

# WIESHEU



## Installationsvoraussetzungen



Vorgaben für Betreiber [de-DE]



# Installationsvoraussetzungen

---

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Allgemeine Information</b> .....	<b>4</b>
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung Ladenbacköfen, allgemein .....	4
1.2	Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung Ladenbacköfen, allgemein .....	4
1.3	Haftungsausschluss .....	5
1.4	Aufstellung Umgebungsbedingungen .....	6
<b>2</b>	<b>Abstände</b> .....	<b>7</b>
2.1	Abstände neben und über der Gerätekombination .....	7
2.2	Abstände vor und hinter der Gerätekombination.....	8
2.3	Gerätekombinationen mit Verkleidung .....	9
2.4	Abstände zu Wärmequellen .....	10
2.5	Abstände zu Sicherheitseinrichtungen .....	10
2.5.1	Rauchmelder .....	10
2.5.2	Sprinkleranlagen .....	11
<b>3</b>	<b>Anschlüsse elektrisch</b> .....	<b>12</b>
3.1	Installationsfenster Elektroanschluss .....	12
3.2	Spezifikationen zum Elektroanschluss .....	12
3.3	Informationen zum FI-Schutzschalter.....	12
3.4	Informationen zum Potentialausgleich .....	13
<b>4</b>	<b>Anschlüsse Trinkwasser</b> .....	<b>14</b>
4.1	Installationsfenster Wasseranschluss .....	14
4.2	Spezifikationen zum Trinkwasseranschluss .....	14
4.2.1	Spezifikationen zu Trinkwasser- und Wasserqualität.....	14
4.3	Tabelle der erforderlichen Wasserfilter.....	15
<b>5</b>	<b>Anschlüsse Abwasser</b> .....	<b>17</b>
5.1	Spezifikationen zum Abwasseranschluss .....	17
5.2	Abwasseranschluss über Bodenrinne .....	17
5.3	Abwasseranschluss über Trichter .....	18
5.4	Abwasseranschluss über Abwasserhebeanlage .....	19
5.5	Abwasseranschluss über Wandanschluss .....	19
<b>6</b>	<b>Anschlüsse Abluft</b> .....	<b>21</b>
6.1	Spezifikation zum Anschluss an ein System .....	21
6.2	Materialien für die Abluftführung .....	22
6.3	Verlegestrecken.....	22
6.4	Wie viele Ofen in ein System?.....	22
<b>7</b>	<b>Urheberrecht</b> .....	<b>23</b>

## 1 Allgemeine Information

Bei den Abbildungen in diesem Dokument handelt es sich um schematische Darstellungen. Diese dienen als Anschauungsbeispiele. Die Abbildungen sind nicht maßstabsgetreu. Sie zeigen keine realistische Abbildung der Gerätekombinationen und Gewerke.

Alle WIESHEU Ladenbacköfen und deren Peripherie werden von geschulten und autorisierten WIESHEU Servicepartnern aufgestellt und an die vorbereiteten Gewerke angeschlossen.

Diese Dokumentation gilt für die folgenden WIESHEU-Gerätserien:

- Dibas
- Euromat 64
- E 3
- Minimat
- Ebo

### 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung Ladenbacköfen, allgemein

#### **gültig für Dibas, Euromat 64, E 3, Minimat, Etagenbacköfen**

Das Gerät ist ein technisches Arbeitsmittel. Das Gerät ist ausschließlich zur gewerblichen Verwendung bestimmt. Das Gerät dürfen nur unterwiesene Personen bedienen. Ein privater Gebrauch wie beispielsweise die Verwendung im Haushalt ist nicht vorgesehen.

Das Gerät ist ausschließlich zum Backen und Garen handelsüblicher Backwaren und Lebensmittel geeignet.

Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in geschlossenen Räumen bestimmt.

Optionale An- oder Umbauten am Produkt dürfen ausschließlich durch von der WIESHEU GmbH schriftlich freigegebene Konstruktionen umgesetzt werden.

Weitere An- und Umbauten am Produkt sind nicht gestattet.

Eine andere darüberhinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Für hieraus entstehende Schäden haftet die WIESHEU GmbH nicht.

#### **Bestimmungsgemäße Verwendung Heißumluftöfen, erweitert gültig für Dibas, Euromat 64, E 3, Minimat**

In Verwendung mit der Option Sicherheitsverriegelung kann das Gerät im Kundenbereich aufgestellt werden.

### 1.2 Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung Ladenbacköfen, allgemein

#### **gültig für Dibas, Euromat 64, E 3, Minimat, Etagenbacköfen**

Das Gerät ist nicht zum Abstellen in Kühlräumen bestimmt.

Die volle Funktionsfähigkeit kann nur bei Umgebungstemperaturen von mindestens +10 und maximal +40 °C einwandfrei gewährleistet werden.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Küchen oder Wurstküchen bestimmt.

Das Gerät ist nicht zum Einbau oder zur Verwendung in Fahrzeugen oder Transportmitteln bestimmt.

Das Gerät ist nicht zum Trocknen oder Aushärten von Gegenständen bestimmt, die nicht als Lebensmittel gelten.

Das Gerät ist nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten oder sich verflüssigenden Lebensmitteln geeignet.

Das Gerät ist nicht zum Zubereiten von stark fetthaltigen Produkten bestimmt, bei denen ein hoher Flüssigkeitsaustritt zu erwarten ist.

## **Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung, erweitert für Beschickungssysteme, Dibas mit TrayMotion, Etagenbacköfen**

Das Beschickungssystem ist nicht geeignet zur Bevorratung oder zur Lagerung von Lebensmitteln.

Das Beschickungssystem ist nicht geeignet zum Transport und zur Beschickung von Flüssigkeiten oder Backgut, welches sich beim Erwärmen verflüssigt.

Geräte mit der Option TrayMotion sind nicht zur Aufstellung im Kundenbereich geeignet.

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Beschickungssystems erlischt die EU-Konformitätserklärung.

Etagenbacköfen sind nicht für die Aufstellung im Kundenbereich geeignet.

Die Steinbackplatte des Etagenbackofens ist nicht geeignet für den direkten Kontakt mit Lauge.

- Verwenden Sie für das Backen von Laugenprodukten eine geeignete Backunterlage.

Die Steinbackplatte ist nicht geeignet für schnelle Temperaturabsenkungen.

- Vermeiden Sie bei heißer Steinbackplatte den Kontakt mit kaltem Wasser oder kalten Gegenständen.

## **1.3 Haftungsausschluss**

Der Betreiber und das Bedienpersonal sind verpflichtet, die Hinweise in der Betriebsanleitung zu beachten.

Beachten Sie die Installationsvoraussetzungen für WIESHEU Ladenbacköfen und lassen Sie die Geräte durch autorisierte Servicepartner aufstellen, warten und instandhalten.

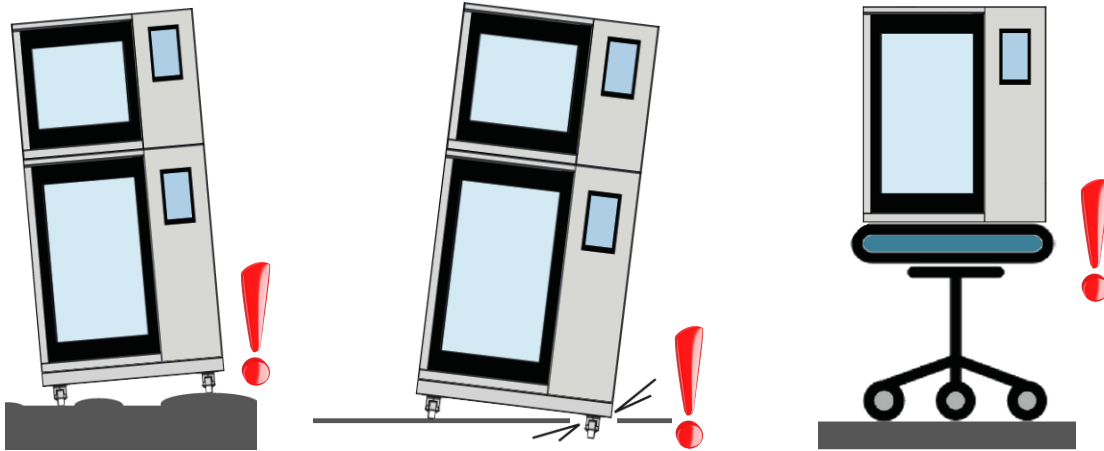
Unbeschadet sonstiger vertraglicher Regelungen zur Haftung und Gewährleistung haftet die WIESHEU GmbH nicht für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Installationsvoraussetzungen wie insbesondere falsche oder nachlässige Aufstellung, Wasseraufbereitung, Bedienung, Wartung oder Instandhaltung, Arbeiten mit falschen Bedienparametern, oder durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen.

Dies gilt auch für Veränderungen, An- und Umbauten am Gerät oder an der Gerätekombination.

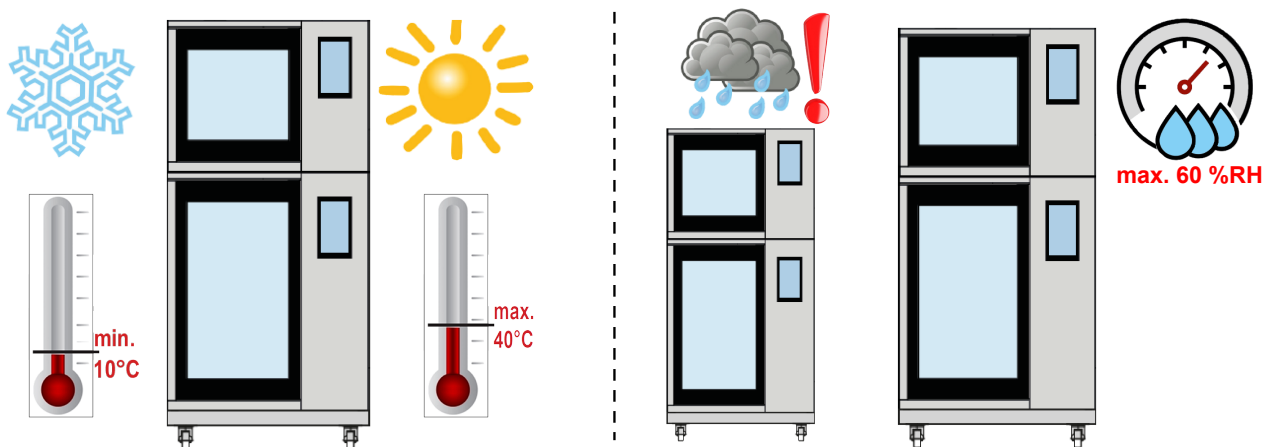
In diesen Fällen erlischt die Werksgewährleistung soweit Mängel bzw. Schäden hierdurch verursacht wurden.

Benutzen Sie nur vom Hersteller zugelassene Ersatzteile. Die WIESHEU GmbH haftet nicht für Schäden, die aus nicht zugelassenen Ersatzteilen resultieren.

## 1.4 Aufstellung Umgebungsbedingungen



- Stellen Sie die Gerätekombination auf einen ebenen Untergrund.
  - Glatte Oberfläche
  - Neigung < 1°
  - Ansonsten besteht Kippgefahr!
- Der Untergrund muss dem Gewicht der Gerätekombination standhalten.
  - Lassen Sie sich Ihre individuellen technischen Daten zusammenstellen.
- Stellen Sie nur Komponenten aus der WIESHEU Geräteperipherie zusammen.



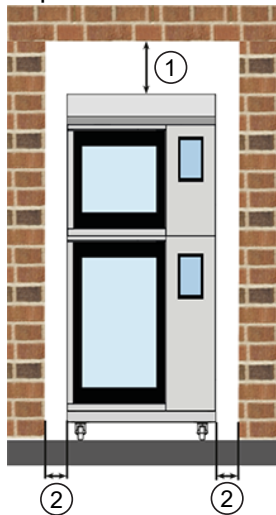
Die Umgebungsbedingungen haben einen entscheidenden Einfluss auf einen störungsfreien Arbeitsablauf.

- Stellen Sie sicher, dass sich die Umgebungstemperatur im folgenden Bereich befindet:
  - Maximal 40 °C
  - Minimal 10 °C
- Stellen Sie sicher, dass die Umgebungsfeuchte folgenden Wert nicht überschreitet:
  - Maximal 60 %RH

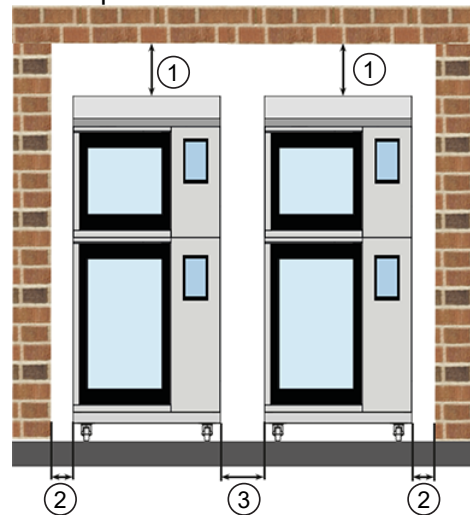
## 2 Abstände

### 2.1 Abstände neben und über der Gerätekombination

A. Beispiel: 1 x Gerätekombination



B. Beispiel: 2 x Gerätekombinationen



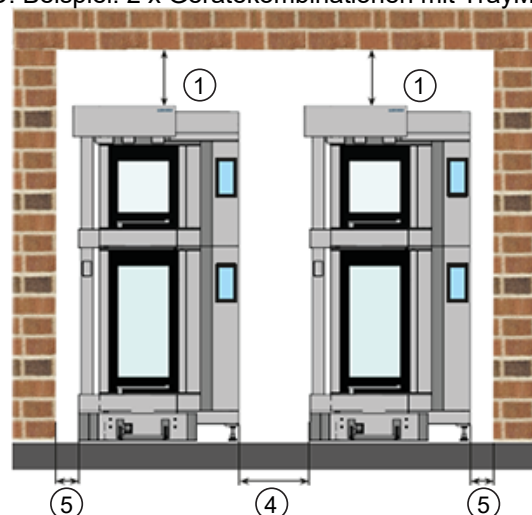
Zur Vermeidung von Hitzestauungen:

- Sehen Sie über der Gerätekombination folgenden Mindestfreiraum vor: (1) = 100 mm
- Stellen Sie die Gerätekombination mit folgendem Mindestabstand zur Seitenwand auf: (2) = 20 mm
- Stellen Sie die Gerätekombinationen mit folgendem Mindestabstand zueinander auf: (3) = 40 mm
- Halten Sie die Lüftungsschlitze an den Seitenwänden und an der Rückwand frei
- Es wird empfohlen, den Freiraum unter der Gerätekombination nicht zu verkleiden
- Leiten Sie bei vollständig eingebauter Gerätekombination die Abluft nach vorne ab

C. Beispiel: 1 x Gerätekombination mit TrayMotion



D. Beispiel: 2 x Gerätekombinationen mit TrayMotion



- Stellen Sie für eine gefahrlose und ergonomische Bedienung die Gerätekombinationen mit TrayMotion mit folgendem Mindestabstand zueinander auf: (4) = 300 mm
- Stellen Sie die Gerätekombination mit folgendem Mindestabstand zur Seitenwand auf: (5) = 200 mm

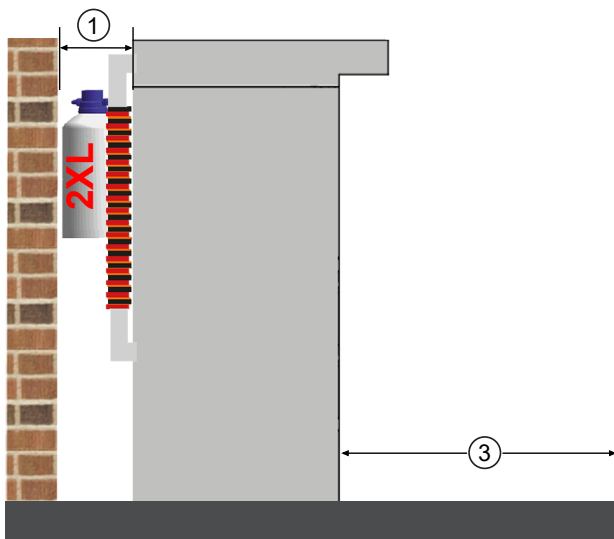
## 2.2 Abstände vor und hinter der Gerätekombination

Bei Verwendung eines Wasserfilters der Größe 2XL (1) wird auf der Geräterückseite eine entsprechend dimensionierte Halterung montiert.

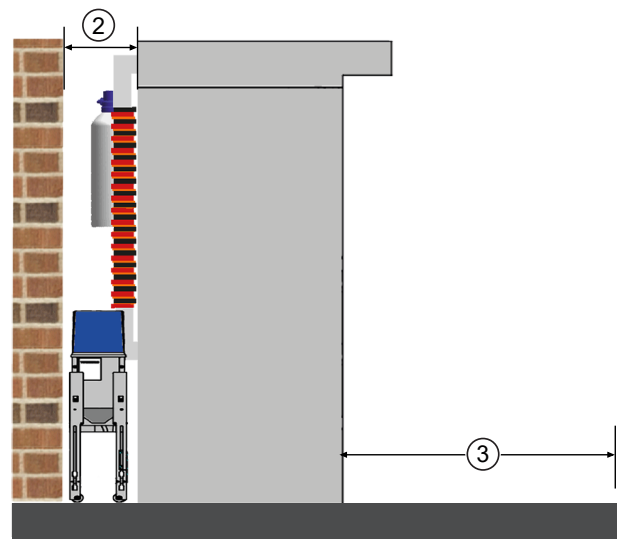
Bei Verwendung des Zubehörs ProClean365 (2) wird auf der Geräterückseite eine Anmischstation platziert.

- Sehen Sie im rückwärtigen Bereich ausreichend Platz für die gewählten Optionen vor.
- Stellen Sie die Gerätekombination mit folgendem Mindestabstand zur rückwärtigen Wand auf: gemessen ab Geräterückwand (1+2) = 250 mm

Beispiel: Gerätekombination mit Wasserfilter 2XL



Beispiel: Gerätekombinationen mit ProClean365

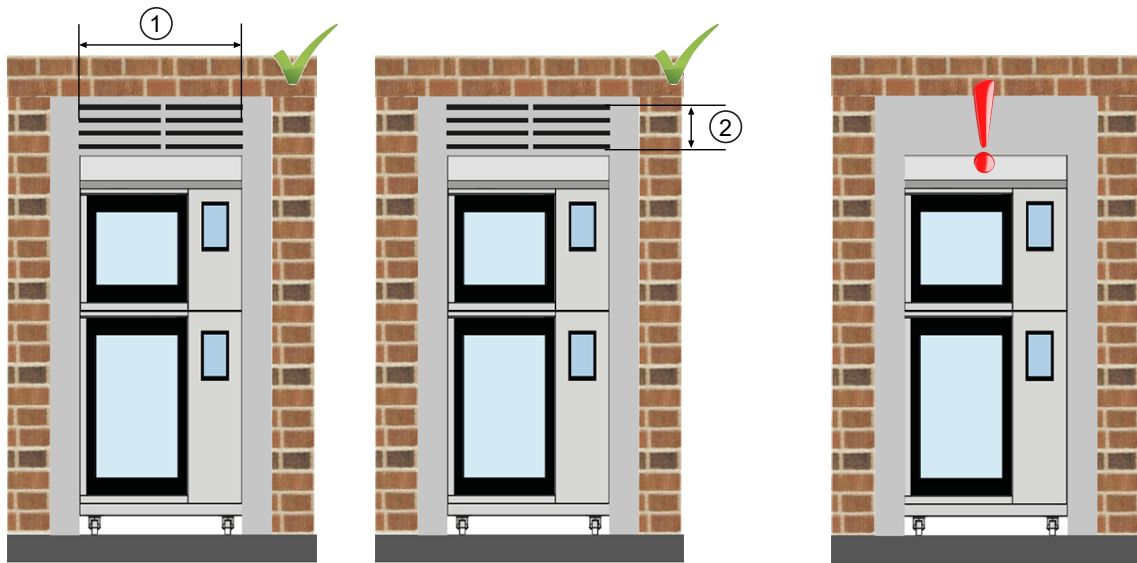


Auf der Rückseite der Geräte befinden sich Strom-, Wasser-, Abwasser- und Abluft-Anschluss. Diese müssen im Bedarfsfall zugänglich sein.

- Rücken Sie das Gerät zu Wartungszwecken nach vorne ab.
- Halten Sie vor dem Gerät folgenden Mindestfreiraum ein: (3) = 1000 mm



## 2.3 Gerätekombinationen mit Verkleidung



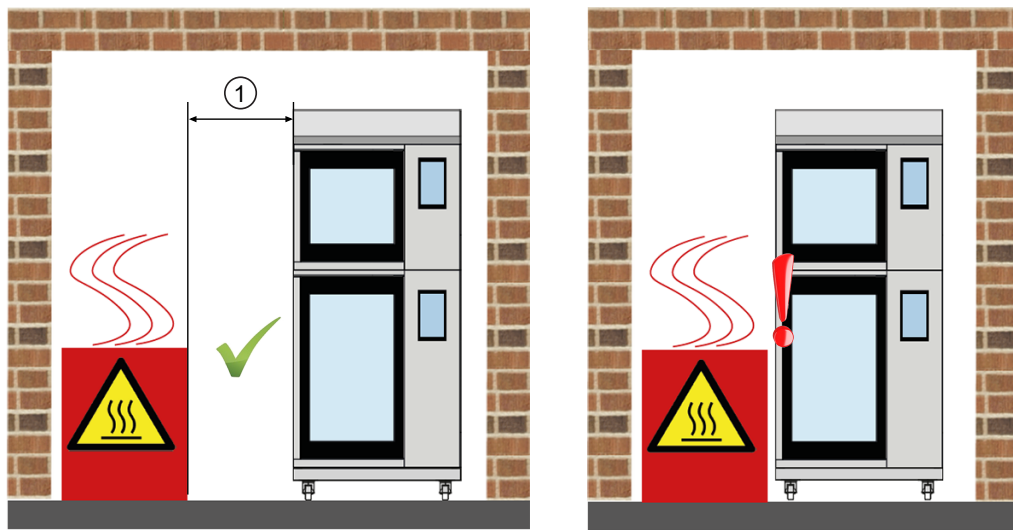
Bei rundum verkleideten oder eingebauten Geräten sind die folgend genannten Maßnahmen vorzusehen:

- Sehen Sie eine Wartungsklappe vor
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung
- Eine Temperatur von  $>40^{\circ}\text{C}$  sollte im Installationsraum nicht überschritten werden
- Bringen Sie in der oberen Frontverkleidung Lüftungsschlitze an:
  - Mindestbreite: (1) = 900 mm
  - Mindesthöhe: (2) = 200 mm
- Bauen Sie zusätzlich einen Lüfter mit Thermostat ein

Sollte aus hygienischen Gründen vom Kunden eine Fußverkleidung gefordert sein, so ist auf folgendes zu achten:

- Die Verkleidung muss am Boden mit einer Dichtlippe abschließen
- Die Verkleidung muss zu Wartungszwecken demontiert werden können

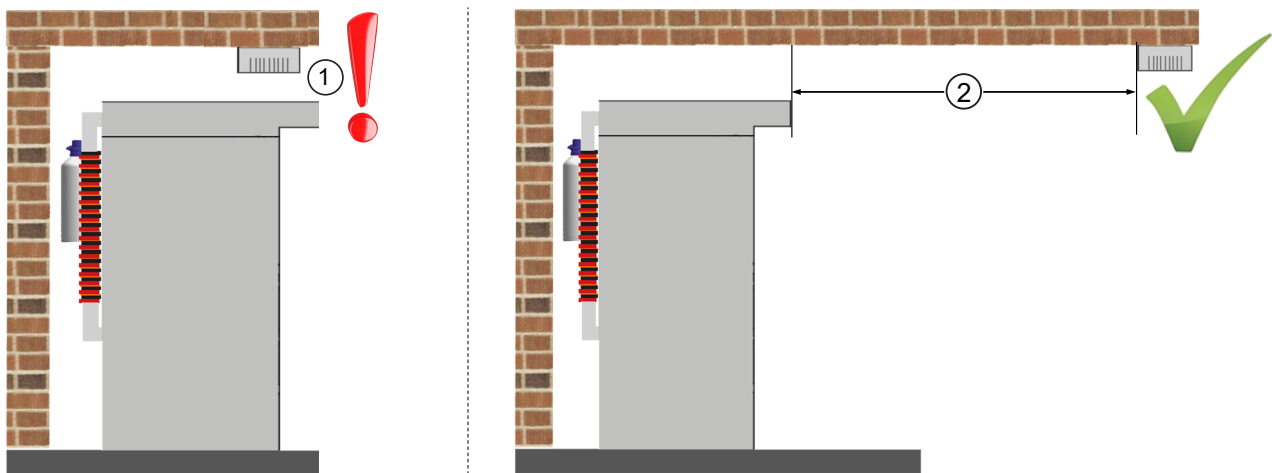
## 2.4 Abstände zu Wärmequellen



- Halten Sie folgenden Mindestabstand zu starken Wärmequellen ein, die Oberflächentemperaturen  $> 80\text{ °C}$  aufweisen:  
(1) = 350 mm

## 2.5 Abstände zu Sicherheitseinrichtungen

### 2.5.1 Rauchmelder



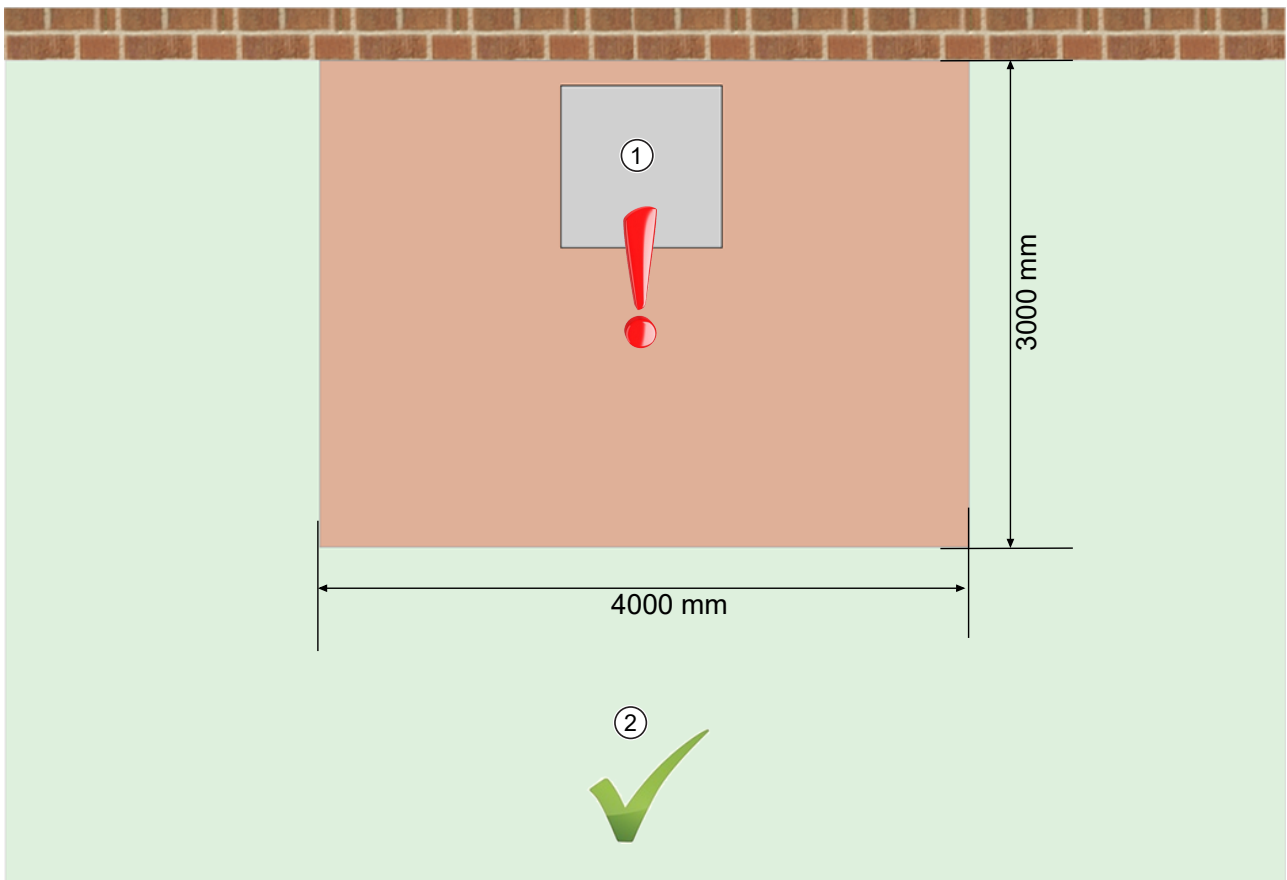
Beim Öffnen der Ofentür treten heiße Luft und Dampf aus.

Die Decke des Raums kann mit Temperaturen bis zu  $200\text{ °C}$  beaufschlagt werden.

- Installieren Sie keine Rauchmeldeeinrichtung über dem Ladenbackofen (1).
- Halten Sie einen Mindestabstand (2) von 5 m zu Rauchmeldeeinrichtungen ein.
- Sollten die vorgegebenen 5 m Abstand nicht einzuhalten sein, installieren Sie eine Brandmeldeeinrichtung mit integrierter Rauch-, Wärme und CO-Detektion. Lassen Sie diese durch einen Brandschutztechniker einstellen.

## 2.5.2 Sprinkleranlagen

---



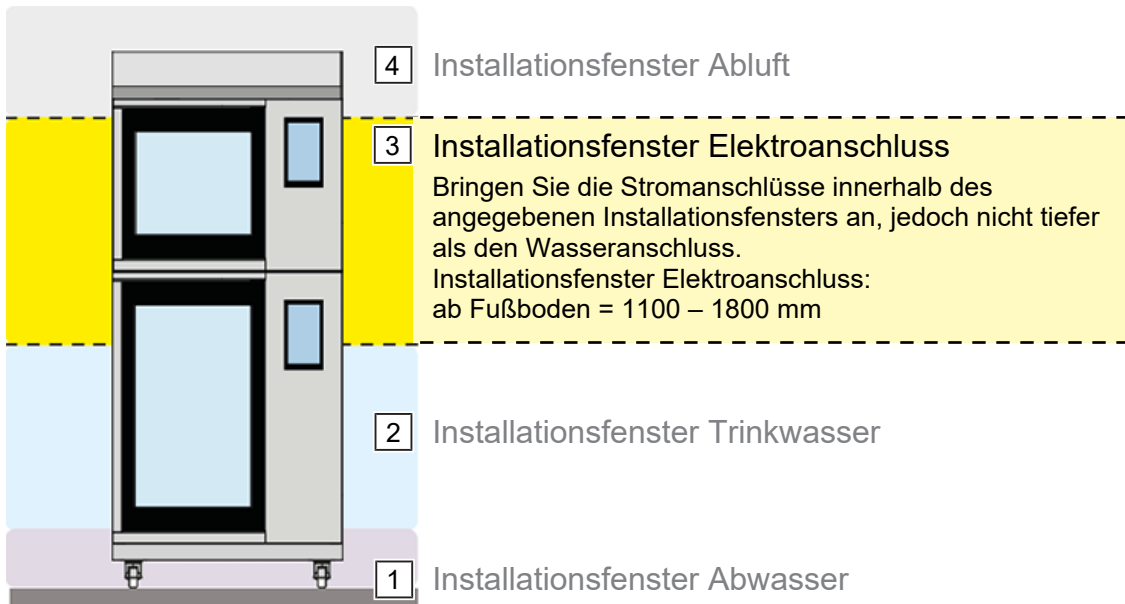
---

Beim Öffnen der Ofentür treten heiße Luft und Dampf aus. Die Decke des Raums kann mit Temperaturen bis zu 200°C beaufschlagt werden.

- Installieren Sie keine Sprinkler in direkter Umgebung (1) über dem Ladenbackofen
- Halten Sie ausreichend Abstand (2) zum Sprinklerkopf
- Verwenden Sie in kritischen Bereichen Sprinklerköpfe mit einer Auslösetemperatur von mindestens 93 °C
- Besprechen Sie die technische Ausführung der Sprinklerinstallation mit einem Brandschutztechniker

## 3 Anschlüsse elektrisch

### 3.1 Installationsfenster Elektroanschluss



### 3.2 Spezifikationen zum Elektroanschluss

- Verwenden Sie eine eigene abgesicherte Zuleitung für jedes Gerät.
  - Die Querschnitte der Anschlussleitungen richten sich nach der Stromaufnahme und den örtlichen Bestimmungen.
- Bringen Sie für die elektrische Absicherung jeder Steckdose einen Fehlerstromschutzschalter (Bemessungsfehlerstrom  $I_{\Delta n} = 30 \text{ mA}$ ) an.
- Stellen Sie sicher, dass jeder Netzstecker auch nach der Installation frei zugänglich ist.
  - Ansonsten sehen Sie bauseitig einen Hauptschalter vor.
  - Dieser Hauptschalter muss vom Bediener dem angeschlossenen Verbraucher genau zugeordnet werden können.
  - Dieser Hauptschalter muss die folgenden Anforderungen erfüllen:  
Lasttrennschalter mit einer Mindestkontaktöffnungsweite von 3 mm.

### 3.3 Informationen zum FI-Schutzschalter

Seit 08-2016 sind die Geräte der Serien Dibas, Euromat 64 und E 3 mit einem Frequenzumrichter mit einphasiger Netzversorgung ausgestattet.

Für diese Frequenzumrichter ist nach der Norm der FI-Schutzschalter des Typs A oder F vorgesehen.

Wie bereits beschrieben muss jeder WIESHEU Ladenschranks einzeln abgesichert sein.

### Liste der zu verwendenden Fehlerstromschutzschalter

Geräteserie	Fehlerstromschutzschalter
Ohne Frequenzumformer: <ul style="list-style-type: none"><li>• Minimat</li><li>• Etagenbackofen</li><li>• Gärschrank</li><li>• Ablufthaube</li></ul>	Typ A
Mit Frequenzumformer (einphasig) <ul style="list-style-type: none"><li>• Dibas</li><li>• Euromat 64</li><li>• E 3</li></ul>	Typ A oder F

### 3.4 Informationen zum Potentialausgleich

An der Geräterückseite befindet sich ein Anschluss für den Potentialausgleich. Dieser ist mit dem genormten Symbol gekennzeichnet. Falls vorgeschrieben, den Anschluss mit dem bauseits vorhandenen Potentialausgleichsleiter verbinden.

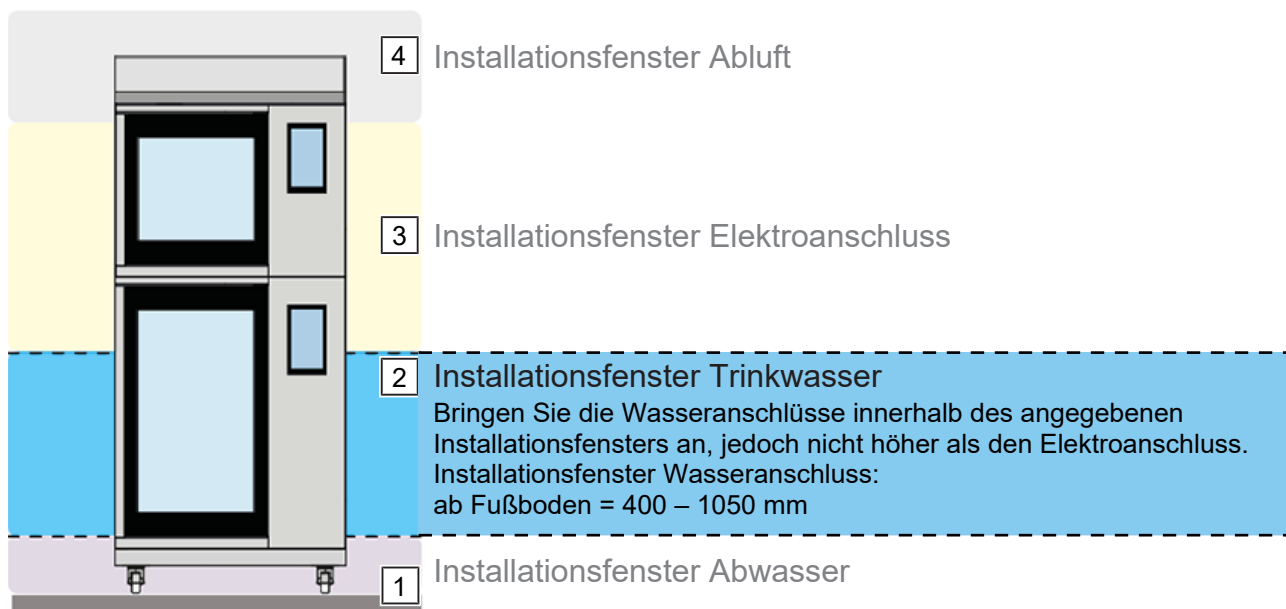
## 4 Anschlüsse Trinkwasser

### HINWEIS

Um technischen Schaden an den Ladenbacköfen zu vermeiden, müssen diese mit einem geeigneten Wasserfilter oder über eine Umkehrosmose-Anlage betrieben werden:

- Mit der Filterkartusche steamax
  - Bei einer permanenten Wasserhärte von  $\leq 0,893$  mmol/l und einer Gesamthärte von  $\leq 10,714$  mmol/l
- Mit der Filterkartusche steamprotect
  - Bei einer permanenten Wasserhärte von  $\geq 1,071$  mmol/l und einer Gesamthärte von  $\geq 10,714$  mmol/l
- Mit Umkehrosmose BWT bestaqua 14 ROC
  - Ab einer Wasserhärte von  $> 5,34$  mmol/l, und für besondere Einsatzzwecke
  - Hierzu ist grundsätzlich eine individuelle Beratung erforderlich

### 4.1 Installationsfenster Wasseranschluss



### 4.2 Spezifikationen zum Trinkwasseranschluss

- Verwenden Sie zur Installation Bauteile, die eine Rücksaugung in das Trinkwassernetz verhindern, zum Beispiel einen Rohrtrenner Typ CA [EN 1717].
- Alle WIESHEU Ladenbacköfen müssen mit einem geeigneten Wasserfilter betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Wassertemperatur höchstens  $30^{\circ}\text{C}$  beträgt.
- Stellen Sie sicher, dass der Wasseranschluss auch nach der Installation frei zugänglich ist. Ansonsten bringen Sie bauseitig einen Absperrhahn an.
- Stellen Sie sicher, dass der Fließdruck des Wassers 600 kPa nicht übersteigt. Ansonsten bringen Sie bauseitig einen Druckminderer an.
- Stellen Sie sicher, dass der für den Wasserfilter und das automatische Selbstreinigungssystem erforderliche Mindestwasserdruck 200 kPa beträgt.

#### 4.2.1 Spezifikationen zu Trinkwasser- und Wasserqualität

- Stellen Sie sicher, dass die Wasserversorgung Trinkwasserqualität (laut Trinkwasserverordnung TrinkwV / 2020/2184 EU-Trinkwasserrichtlinie) hat.

- Das in den Ladenbacköfen und Gärstränken verwendete Trinkwasser muss die in der Tabelle genannten Werte erfüllen:

Vorgaben	Werte
Gesamthärte	max. 6 °dH entspricht 0 – 1 mmol/l
Carbonathärte	1 – 4 °dH entspricht 0,178 – 0,7 mmol/l
Natrium	< 100 mg/l
Chlorid	< 50 mg/l
Leitwert	50 – 500 µS/cm
Durchflussmenge	20 l/min je Station
Wassertemperatur	< 30°C
Umgebungstemperatur	< 40°C

## INFORMATION

Bei Verwendung einer Osmose-Anlage müssen die in der nachstehenden Tabelle genannten Werte erfüllt werden.

Vorgaben	Werte
Permeat Kapazität	≥ 2 l/min = 120 l/h
Salz Rückhaltequote	> 97%
Tankvolumen	20 Liter
Permeat Ausgangsdruck	0,2 – 0,4 MPa, 2 – 4 bar
Permeat Temperatur	< 50°C
Leitwert Permeat	70 µS - 100 µS
Anschluss Permeatausgang	¾"

## 4.3 Tabelle der erforderlichen Wasserfilter

### Tabelle der Wasserhärte für STEAMAX und STEAMPROTECT Wasserfilter

Einheit	Permanente Härte	Gesamthärte	Wasserfilter
°dH	≤ 5	< 30	steamax
mmol/l	≤ 0,893	< 5,357	
°e	≤ 6,266	< 37,594	
°fH	≤ 8,929	< 53,571	
°rH	≤ 35,59	< 213,54	
ppm	≤ 89,286	< 535,714	

Einheit	Permanente Härte	Gesamthärte	Wasserfilter
°dH	≥ 6	≥ 30	steamprotect
mmol/l	≥ 1,071	≥ 5,357	
°e	≥ 7,519	≥ 37,594	
°fH	≥ 10,714	≥ 53,571	
°rH	≥ 42,708	≥ 213,54	
ppm	≥ 107,143	≥ 535,714	

## INFORMATION

Für detaillierte Informationen zum Thema Wasserqualität und Wasseraufbereitung lesen Sie die WIESHEU-Dokumentation Art. Nr. 9476-100-035 und wenden Sie sich an Ihren zuständigen WIESHEU Außendienstmitarbeiter.

Sie erhalten diese Dokumentation über das WIESHEU Service-Information-Center (SIC)  
Email: [service-sic@wiesheu.de](mailto:service-sic@wiesheu.de)



## 5 Anschlüsse Abwasser

### 5.1 Spezifikationen zum Abwasseranschluss

- Leiten Sie das Abwasser in eine Bodenrinne, einen Bodenabfluss oder alternativ über eine Abwasserhebeanlage ab
  - Sollte dies nicht möglich sein, über den vorhandenen Wandanschluss ableiten

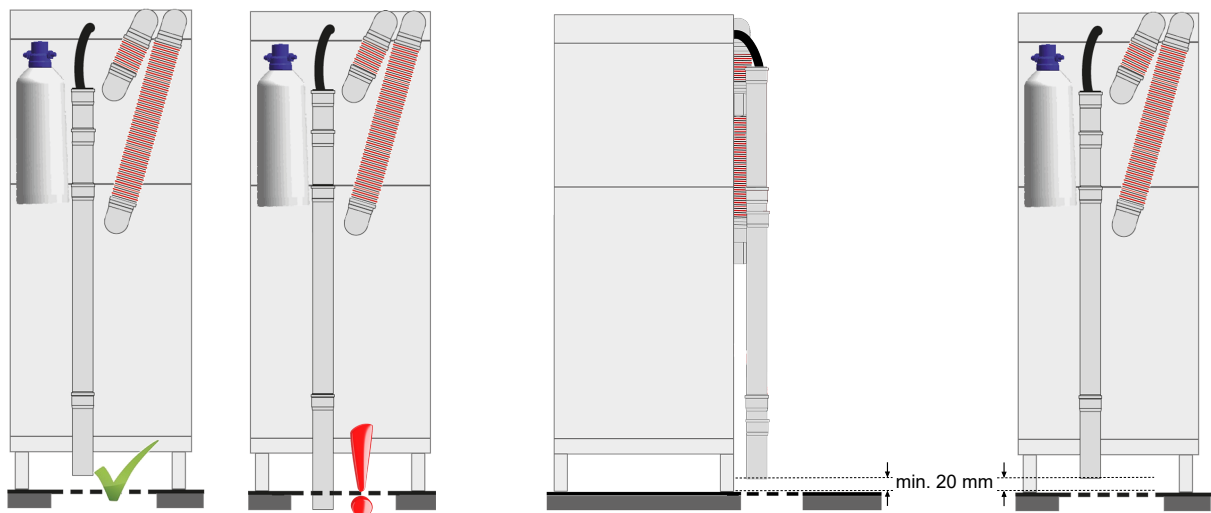
#### HINWEIS

Bei direktem Wandanschluss besteht die Gefahr des Rückdrückens von Abwasser in den Ofen.

- Installieren Sie eine Abflussgröße von mindestens 0,6 Litern / Sekunde pro Gerätekombination
  - Bei Geräten mit der Option automatische Reinigung fallen Abwassermengen in dieser Größenordnung an
- Verlegen Sie das Ablaufrohr so, dass kein Dampfeintritt in die rückwärtigen und seitlichen Lüftungsschlitze am Ladenbackofen möglich ist
- Verwenden Sie zum Anschluss dampf-, temperatur-, säure- und laugenbeständige Materialien
  - Bei Geräten mit der Option automatische Reinigung beträgt die maximale Abwassertemperatur 90°C
  - Bei Etagenbacköfen beträgt die Temperatur des Wassers, aus dem Überlauf des Dampfgenerators, nahezu 100 °C
- Belegen Sie den Abflussbereich großräumig mit Fliesen

### 5.2 Abwasseranschluss über Bodenrinne

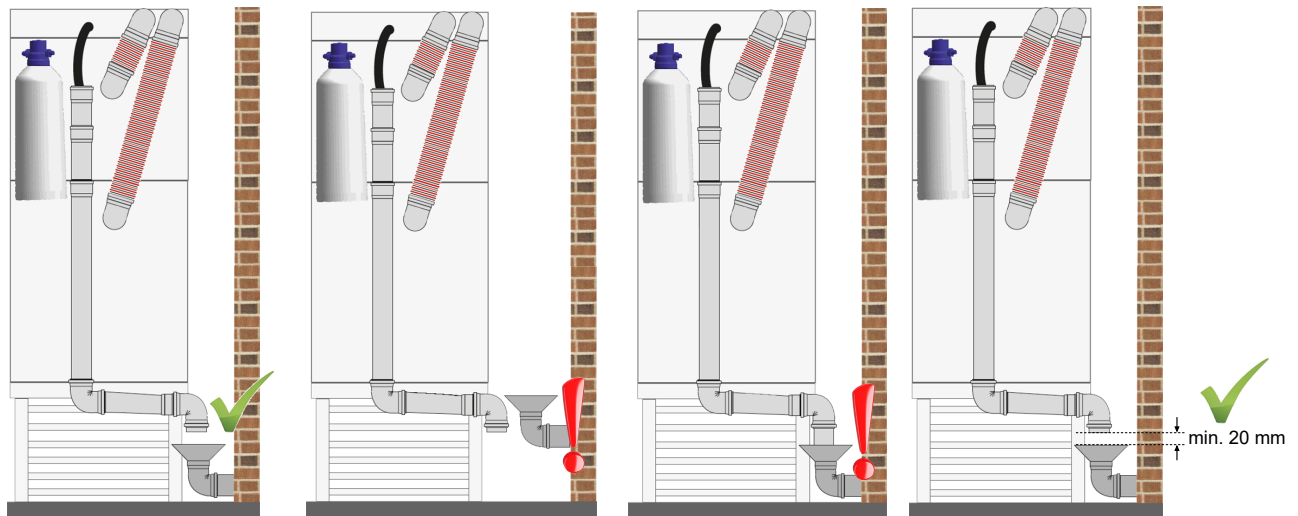
Beispiel: Bodenrinne



- Beachten Sie die Mindestabflussgröße:
  - 0,6 Liter / Sekunde pro Gerätekombination
- Sehen Sie einen Abstand zwischen Auslauf Ablaufrohr und Bodenrinne vor:
  - Mindestabstand 20 mm
- Sehen Sie die Bodenrinne im rückwärtigen Bereich, nah am Ablaufrohr des Ofens, vor.
- Verlegen Sie aufgrund der Knickgefahr keinen Schlauch
- Verlegen Sie das Ablaufrohr so, dass kein Dampfeintritt in die rückwärtigen und seitlichen Lüftungsschlitze am Ladenbackofen möglich ist
- Nehmen Sie keine Reduzierung des Rohrdurchmessers vor

## 5.3 Abwasseranschluss über Trichter

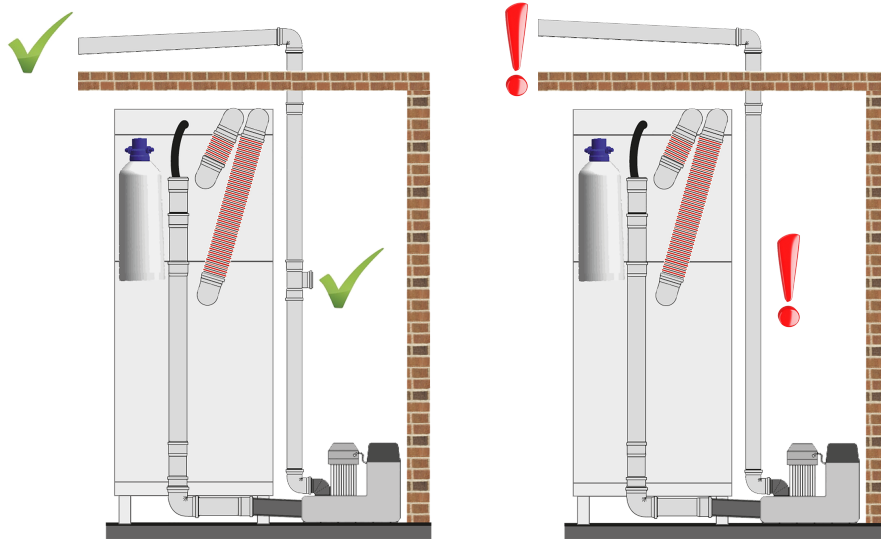
Beispiel: Trichter



- Beachten Sie die Mindestabflussgröße:
  - 0,6 Liter / Sekunde pro Gerätekombination
- Sehen Sie einen Abstand zwischen Auslauf Ablaufrohr und Trichter vor:
  - Mindestabstand 20 mm
- Verwenden Sie zum Anschluss ein dampf- und temperaturbeständiges Rohr:
  - Mindestbeständigkeit bis 100 °C
  - Mindestquerschnitt Ø 50 mm
  - Maximallänge 1,5 m
- Sorgen Sie für einen freien Ablauf:
  - konstantes Gefälle mit mindestens. 5% bzw. 3°
- Verlegen Sie das Ablaufrohr so, dass kein Dampfeintritt in die rückwärtigen und seitlichen Lüftungsschlitze am Ladenbackofen möglich ist
- Nehmen Sie keine Reduzierung des Rohrdurchmessers vor
- Bauen Sie ein Siphon ein

## 5.4 Abwasseranschluss über Abwasserhebeanlage

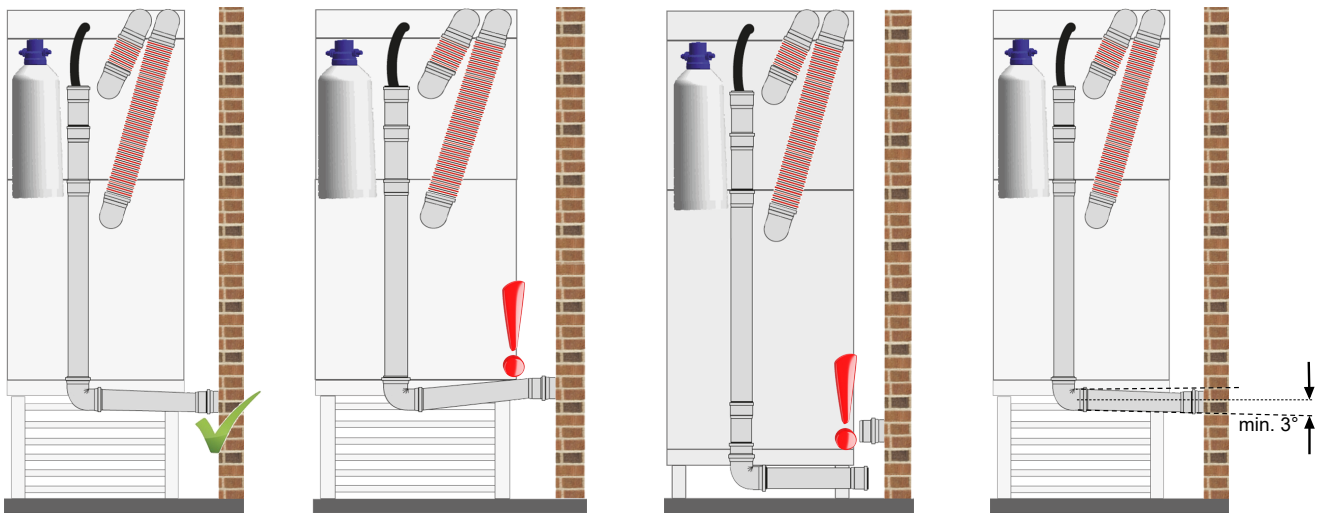
Beispiel: Abwasserhebeanlage



- Installieren Sie zum Anschluss ein dampf-, temperatur-, säure-, korrosions- und laugenbeständiges Rohr:
  - Durchmesser: 1"
  - druckfest bis: min. 1 bar (100 kPa)
- Sehen Sie ein Übergangsstück (Muffe / Kugelhahn) mit Innengewinde 1" vor
- Installieren Sie eine Steigleitung:
  - Durchmesser: 32 mm
  - Höhe minimal: 1 m => Strecke (horizontal) maximal: 80 m
  - Höhe maximal: 8 m => Strecke (horizontal) maximal: 10 m
- Beachten Sie das Verhältnis von Förderhöhe zu Förderweite, wie in der Benutzerinformation der Abwasserhebeanlage angegeben
- Sehen Sie in der Steigleitung eine Reinigungsöffnung vor
- Installieren Sie die horizontale Abflussstrecke mit einem Gefälle von mindestens 1°

## 5.5 Abwasseranschluss über Wandanschluss

Beispiel: Wandanschluss



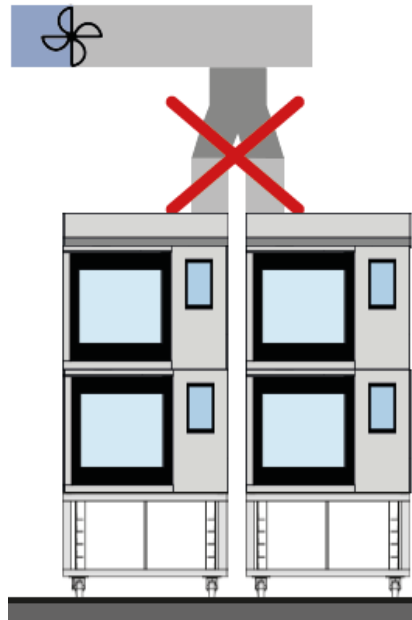
## HINWEIS

Bei direktem Wandanschluss besteht die Gefahr des Rückdrückens von Abwasser in den Ofen.

- Wählen Sie den Wandanschluss nur dann, wenn ein Anschluss über Bodenrinne, Bodenabfluss oder Abwasserhebeanlage nicht möglich ist.
- Beachten Sie die Mindestabflussgröße:
  - 0,6 Liter / Sekunde pro Gerätekombination
- Verlegen Sie aufgrund der Knickgefahr keinen Schlauch
- Verwenden Sie zum Anschluss ein dampf- und temperaturbeständiges Rohr:
  - Mindestbeständigkeit bis 100 °C
  - Mindestquerschnitt Ø 50 mm
  - Maximallänge 1,5 m
- Verlegen Sie das Ablaufrohr so, dass kein Dampfeintritt in die rückwärtigen und seitlichen Lüftungsschlitze am Ladenbackofen möglich ist
- Nehmen Sie keine Reduzierung des Rohrdurchmessers vor
- Sorgen Sie für einen freien Ablauf:
  - konstantes Gefälle mit mindestens 5% bzw. 3°
- Beachten Sie die maximale Höhe des Wandanschlusses
  - Diese ergibt sich aus der detaillierten Aufstellzeichnung der Gerätekombination

## 6 Anschlüsse Abluft

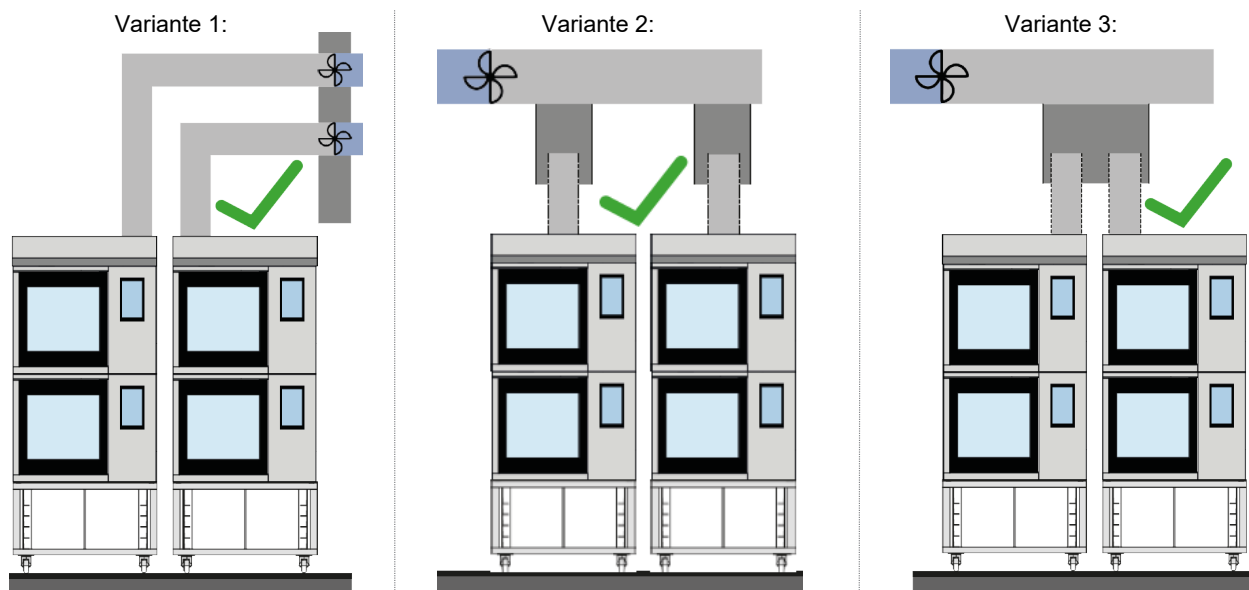
### 6.1 Spezifikation zum Anschluss an ein System



**ACHTUNG!  
UNZULÄSSIG!**

Zusammenfassen und reduzieren  
beider Fortluftausgänge

Korrekte Anschlussvarianten an ein bestehendes Abluftsystem:



Variante 1	Anschluss über jeweils einen direkten Fortluftausgang nach außen.
Variante 2	Anschluss über jeweils einen separaten Fortluftergang.
Variante 3	Anschluss über einen zentralen Fortluftergang, mit entsprechend weitem Querschnitt. Der Querschnitt (cm <sup>2</sup> ) des zentralen Fortluftergangs muss größer sein als die Summe aller Querschnitte der fortzuführenden Fortluftausgänge.

## 6.2 Materialien für die Abluftführung

- Verwenden Sie generell schwer entflammbare, hitze-, dampf-, korrosions-, säure- und laugenbeständige Rohre oder Flex-Schläuche.
  - Zum Beispiel HT-Kunststoff, Aluminium oder Edelstahl.
- Prüfen Sie, ob der Ofen mit einem Reinigungs-System ausgestattet ist.
  - Verwenden Sie in diesem Fall Teile aus nicht rostendem Edelstahl.
- Aus hygienischen Gründen empfehlen wir vor allem bei längeren Strecken die Verwendung von Rohren an Stelle von Flex-Schläuchen.
  - Keime und Bakterien haben hier ein ideales Klima und können sich in den Rippen des Schlauches festsetzen.

## 6.3 Verlegestrecken

Die Streckenführung kann in horizontaler und vertikaler Führung kombiniert werden.

Verlegen Sie die Strecken wie folgt:

- horizontal 8m max. + vertikal 5m max.
- vertikal 5m max. + horizontal 8m max.

## 6.4 Wie viele Ofen in ein System?

Beachten Sie die Informationen aus dem vorhergehenden Punkt. Achten Sie darauf, dass alle Bedingungen erfüllt werden, damit grundsätzlich in das vorhandene Abluftsystem eingefahren werden kann.

Wie viele Ablufthauben an das bestehende Abluftsystem angeschlossen werden können, ist von der Beschaffenheit und der Arbeitsleistung des bestehenden Systems abhängig:

- Leitungsquerschnitt
- Absaugleistung
- Luftzufuhr

Diese benannten Faktoren stehen in einem Zusammenhang. Aus diesen kann ein Raumlufttechniker die weitere individuelle Vorgehensweise ermitteln.

## INFORMATION

Grundsätzlich muss beim Anschluss der Ablufthaube an ein bestehendes Abluftsystem eine eventuell integrierte Brandanlage berücksichtigt werden. Ansonsten besteht die Möglichkeit, dass es zu unbeabsichtigtem Auslösen der Sicherheitseinrichtungen kommen kann.

Klären Sie dazu die folgenden Fragen:

1. Welche Art von Brandmeldeanlage ist verbaut? (Rauchableitungseinrichtungen, Feuerschutzabschlüsse)
2. Wann lösen die Sicherheitssysteme aus? (Sind diese Temperaturabhängig?)
3. An welchen Positionen sind die Melder installiert?

## 7 Urheberrecht

Das Urheberrecht an diesem Dokument verbleibt bei der WIESHEU GmbH. Das Dokument ist nur für den Betreiber bestimmt. Verletzungen des Urheberrechts können strafrechtliche Folgen nach sich ziehen.

Dieses Dokument wurde mit großer Sorgfalt erstellt und auf seine Übereinstimmungen mit den beschriebenen Geräten geprüft. Dennoch können Abweichungen oder Fehler nicht vollkommen ausgeschlossen werden. Die WIESHEU GmbH kann für fehlerhafte Angaben und deren Folgen weder juristische Verantwortung noch irgendwelche Haftung übernehmen. Technische und optische Änderungen bleiben vorbehalten. Die WIESHEU GmbH ist Ihnen für Hinweise auf eventuelle Text- und Grafikfehler dankbar.

Printed in Germany

Installationsvoraussetzungen für WIESHEU Ladenbacköfen

### **Adresse:**

WIESHEU GmbH  
Schleifwiesenstraße 27  
71723 Großbottwar

Deutschland

### **Kontakt:**

WIESHEU Service-Informationen-Center (SIC)  
Telefon: +49 7148 1629 400

Email: [service-sic@wiesheu.de](mailto:service-sic@wiesheu.de)

**WIESHEU**