



Руководство по монтажу

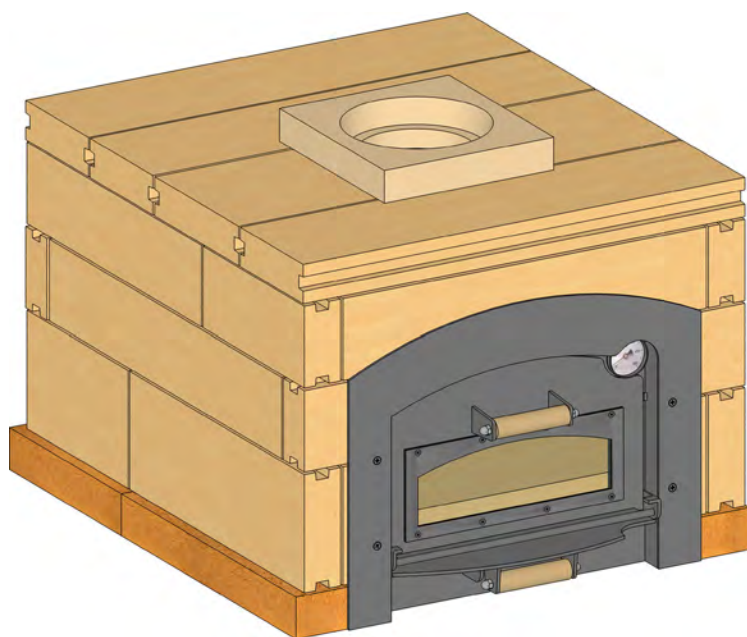
Комплект для
строительства
пекарной печи
REMUS 6060

Wolfshöher Tonwerke GmbH & Co. KG
Wolfshöhe 2 | D-91233 Neunkirchen am Sand
Fon: +49 9153-9262-0 | Fax: +49 9153-4342

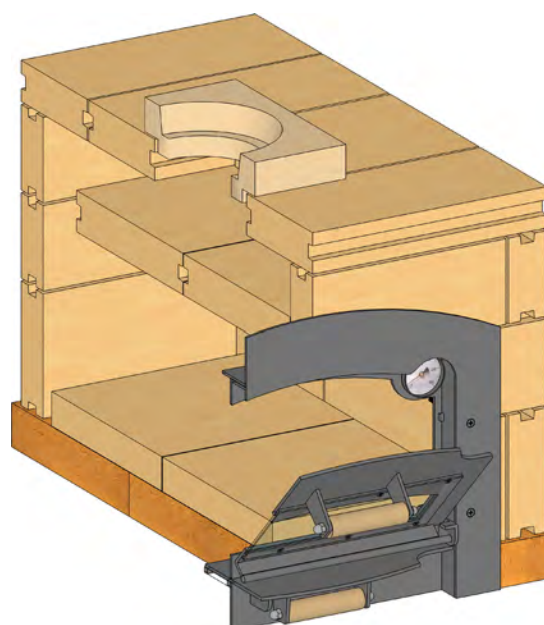
Вольфсхойер Тонверке ГмбХ & Ко. КГ
117630 г. Москва, Россия,
Старокалужское шоссе, 62
office@wolfshoehe.ru
Тел/факс: +7 (495) 784 77 91

Артикул: RB6060

wolfshoehe.de
wolfshoehe.ru



REMUS 6060

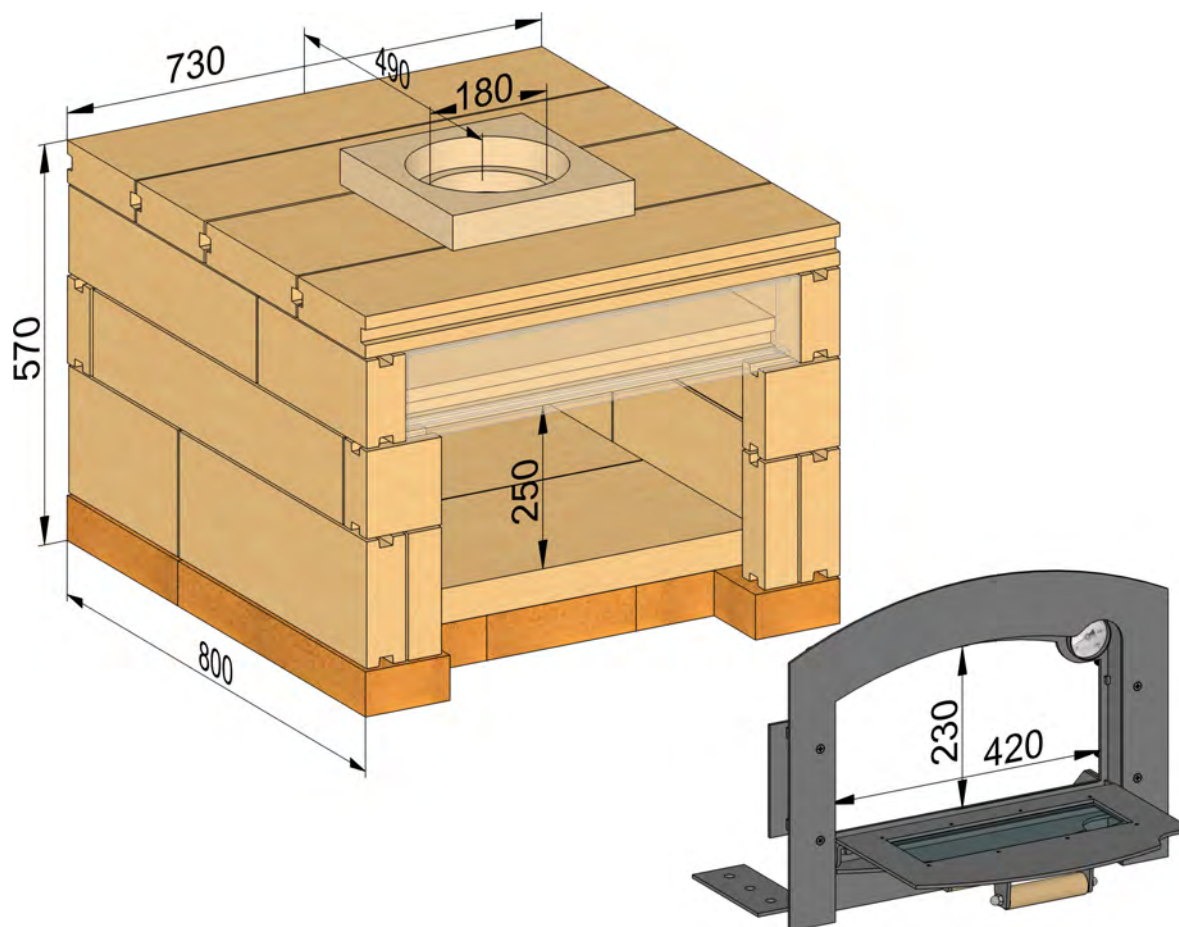


Разрез печи REMUS 6060

Технические характеристики

Технические характеристики	
Размеры пода в мм	600 x 600
Внешние размеры печи (без изоляции) в мм	730 x 800 x 570
Дверца пекарной печи	WBT42
Количество дров в кг	7-8
Буханки хлеба (1 кг)	4-5
Количество пиццы диаметром 28 мм	2-3

Пекарная печь REMUS 6060 изготовлена из плит с пазами с двух сторон толщиной 60 мм марки WKS. Этот печной шамот безопасен для продуктов питания и отвечает требованиям, предъявляемым к материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами. Плиты заводского изготовления идеально соответствуют требуемому размеру. В результате получается компактная пекарная печь, в которой достигнуто сбалансированное соотношение теплоаккумулирующей массы, количества топлива и поверхности для выпечки.



Размеры печи REMUS 6060

Требования / Предварительные мероприятия

Изоляция

В комплект пекарной печи включена изоляция пода толщиной 64 мм. Толщина изоляции оставшихся сторон пекарной печи зависит от предусмотренного проектом объёма выпечки и необходимого для достижения этой цели количества накопленного тепла. Мы рекомендуем хорошо изолировать боковые стены и свод изоляционным материалом толщиной не менее 8 см, чтобы обеспечить поддержание равномерного и продолжительного уровня температур в пекарной камере.

В дополнение к теплоизоляционным плитам Prowolf, которые мы предлагаем в качестве опции, возможно также использование других материалов для изоляции поверхностей:

- керамическое волокно
- минеральная вата
- перлит

Тепловую изоляцию, как и всю конструкцию из печного шамота и керамической смеси необходимо защищать от проникновения влаги.

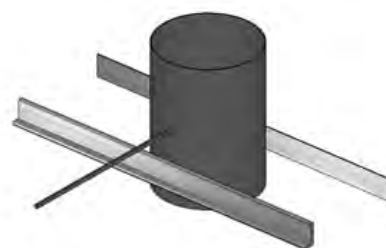
Дымовая труба и воздух для горения

При эксплуатации пекарной печи необходимо гарантировать безопасный отвод дымовых газов и подачу достаточного количества воздуха для горения топлива.

При установке пекарной печи внутри здания необходимо согласование с местным ответственным трубачистом места установки печи в конкретном помещении с учётом обеспечения достаточным количеством воздуха для горения и удаления дымовых газов.

Количество дров	7-8 кг
Массовый расход дымовых газов	35 г/с
Требуемая тяга	6 Па
Требуемое количество воздуха для горения	100 м³/ч

Не нагружайте пекарную печь весом дымовой трубы. Для перераспределения нагрузки используйте, например, несущую конструкцию по всей ширине пекарной печи, чтобы перераспределить вес трубы на неё.

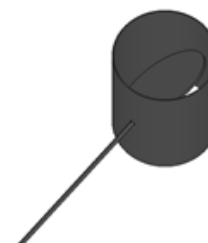


Например, приварите стальные уголки к соединительному элементу дымовой трубы.

Требования / Предварительные мероприятия

Клапаны

Мы рекомендуем установку клапана на пути движения дымовых газов особенно в теплоаккумулирующих печах, чтобы свести к минимуму потери тепла через дымовую трубу.



Советы по монтажу

Что Вам понадобится:

- Устойчивое основание с учетом удобной рабочей высоты пекарной печи
- Смесь - мы рекомендуем Универсал Плюс
- Картон из неорганического волокна для уплотнения между строительными элементами из керамики и металла, имеющими различное тепловое линейное удлинение
- Каждая пекарная печь должна быть хорошо изолирована – для длительного сохранения тепла, равномерного распределения и отдачи тепла
- Внешняя отделка, наружные стены, крыша
- Клапан на пути дымовых газов
- Дымовая труба и соединительный элемент

Пожалуйста, помните, что вес дымовой трубы не должен нагружать свод пекарной печи.



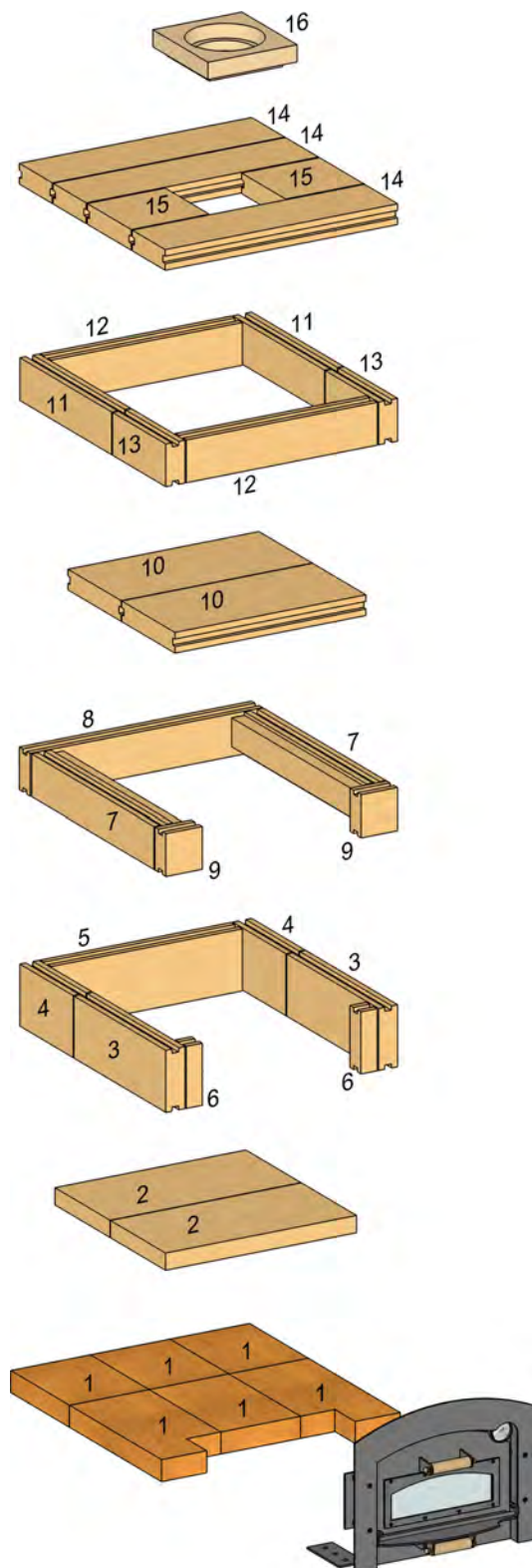
Артикул 3194



Артикул 2349

Нумерация позиций на сборочном чертеже

Список элементов			
Номер позиции	Кол-во	Артикул	Наименование
1	6	2431	Изоляция пода 500x250x64
2	2	8091	Плиты пода 600x300x50
3	2	8093	Боковая стена 500x180x60
4	2	8095	Боковая стена 290x180x60
5	1	8097	Задняя стена 600x180x60
6	2	8100	Передняя стена 50x180x60
7	2	8102	Опорный камень 666x124x60
8	1	8099	Задняя стена 730x124x60
9	2	8101	Передняя стена 115x124x60
10	2	8107	Поворотная плита 600x290x60
11	2	8094	Боковая стена 500x124x60
12	2	8098	Задняя стена и перемычка 600x124x60
13	2	8096	Боковая стена 290x124x60
14	3	8105	Покровная плита 730x180x60
15	2	8106	Покровная плита 245x180x60
16	1	157	Переходник на дымовую трубу Ø 180 mm

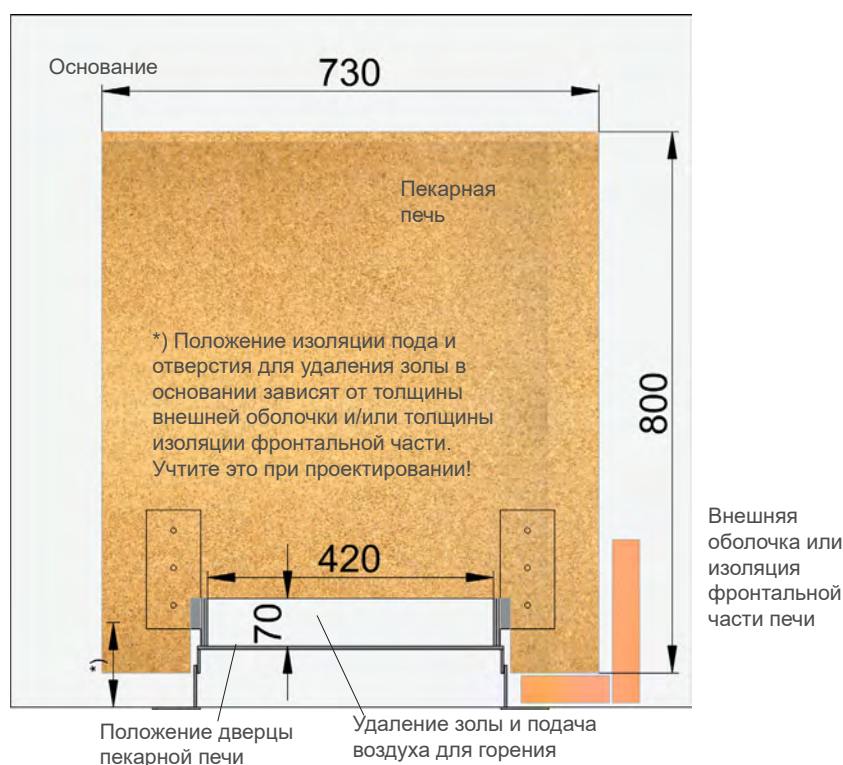


Строительство

1

Выполните основание, на котором Вы будете строить пекарную печь. Для достижения удобной рабочей высоты мы рекомендуем предусмотреть основание высотой 80-100 см. В передней части нужно предусмотреть отверстие размером 420x70 мм для подачи воздуха на горение и удаления золы. Учитывайте общий вес печи от 400 до 600 кг плюс вес внешней отделки!

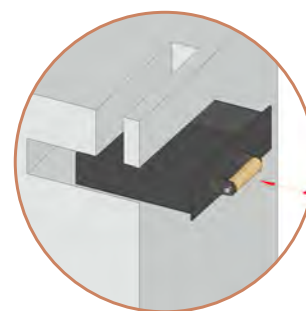
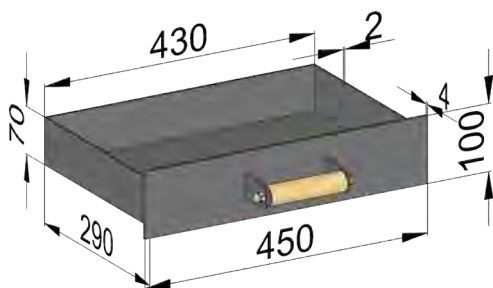
Внимание! При определении отступов для отверстия удаления золы необходимо учесть расположение пекарной дверцы. Если в передней части печи предусмотрена изоляция/внешняя оболочка, размеры отступа до выреза отверстия подачи воздуха и удаления золы меняются с учетом толщины стены внешней оболочки.



Строительство

Совет по зольному ящику

В ассортименте наших комплектов пекарных печей Вы найдёте подходящий ящик для удаления золы, по размерам которого в основании нужно выполнить углубление.

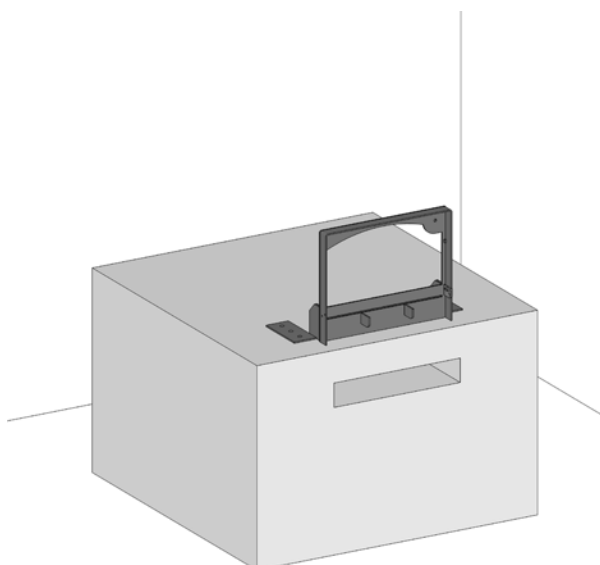


Зольник

2

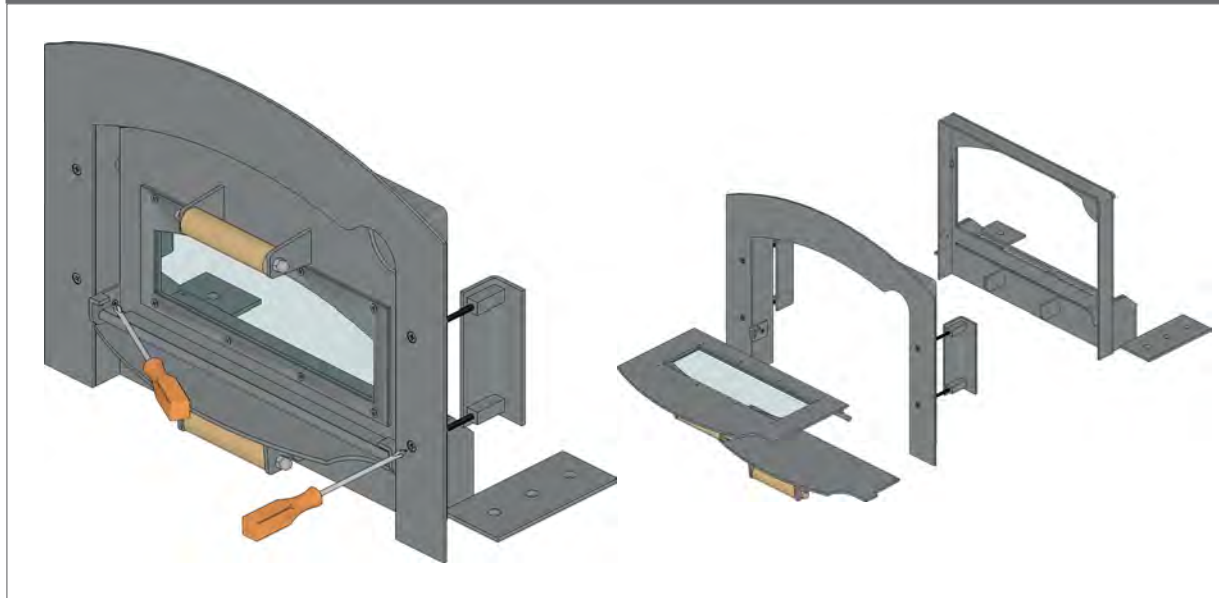
Дверца пекарной печи крепится к основанию с использованием регулируемых уголков и подходящих винтов, которые не входят в комплект поставки.

Для укладки последующих рядов камней удалите с дверцы пекарной печи зажимные скобы, рамку дверцы и пластину подачи воздуха. Полотно дверцы также следует снять, чтобы не повредить при последующем строительстве.



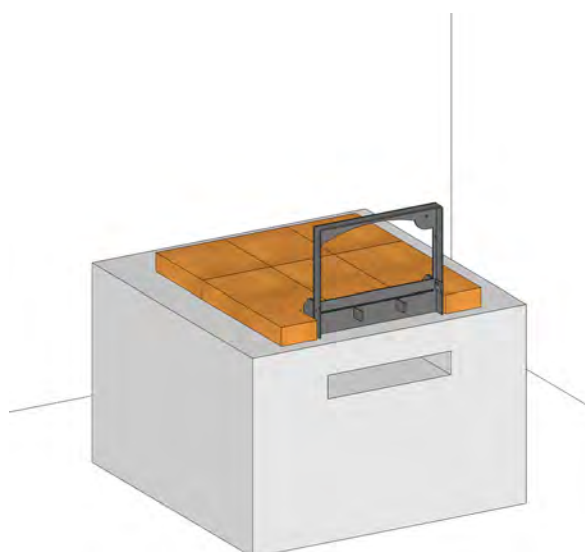
Строительство

Разборка дверцы печарной печи



3

В качестве первого слоя укладываются изоляционные плиты (1) толщиной 64 мм. Они обрезаются по заданным размерам площади основания печарной печи и приклеиваются к основанию. Вырез под дверцу печарной печи и отверстие для удаления золы должны быть выполнены с учётом внешней оболочки.



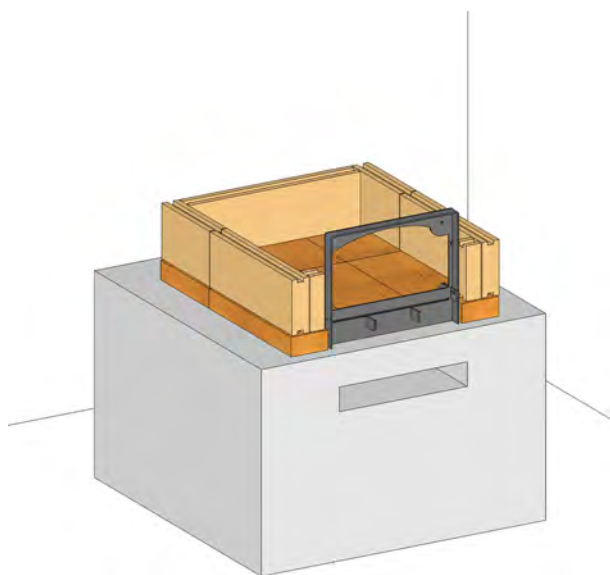
Строительство

4

Уложите первый ряд камней (3, 4, 5, 6) поверх изоляционных плит на тонкий слой смеси. Мы рекомендуем использовать нашу универсальную смесь Универсал ПЛЮС.

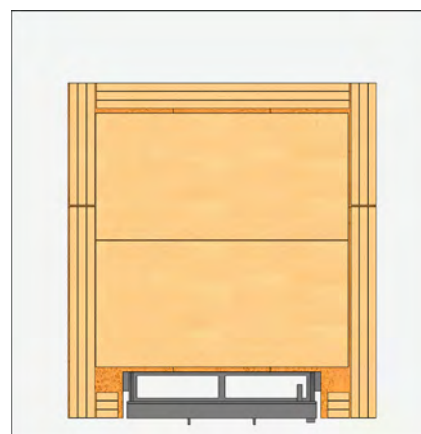
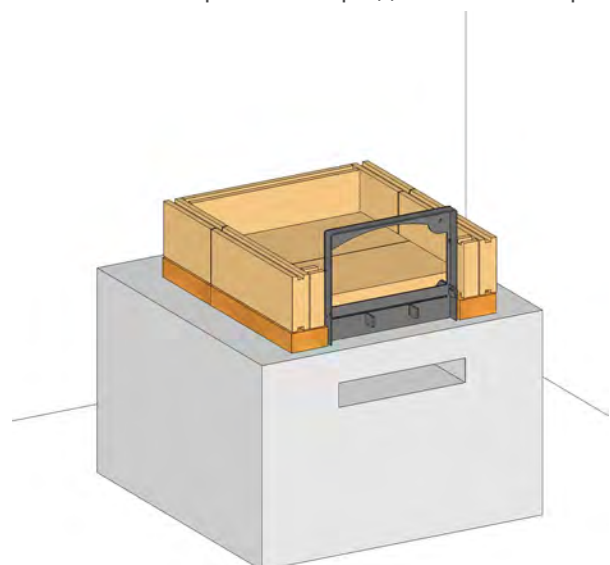


Универсальная смесь Универсал ПЛЮС, артикул 3194



5

Плиты пода (2) укладываются без смеси и выравниваются. Защитите поверхность пода картоном от возможного загрязнения при дальнейшем строительстве.

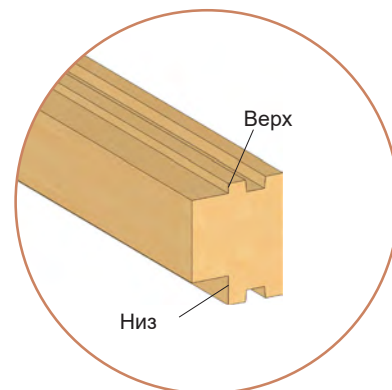


Строительство

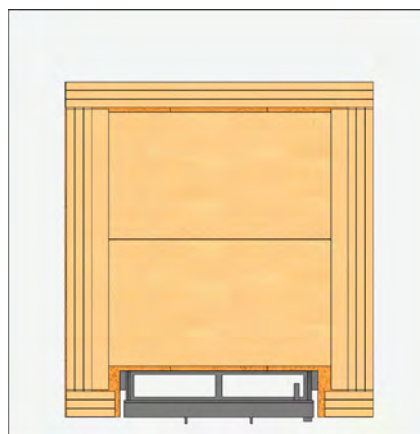
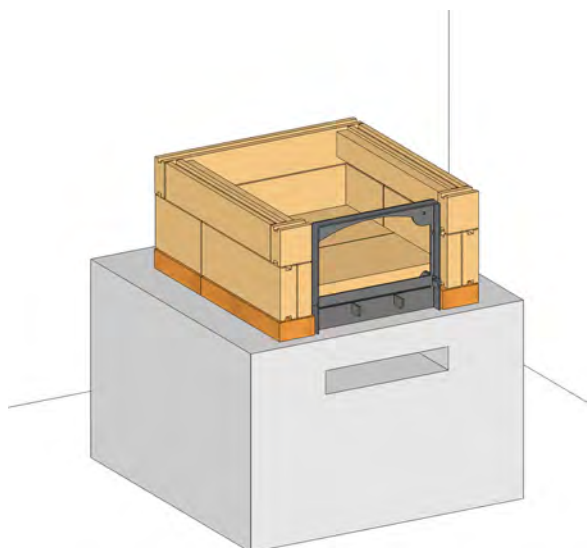
6

Установите второй ряд из плит и камней (7, 8, 9) на тонкий слой смеси. Наши плиты с пазами с двух сторон соединяются при помощи соответствующих ригелей, которые поставляются в комплекте с плитами. Использование ригелей повышает прочность конструкции.

При укладке опорных камней необходимо обращать внимание на их расположение, обращая внимание на то, что они имеют верх и низ.



Расположение опорных камней

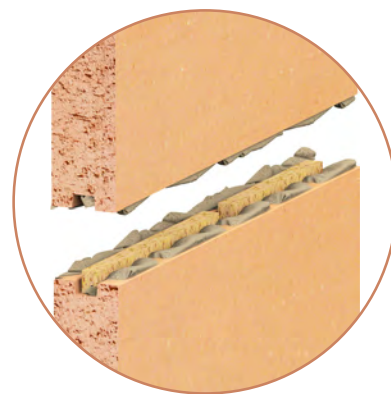


Применение: плиты с пазом с двух сторон

Плиты с пазом с двух сторон соединяются друг с другом на смеси с укладкой ригелей по всей длине, насколько это возможно. Ригели легко отломить вручную для достижения нужной длины.

Смесь наносится сначала в паз и на прилегающие поверхности одной из плит. Затем в паз укладывается ригель. Далее заполняется смесь паз второй плиты, после чего плиты можно соединить друг с другом.

Пожалуйста, обратите внимание на то, чтобы лицевая поверхность плит с пазом с двух сторон была направлена в сторону топочной камеры. Визуально поверхности внутри топки будут ровными и гладкими с незначительным количеством швов.

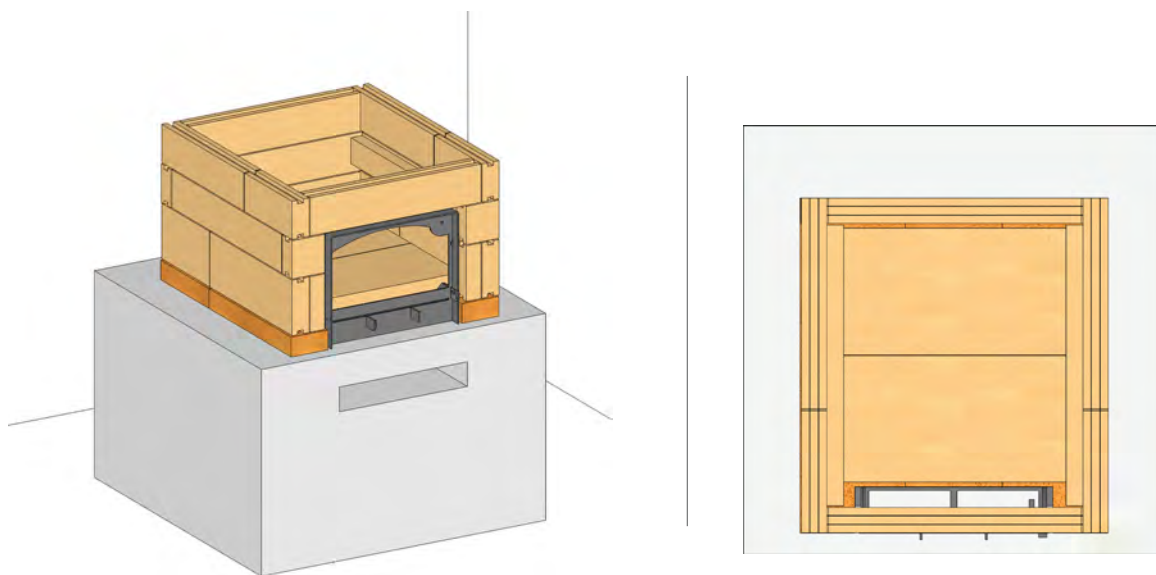


Соединение плит с использованием ригелей

Строительство

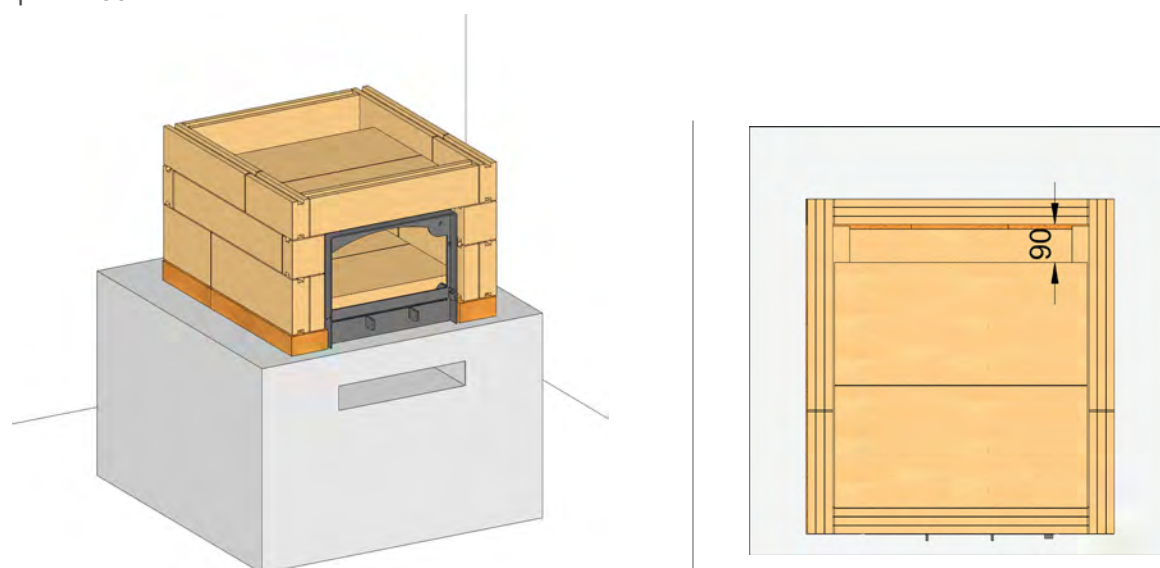
7

Третий ряд камней (11, 12, 13) укладывается так же, как и первый.



8

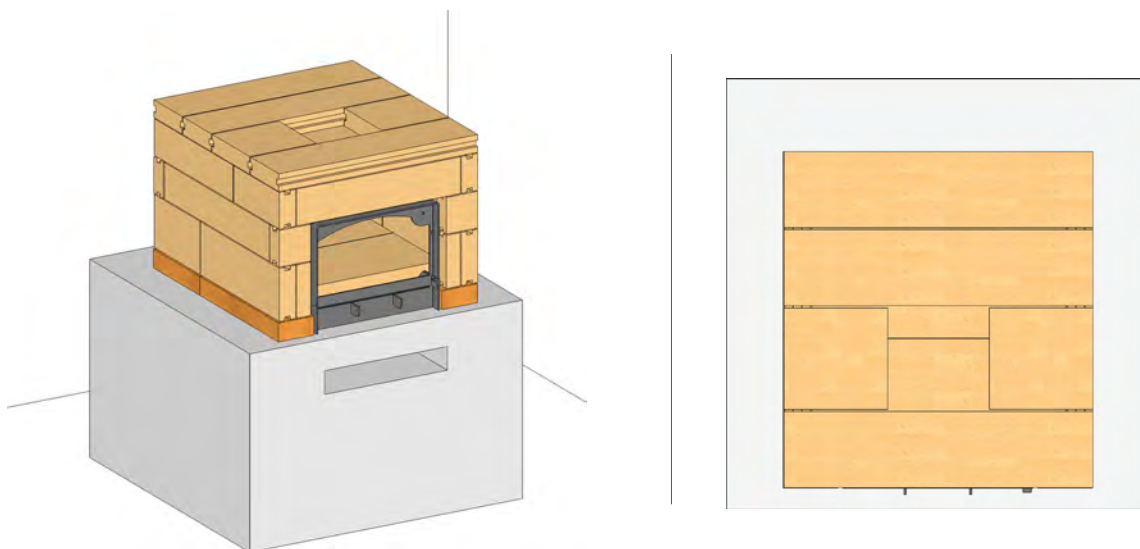
Поворотные плиты (10) размещаются на опорных камнях свободно, без смеси, и прижимаются вплотную к передней стене, чтобы сзади оставалось отверстие для движения дымовых газов шириной 90 мм.



Строительство

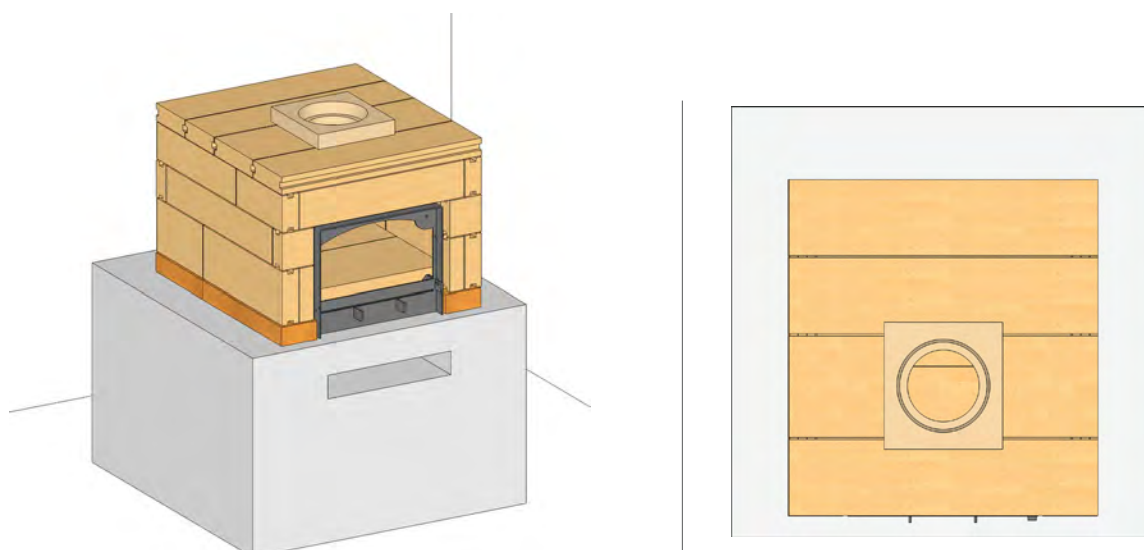
9

Теперь пекарную печь можно закрыть покровными плитами (14, 15). Для соединения покровных плит друг с другом используйте ригели.



10

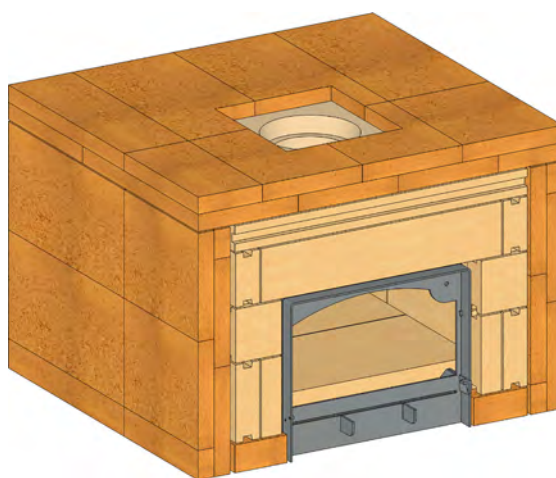
В отверстие покровной плиты устанавливается переходник на дымовую трубу (16). Недопустимо переносить вес дымовой трубы на перекрытие пекарной печи.



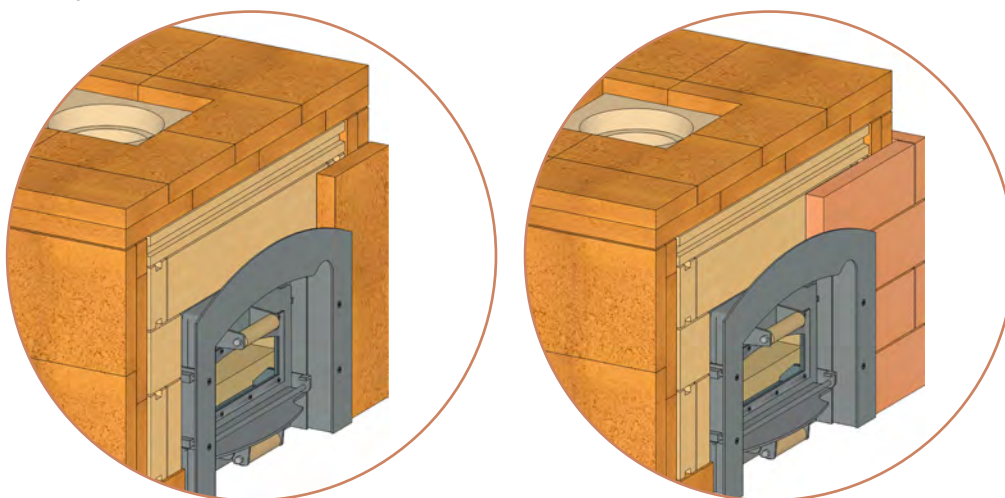
Строительство

Изоляция

На рисунке показан пример изоляции пекарной печи REMUS 6060 плитами Провольф, которые соединяются клеем Didotect, представленным в программе поставок. Этот клей можно заказать вместе с изоляцией.



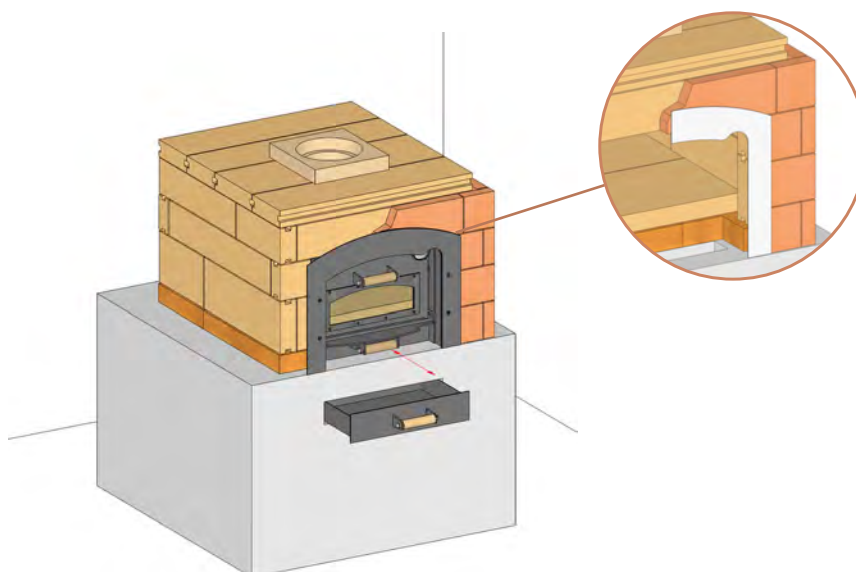
Дверцы пекарной печи позволяют выполнить с фронтальной стороны слой изоляции толщиной 40 мм или внешнюю оболочку из плит толщиной 40 мм, как показано ниже для пекарной печи REMUS.



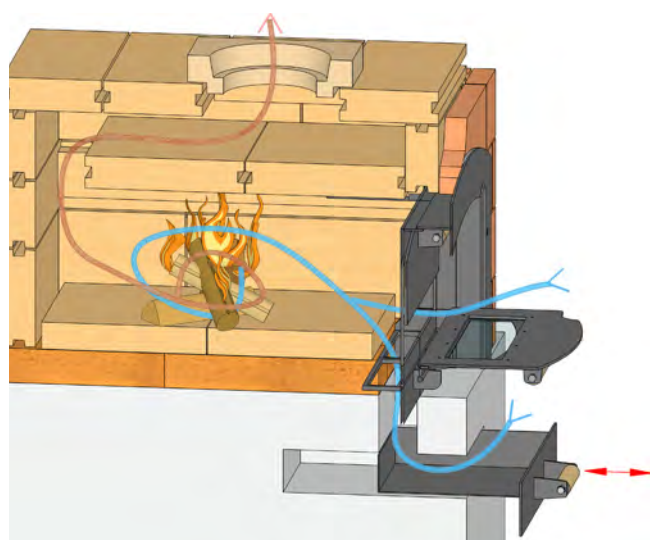
Строительство

11

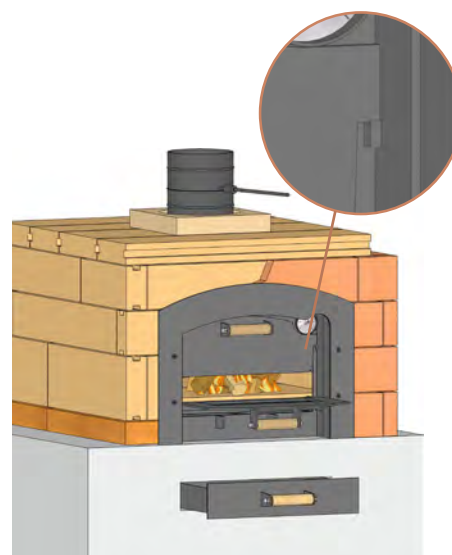
После завершения монтажа изоляции или внешней оболочки можно будет снова собрать дверцу пекарной печи. Рамка дверцы крепится к стенам при помощи зажимных скоб. Для уплотнения зазора между печным шамотом и металлом, а также для компенсации разного термического удлинения этих материалов используйте картон из неорганического волокна. Вставьте термометр в отверстие в дверце справа сверху.



Крюк для навешивания



Подвод воздуха на горение и отвод дымовых газов в пекарной печи REMUS



Использование воздушной заслонки во время горения топлива

Рекомендации по розжигу



Мы рекомендуем после сушки в течение как минимум 2 недель нагревать пекарную печь при первом розжиге очень медленно. Для этого нужно сжечь в печи примерно 3 кг дров, и дать топке остыть.

Для первого праздника выпечки начните **нагревать** пекарную печь заранее **как минимум за 2 часа**. Начните разогрев печи с небольшим количеством дров в 2-3 кг (смесь мягких и твердых пород древесины). После того, как эти дрова почти сгорели, дайте снова сгореть предписанному для этой печи количеству дров. В зависимости от предполагаемого блюда для приготовления может потребоваться ещё одна закладка. Затем выдержите паузу в течении 60 минут для оптимального распределения тепла.

Теперь можно приступать к выпечке.



Рекомендации по температуре	
Пицца, тонкие пироги	~ 300 – 350 °C
Хлеб	~ 220 – 270 °C
Пироги, выпечка	~ 150 – 180 °C

