

Kolben-Entleerhahn 6724

Produktinformation

echtermann[®]
SPEZIALARMATUREN

Technische Daten

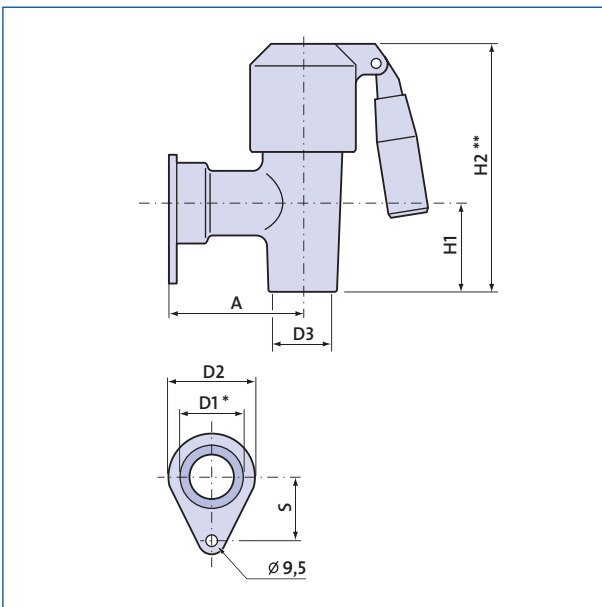
Typenübersicht

6724.60 und 6724.80 mit steckbarem Anschluss



Nenngröße	Bestell-Nr.
G 1 1/2"	6724.60
G 2"	6724.80

Abmessungen



Nenngröße, D1*	A	D2	H1	H2**	D3	S
G 1 1/2" (47 mm)	100	74	65	185	40	45
G 2" (59 mm)	120	86	70	202	48	50

* Rohrdurchmesser des Auslassstutzens

** Höhe bei geschlossenem Hahn

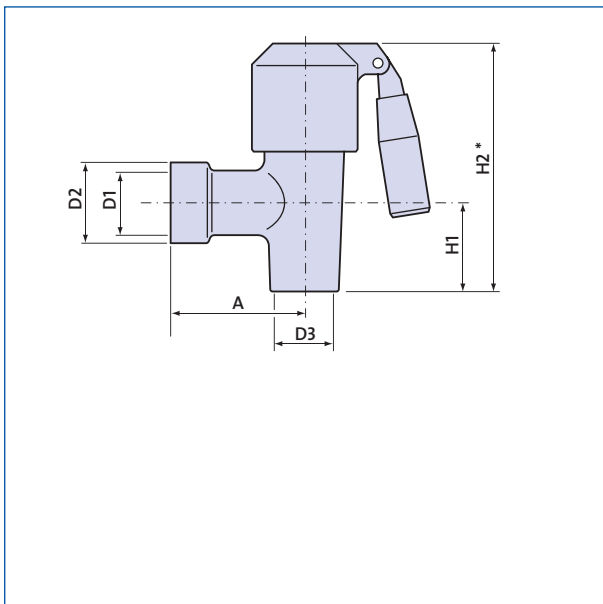
Typenübersicht

6724.62 und 6724.82 mit Schraubanschluss



Nenngröße	Bestell-Nr.
G 1 1/2"	6724.62
G 2"	6724.82

Abmessungen



Anschlussge- winde, D1	A	D2	H1	H2*	D3
G 1 1/2" (47,8 mm)	100	58	65	185	40
G 2" (59,6 mm)	120	72	70	202	48

* Höhe bei geschlossenem Hahn

Beschreibung

Beschreibung

- Alle Teile, die mit Speisen in Berührung kommen, sind aus Neusilber und Edelstahl gefertigt und erfüllen die Anforderungen der DIN 18855 Abs.6.2 für Kochkessel
- Zum Einsatz an Druckgeräten mit Betriebsdruck bis 0,5 bar geeignet
- Fallgriff- und Fangkurvensicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- Die Kolben passen zu jedem Gehäuse.
Keine Verwechslungsgefahr nach dem Reinigen!
- Von der Berufsgenossenschaft geprüft und zugelassen

Ausführung mit steckbarem Anschluss

- Einfache Montage/Demontage zur Reinigung und Austausch durch Lösen der Befestigungsschraube.
Sie sparen das „Fenster“ zur Demontage in der Vorderwand des Kochkessels!
- Doppelte Sicherung gegen Lösen durch Schraube und zusätzliche Bajonettbefestigung



Neusilber

Armaturenteile, die direkt mit Speisen in Berührung kommen, fertigen wir aus Neusilber, entsprechend der DIN 18855, Abs. 6.2 Anforderungen an die Bauweise von Kochkesseln.

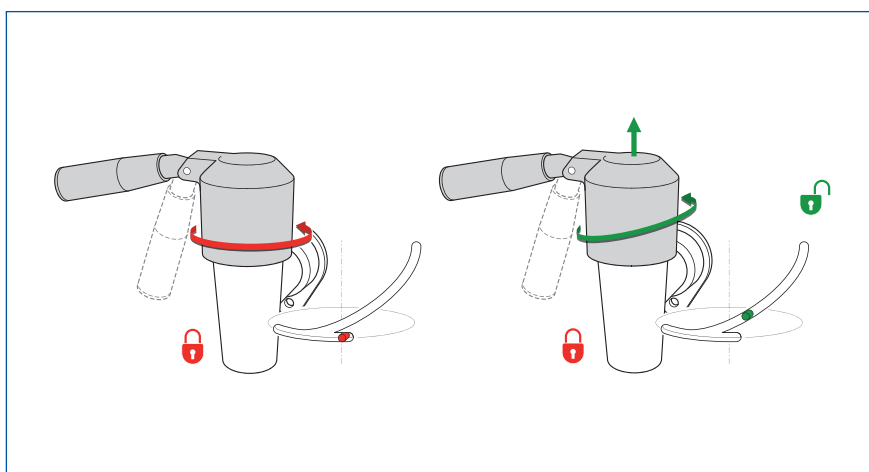
Neusilber besteht aus 46 - 62 % Kupfer, 20 - 42 % Zink und 10 - 18 % Nickel. Der Nickelanteil bewirkt eine sichere Gefügeeinbindung des Kupfers.

Neusilber ist lebensmittelbeständig. Insbesondere bei säurehaltigen Lebensmittel wird die Entstehung von Grünspan vermieden.

Funktion

Der Klappgriff hängt grundsätzlich senkrecht herunter, im geschlossenen Zustand an der linken Seite, quer zur Ausflussrichtung. Zum Öffnen ist der Klappgriff in horizontale Lage zu bringen und hoch zu ziehen. Der Kolbentleerhahn wird durch Drehen des Klappgriffes von Hand geöffnet bzw. geschlossen.

Zwei im Hahngehäuse angebrachte Stifte greifen in zwei in den Kolben eingelassene geschlossene Kurven, so dass der Kolben beim Drehen in Öffnungs- oder Schließrichtung bewegt wird. Die Kurvenbahn ist so konstruiert, dass der Kolben beim Öffnen zunächst langsam steigt und erst nach 60° Drehweg in den schnell steigenden Bereich übergeht. Dies erhöht sowohl die Dosierbarkeit, als auch im besonderem Maße die Sicherheit, da beim versehentlichen Öffnen unter Druck bis zu einem Drehwinkel von 50° nur ein ringförmiger Spalt zwischen Kolben und Gehäuse frei gegeben ist.



Gegen unbeabsichtigtes Öffnen ist der Hahn mit einer Fallgriffsicherung versehen. Zusätzlich ist der Hahn mit einer Fangkurvensicherung geschützt. Bei versehentlichem Drehen des Kolbens werden die Führungsstifte in einer Ausbuchtung der Steuerkurve gehalten. Das Öffnen des Hahnes ist dann erst möglich, wenn der Hahn wieder in „Geschlossen-Stellung“ gedreht wird. Nur durch gleichzeitiges Anheben und Drehen des Kolbens aus der „Geschlossen-Stellung“ heraus erreicht man den steigenden Kurventeil, um den Entleerhahn zu öffnen.

Die „Offen-Stellung“ wird durch eine beim Öffnen freigelegte Kennzeichnung angezeigt. Diese Kennzeichnung ist bei geschlossenem Hahn durch den Haubengriff verdeckt.

Die „Offen-Stellung“ wird durch eine beim Öffnen freigelegte Kennzeichnung angezeigt. Diese Kennzeichnung ist bei geschlossenem Hahn durch den Haubengriff verdeckt.

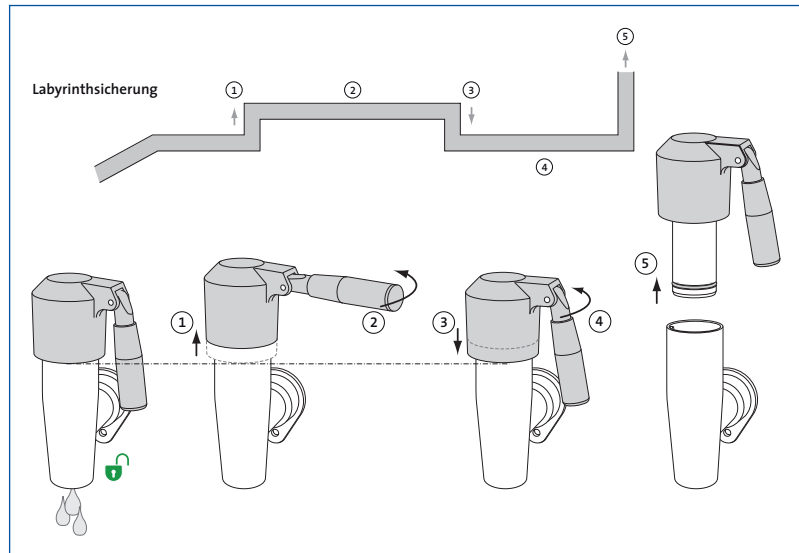
Hinweise

Bedienungshinweise

Der Sicherheits-Kolbenentleerhahn darf erst geöffnet werden, nachdem der Druck im Kochkessel auf atmosphärischen Druck reduziert wurde. Um dies zu gewährleisten ist das Öffnen grundsätzlich nur **bei geöffnetem Deckel** des Kochkessels erlaubt.

Der Kolben kann erst nach Erreichen der „Offen-Stellung“ und Durchlaufen einer Labyrinth-sicherung ausgebaut werden.

Aus der „Offen-Stellung“ heraus wird durch Hochziehen / Weiterdrehen / Niederdrücken / Weiterdrehen / Hochziehen der Kolben ausgebaut.



Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Sicherheits-Kolbenentleerhahn wird in gewerblichen Großküchen- und Fleischereikochkesseln verwendet. Er ist als Auslaufhahn sowohl für drucklose Kochkessel, als auch für Druckkochkessel mit einem Betriebsdruck bis max. 0,5 bar vorgesehen. Alle Bauteile sind aus korrosionsfestem Werkstoff oder mit bewährten Mitteln gegen Korrosion geschützt und entsprechen der DIN 18 855.



Der Sicherheits-Kolbenentleerhahn darf nur an Druckgeräten mit einem Betriebsdruck bis maximal 0,5 bar eingesetzt werden.

Gefahrenhinweise

Wird der Hahn bei bestehendem Überdruck geöffnet, tritt bei dem auslaufenden, überhitzten Kochgut eine spontane Verdampfung von Wasser ein, was mit einer erheblichen Volumenausdehnung verbunden ist. Als Folge besteht Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahr für den Bediener.

Die Demontage bzw. Reparatur des Kolbenentleerhahnes darf nur bei drucklosen und vollständig entleerten Kochgeräten erfolgen.

Pflegehinweise

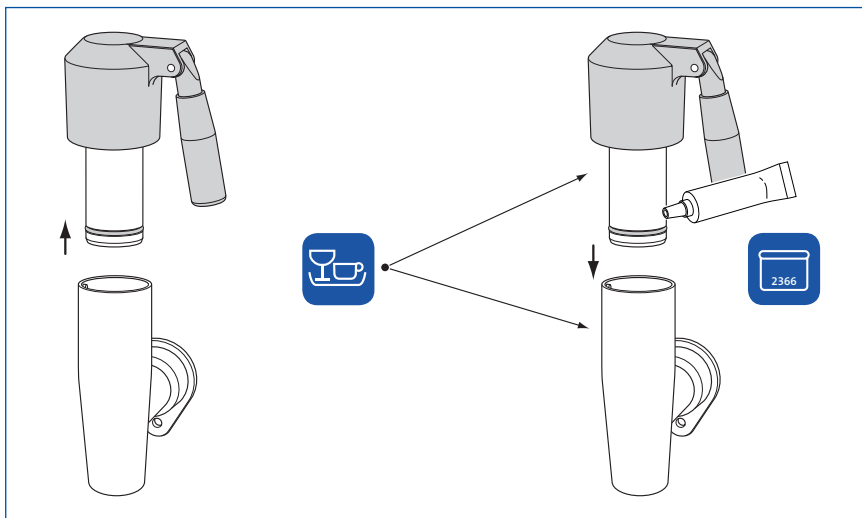
Nach jedem Kochvorgang sind die Hähne zu reinigen.

Chromoberflächen dürfen nur mit nichtscheuernden Reinigungsmitteln gereinigt werden. Oft genügt kräftiges Abreiben mit einem weichen, sauberen Tuch. Wasser mit Zusatz eines handelsüblichen

Geschirrspülmittels oder zuerst unverdünntes Spülmittel und danach reichlich Wasser reichen in der Regel zur Reinigung aus.

Zur Reinigung **nicht geeignet** sind alle Arten von Scheuermitteln, da sie die Chromoberfläche zerkratzen. Ebenso sollte auf Stahlwolle und harte Schwämme verzichtet werden.

Stark chlorid- oder säurehaltigen Reiniger dürfen nicht verwendet werden.



Auf den Gebrauch von Hochdruckreinigungsgeräten ist, gemäß Arbeitsblatt VdF 018, zu verzichten.

Nach jeder Reinigung Dichtungsringe, Kolben und Führungstifte leicht mit Echtermann® Spezial Armaturenfett einfetten.



Keine stark chloridhaltigen Reiniger verwenden!



Fetten mit:
Echtermann® Hahn- und Armaturespezialfett auf Silikonölbasis 2366/20.

echtermann[®]
SPEZIALARMATUREN 

Gebr. Echtermann[®] GmbH & Co. KG

Bertholdstraße 5
D-58644 Iserlohn

Postfach 1465
D-58584 Iserlohn

Fon +49 (0) 2371 95 82 0
Fax +49 (0) 2371 52 787
contact@echtermann.de