

Bezeichnung:

**Einhebel-Standatterie 3/4“  
auf 190mm Säulen  
mit flachem Auslauf**

**Edelstahl**

Art.-Nr.:

**221-211/260-235**

**221-211/310-235**

**221-211/360-235**

**221-211/410-235**

**221-211/460-235**

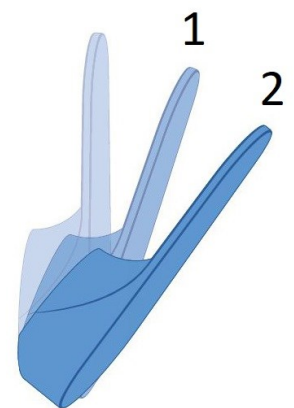
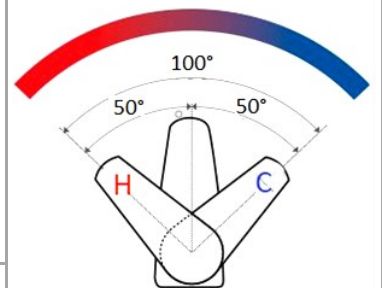
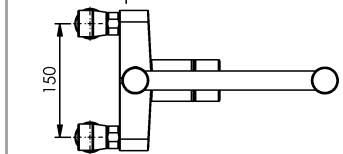
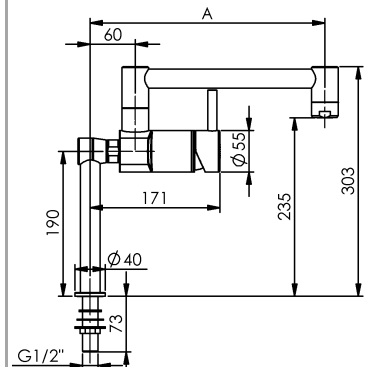
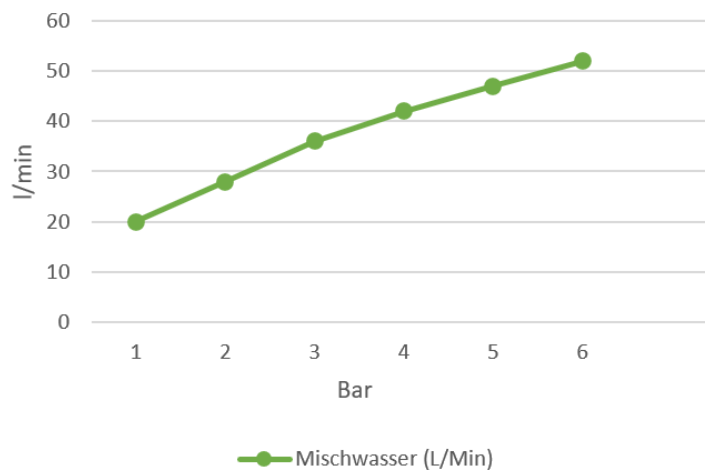
**221-211/510-235**

**221-211/560-235**






Beschreibung:

- Ausführung nur für Hochdruck, Betriebsdruck 1-6 bar
- Wärmeisolierender Griff, vorne
- flacher Auslauf mit JetSafe (Tropfschutz)
- Ausladung A = 260 / 310 / 360 / 410 / 460 / 510 / 560 mm  
Höhe H = 235 mm
- Temperatur und Mengenregelung mit moderner Eco-Keramikkartusche (2 stufig, Wassersparfunktion)
- Material **Edelstahl**
- Heißwasserbeständig bis 80°C
- Rückflussverhinderer gegen Zirkulation zwischen Warm- und Kaltwasser
- Installation: Tischbohrung 2 x Ø22mm mit Abstandsmaß 150mm

Durchflussmengen:



2-Stufige Eco-Kartusche mit Wassersparfunktion

Bestimmungsgemäße Verwendung:	<p>Die Armatur wird an gewerblichen Großküchen- und Fleischereikochgeräten als Füllarmatur für Kesselanlagen verwendet. Die Bedienung der Armatur darf nur von unterwiesenem Fachpersonal über 14 Jahre erfolgen.</p> <p>Die Montage und Demontage darf nur von anerkannten Fachhandwerkern vorgenommen werden.</p>	
Nicht bestimmungsgemäße Verwendung:	<p>Die Armatur ist <b>nicht</b> für den Anschluss an Niederdruck-Heißwasserbereiter geeignet.</p>	
Gefahrenhinweis:	<p>Die Demontage bzw. die Reparatur der Armatur darf nur bei abgesperrten Eckventilen erfolgen.</p>	
Pflegehinweis:	<p><b>Keine</b> stark chlorid- oder säurehaltigen Reiniger verwenden. Auf den Gebrauch von Hochdruckreinigungsgeräten ist, u.a. gemäß dem Arbeitsblatt VdF 018, zu verzichten.</p> <p>Alle Arten von Scheuermitteln sind zur Reinigung <b>nicht</b> geeignet, da sie die Oberflächen zerkratzen.</p>	
Zulassungen:	<p><b>Alle Dichtungen entsprechen den KTW- Bestimmungen, bzw. dem DVGW-Arbeitsblatt W 270.</b></p>	
Hersteller:	<p><b>Gebr. Echtermann GmbH &amp; Co.KG</b> Bertholdstr.5 D 58644 Iserlohn</p> <p>Tel: +49 (0) 2371 / 9582-0 Fax: +49 (0) 2371 / 52787 Email: <a href="mailto:contact@echtermann.de">contact@echtermann.de</a></p>	