

Bezeichnung:

**Standsäule 3/4"; freistehend
Säulenkörper 250 mm;
mit flachem Auslauf**

Edelstahl

Art.-Nr.:

223-111/200-235

223-111/250-235

223-111/300-235

223-111/350-235

223-111/400-235

223-111/450-235

223-111/500-235

Beschreibung:

- Ausführung nur für Hochdruck, Betriebsdruck 1-6 bar
- Flacher Auslauf mit JetSafe (Tropfschutz), 360° schwenkbar
- Ausladung A = 200 / 250 / 300 / 350 / 400 / 450 / 500mm
- Höhe H = 235 mm
- Montagefreundliches Befestigungssystem mit Befestigungsmutter und Stutzen mit G 3/4" x 94 mm
- Material **Edelstahl**
- Heißwasserbeständig bis 80°C
- Tischbohrung Ø27 mm

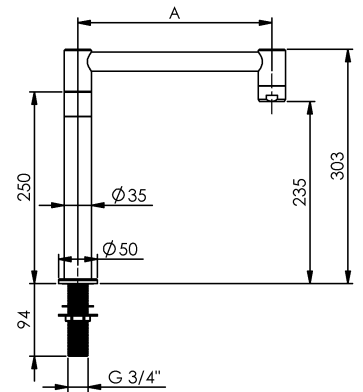
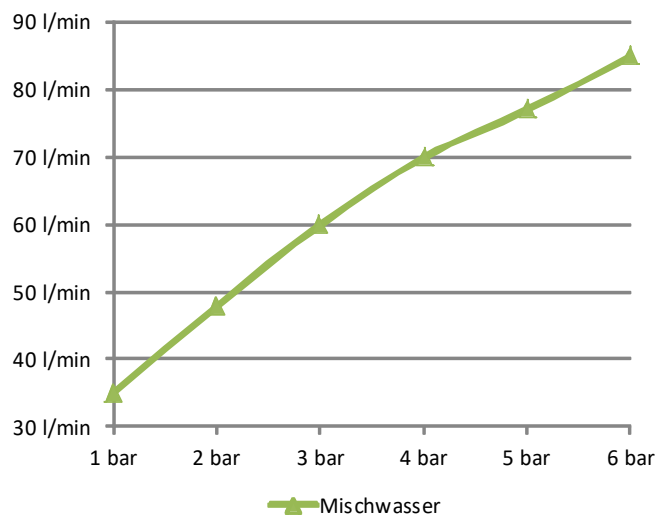
Empfehlung:






Benötigt eine vorgeschaltete Mischbatterie, die nicht im Lieferumfang enthalten ist

Einbau Mischbatterie:

- Serie 403-5000
- Serie 403-5007
- Serie 403-5008

Durchflussmengen:



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 nicht 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>Keine 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 nicht geeignet, da sie die Oberflächen zerkratzen.</p>	
Zulassungen:	<p>Alle Dichtungen entsprechen den KTW- Bestimmungen, bzw. dem DVGW-Arbeitsblatt W 270.</p>	
Hersteller:	<p>Gebr. Echtermann GmbH & Co.KG Bertholdstr.5 D 58644 Iserlohn</p> <p>Tel: +49 (0) 2371 / 9582-0 Fax: +49 (0) 2371 / 52787 Email: contact@echtermann.de</p>	