
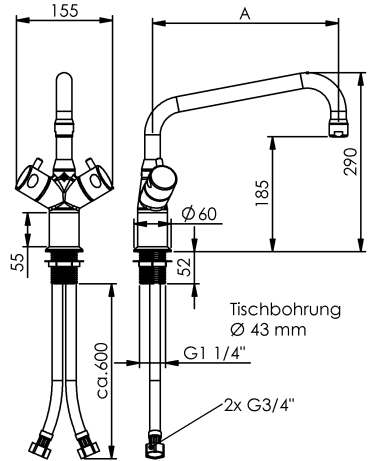
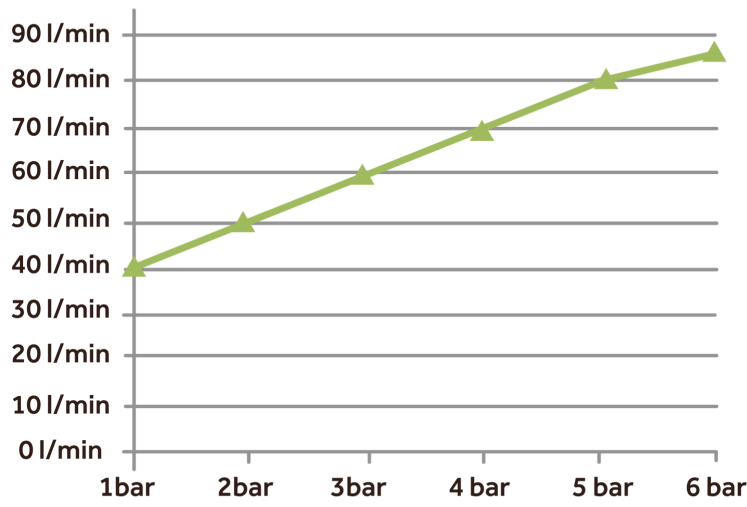







| <p>Bezeichnung</p> | <p>Zweigriff-Standarmatur 3/4" auf 55 mm Säule mit HU-Auslauf</p> |  | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--|--|-------------------------|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|--|
| <p>Material</p> | <p>Edelstahl</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Art.-Nr.:</p> | <p>225-101/250-185 225-101/300-185 225-101/350-185 225-101/400-185 225-101/450-185 225-101/500-185</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Beschreibung:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Mischbatterie: Zweigriffmischbatterie Stand • Nenngröße 3/4" • Betriebsdruck 1 - 6 bar (14.5 - 87 psi) • Ausführung nur für Hochdruck • Keramikoberteil (Mischbatterie) • Wärmeisolierte Haubengriffe • Schwenkbarer HU-Auslauf mit JetSafe (Tropfschutz) • Ausladung A = 250 / 300 / 350 / 400 / 450 / 500 mm • Höhe H = 185 mm • Flexible Anschlusschläuche 2x700mm, Überwurfmutter 3/4" • Installation: Tischbohrung Ø43mm • Heißwasserbeständig bis 80°C |  | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Durchflussmengen:</p> |  <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <caption>Durchflussmengen (Auslauf)</caption> <thead> <tr> <th>Druck (bar)</th> <th>Durchflussmenge (l/min)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>~38</td></tr> <tr><td>2</td><td>~48</td></tr> <tr><td>3</td><td>~58</td></tr> <tr><td>4</td><td>~68</td></tr> <tr><td>5</td><td>~78</td></tr> <tr><td>6</td><td>~85</td></tr> </tbody> </table> | Druck (bar) | Durchflussmenge (l/min) | 1 | ~38 | 2 | ~48 | 3 | ~58 | 4 | ~68 | 5 | ~78 | 6 | ~85 | |
| Druck (bar) | Durchflussmenge (l/min) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | ~38 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ~48 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | ~58 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | ~68 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | ~78 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | ~85 | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| Bestimmungsgemäße Verwendung: | <p>Die Armatur wird an gewerblichen Großküchen- und Fleischereikochgeräten als Füllarmatur 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> | |