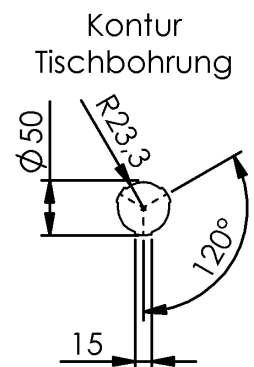
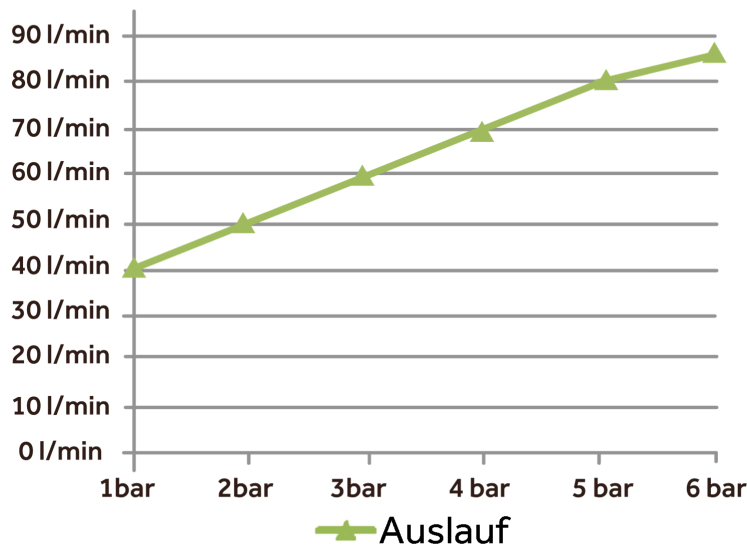
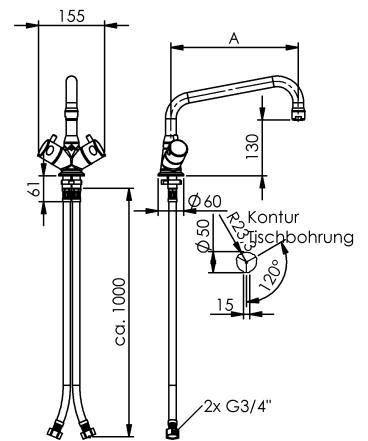







Bezeichnung
Material
Art.-Nr.:
Beschreibung:
Durchflussmengen:

Zweigriff-Standarmatur 3/4"
mit HU-Auslauf
Edelstahl
225-102/250-130
225-102/300-130
225-102/350-130
225-102/400-130
225-102/450-130
225-102/500-130

- 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 = 130 mm
- Flexible Anschlusschläuche 2x1000mm, Überwurfmutter 3/4"
- Installation: Tischbohrung nach Maßangabe
- Heißwasserbeständig bis 80°C



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:	Die Armatur ist nicht für den Anschluss an Niederdruck-Heißwasserbereiter geeignet.	
Gefahrenhinweis:	Die Demontage bzw. die Reparatur der Armatur darf nur bei abgesperrten Eckventilen erfolgen.	
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:	Alle Dichtungen entsprechen den KTW- Bestimmungen, bzw. dem DVGW-Arbeitsblatt W 270	
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>	