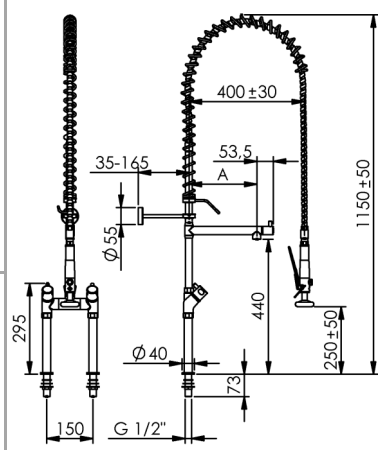









<p>Bezeichnung:</p>	<p>CLASSIC CLEAN Geschirrspülbrause Zweigriffmischbatterie, Schlauch 1250mm Edelstahl</p>																						
<p>Material:</p>																							
<p>Artikelnummer:</p>	<p>325-202/150-440/1250 325-202/220-440/1250 325-202/270-440/1250</p>																						
<p>Technische Daten:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mischbatterie: Zweigriffmischbatterie • Nenngröße 1/2" • Betriebsdruck 1 - 6 bar (14.5 - 87 psi) • Ausführung nur für Hochdruck • Keramikoberteil (Mischbatterie), Keramikoberteil (Auslauf) • Wärmeisolierender Griff • Ergonomische Handbrause, druckschlagarm durch integrierter Schließverzögerung • Premium-Schwenkventil (360°) mit Ausladung A = 150mm / 220mm / 270mm, Höhe H = 440 mm, absperrrbar am Auslaufkopf • Edelstahl Feder • Wandhalter ohne sichtbare Gewinde (kürzbar 35mm bis 165mm) • Nach unten geneigter Edelstahlhaken für eine einfache Fixierung und Entnahme der Handbrause • Schlauch: Hochleistungs-Aggraffschlauch, Edelstahl, 1250 mm • Rückflussverhinderer • Installation: Tischbohrung 2 x Ø22mm mit Stichmaß 150mm • Durchflußrate Handbrause: 2.4-4.8 l/min (1 - 4 bar, 14.5 - 58 psi) • Durchflußrate Schwenkventil 15 - 27 l/min (1 - 4 bar, 14.5 - 58 psi) • Heißwasserbeständig bis 80°C 																						
<p>Beschreibung:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Robustes Design: Alle Teile der Geschirrspülbrause sind für den Einsatz unter gewerblichen Bedingungen ausgelegt • Erweiterter Arbeitsbereich: Edelstahl Tragfeder für einen großflächigen Arbeitsbereich • Brause mit Fächerstrahl für ein optimales Vorspülergebnis • Rückflussverhinderer gegen Zirkulation zwischen Warm- und Kaltwasser, sowie Rücksaugen von Schmutzwasser 																						
<p>Durchflußrate:</p>	<table border="1"> <caption>Durchflußrate (l/min) vs. Druck (bar)</caption> <thead> <tr> <th>Druck (bar)</th> <th>Auslauf (L/Min)</th> <th>Handbrause (L/Min)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>~15</td> <td>~3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>~19</td> <td>~3.5</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>~23</td> <td>~4</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>~27</td> <td>~4.5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>~31</td> <td>~4.5</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>~35</td> <td>~4.5</td> </tr> </tbody> </table>		Druck (bar)	Auslauf (L/Min)	Handbrause (L/Min)	1	~15	~3	2	~19	~3.5	3	~23	~4	4	~27	~4.5	5	~31	~4.5	6	~35	~4.5
Druck (bar)	Auslauf (L/Min)	Handbrause (L/Min)																					
1	~15	~3																					
2	~19	~3.5																					
3	~23	~4																					
4	~27	~4.5																					
5	~31	~4.5																					
6	~35	~4.5																					



Bestimmungsgemäße Verwendung:	<p>Die Armatur wird in gewerblichen Großküchen 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> <p>Die Armatur darf nicht zur Reinigung von Durchschubspülen verwendet werden. Es besteht die Gefahr, dass durch zu starkes Ziehen der Schlauch beschädigt wird.</p>	
Gefahrenhinweis:	<p>Die Demontage bzw. die Reparatur der Armatur darf nur bei abgesperrten Eckventilen erfolgen.</p> <p>Um Wasserschäden zu vermeiden ist die Armatur außerhalb der Geschäftszeiten zu schließen.</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. Alle Lote sind cadmium- und bleifrei.</p>	
	Zertifiziert von ETA-Danmark VA 1.42/21057	
	Zertifiziert von RISE-Sweden C900983	
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>	