

Bezeichnung:

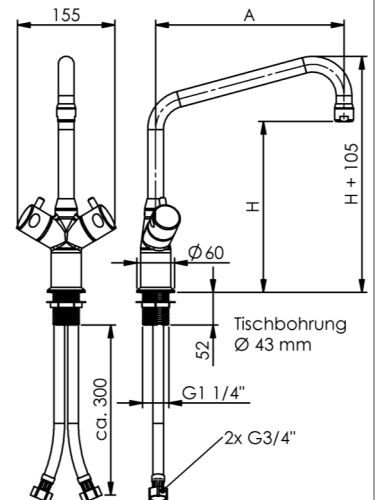
**Zweigriff-Standarmatur 3/4“
mit HU-Auslauf + kurze Säule
Edelstahl**

Art.-Nr.:

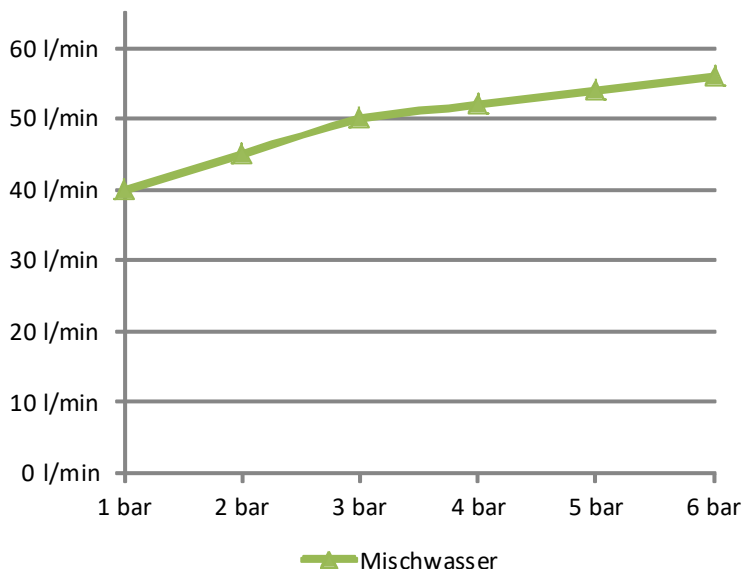
- 225-101/300-220** (A = 300mm; H = 220mm)
- 225-101/300-270** (A = 300mm; H = 270mm)
- 225-101/350-270** (A = 350mm; H = 270mm)
- 225-101/400-270** (A = 400mm; H = 270mm)
- 225-101/450-270** (A = 450mm; H = 270mm)
- 225-101/500-270** (A = 500mm; H = 270mm)






Beschreibung:

- Ausführung nur für Hochdruck, Betriebsdruck 1-6 bar
- Wärmeisolierte Haubengriffe
- Schwenkbarer HU-Auslauf mit JetSafe (Tropfschutz)
- Ausladung A = 300 / 350 / 400 / 450 / 500 mm
- Höhe H = 220 / 270 mm
- Temperatur und Mengenregelung mittels moderner Keramikoberteile, mit hohem Durchfluss
- Anschluss über 2 x flexible Anschlusschläuche mit Anschlussgewinde IG 3/4“
- Montagefreundliches Befestigungssystem mit Befestigungsmutter und Stützen mit G 1 1/4“ x 50 mm
- Material **Edelstahl**
- Heißwasserbeständig bis 80°C
- Tischbohrung Ø43 mm



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:	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 Postfach 1456 D 58584 Iserlohn</p> <p>Tel: +49 (0) 2371 / 9582-0 Fax: +49 (0) 2371 / 52787 Email: contact@echtermann.de</p>	