

| <p>Bezeichnung</p> | <p>Zweigriff-Standarmatur 3/4" mit HU-Auslauf</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|--|-------------|-------------------------|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|
| <p>Material</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Art.-Nr.:</p> | <p>225-201/250-365 (A = 250mm; H = 365mm) 225-201/300-365 (A = 300mm; H = 365mm) 225-201/350-365 (A = 350mm; H = 365mm) 225-201/400-365 (A = 400mm; H = 365mm) 225-201/450-365 (A = 450mm; H = 365mm)</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 = 365mm • Installation: Tischbohrung 2 x Ø27mm mit Stichmaß 150mm • Heißwasserbeständig bis 80°C | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Durchflussmengen:</p> | <table border="1" style="margin-top: 10px;"> <caption>Durchflussmengen (Handbrause)</caption> <thead> <tr> <th>Druck (bar)</th> <th>Durchflussmenge (l/min)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>50</td></tr> <tr><td>3</td><td>60</td></tr> <tr><td>4</td><td>70</td></tr> <tr><td>5</td><td>80</td></tr> <tr><td>6</td><td>85</td></tr> </tbody> </table> | | Druck (bar) | Durchflussmenge (l/min) | 1 | 40 | 2 | 50 | 3 | 60 | 4 | 70 | 5 | 80 | 6 | 85 |
| Druck (bar) | Durchflussmenge (l/min) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | 80 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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> |  |
| Pfleheinweis: | <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 Postfach 1456 D 58584 Iserlohn</p> <p>Tel: +49 (0) 2371 / 9582-0 Fax: +49 (0) 2371 / 52787 Email: contact@echtermann.de</p> | |