

Bezeichnung:

**Einhebel-Standbatterie 1/2“
mit HU-Auslauf
Edelstahl**

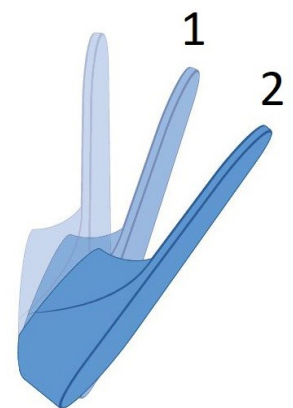
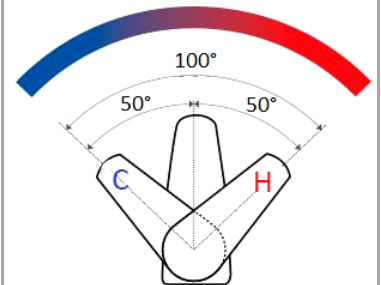
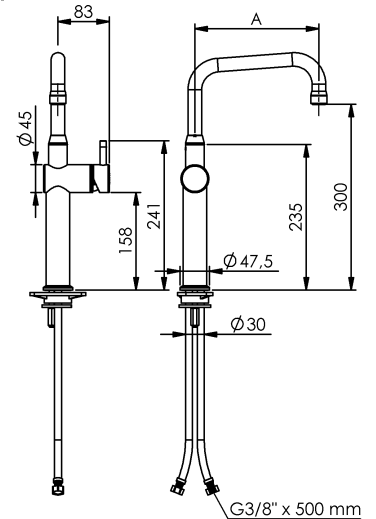
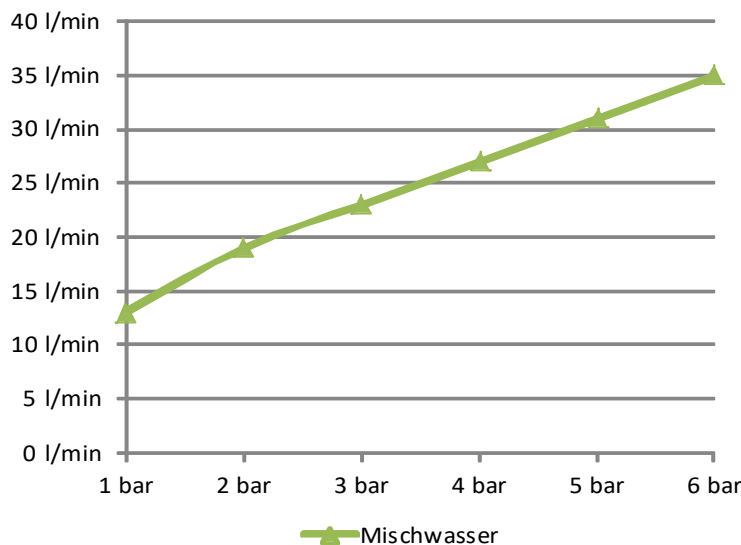
Art.-Nr.:

- 201-101/200-300**
- 201-101/250-300**
- 201-101/300-300**
- 201-101/350-300**






Beschreibung:

- Ausführung nur für Hochdruck, Betriebsdruck 1-6 bar
- Wärmeisolierender Griff, seitlich
- Schwenkbarer HU-Auslauf mit JetSafe (Tropfschutz)
- Ausladung A = 200 / 250 / 300 / 350mm
Höhe H = 300 mm
- Temperatur und Mengenregelung mit moderner Eco-Keramikkartusche (2 stufig, Wassersparfunktion)
- Flexible Anschlusschläuche 2 x 500 mm, Überwurfmutter 3/8“
- Montagefreundliches Befestigungssystem mit Stange M8 x 140 mm für Tischplattenstärke bis ca. 50 mm
- Material **Edelstahl**
- Heißwasserbeständig bis 80°C
- Tischbohrung Ø30 mm

Durchflussmengen:



2-Stufige Eco-Kartusche mit Wassersparfunktion

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