

Low-Flow Brausekopf ür Geschirrwashbrausen der Shrink-Serie

Low-Flow Brausekopf für Geschirrwashbrausen der Shrink-Serie mit verchromten Messinghebel und Anti-Drop Schutz sowie Anti-Leck Vorrichtung. Stufenlose Dosierbarkeit, Ergonomisch geformter Griff und Hebel Rückschlagsfrei und wärmeisolierend. Innenteile aus Edelstahl, EPDM und lebensmittelechtem Gummi

Save Water - Save Energy - Save Money

Verringerte Durchflussrate von nur 4 l/min bei 3 bar. Durch den hohen Druck wird eine optimale Reinigungsleistung bei gleichzeitig sehr geringem Wasserverbrauch erzielt. In Gastronomie und Einrichtungen mit hohem Spülbedarf können durch den Einsatz dieser Brause mehrere Hundert Euro pro Jahr für Wasser, Abwasser und Energie (Warmwasser) gespart werden.



Artikel-Nr.: 20923003
GTIN: 4059395029376



Produktvorteile:

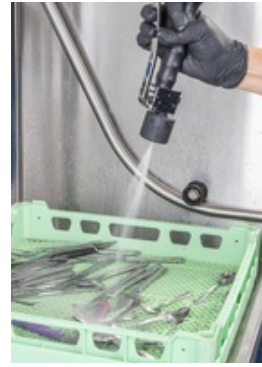
- Low-Flow Brausekopf
- Save Water, Save Energy, Save Money
- Verchromter Messinghebel
- Anti-Drop Vorrichtung
- Anti-Leck Vorrichtung
- Verchromter Messinghebel
- Ergonomisches Sprühkopfgehäuse aus verchromtem Messing
- Interne Komponenten aus Edelstahl AISI 304
- Lebensmittelechtes EPDM-Gummi
- Wartungsfreundliches Design für einfachen Austausch von Verschleißteilen
- Feststellung für kontinuierlichen progressiven Wasserfluss
- Wärmeisolierter Griff mit innenliegendem Edelstahlrohr AISI 304
- Kalkbeständiger Sprühauslass
- Wasserdruck maximal 7,5 bar
- Standarddurchfluss 4 l / min. bei 3 bar
- Wasseranschluss 1/2"

Technische Daten:

Geräteart	Mischbatterien
Produktgruppe	B
Herstellerkennung	0P.P591
Temperaturbereich bis	90 °C
Bruttogewicht	0,5 kg
SWS	Ja
Drucksystem	Hochdruck
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluß (Zoll)	ø 1/2
Bedienung	Brause
Brausenkopf	LOW Flow

Energiedaten

Weitere Ansichten



Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de