

PREMIUM Einhebel-Mischbatterie mit Schwenkhahn 3/4 Zoll Wasseranschluß

Klarco by KBS - Mischbatterien für höchste Ansprüche

Bedienerfreundliche Mischbatterie aus der Serie PREMIUM mit Ellbogen-Bedienhebel aus Glasfaser verstärktem und bruchfesten Nylon (PAK-Frei) mit hoher Elastizität zur einfachen Einstellung der Wassertemperatur und einem Wasserdurchsatz von bis zu 25 Liter in der Minute. Professionelle Mischpatrone 47 mm mit hohem Kalkwiderstand. Der Auslauf mit einer Länge von 245 mm und einer Auslaufhöhe von 160 mm ist eingebaut und aus Messing verchromt. Einfache 1-Loch Montage der Tischarmatur auf einen bauseitigen Ausschnitt mit einer Lochbohrung von 29 mm Durchmesser. Flexibler Kalt- und Warmwasserzulaufschlauch mit einer Länge von 350 mm zum Anschluss an 3/4 Zoll Ventile. Die Lieferung erfolgt inkl. Befestigungsmaterial.

Artikel-Nr.: 20911104
GTIN: 4059395048407



Produktvorteile:

- Premiumausführung
- Hebelmischbatterie mit grauem langen Hebel PAK-frei
- Einhebelmischer Ellbogen-Bedienhebel mit Glasfaser verstärktem und bruchfestem Nylon schwarz
- Professionelle Mischpatrone mit hohem Kalkwiderstand
- Schwenkhahn Höhe 160 mm
- Schwenkhahn Ausladung 245 mm
- Wasserdurchfluss 25lt./min.
- "Pot-Filter" mit zusätzlichem Tropfschutz
- Ein Loch Montage, Tischbohrung Ø 30 mm
- Flexschläuche L 350 mm
- Inkl. Befestigungsmaterial

Technische Daten:

Geräteart	Mischbatterien
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	358 mm
Tiefe	343 mm
Höhe	384 mm
Aussenmaterial	CNS / Kunststoff
Bruttogewicht	2,2 kg
SWS	Ja
Drucksystem	Hochdruck
Montageart	Einloch
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluß (Zoll)	ø 3/4
Bedienung	Einhebel

Energiedaten

Herstellerkennung	1E.2904.82.76
--------------------------	---------------

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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