

PREMIUM SHRINK Geschirrwashbrause Schwenkhahn und BEST-Pro LOW-FLOW Brausekopf

PREMIUM Geschirrwashbrause wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt, um maximale Haltbarkeit und Wasserqualität zu gewährleisten. Alle Bestandteile sind DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.) zertifiziert.

Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs. Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern. Hochleistungs-Spiral-Flexschlauch aus rostfreiem Stahl, Innenschlauch aus Silikon lebensmittelgeeignet und für Trinkwasser zertifiziert. Brausehaken aus verchromten Messing. Armatur vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf mit einem Durchmesser von 25 mm. Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für hohe Hygiene auch bei längeren Nichtgebrauch.

SHRINK Ausführung Einsatz bei besonders geringer Arbeitshöhe. Wasserauslauf um 360° Drehbar, Idealer Einsatz für Küchenbereiche mit begrenztem Platzangebot.

Geschirrwashbrause Höhe 600 mm PAK-Frei mit 2 Knebelmischer und Schwenkhahn aus Messing verchromt. Schlauch DVGW-zertifiziertem platinvernetztem Silikon und mit Edelstahl AISI 304 ummantelt Lebensmittel geeignet und für Trinkwasser zertifiziert für maximale Hygiene und einer einfachen Reinigung. Die BEST-Pro LOW-FLOW Handbrause mit farbigen Kunststoffhebel als Selbstschlussbrause ist ergonomisch geformt und rückschlagfrei bei einer stufenlosen und dosierbaren Wassermenge mit einem Wasserdurchfluss von 14 l/min. Das Standrohr ist aus glanzpoliertem Edelstahl 18/10 gefertigt. Innovativer Schwenkauslauf aus Edelstahl gefertigt und 360° drehbar ist am Standrohr als Blockteil verbaut um eine maximale Stabilität am Standrohr zu gewährleisten. Der maximale Wasserdurchfluss am Schwenkauslauf beträgt 5 l/min. Einfache 1-Loch Montage der Geschirrwashbrause auf einen bauseitigen Ausschnitt mit einer Lochbohrung von min. 29 mm Durchmesser. Der Wasseranschluss erfolgt mittels flexiblen Anschlussschläuchen mit eingebauten Rückflußverhinderern und einer Länge von 350 mm an 3/8 Zoll Ventile. Die Lieferung erfolgt inkl. Befestigungsmaterial.

Artikel-Nr.: 20921042
GTIN: 4059395057867



Produktvorteile:

- Geschirrwashbrause mit Einlochbatterie und Edelstahl Schwenkhahn PAK-Frei
- Best-Pro LOW-FLOW Selbstschlussbrause ergonomisch geformt und rückschlagsfrei Innenteile aus Edelstahl
- Wassermenge an der Handwaschbrause stufenlos dosierbar, maximaler
- Wasserdurchfluss 14 l/min.
- Schlauch aus DVGW-zertifiziertem platinvernetztem Silikon und mit Edelstahl AISI304 ummantelt
- Schlauch für maximale Hygiene und Wasserqualität
- Standrohr aus glanzpoliertem Edelstahl für garantiert höhere Hygiene als bei herkömmlichen Messingrohren
- Standrohrventil in Blockbauweise fest eingebaut für grösste Stabilität
- Innovative Knebel für leichte Bedienung mit Fettkammeroberteil
- Schwenkhahn 360° drehbar aus Edelstahl
- Maximaler Wasserdurchfluss 5 l/min am Wasserauslauf
- Ein Loch Montage, Tischbohrung Ø 29 mm
- 3/8" Anschlussschläuche mit eingebauten Rückflussverhinderer für Warm- und
- Kaltwasseranschluss 350 mm lang
- Inkl. Befestigungsmaterial

Technische Daten:

Geräteart	Mischbatterien
Produktgruppe	C
Höhe außen	600 mm
Aussenmaterial	CNS / Kunststoff
Bruttogewicht	4 kg
Serienzubehör	BEST-Pro LOW-FLOW Sprühkopf
Drucksystem	Hochdruck
Montageart	Einloch
Wasserdurchsatz	4 + 5 l/min
Wasseranschluß (Zoll)	ø 3/8
Bedienung	Knebel und Brause

Energiedaten

Herstellerkennung	360CN.R020
-------------------	------------

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

BEST-PRO Brausekopf Low-Flow für Geschirrwashbrausen
Klarco by KBS - Mischbatterien für höchste Ansprüche

GTIN: 4059395068337

Artikel-Nr.: 20923010

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