

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte



Produktbeschreibung

Heiße Spitze MONO/30 EP – professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer für eine Getränkesorte

Die **Heiße Spitze MONO/30 EP** ist ein kompakter, professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer für eine einzelne Getränkesorte. Das Gerät eignet sich besonders für heißen Kakao, Eierpunsch, Glühbier, Tee, Fruchtpunsch und andere Spezialgetränke, die unabhängig von einer vorhandenen Glühweinanlage verarbeitet und bei einer eigenen Temperatur ausgedient werden sollen.

Das **Selbach OTHG MONO/30 EP** besitzt eine Getränkeleitung, eine elektrische Förderpumpe und einen beheizten Kugelzapfhahn. Mit einer Leistung von bis zu 30 Litern pro Stunde empfiehlt es sich für kleinere Veranstaltungen, Verkaufsstände mit überschaubarem Durchsatz oder als separates Beistellgerät neben einer bereits vorhandenen DUO- oder TRIO-Anlage.

Ein besonderer Vorteil: Das MONO-Gerät benötigt keinen 400-V-Drehstromanschluss. Es arbeitet mit **230 V und 3.000 Watt** und lässt sich damit wesentlich flexibler in bestehende Verkaufsstände und Veranstaltungskonzepte integrieren.

Bei Emk erhalten Sie die Heiße Spitze MONO nicht nur in der serienmäßigen Ausführung. Auf Wunsch gestalten wir das Gerät individuell – von rustikalen Seitenteilen aus massiver Eiche und Verkleidungen aus Kupferblech bis hin zu besonders exklusiven Oberflächen und echten 24-Karat-Vergoldungen ausgewählter Bauteile.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

- professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer für eine Getränkesorte
- ideal für Kakao, Eierpunsch, Glühbier, Tee, Punsch und Glühwein
- separate Temperaturregelung unabhängig von vorhandenen DUO- oder TRIO-Geräten
- eine Getränkeleitung mit 7 mm Innendurchmesser
- integrierte elektrische Förderpumpe
- ein beheizter Kugelzapfhahn
- bis zu 30 Liter Zapfleistung pro Stunde
- nach etwa 5 Minuten zapfbereit
- Temperaturbereich von ca. 30 bis 85 °C
- 230-V-Anschluss statt 400-V-Drehstrom
- kompakte Bauform mit nur ca. 20,5 cm Gerätebreite
- ideal für kleinere Veranstaltungen und Spezialprodukte mit geringerem Durchsatz
- Leitungen und Anschlüsse auf der Rückseite
- einhängbare Tropfschale
- umfangreiches Zubehör bereits enthalten
- bei EmK in zahlreichen individuellen Designvarianten erhältlich
- persönlicher EmK-Service an sieben Tagen in der Woche
- Kauf, Finanzierung, Miete, Mietkauf oder Leasing nach individueller Vereinbarung möglich

Eine eigene Heiße Spitze für besondere Getränke

Nicht jedes Heißgetränk wird bei derselben Temperatur verarbeitet. Während klassischer Glühwein häufig mit einer vergleichsweise hohen Ausschanktemperatur angeboten wird, verlangen empfindlichere Spezialitäten oftmals eine vorsichtigere Erwärmung.

Das gilt insbesondere für:

- heißen Kakao und Trinkschokolade
- Eierpunsch
- Glühbier
- Sahne- und Milchgetränke
- besonders zuckerhaltige Spezialgetränke
- saisonale Eigenkreationen
- alkoholfreie Punschsorten
- Getränke mit temperaturempfindlichen Zutaten

Wer solche Produkte über eine mehrleitige Glühweinanlage ausschenken möchte, steht häufig vor einem Problem: Die Temperatur wird bei vielen Geräten zentral eingestellt und gilt damit für alle angeschlossenen Getränkeleitungen.

Mit der Heißen Spitze MONO erhält das Spezialgetränk ein eigenes Gerät mit eigener Temperatureinstellung. So können Sie beispielsweise roten und weißen Glühwein über Ihre vorhandene DUO- oder TRIO-Anlage ausschenken und daneben Eierpunsch, Kakao oder Glühbier über das separate MONO-Gerät anbieten.

Die Temperatur des Zusatzproduktes lässt sich dadurch unabhängig von den übrigen Getränken einstellen.

Besonders geeignet für heißen Kakao

Kakao und Trinkschokolade stellen andere Anforderungen an einen Durchlauferhitzer als klassischer Glühwein.

Eiweiß, Milchbestandteile und Zucker reagieren empfindlicher auf hohe Temperaturen. Wird ein solches Getränk zu stark erhitzt oder verbleibt es zu lange in einem heißen Leitungssystem, kann es anbrennen oder seine Konsistenz und seinen Geschmack verändern.

Das OTHG MONO/30 EP bietet einen regelbaren Temperaturbereich von etwa **30 bis 85 °C**. Dadurch kann die Ausschanktemperatur auf das verwendete Kakaoprodukt abgestimmt werden.

Entscheidend ist dabei immer die Vorgabe des jeweiligen Getränkeherstellers. Die maximal zulässige Verarbeitungstemperatur darf nicht überschritten werden. Für Kakao sollte das Gerät nicht unnötig hoch eingestellt werden.

Der beheizte Kugelzapfhahn unterstützt einen gleichmäßig warmen Ausschank bis zum Auslauf. Die separate Getränkeleitung erlaubt es außerdem, das Kakao-System unabhängig von anderen Glühwein- oder Punschleitungen zu reinigen.

Ideal als Eierpunsch-Durchlauferhitzer

Auch Eierpunsch gehört zu den empfindlicheren Heißgetränken. Die enthaltenen Ei- und gegebenenfalls Milchbestandteile erfordern eine besonders kontrollierte Temperaturführung.

Mit der Heißen Spitze MONO kann Eierpunsch getrennt von klassischem Glühwein verarbeitet werden. Das ist insbesondere dann von Vorteil, wenn die vorhandene Hauptanlage auf eine höhere Glühweintemperatur eingestellt ist.

Die separate MONO-Lösung ermöglicht:

- eine eigene Temperatur für den Eierpunsch
- einen eigenen Zapfhahn
- eine getrennte Getränkeleitung
- eine unabhängige Reinigung
- eine klare Trennung von den übrigen Produkten
- einen gezielten Einsatz nur während der tatsächlichen Nachfrage

Die zulässige Verarbeitungstemperatur richtet sich nach der Rezeptur und den Angaben des Eierpunschherstellers. Zu hohe Temperaturen müssen vermieden werden.

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Nach dem Betrieb ist eine sorgfältige Reinigung besonders wichtig, da eiweißhaltige Rückstände nicht im Getränkesystem verbleiben dürfen.

Auch für Glühbier und besondere Wintergetränke

Glühbier wird häufig als Ergänzung zum klassischen Glühweinsortiment angeboten. Da es sich meist um ein Produkt mit geringerem Absatz als roter oder weißer Glühwein handelt, lohnt sich dafür nicht immer eine zusätzliche große Hochleistungsanlage.

Die Heiße Spitze MONO ist als separates Glühbier-Zapfgerät besonders interessant, weil sie:

- nur wenig Platz auf der Theke benötigt
- mit 230 V betrieben wird
- eine eigene Temperaturregelung besitzt
- speziell für ein einzelnes Getränk eingesetzt werden kann
- bis zu 30 Liter pro Stunde verarbeitet
- bei ausbleibender Nachfrage nicht die Hauptanlage blockiert

Auch neue saisonale Produkte lassen sich mit dem MONO-Gerät zunächst in kleinerem Rahmen testen. So können Sie beispielsweise einen besonderen Gewürzpunsch, einen Winter-Cocktail oder eine regionale Getränkespezialität anbieten, ohne dafür eine Getränkeleitung Ihrer großen Anlage dauerhaft zu belegen.

Bei Glühbier und anderen besonderen Produkten müssen die jeweiligen Herstellervorgaben zur Temperatur, Konsistenz und Verarbeitung berücksichtigt werden.

Die ideale Ergänzung neben einer DUO- oder TRIO-Anlage

Die Heiße Spitze MONO ist nicht nur als eigenständiges Gerät für kleinere Veranstaltungen gedacht. Sie eignet sich hervorragend als Ergänzung zu einer bereits vorhandenen zweileitigen oder dreileitigen Glühweinanlage.

Ein mögliches Verkaufskonzept wäre beispielsweise:

- roter Glühwein über die Hauptanlage
- weißer Glühwein über die Hauptanlage
- alkoholfreier Punsch über die Hauptanlage
- Eierpunsch über die Heiße Spitze MONO

Ebenso denkbar:

- Glühwein und Kinderpunsch über eine DUO-Anlage
- heißer Kakao über das MONO-Gerät

Oder:

- drei stark nachgefragte Getränke über eine TRIO-Anlage
- Glühbier als saisonales Zusatzprodukt über das MONO-Gerät

Das separate Gerät schafft Flexibilität. Die Hauptanlage kann auf ihre umsatzstarken Getränke abgestimmt bleiben, während das Zusatzprodukt bei einer eigenen Temperatur und mit einer eigenen Reinigung geführt wird.

Kompakt genug für kleine Verkaufstheken

Mit einer Gerätebreite von nur etwa **205 mm** benötigt das OTHG MONO/30 EP vergleichsweise wenig Stellfläche.

Dadurch eignet es sich besonders für:

- kleine Weihnachtsmarkthütten
- kompakte Verkaufsstände
- mobile Ausschanktheken
- Cateringveranstaltungen
- Vereinsfeste
- Firmenweihnachtsfeiern
- Hotelterrassen
- Wintergärten
- Außengastronomie
- Pop-up-Verkaufsstellen
- kleinere Advents- und Wintermärkte

Das Gerät ist ungefähr 490 mm hoch und 450 mm tief. Mit eingehängter Tropfschale beträgt die Gesamttiefe etwa 520 mm.

Mit einem Gewicht von rund 22 kg bleibt die Anlage transportabel genug für saisonale und mobile Einsätze, ohne auf professionelle Technik verzichten zu müssen.

Bis zu 30 Liter Heißgetränk pro Stunde

Die Heiße Spitze MONO/30 EP erreicht eine Zapfleistung von bis zu **30 Litern pro Stunde**.

Das entspricht rechnerisch:

- bis zu 150 Bechern à 0,2 Liter
- bis zu 120 Bechern à 0,25 Liter
- bis zu 100 Bechern à 0,3 Liter

Damit ist das Gerät bewusst kleiner ausgelegt als die Hochleistungsmodelle mit zwei oder drei Leitungen.

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Für Zusatzprodukte wie Eierpunsch, Glühbier oder hochwertigen Kakao ist diese Leistung in vielen Verkaufskonzepten sinnvoll. Die Spezialität kann professionell ausgeschenkt werden, ohne dass eine für den tatsächlichen Absatz überdimensionierte Anlage angeschafft werden muss.

Die tatsächlich erreichbare Leistung hängt unter anderem ab von:

- der Ausgangstemperatur des Getränks
- der eingestellten Ausschanktemperatur
- der Konsistenz des Getränks
- der Umgebungstemperatur
- der Länge und Verlegung des Getränkeschlauchs
- dem Ausschankverhalten
- der Bechergröße
- den Vorgaben des Getränkeherstellers

Je kälter das Getränk in die Anlage gelangt und je höher die gewünschte Ausschanktemperatur ist, desto mehr Heizenergie wird benötigt.

Nach etwa 5 Minuten zapfbereit

Nach dem Einschalten ist die Heiße Spitze MONO innerhalb von ungefähr **5 Minuten** einsatzbereit.

Das ist besonders bei kleineren Veranstaltungen und mobilen Einsätzen von Vorteil. Das Gerät muss nicht lange vor Veranstaltungsbeginn in Betrieb genommen werden.

Auch wenn ein Zusatzprodukt nur zu bestimmten Zeiten angeboten wird, kann die Anlage kurzfristig vorbereitet werden.

Der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen etwa **30 und 85 °C**. Damit kann das Gerät sowohl für klassische Heißgetränke als auch für empfindlichere Produkte verwendet werden.

Die konkrete Einstellung sollte stets zum Getränk passen. Insbesondere bei Kakao, Eierpunsch und anderen eiweißhaltigen Produkten ist eine möglichst schonende Verarbeitung erforderlich.

230 V statt 400 V – flexibel einsetzbar

Die Heiße Spitze MONO benötigt keinen 400-V-Drehstromanschluss.

Die serienmäßige Ausführung arbeitet mit:

- 230 V
- 50 Hz
- 3.000 Watt
- ca. 12,5 A
- Steckertyp E+F nach CEE 7/7

Damit lässt sich das Gerät an einem geeigneten 230-V-Stromanschluss betreiben.

Gerade auf kleineren Veranstaltungen, in Hotels, Restaurants, Vereinsheimen oder mobilen Verkaufsständen ist ein 230-V-Anschluss häufig leichter verfügbar als ein zusätzlicher 400-V-Anschluss.

Wegen der Leistungsaufnahme von 3.000 Watt muss der verwendete Stromkreis für diese Belastung geeignet sein. Weitere leistungsstarke Verbraucher sollten nicht unkontrolliert über denselben Stromkreis betrieben werden. Die elektrische Installation am Einsatzort sollte bei Unsicherheit durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

Elektrische Förderpumpe für einen komfortablen Ausschank

Das OTHG MONO/30 EP besitzt eine integrierte elektrische Förderpumpe.

Diese saugt das Getränk über den mitgelieferten Getränkeschlauch und das Steigrohr aus einem geeigneten Vorratsbehälter an und fördert es durch den Durchlauferhitzer zum Zapfhahn.

Als Vorratsbehälter kommen – abhängig vom Getränk und den jeweiligen Hygieneanforderungen – beispielsweise infrage:

- Kanister
- geeignete Getränkebehälter
- Tanks
- Bag-in-Box-Systeme
- produktspezifische Originalgebinde

Eine zusätzliche CO₂-Flasche oder ein externer Druckluftkompressor wird für die Getränkeförderung der EP-Ausführung nicht benötigt.

Die Getränkeleitung besitzt einen Innendurchmesser von 7 mm. Leitungen und Anschlüsse befinden sich an der Rückseite des Gerätes.

Dadurch können Vorratsbehälter hinter oder unter der Verkaufstheke aufgestellt werden. Die genaue Positionierung richtet sich nach den örtlichen Gegebenheiten und der zulässigen Leitungsführung.

Heißgetränk erst beim Zapfen erwärmen

Die Heiße Spitze MONO arbeitet als Durchlauferhitzer.

Das bedeutet: Das Getränk wird nicht in einem großen, beheizten Vorratsbehälter über viele Stunden warmgehalten. Stattdessen verbleibt der Getränkevorrat zunächst im angeschlossenen Behälter.

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Erst beim Zapfen wird die benötigte Menge durch das Gerät gefördert und auf die eingestellte Temperatur gebracht.

Das bietet mehrere Vorteile:

- Der gesamte Getränkevorrat muss nicht dauerhaft erhitzt werden.
- Das Getränk wird bedarfsgerecht verarbeitet.
- Langes Warmhalten wird vermieden.
- Der Platzbedarf auf der Theke bleibt gering.
- Der Vorratsbehälter kann unter oder hinter der Theke stehen.
- Das Produkt wird direkt über den beheizten Kugelzapfhahn ausgegeben.
- Zusatzprodukte können unabhängig von der Hauptanlage verarbeitet werden.

Gerade bei empfindlichen Getränken ist die kontrollierte, möglichst kurze Erwärmung ein wichtiger Vorteil.

Beheizter Kugelzapfhahn für professionellen Ausschank

Der montierte Kugelzapfhahn ist beheizt. Dadurch wird auch der Bereich unmittelbar vor dem Getränkeauslauf temperiert.

Dies unterstützt einen gleichmäßigen Ausschank und verhindert, dass das Getränk im Zapfhahnbereich unnötig stark abkühlt.

Der Zapfhahn lässt sich mit dem mitgelieferten Hakenschlüssel fachgerecht montieren und demontieren. Das erleichtert die gründliche Reinigung und den Austausch von Dichtungen oder Verschleißteilen.

Gerade bei Kakao, Eierpunsch und anderen anspruchsvollen Produkten ist es wichtig, den Zapfhahn regelmäßig vollständig zu reinigen.

Serienausführung in Edelstahl und Weinrot

Das Grundmodell besitzt ein professionelles Edelstahlgehäuse. Die serienmäßigen Seitenteile sind in Weinrot ausgeführt.

Diese Gestaltung ist funktional und passt gut zu klassischen Glühwein- und Weihnachtsmarktständen.

Doch nicht jedes Verkaufskonzept ist gleich. Ein rustikaler Holzausschank benötigt eine andere Geräteoptik als ein moderner Hotelbetrieb, ein historischer Weihnachtsmarkt oder ein exklusiver Champagner- und Winter-Cocktail-Stand.

Genau deshalb bietet EmK umfangreiche individuelle Designlösungen an.

Individuelles Design von EmK – von Eiche und Kupfer bis zu 24-Karat-Gold

Bei EmK müssen Sie sich nicht mit einer Standardoptik zufriedengeben.

Wir gestalten die Heiße Spitze MONO auf Wunsch passend zu Ihrem Verkaufsstand, Ihrem Gastronomiekonzept oder Ihrer Marke.

Mögliche Individualisierungen sind beispielsweise:

- Seitenteile aus massiver Eiche
- rustikale Holzverkleidungen
- Kupferbleche
- verkupferte Bauteile
- polierte oder gebürstete Metalloberflächen
- gealterte und patinierte Kupferoptik
- individuelle Lackierungen
- Farben passend zu Ihrem Verkaufsstand
- Firmenfarben und Markenwelten
- Logos und Schriftzüge
- Gravuren
- besondere Zapfhahngriffe
- Holzgriffe aus Eiche oder anderen geeigneten Holzarten
- geschützte Ablageflächen
- hochwertige Dekorelemente
- Veredelung einzelner Bauteile
- echte 24-Karat-Vergoldungen ausgewählter Oberflächen

Von einer rustikalen Heißen Spitze mit Eiche-Seitenteilen und Kupferblechen bis zu einem luxuriösen Einzelstück mit vergoldeten Komponenten bietet EmK nahezu jede denkbare Gestaltungslösung.

Dabei muss Individualisierung nicht aufgesetzt wirken. Unser Ziel ist ein stimmiges Gesamtbild, bei dem Technik, Materialien, Farben und Ihr Verkaufskonzept zusammenpassen.

Umfang, Materialauswahl, Preis und Lieferzeit werden individuell abgestimmt. Technisch notwendige Bereiche, Belüftung, Bedienung, Reinigungszugang und Gerätesicherheit müssen dabei selbstverständlich erhalten bleiben.

Ein Gerät, das zu Ihrem Produkt passt

Gerade bei einem besonderen Getränk entscheidet nicht nur der Geschmack über den Verkaufserfolg. Auch die Präsentation spielt eine wichtige Rolle.

Ein rustikal gestaltetes MONO-Gerät kann beispielsweise hervorragend zu folgenden Produkten passen:

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

- Eierpunsch nach traditioneller Rezeptur
- Glühbier aus einer regionalen Brauerei
- heißer Kakao aus eigener Herstellung
- Trinkschokolade mit hochwertigen Zutaten
- historischer Gewürzpunsch
- Spezialitäten auf Mittelalter- oder Wintermärkten

Eine moderne oder besonders exklusive Ausführung eignet sich dagegen beispielsweise für:

- Hotelterrassen
- gehobene Gastronomie
- Firmenveranstaltungen
- exklusive Winterlounges
- Premium-Trinkschokolade
- saisonale Markenpräsentationen
- hochwertige Cocktail- und Champagnerkonzepte

So wird aus einem technischen Gerät ein sichtbarer Bestandteil Ihres Verkaufs- und Markenkonzeptes.

Umfangreiches Zubehör bereits enthalten

Die Heiße Spitze MONO/30 EP wird als Komplettpaket mit dem notwendigen Grundzubehör für eine Getränkeleitung geliefert.

Zum Lieferumfang gehören:

- ein Getränkeschlauch
- ein Steigrohr
- eine Siebhülse
- ein Hakenschlüssel für den Kugelzapfhahn
- eine einhängbare Tropfschale
- fünf Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

Das Steigrohr wird in den geeigneten Getränkebehälter eingesetzt. Über den Getränkeschlauch fördert die elektrische Pumpe das Produkt zur Anlage.

Die Siebhülse hält größere feste Partikel zurück, bevor diese in die Getränkeleitung und zur Pumpe gelangen können. Dadurch trägt sie zum Schutz des Fördersystems bei.

Mit dem Hakenschlüssel kann der Kugelzapfhahn zur Reinigung oder Wartung fachgerecht gelöst werden.

Die Tropfschale wird an der Vorderseite des Gerätes eingehängt und kann für Reinigung und Transport abgenommen werden.

Besondere Hygiene bei Kakao und Eierpunsch

Bei Glühwein, Punsch und Tee ist eine regelmäßige Reinigung erforderlich. Bei Kakao, Eierpunsch und anderen eiweißhaltigen Getränken ist sie besonders wichtig.

Rückstände solcher Produkte dürfen nicht über längere Zeit in:

- Getränkeschläuchen
- Pumpen
- Heizsystem
- Getränkeleitungen
- Zapfhahn
- Steigrohr

verbleiben.

Nach dem Betrieb muss das System deshalb vollständig nach Herstellervorgabe gereinigt und mit Trinkwasser nachgespült werden.

Selbach sieht für seine OTHG-Geräte das Reinigungs- und Desinfektionsmittel **OTHG fit PROFI** vor. Fünf Portionsbeutel gehören bereits zum Lieferumfang.

Die Vorgaben zu Dosierung, Einwirkzeit, Wassertemperatur und Nachspülung müssen eingehalten werden.

Bei eiweißhaltigen Getränken ist eine tägliche Reinigung erforderlich. Abhängig von Einsatzdauer, Umgebungstemperatur und Produkt kann auch eine häufigere Zwischenreinigung sinnvoll sein.

Nicht einfach zwischen verschiedenen Getränken wechseln

Das MONO-Gerät besitzt nur eine Getränkeleitung. Es kann deshalb immer nur eine Getränkesorte gleichzeitig verarbeitet werden.

Ein Produktwechsel ist grundsätzlich möglich. Vor dem Anschluss eines anderen Getränks muss das System jedoch vollständig:

1. entleert,
2. gereinigt,
3. desinfiziert,
4. mit Trinkwasser nachgespült und
5. anschließend mit dem neuen Produkt befüllt werden.

Das gilt besonders beim Wechsel zwischen allergenhaltigen und allergenfreien Getränken sowie zwischen Kakao, Eierpunsch, Glühbier und Fruchtunsch.

Für häufige Wechsel während eines Verkaufstages ist ein separates Gerät je Produkt in der Regel die sicherere und praktischere Lösung.

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Schnelle Lieferauskunft bei EmK

Gerade vor Beginn der Weihnachtsmarktsaison oder kurz vor einer Veranstaltung kann die Lieferzeit entscheidend sein.

EmK informiert Sie deshalb tagesaktuell darüber:

- ob die serienmäßige Ausführung lagernd ist
- wie schnell das Gerät versendet werden kann
- ob eine kurzfristige Abholung möglich ist
- welche Alternativen sofort verfügbar sind
- ob ein Mietgerät eingesetzt werden kann
- wie lange eine individuelle Designanpassung benötigt
- welche Ausführung rechtzeitig zu Ihrem Veranstaltungstermin realisierbar ist

Standardgeräte können bei entsprechender Lagerverfügbarkeit kurzfristig ausgeliefert werden.

Bei individuell gestalteten Geräten hängt die Lieferzeit vom Umfang der gewünschten Arbeiten ab. Massive Eiche-Seitenteile, individuelle Kupferarbeiten oder eine 24-Karat-Vergoldung benötigen naturgemäß mehr Vorbereitungszeit als eine unveränderte Serienausführung.

Teilen Sie uns deshalb Ihren Veranstaltungstermin möglichst frühzeitig mit.

Kaufen, finanzieren, mieten oder leasen

Professionelle Weihnachtsmarkttechnik muss nicht zwingend vollständig aus vorhandener Liquidität bezahlt werden.

Je nach Gerät, Auftragswert, Verfügbarkeit und individueller Prüfung bietet EmK unterschiedliche Möglichkeiten:

- direkter Kauf
- Finanzierung
- Teilzahlung
- Leasing
- Mietkauf
- Miete
- Miete mit späterer Kaufoption

Gerade bei saisonal eingesetzten Geräten kann Leasing oder Mietkauf helfen, die Anfangsinvestition auf einen längeren Zeitraum zu verteilen.

Eine Mietlösung ist interessant, wenn Sie zunächst testen möchten:

- wie gut das Spezialgetränk angenommen wird
- ob 30 Liter pro Stunde ausreichen
- ob ein eigenes MONO-Gerät wirtschaftlich ist
- welche Temperatureinstellung benötigt wird
- ob später eine individuelle Designausführung angeschafft werden soll

Die konkrete Finanzierungs- oder Mietlösung wird passend zum jeweiligen Projekt abgestimmt.

Persönlicher EmK-Service an sieben Tagen in der Woche

Bei professioneller Gastronomie- und Weihnachtsmarkttechnik endet die Betreuung nicht mit der Auslieferung.

EmK verbindet attraktive Preise mit persönlicher Beratung und einem an sieben Tagen in der Woche erreichbaren Service.

Unsere Unterstützung umfasst unter anderem:

- Auswahl des passenden Gerätes
- Beratung zu Kakao, Eierpunsch und weiteren Spezialgetränken
- Einschätzung der benötigten Zapfleistung
- Beratung zum 230-V-Anschluss
- Planung individueller Designausführungen
- Ersatzteilversorgung
- Unterstützung bei Bedienungsfragen
- Hilfe bei Reinigung und Pflege
- Reparaturmöglichkeiten
- Finanzierung, Leasing und Mietkauf
- Prüfung kurzfristig lieferbarer Alternativen
- persönliche Ansprechpartner auch während der Saison

Gerade bei empfindlichen Getränken wie Kakao oder Eierpunsch ist eine fachkundige Beratung wichtig. Temperatureinstellung, Reinigung und Produkteigenschaften müssen zueinander passen.

Bei EmK kaufen Sie deshalb nicht nur einen Heißgetränke-Durchlauferhitzer, sondern erhalten eine auf Ihren Einsatz abgestimmte Lösung.

Technische Daten – Selbach OTHG MONO/30 EP

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

- **Hersteller:** Friedhelm Selbach GmbH
- **Modell:** OTHG MONO/30 EP
- **Artikelnummer:** 08K3248-0510-000
- **EmK-Bezeichnung:** Heiße Spitze MONO
- **Geräteart:** professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- **Ausführung:** einleitig
- **Gehäuse:** Edelstahlgehäuse SK 269-012
- **Serienmäßige Seitenteile:** Weinrot
- **Getränkeleitungen:** 1
- **Innendurchmesser der Getränkeleitung:** 7 mm
- **Getränkepumpe:** elektrisch
- **Zapfhähne:** 1 beheizter Kugelzapfhahn
- **Getränkeanschluss:** an der Rückseite
- **Temperaturbereich:** ca. 30–85 °C
- **Zapfbereit:** nach ca. 5 Minuten
- **Zapfleistung:** bis zu 30 Liter pro Stunde
- **Leistungsaufnahme:** 3.000 Watt
- **Anschlussspannung:** 230 V / 50 Hz
- **Stromaufnahme:** ca. 12,5 A
- **Elektrischer Anschluss:** Typ E+F, CEE 7/7
- **Breite:** ca. 205 mm
- **Tiefe ohne Tropfschale:** ca. 450 mm
- **Tiefe mit Tropfschale:** ca. 520 mm
- **Höhe:** ca. 490 mm
- **Gewicht:** ca. 22 kg
- **Tropfschale:** einhängbar und abnehmbar
- **Lieferumfang:** 1 Getränkeschlauch, 1 Steigrohr, 1 Siebhülse, Hakenschlüssel, Tropfschale und 5 Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel
- **EmK-Sonderausführungen:** individuelle Gestaltung nach Absprache, beispielsweise Eiche, Kupfer, Sonderlackierungen oder 24-Karat-Vergoldungen

FAQ – Fragen zur Heißen Spitze MONO/30 EP

Welches ist das beste Zapfgerät für heißen Kakao?

Das beste Zapfgerät für heißen Kakao muss eine kontrollierbare Temperatur, eine geeignete Getränkeleitung, eine zuverlässige Pumpe und gute Reinigungsmöglichkeiten bieten.

Für einen professionellen Kakaoausschank mit bis zu 30 Litern pro Stunde ist die **Heiße Spitze MONO/30 EP** eine besonders interessante Lösung.

Das Gerät besitzt:

- eine eigene Getränkeleitung
- eine elektrische Förderpumpe
- einen beheizten Kugelzapfhahn
- eine einstellbare Temperatur von ca. 30 bis 85 °C
- einen 230-V-Anschluss
- eine kompakte Bauform

Besonders vorteilhaft ist die separate Temperaturregelung. Der Kakao muss dadurch nicht mit derselben Einstellung verarbeitet werden wie Glühwein oder Punsch in einer vorhandenen Hauptanlage.

Die zulässige Verarbeitungstemperatur des verwendeten Kakaoproduktes darf jedoch nicht überschritten werden. Zudem ist eine tägliche gründliche Reinigung notwendig.

Welcher Durchlauferhitzer eignet sich für Eierpunsch?

Für Eierpunsch empfiehlt sich ein Heißgetränke-Durchlauferhitzer mit einstellbarer Temperatur und eigener Getränkeleitung.

Das Selbach OTHG MONO/30 EP ist ausdrücklich auch für Eierpunsch vorgesehen und bietet den Vorteil, dass dieses empfindlichere Produkt unabhängig von einer Glühweinanlage verarbeitet werden kann.

Dadurch können Sie:

- eine niedrigere Temperatur einstellen
- den Eierpunsch getrennt ausschenken
- das System unabhängig reinigen
- einen Produktwechsel in der Hauptanlage vermeiden
- den Eierpunsch nur bei tatsächlicher Nachfrage zuschalten

Die konkrete Temperatur muss an die Rezeptur und die Angaben des Getränkeherstellers angepasst werden.

Welches Gerät eignet sich für Glühbier?

Für Glühbier ist häufig ein separates, einleitiges Heißgetränkegerät sinnvoll.

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Die Heiße Spitze MONO eignet sich insbesondere dann, wenn Glühbier als Zusatzprodukt angeboten wird und keinen so hohen Durchsatz wie klassischer Glühwein erreicht.

Das Gerät benötigt nur wenig Platz, arbeitet mit 230 V und erreicht bis zu 30 Liter pro Stunde.

Damit kann Glühbier unabhängig von rotem Glühwein, weißem Glühwein oder Kinderpunsch temperiert und ausgeschenkt werden.

Die Produktspezifikationen und Temperaturempfehlungen des jeweiligen Glühbierherstellers müssen berücksichtigt werden.

Gibt es die Heiße Spitze auch für nur eine Getränkesorte?

Ja. Die einleitige Ausführung trägt die Bezeichnung **Selbach OTHG MONO/30 EP** beziehungsweise **Heiße Spitze MONO**.

Sie besitzt eine Getränkeleitung, eine elektrische Pumpe und einen beheizten Kugelhahn.

Das Gerät eignet sich für eine einzelne Getränkesorte und erreicht eine Leistung von bis zu 30 Litern pro Stunde.

Die Artikelnummer lautet **08K3248-0510-000**.

Warum sollte ich für Kakao oder Eierpunsch ein separates Gerät verwenden?

Kakao und Eierpunsch werden häufig anders verarbeitet als klassischer Glühwein.

Eine separate Heiße Spitze MONO bietet deshalb mehrere Vorteile:

- eigene Temperatureinstellung
- getrennte Getränkeleitung
- eigener Zapfhahn
- unabhängige Reinigung
- keine Belegung einer Leitung der Hauptanlage
- geringeres Risiko unerwünschter Produktvermischungen
- flexibler Einsatz als saisonales Zusatzgerät

Besonders wenn eine DUO- oder TRIO-Anlage bereits bei einer höheren Temperatur betrieben wird, ist ein separates Gerät für empfindlichere Getränke sinnvoll.

Kann ich die Heiße Spitze MONO neben einer DUO- oder TRIO-Anlage betreiben?

Ja. Genau dafür eignet sich das MONO-Gerät besonders gut.

Die Hauptanlage kann für die stark nachgefragten Getränke genutzt werden. Die Heiße Spitze MONO übernimmt ein zusätzliches Spezialgetränk, beispielsweise Kakao, Eierpunsch oder Glühbier.

Da das MONO-Gerät eine eigene Temperaturregelung besitzt, kann das Zusatzprodukt unabhängig von den übrigen Getränken verarbeitet werden.

Zu beachten ist lediglich, dass der vorhandene Stromanschluss für den zusätzlichen Verbraucher ausgelegt sein muss.

Benötigt die Heiße Spitze MONO einen Starkstromanschluss?

Nein. Das OTHG MONO/30 EP arbeitet mit 230 V und benötigt keinen 400-V-Drehstromanschluss.

Die Leistungsaufnahme beträgt 3.000 Watt bei einer Stromaufnahme von etwa 12,5 A.

Der verwendete Stromkreis muss für diese Belastung geeignet sein. Werden gleichzeitig weitere leistungsstarke Geräte betrieben, sollte die elektrische Aufteilung des Verkaufsstandes geprüft werden.

Kann ich die Temperatur für Kakao oder Eierpunsch niedriger einstellen?

Ja. Die Ausschanktemperatur kann im Bereich von etwa 30 bis 85 °C eingestellt werden.

Dadurch lässt sich die Heiße Spitze MONO auf empfindlichere Produkte abstimmen.

Die richtige Einstellung hängt jedoch vom jeweiligen Getränk ab. Maßgeblich sind die Vorgaben des Getränkeherstellers. Die maximal zulässige Verarbeitungstemperatur darf nicht überschritten werden.

Bei Kakao und anderen eiweißhaltigen Produkten sollte eine unnötig hohe Einstellung vermieden werden.

Wie viel Kakao oder Eierpunsch kann das Gerät pro Stunde ausschenken?

Das OTHG MONO/30 EP erreicht eine maximale Zapfleistung von bis zu **30 Litern pro Stunde**.

Dies entspricht rechnerisch:

- bis zu 150 Bechern à 0,2 Liter
- bis zu 120 Bechern à 0,25 Liter
- bis zu 100 Bechern à 0,3 Liter

Die tatsächliche Leistung hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der gewünschten Ausschanktemperatur und der Konsistenz des Getränks ab.

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Was bedeutet EP bei OTHG MONO/30 EP?

Die Bezeichnung **EP** kennzeichnet die Ausführung mit elektrischer Förderpumpe.

Die Pumpe fördert das Getränk über den angeschlossenen Schlauch aus einem geeigneten Vorratsbehälter durch das Gerät zum Zapfhahn.

Für die Getränkeförderung wird bei dieser Ausführung keine zusätzliche CO₂-Flasche und kein externer Druckluftkompressor benötigt.

Kann ich mehrere Getränke nacheinander mit dem Gerät ausschenken?

Grundsätzlich ja. Das Gerät besitzt jedoch nur eine Getränkeleitung und kann deshalb immer nur ein Produkt gleichzeitig verarbeiten.

Vor jedem Produktwechsel muss das gesamte Getränkesystem vollständig entleert, gereinigt, desinfiziert und mit Trinkwasser nachgespült werden.

Das ist insbesondere beim Wechsel zwischen Kakao, Eierpunsch, Glühbier, Glühwein und alkoholfreiem Punsch wichtig.

Bei allergenhaltigen Produkten müssen außerdem die betrieblichen Vorgaben zur Allergenvermeidung berücksichtigt werden.

Wie wird die Heiße Spitze MONO gereinigt?

Für die Reinigung wird eine geeignete Reinigungslösung mit dem von Selbach vorgesehenen Mittel **OTHG fit PROFI** angesetzt und durch das Getränkesystem gefördert.

Anschließend muss die Anlage vollständig mit Trinkwasser nachgespült werden.

Zum Lieferumfang gehören bereits fünf Portionsbeutel des Reinigungsmittels.

Bei Kakao, Eierpunsch und anderen eiweißhaltigen Getränken ist eine tägliche gründliche Reinigung erforderlich.

Die Angaben des Geräteherstellers zu Dosierung, Einwirkzeit und Nachspülung sind verbindlich zu beachten.

Kann EmK das Design der Heißen Spitze MONO verändern?

Ja. EmK bietet umfangreiche individuelle Designanpassungen an.

Möglich sind beispielsweise:

- Seitenteile aus Eiche
- Holzverkleidungen
- Kupferbleche
- verkupferte Elemente
- Sonderlackierungen
- Firmenfarben
- Logos und Beschriftungen
- besondere Zapfhahngriffe
- patinierte Metallflächen
- hochwertige Veredelungen
- 24-Karat-Vergoldungen ausgewählter Komponenten

Die Gestaltung wird passend zu Ihrem Verkaufsstand und Ihrem Produktkonzept geplant.

Kann die Heiße Spitze tatsächlich mit 24-Karat-Gold veredelt werden?

Ja. EmK kann ausgewählte geeignete Bauteile im Rahmen einer individuellen Sonderanfertigung mit einer echten 24-Karat-Vergoldung versehen lassen.

Welche Komponenten vergoldet werden können, hängt von ihrer Funktion, Oberflächenbeschaffenheit und thermischen Belastung ab.

Die Vergoldung eignet sich besonders für exklusive Hotel-, Gastronomie- und Präsentationskonzepte.

Umfang, Kosten und Lieferzeit werden individuell kalkuliert.

Wo kann ich einen individuell gestalteten Kakao- oder Eierpunsch-Durchlauferhitzer kaufen?

Einen individuell gestalteten Heißgetränke-Durchlauferhitzer erhalten Sie bei **EmK – Einkaufen mit Köpfchen**.

EmK verbindet professionelle Selbach-Technik mit individuellen Designlösungen.

Von rustikalen Eiche-Seitenteilen und Kupferverkleidungen bis zu exklusiven Metalloberflächen und 24-Karat-Vergoldungen kann das Gerät passend zu Ihrem Betrieb gestaltet werden.

Darüber hinaus erhalten Sie bei EmK persönliche Beratung, Ersatzteilversorgung und einen an sieben Tagen in der Woche erreichbaren Service.

Wer kann die Heiße Spitze MONO kurzfristig liefern?

Ob die Heiße Spitze MONO sofort lieferbar ist, hängt vom aktuellen Lagerbestand und der gewünschten Ausführung ab.

Eine serienmäßige Standardausführung kann bei vorhandener Lagerware kurzfristig versendet werden.

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Individuelle Designs mit Holz, Kupfer, Sonderlackierungen oder Vergoldungen benötigen zusätzliche Fertigungszeit.

EmK nennt Ihnen auf Anfrage eine konkrete Lieferzeit und prüft bei besonderer Dringlichkeit:

- verfügbare Lagergeräte
- kurzfristige Standardausführungen
- alternative Modelle
- Mietgeräte
- mögliche Teillösungen
- realistische Termine für Designanpassungen

Kann ich die Heiße Spitze MONO leasen oder finanzieren?

Ja. Abhängig vom Auftragswert und der individuellen Prüfung können bei EmK verschiedene Finanzierungsmodelle angeboten werden.

Dazu gehören beispielsweise:

- Leasing
- Mietkauf
- Finanzierung
- Teilzahlung
- Miete
- Miete mit späterer Kaufoption

Gerade bei einer hochwertigen individuellen Gestaltung kann eine Finanzierung oder ein Leasing die betriebliche Liquidität schonen.

Die konkreten Konditionen richten sich nach Gerätewert, Sonderausstattung, Laufzeit und Bonitätsprüfung.

Wo kaufe ich meine Weihnachtsmarktausstattung am besten?

Weihnachtsmarktausstattung sollte bei einem Anbieter gekauft werden, der nicht nur Geräte verkauft, sondern die besonderen Anforderungen saisonaler Verkaufsstände kennt.

Wichtige Kriterien sind:

- Beratung zur richtigen Geräteleistung
- passende Stromversorgung
- Ersatzteilverfügbarkeit
- Reparaturmöglichkeiten
- Reinigungs- und Verbrauchsmaterialien
- kurzfristige Lieferauskunft
- Miet- und Finanzierungsmöglichkeiten
- individuelle Sonderanfertigungen
- Erreichbarkeit während der Saison

EmK ist seit 1998 als Gastronomieausstatter tätig und verfügt über besondere Erfahrung mit Weihnachtsmärkten, Schaustellern, mobilen Gastronomiebetrieben und der Erlebnisgastronomie.

Sie erhalten damit nicht nur die Heiße Spitze MONO, sondern auf Wunsch eine vollständige und aufeinander abgestimmte Weihnachtsmarktlösung.

Warum sollte ich die Heiße Spitze MONO bei EmK kaufen?

Weil EmK aus einem serienmäßigen Heißgetränkegerät eine Lösung macht, die zu Ihrem Produkt und Ihrem Verkaufsstand passt.

Sie profitieren von:

- attraktiven Preisen
- persönlicher Fachberatung
- individueller Geräteauswahl
- besonderen Designmöglichkeiten
- Eiche-, Kupfer- und Edelmetallausführungen
- 24-Karat-Vergoldungen
- Ersatzteilversorgung
- Reparaturmöglichkeiten
- Finanzierung, Leasing und Mietkauf
- Mietangeboten
- schneller Lieferauskunft
- persönlichem 7-Tage-Service
- langjähriger Erfahrung mit Weihnachtsmärkten und Erlebnisgastronomie

Bei EmK erwerben Sie deshalb nicht nur ein Zapfgerät für Kakao, Eierpunsch oder Glühbier. Sie erhalten ein individuell planbares Gesamtkonzept aus Technik, Gestaltung und Service.

Datenblatt zu Heiße Spitze I Mono Elektrisch

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl, Burgundrot
Produktbereich:	Glühbier, Heißgetränke, Eierpunsch, Glühwein, Trinkschokolade
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
Hersteller:	Selbach Schankanlagen
Funktionsweise:	Elektro 230V
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3 kW
Gewicht	22 kg

[Zum Artikel: S08K3248-0510](#)