Datenblatt zu La Colonne – Aufpreis je Austausch gegen Kompensatorhahn

Exklusive Schanktechnik hat einen Namen - La Colonne von EmK



HERGESTELLT VON e=mk²

GESCHÜTZT FÜR e=mk²

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

ENTWICKELT VON e=mk²

Produktbeschreibung

La Colonne – Aufpreis für Kompensatorhahn bei empfindlichen Produkten Präziser Ausschank für sensible Getränke Mit dem optionalen Kompensatorhahn wird die La Colonne-Zapfsäule technisch noch präziser und vielseitiger. Diese Spezialarmatur ermöglicht eine druckausgleichende Dosierung – ideal für empfindliche Produkte wie aromatische Heißgetränke, Fruchtpunsch, Glühwein mit Fruchtanteilen oder Sirupe. Wo klassische Kugelhähne durch den plötzlichen Druckaufbau zu starkem Spritzen oder Schäumen führen können, sorgt der Kompensatorhahn für ruhigen, gleichmäßigen Fluss und ein sauberes Ausschankbild. Sanfter Durchfluss – optimale Kontrolle Im Innern des Hahns befindet sich ein fein regulierbarer Kompensationsmechanismus, der den Fließdruck kontrolliert und damit die Strömungsgeschwindigkeit exakt steuert. Das Ergebnis: weniger Schaumbildung, exakte Portionierung und ein professionelles, sauberes Ausschankbild. Diese Technik wird vor allem in Bereichen eingesetzt, in denen Qualität, Geschwindigkeit und Temperaturstabilität gleichzeitig wichtig sind – ein echtes Profi-Upgrade für jede La Colonne. Perfekt integrierbar in jedes La Colonne-System Der Kompensatorhahn kann bei allen Varianten der Zapfsäulen-Serie eingesetzt werden: • La Colonne II – mit 2 Hähnen • La Colonne III – mit 3 Hähnen • La Colonne VI – mit 6 Hähnen Er eignet sich insbesondere für Anwendungen, bei denen Getränke mit Frucht- oder Zuckeranteilen ausgeschenkt werden, oder wenn über längere Leitungen gearbeitet wird (z. B. bei externen Durchlauferhitzern mit Begleitheizung). In Kombination mit weiteren Premium-Optionen Für ein stimmiges Gesamtbild kann der Kompensatorhahn optisch und funktional mit folgenden Erweiterungen kombiniert werden: • Zweischicht-Lackierung für farblich abgestimmte Säulen • Verkupferung oder 24 kt Vergoldung der Hähne • Handgedrechselte Eichegriffe als ergonomisches, stilvolles Bedien-Detail So entsteht ein technisch perfektes und optisch harmonisches Ausschanksystem – individuell gefertigt von EmK. _____ FAQ – Häufige Fragen zum Kompensatorhahn Was ist der Vorteil gegenüber einem normalen Kugelhahn? Der Kompensatorhahn reguliert den Druck und ermöglicht dadurch einen gleichmäßigen, schaumarmen Getränkefluss – ideal für empfindliche Produkte. Kann ich nur einzelne Hähne austauschen? Ja, Kompensatorhähne können gezielt an bestimmten Zapfstellen eingesetzt werden, wo ein ruhigerer Fluss nötig ist. Ist die Reinigung aufwendiger? Nein – der Hahn wird wie das gesamte La-Colonne-System mit Reinigungschemie durchgespült und bedarf keiner zusätzlichen Demontage. Kann der Kompensatorhahn optisch angepasst werden? Ja, auch hier sind Kupfer-, Messing- oder Goldveredelungen auf Wunsch erhältlich.

Datenblatt zu La Colonne – Aufpreis je Austausch gegen Kompensatorhahn

Exklusive Schanktechnik hat einen Namen - La Colonne von EmK

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Hergestellt von EmK, Geschützt für EmK, nach Kundenwunsch anpassbar, Entwickelt von EmK
Einsatzbereich - für welche Branche:	Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	EmK Gastrotechnik
Produktbereich:	Glühwein
Funktionsweise:	Elektro 230V

Zum Artikel: EmK01030z1