Datenblatt zu Zapfsäule "La Colonne II" für 2-leitige Glühwein-Durchlauferhitzer

Exklusive Schanktechnik hat einen Namen - La Colonne von EmK





Produktbeschreibung

La Colonne II – Zweifach-Zapfsäule für Glühwein & Heißgetränke Design trifft Funktion – die stilvollste Glühweinzapfsäule Europas Mit der La Colonne II präsentiert EmK eine Zapfsäule, die das Ausschankbild von Glühwein- und Heißgetränkeständen neu definiert. In dieser kompakten Ausführung mit zwei Zapfhähnen kombiniert sie handwerkliche Präzision, edles Design und durchdachte Technik in einem einzigartigen System. Minimaler Platzbedarf, höchste Verarbeitungsqualität und eine unverwechselbare Optik machen die La Colonne II zum Mittelpunkt jedes Thekenbereichs – ob auf Weihnachtsmärkten, in Hotels, Eventlocations oder der Erlebnisgastronomie. Edles Design mit grenzenloser Gestaltungsfreiheit Jede La Colonne wird in unserer hauseigenen Manufaktur gefertigt und ist ein Unikat. Die Grundausstattung umfasst eine einfarbige Säule mit verchromten Kugelhähnen – wahlweise mit klassisch-glänzender oder matter Oberfläche. Darüber hinaus lassen sich sämtliche Oberflächen individuell gestalten: von eloxierten Metalllegierungen über Messing und Kupfer bis hin zu 24-Karat-Goldbeschichtung. Die besonders beliebte Ausführung in SGC (Solid Glossy Copper) mit Altkupfer-Front, verkupferten Kugelhähnen und handgedrechselten Eichegriffen verleiht der Anlage einen unverwechselbaren Charakter – warm, hochwertig und handwerklich vollendet. Wärme von innen – Infrarotheizung integriert Im Innern der Zapfsäule sorgt eine integrierte Infrarotheizung dafür, dass das Getränk im Leitungsbereich nicht auskühlt, selbst wenn die Anlage längere Zeit in kalter Umgebung steht. Diese Funktion ist insbesondere auf Wintermärkten ein enormer Vorteil – Energieeffizienz trifft auf Funktionalität. Technisch durchdacht – für jede Aufbausituation geeignet Die La Colonne II wird mit einem separaten Durchlauferhitzer betrieben, der unter dem Tresen oder in einiger Entfernung installiert werden kann. In diesem Fall wird das Verbindungssystem aus Edelstahlrohr mit einer Begleitheizung ausgestattet, um das Getränk konstant warm zu halten. Das System ist modular, wartungsfreundlich und für den Dauerbetrieb im Eventeinsatz konzipiert. Empfohlen von EmK – Stil, Technik & Handwerk in Vollendung Die La Colonne II ist ideal für Betriebe, die Wert auf Ästhetik und Effizienz legen. Sie kombiniert ein edles Erscheinungsbild mit professioneller Funktionalität und ist dank der hausinternen Fertigung bei EmK preislich attraktiv. Ein echter Hingucker, der sowohl in traditionellen als auch modernen Umgebungen überzeugt. FAQ – Häufige Fragen zur La Colonne II - Wie erfolgt der Anschluss an den Durchlauferhitzer? Über einen Silikonschlauch oder eine Edelstahlleitung mit Begleitheizung – so bleibt das Getränk stets auf Temperatur. - Kann ich das Design individuell anpassen? Ja, sämtliche Oberflächen, Hähne und Griffe können farblich und materiell nach Wunsch gestaltet werden – bis hin zu 24 Karat Gold. - Wie wird das Gerät gereinigt? Die gesamte Anlage wird wie die Durchlauferhitzer mit entsprechender Reinigungschemie gespielt und gereinigt. - Was unterscheidet La Colonne von herkömmlichen Glühweinzapfanlagen? Das kompakte Design, die integrierte Infrarotheizung und die außergewöhnliche Optik machen sie einzigartig auf dem Markt.

Datenblatt zu Zapfsäule "La Colonne II" für 2-leitige Glühwein-Durchlauferhitzer

Exklusive Schanktechnik hat einen Namen - La Colonne von EmK

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Hergestellt von EmK, Entwickelt von EmK
Hersteller:	EmK Gastrotechnik
Länge:	150 mm
Breite:	239 mm
Höhe:	500 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.2 kW
Gewicht	4 kg

Zum Artikel: emk01030