

Datenblatt zu Zapfsäule "La Colonne VI" für 2x 3-leitige Glühwein-Durchlauferhitzer

Exklusive Schanktechnik hat einen Namen - La Colonne von EmK



Produktbeschreibung

La Colonne VI – Sechsfach-Zapfsäule für Glühwein & Heißgetränke Das Herzstück professioneller Ausschanksysteme Die La Colonne VI ist das Flaggschiff der EmK-Zapfsäulen-Serie – entwickelt für den hochfrequenten Ausschank von Glühwein, Punsch oder Heißgetränken auf großen Weihnachtsmärkten und in Event-Gastronomien. Mit sechs Zapfhähnen bietet sie maximale Kapazität bei minimalem Platzbedarf und beeindruckt durch eine herausragend ästhetische Erscheinung, die Funktionalität und Design auf höchstem Niveau vereint. Design in Vollendung – von klassisch bis vergoldet Jede La Colonne VI ist ein handgefertigtes Einzelstück aus der EmK-Manufaktur. In der Grundausführung wird sie in einer einfarbigen Oberfläche mit verchromten Kugelhähnen geliefert. Auf Wunsch sind sämtliche Oberflächen- und Farbvarianten realisierbar – von gebürstetem Edelstahl über eloxierte Sondertöne bis hin zu 24-Karat-Goldveredelung. Die oft gewählte Kombination aus SGC Rückwand, Altkupfer-Front, verkupferten Hähnen und handgedrechselten Eichgriffen schafft ein unvergleichlich edles Erscheinungsbild, das Gäste wie Betreiber gleichermaßen begeistert. Integrierte Infrarotheizung – für konstante Temperatur Im Inneren sorgt eine speziell angepasste Infrarotheizung dafür, dass alle Leitungen gleichmäßig temperiert bleiben. Selbst bei niedrigen Außentemperaturen bleiben Ihre Getränke optimal heiß und können jederzeit ausgeschenkt werden – ohne Wartezeit, ohne Energieverlust. Technisch perfekt für Großbetrieb & Langstrecken-Anschluss Wie alle Modelle der Serie arbeitet die La Colonne VI mit einem separaten Durchlauferhitzer, der entweder direkt unter der Theke oder entfernt installiert wird. Bei größerer Distanz führt ein Edelstahlrohr mit Begleitheizung das Heißgetränk bis an die Säule – hygienisch, sicher und konstant warm. Diese Technik macht das System ideal für Großstände, Zelte oder modulare Gastronomieaufbauten. Empfohlen von EmK – ästhetische Funktionalität im Großformat Die La Colonne VI steht für Maximalleistung im Ausschank und ist zugleich ein Designobjekt. Sie ist nicht nur leistungsstark, sondern dank direkter Fertigung bei EmK auch erstaunlich preisattraktiv für ihre Klasse. Ein Gerät für Gastronomen, die Perfektion suchen – in Funktion, Verarbeitung und Wirkung. FAQ – Häufige Fragen zur La Colonne VI - Wie viele Getränkearten kann ich gleichzeitig ausschenken? Bis zu sechs verschiedene Sorten – je nach Leitungsführung und Anschlusskonzept. - Wie bleibt das System warm? Die interne Infrarotheizung und ggf. eine begleitend beheizte Zuleitung halten die Getränketemperatur konstant. - Kann ich die La Colonne VI optisch an mein Konzept anpassen? Ja, Oberflächen, Hähne und Griffe können individuell gestaltet werden – von Kupfer bis Echtgold. - Ist die Anlage wartungsfreundlich? Ja, alle Bauteile sind leicht zugänglich, modular aufgebaut und auf Langlebigkeit ausgelegt. - Wie erfolgt die Reinigung? Die komplette Anlage – inklusive aller Leitungen – wird wie die EmK-Durchlauferhitzer mit geeigneter Reinigungsschemie durchgespült. Das System wird dadurch vollständig gereinigt, ohne Demontage der Hähne oder Leitungen.

Datenblatt zu Zapfsäule "La Colonne VI" für 2x 3-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:	223 mm
Breite:	440 mm
Höhe:	500 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.2 kW
Gewicht	6 kg

[Zum Artikel: emk01032](#)