

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten



Produktbeschreibung

Heiße Spitze II GP – professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer mit gasbetriebenen Pumpen und 2 Zapfhähnen

Die **Heiße Spitze II GP** ist ein professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer für den gleichzeitigen Ausschank von zwei verschiedenen Heißgetränken. Das **Selbach OTHG DUO/105 GP** besitzt zwei getrennte Getränkeleitungen, zwei gasbetriebene Membranpumpen und zwei beheizte Kugelhähne.

Mit einer Gesamtzapfleistung von bis zu **100 Litern pro Stunde** eignet sich die Heiße Spitze II GP besonders für Weihnachtsmärkte, Winterveranstaltungen, Schausteller, mobile Gastronomie, Cateringbetriebe und stark frequentierte Ausschankstände.

Das Getränk wird nicht über Stunden in einem großen Vorratsbehälter warmgehalten. Die Pumpen fördern es erst beim Zapfen aus den angeschlossenen Kanistern oder Tanks durch den Erhitzer. Innerhalb des Gerätes erreicht es die eingestellte Ausschanktemperatur und wird anschließend über den beheizten Kugelhahn ausgegeben.

Die Bezeichnung **GP** steht für gasbetriebene Pumpen. Als Antriebsmedium können je nach Aufbau CO₂, Stickstoff oder trockene, saubere Druckluft verwendet werden. Das Druckgas treibt die Membranpumpen an; die Getränke selbst werden in separaten Produktleitungen geführt.

Bei Emk erhalten Sie die Heiße Spitze II GP zu besonders wettbewerbsfähigen Konditionen. Gleichzeitig profitieren Sie von technischer Beratung, einer umfangreichen Ersatzteilversorgung, individuellen Geräteanpassungen und persönlich erreichbaren Ansprechpartnern an sieben Tagen in der Woche.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

- professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer für zwei Getränkesorten
- zwei voneinander getrennte Getränkeleitungen
- zwei gasbetriebene Membranpumpen
- Betrieb der Pumpen mit CO₂, Stickstoff oder geeigneter trockener Druckluft möglich
- zwei beheizte Kugelzapfhähne
- bis zu 100 Liter Gesamtzapfleistung pro Stunde
- nach ungefähr 5 Minuten zapfbereit
- Temperaturbereich von ca. 30 bis 85 °C
- bedarfsgerechte Erwärmung unmittelbar vor dem Ausschank
- serienmäßig 9 kW Heizleistung
- bei EmK auf Wunsch auch Anpassung auf 6 kW oder 3 kW
- Druckminderer und CO₂-Schlauch bereits im Komplettpaket enthalten
- Durchfluss über den Pumpendruck an die jeweilige Anwendung anpassbar
- besonders für längere oder anspruchsvollere Getränkezuführungen interessant
- serienmäßig zwei beheizte Kugelzapfhähne
- auf Wunsch ein oder zwei Kompensator-Kugelhähne erhältlich
- passendes Flightcase beziehungsweise passende Transportbox verfügbar
- zahlreiche Ersatz- und Verschleißteile bei EmK in der Regel lagernd
- günstige Dichtungssätze mit Preisstaffeln
- persönlicher EmK-Service an sieben Tagen in der Woche

Zwei Getränkeleitungen für die Hauptprodukte Ihres Verkaufsstandes

Die Heiße Spitze II GP ist für zwei getrennte Getränkesorten ausgelegt. Beide Produkte werden aus eigenen Vorratsbehältern angesaugt und über jeweils einen eigenen Zapfhahn ausgegeben.

Typische Kombinationen sind beispielsweise:

- roter und weißer Glühwein
- Glühwein und alkoholfreier Kinderpunsch
- klassischer Glühwein und Bratapfelpunsch
- zwei unterschiedliche Glühweinrezepturen
- Glühwein und Jagertee
- Fruchtpunsch und Gewürzpunsch
- alkoholisches und alkoholfreies Heißgetränk

Jede Getränkeleitung besitzt eine eigene gasbetriebene Membranpumpe. Dadurch können beide Getränke unabhängig voneinander gefördert und gezapft werden.

Die Ausschanktemperatur wird allerdings zentral für das gesamte Gerät eingestellt. Eine separate Temperatureinstellung für den linken und rechten Zapfhahn ist nicht vorgesehen.

Beide angeschlossenen Getränke sollten deshalb bei einer vergleichbaren Temperatur verarbeitet werden können. Für Produkte wie Eierpunsch oder Kakao, die häufig eine deutlich niedrigere beziehungsweise besonders genau abgestimmte Temperatur benötigen, empfiehlt sich zusätzlich eine separate Heiße Spitze MONO.

GP bedeutet: Getränkeförderung mit gasbetriebenen Membranpumpen

Bei der Heißen Spitze II GP erfolgt die Getränkeförderung nicht über elektrische Pumpen. Im Gerät befinden sich zwei gasbetriebene Membranpumpen.

Das Druckgas bewegt die Pumpenmembranen. Auf der Getränkeseite saugt jede Pumpe das jeweilige Produkt aus dem angeschlossenen Vorratsbehälter an und fördert es durch die Getränkeleitung zum Erhitzer.

Als Antriebsmedium können je nach Ausführung und vorhandener Infrastruktur verwendet werden:

- CO₂
- Stickstoff
- trockene und saubere Druckluft

Das im Lieferumfang enthaltene Zubehör ist für den Anschluss an eine geeignete Druckgasflasche vorbereitet. Dazu gehören ein CO₂-Schlauch, ein Druckminderer und der passende Gabelschlüssel.

Die benötigte Druckgasflasche selbst gehört nicht zum serienmäßigen Lieferumfang.

Wichtig: Die Bezeichnung GP bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät ohne Strom arbeitet. Die Pumpen werden durch Gas beziehungsweise Druckluft angetrieben, die Erwärmung der Getränke erfolgt jedoch weiterhin elektrisch. Für die serienmäßige 9-kW-Ausführung wird ein 400-V-Anschluss benötigt.

Welche Vorteile bieten gasbetriebene Pumpen?

Gasbetriebene Membranpumpen sind insbesondere für professionelle Ausschankkonzepte interessant, bei denen der Getränkefluss über den Arbeitsdruck angepasst werden soll.

Zu den Vorteilen gehören:

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

- keine elektrischen Pumpenmotoren für die Getränkeförderung
- Förderdruck über den Druckminderer einstellbar
- gleichmäßige Getränkeförderung bei korrekt eingestelltem Druck
- für längere Schlauchwege und Höhenunterschiede geeignet
- Betrieb mit CO₂, Stickstoff oder geeigneter Druckluft möglich
- robuste Pumpentechnik für den professionellen Einsatz
- Getränkebehälter können unter oder hinter der Theke stehen
- Zapfgeschwindigkeit lässt sich an Getränk und Leitungsführung anpassen
- zwei Getränke können aus getrennten offenen Behältern gefördert werden

Die richtige Druckeinstellung hängt von der Länge und Verlegung der Getränkeleitungen, dem Höhenunterschied, der Konsistenz des Getränks und der gewünschten Zapfgeschwindigkeit ab.

Als typischer Arbeitsbereich werden ungefähr **1,5 bis 3 bar** verwendet. Der Druck sollte stets langsam erhöht und nur so hoch eingestellt werden, wie es für eine gleichmäßige Förderung erforderlich ist.

Eine unnötig hohe Druckeinstellung kann zu einem zu schnellen Getränkefluss, Spritzen am Zapfhahn und verstärkter Schaumbildung führen.

Wie schnell sollte das Getränk aus dem Zapfhahn laufen?

Die Fördergeschwindigkeit muss zur Heizleistung passen.

Fließt das Getränk zu schnell durch das Gerät, kann es die eingestellte Temperatur möglicherweise nicht vollständig erreichen. Gleichzeitig kann ein sehr hoher Durchfluss zu Spritzen oder verstärktem Schäumen führen.

Als Orientierung sollte eine Portion von **0,2 Litern nicht wesentlich schneller als innerhalb von etwa 5 bis 6 Sekunden** ausgegeben werden.

Die Einstellung erfolgt über den Druckminderer:

1. Druckgasversorgung anschließen.
2. Druck zunächst niedrig einstellen.
3. Zapfhahn vollständig öffnen.
4. Druck langsam erhöhen, bis ein ruhiger, gleichmäßiger Getränkestrahl entsteht.
5. Ausschanktemperatur und Füllzeit eines 0,2-Liter-Bechers kontrollieren.
6. Druck nur so weit erhöhen, wie es für den gewünschten Ausschank notwendig ist.

Bei schäumenden oder besonders empfindlichen Produkten kann eine geringere Fließgeschwindigkeit sinnvoll sein.

GP oder EP – welche Pumpenausführung ist besser?

Sowohl die GP- als auch die EP-Ausführung eignen sich für den professionellen Glühweinausschank. Welche Variante besser passt, hängt von den Gegebenheiten am Verkaufsstand ab.

Vorteile der GP-Ausführung

- Getränkefluss über den Gasdruck einstellbar
- keine elektrischen Förderpumpen
- Betrieb mit CO₂, Stickstoff oder geeigneter Druckluft
- für längere Leitungswege und größere Höhenunterschiede interessant
- professionelle Druckregelung über den mitgelieferten Druckminderer
- gute Anpassung an unterschiedliche Förderbedingungen

Voraussetzungen der GP-Ausführung

- Druckgasflasche oder geeignete Druckluftversorgung erforderlich
- Druckminderer muss korrekt eingestellt werden
- Druckgasflasche benötigt zusätzlichen Stellplatz
- Vorschriften für Aufstellung, Sicherung und Umgang mit Druckgasflaschen sind zu beachten
- Gasversorgung muss vor Betriebsbeginn geprüft werden

Vorteile der EP-Ausführung

- keine Druckgasflasche notwendig
- vergleichsweise einfacher Aufbau
- elektrische Pumpen sind direkt im Gerät integriert
- Getränkebehälter anschließen, Gerät einschalten und Pumpen aktivieren

EmK berät Sie, ob für Ihren Stand eine Heiße Spitze II GP oder eine Heiße Spitze II EP wirtschaftlich und technisch sinnvoller ist.

Glühwein erst beim Zapfen erhitzen

Bei einem klassischen Glühweinkocher wird eine größere Getränkemenge vollständig erwärmt und anschließend oft über viele Stunden auf Temperatur gehalten.

Die Heiße Spitze II GP arbeitet anders. Der Getränkevorrat bleibt zunächst im angeschlossenen Kanister, Tank oder geeigneten Behälter.

Erst beim Öffnen des Zapfhahns fördert die gasbetriebene Membranpumpe die benötigte Menge durch den Durchlauferhitzer. Dort wird das Getränk auf die eingestellte Temperatur gebracht und anschließend unmittelbar ausgeschenkt.

Diese Arbeitsweise bietet mehrere Vorteile:

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

- Der gesamte Getränkevorrat muss nicht dauerhaft heiß gehalten werden.
- Die thermische Belastung des Getränks wird reduziert.
- Gewürzaromen und Geschmacksprofil werden weniger durch langes Warmhalten beeinträchtigt.
- Vorratsbehälter können unter oder hinter der Theke stehen.
- Große Warmhaltebehälter auf der Verkaufstheke entfallen.
- Getränkenachschub lässt sich übersichtlich organisieren.
- Zwei verschiedene Getränke können über ein Gerät ausgeschenkt werden.
- Das Gerät ist nach einer kurzen Vorbereitungszeit einsatzbereit.

Bis zu 100 Liter Gesamtzapfleistung pro Stunde

Die serienmäßige Heiße Spitze II GP besitzt eine Heizleistung von **9.000 Watt** und erreicht unter geeigneten Betriebsbedingungen eine Gesamtzapfleistung von bis zu **100 Litern pro Stunde**.

Das entspricht rechnerisch:

- bis zu 500 Bechern à 0,2 Liter
- bis zu 400 Bechern à 0,25 Liter
- bis zu 333 Bechern à 0,3 Liter

Die Leistungsangabe bezieht sich auf das gesamte Gerät. Es handelt sich nicht um 100 Liter je Zapfhahn.

Werden beide Zapfhähne gleichzeitig verwendet, teilen sich beide Getränkeleitungen die verfügbare Heizleistung. Wie sich die Gesamtmenge auf die beiden Produkte verteilt, hängt vom tatsächlichen Ausschank ab.

Die erreichbare Leistung wird unter anderem beeinflusst durch:

- Ausgangstemperatur der Getränke
- eingestellte Ausschanktemperatur
- Außentemperatur
- Länge der Getränkeleitungen
- Höhenunterschied zwischen Behälter und Gerät
- eingestellten Pumpendruck
- gleichzeitige Nutzung beider Zapfhähne
- Fließverhalten des Getränks
- serienmäßige oder reduzierte Heizleistung

Je kälter das Getränk in das Gerät gelangt und je höher es erwärmt werden soll, desto mehr Energie wird für jeden Liter benötigt.

Nach ungefähr fünf Minuten zapfbereit

Nach dem Einschalten erreicht die serienmäßige 9-kW-Ausführung ihre Betriebsbereitschaft innerhalb von ungefähr **5 Minuten**.

Damit kann morgens oder nach einer längeren Betriebspause vergleichsweise schnell mit dem Ausschank begonnen werden.

Die Getränketemperatur lässt sich in einem Bereich von etwa **30 bis 85 °C** einstellen. Die gewählte Temperatur gilt für beide Getränkeleitungen gemeinsam.

Zu hohe Temperaturen können den Geschmack beeinträchtigen, Alkohol unnötig verdampfen lassen und zu stärkerem Spritzen oder Schäumen am Zapfhahn führen.

Die Temperatureinstellung sollte deshalb stets zum Getränk und zur gewünschten Ausschanktemperatur passen.

Auch als Neumärker Heiße Spitze II bekannt

Die Gerätefamilie ist seit vielen Jahren auf Weihnachtsmärkten und in der Veranstaltungsgastronomie bekannt.

Viele Betreiber suchen das zweileitige Gerät unter unterschiedlichen Bezeichnungen:

- Heiße Spitze II
- Heiße Spitze II GP
- Neumärker Heiße Spitze II
- Selbach OTHG DUO/105 GP
- Glühweinzapfanlage mit Gaspumpen
- Glühwein-Durchlauferhitzer mit zwei Zapfhähnen
- zweileitiger Glühweinerhitzer
- Glühweinzapfgerät mit Druckgasförderung

Das hier angebotene Selbach-Modell besitzt die Artikelnummer **08K3046-0520-000**.

Bei der Ersatzteilbestellung sollte neben der Modellbezeichnung immer das Typenschild berücksichtigt werden. Je nach Baujahr können Kugelhähne, Dichtungssätze, Pumpen und weitere Bauteile unterschiedlich ausgeführt sein.

Senden Sie EmK bei Unsicherheit einfach ein Foto des Typenschildes und des benötigten Bauteils. So können wir das passende Ersatzteil zuverlässig zuordnen.

Für wen eignet sich die Heiße Spitze II GP?

Die gasbetriebene zweileitige Ausführung eignet sich besonders für professionelle Betreiber, die zwei Hauptgetränke anbieten und den Förderdruck flexibel einstellen möchten.

Typische Einsatzbereiche sind:

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

- Weihnachtsmärkte
- Winter- und Adventsmärkte
- Schaustellerbetriebe
- mobile Gastronomie
- Cateringunternehmen
- Eventgastronomie
- Partyservice
- Freizeitparks
- Vereinsveranstaltungen
- Firmenweihnachtsfeiern
- Hotels und Restaurants
- Vermietunternehmen
- saisonale Ausschankstände
- Standorte mit längeren Wegen zwischen Vorratsbehältern und Gerät

Wer regelmäßig drei Getränke gleichzeitig anbieten möchte, sollte die Heiße Spitze III GP prüfen.

Für nur eine Getränkesorte oder ein Spezialprodukt mit geringerem Durchsatz kann dagegen eine Heiße Spitze MONO wirtschaftlicher sein.

Komplettpaket für den Betrieb mit Druckgas

Die Heiße Spitze II GP wird mit umfangreichem Zubehör geliefert.

Zum Lieferumfang gehören:

- zwei Getränkeschläuche
- ein CO₂-Schlauch
- ein Druckminderer mit Gewinde für den Anschluss an eine geeignete Druckgasflasche
- ein Gabelschlüssel mit Schlüsselweite 30 mm für den Druckminderer
- zwei Steigrohre beziehungsweise Ansauglanzen
- zwei Siebhülsen
- ein Hakenschlüssel für die Kugelzapfhähne
- eine einhängbare Tropfschale
- fünf Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

Die Druckgasflasche selbst ist nicht im Lieferumfang enthalten.

Die beiden Steigrohre werden in die jeweiligen Getränkebehälter eingesetzt. Über die Getränkeschläuche fördern die gasbetriebenen Membranpumpen die Produkte zum Gerät.

Die Siebhülsen halten feste Bestandteile zurück und schützen Pumpen, Leitungen und Kugelzapfhähne vor Verunreinigungen.

Flightcase beziehungsweise Transportbox für die Heiße Spitze

Für den sicheren Transport und die geschützte Lagerung ist eine speziell für die OTHG-Geräte angefertigte Transportbox erhältlich.

Diese wird häufig auch als **Flightcase für die Heiße Spitze** bezeichnet.

Die Transportbox ist passend für die standardmäßigen Heiße-Spitze-Geräte mit Edelstahlgehäuse und bietet folgende Vorteile:

- stabile Ausführung aus schwarzem, feuerhemmendem Sperrholz
- Polsterung zum Schutz des Gerätes
- fester Halt der Heißen Spitze im unteren Bereich
- eigenes Steckfach für die Tropfschale
- separates Zubehörfach im Deckel
- Platz für Schläuche, Steigrohre und kleinere Zubehörteile
- Butterfly-Verschlüsse
- seitliche Tragegriffe
- Gummifüße
- Kennzeichnung der richtigen Transportrichtung

Die Box eignet sich für den Transport zwischen Lager, Werkstatt, Verkaufsstand und Veranstaltungsort. Auch während der Sommermonate kann die gereinigte Heiße Spitze darin geschützt aufbewahrt werden.

Vor dem Einsetzen in die Transportbox sollte das Gerät:

1. vollständig ausgeschaltet sein,
2. ausreichend abgekühlt sein,
3. vollständig entleert sein,
4. entsprechend den Vorgaben gereinigt sein,
5. mit Trinkwasser nachgespült sein und
6. möglichst trocken eingelagert werden.

Die Druckgasflasche wird nicht gemeinsam mit dem Gerät im Flightcase transportiert. Für Druckgasflaschen gelten gesonderte Transport- und Sicherheitsvorschriften.

Die passende Transportbox erhalten Sie bei EmK günstig zusammen mit dem Gerät oder als separates Zubehör.

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten Ein oder zwei Kompensator-Kugelhähne auf Wunsch

Serienmäßig besitzt die Heiße Spitze II GP zwei beheizte Kugelzapfhähne.

Bei Produkten, die zu stärkerer Schaumbildung neigen, kann ein regulierbarer Kompensatorhahn von Vorteil sein. EmK kann deshalb auf Wunsch **einen oder beide serienmäßigen Hähne gegen Kompensator-Kugelhähne austauschen**.

Der Kompensator ermöglicht es, den Getränkefluss unmittelbar am Zapfhahn zu beeinflussen. Dadurch kann der Ausschank langsamer und kontrollierter erfolgen, ohne ausschließlich den gesamten Pumpendruck reduzieren zu müssen.

Eine solche Anpassung ist besonders interessant bei:

- schäumenden Punschsorten
- Getränken mit hohem Fruchtanteil
- Bratapfelpunsch
- bestimmten Fruchtweinen
- Getränken, die beim Erwärmen Gas freisetzen
- Produkten mit verändertem Fließverhalten bei höherer Temperatur
- Rezepturen, die bei schnellem Ausschank zum Spritzen neigen

Ein Kompensatorhahn kann den Ausschank beruhigen und die Fließgeschwindigkeit genauer regulieren.

Er ersetzt jedoch keine fachgerechte Produktaufbereitung. Getränke mit größeren festen Bestandteilen müssen weiterhin ausreichend gefiltert werden. Die Siebhülsen müssen korrekt eingesetzt bleiben.

Hat ein Getränk bereits zu gären begonnen, kann auch ein Kompensatorhahn die dadurch entstehende Gasfreisetzung nicht vollständig beseitigen.

EmK berät Sie, ob ein Kompensatorhahn für eine oder beide Getränkeleitungen sinnvoll ist.

Ersatzteile für die Heiße Spitze II GP – bei EmK in der Regel am Lager

Bei saisonal eingesetzter Gastronomietechnik ist die Ersatzteilversorgung von besonderer Bedeutung.

Ein kleiner Defekt während eines gut besuchten Adventswochenendes kann innerhalb weniger Stunden erhebliche Umsatzeinbußen verursachen.

EmK hält deshalb in der Regel zahlreiche Originalersatzteile und Verschleißteile für die Heiße Spitze am Lager.

Dazu gehören beispielsweise:

- Dichtungssätze für Kugelzapfhähne
- komplette Kugelzapfhähne
- Kompensator-Kugelhähne
- gasbetriebene Membranpumpen
- Druckminderer
- CO₂-Schläuche
- Gasanschlüsse
- Getränkeschläuche
- Steigrohre beziehungsweise Ansauglanzen
- Siebhülsen
- Schlauchverbindungen
- Temperaturregler
- Schalter
- Überhitzungsschutz
- Tropfschalen
- Hakenschlüssel
- Reinigungsmittel
- weitere gerätespezifische Komponenten

Viele Ersatzteile können kurzfristig versendet werden.

Für Betreiber mehrerer Geräte empfiehlt sich ein kleiner Saisonvorrat an Dichtungen, Siebhülsen und Reinigungsmittel.

Nur wenig oder kein Getränk am Zapfhahn – zuerst die Siebhülse prüfen

Wenn aus einem Zapfhahn nur wenig oder gar kein Getränk austritt, muss nicht automatisch die Pumpe defekt sein.

Eine besonders einfache, aber überraschend häufige Ursache ist eine falsch montierte Siebhülse auf dem Steigrohr beziehungsweise der Ansauglanze.

Wird die Siebhülse **bis zum Anschlag auf das Ansaugrohr geschoben**, kann sie die Ansaugöffnung verschließen. Die Pumpe arbeitet dann zwar, kann aber kein oder nur sehr wenig Getränk fördern.

Die Lösung:

- Druckgasversorgung schließen.
- Druck aus dem System ablassen.
- Steigrohr aus dem Getränkebehälter nehmen.
- Position der Siebhülse kontrollieren.
- Siebhülse etwas zurückziehen, sodass die Ansaugöffnung frei bleibt.
- Siebhülse keinesfalls vollständig entfernen.
- System wieder anschließen und mit niedrigem Druck testen.

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

Die Siebhülse muss sicher am Steigrohr sitzen, darf jedoch die Ansaugöffnung nicht verschließen.

Weitere mögliche Ursachen für zu geringen oder fehlenden Getränkefluss sind:

- Druckgasflasche geschlossen oder leer
- Druckminderer zu niedrig eingestellt
- Gasleitung nicht korrekt angeschlossen
- Getränkebehälter leer
- Getränkeschlauch geknickt oder eingeklemmt
- Siebhülse zugelegt
- feste Bestandteile im Getränk
- verschmutzte Getränkeleitung
- blockierter Kugelzapfhahn
- beschädigte Membranpumpe
- undichte Schlauchverbindung

Bei Unsicherheit unterstützt EmK anhand von Fotos oder Videos bei der systematischen Fehlersuche.

Die Heiße Spitze heizt nicht mehr – möglicherweise hat nur der Überhitzungsschutz ausgelöst

Wenn die Heiße Spitze plötzlich nicht mehr heizt, wird häufig sofort ein größerer technischer Defekt vermutet.

In vielen Fällen hat jedoch lediglich der eingebaute **Überhitzungsschutz** ausgelöst. Dieser wird gelegentlich auch als Überlastschalter bezeichnet.

Er schaltet die Heizung ab, wenn die Temperatur innerhalb des Heizblocks einen kritischen Wert erreicht. Das Gerät wird dadurch vor einer weiteren Überhitzung geschützt.

Mögliche Ursachen können sein:

- zu hoch eingestellte Temperatur
- zu geringer Getränkedurchfluss
- zeitweise unterbrochene Getränkezufuhr
- leere Getränkebehälter
- blockierte oder geknickte Leitungen
- verschlossene Ansaugöffnung
- längerer Betrieb bei sehr geringer Entnahme
- ungewöhnlich hohe Umgebungstemperaturen
- eine technische Störung

So gehen Sie vor

1. Gerät ausschalten.
2. Stromversorgung trennen.
3. Druckgasversorgung schließen.
4. Gerät ausreichend abkühlen lassen.
5. Getränkezufuhr, Siebhülsen und Leitungen kontrollieren.
6. Den dunkelroten Rückstellknopf des Überhitzungsschutzes suchen.
7. Den zugänglichen Knopf mit festem, kontrolliertem Druck betätigen.
8. Gerät wieder anschließen.
9. Temperatur etwas niedriger einstellen.
10. Getränkefluss kontrollieren.

Je nach Geräteausführung befindet sich der Überhitzungsschutz im Bereich der Bodenplatte.

Der Knopf muss unter Umständen mit etwas Nachdruck betätigt werden, bis der Überhitzungsschutz spürbar zurückgesetzt ist. Gewalt oder Werkzeuge dürfen dabei nicht eingesetzt werden.

Müsste für den Zugang ein Gehäuseteil entfernt werden, sollte der Betreiber das Gerät nicht selbst öffnen. In diesem Fall ist EmK oder ein qualifizierter Servicebetrieb einzubeziehen.

Löst der Überhitzungsschutz nach dem Zurücksetzen erneut aus, darf er nicht immer wieder zurückgestellt werden. Dann muss die Ursache technisch geprüft werden.

Warum tropft der Kugelzapfhahn?

Ein nachtropfender Kugelzapfhahn muss nicht vollständig ersetzt werden.

Häufig befinden sich feste Bestandteile zwischen Kugel und Dichtung. Besonders Produkte mit Fruchtfleisch, Fruchtfasern, Gewürzbestandteilen oder Ablagerungen können die Dichtflächen verschmutzen.

Beispiele sind:

- Bratapfelpunsch
- Fruchtpunsch mit hohem Fruchtanteil
- Getränke mit Schalenbestandteilen
- nicht ausreichend gefilterte Eigenmischungen
- Produkte mit festen Ablagerungen im Kanister

Setzt sich ein Partikel im Dichtungsbereich fest, schließt der Kugelhahn möglicherweise nicht mehr vollständig.

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

Harte oder scharfkantige Bestandteile können die Dichtungen außerdem verletzen. In diesem Fall bleibt der Hahn auch nach einer gründlichen Reinigung undicht.

EmK liefert passende Dichtungssätze für die verschiedenen Kugelhahnausführungen.

Beim Kauf mehrerer Dichtungssätze profitieren Sie von günstigen Preisstaffeln. Dadurch können Betreiber mehrerer Geräte oder Verkaufsstände einen preiswerten Saisonvorrat anlegen.

Zischen und Schäumen bedeutet nicht automatisch, dass das Gerät Luft zieht

Gerade zu Beginn der Wintersaison erhält EmK gelegentlich die Rückmeldung, eine Heiße Spitze ziehe angeblich Luft.

Als Anzeichen werden häufig genannt:

- zischendes Geräusch am Zapfhahn
- Blasen im Getränkeschlauch
- stoßweiser Getränkestrahl
- verstärktes Schäumen
- scheinbar unregelmäßige Förderung

In den EmK bislang vorgelegten Fällen mit genau diesem Fehlerbild war die Getränkeleitung nicht undicht.

Die Ursache lag im verwendeten Produkt. Das Getränk hatte bereits leicht zu gären begonnen oder enthielt entstandene Gase. Beim Erhitzen werden diese Gase freigesetzt und treten am Zapfhahn aus.

Dadurch entsteht der Eindruck, dass die Anlage Luft ansaugt.

Vor einer Gerätereklamation sollten folgende Punkte geprüft werden:

- Ist der Getränkebehälter aufgebläht?
- Steht der Behälter unter ungewöhnlichem Druck?
- Wurde das Produkt richtig gelagert?
- Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten?
- Haben sich Geruch, Farbe oder Konsistenz verändert?
- Tritt das Verhalten auch bei einem neuen Gebinde auf?
- Läuft die Anlage nach einer Reinigung mit klarem Wasser gleichmäßig?

Verschwindet das Zischen bei einem Test mit Wasser, liegt die Ursache sehr wahrscheinlich im Getränk und nicht in der Technik.

Ein verdächtiges oder angegorenes Produkt sollte nicht weiter ausgeschenkt werden.

Siebhülsen schützen Pumpen, Leitungen und Dichtungen

Für jede Getränkeleitung wird eine eigene Siebhülse benötigt.

Bei der Heißen Spitze II GP müssen deshalb zwei Siebhülsen verwendet werden.

Die Siebhülse hält feste Bestandteile bereits beim Ansaugen zurück. Dadurch schützt sie:

- die gasbetriebene Membranpumpe
- die Getränkeleitung
- den Erhitzer
- den Kugelzapfhahn
- die internen Dichtungen

Die Siebhülsen sollten regelmäßig kontrolliert und gereinigt werden.

Eine verschmutzte oder falsch montierte Siebhülse kann den Getränkefluss stark reduzieren. Eine vollständig bis zum Anschlag aufgeschobene Siebhülse kann die Ansaugöffnung sogar verschließen.

Die Siebhülse darf deshalb weder fehlen noch die Ansaugöffnung blockieren.

Bei besonders fruchthaltigen oder stückigen Getränken kann eine zusätzliche Vorfilterung erforderlich sein.

9 kW, 6 kW oder 3 kW – Anpassung durch EmK

Serienmäßig arbeitet die Heiße Spitze II GP mit einer Heizleistung von **9 kW bei 400 V**.

Nicht an jedem Weihnachtsmarktstand oder Veranstaltungsort steht jedoch dieselbe elektrische Anschlussleistung zur Verfügung.

EmK kann das Gerät deshalb auf Wunsch an die vorhandene Stromversorgung anpassen.

Mögliche Konfigurationen sind:

- 9 kW Serienleistung
- 6 kW Sonderanpassung
- 3 kW Sonderanpassung

Die Pumpentechnik und die elektrische Heizleistung sind dabei getrennt zu betrachten. Auch bei einer GP-Ausführung wird für das Erhitzen der Getränke Strom benötigt.

Eine Reduzierung der Heizleistung ermöglicht den Einsatz an Standorten mit eingeschränkter Stromversorgung. Gleichzeitig sinkt die Getränkmenge, die innerhalb einer bestimmten Zeit auf Ausschanktemperatur gebracht werden kann.

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

Vor einer Anpassung sollten folgende Informationen vorliegen:

- vorhandener Stromanschluss
- erwartete Literleistung in Stoßzeiten
- Ausgangstemperatur der Getränke
- gewünschte Ausschanktemperatur
- Länge der Getränkeleitungen
- Höhenunterschied zwischen Behältern und Gerät
- gleichzeitige Nutzung beider Zapfhähne
- verwendete Druckgasversorgung
- Konsistenz der Getränke

EmK berät Sie, welche Gerätekonfiguration für Ihren Stand geeignet ist.

Günstig kaufen, kurzfristig liefern lassen oder finanzieren

EmK bietet die Heiße Spitze II GP zu sehr wettbewerbsfähigen Konditionen an.

Unser Anspruch ist es, regelmäßig zu den preisgünstigsten Fachanbietern zu gehören und gleichzeitig einen besonders hohen Service-Standard zu bieten.

Bei einem Preisvergleich sollten nicht nur die reinen Anschaffungskosten betrachtet werden.

Wichtige Vergleichspunkte sind:

- vollständiger Lieferumfang
- Druckminderer und CO₂-Schlauch
- Pumpenausführung
- Zahl der Getränkeleitungen
- Siebhülsen und Steigrohre
- Lieferzeit
- Ersatzteilverfügbarkeit
- technische Beratung
- Anpassungsmöglichkeiten
- Kompensatorhähne
- Transportbox
- Service nach dem Kauf

Abhängig vom Lagerbestand kann die Heiße Spitze II GP kurzfristig geliefert werden. Bei besonderer Dringlichkeit prüft EmK auch alternative Ausführungen, Mietgeräte oder andere verfügbare Lösungen.

Je nach Auftragswert und individueller Prüfung stehen außerdem verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

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

Persönlicher 7-Tage-Service von EmK

Technische Fragen entstehen nicht ausschließlich von Montag bis Freitag.

Gerade auf Weihnachtsmärkten gehören Wochenenden und Feiertage zu den umsatzstärksten Zeiten.

Deshalb bietet EmK persönlich erreichbare Ansprechpartner an sieben Tagen in der Woche.

Unser Service umfasst unter anderem:

- Beratung vor dem Kauf
- Auswahl zwischen GP- und EP-Ausführung
- Unterstützung bei der Druckeinstellung
- Beratung zur Druckgasversorgung
- Hilfe bei geringem Getränkefluss
- Prüfung der Siebhülsenposition
- Beratung bei schäumenden Getränken
- Umrüstung auf Kompensator-Kugelhähne
- Unterstützung bei ausgelöstem Überhitzungsschutz
- Ersatzteilversorgung
- Zuordnung passender Dichtungssätze
- Hilfe bei tropfenden Kugelhähnen
- Unterstützung bei Reinigung und Wartung
- Reparaturmöglichkeiten
- Anpassung auf 9 kW, 6 kW oder 3 kW
- Beratung zur Transportbox
- Finanzierung, Miete und Leasing

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

Bei EmK kaufen Sie deshalb nicht nur einen Glühwein-Durchlauferhitzer. Sie erhalten einen erfahrenen Ansprechpartner für Auswahl, Betrieb, Wartung und Ersatzteilversorgung.

Technische Daten – Selbach OTHG DUO/105 GP

- **Hersteller:** Friedhelm Selbach GmbH
- **Modell:** OTHG DUO/105 GP
- **Bekannte Marktbezeichnung:** Heiße Spitze II GP
- **Artikelnummer:** 08K3046-0520-000
- **Geräteart:** professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- **Gehäuse:** Edelstahl
- **Seitenwände:** Weinrot
- **Getränkeleitungen:** 2
- **Pumpen:** 2 gasbetriebene Membranpumpen
- **Mögliche Antriebsmedien:** CO₂, Stickstoff oder trockene, saubere Druckluft
- **Typischer Pumpendruck:** je nach Installation ca. 1,5–3 bar
- **Zapfhähne:** 2 beheizte Kugelzapfhähne
- **EmK-Sonderausstattung:** ein oder zwei Kompensator-Kugelhähne möglich
- **Innendurchmesser der Getränkeleitungen:** 7 mm
- **Temperatureinstellung:** zentral für das gesamte Gerät
- **Temperaturbereich:** ca. 30–85 °C
- **Zapfbereit:** nach ca. 5 Minuten
- **Gesamtzapfleistung:** bis zu 100 Liter pro Stunde
- **Serienleistung:** 9.000 Watt
- **EmK-Sonderanpassung:** auf Wunsch auch 6 kW oder 3 kW
- **Anschlussspannung:** 400 V / 50 Hz
- **Stromaufnahme:** ca. 12,5 A
- **Elektrischer Anschluss:** CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N
- **Abmessungen B × H × T:** ca. 290 × 463 × 520 mm einschließlich Tropfschale
- **Gewicht:** ca. 35 kg
- **Lieferumfang:** Gerät, Tropfschale, 2 Getränkeschläuche, CO₂-Schlauch, Druckminderer, Gabelschlüssel SW 30, 2 Steigrohre, 2 Siebhülsen, Hakenschlüssel und 5 Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel
- **Optionales Zubehör:** passende OTHG-Transportbox beziehungsweise Flightcase
- **Nicht enthalten:** Druckgasflasche

FAQ – Fragen zur Heißen Spitze II GP, Gaspumpen und Fehlerbehebung

Was bedeutet GP bei der Heißen Spitze II?

GP steht für gasbetriebene Pumpen.

Die beiden Membranpumpen werden durch CO₂, Stickstoff oder geeignete trockene Druckluft angetrieben. Sie fördern die Getränke aus den angeschlossenen Vorratsbehältern durch den Erhitzer zu den Zapfhähnen.

Die Erwärmung erfolgt weiterhin elektrisch. Deshalb benötigt auch die GP-Ausführung einen Stromanschluss.

Benötigt die Heiße Spitze II GP trotz Gaspumpen einen 400-V-Anschluss?

Ja.

Das Druckgas treibt nur die Getränkepumpen an. Die serienmäßige Heizung besitzt eine Leistung von 9 kW und benötigt einen 400-V-Drehstromanschluss.

EmK kann das Gerät auf Wunsch auch auf eine Heizleistung von 6 kW oder 3 kW anpassen.

Kann ich die Pumpen mit CO₂ betreiben?

Ja. Die gasbetriebenen Membranpumpen können mit CO₂ betrieben werden.

Zum Komplettpaket gehören bereits ein CO₂-Schlauch und ein geeigneter Druckminderer. Die Druckgasflasche selbst ist nicht enthalten.

Alternativ können abhängig vom Aufbau auch Stickstoff oder trockene, saubere Druckluft verwendet werden.

Kommt das CO₂ direkt mit dem Glühwein in Kontakt?

Das Druckgas dient als Antrieb für die Membranpumpen. Getränk und Antriebsmedium werden über getrennte Wege geführt.

Der Glühwein wird aus einem offenen Vorratsbehälter angesaugt und durch die Getränkeleitung zum Erhitzer gefördert.

Welchen Druck benötigt die Heiße Spitze II GP?

Je nach Leitungslänge, Höhenunterschied und Getränk wird typischerweise ein Arbeitsdruck von ungefähr **1,5 bis 3 bar** eingestellt.

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

Der Druck sollte langsam erhöht werden, bis ein gleichmäßiger Getränkefluss entsteht.

Eine unnötig hohe Einstellung kann zu schnellem Durchfluss, Spritzen und verstärkter Schaumbildung führen.

Was ist besser – Heiße Spitze II GP oder EP?

Die GP-Ausführung bietet eine druckgeregelte Förderung und eignet sich besonders für professionelle Installationen mit längeren Leitungswegen oder größeren Höhenunterschieden.

Die EP-Ausführung benötigt keine Druckgasflasche und ist dadurch einfacher aufzubauen.

Welche Variante besser ist, hängt von Standort, Schlauchführung, Getränken und vorhandener Infrastruktur ab. EmK berät Sie bei der Auswahl.

Wo kann ich die Heiße Spitze II GP günstig kaufen?

Die Heiße Spitze II GP erhalten Sie bei EmK zu besonders wettbewerbsfähigen Konditionen.

EmK verbindet günstige Preise mit technischer Beratung, Ersatzteilversorgung, individuellen Anpassungen und einem persönlich erreichbaren 7-Tage-Service.

Ist das Gerät auch als Neumärker Heiße Spitze II bekannt?

Viele Betreiber kennen diese Gerätefamilie unter der Bezeichnung **Neumärker Heiße Spitze II**.

Das hier angebotene Selbach-Gerät trägt die Modellbezeichnung **OTHG DUO/105 GP** und die Artikelnummer **08K3046-0520-000**.

Bei Ersatzteilbestellungen sollte immer das Typenschild berücksichtigt werden.

Gibt es eine Transportbox für die Heiße Spitze?

Ja. Für die standardmäßigen OTHG-Geräte mit Edelstahlgehäuse ist ein speziell angepasstes Flightcase beziehungsweise eine Transportbox erhältlich.

Die Box bietet einen festen Platz für das Gerät, ein Fach für die Tropfschale und Stauraum für Schläuche, Steigrohre und weiteres Zubehör.

EmK bietet die passende Transportbox günstig als Zubehör an.

Kann die Druckgasflasche mit im Flightcase transportiert werden?

Nein. Die Transportbox ist für die Heiße Spitze und das zugehörige Geräte-Zubehör vorgesehen.

Druckgasflaschen müssen entsprechend den geltenden Sicherheits- und Transportvorschriften separat gesichert und transportiert werden.

Kann EmK Kompensatorhähne montieren?

Ja. EmK kann einen oder beide serienmäßigen Kugelzapfhähne gegen Kompensator-Kugelhähne austauschen.

Dadurch lässt sich die Fließgeschwindigkeit direkt am Zapfhahn regulieren.

Das ist besonders bei schäumenden Getränken oder Produkten mit hohem Fruchtanteil interessant.

Hilft ein Kompensatorhahn bei schäumendem Bratapfelpunsch?

Ein Kompensatorhahn kann den Ausschank verlangsamen und beruhigen. Dadurch lässt sich Schaumbildung häufig reduzieren.

Feste Fruchtbestandteile müssen trotzdem ausreichend herausgefiltert werden. Der Kompensatorhahn ersetzt weder die Siebhülse noch eine notwendige Vorfilterung.

Warum kommt aus einem Zapfhahn nur noch sehr wenig Getränk?

Mögliche Ursachen sind:

- zu niedriger Pumpendruck
- geschlossene oder leere Druckgasflasche
- geknickter Getränkeschlauch
- zugesetzte Siebhülse
- leeres Getränkegebinde
- blockierter Kugelhahn
- falsch aufgesetzte Siebhülse
- beschädigte Pumpe

Besonders häufig wird die Siebhülse zu weit auf die Ansauglanze geschoben. Dadurch kann sie die Öffnung des Steigrohres verschließen.

Warum kommt gar nichts mehr aus dem Zapfhahn?

Prüfen Sie zunächst:

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

1. Ist die Druckgasflasche geöffnet?
2. Zeigt der Druckminderer einen Arbeitsdruck an?
3. Ist der Getränkebehälter gefüllt?
4. Ist der Schlauch geknickt?
5. Ist die Siebhülse sauber?
6. Wurde die Siebhülse bis zum Anschlag aufgeschoben?
7. Ist der Zapfhahn frei?

Vor dem Lösen von Leitungen muss die Druckgasversorgung geschlossen und der vorhandene Druck abgelassen werden.

Darf ich die Siebhülse einfach weglassen?

Nein.

Die Siebhülse schützt Pumpe, Getränkeleitung, Erhitzer, Kugelhahn und Dichtungen vor festen Partikeln.

Sie muss verwendet werden, darf aber die Öffnung des Steigrohres nicht verschließen.

Die Heiße Spitze heizt nicht mehr – ist sie defekt?

Nicht zwangsläufig.

Möglicherweise hat der Überhitzungsschutz ausgelöst. Dieser unterbricht die Heizung, wenn die Temperatur im Gerät zu hoch wird.

Lassen Sie das Gerät zunächst vollständig abkühlen und kontrollieren Sie Getränkezufuhr, Leitungen und Temperatureinstellung.

Anschließend kann der dunkelrote Rückstellknopf des Überhitzungsschutzes mit festem Druck betätigt werden.

Wo befindet sich der Rückstellknopf des Überhitzungsschutzes?

Je nach Geräteausführung befindet sich der dunkelrote Knopf im Bereich der Bodenplatte.

Ist er nicht ohne Demontage von Gehäuseteilen erreichbar, sollte das Gerät nicht selbst geöffnet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an EmK.

Was muss ich nach dem Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes beachten?

Stellen Sie die Temperatur zunächst etwas niedriger ein und prüfen Sie, ob ein ausreichender Getränkefluss vorhanden ist.

Löst der Überhitzungsschutz erneut aus, muss die Ursache technisch geprüft werden. Ein wiederholtes Zurücksetzen ohne Ursachenklärung ist nicht zu empfehlen.

Warum tropft der Kugelhahn?

Fruchtfleisch, Gewürzbestandteile oder andere feste Partikel können sich zwischen Kugel und Dichtung setzen.

Dadurch schließt der Hahn nicht mehr vollständig. Harte Bestandteile können die internen Dichtungen außerdem beschädigen.

Häufig genügt nach einer Reinigung der Austausch des Dichtungssatzes.

Wo bekomme ich Dichtungssätze für die Heiße Spitze II GP?

Passende Dichtungssätze erhalten Sie bei EmK.

Da verschiedene Kugelhahnausführungen existieren, sollte vor der Bestellung ein Foto des Hahns oder des Typenschildes übermittelt werden.

Beim Kauf mehrerer Dichtungssätze bietet EmK günstige Preisstaffeln.

Warum zischt das Gerät beim Zapfen?

Zischen und Blasenbildung können durch Gase im Getränk verursacht werden.

Hat das Produkt leicht zu gären begonnen, werden die entstandenen Gase beim Erhitzen freigesetzt. Das kann wie eine undichte Ansaugleitung wirken.

Ein Test mit klarem Wasser hilft bei der Unterscheidung.

Kann ich mit der Heißen Spitze II GP zwei verschiedene Temperaturen einstellen?

Nein. Beide Getränkeleitungen sind getrennt, die Temperatur wird jedoch zentral für das gesamte Gerät eingestellt.

Die beiden Getränke sollten deshalb für eine ähnliche Ausschanktemperatur geeignet sein.

Wie viel Glühwein kann das Gerät pro Stunde ausschenken?

Die serienmäßige 9-kW-Ausführung erreicht insgesamt bis zu **100 Liter pro Stunde**.

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten

Das entspricht rechnerisch bis zu:

- 500 Bechern à 0,2 Liter
- 400 Bechern à 0,25 Liter
- 333 Bechern à 0,3 Liter

Die Leistung gilt für beide Zapfhähne zusammen.

Kann die Heiße Spitze II GP geleast oder gemietet werden?

Abhängig von Gerätewert, Verfügbarkeit und individueller Prüfung können bei EmK verschiedene Modelle angeboten werden:

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

Wo bekomme ich Ersatzteile für eine ältere Neumärker Heiße Spitze?

EmK führt zahlreiche Ersatz- und Verschleißteile für Selbach- und als Neumärker bekannte Heiße-Spitze-Geräte.

Für eine sichere Zuordnung senden Sie uns am besten ein Foto des Typenschildes und des benötigten Bauteils.

Warum sollte ich die Heiße Spitze II GP bei EmK kaufen?

EmK verbindet besonders wettbewerbsfähige Preise mit:

- technischer Beratung
- Auswahl zwischen GP- und EP-Ausführung
- individueller Leistungsanpassung
- Kompensator-Kugelhähnen
- passender Transportbox
- umfangreicher Ersatzteilversorgung
- günstigen Dichtungssätzen
- Reparaturmöglichkeiten
- Finanzierungs- und Mietlösungen
- persönlich erreichbaren Ansprechpartnern an sieben Tagen in der Woche

Sie erhalten damit nicht nur einen Glühwein-Durchlauferhitzer, sondern einen erfahrenen Ansprechpartner für den gesamten Betrieb.

Datenblatt zu Heiße Spitze II G | OTHG DUO/105 GP | Durchlauferhitzer von Selbach



Komplettpaket mit allem Zubehör für zwei Getränkesorten
Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 500
Farbe:	Edelstahl, Burgundrot
Produktbereich:	Glühbier, Heißgetränke, Eierpunsch, Glühwein, Trinkschokolade
Einsatzbereich - für welche Branche:	Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 2 Sorten
Hersteller:	Selbach Schankanlagen
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	9 kW
Gewicht	35 kg

[Zum Artikel: S08K3046-0520-G](#)