Datenblatt zu Zapfsäule "La Colonne III" für 3-leitige Glühwein-Durchlauferhitzer

Exklusive Schanktechnik hat einen Namen - La Colonne von EmK



Produktbeschreibung

La Colonne III – Dreifach-Zapfsäule für Glühwein & Heißgetränke Drei Hähne, ein Statement: Stilvolle Effizienz im Ausschank Die La Colonne III ist das perfekte Bindeglied zwischen Funktion und Design. Mit drei Zapfhähnen richtet sie sich an professionelle Betreiber, die mehrere Sorten Glühwein, Punsch oder Heißgetränke gleichzeitig ausschenken möchten – kompakt, elegant und technisch ausgereift. Wie alle Modelle der La-Colonne-Serie wird auch diese Variante in der EmK-Manufaktur entwickelt und gefertigt – ein handwerkliches Meisterstück für die anspruchsvolle Erlebnisgastronomie. Edles Design mit persönlicher Note Schon in der Grundausstattung überzeugt die La Colonne III durch ihre klare Formensprache und den hochwertigen Aufbau mit verchromten Kugelhähnen. Darüber hinaus kann jede Säule in Farbe, Oberfläche und Ausstattung individuell gestaltet werden – von satiniertem Edelstahl bis hin zu 24 Karat Gold-Veredelungen. Besonders beliebt ist die Ausführung in SGC (Solid Glossy Copper) mit Altkupfer-Front, verkupferten Hähnen und handgedrechselten Eichegriffen – eine ästhetische Kombination, die Wärme und Wertigkeit ausstrahlt. Integrierte Infrarotheizung – Wärme, wo sie gebraucht wird Im Inneren der La Colonne III sorgt eine Infrarotheizung für konstante Temperatur und verhindert das Abkühlen der Leitungen – ein unschätzbarer Vorteil bei winterlichen Bedingungen. So bleibt der Glühwein heiß, auch wenn der Andrang einmal nachlässt. Technik & Aufbau – flexibel und zuverlässig Die Zapfsäule wird an einen separaten Durchlauferhitzer angeschlossen, der unter dem Tresen oder in einiger Entfernung installiert werden kann. Wird der Erhitzer nicht direkt neben der Säule positioniert, führt ein Edelstahlrohr mit Begleitheizung das Getränk temperiert bis an den Hahn – technisch elegant gelöst und perfekt auf den professionellen Dauerbetrieb abgestimmt. Empfohlen von EmK – ästhetisch, effizient & langlebig Mit drei Zapfhähnen, edlem Design und der kompakten Bauform ist die La Colonne III die ideale Wahl für größere Stände oder Bars mit mehreren Getränkesorten. Wie alle EmK-Eigenentwicklungen überzeugt sie durch ihr hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und die einzigartige Kombination aus Funktion und Ästhetik. FAQ – Häufige Fragen zur La Colonne III - Kann ich jede Säule individuell gestalten? Ja, sämtliche Oberflächen und Beschläge sind frei wählbar – von Kupfer über Messing bis zu vergoldeten Varianten. - Wie erfolgt die Reinigung? Die Reinigung erfolgt wie bei den EmK-Durchlauferhitzern: Die gesamte Anlage wird mit Reinigungschemie durchgespült, wodurch Rückstände und Ablagerungen hygienisch entfernt werden. Eine manuelle Demontage ist nicht erforderlich. - Wie bleibt das Getränk heiß? Die interne Infrarotheizung verhindert das Auskühlen der Leitungen. Bei entfernten Durchlauferhitzern wird zusätzlich eine Begleitheizung verwendet. - Was unterscheidet La Colonne von Standard-Zapfanlagen? Die Kombination aus kompakter Bauform, edler Optik und integrierter Wärmeführung ist einzigartig am Markt.

Datenblatt zu Zapfsäule "La Colonne III" für 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:	150 mm
Breite:	239 mm
Höhe:	500 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.2 kW
Gewicht	4 kg

Zum Artikel: emk01031