Datenblatt zu Heiße Spitze III E

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 3 Sorten Glühwein





Produktbeschreibung

Heiße Spitze III – professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer mit 3 Zapfhähnen

Die **Heiße Spitze III** ist eine leistungsstarke Glühweinzapfanlage für Verkaufsstände, die drei verschiedene Heißgetränke über ein einziges Gerät anbieten möchten. Das **Selbach OTHG TRIO/105 EP** verfügt über drei voneinander getrennte Getränkeleitungen, drei elektrische Förderpumpen und drei beheizte Kugelzapfhähne.

Mit bis zu **100 Litern Gesamtzapfleistung pro Stunde** ist das Gerät für stark frequentierte Weihnachtsmärkte, größere Winterveranstaltungen und professionelle Gastronomiebetriebe ausgelegt. Die Heiße Spitze III erreicht ihre Betriebsbereitschaft nach ungefähr fünf Minuten und erwärmt immer nur die Getränkemenge, die tatsächlich ausgeschenkt wird.

Am Markt ist diese Gerätefamilie ebenfalls unter der bekannten Bezeichnung **Neumärker Heiße Spitze III** verbreitet. Die von EmK angebotene Selbach-Ausführung trägt die Artikelnummer **08K3049-0530-000**.

EmK bietet die Heiße Spitze III zu besonders attraktiven Konditionen an. Gleichzeitig erhalten Sie eine für den professionellen Saisonbetrieb entscheidende Leistung: eine umfangreiche Ersatzteilversorgung, technische Beratung, Reparaturmöglichkeiten und persönlich erreichbare Ansprechpartner an sieben Tagen in der Woche.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Heiße Spitze III E

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 3 Sorten Glühwein

- professioneller Durchlauferhitzer für drei Heißgetränke
- drei getrennte Getränkeleitungen
- drei elektrische, selbstansaugende Förderpumpen
- drei beheizte Kugelzapfhähne
- bis zu 100 Liter Gesamtzapfleistung pro Stunde
- nach ungefähr 5 Minuten betriebsbereit
- zentral einstellbarer Temperaturbereich von ca. 30 bis 85 °C
- bedarfsgerechte Erwärmung erst beim Ausschank
- serienmäßig 9 kW Heizleistung
- bei EmK auf Wunsch auch mit 6 kW oder 3 kW
- kein CO? für die Getränkeförderung erforderlich
- robustes Edelstahlgehäuse
- weinrote Seitenwände
- Komplettpaket mit Zubehör für drei Leitungen
- umfangreiche Ersatzteilversorgung durch EmK
- optionale Lösungen zur zusätzlichen Betriebssicherheit
- persönlicher 7-Tage-Service während der Saison

Drei Getränkeleitungen für ein vielseitiges Heißgetränkesortiment

Die Heiße Spitze III eignet sich besonders für Verkaufsstände, die ihren Gästen drei verschiedene Getränke anbieten möchten.

Eine typische Belegung wäre:

- klassischer roter Glühwein
- weißer Glühwein
- alkoholfreier Kinderpunsch

Weitere mögliche Kombinationen sind:

- Glühwein, Fruchtpunsch und Jagertee
- drei unterschiedliche Glühweinrezepturen
- roter Glühwein, weißer Glühwein und Bratapfelpunsch
- klassischer Punsch, Beerenpunsch und alkoholfreier Winterpunsch
- drei regionale oder saisonale Spezialitäten

Jede Sorte wird aus einem eigenen Vorratsbehälter angesaugt und über einen eigenen Zapfhahn ausgegeben.

Dadurch benötigen Sie nicht für jedes Getränk einen separaten Durchlauferhitzer. Die Heiße Spitze III spart Platz auf der Verkaufstheke und ermöglicht dennoch ein breites Sortiment.

Die Ausschanktemperatur wird für das gesamte Gerät eingestellt. Alle drei Getränke sollten deshalb mit derselben oder einer sehr ähnlichen Temperatur verarbeitet werden können.

Produkte wie Kakao oder Eierpunsch, die unter Umständen eine niedrigere oder besonders genau abgestimmte Temperatur benötigen, werden häufig besser über eine separate Heiße Spitze MONO verarbeitet.

Drei elektrische Pumpen für einen unkomplizierten Aufbau

Die EP-Ausführung ist mit drei elektrischen, selbstansaugenden Pumpen ausgestattet.

Jede Pumpe versorgt eine eigene Getränkeleitung. Dazu wird jeweils ein Steigrohr mit Siebhülse in den zugehörigen Vorratsbehälter eingesetzt.

Die Pumpen fördern die Getränke anschließend über die Schläuche zum Durchlauferhitzer.

Eine Druckgasversorgung wird für diese Ausführung nicht benötigt. Sie müssen daher keine zusätzliche CO?-Flasche, keinen Druckminderer und keinen Druckluftkompressor für die Getränkeförderung bereitstellen.

Für eine zuverlässige Förderung sollten folgende Grenzen eingehalten werden:

- Getränkeleitungen bis maximal etwa 5 Meter
- Höhenunterschied bis maximal etwa 1 Meter
- möglichst kurze und direkte Schlauchführung
- keine abgeknickten oder gequetschten Schläuche
- je Leitung ein eigenes Steigrohr
- je Leitung eine saubere und unbeschädigte Siebhülse

Bei größeren Entfernungen zwischen Gerät und Getränkevorrat sollte EmK vorab prüfen, welche technische Lösung geeignet ist.

Bedarfsgerechte Erwärmung für einen professionellen Ausschank

Die Heiße Spitze III hält nicht den gesamten Getränkevorrat dauerhaft heiß.

Die Getränke verbleiben zunächst in den angeschlossenen Vorratsbehältern. Erst beim Zapfen fördert die jeweilige Pumpe die benötigte Menge durch das Heizsystem.

Dadurch wird nur das Getränk erwärmt, das tatsächlich in den Becher gelangt.

Diese Arbeitsweise bietet mehrere betriebliche Vorteile:

- keine großen beheizten Vorratsbehälter auf der Theke
- weniger dauerhaft warmgehaltenes Getränk
- drei Getränke über ein einziges Gerät
- übersichtlicher Arbeitsbereich
- einfacher Nachschub aus Kanistern oder Tanks
- kurze Reaktionszeit bei hohem Besucheraufkommen
- weniger Platzbedarf als bei drei separaten Erhitzern
- bedarfsgerechter Energieeinsatz

Vor allem bei starkem Andrang ermöglicht die Heiße Spitze III einen strukturierten und schnellen Ausschank.

Bis zu 100 Liter Gesamtleistung – verteilt auf drei Zapfhähne

Die serienmäßige Ausführung arbeitet mit **9.000 Watt** und erreicht unter geeigneten Bedingungen bis zu **100 Liter Gesamtzapfleistung pro Stunde**.

Umgerechnet entspricht dies:

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

Die Leistungsangabe gilt für das gesamte Gerät.

Drei Zapfhähne bedeuten daher nicht 300 Liter pro Stunde. Die vorhandene Heizleistung wird auf die drei Leitungen verteilt.

Der Vorteil der TRIO-Ausführung liegt vor allem darin, dass drei Produkte parallel bereitstehen und ohne Umrüsten ausgeschenkt werden können.

Wie sich die Gesamtleistung auf die einzelnen Getränkesorten verteilt, wird durch die tatsächliche Nachfrage bestimmt. Bei vielen Verkaufsständen entfällt der größte Anteil beispielsweise auf roten Glühwein, während weißer Glühwein und Kinderpunsch geringere Mengen ausmachen.

Ein solches Verkaufsprofil lässt sich mit der Heißen Spitze III besonders gut abbilden.

Schnell starten und flexibel temperieren

Etwa **5 Minuten nach dem Einschalten** kann mit dem Zapfen begonnen werden.

Die Temperatur lässt sich zentral in einem Bereich von ungefähr **30 bis 85 °C** einstellen.

Da alle drei Leitungen über dasselbe Heizsystem geführt werden, gilt die Temperatureinstellung für alle angeschlossenen Getränke.

Bei der Zusammenstellung des Sortiments sollte deshalb nicht nur der Geschmack, sondern auch die erforderliche Verarbeitungstemperatur berücksichtigt werden.

Für die Hauptprodukte eines Weihnachtsmarktstandes – beispielsweise roten Glühwein, weißen Glühwein und Fruchtpunsch – ist eine gemeinsame Temperatur häufig gut umsetzbar.

Bei empfindlicheren Produkten ist gegebenenfalls ein separates Zusatzgerät die bessere Lösung.

Bekannt als Selbach OTHG TRIO und Neumärker Heiße Spitze III

Die dreileitige Heiße Spitze wird seit vielen Jahren professionell auf Weihnachtsmärkten und Veranstaltungen eingesetzt.

Entsprechend existieren verschiedene gebräuchliche Such- und Produktbezeichnungen:

- Heiße Spitze III
- Neumärker Heiße Spitze III
- Selbach OTHG TRIO/105 EP
- Glühweinerhitzer mit drei Zapfhähnen
- dreileitiger Glühwein-Durchlauferhitzer
- Glühweinzapfanlage für drei Sorten
- Heißgetränkegerät mit drei elektrischen Pumpen

Für das hier angebotene Selbach-Modell gilt die Artikelnummer **08K3049-0530-000**.

Bei Ersatzteilen muss trotz ähnlicher Marktbezeichnungen auf die konkrete Ausführung geachtet werden. Insbesondere bei Kugelhähnen, Dichtungen, Pumpen und elektrischen Komponenten können sich ältere und neuere Gerätegenerationen unterscheiden.

EmK übernimmt auf Wunsch die genaue Zuordnung.

Für wen ist die Heiße Spitze III die richtige Wahl?

Das TRIO-Modell richtet sich an Betreiber, die drei Getränke dauerhaft im Angebot haben und während des Verkaufs nicht zwischen Sorten umrüsten möchten.

Geeignete Einsatzbereiche sind:

- stark frequentierte Weihnachtsmärkte
- große Adventsveranstaltungen
- Schaustellerbetriebe
- Eventgastronomie
- Freizeitparks
- größere Cateringveranstaltungen
- Hotels mit Winterterrasse
- Veranstaltungsarenen
- Vermietunternehmen
- Firmenveranstaltungen
- gastronomische Winterkonzepte
- Verkaufsstände mit breitem Getränkesortiment

Die Heiße Spitze III ist besonders wirtschaftlich, wenn alle drei Zapfstellen regelmäßig genutzt werden.

Wer überwiegend zwei Getränke verkauft und nur gelegentlich eine dritte Sorte anbietet, sollte prüfen, ob eine Heiße Spitze II mit zusätzlichem MONO-Gerät flexibler sein könnte.

Alles dabei für drei Getränkeleitungen

Das Selbach OTHG TRIO/105 EP wird als Komplettpaket geliefert.

Enthalten sind:

- drei Getränkeschläuche
- drei Steigrohre
- drei Siebhülsen
- ein Hakenschlüssel für die Kugelzapfhähne
- eine einhängbare Tropfschale
- fünf Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

Jede Getränkeleitung erhält ihr eigenes Steigrohr und ihre eigene Siebhülse.

Die Tropfschale lässt sich zur Reinigung und zum Transport abnehmen. Mit dem Hakenschlüssel können die Kugelzapfhähne fachgerecht gelöst und wieder montiert werden.

Das mitgelieferte Reinigungsmittel ist auf die Heißgetränkegeräte abgestimmt und dient der Reinigung und Desinfektion des Getränkesystems.

Ersatzteile für die Heiße Spitze III – Betriebssicherheit für die gesamte Saison

Bei einem dreileitigen Gerät sind mehr Pumpen, Schläuche, Zapfhähne und Dichtungen im Einsatz als bei einer kleineren Ausführung.

Umso wichtiger ist es, während der Saison auf passende Ersatzteile zugreifen zu können.

EmK hält in der Regel die gängigen Ersatz- und Verschleißteile für die Heiße Spitze vorrätig.

Dazu zählen unter anderem:

- Dichtungssätze für Kugelzapfhähne
- komplette Kugelhähne
- elektrische Getränkepumpen
- Pumpennetzteile
- Siebhülsen
- Getränkeschläuche
- Steigrohre
- Schalter
- Regler
- Überhitzungsschutz
- Schlauch- und Anschlussbauteile
- Tropfschalen
- Hakenschlüssel
- OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

Für Betreiber mit hohem Umsatz empfiehlt sich eine vorbeugende Ersatzteilbevorratung.

Sinnvoll können beispielsweise sein:

- mindestens ein Dichtungssatz je Kugelhahnausführung
- zusätzliche Siebhülsen
- ein Ersatz-Getränkeschlauch
- ein Ersatz-Steigrohr
- ausreichender Vorrat an Reinigungsmittel
- je nach Betriebskonzept eine Ersatzpumpe oder Pumpenlösung

EmK bietet für besonders sicherheitsorientierte Betreiber außerdem Lösungen mit vorbereiteten Pumpenplatten und Reservekomponenten an. Dadurch lässt sich bei einem Pumpen- oder Netzteilausfall unter geeigneten Voraussetzungen schneller reagieren.

Welche Vorsorge für Ihren Betrieb sinnvoll ist, hängt von Besucheraufkommen, Einsatzdauer und vorhandenen Ersatzgeräten ab.

Datenblatt zu Heiße Spitze III E

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 3 Sorten Glühwein

Tropfende Kugelhähne – häufig sind feste Getränkebestandteile die Ursache

Wenn einer der drei Kugelhähne nachtropft, ist nicht zwangsläufig der komplette Hahn defekt.

Häufig gelangen feste Bestandteile aus dem Getränk bis in den Dichtungsbereich.

Besonders kritisch können sein:

- Fruchtfleisch
- Apfelstücke oder Fruchtfasern
- Gewürzrückstände
- Schalenbestandteile
- nicht vollständig gelöste Zutaten
- Ablagerungen aus dem Getränkebehälter

Bratapfelpunsch und vergleichbare Produkte enthalten teilweise größere oder festere Bestandteile als klassischer filtrierter Glühwein.

Setzt sich ein Partikel zwischen Kugel und Dichtung, kann der Hahn nicht mehr vollständig schließen. Wird die Dichtfläche beschädigt, bleibt die Undichtigkeit auch nach dem Entfernen des Fremdkörpers bestehen.

In vielen Fällen kann der Kugelhahn mit einem passenden Dichtungssatz instand gesetzt werden.

EmK bietet diese Dichtungssätze besonders günstig an. Durch Staffelpreise können Betreiber mehrerer Geräte oder Verkaufsstände einen sinnvollen Saisonvorrat zu reduzierten Stückkosten anlegen.

Da unterschiedliche Kugelhahngenerationen existieren, muss vor der Bestellung die genaue Ausführung geprüft werden.

Zischen und Blasenbildung: Oft liegt es am Getränk und nicht an der Pumpe

Ein zischender oder stoßweise austretender Getränkestrahl wird häufig als Ansaugen von Luft interpretiert.

Vor allem zu Beginn der Wintersaison erhält EmK entsprechende Reklamationsmeldungen.

Bei den bisher von EmK geprüften Fällen mit diesem typischen Fehlerbild zog die Anlage jedoch keine Nebenluft. Die Ursache lag im verwendeten Getränk.

Hatte ein Produkt bereits leicht zu gären begonnen, befanden sich Gase im Getränk. Beim Durchlaufen des Erhitzers wurden diese freigesetzt.

Mögliche Erscheinungen sind:

- Zischen am Zapfhahn
- Blasen im Schlauch
- stoßweiser Getränkeaustritt
- Schaumbildung
- scheinbar unterbrochener Förderstrom
- Druck im Vorratsbehälter

Da das Verhalten beim Erhitzen entsteht, wirkt es wie eine Undichtigkeit oder ein Pumpenproblem.

Für eine erste Unterscheidung empfiehlt sich folgender Ablauf:

1. Gerät fachgerecht reinigen.
2. Eine Leitung mit sauberem Wasser testen.
3. Anschlüsse und Schlauchverbindungen kontrollieren.
4. Test mit einem anderen, einwandfreien Produktgebinde durchführen.
5. Lagerung und Produktzustand überprüfen.

Läuft das Gerät mit Wasser ruhig und gleichmäßig, sollte zunächst das Getränk untersucht werden.

Besteht das Problem auch bei Wasser, unterstützt EmK bei der Prüfung der technischen Komponenten.

Drei Siebhülsen als Schutz für drei Pumpen

Bei der Heißen Spitze III wird an jedem Steigrohr eine eigene Siebhülse benötigt.

Die drei Siebhülsen gehören zum serienmäßigen Lieferumfang.

Ihre Aufgabe besteht darin, feste Bestandteile zurückzuhalten, bevor diese in die Pumpen und Getränkeleitungen gelangen.

Das schützt:

- alle drei Förderpumpen
- die Heizstrecken
- die Getränkeleitungen
- die Kugelzapfhähne
- die Dichtungen

Vor jedem Betriebstag sollte kontrolliert werden, ob die Siebhülsen:

- vorhanden sind
- richtig sitzen
- unbeschädigt sind
- nicht zugesetzt sind
- hygienisch sauber sind

Bei drei Leitungen ist eine eindeutige Zuordnung der Schläuche und Steigrohre zu den Getränken sinnvoll. So werden Produktvermischungen und allergenbedingte Kreuzkontakte besser vermieden.

Für stark fruchthaltige oder stückige Produkte kann eine zusätzliche Vorfilterung notwendig sein.

Serienmäßig 9 kW – bei EmK auch als 6-kW- oder 3-kW-Lösung

Die Heiße Spitze III wird serienmäßig mit **9 kW Heizleistung und 400-V-Anschluss** geliefert.

Auf temporären Veranstaltungsflächen kann die verfügbare elektrische Leistung jedoch begrenzt sein.

EmK kann das Gerät deshalb auf Wunsch für eine geringere Heizleistung anpassen.

Mögliche Ausführungen sind:

- 9 kW
- 6 kW
- 3 kW

Je geringer die Heizleistung, desto weniger Getränk kann innerhalb einer bestimmten Zeit auf Ausschanktemperatur gebracht werden.

Bei der Heißen Spitze III ist dies besonders wichtig, weil sich alle drei Zapfhähne die Gesamtleistung teilen.

Vor einer Reduzierung sollten deshalb geklärt werden:

- erwartete Gesamtmenge pro Stunde
- Anteil der einzelnen Getränke
- gleichzeitige Nutzung mehrerer Zapfhähne
- Eingangstemperatur der Produkte
- gewünschte Ausschanktemperatur
- vorhandene elektrische Absicherung

EmK unterstützt Sie bei einer realistischen Auslegung.

Attraktive Konditionen, schnelle Verfügbarkeit und flexible Finanzierung

Die Heiße Spitze III ist eine professionelle Investition für umsatzstarke Verkaufsstände.

EmK kalkuliert das Gerät besonders wettbewerbsfähig und gehört regelmäßig zu den günstigen Fachanbietern.

Der Preis allein sollte jedoch nicht das einzige Auswahlkriterium sein. Gerade bei einem Gerät mit drei Pumpen und drei Zapfhähnen sind eine zuverlässige Ersatzteilversorgung und technische Unterstützung besonders wertvoll.

Bei einem Angebotsvergleich sollten Sie daher berücksichtigen:

- Ist das Zubehör für alle drei Leitungen enthalten?
- Gehören drei Siebhülsen zum Lieferumfang?
- Ist Reinigungsmittel enthalten?
- Sind Ersatzteile kurzfristig erhältlich?
- Gibt es Hilfe bei der Zuordnung älterer Bauteile?
- Ist ein Ansprechpartner am Wochenende erreichbar?
- Können Leistungsanpassungen vorgenommen werden?
- Gibt es Miet- oder Finanzierungsmöglichkeiten?

Abhängig vom Lagerbestand kann EmK kurzfristig liefern. Alternativ prüfen wir verfügbare Gerätevarianten, Mietgeräte oder passende Übergangslösungen.

Zur Finanzierung stehen abhängig von den jeweiligen Voraussetzungen unter anderem zur Verfügung:

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

7-Tage-Service für Weihnachtsmarkt und Wintergastronomie

Die umsatzstärksten Zeiten eines Weihnachtsmarktstandes liegen häufig am Wochenende oder an Feiertagen.

Ein technischer Ansprechpartner, der nur montags bis freitags erreichbar ist, hilft in dieser Situation nur eingeschränkt.

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

Wir unterstützen unter anderem bei:

- Inbetriebnahme
- Schlauchführung
- Ansaugproblemen
- Pumpenfragen
- Zischen oder Blasenbildung
- tropfenden Kugelhähnen
- Auswahl von Dichtungssätzen
- Ersatzteilbestellungen
- Reinigungsfragen
- Fehleranalyse
- Leistungsanpassungen
- Finanzierung und Miete
- Reparatur und Wartung

Durch unsere Erfahrung mit Weihnachtsmärkten und Erlebnisgastronomie können viele Fragen bereits telefonisch oder anhand von Fotos und Videos eingegrenzt werden.

Technische Daten – Selbach OTHG TRIO/105 EP

- **Hersteller:** Friedhelm Selbach GmbH
- **Modell:** OTHG TRIO/105 EP
- **Bekannte Marktbezeichnung:** Heiße Spitze III
- **Artikelnummer:** 08K3049-0530-000
- **Geräteart:** professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- **Gehäuse:** Edelstahl
- **Seitenwände:** Weinrot
- **Getränkeleitungen:** 3
- **Pumpen:** 3 elektrische, selbstansaugende Getränkepumpen
- **Zapfhähne:** 3 beheizte Kugelzapfhähne
- **Innendurchmesser 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
- **Maximale Leitungslänge:** bis zu 5 Meter
- **Maximaler Höhenunterschied:** bis zu 1 Meter
- **Abmessungen B × H × T:** ca. 290 × 463 × 520 mm einschließlich Tropfschale
- **Gewicht:** ca. 35 kg
- **Lieferumfang:** 3 Getränkeschläuche, 3 Steigrohre, 3 Siebhülsen, Hakenschlüssel, Tropfschale und 5 Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

FAQ – Fragen zur Heißen Spitze III, Wartung und Ersatzteilen

Wo kann ich die Heiße Spitze III günstig kaufen?

Bei EmK erhalten Sie die Heiße Spitze III zu besonders wettbewerbsfähigen Konditionen.

Unser Ziel ist es, zu den günstigsten Fachanbietern zu gehören und gleichzeitig einen hohen technischen und persönlichen Service zu bieten.

Dazu zählen eine umfangreiche Ersatzteilversorgung, Anpassungsmöglichkeiten und ein 7-Tage-Service.

Ist das Selbach OTHG TRIO/105 EP auch die Neumärker Heiße Spitze III?

Die dreileitige Gerätebauart ist vielen Kunden unter der Bezeichnung **Neumärker Heiße Spitze III** bekannt.

Das hier beschriebene Selbach-Modell trägt die Bezeichnung **OTHG TRIO/105 EP** und die Artikelnummer **08K3049-0530-000**.

Bei Ersatzteilen sollte immer geprüft werden, welche konkrete Geräte- und Bauteilausführung vorhanden ist.

Wo bekomme ich Ersatzteile für die Neumärker oder Selbach Heiße Spitze III?

EmK führt Ersatzteile für die Heiße Spitze und hält die gängigen Originalteile in der Regel lagernd.

Dazu gehören unter anderem Dichtungssätze, Kugelhähne, Pumpen, Netzteile, Siebhülsen, Steigrohre, Schläuche und elektrische Komponenten.

Für eine sichere Zuordnung benötigen wir bei älteren Geräten gegebenenfalls ein Foto des Typenschildes und des Bauteils.

Welche Ersatzteile sollte ich vor Beginn der Wintersaison bereithalten?

Für einen stark frequentierten Verkaufsstand sind insbesondere folgende Teile sinnvoll:

Datenblatt zu Heiße Spitze III E

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 3 Sorten Glühwein

- Dichtungssätze für die Kugelhähne
- zusätzliche Siebhülsen
- Ersatzschlauch
- Ersatz-Steigrohr
- Reinigungsmittel
- je nach Betriebskonzept Ersatzpumpe oder vorbereitete Pumpenlösung

EmK stellt auf Wunsch ein passendes Ersatzteilpaket zusammen.

Wo kann ich Dichtungen für den Kugelhahn der Heißen Spitze III kaufen?

Passende Dichtungssätze erhalten Sie bei EmK.

Da verschiedene Kugelhahnausführungen verwendet wurden, muss der richtige Satz anhand des vorhandenen Hahns bestimmt werden.

Für größere Stückzahlen bietet EmK günstige Staffelpreise an.

Muss ich bei einem tropfenden Hahn den kompletten Kugelhahn ersetzen?

Nicht zwangsläufig.

Häufig sind nur die internen Dichtungen verschmutzt oder beschädigt. In diesem Fall kann eine Reinigung oder der Austausch des Dichtungssatzes ausreichen.

Ein kompletter Hahn wird erst benötigt, wenn weitere Bauteile verschlissen oder beschädigt sind.

Kann Bratapfelpunsch den Kugelhahn beschädigen?

Feste Bestandteile und Fruchtfasern können in den Kugelhahn gelangen und sich im Dichtungsbereich festsetzen.

Dadurch kann der Hahn tropfen. Harte Partikel können Dichtflächen außerdem verletzen.

Deshalb sollten Siebhülsen verwendet und stark stückige Produkte gegebenenfalls zusätzlich vorgefiltert werden.

Warum zischt die Heiße Spitze III beim Ausschank?

Das Zischen kann durch Gas im Getränk entstehen.

Hat ein Produkt leicht zu gären begonnen, wird beim Erhitzen Gas freigesetzt. Dadurch entstehen Blasen, Geräusche und ein unruhiger Zapfstrahl.

In den entsprechenden bisher von EmK untersuchten Fällen zog das Gerät keine Luft.

Wie kann ich prüfen, ob eine Leitung undicht ist?

Reinigen Sie das Gerät und testen Sie die betreffende Leitung mit sauberem Wasser.

Läuft sie mit Wasser gleichmäßig, sollte das zuvor verwendete Getränk überprüft werden.

Tritt der Fehler auch mit Wasser auf, kontrollieren Sie Schlauch, Verbindungen, Steigrohr, Siebhülse und Pumpe oder wenden Sie sich an EmK.

Wozu benötige ich drei Siebhülsen?

Jede Getränkeleitung besitzt eine eigene Pumpe und benötigt deshalb eine eigene Siebhülse.

Die Hülsen halten feste Partikel zurück und schützen Pumpen, Leitungen, Kugelhähne und Dichtungen.

Kann ich drei unterschiedliche Temperaturen einstellen?

Nein. Die drei Getränkeleitungen sind getrennt, die Temperatur wird jedoch zentral für das gesamte Gerät geregelt.

Alle drei Produkte sollten daher bei einer vergleichbaren Temperatur ausgeschenkt werden können.

Leistet die Heiße Spitze III 100 Liter pro Zapfhahn?

Nein. Die Gesamtleistung des Gerätes beträgt bis zu 100 Liter pro Stunde.

Diese Leistung verteilt sich auf alle drei Zapfhähne.

Ist die Heiße Spitze III leistungsstärker als die Heiße Spitze II?

Beide Geräte besitzen serienmäßig 9 kW und erreichen insgesamt bis zu 100 Liter pro Stunde.

Die Heiße Spitze III bietet einen zusätzlichen Zapfhahn und damit eine größere Sortimentsbreite, aber keine dreifache Zapfleistung.

Brauche ich CO? für die Heiße Spitze III EP?

Nein. Die EP-Ausführung besitzt elektrische Pumpen.

Eine CO?-Flasche wird für die Getränkeförderung nicht benötigt.

Wie lang dürfen die Getränkeleitungen sein?

Bei der elektrischen Pumpenausführung sind bis zu etwa 5 Meter Leitungslänge und maximal etwa 1 Meter Höhenunterschied vorgesehen.

Datenblatt zu Heiße Spitze III E

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 3 Sorten Glühwein

Bei längeren Wegen sollte eine andere technische Lösung geprüft werden.

Kann EmK die Heiße Spitze III auf 6 kW oder 3 kW anpassen?

Ja. Eine entsprechende Anpassung ist möglich.

Dabei sinkt allerdings die maximale Zapfleistung. Bei drei gleichzeitig genutzten Leitungen muss dies besonders sorgfältig berücksichtigt werden.

Kann ich die Heiße Spitze III leasen?

Abhängig von Auftragswert und Prüfung können Leasing, Mietkauf, Finanzierung und weitere Modelle angeboten werden.

Auch eine zeitlich begrenzte Miete oder eine Miete mit späterer Übernahme kann möglich sein.

Warum ist EmK der richtige Anbieter für die Heiße Spitze III?

EmK bietet attraktive Preise, technische Beratung, individuelle Anpassungen, Reparaturmöglichkeiten und eine umfangreiche Ersatzteilversorgung.

Besonders während der kurzen Weihnachtsmarktsaison ist der persönliche 7-Tage-Service ein wichtiger Vorteil.

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, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 3 Sorten
Hersteller:	Selbach Schankanlagen
Länge:	520 mm
Breite:	290 mm
Höhe:	463 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	9 kW
Gewicht	35 kg

Zum Artikel: S08K3049-0530