Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen



Produktbeschreibung

Selbach OTHG fit PROFI – Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Heiße Spitze und Heißgetränke-Durchlauferhitzer

Selbach OTHG fit PROFI ist ein speziell auf professionelle Heißgetränke-Durchlauferhitzer abgestimmtes Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Der portionsweise abgepackte Reiniger eignet sich insbesondere für die Getränkeleitungen der **Neumärker Heißen Spitze**, der Selbach-OTHG-Geräte, der Heißen Fässchen und vergleichbarer professioneller Heißgetränkeanlagen.

Ein Portionsbeutel mit **35 Gramm** wird in Wasser aufgelöst und ergibt **fünf Liter gebrauchsfertige Reinigungslösung**. Die Lösung wird wie ein Getränk über die Pumpen angesaugt und durch das komplette medienführende System geleitet.

Dadurch erreicht der Reiniger auch die Bereiche, die mit Bürsten, Schwämmen oder anderen mechanischen Hilfsmitteln nicht zugänglich sind: Ansaugschlauch, Getränkepumpe, lange Edelstahlleitung, Heizstrecke und Zapfhahn beziehungsweise Getränkeauslauf.

Bei regelmäßiger und sachgerechter Anwendung unterstützt OTHG fit PROFI die Entfernung von Getränkerückständen, zuckerhaltigen Ablagerungen, Fruchtbestandteilen sowie Milch- und Eiweißresten. Gleichzeitig hilft die konsequente Reinigung dabei, Verstopfungen, Geschmacksbeeinträchtigungen, hygienische Probleme und teure Folgeschäden zu vermeiden.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- speziell für professionelle Heißgetränkegeräte entwickelt
- geeignet für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG
- für Glühwein-, Punsch-, Kakao- und vergleichbare Heißgetränkesysteme
- chemische Reinigung auch in mechanisch unerreichbaren Leitungsbereichen
- Reinigungs- und Desinfektionswirkung bei bestimmungsgemäßer Anwendung
- ein Portionsbeutel ergibt fünf Liter Reinigungslösung
- präzise und unkomplizierte Dosierung
- kein Abmessen eines flüssigen Konzentrats erforderlich
- Einwirkzeit in der Regel etwa 15 bis 20 Minuten
- Anwendung wie bei einem normalen Zapfvorgang
- für elektrische und gasbetriebene Pumpenausführungen geeignet
- unterstützt die Entfernung von Zucker-, Frucht-, Milch- und Eiweißrückständen
- geeignet für die regelmäßige betriebliche Reinigung
- nach den Anforderungen an die chemische Reinigung professioneller Getränkesysteme
- in wirtschaftlichen Staffelpreisen bei EmK erhältlich
- reduziert bei regelmäßiger Anwendung das Risiko kostspieliger Ablagerungen
- passende Beratung, Ersatzteile und Geräte-Check bei EmK erhältlich

Warum ein Glühwein-Durchlauferhitzer chemisch gereinigt werden muss

Im Inneren einer Heißen Spitze beziehungsweise eines vergleichbaren Heißgetränke-Durchlauferhitzers befindet sich je Getränkeleitung ein langes Edelstahlrohr mit sehr geringem Innendurchmesser.

Je nach Geräteausführung kann diese Leitung annähernd zehn Meter lang sein. Damit sie in das kompakte Gerätegehäuse passt und möglichst viel Wärme auf das Getränk übertragen kann, verläuft sie durch zahlreiche enge Bögen und Richtungswechsel.

Diese Bauweise ist für die schnelle Erwärmung des Getränks sinnvoll, stellt an die Reinigung jedoch besondere Anforderungen.

Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen

Eine Bürste kann nicht durch eine mehrere Meter lange, eng gebogene Edelstahlleitung geführt werden. Auch Reinigungskugeln oder Schwämme können die vielen engen Biegungen nicht sicher passieren.

Die innenliegenden Getränkeleitungen lassen sich deshalb nicht auf übliche Weise mechanisch säubern. Für diese Bereiche kommt nur eine geeignete **chemische Reinigung** infrage.

Warum reines Spülen mit Wasser nicht genügt

Klares Wasser kann lose Getränkereste aus einer Leitung entfernen. Es löst jedoch nicht zuverlässig sämtliche Rückstände, die durch den wiederholten Heißgetränkeausschank entstehen.

In den Leitungen können sich unter anderem ablagern:

- Zucker
- Fruchtbestandteile
- Fruchtfasern
- Gewürzreste
- Weinstein
- Kakao
- Milchbestandteile
- Eiweiß
- Fett
- Sahne
- Verdickungsmittel
- getrocknete Getränkereste
- mikrobiologische Beläge

Besonders in den engen Rohrbögen verändert sich die Strömung. Es entstehen Verwirbelungen und Bereiche, in denen sich Bestandteile leichter an den Leitungswänden absetzen können.

Werden diese Rückstände immer wieder erhitzt, können sie fester werden und zunehmend an den Edelstahloberflächen haften.

Eine Leitung kann nach einer einfachen Wasserspülung äußerlich sauber wirken, obwohl im Inneren noch Rückstände vorhanden sind. Deshalb ersetzt das Spülen mit Wasser keine sachgerechte chemische Reinigung.

Für welche Geräte eignet sich OTHG fit PROFI?

Der Reiniger ist für professionelle Heißgetränke-Ausgabeanlagen vorgesehen, bei denen das Getränk über Pumpen und innenliegende Leitungen gefördert wird.

Dazu gehören – abhängig von der jeweiligen Geräteausführung und Reinigungsanleitung – unter anderem:

- Neumärker Heiße Spitze I
- Neumärker Heiße Spitze II
- Neumärker Heiße Spitze III
- Neumärker Heiße Spitze EVO
- Selbach OTHG MONO
- Selbach OTHG DUO
- Selbach OTHG TRIO
- Selbach HOTSHOT
- Heißes Fässchen
- Holzfässchen
- Geräte mit elektrischen Pumpen
- Geräte mit gasbetriebenen Membranpumpen
- EmK-Sonderumbauten auf Basis der OTHG-Technik

Vor der Anwendung sind stets die Reinigungshinweise des konkreten Gerätes sowie die Angaben auf dem Portionsbeutel zu beachten.

Welche Rückstände kann der Reiniger lösen?

OTHG fit PROFI ist auf typische Verunreinigungen aus professionellen Heißgetränkesystemen abgestimmt.

Dazu gehören insbesondere Rückstände aus:

- Glühwein
- weißem Glühwein
- Fruchtpunsch
- Kinderpunsch
- Bratapfelpunsch
- Jagertee
- Glühbier
- Kakao
- Trinkschokolade
- Eierpunsch
- Milch- und Sahnegetränken
- stark gewürzten Heißgetränken
- zuckerhaltigen Wintercocktails

Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen

Bei regelmäßiger Anwendung können frische und noch lösbare Rückstände wesentlich leichter entfernt werden als Ablagerungen, die über Wochen oder Monate immer wieder erhitzt und anschließend eingelagert wurden.

Stark eingebrannte, vollständig verhärtete oder bereits seit langer Zeit vorhandene Rückstände lassen sich möglicherweise nicht mehr allein mit einer normalen Reinigungsanwendung beseitigen. In solchen Fällen kann ein professioneller Geräte-Check beziehungsweise eine technische Prüfung erforderlich sein.

Besonders wichtig bei Kakao, Eierpunsch und Trinkschokolade

Milch-, Kakao- und Eierprodukte stellen besonders hohe Anforderungen an die Reinigung.

Eiweiß kann bei höheren Temperaturen gerinnen und sich an Pumpen, Leitungen, Heizflächen und Zapfhähnen festsetzen. Hinzu kommen Zucker, Fett und gegebenenfalls Verdickungsmittel.

Werden solche Rückstände nicht rechtzeitig entfernt, können sie:

- in der Leitung antrocknen
- Pumpenventile verkleben
- den Leitungsquerschnitt verringern
- den Getränkefluss reduzieren
- im Heizsystem einbrennen
- unangenehme Gerüche verursachen
- den Geschmack späterer Getränke beeinträchtigen
- hygienische Probleme verursachen
- dauerhafte Schäden an Leitungen und Heizsystem begünstigen

Bei Kakao, Eierpunsch, Trinkschokolade und vergleichbaren eiweißhaltigen Produkten empfiehlt EmK daher eine **chemische Reinigung nach jedem Verkaufstag**.

Wie oft sollte ein Glühwein-Durchlauferhitzer gereinigt werden?

Das geeignete Reinigungsintervall hängt maßgeblich vom ausgeschenkten Produkt, von der Nutzungshäufigkeit und von der Dauer des täglichen Betriebs ab.

Tägliche Reinigung

Eine tägliche chemische Reinigung empfehlen wir insbesondere bei:

- Kakao
- Trinkschokolade
- Eierpunsch
- Milchgetränken
- Sahnegetränken
- eiweißhaltigen Produkten
- stark zuckerhaltigen Rezepturen
- Getränken mit Fruchtpüree
- Getränken mit hohem Fruchtanteil
- Produkten mit zahlreichen Gewürz- oder Schwebstoffen

Reinigung spätestens alle drei Betriebstage

Für klassischen Glühwein, Punsch und vergleichbare alkoholische beziehungsweise nicht eiweißhaltige Produkte empfiehlt EmK aus praktischer Erfahrung eine Reinigung spätestens im **Drei-Tage-Rhythmus**.

Diese engere EmK-Empfehlung soll verhindern, dass sich zunächst kleine Rückstände durch wiederholtes Erhitzen zunehmend verfestigen.

Bei starkem Durchsatz, besonders fruchthaltigen Produkten oder sehr langen Betriebstagen kann auch bei Glühwein eine tägliche Reinigung sinnvoll sein.

Reinigung vor und nach längeren Betriebspausen

Eine gründliche chemische Reinigung sollte außerdem erfolgen:

- vor der ersten Inbetriebnahme
- nach längerer Lagerung
- vor Beginn der Weihnachtsmarktsaison
- nach Ende der Saison
- vor einem Produktwechsel
- nach einer technischen Störung
- bei ungewöhnlichem Geschmack oder Geruch
- bei verringertem Getränkefluss
- vor dem Versand zum Geräte-Check

So wenden Sie OTHG fit PROFI richtig an

Die nachfolgende Darstellung ist eine allgemeine Anwendungshilfe. Verbindlich sind die Angaben auf dem Portionsbeutel und in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Gerätes.

Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen

1. Gerät vorbereiten

- Getränkebehälter entfernen beziehungsweise trennen.
- Vorhandene Getränkereste aus Schläuchen und Leitungen ablassen.
- Steigrohre und Siebhülsen äußerlich reinigen.
- Geeigneten Reinigungsbehälter bereitstellen.
- Vorgeschriebene Schutzmaßnahmen beachten.
- Etikett und Sicherheitsinformationen lesen.

2. Reinigungslösung ansetzen

Einen Portionsbeutel mit **35 Gramm OTHG fit PROFI** vollständig in **fünf Litern Wasser** auflösen.

Die Dosierung sollte nicht eigenmächtig verändert werden. Eine höhere Konzentration bedeutet nicht automatisch eine bessere Reinigung und kann Material sowie Spülaufwand unnötig belasten.

3. Gerät auf die niedrigste Temperatur einstellen

Die Reinigung erfolgt bei der niedrigsten vorgesehenen Temperatureinstellung. Die Reinigungslösung sollte nicht unnötig erhitzt werden.

Bei den entsprechenden OTHG-Geräten wird eine Temperatur von höchstens ungefähr 30 °C für den Reinigungsvorgang zugrunde gelegt.

4. Reinigungslösung ansaugen

Steigrohr beziehungsweise Ansauglanze in die Reinigungslösung einsetzen.

Die Lösung wird anschließend wie bei einem normalen Zapfvorgang über die Pumpe angesaugt, bis das komplette medienführende System gefüllt ist:

- Steigrohr
- Getränkeschlauch
- Pumpe
- innenliegende Edelstahlleitung
- Heizstrecke
- Zapfhahn beziehungsweise Getränkeauslauf

Bei mehrleitigen Geräten muss jede Getränkeleitung vollständig mit Reinigungslösung beaufschlagt werden.

5. Einwirkzeit einhalten

Die Reinigungslösung in der Regel etwa **15 bis 20 Minuten** einwirken lassen.

Maßgeblich ist die auf dem Portionsbeutel beziehungsweise in der Reinigungsanleitung angegebene Zeit.

Die Lösung sollte nicht pauschal über Nacht im Gerät verbleiben. Eine unnötige Überschreitung der vorgesehenen Einwirkzeit verbessert die Reinigungsleistung nicht automatisch.

6. Jede Leitung gründlich spülen

Nach der Einwirkzeit muss jede Getränkeleitung so lange mit sauberem Trinkwasser gespült werden, bis die Reinigungslösung vollständig entfernt ist.

Als Mindestmenge sollten **fünf Liter Trinkwasser je Leitung** verwendet werden.

Bei einem dreileitigen Gerät bedeutet dies somit mindestens:

- fünf Liter für Leitung 1
- fünf Liter für Leitung 2
- fünf Liter für Leitung 3

Insgesamt werden bei drei Leitungen mindestens 15 Liter Spülwasser benötigt.

7. Reinigungsmittelfreiheit kontrollieren

Vor dem erneuten Getränkeausschank muss sichergestellt sein, dass keine Reinigungslösung mehr in den Leitungen vorhanden ist.

Neben einer sorgfältigen Klarwasserspülung kann die Kontrolle mit geeigneten pH-Indikator-Teststreifen sinnvoll sein.

Erst wenn das System vollständig gespült ist, darf wieder ein Getränk angeschlossen werden.

Reinigung ohne lange Mehrarbeit

Eine gründliche Reinigung muss nicht bedeuten, dass das Personal nach Betriebsschluss noch stundenlang am Verkaufsstand bleibt.

Die Arbeitsabläufe lassen sich gut in die normalen Abschlussarbeiten integrieren:

1. Getränkebehälter entfernen.

2. Reinigungslösung ansetzen.
3. Lösung in alle Leitungen einsaugen.
4. Während der 15- bis 20-minütigen Einwirkzeit andere Abschlussarbeiten erledigen.
5. Leitungen anschließend gründlich mit Trinkwasser spülen.
6. Gerät entleeren und für den nächsten Einsatztag vorbereiten.

Der aktive Arbeitsaufwand bleibt dadurch überschaubar. Gleichzeitig wird vermieden, dass Rückstände über Nacht in den Leitungen antrocknen oder beim nächsten Betriebstag erneut erhitzt werden.

Kann ich die Heiße Spitze selbst reinigen?

Ja. Die regelmäßige betriebliche Reinigung kann und muss grundsätzlich vom Betreiber beziehungsweise von entsprechend eingewiesenem Personal durchgeführt werden.

Wichtig ist, dass:

- das richtige Reinigungsmittel verwendet wird
- die Dosierung eingehalten wird
- jede Leitung vollständig gefüllt wird
- die Einwirkzeit beachtet wird
- anschließend ausreichend gespült wird
- die Reinigung nachvollziehbar und regelmäßig erfolgt
- das Personal mit dem Verfahren vertraut ist

Eine chemisch-mechanische Grundreinigung, das Öffnen des Gerätes oder Arbeiten an sicherheitsrelevanten Komponenten gehören dagegen in die Hände eines qualifizierten Servicebetriebs.

Welche Teile kann ich mechanisch reinigen?

Die äußerlich zugänglichen und entsprechend freigegebenen Komponenten können nach den jeweiligen Herstellerangaben mechanisch gereinigt werden.

Dazu können gehören:

- Getränkeschläuche
- Steigrohre
- Siebhülsen
- demontierbare Zapfhahnteile
- Tropfschale
- Gehäuseoberflächen
- abnehmbare Zubehörteile

Für Zapfhähne und einzelne Komponenten können geeignete Bürsten oder Reinigungshilfen verwendet werden.

Die langen innenliegenden Edelstahlrohre mit ihren engen Bögen sind jedoch mechanisch nicht zugänglich. Dort ist die chemische Reinigung unverzichtbar.

Woran erkenne ich, dass eine Reinigung dringend erforderlich ist?

Mögliche Hinweise sind:

- nachlassender Getränkefluss
- ungleichmäßiger Getränkestrahl
- dunkle Partikel im ausgespülten Wasser
- ungewöhnlicher Geruch
- veränderter Geschmack
- sichtbare Rückstände im Schlauch
- verklebte Zapfhähne
- häufiges Nachtropfen
- Pumpen, die schwer ansaugen
- ungewöhnliche Pumpengeräusche
- längere Standzeit ohne Reinigung
- Wechsel zwischen verschiedenen Getränken
- Verwendung von Kakao oder Eierpunsch

Idealerweise wird jedoch nicht erst gereinigt, wenn bereits solche Anzeichen auftreten. Die Reinigung sollte vorbeugend und in einem festen betrieblichen Rhythmus erfolgen.

So kontrollieren Sie den Reinigungszustand

Führen Sie die Reinigung mit der vorgesehenen Dosierung und Einwirkzeit durch. Beobachten Sie anschließend das beim Spülen austretende Wasser.

Treten dabei:

- dunkle Bröckchen
- sichtbare Flocken
- Fruchtreste
- verfärbte Ablagerungen
- ungewöhnliche Trübungen

aus, deutet dies auf vorhandene Rückstände im Leitungssystem hin.

Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen

In diesem Fall sollte der Reinigungsvorgang nach den Produktangaben wiederholt und das künftige Reinigungsintervall verkürzt werden.

Bleiben Durchflussprobleme oder Partikel trotz wiederholter fachgerechter Reinigung bestehen, sollte das Gerät professionell geprüft werden.

Was tun bei stark verschmutzten oder verstopften Leitungen?

Bei länger vernachlässigten Geräten kann eine normale Reinigungsanwendung unter Umständen nicht ausreichen.

Besonders kritisch sind:

- über Monate eingetrocknete Rückstände
- eingebrannter Kakao
- geronnenes Eiweiß
- verfestigte Fruchtbestandteile
- Weinstein
- vollständig blockierte Edelstahlleitungen
- Ablagerungen in Pumpen und Ventilen

Versuchen Sie nicht, eine blockierte Leitung mit übermäßigem Pumpendruck, Werkzeugen oder ungeeigneten Chemikalien freizudrücken.

Dadurch können:

- Schläuche platzen
- Anschlüsse beschädigt werden
- Pumpen ausfallen
- Dichtungen zerstört werden
- Reinigungslösung unkontrolliert austreten

Bei starken Verschmutzungen empfiehlt sich der EmK-Geräte-Check mit professioneller Leitungsreinigung und technischer Funktionsprüfung.

Warum darf ich keinen beliebigen Haushaltsreiniger verwenden?

Ein Heißgetränke-Durchlauferhitzer ist ein lebensmittelberührendes professionelles Getränkesystem.

Ungeeignete Reiniger können:

- Dichtungen angreifen
- Metalle oder Kunststoffe schädigen
- chlorhaltige Rückstände hinterlassen
- Geschmack und Geruch beeinflussen
- schwer ausspülbar sein
- unerwünschte Reaktionen mit Getränkerückständen verursachen

Spülmaschinenreiniger, Haushaltsreiniger, aggressive Fettlöser, chlorhaltige Mittel oder nicht freigegebene Desinfektionsprodukte sind daher kein geeigneter Ersatz.

OTHG fit PROFI ist auf die Anforderungen der entsprechenden Heißgetränkesysteme abgestimmt und wird in einer klar definierten Dosierung verwendet.

Eignet sich der Reiniger für Bierzapfanlagen?

Nein. OTHG fit PROFI ist speziell für professionelle Heißgetränkegeräte beziehungsweise die dafür vorgesehenen OTHG-Systeme ausgelegt.

Für Bierleitungen, Kaltgetränkeanlagen oder andere Schanksysteme sind geeignete, für den jeweiligen Anwendungsbereich freigegebene Leitungsreiniger zu verwenden.

Auch wenn verschiedene Produkte allgemein als Getränkeleitungsreiniger bezeichnet werden, sind sie nicht automatisch untereinander austauschbar.

Warum lohnt sich die regelmäßige Reinigung wirtschaftlich?

Ein Portionsbeutel verursacht nur geringe Kosten. Eine verstopfte Leitung, eine beschädigte Pumpe oder eine nicht mehr zu reinigende Heizstrecke kann dagegen erhebliche Reparaturkosten verursachen.

Mögliche wirtschaftliche Folgen unzureichender Reinigung sind:

- Pumpenausfall
- verstopfte Edelstahlleitung
- beschädigter Zapfhahn
- verringerte Zapfleistung
- längere Ausfallzeit
- Austausch kompletter Heizbaugruppen
- entgangener Umsatz an starken Verkaufstagen
- kostenpflichtiger Kurier- oder Expressversand
- vorzeitiger Ersatz des gesamten Gerätes

Gerade während der kurzen Weihnachtsmarktsaison kann bereits ein einziger Ausfalltag wesentlich teurer sein als die konsequente Reinigung während der gesamten Saison.

Attraktive Staffelpreise bei EmK

EmK bietet OTHG fit PROFI nicht nur einzeln, sondern auch mit attraktiven Mengenstaffeln an.

Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen

Das ist besonders interessant für:

- Weihnachtsmarktbetreiber
- Schausteller
- Verleihunternehmen
- Getränkefachgroßhändler
- Cateringbetriebe
- Betreiber mehrerer Verkaufsstände
- Hotels und Restaurants
- Freizeitparks
- Eventgastronomie

Durch den Kauf eines Saisonvorrats sinken die Reinigungskosten je Anwendung. Gleichzeitig ist sichergestellt, dass der benötigte Reiniger während der gesamten Betriebszeit verfügbar ist.

Sinnvoller Saisonvorrat

Der benötigte Vorrat lässt sich leicht planen.

Beispiel für ein dreileitiges Gerät:

- Eine Anwendung benötigt je nach Reinigungsverfahren ausreichend Lösung für alle drei Leitungen.
- Jede Leitung muss vollständig mit Reinigungslösung gefüllt und anschließend separat gespült werden.
- Bei täglicher Reinigung von Kakao- oder Eierpunschleitungen wird entsprechend mehr Reiniger benötigt.
- Bei einer Reinigung alle drei Tage lässt sich der Glühweinbetrieb für die komplette Saison im Voraus kalkulieren.

EmK unterstützt Sie auf Wunsch bei der Ermittlung einer sinnvollen Bestellmenge.

Reinigung vor der saisonalen Einlagerung

Nach dem letzten Verkaufstag sollte das Gerät nicht nur kurz mit Wasser gespült und anschließend eingelagert werden.

Vor der Einlagerung empfiehlt sich:

1. vollständige chemische Reinigung aller Getränkeleitungen
2. gründliche Klarwasserspülung
3. vollständige Entleerung
4. Reinigung von Steigrohren und Siebhülsen
5. Demontage und Reinigung der freigegebenen Zapfhahnteile
6. ausreichende Trocknung
7. Kontrolle auf Undichtigkeiten und Verschleiß
8. geschützte Lagerung beziehungsweise Nutzung eines passenden Flightcases

Bleiben Getränkereste über Monate im System, können sie eintrocknen und sich so stark verfestigen, dass die Wiederinbetriebnahme erheblich erschwert wird.

Reinigung vor der Wiederinbetriebnahme

Auch ein gereinigtes und trocken eingelagertes Gerät sollte vor dem ersten Ausschank der neuen Saison erneut entsprechend der Reinigungsanleitung vorbereitet werden.

Dabei lassen sich zugleich:

- Pumpenfunktion
- Ansaugverhalten
- Durchfluss
- Zapfhähne
- Dichtheit
- Leitungszustand

kontrollieren.

Bei Auffälligkeiten empfiehlt sich eine technische Prüfung, bevor das Gerät an einem umsatzstarken Veranstaltungstag eingesetzt wird.

Technische Daten – Selbach OTHG fit PROFI

Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen

- **Hersteller:** Friedhelm Selbach GmbH
- **Produktbezeichnung:** OTHG fit PROFI
- **Produktart:** Reinigungs- und Desinfektionsmittel für professionelle Heißgetränkegeräte
- **Hersteller-Art.-Nr.:** 94-1038-0000
- **EmK-Art.-Nr.:** S94-1038-0000
- **Darreichungsform:** Pulver im Portionsbeutel
- **Inhalt je Portionsbeutel:** 35 g
- **Ergiebigkeit:** fünf Liter Anwendungslösung
- **Dosierung:** ein Portionsbeutel auf fünf Liter Wasser
- **Einwirkzeit:** in der Regel ca. 15–20 Minuten
- **Anwendung:** chemische Reinigung über das Pumpen- und Leitungssystem
- **Temperatureinstellung während der Reinigung:** niedrigste Einstellung, maximal ungefähr 30 °C
- **Nachspülung:** mindestens fünf Liter Trinkwasser je Getränkeleitung
- **Geeignet für:** professionelle OTHG-Heißgetränkesysteme gemäß Geräteanleitung
- **Nicht vorgesehen für:** Bierzapfanlagen und sonstige nicht freigegebene Anwendungen
- **Verkaufseinheit bei EmK:** Einzelbeutel beziehungsweise Menge nach Bestellung
- **Preisvorteil:** Staffelpreise bei größeren Abnahmemengen
- **Sicherheit:** Kennzeichnung, Anwendungshinweise und Sicherheitsinformationen beachten

FAQ – OTHG fit PROFI Reiniger für Heiße Spitze und Durchlauferhitzer

Womit reinige ich meine Neumärker Heiße Spitze am besten?

Für die chemische Reinigung der vorgesehenen Heiße-Spitze- beziehungsweise OTHG-Geräte eignet sich **Selbach OTHG fit PROFI**.

Der Reiniger wird als Portionsbeutel geliefert und zu fünf Litern Anwendungslösung angesetzt.

Welcher Reiniger eignet sich für Selbach-OTHG-Durchlauferhitzer?

Selbach OTHG fit PROFI ist speziell für die entsprechenden professionellen Heißgetränkegeräte vorgesehen.

Es sollte kein beliebiger Haushalts-, Spülmaschinen- oder Bierzapfanlagenreiniger verwendet werden.

Kann ich die Heiße Spitze selbst reinigen?

Ja. Die regelmäßige chemische Betriebsreinigung kann von entsprechend eingewiesenem Personal durchgeführt werden.

Die Angaben auf dem Portionsbeutel und in der Geräteanleitung müssen eingehalten werden.

Kann ich die Heiße Spitze mechanisch reinigen?

Äußerlich zugängliche und demontierbare Teile können entsprechend der Anleitung mechanisch gereinigt werden.

Die langen, engen und stark gebogenen Edelstahlleitungen im Geräteinneren sind mechanisch nicht erreichbar. Sie müssen chemisch gereinigt werden.

Wie viel Reinigungslösung ergibt ein Beutel?

Ein Portionsbeutel mit 35 Gramm ergibt fünf Liter gebrauchsfertige Reinigungslösung.

Wie lange muss der Reiniger einwirken?

Die vorgesehene Einwirkzeit beträgt in der Regel etwa 15 bis 20 Minuten.

Maßgeblich sind die aktuellen Angaben auf dem Portionsbeutel und in der Reinigungsanleitung.

Kann ich den Reiniger über Nacht in der Heißen Spitze lassen?

Eine pauschale Einwirkung über Nacht wird nicht empfohlen.

Die vorgesehene Einwirkzeit sollte eingehalten werden. Eine längere Einwirkung darf nur erfolgen, wenn sie für die konkrete Anwendung ausdrücklich freigegeben ist.

Muss das Gerät bei der Reinigung heiß sein?

Nein. Die Reinigung erfolgt bei der niedrigsten vorgesehenen Temperatureinstellung. Eine unnötige Erwärmung der Reinigungslösung ist zu vermeiden.

Wie viel Wasser benötige ich zum Nachspülen?

Nach der Reinigung sollten mindestens fünf Liter sauberes Trinkwasser durch **jede einzelne Getränkeleitung** gespült werden.

Bei drei Leitungen sind daher mindestens 15 Liter Spülwasser erforderlich.

Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen

Wie erkenne ich, ob der Reiniger vollständig ausgespült ist?

Spülen Sie jede Leitung gründlich mit klarem Trinkwasser.

Eine zusätzliche Kontrolle mit geeigneten pH-Indikator-Teststreifen kann sinnvoll sein.

Wie oft muss ich die Heiße Spitze reinigen?

EmK empfiehlt:

- täglich bei Kakao, Eierpunsch, Trinkschokolade und vergleichbaren anspruchsvollen Produkten
- spätestens alle drei Betriebstage bei Glühwein und Punsch
- zusätzlich vor und nach längeren Betriebspausen

Bei sehr intensiver Nutzung kann ein kürzeres Intervall sinnvoll sein.

Warum empfiehlt EmK Glühwein spätestens alle drei Tage zu reinigen?

Durch die engere Reinigungsfolge soll verhindert werden, dass Zucker, Gewürz-, Frucht- und Weinbestandteile wiederholt erhitzt werden und sich zunehmend in den Rohrbögen festsetzen.

Die Empfehlung basiert auf den praktischen Erfahrungen mit gewerblich genutzten Geräten.

Woran erkenne ich eine verschmutzte Getränkeleitung?

Mögliche Hinweise sind:

- dunkle Partikel im Spülwasser
- reduzierter Getränkefluss
- ungewöhnlicher Geschmack oder Geruch
- ungleichmäßiger Zapfstrahl
- verklebter Zapfhahn
- schwer ansaugende Pumpe
- sichtbare Ablagerungen im Schlauch

Was bedeuten dunkle Bröckchen im Spülwasser?

Dunkle Partikel können auf gelöste Getränkerückstände beziehungsweise Ablagerungen im Leitungssystem hinweisen.

In diesem Fall sollte die Reinigung wiederholt und das künftige Reinigungsintervall verkürzt werden.

Entfernt der Reiniger eingebrannten Kakao?

Frische und lösbare Kakao- beziehungsweise Eiweißrückstände können bei regelmäßiger Anwendung entfernt werden.

Stark eingebrannte oder über lange Zeit verfestigte Ablagerungen lassen sich möglicherweise nicht mehr allein durch eine normale Reinigung beseitigen. Dann ist eine professionelle technische Prüfung erforderlich.

Kann ich OTHG fit PROFI für Eierpunsch verwenden?

Ja. Gerade bei Eierpunsch ist eine tägliche chemische Reinigung besonders wichtig.

Temperatur und Reinigung müssen an die Eigenschaften des Produktes angepasst werden.

Kann ich den Reiniger für ein Heißes Fässchen verwenden?

Ja, sofern es sich um eine entsprechende OTHG-Heißgetränkeausführung handelt und die Geräteanleitung diesen Reiniger vorsieht.

Eignet sich der Reiniger für die Neumärker Heiße Spitze EVO?

Der Reiniger ist für die entsprechende chemische Reinigung professioneller Heiße-Spitze- und OTHG-Systeme vorgesehen. Die konkreten Reinigungsschritte der EVO müssen gemäß ihrer Bedienungsanleitung erfolgen.

Eignet sich OTHG fit PROFI für Bierzapfanlagen?

Nein. Für Bierzapfanlagen und Kaltgetränkesysteme sind dafür vorgesehene Leitungsreiniger zu verwenden.

Kann ich Geschirrspülmittel oder Spülmaschinenreiniger verwenden?

Nein. Haushalts- und Spülmaschinenreiniger sind nicht als Ersatz für den vorgesehenen OTHG-Reiniger geeignet.

Sie können Materialien angreifen, schwer ausspülbare Rückstände hinterlassen oder die Getränkequalität beeinflussen.

Datenblatt zu Selbach OTHG fit Profi Reinigungsmittel - für 5L Reinigungsflüssigkeit

Für Neumärker Heiße Spitze, Selbach OTHG und Heißes Fässchen

Ist die regelmäßige Reinigung teuer?

Die Kosten je Reinigung bleiben durch die portionsweise Dosierung und die EmK-Staffelpreise überschaubar.

Im Verhältnis zu Pumpenschäden, verstopften Leitungen, Reparaturkosten oder Umsatzausfällen ist die regelmäßige Reinigung deutlich wirtschaftlicher.

Wo kann ich Selbach OTHG fit PROFI günstig kaufen?

Bei EmK erhalten Sie OTHG fit PROFI einzeln und in attraktiven Mengenstaffeln.

Dadurch können sowohl einzelne Betreiber als auch Verleihunternehmen und Großverbraucher bedarfsgerecht bestellen.

Was mache ich, wenn die Leitung trotz Reinigung verstopft bleibt?

Erhöhen Sie nicht eigenmächtig den Pumpendruck und verwenden Sie keine Werkzeuge oder aggressiven Fremdreiniger.

Bleibt die Leitung blockiert, sollte das Gerät im Rahmen eines professionellen Geräte-Checks geprüft werden.

Warum sollte ich den Reiniger bei EmK kaufen?

EmK verbindet den Verkauf des Reinigungsmittels mit:

- attraktiven Staffelpreisen
- praktischer Erfahrung mit Heiße-Spitze- und OTHG-Geräten
- Ersatzteilversorgung
- Beratung zu Reinigungsintervallen
- Geräte-Check
- professioneller Leitungsreinigung
- Reparaturmöglichkeiten
- persönlichem 7-Tage-Service

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Weihnachtsmarktbeschicker, Fitnessstudio etc., Schwimmbad etc. , Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Trend-Gastronomie, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Produktbereich:	Glühbier, Heißgetränke, Glühwein
Hersteller:	Selbach Schankanlagen
Inhalt (Gewicht)	0.035 kg
Gewicht	0.035 kg

Zum Artikel: S94-1038-0000