Datenblatt zu Heißes Fässchen III im Holzfass - Elektro Durchlauferhitzer

Professioneller Glühweinerhitzer im Holzfass für drei Heißgetränke







Produktbeschreibung

Heiße Spitze im Original-Holzfass – professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer mit 3 Zapfhähnen

Die Heiße Spitze im Original-Holzfass ist ein professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer für Weihnachtsmärkte, Winterveranstaltungen, Ausschankstände und Gastronomiebetriebe. Das **Selbach OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP** besitzt drei Getränkeleitungen, drei elektrische Pumpen und drei Zapfhähne.

Die serienmäßige 9-kW-Ausführung erreicht eine Zapfleistung von **bis zu 100 Litern pro Stunde.** Bei EmK kann das Gerät auf Wunsch auch an einen Betrieb mit 6 kW oder 3 kW angepasst werden. Damit verbindet die Heiße Spitze leistungsfähige Ausschanktechnik mit der traditionellen Optik eines echten Naturholzfasses.

EmK bietet das Gerät zu attraktiven Konditionen an und ergänzt den Kauf durch persönliche Beratung, technische Anpassungsmöglichkeiten, Ersatzteilversorgung und einen **an sieben Tagen in der Woche erreichbaren Kundenservice.**

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer im echten Naturholzfass
- drei getrennte Getränkeleitungen
- drei integrierte elektrische Getränkepumpen
- drei Kugelzapfhähne für unterschiedliche Heißgetränke
- bis zu 100 Liter Zapfleistung pro Stunde
- nach etwa 5 Minuten zapfbereit
- Temperaturbereich von ca. 30 bis 85 °C
- serienmäßig 9 kW Heizleistung
- bei EmK auf Wunsch auch Anpassung auf 6 kW oder 3 kW
- umfangreiches Zubehör bereits im Lieferumfang enthalten
- persönlicher EmK-Service an sieben Tagen in der Woche

Glühwein erst beim Zapfen erhitzen – statt dauerhaft warmhalten

Ein professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer unterscheidet sich grundlegend von einem herkömmlichen Glühweinkocher. Der komplette Getränkevorrat wird nicht über viele Stunden in einem offenen oder geschlossenen Behälter heiß gehalten. Stattdessen fördern die drei integrierten Elektropumpen das Getränk beispielsweise aus Kanistern, Tanks, Vorratsbehältern oder geeigneten Bag-in-Box-Systemen durch das Gerät.

Erst unmittelbar vor dem Ausschank wird es auf die eingestellte Temperatur gebracht. Das bietet gerade bei Glühwein wichtige Vorteile. Das Getränk wird nur kurzzeitig erwärmt und muss nicht über den gesamten Verkaufstag hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Dadurch lassen sich das typische Geschmacksprofil und die charakteristischen Gewürzaromen besser bewahren.

Datenblatt zu Heißes Fässchen III im Holzfass - Elektro Durchlauferhitzer

Professioneller Glühweinerhitzer im Holzfass für drei Heißgetränke

Auch die Arbeitsabläufe am Verkaufsstand werden erleichtert: Der Getränkevorrat kann in geeigneten Behältern gelagert und bei Bedarf automatisch zur Zapfanlage gefördert werden.

Bis zu 100 Liter Glühwein pro Stunde

Die serienmäßige Ausführung des OTHG Holzfässchens TRIO/105 EP besitzt eine elektrische Heizleistung von 9.000 Watt. Unter geeigneten Betriebsbedingungen erreicht der Glühwein-Durchlauferhitzer eine Zapfleistung von bis zu 100 Litern pro Stunde. Bei einer Portionsgröße von 0,2 Litern entspricht dies rechnerisch bis zu 500 Bechern pro Stunde.

Damit eignet sich die Heiße Spitze auch für gut besuchte Weihnachtsmarktstände, größere Winterveranstaltungen und Verkaufsplätze mit ausgeprägten Stoßzeiten. Bereits ungefähr 5 Minuten nach dem Einschalten ist das Gerät zapfbereit. Die gewünschte Getränketemperatur lässt sich im Bereich von etwa 30 bis 85 °C einstellen.

Die tatsächlich erreichbare Zapfleistung hängt unter anderem von folgenden Faktoren ab:

- Ausgangstemperatur des Getränks
- eingestellte Ausschanktemperatur
- Umgebungstemperatur
- kontinuierlicher oder unterbrochener Ausschank
- gewählte Heizleistung des Gerätes

Bei einer Anpassung auf 6 kW oder 3 kW reduziert sich die mögliche Dauerleistung gegenüber der serienmäßigen 9-kW-Ausführung.

Drei Zapfhähne – drei Getränke gleichzeitig

Das Holzfässchen TRIO/105 EP besitzt drei getrennte Getränkeleitungen mit jeweils eigener elektrischer Pumpe. Dadurch können Sie bis zu drei unterschiedliche Heißgetränke über eine einzige Anlage ausschenken. Eine typische Zusammenstellung für einen Weihnachtsmarktstand wäre beispielsweise:

- klassischer roter Glühwein
- weißer Glühwein
- alkoholfreier Kinderpunsch

Ebenso lassen sich – abhängig von den jeweiligen Produkteigenschaften – Jagertee, Fruchtpunsch und andere geeignete Heißgetränke anbieten. Jede Getränkesorte wird über einen eigenen Zapfhahn ausgeschenkt. Sie benötigen deshalb nicht für jedes Getränk einen separaten Glühweinerhitzer.

Das spart Platz auf der Verkaufstheke und ermöglicht trotzdem ein vielseitiges Angebot. Auch Kakao kann grundsätzlich über die Anlage ausgegeben werden. Bei eiweißhaltigen Getränken müssen allerdings die jeweiligen Vorgaben zur Verarbeitungstemperatur und Reinigung besonders sorgfältig eingehalten werden.

Ein echtes Holzfass statt einer einfachen Holzoptik

Bei der Heißen Spitze im Holzfass handelt es sich nicht lediglich um ein technisches Gerät mit aufgedrucktem Holzdekor. Die Technik ist in ein **echtes Naturholz-Fässchen** integriert. Das traditionelle Fassdesign passt besonders gut zu:

- Weihnachtsmarktständen
- Holzhütten
- Winterveranstaltungen
- rustikalen Gastronomiekonzepten
- mobilen Ausschankständen
- historischen oder traditionell gestalteten Veranstaltungen

Gerade wenn die Zapfanlage für die Gäste gut sichtbar auf der Theke steht, wird das Holzfass selbst zu einem Teil der Verkaufspräsentation. Die Heiße Spitze erfüllt damit zwei Aufgaben zugleich: Sie sorgt für einen leistungsfähigen Heißgetränkeausschank und unterstützt gleichzeitig ein authentisches, hochwertiges Erscheinungsbild des Verkaufsstandes.

Für wen eignet sich die Heiße Spitze im Holzfass?

Die dreileitige Ausführung ist besonders für Betriebe geeignet, die mehrere Getränkesorten anbieten und gleichzeitig eine hohe Ausschankleistung benötigen. Das Gerät ist eine interessante Lösung für:

- stark frequentierte Weihnachtsmarktstände
- Schausteller und mobile Gastronomiebetriebe
- Winter- und Adventsveranstaltungen
- Veranstaltungs- und Erlebnisgastronomie
- Gastronomiebetriebe mit saisonalem Heißgetränkeangebot
- Verkaufsstände mit begrenztem Platzangebot
- Betreiber, die besonderen Wert auf eine passende Präsentation legen

Wer nur eine einzige Getränkesorte in kleinen Mengen ausschenkt, benötigt möglicherweise keine dreileitige Anlage mit einer Leistung von bis zu 100 Litern pro Stunde. In diesem Fall kann eine kleinere Geräteausführung wirtschaftlicher sein. EmK berät Sie deshalb nicht nur zum Produkt, sondern auch dazu, welche Leistung und Geräteausführung zu Ihrem tatsächlichen Verkaufsvolumen passen.

Komplettpaket für den professionellen Einsatz

Die Heiße Spitze im Holzfass wird bereits mit umfangreichem Zubehör geliefert. Dadurch stehen die wesentlichen Komponenten für die Getränkeförderung und den Ausschank von Beginn an zur Verfügung. Zum Lieferumfang gehören:

Datenblatt zu Heißes Fässchen III im Holzfass - Elektro Durchlauferhitzer

Professioneller Glühweinerhitzer im Holzfass für drei Heißgetränke

- drei Getränkeschläuche
- drei Steigrohre
- drei Siebhülsen
- ein Hakenschlüssel
- eine passende Tropfschale
- fünf Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

Mit den Steigrohren und Getränkeschläuchen werden die einzelnen Getränke aus den angeschlossenen Vorratsbehältern zur Anlage gefördert. Die Siebhülsen halten größere Partikel zurück, bevor diese in das Leitungssystem und zu den Pumpen gelangen. Das unterstützt einen störungsarmen Betrieb und schützt insbesondere das Pumpensystem vor Verunreinigungen.

Der Hakenschlüssel wird für die fachgerechte Montage und Demontage der Kugelzapfhähne verwendet. Die Tropfschale fängt Getränkereste auf und unterstützt einen sauberen Arbeitsplatz.

9 kW, 6 kW oder 3 kW – EmK passt die Heiße Spitze an Ihren Einsatzort an

Serienmäßig arbeitet das Selbach Holzfässchen mit einer Heizleistung von 9 kW bei 400 V. Der Anschluss erfolgt über einen fünfpoligen 16-A-CEE-Stecker. Auf Weihnachtsmärkten, Volksfesten und temporären Veranstaltungsflächen stehen jedoch nicht an jedem Verkaufsplatz dieselben elektrischen Anschlussleistungen zur Verfügung.

Eine leistungsstarke Anlage hilft nur dann, wenn der notwendige Stromanschluss am Einsatzort tatsächlich vorhanden ist. Genau hier bietet EmK einen besonderen Service: Auf Wunsch passen wir die Heiße Spitze an die elektrische Versorgung Ihres Einsatzortes an. Neben der serienmäßigen 9-kW-Ausführung sind auch Konfigurationen mit 6 kW oder 3 kW möglich.

So kann das Gerät auch für Standorte vorbereitet werden, an denen die volle Anschlussleistung der Serienausführung nicht zur Verfügung steht. Dabei muss berücksichtigt werden, dass sich mit reduzierter Heizleistung auch die mögliche Zapfleistung verringert. Wie viele Liter pro Stunde tatsächlich erwärmt werden können, hängt insbesondere von der Ausgangstemperatur des Getränks und der gewünschten Ausschanktemperatur ab.

Teilen Sie uns deshalb vor der Bestellung mit:

- welche Stromversorgung am Verkaufsstand vorhanden ist
- welche Getränkemengen pro Stunde erwartet werden
- welche Ausschanktemperatur benötigt wird
- welche Getränke über das Gerät ausgegeben werden sollen

Auf dieser Grundlage beraten wir Sie, welche Leistungsstufe für Ihren Einsatz sinnvoll ist.

Nicht einfach nur kaufen – bei EmK bekommen Sie die passende Lösung

Bei professioneller Weihnachtsmarkt- und Gastronomietechnik sollte nicht nur der reine Anschaffungspreis über die Kaufentscheidung bestimmen. Ein preiswert gekauftes Gerät hilft wenig, wenn bei einer technischen Frage niemand erreichbar ist, Ersatzteile nicht kurzfristig beschafft werden können oder die Anlage nicht zur Stromversorgung am Verkaufsstand passt.

Gerade während der kurzen und umsatzstarken Weihnachtsmarktsaison kann ein Ausfall erhebliche wirtschaftliche Folgen haben. Ein nicht einsatzbereiter Glühweinerhitzer an einem gut besuchten Adventswochenende kann innerhalb weniger Stunden höhere Verluste verursachen als die ursprüngliche Ersparnis beim Gerätekauf.

EmK verbindet deshalb sehr attraktive Preise mit persönlicher Beratung und einem außergewöhnlich umfangreichen Service. Unsere Ansprechpartner sind an sieben Tagen in der Woche persönlich erreichbar – auch an Wochenenden und Feiertagen. Darüber hinaus profitieren Sie von:

- technischer Beratung vor dem Kauf
- Anpassung der Geräte an besondere Anforderungen
- Umrüstung auf 6 kW oder 3 kW
- Unterstützung bei Fragen zur Bedienung
- Ersatzteilversorgung
- Reparaturmöglichkeiten
- langjähriger Erfahrung mit Weihnachtsmärkten und Erlebnisgastronomie
- persönlicher Unterstützung auch nach dem Kauf

EmK versteht sich nicht als reiner Gerätehändler. Unser Ziel ist es, gemeinsam mit Ihnen eine technisch und wirtschaftlich passende Lösung für Ihren Verkaufsstand zu finden.

Heiße Spitze im Holzfass bei EmK kaufen

Wenn Sie Ihre Heiße Spitze bei EmK kaufen, erhalten Sie nicht nur einen professionellen Glühwein-Durchlauferhitzer zu attraktiven Konditionen. Sie entscheiden sich gleichzeitig für einen erfahrenen Ausstatter der Weihnachtsmarkt-, Veranstaltungs- und Erlebnisgastronomie.

Wir kennen die besonderen Anforderungen dieser Branche und wissen, dass Technik gerade dann zuverlässig funktionieren muss, wenn der Verkaufsstand geöffnet und das Besucheraufkommen besonders hoch ist. Deshalb begleiten wir Sie von der Auswahl der passenden Gerätekonfiguration über eine mögliche Leistungsanpassung bis hin zu technischen Fragen während des laufenden Betriebs.

Technische Daten – Selbach OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP

Datenblatt zu Heißes Fässchen III im Holzfass - Elektro Durchlauferhitzer

Professioneller Glühweinerhitzer im Holzfass für drei Heißgetränke

- **Hersteller:** Friedhelm Selbach GmbH
- **Modell:** OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP
- **Hersteller-Art.-Nr.:** 08K3238-0530-000
- **Geräteart:** professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- **Ausführung:** Naturholz-Fässchen
- **Getränkeleitungen:** 3
- **Pumpen:** 3 integrierte elektrische Getränkepumpen
- **Zapfhähne:** 3 Kugelzapfhähne
- **Innendurchmesser der Getränkeleitungen:** 7 mm
- **Temperaturbereich:** ca. 30–85 °C
- **Zapfbereit:** nach ca. 5 Minuten
- **Zapfleistung:** bis zu 100 Liter pro Stunde
- **Serienleistung:** 9.000 Watt
- **EmK-Sonderanpassung:** auf Wunsch auch 6 kW oder 3 kW
- **Spannung der Serienausführung:** 400 V / 50 Hz
- **Stromaufnahme:** ca. 12,5 A
- **Anschluss der Serienausführung:** CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N
- **Abmessungen B × T × H:** ca. 445 × 520 × 530 mm ohne Tropfschale
- **Gewicht:** ca. 52 kg
- **Lieferumfang:** 3 Getränkeschläuche, 3 Steigrohre, 3 Siebhülsen, Hakenschlüssel, Tropfschale und 5 Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

FAQ – Fragen zur Heißen Spitze im Holzfass

Welches ist der beste Durchlauferhitzer für Glühwein?

Welcher Glühwein-Durchlauferhitzer der beste ist, hängt von der benötigten Ausschankleistung, der Anzahl der Getränke, der verfügbaren Stromversorgung und dem gewünschten Erscheinungsbild ab. Für einen professionellen Weihnachtsmarktstand mit hohem Besucheraufkommen ist die Heiße Spitze beziehungsweise das Selbach OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP eine besonders interessante Lösung.

Das Gerät bietet:

- bis zu 100 Liter Zapfleistung pro Stunde
- drei getrennte Getränkeleitungen
- drei elektrische Pumpen
- drei Zapfhähne
- eine kurze Vorbereitungszeit
- eine regulierbare Getränketemperatur
- ein echtes Naturholzfass
- Anpassungsmöglichkeiten auf 6 kW oder 3 kW durch EmK

Wer lediglich eine Getränkesorte in kleinen Mengen ausschenkt, kann dagegen mit einem kleineren Gerät wirtschaftlicher arbeiten. Die beste Lösung ist deshalb immer diejenige, die zum tatsächlichen Einsatz und zur vorhandenen Stromversorgung passt.

Gibt es die Heiße Spitze auch im Holzfass?

Ja. Die Heiße Spitze ist auch in einem echten Naturholzfass erhältlich. Die hier angebotene Ausführung trägt die Modellbezeichnung Selbach OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP. Sie besitzt drei Getränkeleitungen, drei elektrische Pumpen und drei Kugelzapfhähne. Die Hersteller-Artikelnummer lautet 08K3238-0530-000.

Das Holzfass ist nicht nur eine aufgedruckte Dekoration oder eine einfache Verkleidung in Holzoptik. Es handelt sich um ein echtes Naturholz-Fässchen, das besonders gut zu Weihnachtsmärkten, Holzhütten und rustikalen Ausschankkonzepten passt.

Ich habe einen Glühwein-Durchlauferhitzer in einem Holzfass gesehen. Wo finde ich ein solches Gerät?

Bei dem gesuchten Gerät handelt es sich möglicherweise um das Selbach OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP. Diese Glühweinzapfanlage ist bei EmK – Einkaufen mit Köpfchen erhältlich. Typische Erkennungsmerkmale sind:

- das echte Naturholzfass
- die runde Front
- drei nebeneinander angeordnete Zapfhähne
- die kompakte Bauweise für die Aufstellung auf einer Theke

Das Gerät wird häufig auch unter Bezeichnungen wie Heiße Spitze im Holzfass, Glühweinerhitzer im Holzfass, Glühwein-Durchlauferhitzer mit drei Zapfhähnen oder Selbach Holzfässchen TRIO/105 gesucht.

Wo kann ich einen professionellen Glühweinerhitzer kaufen?

Einen professionellen Glühwein-Durchlauferhitzer erhalten Sie bei spezialisierten Gastronomieausstattern wie der EmK Vertriebs GmbH – Einkaufen mit Köpfchen. Beim Kauf sollten Sie nicht nur auf den Gerätepreis achten. Ebenso wichtig sind:

- technische Beratung
- Lieferumfang
- Verfügbarkeit von Ersatzteilen
- Reparaturmöglichkeiten
- Anpassung an die vorhandene Stromversorgung
- Unterstützung während der Saison
- Erreichbarkeit bei technischen Fragen

Datenblatt zu Heißes Fässchen III im Holzfass - Elektro Durchlauferhitzer

Professioneller Glühweinerhitzer im Holzfass für drei Heißgetränke

EmK verbindet attraktive Preise mit persönlicher Beratung, individuellen Anpassungsmöglichkeiten und einem an sieben Tagen in der Woche erreichbaren Service.

Wo finde ich die Heiße Spitze am preiswertesten?

Ein dauerhaft günstigster Anbieter lässt sich nicht seriös benennen, weil sich Preise, Lieferumfang, Verfügbarkeit, Versandkosten und Serviceleistungen verändern können. Für einen aussagekräftigen Preisvergleich sollten Sie darauf achten, dass tatsächlich dieselbe Ausführung angeboten wird:

- Selbach OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP
- Hersteller-Art.-Nr. 08K3238-0530-000
- drei Getränkeleitungen
- drei elektrische Pumpen
- drei Zapfhähne
- vollständiger Lieferumfang
- vergleichbare Lieferzeit
- gleiche technische Ausführung

EmK bietet die Heiße Spitze zu sehr wettbewerbsfähigen Konditionen an. Gleichzeitig erhalten Sie persönliche Ansprechpartner, technische Beratung, Ersatzteilversorgung und auf Wunsch eine Anpassung auf 6 kW oder 3 kW. Ein zunächst etwas günstiger erscheinendes Angebot kann sich im professionellen Einsatz schnell als teurer erweisen, wenn Zubehör fehlt, technische Anpassungen zusätzlich berechnet werden oder bei einem Ausfall kein Ansprechpartner erreichbar ist.

Entscheidend ist deshalb nicht allein der niedrigste angezeigte Gerätepreis, sondern das Gesamtpaket aus Preis, Ausstattung, Anpassung und Service.

Kann ich die Heiße Spitze mit 3 kW oder 6 kW betreiben?

Ja. Bei EmK kann die Heiße Spitze auf Wunsch für einen Betrieb mit 6 kW oder 3 kW angepasst werden. Serienmäßig besitzt das Selbach OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP eine Heizleistung von 9 kW. Welche Ausführung für Ihren Verkaufsstand geeignet ist, hängt von der vorhandenen Stromversorgung und der benötigten Zapfleistung ab.

Bitte beachten Sie: Mit geringerer Heizleistung reduziert sich auch die mögliche Getränkemenge, die innerhalb einer bestimmten Zeit auf Ausschanktemperatur gebracht werden kann. Vor der Bestellung sollten deshalb die vorhandene Anschlussleistung, die Ausgangstemperatur des Getränks und die erwartete Ausschankmenge berücksichtigt werden.

Brauche ich für die Heiße Spitze einen Starkstromanschluss?

Die serienmäßige 9-kW-Ausführung benötigt einen 400-V-Drehstromanschluss. Sie wird über einen fünfpoligen 16-A-CEE-Stecker angeschlossen. Die technischen Anschlussdaten der Serienausführung lauten:

- 400 V
- 50 Hz
- ca. 12,5 A
- CEE 16 A
- fünfpolig
- 3PH+N

Wenn diese Anschlussleistung an Ihrem Verkaufsstand nicht zur Verfügung steht, sprechen Sie uns vor der Bestellung an. EmK kann prüfen, ob eine Anpassung auf 6 kW oder 3 kW für Ihren Einsatz sinnvoll ist. Die genauen Anschlussbedingungen der angepassten Geräteausführung werden passend zur jeweiligen Konfiguration festgelegt.

Wie schnell ist der Glühwein-Durchlauferhitzer betriebsbereit?

Die serienmäßige 9-kW-Ausführung ist nach dem Einschalten in ungefähr 5 Minuten zapfbereit. Damit eignet sich die Heiße Spitze auch für mobile Verkaufsstände und Veranstaltungen, bei denen morgens oder nach einer Betriebspause möglichst schnell mit dem Ausschank begonnen werden soll.

Die tatsächliche Zeit kann von den jeweiligen Betriebsbedingungen und der gewählten Gerätekonfiguration beeinflusst werden.

Wie viel Glühwein kann die Heiße Spitze pro Stunde ausschenken?

Das Selbach OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP erreicht in der serienmäßigen 9-kW-Ausführung eine Zapfleistung 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 tatsächlich erreichbare Menge hängt von der Eingangstemperatur des Getränks, der eingestellten Ausschanktemperatur, den Umgebungsbedingungen und dem Ausschankverhalten ab. Bei einer Anpassung auf 6 kW oder 3 kW ist die mögliche Zapfleistung entsprechend geringer.

Kann ich mit einem Gerät mehrere Glühweinsorten ausschenken?

Ja. Die TRIO-Ausführung besitzt drei voneinander getrennte Getränkeleitungen mit jeweils eigener elektrischer Pumpe. Dadurch können Sie beispielsweise gleichzeitig ausschenken:

- roten Glühwein
- weißen Glühwein
- alkoholfreien Punsch

Jede Getränkesorte wird über einen eigenen Zapfhahn ausgegeben. So können Sie Ihren Gästen eine größere Auswahl anbieten, ohne drei separate Glühweinerhitzer auf der Verkaufstheke aufstellen zu müssen.

Kann ich außer Glühwein auch Punsch oder Kakao ausschenken?

Datenblatt zu Heißes Fässchen III im Holzfass - Elektro Durchlauferhitzer

Professioneller Glühweinerhitzer im Holzfass für drei Heißgetränke

Neben Glühwein können über die Anlage auch andere geeignete Heißgetränke ausgegeben werden. Dazu gehören beispielsweise alkoholfreier Punsch, Fruchtpunsch und Jagertee. Auch die Verarbeitung von Kakao ist grundsätzlich möglich. Bei eiweißhaltigen Getränken müssen jedoch besondere Anforderungen an die Temperaturführung und Reinigung beachtet werden.

Die zulässige Verarbeitungstemperatur des jeweiligen Getränks darf nicht überschritten werden. Außerdem ist bei Kakao eine besonders gründliche und regelmäßige Reinigung erforderlich. Vor der Verwendung eines empfindlichen oder eiweißhaltigen Getränks sollten immer die Vorgaben des Getränke- und Geräteherstellers berücksichtigt werden.

Wie wird der Glühwein in das Gerät gefördert?

Das OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP besitzt drei integrierte elektrische Getränkepumpen. Diese fördern die Getränke über die mitgelieferten Schläuche und Steigrohre aus den angeschlossenen Vorratsbehältern zur Anlage. Als Getränkevorrat können beispielsweise geeignete Kanister, Tanks oder Bag-in-Box-Systeme verwendet werden.

Da die Förderung elektrisch erfolgt, wird bei dieser Geräteausführung keine zusätzliche Druckgasversorgung für den Getränketransport benötigt.

Was ist der Unterschied zwischen einem Glühwein-Durchlauferhitzer und einem Glühweinkocher?

Ein Glühweinkocher erwärmt und bevorratet das gesamte Getränk in einem beheizten Behälter. Der Glühwein bleibt dort häufig über einen längeren Zeitraum auf Temperatur. Ein Glühwein-Durchlauferhitzer erwärmt dagegen nur die Getränkemenge, die unmittelbar ausgeschenkt wird.

Der restliche Vorrat verbleibt zunächst im angeschlossenen Behälter. Die Durchlauferhitzung bietet insbesondere folgende Vorteile:

- keine dauerhafte Erwärmung des gesamten Vorrats
- bedarfsgerechter Ausschank
- geringer Platzbedarf auf der Theke
- Getränkenachschub aus externen Vorratsbehältern
- bei der TRIO-Ausführung drei Getränke über eine Anlage
- schnelle Betriebsbereitschaft

Welches System besser geeignet ist, hängt von der benötigten Ausschankmenge und dem jeweiligen Betriebskonzept ab.

Warum sollte ich meine Heiße Spitze bei EmK kaufen?

Weil bei professioneller Gastronomietechnik nicht nur der Anschaffungspreis zählt. EmK verbindet attraktive Gerätepreise mit technischer Beratung, individuellen Anpassungsmöglichkeiten, Ersatzteilversorgung und persönlicher Erreichbarkeit an sieben Tagen in der Woche.

Unsere langjährige Erfahrung als Ausstatter von Weihnachtsmärkten, Schaustellern und der Erlebnisgastronomie hilft uns, die besonderen Anforderungen dieser Betriebe realistisch einzuschätzen. Bei EmK erhalten Sie deshalb nicht nur ein Gerät, sondern Unterstützung bei Fragen wie:

- Welche Heizleistung passt zu meinem Stromanschluss?
- Reichen 3 kW, benötige ich 6 kW oder sollte ich 9 kW wählen?
- Welche Ausschankmenge ist realistisch?
- Wie können drei Getränkesorten angeschlossen werden?
- Welches Zubehör wird benötigt?
- Wie wird das Gerät gereinigt?
- Welche Ersatzteile sind verfügbar?
- Was kann ich bei einer technischen Störung prüfen?

Mit EmK entscheiden Sie sich für einen erfahrenen Ansprechpartner, der Sie nicht nur vor dem Kauf berät, sondern auch während des laufenden Betriebs unterstützt.

Datenblatt zu Heißes Fässchen III im Holzfass - Elektro Durchlauferhitzer

Professioneller Glühweinerhitzer im Holzfass für drei Heißgetränke

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Einsatzbereich - für welche Branche:	Partyservice, Catering etc. , Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 3 Sorten
Produktbereich:	Heißgetränke, Eierpunsch, Glühwein, Trinkschokolade
Hersteller:	Selbach Schankanlagen
Farbe:	Holz
Länge:	520 mm
Breite:	445 mm
Höhe:	530 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	9 kW
Gewicht	47 kg

Zum Artikel: S08K3238-0530-000