

Datenblatt zu Glühweinzapfanlage Neumärker Heiße Spitze® Evo, 3-leitig



Programmierbarer Durchlauferhitzer für Glühwein mit 3 Leitungen



ANPASSBAR
NACH IHREM
WUNSCH



3
SORTEN

Produktbeschreibung

Neumärker Heiße Spitze EVO – programmierbare Glühweinzapfanlage mit 3 Getränkeleitungen und Touchdisplay

Die **Neumärker Heiße Spitze EVO** verbindet die hohe Ausschankleistung einer professionellen dreileitigen Glühweinzapfanlage mit automatischer Portionierung, digitaler Steuerung und aussagekräftigen Betriebsdaten.

Drei Getränkeleitungen ermöglichen den parallelen Ausschank unterschiedlicher Heißgetränke. Für jedes Getränk können bis zu drei Portionsgrößen hinterlegt werden. Statt jeden Becher von Hand bis zur Markierung zu füllen, ruft das Bedienpersonal die gewünschte Menge auf Knopfdruck ab. Die Anlage beendet den Ausschank nach Erreichen der programmierten Portion automatisch.

Dadurch entstehen gleichmäßig gefüllte Becher, besser planbare Warenverbräuche und standardisierte Abläufe – besonders wertvoll bei starkem Besucherandrang und wechselndem Saisonpersonal.

Mit einer Gesamtleistung von bis zu **100 Litern pro Stunde** beziehungsweise rechnerisch bis zu **500 Bechern à 0,2 Liter** eignet sich die Heiße Spitze EVO für Weihnachtsmärkte, Winterveranstaltungen, Eventgastronomie, Freizeitparks, Hotels, Arenen und weitere stark frequentierte Verkaufsstellen.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Glühweinzapfanlage Neumärker Heiße Spitze® Evo, 3-leitig



Programmierbarer Durchlauferhitzer für Glühwein mit 3 Leitungen

- original Neumärker Heiße Spitze EVO
- drei getrennte Getränkeleitungen
- drei selbstansaugende elektrische Getränkepumpen
- drei beheizte Getränkeausläufe
- bis zu drei programmierbare Portionsgrößen je Getränk
- automatische Ausgabe der voreingestellten Getränkemenge
- Farbdisplay mit Touchbedienung
- Portionszähler und Auswertung der Ausschankmengen
- Fehlerspeicher für eine gezieltere technische Diagnose
- einstellbare Pumpengeschwindigkeit und Zapfleistung
- prozessgesteuerte Temperaturregelung
- Temperaturbereich von ca. 35 bis 85 °C
- programmierbare Schaumpausen möglich
- höhenverstellbare Tropfschale aus Edelstahl
- bis zu 100 Liter Gesamtzapfleistung pro Stunde
- nach ungefähr fünf Minuten zapfbereit
- 9 kW Heizleistung
- 400-V-Drehstromanschluss
- keine CO₂-Flasche für die Getränkeförderung erforderlich
- Zubehör für alle drei Leitungen im Lieferumfang
- umfangreiche EmK-Ersatzteilversorgung
- persönlicher EmK-Service an sieben Tagen in der Woche

Die digitale Weiterentwicklung der bekannten Neumärker Heißen Spitze

Die klassische Neumärker Heiße Spitze ist auf Weihnachtsmärkten und in der Wintergastronomie seit vielen Jahren bekannt.

Die EVO erweitert dieses bewährte Prinzip um eine digitale Portionier- und Steuerungstechnik. Sie erwärmt das Getränk weiterhin erst beim Zapfen, ergänzt den Ausschank aber um definierte Portionsgrößen, Zählerstände, geschützte Einstellungen und weitere Betreiberinformationen.

Damit richtet sich die EVO besonders an Betriebe, die nicht nur viel ausschenken, sondern ihre Abläufe besser kontrollieren und vereinheitlichen möchten.

Drei Getränke und drei Portionsgrößen je Leitung

Für jede der drei Getränkeleitungen können bis zu drei Portionsgrößen hinterlegt werden.

Je nach Verkaufskonzept sind beispielsweise möglich:

- 0,2 Liter
- 0,25 Liter
- 0,3 Liter

Ebenso können andere Mengen eingelesen werden, etwa eine kleine Kinderportion, eine Standardportion und eine größere Sonderportion.

Typische Getränkekombinationen sind:

- roter Glühwein
- weißer Glühwein
- alkoholfreier Kinderpunsch

Alternativ können beispielsweise Jagertee, Fruchtpunsch, Tee oder andere geeignete Heißgetränke angeschlossen werden.

Die drei Leitungen bleiben voneinander getrennt. Die Temperatur wird jedoch zentral für das gesamte Gerät eingestellt. Alle angeschlossenen Getränke sollten deshalb für eine vergleichbare Ausschanktemperatur geeignet sein.

Glühwein mit Schuss standardisiert ausgeben

Ein interessanter Anwendungsfall ist die Kombination aus einer definierten Glühweinportion und einer festgelegten Schussmenge.

Je nach Belegung und Programmierung der Getränkeleitungen kann beispielsweise ein Ausschankablauf aus:

- einer festgelegten Menge Glühwein und
- einer definierten Menge Amaretto, Rum oder einer anderen geeigneten Zugabe

organisiert werden.

Damit wird nicht nur die Glühweinportion, sondern auch die Schussmenge besser standardisiert.

Das kann folgende Vorteile bieten:

- gleichbleibender Geschmack
- bessere Kalkulierbarkeit
- weniger unkontrolliertes Überdosieren
- einfachere Bedienung bei wechselndem Personal
- nachvollziehbarere Verbrauchsmengen
- schnellerer Ausschank in Stoßzeiten

Die Auswahl der Getränke und die technische Belegung der Leitungen müssen zum jeweiligen Produkt und zum zulässigen Einsatzbereich des Gerätes passen.

Automatische Portionierung statt Ausschank nach Augenmaß

Datenblatt zu Glühweinzapfanlage Neumärker Heiße Spitze® Evo, 3-leitig



Programmierbarer Durchlauferhitzer für Glühwein mit 3 Leitungen

Beim herkömmlichen Ausschank hängt die Füllmenge häufig davon ab, wie lange ein Mitarbeiter den Zapfhahn geöffnet hält.

Schon kleine Abweichungen summieren sich bei mehreren hundert Bechern pro Tag zu erheblichen Mengen.

Die Heiße Spitze EVO arbeitet mit voreingestellten Portionen. Nach Auswahl der gewünschten Bechergröße und Betätigung der zugehörigen Portionstaste wird die programmierte Menge ausgegeben.

Das kann helfen:

- Überfüllungen zu reduzieren
- gleichmäßige Portionen sicherzustellen
- Verkaufspreis und Warenverbrauch besser aufeinander abzustimmen
- Reklamationen wegen unterschiedlich gefüllter Becher zu vermeiden
- neue Mitarbeiter schneller einzuarbeiten
- Abläufe während hoher Besucherfrequenz zu vereinfachen

Eine vollständige Verlustkontrolle ersetzt die Technik allein nicht. Sie schafft jedoch eine wesentlich bessere Grundlage für nachvollziehbare und standardisierte Prozesse.

Farb-Touchdisplay für Einrichtung und Auswertung

Das Farbdisplay mit Touchfunktion dient zur Einrichtung und Kontrolle des Gerätes.

Dort lassen sich unter anderem:

- Portionsgrößen einstellen
- Getränkepumpen aktivieren oder deaktivieren
- Pumpengeschwindigkeiten anpassen
- Temperaturvorgaben festlegen
- Zählerstände anzeigen
- Fehlermeldungen und gespeicherte Hinweise auslesen
- Reinigungs- und Fasswechselfunktionen aufrufen

Der eigentliche Ausschank erfolgt im Tagesgeschäft über drei separate Portionstasten. Dadurch muss das Verkaufspersonal nicht bei jedem Becher durch mehrere Menüebenen navigieren.

Unterschiedliche Benutzerrechte schützen wichtige Einstellungen

Sicherheitsrelevante Einstellungen können über unterschiedliche Codeebenen geschützt werden.

Je nach Berechtigung lassen sich beispielsweise trennen:

- normaler Ausschank
- Anpassung von Portionsgrößen
- Temperatureinstellung
- Pumpengeschwindigkeit
- Reinigungsmodus
- Fass- beziehungsweise Gebindewechsel
- Einsicht in Zählerstände
- Löschen von Zählern
- Servicefunktionen

So kann das Verkaufspersonal die Anlage bedienen, ohne unbeabsichtigt zentrale Einstellungen zu verändern.

Gerade bei wechselnden Mitarbeitern, Aushilfen und Saisonkräften ist diese Trennung ein bedeutender Vorteil.

Portionszähler und Ausschankmengen für bessere Kontrolle

Die EVO stellt betriebliche Daten zu Portionen und Ausschankmengen bereit.

Diese Informationen können genutzt werden, um:

- den Verbrauch einzelner Getränke zu beobachten
- Schichten miteinander zu vergleichen
- Nachfüllmengen besser zu planen
- ungewöhnliche Abweichungen zu erkennen
- Warenbestand und ausgegebene Portionen gegenüberzustellen
- den Bedarf für kommende Veranstaltungstage realistischer einzuschätzen

Das Geräte-Monitoring ergänzt eine Kasse oder Warenwirtschaft, ersetzt sie aber nicht. Die EVO erfasst geräteseitige Ausschankdaten; eine vollständige Verkaufs- und Zahlungsabrechnung muss weiterhin über das betriebliche Kassensystem erfolgen.

Schaumpausen einlernen

Bei schäumenden Produkten kann ein durchgehender schneller Ausschank problematisch sein.

Die Teach-Funktion kann Unterbrechungen eines eingelernten Zapfvorgangs übernehmen. Dadurch lassen sich gezielte Schaumpausen programmieren.

Ein beispielhafter Ablauf kann so aussehen:

Datenblatt zu Glühweinzapfanlage Neumärker Heiße Spitze® Evo, 3-leitig



Programmierbarer Durchlauferhitzer für Glühwein mit 3 Leitungen

- erste Teilmenge ausgeben,
- kurze Pause zum Setzen des Schaums,
- restliche Portion nachfüllen.

Das kann insbesondere bei bestimmten Fruchtweinen, Glühbier oder schäumenden Punschsorten hilfreich sein.

Die Schaumpause ersetzt jedoch weder eine korrekte Pumpeneinstellung noch eine ausreichende Filtration oder ein hygienisch einwandfreies Produkt.

Pumpengeschwindigkeit und Zapfleistung anpassen

Die Förderleistung der elektrischen Pumpen kann an die jeweilige Anwendung angepasst werden.

Ein zu schneller Getränkefluss kann dazu führen, dass:

- der Becher unruhig gefüllt wird
- das Getränk stärker schäumt
- Spritzer entstehen
- die gewünschte Temperatur bei hoher Entnahme nicht vollständig erreicht wird

Eine zu niedrige Einstellung verlängert dagegen den Ausschank unnötig.

EmK unterstützt bei der praxisgerechten Grundeinstellung für:

- Bechergroße
- Produktkonsistenz
- gewünschte Temperatur
- Leitungsführung
- zu erwartende Stoßzeiten

Bis zu 100 Liter pro Stunde

Die Heiße Spitze EVO 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 Leistung gilt für das gesamte Gerät und verteilt sich auf die drei Getränkeleitungen.

Die tatsächlich erreichbare Ausschankmenge hängt unter anderem ab von:

- Eingangstemperatur der Getränke
- eingestellter Ausschanktemperatur
- gleichzeitiger Nutzung mehrerer Leitungen
- Pumpengeschwindigkeit
- Konsistenz der Produkte
- Umgebungstemperatur
- vollständiger Versorgung über alle drei Stromphasen

Das Getränk wird erst beim Ausschank erwärmt

Die Heiße Spitze EVO ist ein Durchlauferhitzer.

Der Getränkevorrat verbleibt zunächst in Kanistern, Tanks oder geeigneten Vorratsbehältern. Erst wenn eine Portion angefordert wird, fördert die elektrische Pumpe das Produkt durch das Heizsystem.

Dadurch muss nicht der gesamte Getränkevorrat über viele Stunden auf hoher Temperatur gehalten werden.

Das bietet folgende Vorteile:

- geringere thermische Dauerbelastung
- weniger Platzbedarf auf der Theke
- kein großer Warmhaltebehälter
- bessere Organisation des Getränkenachschubs
- bedarfsgerechte Erwärmung
- gleichmäßige Ausschanktemperatur
- drei Getränke über ein gemeinsames Gerät

Keine CO₂-Flasche erforderlich

Die EVO besitzt elektrische, selbstansaugende Getränkepumpen.

Für die Getränkeförderung werden daher weder:

- CO₂-Flasche
- Stickstoff
- Druckminderer
- Druckluftkompressor

Datenblatt zu Glühweinzapfanlage Neumärker Heiße Spitze® Evo, 3-leitig



Programmierbarer Durchlauferhitzer für Glühwein mit 3 Leitungen
benötigt.

Die Getränke werden über die mitgelieferten Schläuche und Steigrohre aus den jeweiligen Vorratsbehältern angesaugt.

Höhenverstellbare Tropfschale

Die Edelstahl-Tropfschale lässt sich an unterschiedliche Becherhöhen anpassen.

Dadurch kann der Abstand zwischen Auslauf und Becher reduziert werden. Das hilft dabei:

- Spritzer zu verringern
- die Becher sauberer zu befüllen
- verschiedene Tassen- und Becherformate zu verwenden
- den Arbeitsbereich sauber zu halten

Für welche Betriebe eignet sich die Neumärker Heiße Spitze EVO?

Die EVO ist besonders interessant für:

- stark frequentierte Weihnachtsmärkte
- größere Winterveranstaltungen
- Schaustellerbetriebe
- Eventgastronomie
- Cateringunternehmen
- Freizeitparks
- Arenen und Stadthallen
- Hotels und Winterterrassen
- Après-Ski-Gastronomie
- Firmenveranstaltungen
- Tankstellen mit saisonalem Heißgetränkeangebot
- Betriebe mit wechselndem Saisonpersonal
- Verkaufsstellen mit erhöhtem Bedarf an Mengen- und Portionskontrolle

Wenn das Gerät nur noch langsam heizt

Benötigt die Heiße Spitze ungewöhnlich lange zum Aufheizen oder wird das Getränk nach wenigen Bechern wieder kühler, kann eine Phase der fünfpoligen 400-V-Zuleitung fehlen.

Die Pumpen und Steuerung können dabei weiterhin funktionieren, während nur ein Teil der Heizleistung zur Verfügung steht.

Typische Hinweise sind:

- deutlich längere Aufheizzeit
- zunächst heiße, anschließend zunehmend kühlere Portionen
- schwache Nachheizleistung bei hohem Ausschank
- Leistungseinbruch bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Leitungen

Die Stromversorgung, Sicherungen, Verlängerungsleitungen und CEE-Steckdose müssen durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

Wenn aus einer Leitung kaum noch Getränk kommt

Eine häufige Ursache ist eine verschmutzte, falsch montierte oder fehlende Siebhülse.

Wird eine Siebhülse ungünstig bis vor die Ansaugöffnung geschoben, kann sie den Getränkefluss stark reduzieren. Fehlt sie vollständig, können Fruchtbestandteile, Gewürzreste oder Weinstein in die Pumpe und das Ausgabeventil gelangen.

Vor einer aufwendigen Reparatur sollten geprüft werden:

- Getränkebehälter gefüllt?
- Getränkeschlauch geknickt?
- Steigrohr richtig eingesetzt?
- Siebhülse sauber und richtig positioniert?
- Pumpe im Menü aktiviert?
- Pumpengeschwindigkeit ausreichend?
- feste Bestandteile im Produkt?
- Ausgabestelle blockiert?

Nachtröpfeln an der Getränkeausgabe

Bei der EVO erfolgt die Portionierung über automatisch gesteuerte Ausgabeelemente.

Feste Bestandteile können sich im Ventil- oder Dichtungsbereich festsetzen und ein vollständiges Schließen beeinträchtigen.

Besonders kritisch sind:

Datenblatt zu Glühweinzapfanlage Neumärker Heiße Spitze® Evo, 3-leitig



Programmierbarer Durchlauferhitzer für Glühwein mit 3 Leitungen

- Fruchtfleisch
- Apfelfasern
- Gewürzreste
- Schalenbestandteile
- kristalline Ablagerungen
- unzureichend gefilterte Eigenmischungen

Die mitgelieferten Siebhülsen sollten deshalb konsequent verwendet werden. Bei stark stückigen Produkten kann zusätzlich eine Vorfilterung erforderlich sein.

Zischen bedeutet nicht automatisch, dass die Anlage Luft zieht

Zischen, Blasen oder ein unruhiger Getränkestrahl können durch Gas im Getränk entstehen.

Hat ein Produkt leicht zu gären begonnen, werden beim Erhitzen Gase freigesetzt. Das kann wie ein Pumpen- oder Ansaugproblem wirken.

Ein Test mit sauberem Wasser hilft bei der Eingrenzung. Läuft die Leitung mit Wasser gleichmäßig, sollte zunächst das verwendete Produkt überprüft werden.

Ein verdächtiges oder angegorenes Getränk darf nicht weiter ausgeschenkt werden.

Reinigung und hygienischer Betrieb

Die Reinigung muss passend zum verwendeten Getränk erfolgen.

Besonders bei Kakao, Milchgetränken oder Eierpunsch ist eine tägliche gründliche Reinigung erforderlich.

Zu reinigen sind:

- Getränkeschläuche
- Steigrohre
- Siebhülsen
- Pumpen
- interne Getränkeleitungen
- Ausgabeelemente
- Tropfschale

Für die Anlage ist das vorgesehene OTHG-Reinigungsmittel zu verwenden. Nach der Reinigung muss vollständig mit Trinkwasser nachgespült werden.

Ersatzteile und 7-Tage-Service von EmK

EmK hält für die Heiße-Spitze-Geräte in der Regel ein umfangreiches Sortiment an Ersatz- und Verschleißteilen bereit.

Dazu können gehören:

- elektrische Getränkepumpen
- Netzteile
- Siebhülsen
- Getränkeschläuche
- Steigrohre
- Ausgabekomponenten
- Ventile und Dichtungen
- Schalter und Portionstasten
- Temperatur- und Sicherheitselemente
- Reinigungsmittel
- weiteres gerätespezifisches Zubehör

Unsere Ansprechpartner sind an sieben Tagen in der Woche erreichbar.

In besonders dringenden Fällen kann EmK nach technischer Klärung und abhängig von der Verfügbarkeit innerhalb kurzer Zeit einen Direktkurier organisieren.

Kaufen, finanzieren oder leasen

Abhängig von Auftragswert und individueller Prüfung können verschiedene Modelle angeboten werden:

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

Technische Daten – Neumärker Heiße Spitze EVO

Datenblatt zu Glühweinzapfanlage Neumärker Heiße Spitze® Evo, 3-leitig



Programmierbarer Durchlauferhitzer für Glühwein mit 3 Leitungen

- **Hersteller:** Ernst Neumärker GmbH & Co. KG
- **Produkt:** Heiße Spitze EVO
- **Artikelnummer:** 00-70357
- **EAN:** 4022955009613
- **Geräteart:** programmierbarer Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- **Getränkeleitungen:** 3
- **Getränkepumpen:** 3 elektrische, selbstansaugende Pumpen
- **Ausgabe:** 3 beheizte Getränkeausläufe
- **Portionsgrößen:** bis zu 3 je Getränk programmierbar
- **Bedienung:** Farb-Touchdisplay und separate Portionstasten
- **Monitoring:** Portions- und Ausschankzähler
- **Weitere Funktionen:** Fehlerspeicher, Pumpeneinstellung, Reinigungs- und Fasswechselfunktionen
- **Temperaturbereich:** ca. 35–85 °C
- **Zapfbereit:** nach ca. 5 Minuten
- **Gesamtzapfleistung:** bis zu 100 Liter pro Stunde
- **Heizleistung:** 9.000 Watt
- **Spannung:** 400 V / 50 Hz
- **Breite x Tiefe x Höhe:** ca. 292 x 515 x 490 mm
- **Gewicht:** ca. 30 kg
- **Gehäuse:** Edelstahl mit weinrot pulverbeschichteten Seiten
- **Tropfschale:** Edelstahl, höhenverstellbar
- **Lieferumfang:** Getränkeschläuche, Steigrohre und eine Siebhülse je Getränkeleitung

FAQ – Neumärker Heiße Spitze EVO

Welche ist die beste programmierbare Glühweinzapfanlage?

Für Betriebe mit drei Getränken, hoher Kundenfrequenz und dem Wunsch nach exakter Portionierung ist die Neumärker Heiße Spitze EVO eine besonders interessante Lösung.

Sie kombiniert bis zu 100 Liter Stundenleistung mit drei Getränkeleitungen, automatischer Portionsausgabe, Touchdisplay und betrieblichen Zählerdaten.

Kann die Heiße Spitze EVO verschiedene Bechergößen ausgeben?

Ja. Für jedes der drei Getränke können bis zu drei unterschiedliche Portionsgrößen programmiert werden.

Kann die EVO Glühwein mit Schuss automatisch portionieren?

Je nach Belegung und Programmierung der Getränkeleitungen können definierte Getränkemengen und Schussportionen standardisiert ausgegeben werden.

Ersetzt das Monitoring eine Kasse?

Nein. Das Gerätemonitoring liefert Informationen zu Portionen und Ausschankmengen. Es ersetzt kein vollständiges Kassensystem und keine Zahlungsabrechnung.

Können Saisonkräfte die Einstellungen verändern?

Wichtige Einstellungen lassen sich über verschiedene Codeebenen schützen. Das Bedienpersonal kann dadurch zapfen, ohne automatisch Zugriff auf Portionsgrößen, Temperatur, Zählerlöschung oder Servicefunktionen zu erhalten.

Können Schaumpausen programmiert werden?

Ja. Beim Einlernen einer Portion können Unterbrechungen des Zapfvorgangs gespeichert werden. Dadurch lassen sich bei Bedarf Schaumpausen in den Ablauf integrieren.

Kann ich drei unterschiedliche Temperaturen einstellen?

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

Benötigt die EVO CO??

Nein. Die Getränke werden durch elektrische, selbstansaugende Pumpen gefördert.

Ist die EVO für Kakao geeignet?

Grundsätzlich kann ein geeignetes Kakaoprodukt verarbeitet werden. Die zulässige Verarbeitungstemperatur, Konsistenz und tägliche Reinigung müssen unbedingt berücksichtigt werden. Bei stark abweichender Temperatur kann ein separates MONO-Gerät sinnvoller sein.

Wo kann ich die Neumärker Heiße Spitze EVO kaufen?

Datenblatt zu Glühweinzapfanlage Neumärker Heiße Spitze® Evo, 3-leitig



Programmierbarer Durchlauferhitzer für Glühwein mit 3 Leitungen

Die Neumärker Heiße Spitze EVO erhalten Sie bei EmK mit persönlicher Beratung, Ersatzteilversorgung, Finanzierungsoptionen und einem an sieben Tagen in der Woche erreichbaren Service.

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
Farbe:	Edelstahl, Burgundrot
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Produktbereich:	Glühbier, Heißgetränke, Eierpunsch, Glühwein, Trinkschokolade
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 3 Sorten
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Länge:	515 mm
Breite:	292 mm
Höhe:	490 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	9 kW
Gewicht	30 kg

[Zum Artikel: N00-70357](#)