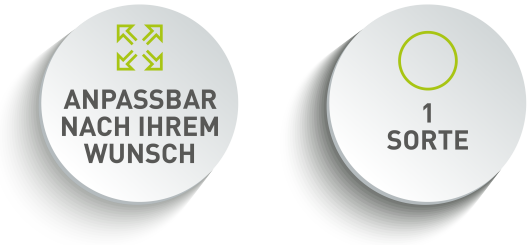
Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte



Produktbeschreibung

Heiße Spitze MONO GP – exklusiver EmK-Umbau mit gasbetriebener Pumpe für eine Getränkesorte

Die **Heiße Spitze MONO GP** ist ein kompakter, professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer für eine einzelne Getränkesorte. Technische Basis ist das bewährte **Selbach OTHG MONO/30 EP**, das von EmK exklusiv auf eine **gasbetriebene Getränkepumpe** umgebaut wird.

Damit entsteht eine Ausführung, die Selbach selbst nicht als Seriengerät anbietet: ein einleitiger, mit 230 V betriebener Heißgetränke-Durchlauferhitzer, bei dem die Förderung des Getränks wahlweise mit CO?, Stickstoff oder geeigneter Druckluft erfolgt.

Die Heiße Spitze MONO GP eignet sich besonders für Spezialgetränke wie:

- heißen Kakao und Trinkschokolade
- Eierpunsch
- Glühbier
- Frucht- und Gewürzpunsch
- Tee
- Glühwein
- sahne- oder milchhaltige Wintergetränke
- saisonale Eigenkreationen

Mit einer Zapfleistung von bis zu **30 Litern pro Stunde** empfiehlt sich das Gerät für kleinere Veranstaltungen, kompakte Verkaufsstände oder als separates Beistellgerät neben einer bereits vorhandenen DUO- oder TRIO-Anlage.

Ein wesentlicher Vorteil bleibt trotz des Pumpenumbaus erhalten: Die Heiße Spitze MONO benötigt keinen 400-V-Drehstromanschluss. Die Heizung arbeitet weiterhin mit **230 V und 3.000 Watt**. Lediglich die Getränkeförderung wird von der serienmäßigen Elektropumpe auf eine gasbetriebene Membranpumpe umgestellt.

Wichtig: Kein Selbach-Serienartikel, sondern eine exklusive EmK-Sonderausführung

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Das Selbach-Grundgerät trägt die Bezeichnung **OTHG MONO/30 EP** und die Artikelnummer **08K3248-0510-000**.

Die Ausführung mit gasbetriebener Pumpe wird von EmK technisch umgebaut und sollte deshalb als eigenständiges EmK-Produkt geführt werden.

Das bedeutet:

- Selbach liefert das Grundgerät als MONO/30 EP.
- EmK baut die elektrische Fördertechnik auf eine gasbetriebene Pumpe um.
- Die Bezeichnung MONO GP ist eine EmK-Bezeichnung.
- Es handelt sich nicht um ein reguläres Selbach-Serienmodell.
- Beratung, Umbau und Konfiguration erfolgen durch EmK.
- Die Pumpenausstattung wird an den vorgesehenen Einsatz angepasst.
- Die Gewährleistung für den EmK-Umbau richtet sich nach den vereinbarten EmK-Bedingungen.

Gerade diese Kombination aus kompakter MONO-Bauform, 230-V-Heizung und professioneller Gaspumpentechnik macht das Gerät zu einer besonderen Lösung für Betreiber, die bewusst nur eine Spezialität über eine eigene Anlage ausschenken möchten.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- exklusiver EmK-Umbau des Selbach OTHG MONO/30 EP
- keine reguläre Selbach-Serienausführung
- professionelle Durchlauferhitzung für eine Getränkesorte
- eine Getränkeleitung mit 7 mm Innendurchmesser
- eine gasbetriebene Membranpumpe
- Betrieb wahlweise mit CO?, Stickstoff oder geeigneter Druckluft
- ein beheizter Kugelzapfhahn
- bis zu 30 Liter Zapfleistung pro Stunde
- nach ungefähr 5 Minuten zapfbereit
- Temperaturbereich von ca. 30 bis 85 °C
- 230-V-Anschluss mit 3.000 Watt
- kein 400-V-Drehstromanschluss erforderlich
- kompakte Bauweise mit nur ca. 205 mm Gerätebreite
- ideal für Kakao, Eierpunsch, Glühbier und andere Zusatzprodukte
- unabhängig von einer vorhandenen DUO- oder TRIO-Anlage temperierbar
- Druckluftbetrieb anstelle einer CO?-Flasche möglich
- spezialisierte flüsterleise Kompressoren bei EmK erhältlich
- umfangreiche Ersatzteilversorgung
- persönlicher EmK-Service an sieben Tagen in der Woche
- im Notfall Organisation eines Direktkuriers
- Finanzierung, Leasing, Mietkauf oder Miete nach individueller Vereinbarung

Eine eigene Heiße Spitze für ein besonderes Getränk

Nicht jedes Heißgetränk sollte mit derselben Temperatur verarbeitet werden.

Klassischer Glühwein wird häufig mit einer vergleichsweise hohen Ausschanktemperatur angeboten. Andere Produkte reagieren empfindlicher auf Hitze und benötigen eine genauere Temperaturführung.

Das gilt insbesondere für:

- Kakao und Trinkschokolade
- Eierpunsch
- sahne- oder milchhaltige Getränke
- Glühbier
- besonders zuckerhaltige Spezialitäten
- Getränke mit Eiweißbestandteilen
- winterliche Cocktails
- individuelle Hausrezepturen

Bei einer DUO- oder TRIO-Anlage wird die Temperatur in der Regel zentral für alle angeschlossenen Getränkeleitungen eingestellt. Das kann problematisch sein, wenn beispielsweise Glühwein deutlich heißer ausgeschenkt werden soll als Kakao oder Eierpunsch.

Die Heiße Spitze MONO GP gibt dem Spezialprodukt eine eigene Anlage mit eigener Temperatureinstellung, eigener Getränkeleitung und eigenem Zapfhahn.

So kann beispielsweise über eine bestehende Hauptanlage roter Glühwein, weißer Glühwein und Kinderpunsch ausgeschenkt werden, während die Heiße Spitze MONO GP separat für Eierpunsch, Kakao oder Glühbier genutzt wird.

Besonders geeignet für heißen Kakao und Trinkschokolade

Kakao stellt andere Anforderungen an einen Durchlauferhitzer als klassischer Glühwein.

Milchbestandteile, Eiweiß, Zucker und Kakao können bei zu hoher Temperatur oder unzureichendem Getränkefluss anbrennen. Das beeinträchtigt nicht nur Geschmack und Konsistenz, sondern kann auch zu schwerwiegenden Schäden im Getränkesystem führen.

Die Heiße Spitze MONO GP bietet einen einstellbaren Temperaturbereich von ungefähr **30 bis 85 °C**. Dadurch kann die Ausschanktemperatur an das eingesetzte Kakaoprodukt angepasst werden.

Entscheidend sind stets die Angaben des Getränkeherstellers. Die maximal zulässige Verarbeitungstemperatur darf nicht überschritten werden.

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Für Kakao und Trinkschokolade gilt besonders:

- nicht unnötig heiß einstellen
- ausreichenden Getränkefluss sicherstellen
- Produkt nicht über längere Zeit im heißen System stehen lassen
- nach dem Betrieb sofort reinigen
- Getränkeleitung vollständig mit Trinkwasser nachspülen
- Pumpe, Steigrohr und Zapfhahn in die Reinigung einbeziehen
- tägliche Reinigung einhalten

Die separate MONO-Anlage erleichtert dabei die hygienische Trennung von Glühwein- und Kakaosystemen.

Ideal als Eierpunsch-Durchlauferhitzer

Eierpunsch enthält empfindliche Bestandteile und sollte kontrolliert erwärmt werden.

Zu hohe Temperaturen können:

- Eiweißbestandteile verändern
- das Getränk eindicken
- Ablagerungen begünstigen
- zu eingebrannten Rückständen führen
- Geschmack und Konsistenz beeinträchtigen
- das Leitungssystem dauerhaft beschädigen

Mit der Heißen Spitze MONO GP kann Eierpunsch unabhängig von der Glühweinanlage temperiert werden.

Das bietet folgende Vorteile:

- eine eigene Temperatur für den Eierpunsch
- eine getrennte Getränkeleitung
- eine eigene Pumpe
- einen eigenen Zapfhahn
- eine unabhängige Reinigung
- kein Produktwechsel in der Hauptanlage
- gezielter Betrieb nur bei tatsächlicher Nachfrage

Die richtige Temperatur richtet sich nach der Rezeptur und den Vorgaben des Eierpunschherstellers.

Nach dem Ausschank ist eine sofortige und gründliche Reinigung erforderlich. Rückstände dürfen nicht über Nacht oder bis zum nächsten Verkaufstag im Gerät verbleiben.

Auch für Glühbier und besondere Wintergetränke

Glühbier wird häufig als Ergänzung zum klassischen Glühweinsortiment angeboten. Der Absatz liegt jedoch meist unter dem von rotem oder weißem Glühwein.

Für ein solches Zusatzprodukt ist eine große DUO- oder TRIO-Anlage nicht immer wirtschaftlich.

Die Heiße Spitze MONO GP bietet sich dafür an, weil sie:

- nur wenig Platz benötigt
- mit 230 V betrieben wird
- eine eigene Temperaturregelung besitzt
- speziell für eine Getränkesorte eingesetzt wird
- bis zu 30 Liter pro Stunde verarbeitet
- unabhängig von der Hauptanlage betrieben wird
- bei ausbleibender Nachfrage keine Hauptleitung blockiert

Auch neue Getränke können zunächst im kleineren Maßstab getestet werden. Denkbar sind Gewürzpunsch, Wintercocktails, regionale Brauereispezialitäten oder alkoholfreie Eigenkreationen.

Die jeweiligen Vorgaben des Getränkeherstellers zu Temperatur, Konsistenz, Filtration und Reinigung müssen berücksichtigt werden.

GP bedeutet: Förderung mit einer gasbetriebenen Membranpumpe

Die Bezeichnung **GP** steht bei dieser EmK-Sonderausführung für eine gasbetriebene Getränkepumpe.

Das Antriebsmedium bewegt die Membran der Pumpe. Auf der Getränkeseite wird das Produkt aus dem angeschlossenen Vorratsbehälter angesaugt und zum Durchlauferhitzer gefördert.

Als Antriebsmedien kommen – abhängig von der gewählten Konfiguration – infrage:

- CO?
- Stickstoff
- trockene und saubere Druckluft

Das Antriebsmedium und das Getränk werden innerhalb des Pumpensystems voneinander getrennt geführt. Das Gas beziehungsweise die Druckluft dient zum Antrieb der Pumpe und wird nicht als Getränkebestandteil zugesetzt.

Wichtig: Die gasbetriebene Pumpe ersetzt nur die elektrische Förderpumpe. Die Heizung des Gerätes arbeitet weiterhin elektrisch und benötigt einen geeigneten 230-V-Stromanschluss.

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Druckluft statt CO? – häufig die praktischere Lösung

Vielen Anwendern ist nicht bewusst, dass eine gasbetriebene Membranpumpe nicht zwingend mit CO? betrieben werden muss.

Abhängig von der technischen Ausführung kann auch geeignete Druckluft verwendet werden.

Das bietet mehrere Vorteile:

- keine CO?-Flasche für den Pumpenantrieb erforderlich
- kein regelmäßiger Flaschentausch
- geringere Abhängigkeit von der Gasversorgung
- komfortabler Dauerbetrieb
- unkomplizierte Wiederinbetriebnahme
- Druckluft kann bei entsprechender Auslegung mehrere Aufgaben am Stand übernehmen

Entscheidend ist, dass die eingesetzte Druckluft:

- sauber
- trocken
- für den vorgesehenen technischen Einsatz geeignet
- frei von störenden Öl- und Kondensatrückständen

ist.

Flüsterleise Spezialkompressoren von EmK

Ein gewöhnlicher Werkstattkompressor eignet sich nicht automatisch für einen Verkaufsstand.

Viele Standardkompressoren sind zu laut, erzeugen starke Vibrationen oder arbeiten mit einer Druckluftqualität, die für den vorgesehenen Einsatz nicht geeignet ist.

EmK liefert deshalb besonders spezialisierte, flüsterleise Kompressoren, die sich im professionellen Einsatz über viele Jahre bewährt haben.

Diese Lösungen sind insbesondere interessant für:

- Weihnachtsmarkthütten
- kleine Verkaufsstände
- Innenveranstaltungen
- Hotelterrassen
- Gastronomiebereiche mit Gästen in unmittelbarer Nähe
- Verkaufsplätze, an denen störende Kompressorgeräusche vermieden werden sollen

Die genaue Auswahl richtet sich unter anderem nach:

- benötigtem Arbeitsdruck
- Luftbedarf der Pumpe
- Einschaltdauer
- Entfernung zum Gerät
- gewünschtem Geräuschniveau
- verfügbarem Stellplatz
- vorhandener Stromversorgung

EmK stimmt Kompressor, Druckminderer, Luftleitung und Getränkepumpe aufeinander ab.

Warum eine Gaspumpe für das kompakte MONO-Gerät?

Die serienmäßige elektrische Pumpe des MONO-Gerätes ist für viele Anwendungen gut geeignet.

Eine gasbetriebene Pumpe kann jedoch Vorteile bieten, wenn:

- der Getränkebehälter weiter vom Gerät entfernt steht
- ein größerer Höhenunterschied überwunden werden muss
- die Fließgeschwindigkeit über den Förderdruck angepasst werden soll
- am Stand bereits CO? oder Druckluft vorhanden ist
- eine besonders robuste Pumpenlösung gewünscht wird
- das Gerät in ein bestehendes GP-Ausschankkonzept integriert werden soll
- mehrere Geräte über eine zentrale Druckluftversorgung betrieben werden

Die endgültige Auslegung richtet sich nach Getränk, Schlauchlänge, Förderhöhe, gewünschter Zapfgeschwindigkeit und vorhandenem Antriebsmedium.

Da es sich nicht um eine Selbach-Serienausführung handelt, werden Pumpenmodell, Druckeinstellung und Zubehör durch EmK passend zum Projekt festgelegt.

230 V statt 400 V – flexibel einsetzbar

Die Heiße Spitze MONO GP benötigt keinen 400-V-Drehstromanschluss.

Die Heiztechnik des Grundgerätes arbeitet mit:

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

- 230 V
- 50 Hz
- 3.000 Watt
- ca. 12,5 A
- Steckertyp E+F nach CEE 7/7

Damit lässt sich das Gerät an einem geeigneten 230-V-Stromkreis betreiben.

Wegen der Leistungsaufnahme von 3.000 Watt darf der Stromkreis nicht gleichzeitig unkontrolliert mit weiteren starken Verbrauchern belastet werden.

Insbesondere Wasserkocher, Kaffeemaschinen, Heizlüfter, Fritteusen oder weitere Heißgetränkegeräte sollten nicht ohne vorherige Prüfung über denselben Stromkreis betrieben werden.

Bei Unsicherheit sollte die elektrische Versorgung durch eine Elektrofachkraft geprüft werden.

Bis zu 30 Liter Heißgetränk pro Stunde

Die Heiße Spitze MONO erreicht eine Zapfleistung von bis zu **30 Litern pro Stunde**.

Dies entspricht rechnerisch:

- bis zu 150 Bechern à 0,2 Liter
- bis zu 120 Bechern à 0,25 Liter
- bis zu 100 Bechern à 0,3 Liter

Die tatsächliche Leistung hängt unter anderem ab von:

- Ausgangstemperatur des Getränks
- eingestellter Ausschanktemperatur
- Konsistenz des Produktes
- Umgebungstemperatur
- Länge der Getränkeleitung
- Förderhöhe
- Pumpendruck
- Zapfgeschwindigkeit
- Bechergröße
- Zustand des Leitungssystems

Je kälter das Getränk in das Gerät gelangt und je höher die gewünschte Ausschanktemperatur ist, desto mehr Heizenergie wird benötigt.

Bei sehr dickflüssigen Produkten kann die tatsächliche Förderleistung außerdem unter der Leistung bei dünnflüssigen Getränken liegen.

Heißgetränk erst beim Zapfen erwärmen

Die Heiße Spitze MONO arbeitet als Durchlauferhitzer.

Das Getränk wird nicht in einem großen beheizten Vorratsbehälter über viele Stunden warmgehalten. Es verbleibt zunächst im angeschlossenen Kanister, Tank oder geeigneten Originalgebinde.

Erst beim Zapfen fördert die gasbetriebene Pumpe die benötigte Menge durch das Gerät. Dort wird sie auf die eingestellte Temperatur gebracht und anschließend unmittelbar über den beheizten Kugelzapfhahn ausgegeben.

Das bietet mehrere Vorteile:

- Der gesamte Vorrat muss nicht dauerhaft erhitzt werden.
- Das Produkt wird bedarfsgerecht verarbeitet.
- Langes Warmhalten wird vermieden.
- Der Platzbedarf auf der Theke bleibt gering.
- Der Getränkebehälter kann unter oder hinter der Theke stehen.
- Das Spezialprodukt besitzt eine eigene Temperatur.
- Die Hauptanlage bleibt für die umsatzstarken Getränke verfügbar.
- Reinigung und Produkttrennung werden erleichtert.

Kompakte Bauweise für kleine Verkaufsstände

Mit einer Gerätebreite von ungefähr **205 mm** benötigt das MONO-Gerät vergleichsweise wenig Stellfläche.

Dadurch eignet es sich besonders für:

- kleine Weihnachtsmarkthütten
- kompakte Verkaufstheken
- mobile Gastronomie
- Cateringveranstaltungen
- Vereinsfeste
- Firmenweihnachtsfeiern
- Hotelterrassen
- Restaurants
- Pop-up-Verkaufsstellen
- kleinere Winter- und Adventsmärkte
- Beistellplätze neben DUO- oder TRIO-Anlagen

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Die Grundabmessungen betragen ungefähr:

- Breite: 205 mm
- Tiefe ohne Tropfschale: 450 mm
- Tiefe mit Tropfschale: 520 mm
- Höhe: 490 mm

Das Gewicht des serienmäßigen Grundgerätes beträgt etwa 22 kg. Durch die EmK-Pumpenmodifikation und das gewählte Anschlusszubehör kann das tatsächliche Gewicht geringfügig abweichen.

Warum kommt aus dem Kugelhahn nur noch wenig oder gar nichts?

Wenn aus dem Kugelzapfhahn nur noch ein schwacher Getränkestrahl oder überhaupt kein Produkt mehr austritt, muss nicht automatisch der Erhitzer defekt sein.

Zu den häufigsten Ursachen gehören:

- Fremdkörper in der Förderpumpe
- fehlende Siebhülse
- zugesetzte Siebhülse
- falsch eingesetztes Steigrohr
- geknickter Getränkeschlauch
- zu geringer Antriebsdruck
- leeres Vorratsgebinde
- Ablagerungen in der Pumpe
- Weinstein in der Fördertechnik
- eingebrannte Produktrückstände in den Edelstahlleitungen

EmK fragt bei diesem Fehlerbild deshalb zuerst:

Ist auf der Ansauglanze beziehungsweise dem Steigrohr eine geeignete Siebhülse montiert?

Fehlt die Siebhülse, können feste Bestandteile direkt in die Pumpe gelangen.

Die Siebhülse schützt die Pumpe

Die Siebhülse ist kein unwichtiges Zubehörteil. Sie ist ein wesentlicher Schutz für das gesamte Getränkesystem.

Sie soll verhindern, dass feste Bestandteile angesaugt werden, beispielsweise:

- Fruchtfleisch
- Gewürzreste
- Schalenbestandteile
- Ablagerungen aus dem Getränkebehälter
- kristalline Rückstände
- Weinstein
- nicht vollständig gelöste Produktbestandteile

Ohne Siebhülse können diese Partikel:

- Pumpenventile blockieren
- die Membranpumpe beschädigen
- den Getränkeschlauch zusetzen
- den Durchlauferhitzer verstopfen
- den Kugelzapfhahn blockieren
- Dichtungen beschädigen

Die Siebhülse sollte vor jedem Betriebstag kontrolliert, gereinigt und korrekt angebracht werden.

Beschädigte oder verlorene Siebhülsen müssen ersetzt werden. EmK hält passende Ersatzteile in der Regel am Lager.

Weinstein kann die Förderpumpe beschädigen

Bei weinhaltigen Produkten können feste, kristalline Ablagerungen auftreten.

Gelangen solche harten Partikel in die Pumpe, können sie sich in Ventilen oder beweglichen Pumpenbereichen festsetzen. Die Pumpe fördert dann möglicherweise nur noch unregelmäßig, bleibt stehen oder wird dauerhaft beschädigt.

Eine Pumpe sollte deshalb nicht längere Zeit gegen eine Blockierung weiterbetrieben werden.

Typische Hinweise auf eine blockierte oder beschädigte Pumpe sind:

- kein Getränkefluss trotz ausreichendem Antriebsdruck
- stoßweiser oder stark schwankender Getränkestrahl
- ungewöhnliche Pumpengeräusche
- keine Ansaugung trotz gefülltem Behälter
- nur kurzfristiger Getränkefluss
- erneute Blockierung direkt nach dem Spülen

Bei Verdacht auf Weinstein oder Fremdkörper sollte die Anlage außer Betrieb genommen, drucklos gemacht und fachgerecht geprüft werden.

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Eigenständiges Zerlegen der Pumpe ohne entsprechende Kenntnis kann weitere Schäden verursachen.

Eingebrannte Produkte in Edelstahlleitungen – teilweise nicht mehr reparabel

Eine weitere mögliche Ursache für einen stark reduzierten oder vollständig unterbrochenen Getränkefluss sind eingebrannte Produktrückstände im Heiz- oder Leitungssystem.

Dieses Risiko besteht vor allem bei:

- Kakao
- Trinkschokolade
- Eierpunsch
- Sahnegetränken
- stark zuckerhaltigen Rezepturen
- dickflüssigen Produkten
- zu hoher Temperatureinstellung
- zu geringem Getränkefluss
- Betrieb mit leerem Vorratsbehälter
- unzureichender oder verspäteter Reinigung

Wenn das Produkt in den Edelstahlleitungen oder im Heizsystem anbrennt, können harte, fest haftende Ablagerungen entstehen.

Mögliche Folgen sind:

- verringerter Leitungsquerschnitt
- deutlich geringerer Getränkefluss
- vollständige Verstopfung
- veränderter Geschmack
- dunkle oder verbrannte Partikel
- ungleichmäßige Erhitzung
- erneutes Anbrennen an vorhandenen Ablagerungen
- dauerhafte Beschädigung des Leitungssystems

Je nach Umfang lassen sich solche Ablagerungen nicht mehr vollständig entfernen. In schweren Fällen können Edelstahlleitung, Heizblock oder komplette Baugruppen irreparabel beschädigt sein und müssen ersetzt werden.

Deshalb gilt insbesondere bei Kakao und Eierpunsch: Vorbeugung ist erheblich günstiger als eine spätere Reparatur.

So vermeiden Sie eingebrannte Produktrückstände

Die wichtigsten Schutzmaßnahmen sind:

- Herstellerangaben des Getränks beachten
- Temperatur nicht höher als erforderlich einstellen
- ausreichenden Getränkefluss sicherstellen
- niemals mit leerem Vorratsbehälter weiterarbeiten
- Pumpe und Ansaugsystem regelmäßig kontrollieren
- Siebhülse konsequent verwenden
- Produkt nicht unnötig lange im heißen Gerät stehen lassen
- Anlage unmittelbar nach Betriebsende reinigen
- bei eiweißhaltigen Getränken täglich gründlich reinigen
- Reinigungslösung korrekt dosieren
- vorgeschriebene Einwirkzeiten einhalten
- anschließend vollständig mit Trinkwasser nachspülen

Tritt der Verdacht auf eine Blockierung auf, sollte das Gerät nicht mit erhöhtem Druck oder mechanischen Hilfsmitteln „freigedrückt“ werden. Dadurch können Pumpe, Schläuche, Anschlüsse oder Leitungen zusätzlich beschädigt werden.

Besondere Hygiene bei Kakao und Eierpunsch

Bei eiweißhaltigen Getränken ist eine tägliche gründliche Reinigung zwingend erforderlich.

In die Reinigung müssen einbezogen werden:

- Getränkeschlauch
- Steigrohr
- Siebhülse
- Förderpumpe
- Edelstahlleitung
- Heizsystem
- Kugelzapfhahn
- Dichtungen und erreichbare Anschlussbereiche

Nach dem Reinigungsdurchlauf muss die Anlage vollständig mit Trinkwasser nachgespült werden.

Bleiben Reste von Kakao oder Eierpunsch über Nacht im System, können sie:

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

- mikrobiologisch problematisch werden
- eintrocknen
- Pumpenventile verkleben
- Leitungen zusetzen
- im Heizsystem anbrennen
- Geschmack und Geruch späterer Produkte beeinträchtigen

Die Reinigung ist deshalb nicht nur eine hygienische Pflicht, sondern zugleich eine entscheidende Maßnahme zum Schutz des Gerätes.

Nicht ohne vollständige Reinigung zwischen Produkten wechseln

Die Heiße Spitze MONO GP besitzt eine Getränkeleitung und kann immer nur eine Getränkesorte gleichzeitig verarbeiten.

Ein Produktwechsel ist möglich. Vor dem Anschluss des nächsten Getränks muss das gesamte System jedoch:

1. vollständig entleert,
2. vorgespült,
3. gereinigt,
4. desinfiziert,
5. mit Trinkwasser nachgespült und
6. anschließend mit dem neuen Produkt befüllt werden.

Dies ist besonders wichtig beim Wechsel zwischen:

- Kakao und Glühwein
- Eierpunsch und Kinderpunsch
- milchhaltigen und milchfreien Produkten
- alkoholischen und alkoholfreien Getränken
- allergenhaltigen und allergenfreien Rezepturen

Bei häufig wechselnden Produkten ist ein separates Gerät je Getränk meist die betrieblich bessere Lösung.

Kurier-Notfallservice für starke Verkaufstage

Gerade an einem stark besuchten Adventswochenende muss die Ausschanktechnik funktionieren.

Ein fehlender Dichtungssatz, eine beschädigte Pumpe, ein ausgegangenes Reinigungsmittel oder ein ausgefallenes Gerät kann innerhalb weniger Stunden erhebliche Umsatzausfälle verursachen.

EmK gehört zu den wenigen Fachanbietern, die in solchen Situationen nicht nur einen gewöhnlichen Paketversand anbieten.

Nach technischer Klärung und abhängig von Verfügbarkeit und Transportmöglichkeiten organisieren wir in dringenden Fällen in der Regel **innerhalb von ein bis zwei Stunden einen Direktkurier**.

Dieser fährt ohne den üblichen Paketumschlag unmittelbar zum Kunden.

Mögliche Notfalllieferungen umfassen beispielsweise:

- Dichtungssätze
- Siebhülsen
- Getränkeschläuche
- Steigrohre
- Pumpen
- Druckminderer
- Reinigungsmittel
- Verbrauchsmaterialien
- weitere Ersatzteile
- vollständige Ersatz- oder Austauschgeräte

Dabei spielt es grundsätzlich keine Rolle, ob sich der Verkaufsstand beispielsweise in:

- Hannover
- Zürich
- Graz
- oder an einem anderen erreichbaren Standort

befindet.

Wichtig ist die klare Unterscheidung: Innerhalb von ein bis zwei Stunden wird der Kurier organisiert. Die tatsächliche Ankunftszeit richtet sich nach Entfernung, Verkehr, Wetter, Grenzabwicklung, Warenverfügbarkeit und Kurierkapazität.

Auch bei einem solchen Direkttransport achtet EmK auf attraktive und nachvollziehbare Konditionen.

Persönlicher 7-Tage-Service während der Saison

Technische Probleme halten sich nicht an gewöhnliche Bürozeiten.

Weihnachtsmärkte erzielen einen wesentlichen Teil ihres Umsatzes an Wochenenden und Feiertagen. Genau dann benötigen Betreiber einen Ansprechpartner, der erreichbar ist und das Gerät kennt.

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

EmK bietet deshalb persönliche Unterstützung an sieben Tagen in der Woche.

Unser Service umfasst unter anderem:

- Beratung zur Geräteauswahl
- Planung des GP-Umbaus
- Auswahl zwischen CO?, Stickstoff und Druckluft
- Zusammenstellung einer geeigneten Kompressorlösung
- Unterstützung bei der Druckeinstellung
- Hilfe bei fehlendem Getränkefluss
- Prüfung auf Fremdkörper und Weinstein
- Beratung bei eingebrannten Produktrückständen
- Ersatzteilversorgung
- Reparaturmöglichkeiten
- kurzfristige Kurierorganisation
- Reinigung und Wartung
- Finanzierung und Leasing
- Unterstützung während der laufenden Saison

Viele Probleme lassen sich bereits telefonisch oder anhand von Fotos und kurzen Videos eingrenzen.

„Zapfe“ oder „Heiße Spritze“ – weitere gebräuchliche Suchbezeichnungen

Nicht alle Kunden verwenden die offizielle Bezeichnung Heiße Spitze.

Umgangssprachlich werden die Geräte teilweise auch bezeichnet als:

- Zapfe
- Glühweinzapfe
- heiße Zapfe
- Heiße Spritze
- Glühweinspritze
- Glühweingerät
- Punschzapfe
- Kakaozapfe

Diese Begriffe sind keine offiziellen Modellbezeichnungen. Häufig ist damit jedoch eine Heiße Spitze beziehungsweise ein Selbach-Heißgetränke-Durchlauferhitzer gemeint.

Wer beispielsweise nach einer **„Heißen Spritze mit Gaspumpe“**, einer **„Zapfe für Eierpunsch“** oder einer **„Kakaozapfe mit Druckluft“** sucht, meint möglicherweise genau diese EmK-Sonderausführung.

Exklusive Umbauten von Selbach-Schankanlagen durch EmK

EmK ist seit vielen Jahren für besondere technische und gestalterische Anpassungen von Selbach-Heißgetränkegeräten bekannt.

Soweit uns bekannt, ist EmK der einzige Anbieter, der diese Schankanlagen in einer vergleichbaren Breite technisch modifiziert und zugleich publikumswirksam veredelt.

Dazu gehören beispielsweise:

- Umbau von elektrischer auf gasbetriebene Getränkeförderung
- Umbau von Gaspumpen auf elektrische Pumpen
- Anpassung von Anschlüssen und Leitungsführung
- Montage spezieller Zapfhähne
- Einbau von Kompensator-Kugelhähnen
- Seitenteile aus Eiche
- Mittelstücke aus massivem Kupfer
- pflegeleichte SGC-Kupferoptik
- Sonderlackierungen
- Firmenfarben und Logos
- Messingapplikationen
- echte 24-Karat-Vergoldungen geeigneter Bauteile

Die hier angebotene MONO-GP-Ausführung ist ein Beispiel dafür, wie EmK aus einem serienmäßigen Grundgerät eine Lösung für einen besonderen betrieblichen Bedarf entwickelt.

Lieferumfang der EmK-Sonderausführung

Zum Grundumfang des MONO-Gerätes gehören üblicherweise:

- eine einhängbare Tropfschale
- ein Getränkeschlauch
- ein Steigrohr beziehungsweise eine Ansauglanze
- eine Siebhülse
- ein Hakenschlüssel für den Kugelzapfhahn
- fünf Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

Hinzu kommt bei der EmK-Sonderausführung die gasbetriebene Pumpentechnik.

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Der weitere Umfang richtet sich nach der bestellten Konfiguration. Je nach Ausführung können zusätzlich angeboten werden:

- Druckminderer
- CO?- oder Stickstoffschlauch
- Druckluftschlauch
- Anschlussarmaturen
- flüsterleiser Spezialkompressor
- zusätzliche Siebhülsen
- Ersatzteilpaket
- Dichtungssätze
- weiteres Reinigungsmittel

Da die MONO-GP-Ausführung kein Selbach-Serienmodell ist, wird der genaue Lieferumfang im Angebot eindeutig aufgeführt.

Kaufen, finanzieren, mieten oder leasen

Die Heiße Spitze MONO GP kann abhängig von Auftragswert, Verfügbarkeit und individueller Prüfung unterschiedlich finanziert werden.

Mögliche Modelle sind:

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

Eine Mietlösung kann besonders interessant sein, wenn zunächst getestet werden soll:

- wie gut das Spezialgetränk angenommen wird
- ob bis zu 30 Liter pro Stunde ausreichen
- ob CO? oder Druckluft besser zum Stand passt
- ob die Gaspumpen-Ausführung dauerhaft benötigt wird
- ob später eine individuell gestaltete Version folgen soll

Technische Daten – Heiße Spitze MONO GP als EmK-Sonderumbau

- **Hersteller des Grundgerätes:** Friedhelm Selbach GmbH
- **Grundmodell:** OTHG MONO/30 EP
- **Artikelnummer des Grundgerätes:** 08K3248-0510-000
- **EmK-Produktbezeichnung:** Heiße Spitze MONO GP
- **Status:** exklusiver EmK-Umbau, kein Selbach-Serienartikel
- **Geräteart:** professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- **Ausführung:** einleitig
- **Gehäuse des Grundgerätes:** Edelstahl
- **Serienmäßige Seitenteile:** Weinrot
- **Getränkeleitungen:** 1
- **Innendurchmesser der Getränkeleitung:** 7 mm
- **Getränkepumpe:** gasbetriebene Membranpumpe als EmK-Umbau
- **Mögliche Antriebsmedien:** CO?, Stickstoff oder geeignete trockene Druckluft
- **Zapfhahn:** 1 beheizter Kugelzapfhahn
- **Temperaturbereich:** ca. 30–85 °C
- **Zapfbereit:** nach ca. 5 Minuten
- **Zapfleistung:** bis zu 30 Liter pro Stunde
- **Leistungsaufnahme der Heizung:** 3.000 Watt
- **Anschlussspannung:** 230 V / 50 Hz
- **Stromaufnahme:** ca. 12,5 A
- **Elektrischer Anschluss:** Typ E+F, CEE 7/7
- **Breite des Grundgerätes:** ca. 205 mm
- **Tiefe ohne Tropfschale:** ca. 450 mm
- **Tiefe mit Tropfschale:** ca. 520 mm
- **Höhe:** ca. 490 mm
- **Gewicht des Grundgerätes:** ca. 22 kg
- **Gewicht nach Umbau:** abhängig von Pumpen- und Anschlusskonfiguration
- **Tropfschale:** einhängbar und abnehmbar
- **Grundausstattung:** Getränkeschlauch, Steigrohr, Siebhülse, Hakenschlüssel, Tropfschale und 5 OTHG fit PROFI-Reinigungsportionen
- **GP-Zubehör:** abhängig von der gewählten CO?-, Stickstoff- oder Druckluftkonfiguration
- **Optional:** flüsterleiser Spezialkompressor von EmK
- **EmK-Sonderausführungen:** individuelle Gestaltung und weitere technische Anpassungen nach Absprache

FAQ – Fragen zur Heißen Spitze MONO GP und zum EmK-Umbau

Gibt es das Selbach OTHG MONO serienmäßig mit Gaspumpe?

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Nein. Selbach bietet das OTHG MONO/30 regulär mit elektrischer Förderpumpe an.

Die Heiße Spitze MONO GP wird von EmK exklusiv von elektrischer auf gasbetriebene Getränkeförderung umgebaut.

Sie ist daher kein regulärer Selbach-Serienartikel.

Handelt es sich um ein OTHG MONO/105 GP?

Nein. Die korrekte Bezeichnung des Selbach-Grundgerätes lautet **OTHG MONO/30 EP**.

Die Zahl 30 bezieht sich auf die Geräteklasse beziehungsweise die Zapfleistung von bis zu 30 Litern pro Stunde.

Die Gaspumpen-Ausführung wird von EmK als Sonderumbau gefertigt.

Wer baut eine Heiße Spitze MONO auf Gaspumpe um?

Die Umrüstung wird von **EmK – Einkaufen mit Köpfchen** angeboten.

EmK ersetzt beziehungsweise ergänzt die serienmäßige elektrische Fördertechnik durch eine passende gasbetriebene Membranpumpe und stimmt Anschlüsse, Druckversorgung und Zubehör auf den geplanten Einsatz ab.

Was bedeutet GP bei der Heißen Spitze MONO?

GP steht für die Ausführung mit **gasbetriebener Getränkepumpe**.

Die Pumpe kann abhängig von der Konfiguration mit CO?, Stickstoff oder geeigneter trockener Druckluft angetrieben werden.

Die Heizung des Gerätes arbeitet weiterhin elektrisch.

Kann ich Druckluft statt CO? verwenden?

Ja. Eine geeignete gasbetriebene Membranpumpe kann auch mit sauberer, trockener Druckluft betrieben werden.

EmK bietet dafür speziell ausgewählte flüsterleise Kompressoren an.

Die genaue Ausführung muss hinsichtlich Luftqualität, Arbeitsdruck und benötigter Förderleistung zum Gerät passen.

Benötigt die Heiße Spitze MONO GP trotzdem Strom?

Ja. Die Gaspumpe übernimmt nur die Förderung des Getränks.

Die Erwärmung erfolgt weiterhin elektrisch mit 230 V und 3.000 Watt.

Kommt das CO? oder die Druckluft mit dem Getränk in Kontakt?

Bei der vorgesehenen Membranpumpentechnik sind Antriebs- und Getränkeseite voneinander getrennt.

Das CO?, der Stickstoff oder die Druckluft bewegt die Pumpenmembran. Das Getränk wird in einem separaten Produktweg gefördert.

Welches Gerät eignet sich für Kakao mit Gaspumpe?

Die Heiße Spitze MONO GP ist eine interessante Lösung für heißen Kakao, weil sie nur eine Getränkeleitung besitzt, separat temperiert werden kann und von EmK auf eine gasbetriebene Pumpe umgebaut wird.

Bei Kakao müssen die Temperaturempfehlungen des Getränkeherstellers eingehalten und die Anlage täglich gründlich gereinigt werden.

Welches Gaspumpengerät eignet sich für Eierpunsch?

Für Eierpunsch empfiehlt sich eine einleitige Anlage mit eigener Temperaturregelung.

Die Heiße Spitze MONO GP kann getrennt von einer heißer eingestellten Glühweinanlage betrieben werden.

Dadurch lassen sich Eierpunsch, Reinigung und Temperatureinstellung unabhängig von den übrigen Getränken handhaben.

Eignet sich die Heiße Spitze MONO GP für Glühbier?

Ja. Glühbier wird häufig als Zusatzprodukt mit geringerem Durchsatz angeboten.

Die kompakte MONO-Ausführung benötigt wenig Stellfläche, arbeitet mit 230 V und erreicht bis zu 30 Liter pro Stunde.

Warum kommt aus dem Kugelhahn kein Getränk mehr?

Häufige mögliche Ursachen sind:

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

- Fremdkörper in der Pumpe
- fehlende oder zugesetzte Siebhülse
- Weinstein in der Förderpumpe
- geknickter Getränkeschlauch
- zu geringer Antriebsdruck
- leeres Gebinde
- blockierter Kugelhahn
- eingebrannte Produktrückstände im Leitungssystem

Die Fehlersuche sollte mit Siebhülse, Ansauglanze, Schlauch und Antriebsversorgung beginnen.

Warum ist die Siebhülse so wichtig?

Die Siebhülse verhindert, dass feste Bestandteile aus dem Getränkebehälter in die Förderpumpe gelangen.

Sie schützt Pumpe, Getränkeleitung, Heizsystem, Kugelhahn und Dichtungen.

Das Gerät sollte nicht ohne Siebhülse betrieben werden.

Kann Weinstein die Gaspumpe zerstören?

Harte Weinsteinablagerungen können Pumpenventile blockieren oder beschädigen.

Wird die Pumpe trotz Blockierung weiterbetrieben, kann ein dauerhafter Pumpenschaden entstehen.

Eine Siebhülse und eine saubere Getränkezuführung reduzieren dieses Risiko.

Können eingebrannte Getränke die Edelstahlleitung zerstören?

Ja, in schweren Fällen.

Insbesondere Kakao, Eierpunsch und stark zuckerhaltige Produkte können bei zu hoher Temperatur oder unzureichendem Durchfluss anbrennen.

Solche Ablagerungen lassen sich unter Umständen nicht mehr vollständig entfernen. Dann kann ein Austausch von Leitung, Heizblock oder Baugruppe erforderlich werden.

Wie verhindere ich das Anbrennen von Kakao oder Eierpunsch?

- Temperatur nicht höher als notwendig einstellen
- ausreichenden Getränkefluss sicherstellen
- Gerät nicht mit leerem Produktbehälter betreiben
- Produkt nicht unnötig lange im heißen System stehen lassen
- nach dem Betrieb sofort reinigen
- täglich mit geeignetem Reinigungsmittel arbeiten
- vollständig mit Trinkwasser nachspülen

Kann EmK im Notfall sofort Ersatzteile liefern?

EmK hält viele Verbrauchs-, Ersatz- und Verschleißteile in der Regel am Lager.

In besonders dringenden Fällen organisieren wir nach technischer Klärung und abhängig von der Verfügbarkeit gewöhnlich innerhalb von ein bis zwei Stunden einen Direktkurier.

Die tatsächliche Fahrzeit hängt von Entfernung, Verkehr, Wetter und gegebenenfalls Grenzformalitäten ab.

Liefert der Notfallkurier auch nach Zürich oder Graz?

Grundsätzlich kann ein Direktkurier auch grenzüberschreitend eingesetzt werden.

Ob Hannover, Zürich, Graz oder ein anderer erreichbarer Standort: EmK prüft kurzfristig Verfügbarkeit, Fahrzeit und Kosten.

Bei Lieferungen in die Schweiz müssen mögliche Zoll- und Einfuhrformalitäten berücksichtigt werden.

Was kann über den Kurier geliefert werden?

Je nach Bestand und technischer Notwendigkeit beispielsweise:

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

- Reinigungsmittel
- Siebhülsen
- Dichtungen
- Schläuche
- Steigrohre
- Pumpen
- Druckminderer
- weitere Ersatzteile
- vollständige Ersatzgeräte

Was meinen Kunden mit „Zapfe“ oder „Heiße Spritze“?

„Zapfe“ und „Heiße Spritze“ sind umgangssprachliche Bezeichnungen, die manche Anwender für Glühwein- und Heißgetränke-Durchlauferhitzer verwenden.

Häufig ist damit eine Heiße Spitze beziehungsweise ein Selbach-OTHG-Gerät gemeint.

Es handelt sich nicht um die offizielle Produktbezeichnung.

Kann die Heiße Spitze MONO GP individuell gestaltet werden?

Ja. EmK ist für besondere technische und optische Umbauten von Selbach-Schankanlagen bekannt.

Möglich sind unter anderem Eiche, Kupfer, SGC-Kupferoptik, Sonderlackierungen, Logos, Messingapplikationen und 24-Karat-Vergoldungen geeigneter Bauteile.

Kann ich die Heiße Spitze MONO GP leasen oder finanzieren?

Abhängig von Auftragswert und individueller Prüfung können angeboten werden:

- Leasing
- Mietkauf
- Finanzierung
- Teilzahlung
- Miete
- Miete mit späterer Kaufoption

Warum sollte ich die Heiße Spitze MONO GP bei EmK kaufen?

Weil EmK nicht nur das Grundgerät verkauft, sondern daraus eine eigenständige technische Lösung entwickelt.

Sie profitieren von:

- exklusivem Gaspumpen-Umbau
- Beratung zu CO?, Stickstoff und Druckluft
- flüsterleisen Kompressorlösungen
- persönlichem 7-Tage-Service
- umfangreicher Ersatzteilversorgung
- Unterstützung bei Pumpen- und Förderproblemen
- Erfahrung mit Kakao, Eierpunsch und Glühbier
- Reparaturmöglichkeiten
- kurzfristigem Kurier-Notfallservice
- individuellen Designmodifikationen
- Finanzierungs- und Leasingmöglichkeiten

Datenblatt zu Heiße Spitze I G | OTHG MONO GP | Selbach-Technik modifiziert

Komplettpaket mit allem Zubehör für eine Getränkesorte

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Sauna, Wellness etc., 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, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl, Burgundrot
Produktbereich:	Glühbier, Heißgetränke, Eierpunsch, Glühwein, Trinkschokolade
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte
Hersteller:	Selbach Schankanlagen
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 200
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	490 mm
Breite:	205 mm
Höhe:	360 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3 kW
Gewicht	22 kg

Zum Artikel: MonoG-Sondergerät