Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG



Produktbeschreibung

Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen – professionelle Reinigung, Wartung und Funktionsprüfung

Mit dem **EmK-Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen** erhalten Sie eine umfassende technische und hygienische Überprüfung Ihres professionellen Glühwein-Durchlauferhitzers.

Wir prüfen nicht nur, ob das Gerät grundsätzlich einschaltet. Pumpen, Getränkeleitungen, Zapfhähne, Temperaturregelung, Heizleistung, Schalter, Regler, Gerätezuleitung und weitere mechanische sowie elektrische Komponenten werden systematisch kontrolliert. Zusätzlich führen wir eine professionelle chemische Reinigung der Getränkeleitungen durch.

Der Geräte-Check eignet sich unter anderem für:

- 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
- Heißes Fässchen
- Holzfässchen
- Geräte mit elektrischen Pumpen
- Geräte mit gasbetriebenen Pumpen
- ältere Ausführungen mit integriertem Luftkompressor
- individuell von EmK umgebaute Geräte

Nach Abschluss des Checks wissen Sie, in welchem Zustand sich Ihr Gerät befindet, welche Funktionen einwandfrei arbeiten und ob Wartungs- oder Reparaturbedarf besteht.

Werden im Rahmen der Prüfung zusätzliche Ersatzteile oder Reparaturarbeiten erforderlich, erhalten Sie:

- **20 % Rabatt auf die zusätzlich benötigten Ersatzteile**
- **20 % Rabatt auf die anfallenden Lohnkosten der freigegebenen Reparatur**

So verbindet der EmK-Geräte-Check gründliche Wartung und Reinigung mit einem attraktiven Preisvorteil.

Die wichtigsten Leistungen auf einen Blick

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

- umfassende Sicht- und Funktionsprüfung
- Prüfung der Getränkepumpen
- Messung der Durchflussgeschwindigkeit
- Kontrolle der erreichten Getränketemperaturen
- Prüfung der Heiz- und Nachheizleistung
- Kontrolle von Temperaturreglern und Schaltern
- Prüfung mechanischer Bauteile
- Prüfung elektrischer Bauteile
- Kontrolle der Gerätezuleitung
- Prüfung von Schläuchen, Anschlüssen und Steigrohren
- Kontrolle von Zapfhähnen und Dichtungen
- professionelle chemische Reinigung der Getränkeleitungen
- abschließender Funktionstest
- 20 % Rabatt auf zusätzlich benötigte Ersatzteile
- 20 % Rabatt auf freigegebene Reparatur-Lohnkosten
- optional mit elektrischer Sicherheitsprüfung kombinierbar
- geeignet für viele Neumärker-, Selbach- und OTHG-Geräte

Warum eine einfache Spülung mit Wasser nicht ausreicht

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

Je nach Geräteausführung kann eine solche Leitung annähernd zehn Meter lang sein. Gleichzeitig verläuft sie im Gerät durch zahlreiche enge Bögen und Richtungswechsel.

Eine mechanische Reinigung mit Bürsten oder anderen Werkzeugen ist deshalb praktisch nicht möglich. Die inneren Oberflächen sind von außen nicht erreichbar.

Das Leitungssystem kann nur gereinigt werden, indem eine geeignete chemische Reinigungslösung vollständig durch Pumpe, Schlauch, Edelstahlleitung und Zapfhahn geführt wird.

Ein kurzes Durchspülen mit Wasser entfernt zwar lose Getränkereste, löst aber keine fest sitzenden Ablagerungen und ersetzt keine fachgerechte chemische Reinigung.

Warum sich Rückstände gerade in den Rohrbögen ablagern

Die Getränkeleitungen verlaufen nicht geradlinig durch das Gerät. Zahlreiche enge Biegungen sind notwendig, damit eine möglichst große wärmeübertragende Rohrlänge in dem kompakten Gehäuse untergebracht werden kann.

In diesen Bögen verändert sich die Strömung des Getränks. Es entstehen Verwirbelungen und Bereiche, in denen sich Bestandteile leichter ablagern können.

Mögliche Rückstände stammen beispielsweise aus:

- Glühwein
- Fruchtpunsch
- Bratapfelpunsch
- Kinderpunsch
- Gewürzbestandteilen
- Fruchtfasern
- Zucker
- Weinstein
- Kakao
- Eierpunsch
- Milch- und Sahnebestandteilen

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

Das Getränk mag beim täglichen Ausschank äußerlich sauber erscheinen. Der Betreiber kann jedoch nicht in das lange, eng gebogene Leitungssystem hineinsehen. Gerade deshalb ist eine konsequente Reinigung entscheidend.

Besonders hohes Risiko bei Kakao und Eierpunsch

Kakao, Trinkschokolade, Eierpunsch und andere eiweißhaltige Getränke stellen deutlich höhere Anforderungen an die Reinigung als klassischer, gut filtrierter Glühwein.

Eiweiße reagieren empfindlich auf Wärme. Bei hohen Temperaturen können sie gerinnen und sich an Pumpen, Edelstahlleitungen, Heizflächen und Zapfhähnen festsetzen.

Zusätzlich enthalten solche Getränke häufig:

- Zucker
- Fett
- Milchbestandteile
- Ei
- Sahne
- Kakao
- Verdickungsmittel

Werden diese Bestandteile nicht zeitnah und vollständig entfernt, können sie:

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

- in der Leitung antrocknen
- Pumpenventile verkleben
- den Leitungsquerschnitt reduzieren
- im Heizsystem einbrennen
- unangenehme Gerüche verursachen
- Geschmack und Farbe späterer Getränke beeinflussen
- hygienische Probleme verursachen
- im ungünstigsten Fall zu nicht mehr entfernbaren Ablagerungen führen

Bei Kakao, Eierpunsch und vergleichbaren Produkten ist deshalb eine tägliche chemische Reinigung besonders wichtig.

Bei stark eingebrannten Rückständen ist eine vollständige Wiederherstellung nicht immer möglich. Im Extremfall müssen Edelstahlleitungen oder komplette Heizbaugruppen ersetzt werden.

Wie oft muss eine Heiße Spitze gereinigt werden?

Unsere klare Empfehlung lautet:

Reinigen Sie die Getränkeleitungen möglichst nach jedem Verkaufstag.

Das gilt besonders für:

- Kakao
- Eierpunsch
- Milch- und Sahnegetränke
- stark zuckerhaltigen Punsch
- fruchthaltige Getränke
- Produkte mit Fruchtfleisch
- Getränke mit Gewürz- oder Schwebstoffen

Eine tägliche Reinigungsroutine ist im normalen Betrieb gut umsetzbar.

Am Ende des Verkaufstages wird die Reinigungslösung entsprechend der Produktanleitung angesetzt und wie bei einem normalen Zapfvorgang durch die Pumpen in das Gerät eingesogen.

Dabei muss die zulässige Einwirkzeit des verwendeten Reinigungsmittels beachtet werden. Eine Einwirkung über Nacht sollte nur erfolgen, wenn sie für das konkrete Reinigungsmittel ausdrücklich freigegeben ist.

Nach der vorgegebenen Einwirkzeit wird das komplette System gründlich mit sauberem Trinkwasser durchgespült. Für OTHG-Geräte sollten die Leitungen mit einer ausreichenden Menge Trinkwasser gespült werden. Idealerweise wird zusätzlich kontrolliert, ob keine Reinigungsmittelreste mehr vorhanden sind.

Wer diese Routine konsequent einhält, reduziert das Risiko von Ablagerungen, Pumpenschäden und verstopften Leitungen erheblich.

Der typische Fehler nach Ende der Weihnachtsmarktsaison

In der Praxis erleben wir immer wieder einen anderen Ablauf:

Das Gerät wird während der gesamten Weihnachtsmarktsaison nur unregelmäßig oder überhaupt nicht chemisch gereinigt. Nach dem letzten Verkaufstag werden die Leitungen kurz mit Wasser durchgespült. Anschließend wird das Gerät für mehrere Monate eingelagert.

Damit bleiben möglicherweise in Pumpen, Edelstahlleitungen und Zapfhähnen zurück:

- Zuckerreste
- Wein- und Fruchtrückstände
- Eiweiß
- Fett
- Gewürzbestandteile
- Weinstein
- Reinigungslücken in den Rohrbögen

Während der langen Lagerzeit können diese Rückstände eintrocknen und sich weiter verfestigen.

Zu Beginn der nächsten Saison treten dann typische Probleme auf:

- die Pumpe fördert nur noch wenig
- das Gerät zieht kein Getränk an
- ein Zapfhahn ist blockiert
- das Getränk schmeckt ungewöhnlich
- dunkle Partikel treten aus
- der Durchfluss ist ungleichmäßig
- das Gerät erreicht nicht mehr die erwartete Leistung
- eine Leitung ist vollständig zugesetzt

Ein professioneller Geräte-Check vor der nächsten Saison kann solche Probleme frühzeitig erkennen.

Mehr als eine Leitungsreinigung

Der EmK-Geräte-Check ist keine reine Reinigungsleistung.

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

Wir betrachten den Glühwein-Durchlauferhitzer als vollständiges technisches System. Dazu gehören Getränkeförderung, Heizung, Temperaturregelung, Bedienelemente, Sicherheitseinrichtungen, Leitungen und Zapftechnik.

Pumpencheck

Wir prüfen die Funktion der vorhandenen Pumpen.

Je nach Gerät können dies sein:

- elektrische, selbstansaugende Pumpen
- gasbetriebene Membranpumpen
- ältere Druckluftsysteme
- integrierte Kleinkompressoren
- EmK-Nachrüst- und Pumpenplatten

Dabei achten wir unter anderem auf:

- Ansaugverhalten
- gleichmäßige Förderung
- ungewöhnliche Geräusche
- Förderunterbrechungen
- sichtbare Undichtigkeiten
- beschädigte Anschlüsse
- Ablagerungen oder Fremdkörper
- Zustand der Schläuche
- Zustand der Siebhülsen

Messung der Durchflussgeschwindigkeit

Eine zu geringe Durchflussgeschwindigkeit kann auf eine Blockierung, einen Pumpenschaden, einen geknickten Schlauch oder eine zugesetzte Siebhülse hinweisen.

Ein zu hoher Durchfluss kann ebenfalls problematisch sein. Das Getränk durchläuft das Heizsystem dann möglicherweise zu schnell und erreicht nicht mehr zuverlässig die gewünschte Temperatur.

Wir messen deshalb, wie viel Getränk innerhalb einer definierten Zeit über die einzelnen Leitungen ausgegeben wird.

Leistungs- und Temperaturcheck

Wir prüfen:

- Aufheizverhalten
- Zeit bis zur Betriebsbereitschaft
- erreichte Ausschanktemperatur
- Temperaturstabilität bei mehreren Portionen
- Nachheizverhalten
- mögliche Leistungsabweichungen
- Funktion der Heizkreise

Gerade bei 400-V-Geräten kann eine fehlende Phase dazu führen, dass das Gerät zunächst warm wird, bei fortlaufendem Ausschank aber nicht schnell genug nachheizt.

Prüfung von Reglern und Schaltern

Temperaturregler, Pumpenschalter und weitere Bedienelemente werden auf ihre Funktion kontrolliert.

Dabei achten wir auch auf beginnende Verschleißerscheinungen, beispielsweise:

- schwergängige Schalter
- lockere Drehknöpfe
- ungenaue Regelung
- beschädigte Kontrollleuchten
- instabile Kontakte
- ungewöhnliches Schaltverhalten

Nicht jedes verschlissene Bauteil führt sofort zum vollständigen Ausfall. Ein rechtzeitiger Austausch kann jedoch verhindern, dass das Gerät während eines starken Verkaufstages stehen bleibt.

Prüfung der mechanischen Bauteile

Kontrolliert werden abhängig von der Ausführung unter anderem:

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

- Kugelzapfhähne
- Dichtungen
- Auslauftüllen
- Steigrohre
- Siebhülsen
- Tropfschale
- Schlauchanschlüsse
- Verschraubungen
- Gehäuseteile
- Griffe
- Pumpenhalterungen
- sichtbare Leitungsbereiche

Ein tropfender Kugelhahn muss nicht immer komplett ersetzt werden. Häufig sind lediglich Dichtungen verschmutzt oder beschädigt.

Prüfung der elektrischen Komponenten

Wir kontrollieren im Rahmen des technischen Geräte-Checks die sicht- und prüfbaren elektrischen Komponenten des Gerätes, beispielsweise:

- Gerätezuleitung
- Stecker
- Schalter
- Regler
- Netzteile
- Pumpenversorgung
- Anschlussstellen
- Sicherheitseinrichtungen
- Überhitzungsschutz
- sichtbare Beschädigungen

Diese technische Funktionsprüfung ist von einer formellen elektrischen Sicherheitsprüfung nach DGUV Vorschrift 3 zu unterscheiden.

Professionelle chemische Leitungsreinigung

Die Getränkeleitungen werden mit einem geeigneten Reinigungsmittel chemisch gereinigt.

Dazu wird die Reinigungslösung durch das gesamte medienführende System gezogen:

- Steigrohr
- Ansaugschlauch
- Pumpe
- interne Getränkeleitung
- Heizstrecke
- Zapfhahn beziehungsweise Getränkeauslauf

Die Einwirkzeit richtet sich nach dem verwendeten Reinigungsmittel.

Anschließend werden die Leitungen gründlich mit Trinkwasser gespült, damit keine Reinigungsmittelreste im Gerät verbleiben.

Für die regelmäßige Reinigung zu Hause bietet EmK das speziell für diese Geräte vorgesehene Reinigungsmittel **OTHG fit PROFI** in praktischen Portionsbeuteln an.

Das Reinigungsmittel ist auch in günstigen Staffelpreisen erhältlich. Dadurch bleibt die tägliche Reinigung im Verhältnis zum Gerätewert und zum erzielten Umsatz eine sehr geringe Kostenposition.

Abschließender Funktionstest

Nach Reinigung und technischer Prüfung wird das Gerät erneut in Betrieb genommen.

Dabei kontrollieren wir insbesondere:

- Ansaugverhalten der Pumpen
- gleichmäßigen Getränkefluss
- Funktion aller vorhandenen Leitungen
- Temperaturaufbau
- Temperaturstabilität
- Funktion der Zapfhähne
- sichtbare Undichtigkeiten
- Schalter und Regler
- allgemeines Betriebsverhalten

Nach Abschluss erhalten Sie ein Gerät zurück, dessen vereinbarte Funktionen geprüft und dessen Getränkeleitungen gründlich gereinigt wurden.

Werden Mängel festgestellt, informieren wir Sie über die notwendigen beziehungsweise empfehlenswerten Maßnahmen.

20 % Rabatt auf Ersatzteile und Reparaturarbeiten

Stellen wir während des Geräte-Checks fest, dass Bauteile ersetzt oder Reparaturen durchgeführt werden müssen, profitieren Sie von besonderen Konditionen.

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

Im Rahmen des Geräte-Checks erhalten Sie:

- **20 % Rabatt auf zusätzlich erforderliche Ersatzteile**
- **20 % Rabatt auf die Lohnkosten der von Ihnen freigegebenen Reparaturen**

Mögliche Ersatzteile sind beispielsweise:

- Pumpen
- Pumpennetzteile
- Dichtungssätze
- Kugelzapfhähne
- Kompensatorhähne
- Schalter
- Temperaturregler
- Überhitzungsschutz
- Getränkeschläuche
- Steigrohre
- Siebhülsen
- Anschlussbauteile

Reparaturen, die über den gebuchten Check hinausgehen, führen wir nach Abstimmung beziehungsweise Freigabe durch.

Geräte-Check und elektrische Sicherheitsprüfung kombinieren

Der EmK-Geräte-Check kontrolliert Funktion, Getränketechnik, Heizung, mechanische Komponenten und den Zustand der Leitungen.

Er ersetzt jedoch nicht automatisch eine dokumentierte elektrische Wiederholungsprüfung.

Für gewerblich eingesetzte elektrische Geräte muss der Betreiber geeignete Prüfintervalle festlegen und die elektrische Sicherheit durch eine befähigte Person prüfen lassen. Maßgeblich sind unter anderem Einsatzbedingungen, Nutzungshäufigkeit, Umgebung, Transportbelastung und die betriebliche Gefährdungsbeurteilung.

Wir empfehlen deshalb, den Geräte-Check mit einer **elektrischen Sicherheitsprüfung nach DGUV Vorschrift 3** zu kombinieren.

Diese kann – sofern mit beauftragt – ergänzend durchgeführt und dokumentiert werden.

Damit erhalten Sie zwei unterschiedliche Prüfleistungen:

EmK-Geräte-Check

- technische Funktionsprüfung
- Pumpencheck
- Durchflussmessung
- Temperatur- und Leistungsprüfung
- mechanische Kontrolle
- Leitungsreinigung
- abschließender Probelauf

Elektrische Sicherheitsprüfung

- Prüfung der elektrischen Schutzmaßnahmen
- Sichtprüfung der elektrischen Betriebsmittel
- erforderliche Messungen
- Funktionsprüfung
- Dokumentation des Prüfergebnisses
- Kennzeichnung beziehungsweise Prüfhinweis, soweit vorgesehen

Ist der Geräte-Check behördlich vorgeschrieben?

Nein. Der EmK-Geräte-Check ist keine eigenständige behördlich vorgeschriebene Prüfung.

Er ist eine freiwillige Wartungs-, Reinigungs- und Funktionsleistung, mit der Sie die Zuverlässigkeit und hygienische Betriebsbereitschaft Ihres Durchlauferhitzers verbessern können.

Unabhängig davon ist jeder Lebensmittelunternehmer für hygienisch einwandfreie Betriebsabläufe und saubere, geeignete Geräte verantwortlich. Ebenso bestehen für gewerblich eingesetzte elektrische Betriebsmittel Pflichten zur wiederkehrenden Prüfung der elektrischen Sicherheit.

Der EmK-Geräte-Check und die elektrische Sicherheitsprüfung ergänzen sich deshalb sinnvoll, erfüllen aber unterschiedliche Zwecke.

Wie oft empfehlen wir einen Geräte-Check?

Für saisonal eingesetzte Glühwein-Durchlauferhitzer empfehlen wir grundsätzlich einen Geräte-Check:

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

- einmal vor Beginn der Wintersaison
- nach längerer Einlagerung
- nach einer Saison mit besonders starker Nutzung
- vor der Vermietung an Dritte
- nach dem Kauf eines gebrauchten Gerätes
- bei auffälligem Durchfluss
- bei schwacher Heizleistung
- bei tropfenden Zapfhähnen
- bei ungewöhnlichen Pumpengeräuschen
- nach dem Einsatz von Kakao oder Eierpunsch
- wenn keine konsequente tägliche Reinigung erfolgt ist

Verleihunternehmen und Getränkefachgroßhändler sollten Geräte möglichst vor jeder neuen Vermietsaison beziehungsweise regelmäßig zwischen besonders belastenden Einsätzen kontrollieren lassen.

Für welche Geräte ist der Check geeignet?

Der Geräte-Check eignet sich grundsätzlich für viele professionelle Durchlauferhitzer der bekannten Heiße-Spitze- und OTHG-Gerätefamilien.

Dazu gehören je nach Ausführung 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
- Heißes Fässchen
- Holzfässchen
- Geräte mit Elektropumpen
- Geräte mit Gaspumpen
- ältere Geräte mit Druckluft- oder Kompressorsystem
- EmK-Sondereditionen
- EmK-Pumpenumbauten

Bei sehr alten, seltenen oder stark veränderten Geräten empfiehlt sich vor der Einsendung eine Abstimmung anhand eines Fotos vom Typenschild.

Auch für ältere Geräte sinnvoll

Viele Heiße Spitzen und Heiße Fässchen sind seit 15 oder 20 Jahren im Einsatz.

Ein hohes Alter bedeutet nicht automatisch, dass das Gerät ersetzt werden muss.

Im Rahmen des Geräte-Checks können wir prüfen:

- ob die Heiztechnik noch zuverlässig arbeitet
- ob Pumpen überholt oder ersetzt werden sollten
- ob alte Schläuche und Dichtungen erneuert werden müssen
- ob eine Umrüstung auf moderne elektrische Pumpen sinnvoll ist
- ob Schalter oder Regler Verschleiß zeigen
- ob die Getränkeleitungen noch ausreichend durchgängig sind
- ob sich eine Reparatur wirtschaftlich lohnt

Gerade ältere Geräte sind häufig robust aufgebaut und können nach einer fachgerechten Wartung und Modernisierung noch viele weitere Saisons eingesetzt werden.

Geräte-Check für Verleihunternehmen und Getränkefachgroßhändler

Bei Mietgeräten ist der Betreiber besonders darauf angewiesen, dass jedes Gerät vor der nächsten Ausgabe zuverlässig funktioniert.

Der EmK-Geräte-Check eignet sich deshalb auch für:

- Getränkeverleiher
- Getränkefachgroßhändler
- Eventausstatter
- Schausteller mit mehreren Verkaufsstellen
- Weihnachtsmarktbetreiber
- Vermietparks
- Cateringunternehmen
- Freizeitparks
- saisonale Gastronomiebetriebe

Für größere Gerätebestände kann ein abgestimmter Flotten-Check sinnvoll sein. Dabei werden mehrere Geräte nach einem einheitlichen Prüfumfang kontrolliert und notwendige Ersatzteile gemeinsam geplant.

So läuft der EmK-Geräte-Check ab

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

1. Geräte-Check bestellen

Sie buchen den Geräte-Check über den EmK-Onlineshop.

2. Gerät vorbereiten

Vor dem Versand sollte das Gerät:

- vollständig entleert sein
- grob mit Wasser vorgespült sein
- äußerlich sauber sein
- vollständig abgekühlt sein
- frei von Getränkebehältern sein
- bei GP-Geräten von Gas- oder Druckluftversorgung getrennt sein

Druckgasflaschen dürfen nicht mit eingesendet werden.

3. Gerät transportsicher verpacken

Nutzen Sie nach Möglichkeit das passende Flightcase beziehungsweise eine stabile, gepolsterte Transportverpackung.

Zapfhähne, Regler und Anschlüsse müssen besonders geschützt werden.

4. Typenschild und Fehlerbeschreibung beilegen

Hilfreich sind:

- Foto des Typenschildes
- Modellbezeichnung
- Artikelnummer
- Seriennummer, soweit vorhanden
- Beschreibung des Fehlers
- verwendete Getränke
- Information zur letzten Reinigung
- bekannte Umbauten
- gewünschte Zusatzprüfung

5. Prüfung und Reinigung bei EmK

Wir führen die vereinbarten Prüfungen und die chemische Leitungsreinigung durch.

6. Rückmeldung bei Reparaturbedarf

Werden zusätzliche Mängel festgestellt, stimmen wir die notwendigen Arbeiten mit Ihnen ab.

7. Reparatur mit Preisvorteil

Freigegebene Reparaturen und Ersatzteile erhalten Sie zu den Konditionen des Geräte-Checks mit 20 % Rabatt auf Ersatzteile und Lohnkosten.

8. Abschließender Probelauf

Nach Abschluss der Arbeiten wird das Gerät erneut geprüft und für den Rückversand vorbereitet.

Was ist nicht automatisch im Geräte-Check enthalten?

Nicht automatisch enthalten sind:

- umfangreiche Reparaturen
- Ersatzteile
- vollständiger Austausch von Heizblöcken
- Beseitigung irreparabel eingebrannter Leitungen
- äußerliche Gehäuseaufbereitung
- Entfernung starker äußerer Beschädigungen
- Speditions- oder Kurierkosten
- elektrische Sicherheitsprüfung, sofern nicht zusätzlich gebucht
- Arbeiten an nicht vorher angegebenen Sonderumbauten

Zusätzliche Arbeiten werden nach Prüfung und Freigabe berechnet. Für freigegebene Reparaturen gelten die beschriebenen Rabatte.

FAQ – Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

Was wird beim Geräte-Check der Heißen Spitze geprüft?

Geprüft werden unter anderem Pumpen, Getränkefluss, Heiz- und Nachheizleistung, Temperaturen, Regler, Schalter, mechanische Komponenten, elektrische Bauteile, Gerätezuleitung, Zapfhähne und Dichtungen.

Zusätzlich werden die Getränkeleitungen professionell chemisch gereinigt.

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

Ist der Geräte-Check eine Reparatur?

Der Check ist zunächst eine Prüf-, Wartungs- und Reinigungsleistung.

Notwendige Reparaturen werden nach Rücksprache durchgeführt. Auf freigegebene zusätzliche Ersatzteile und Lohnkosten erhalten Sie im Rahmen des Checks jeweils 20 % Rabatt.

Ist der Geräte-Check gesetzlich vorgeschrieben?

Nein. Der EmK-Geräte-Check ist freiwillig.

Hygienisch einwandfreie Geräte und eine ausreichende Reinigung liegen jedoch in der Verantwortung des Betreibers. Zusätzlich kann eine wiederkehrende elektrische Sicherheitsprüfung erforderlich sein.

Muss eine Heiße Spitze täglich gereinigt werden?

Bei Kakao, Eierpunsch und vergleichbaren eiweißhaltigen Produkten ist eine tägliche chemische Reinigung besonders wichtig.

EmK empfiehlt die tägliche Reinigung grundsätzlich auch für Glühwein und Punsch, da sich dadurch Ablagerungen und spätere Störungen besonders zuverlässig vermeiden lassen.

Reicht es, das Gerät mit Wasser durchzuspülen?

Nein. Wasser entfernt lose Getränkereste, ersetzt aber keine chemische Reinigung der langen und eng gebogenen Getränkeleitungen.

Bei Geräten mit Pumpen ist für eine gründliche Reinigung ein geeignetes chemisches Reinigungsmittel erforderlich.

Kann die Reinigungslösung über Nacht im Gerät bleiben?

Das darf nur erfolgen, wenn die Gebrauchsanweisung des verwendeten Reinigungsmittels eine entsprechend lange Einwirkzeit ausdrücklich zulässt.

Maßgeblich sind immer Dosierung, Temperatur und Einwirkzeit des konkreten Mittels. Anschließend muss das System gründlich mit Trinkwasser gespült werden.

Warum sind Kakao und Eierpunsch besonders problematisch?

Eiweiß-, Milch-, Fett- und Zuckerbestandteile können bei hohen Temperaturen gerinnen, verkleben oder einbrennen.

Dadurch können Pumpen, Leitungen und Zapfhähne blockiert oder dauerhaft beschädigt werden.

Kann EmK eingebrannte Leitungen wieder reinigen?

Leichte bis mittlere Ablagerungen lassen sich abhängig vom Zustand unter Umständen chemisch entfernen.

Stark eingebrannte und über lange Zeit verfestigte Rückstände können jedoch irreparabel sein. In diesem Fall müssen Leitungen oder Heizkomponenten gegebenenfalls ersetzt werden.

Wie oft sollte ich den Geräte-Check durchführen lassen?

Für saisonal eingesetzte Geräte empfehlen wir einen Check vor Beginn der Wintersaison.

Bei sehr intensiver Nutzung, Vermietung, auffälligem Betriebsverhalten oder Einsatz von Kakao und Eierpunsch kann eine häufigere Prüfung sinnvoll sein.

Ist eine elektrische Sicherheitsprüfung im Preis enthalten?

Nur wenn sie ausdrücklich als zusätzliche Leistung mitgebucht wurde.

Der technische Geräte-Check und die dokumentierte elektrische Sicherheitsprüfung sind zwei unterschiedliche Leistungen.

Ist ein jährlicher E-Check gesetzlich vorgeschrieben?

Eine wiederkehrende elektrische Prüfung kann für gewerblich eingesetzte Geräte erforderlich sein. Die konkrete Prüffrist wird jedoch anhand der Gefährdungsbeurteilung und Einsatzbedingungen festgelegt und beträgt nicht automatisch bei jedem Gerät exakt ein Jahr.

Für mobil und saisonal eingesetzte Gastronomiegeräte ist ein jährlicher Prüfzyklus häufig sinnvoll.

Können alte Neumärker- oder Selbach-Geräte geprüft werden?

Ja. Auch ältere Heiße Spitzen, OTHG-Geräte und Heiße Fässchen können häufig geprüft, repariert und modernisiert werden.

Senden Sie bei älteren Geräten vorab ein Foto des Typenschildes.

Kann EmK alte Kompressorsysteme auf elektrische Pumpen umbauen?

Datenblatt zu Geräte-Check für Heiße Spitze und Heißes Fässchen

für Neumärker Heiße Spitze und Selbach OTHG

Bei vielen älteren Geräten ist eine Umrüstung auf selbstansaugende elektrische Pumpen möglich.

Die technische Machbarkeit wird am konkreten Gerät geprüft.

Erhalte ich Rabatt auf notwendige Reparaturen?

Ja. Im Zusammenhang mit dem Geräte-Check erhalten Sie 20 % Rabatt auf zusätzlich notwendige Ersatzteile und 20 % Rabatt auf die Lohnkosten freigegebener Reparaturen.

Wie soll das Gerät versendet werden?

Das Gerät muss entleert, abgekühlt, vorgereinigt und transportsicher verpackt sein.

Besonders empfehlenswert ist ein passendes Flightcase. Zapfhähne, Bedienelemente und Anschlüsse müssen vor Stößen geschützt werden.

Kann ich mehrere Geräte gleichzeitig einsenden?

Ja. Für Verleihunternehmen, Getränkefachgroßhändler und Betreiber mehrerer Verkaufsstellen können mehrere Geräte gemeinsam geprüft werden.

Eine vorherige Terminabstimmung ist sinnvoll.

Warum sollte ich den Geräte-Check bei EmK durchführen lassen?

EmK verbindet praktische Erfahrung mit Glühwein-Durchlauferhitzern, Ersatzteilversorgung, Pumpenumbauten, technischer Fehlersuche und persönlichem 7-Tage-Service.

Sie erhalten Prüfung, Reinigung, Reparaturmöglichkeit und passende Ersatzteile aus einer Hand.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Fitnessstudio etc., Schwimmbad etc. , 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.
Hersteller:	EmK Gastrotechnik

Zum Artikel: s98