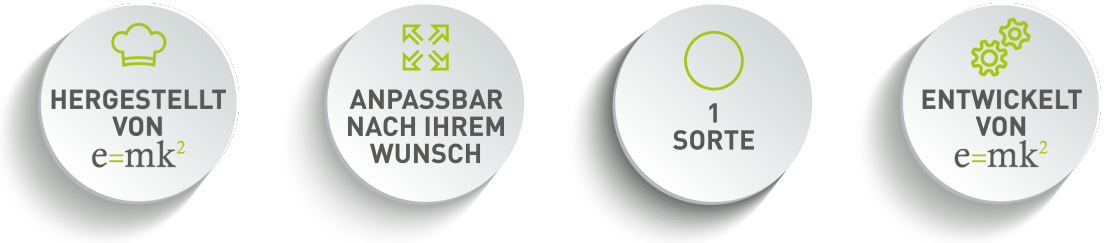
Datenblatt zu Heiße Spitze I E | OTHG MONO/30 EP | Sonderedition Goldrausch

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 1 Sorte Glühwein



Produktbeschreibung

Heiße Spitze MONO EP Goldrausch – exklusiver Heißgetränke-Durchlauferhitzer mit 24-Karat-Gold

Mit der **Heißen Spitze MONO EP Goldrausch** wird aus professioneller Ausschanktechnik ein außergewöhnlicher Blickfang. Die kompakte einleitige Heiße Spitze verbindet die bewährte Technik des **Selbach OTHG MONO/30 EP** mit einer exklusiven, von EmK entwickelten Veredelung aus **echtem 24-Karat-Gold, Perlmutt und Schwarz**.

Die Goldrausch-Ausführung richtet sich an Betreiber, die nicht nur ein besonderes Getränk anbieten, sondern dieses auch entsprechend präsentieren möchten: auf hochwertigen Weihnachtsmärkten, in Hotels und Restaurants, bei Premium-Events, in Winterlounges oder als exklusives Highlight eines anspruchsvoll gestalteten Verkaufsstandes.

Dabei bleibt die Technik konsequent praxisorientiert. Die integrierte **elektrische, selbstansaugende Getränkepumpe** fördert das Getränk direkt aus Kanister, Tank oder einem anderen geeigneten Vorratsbehälter. Eine CO?-Flasche oder ein Druckluftkompressor wird nicht benötigt.

Goldrausch – wenn eine Heiße Spitze nicht einfach nur Technik sein soll

Bei der Goldrausch handelt es sich nicht um eine goldfarbene Serienausführung des Herstellers.

Grundlage ist das professionelle Selbach-Gerät, das von EmK anschließend individuell veredelt wird.

Die Seitenteile werden mit **echtem 24-Karat-Gold** veredelt. Der Mittelteil erhält eine elegante **Perlmutt-Oberfläche**. Auch geeignete sichtbare Flächen des beheizten Kugelzapfhahns werden mit 24-Karat-Gold veredelt. Ein schwarzes Griffstück bildet dazu einen bewusst gesetzten Kontrast.

Das Ergebnis ist ein professionelles Ausschankgerät, das seine technische Herkunft nicht verstecken muss, optisch aber weit über ein gewöhnliches Gastronomiegerät hinausgeht.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Heiße Spitze I E | OTHG MONO/30 EP | Sonderedition Goldrausch

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 1 Sorte Glühwein

- professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer für eine Getränkesorte
- elektrische, selbstansaugende Getränkepumpe
- kein CO? für die Getränkeförderung erforderlich
- keine externe Druckluftversorgung erforderlich
- bis zu 30 Liter Zapfleistung pro Stunde
- nach ungefähr 5 Minuten zapfbereit
- Temperaturbereich von ca. 30 bis 85 °C
- 230-V-Anschluss
- 3.000 Watt Heizleistung
- besonders kompakte Bauweise
- mit 24-Karat-Gold veredelte Seitenteile
- perlmuttfarbener Mittelteil
- 24-Karat-Veredelung geeigneter sichtbarer Flächen des Kugelzapfhahns
- schwarzes Griffstück als eleganter Kontrast
- individuelle Gestaltung mit Firmenlogo, Familienwappen oder Monogramm möglich
- ideal für Premium-Trinkschokolade, Eierpunsch, Glühbier, Punsch und besondere Wintergetränke
- umfangreiche Ersatzteilversorgung durch EmK
- persönlicher EmK-Service an sieben Tagen in der Woche

Ein eigenes Gerät für Ihr besonderes Getränk

Die MONO-Ausführung besitzt eine Getränkeleitung und einen Zapfhahn.

Gerade für besondere Getränke ist das ein großer Vorteil. Die Sorte kann unabhängig von einer vorhandenen Heißen Spitze II oder III betrieben und auf die für das jeweilige Produkt passende Temperatur eingestellt werden.

Die Heiße Spitze MONO EP Goldrausch eignet sich beispielsweise für:

- Premium-Trinkschokolade
- Kakao
- Eierpunsch
- Glühbier
- hochwertigen Glühwein
- Fruchtpunsch
- Spirituosenpunsch
- alkoholfreie Winterspezialitäten
- saisonale Hausrezepturen
- besondere Signature Drinks

Während eine größere Anlage die umsatzstarken Hauptprodukte übernimmt, kann die Goldrausch gezielt für eine exklusive Spezialität eingesetzt werden.

Elektrische Pumpe – anschließen, ansaugen und zapfen

Die Bezeichnung **EP** steht für die elektrische Pumpenausführung.

Die selbstansaugende Getränkepumpe zieht das Produkt über Getränkeschlauch und Steigrohr direkt aus dem angeschlossenen Vorratsbehälter.

Für die Getränkeförderung benötigen Sie deshalb weder:

- CO?-Flasche
- Druckminderer
- Stickstoff
- Druckluftkompressor

Das macht die MONO EP besonders unkompliziert im Aufbau.

Vorratsbehälter, Steigrohr und Getränkeschlauch anschließen, Stromversorgung herstellen und das Gerät kann nach der Aufheizphase eingesetzt werden.

Für die elektrische Pumpenausführung sollte der Getränkevorrat möglichst in der Nähe des Gerätes stehen. Unnötig lange Schlauchwege, starke Höhenunterschiede und geknickte Leitungen sollten vermieden werden.

Das Getränk wird erst beim Zapfen erhitzt

Die Heiße Spitze arbeitet nicht wie ein klassischer Glühweinkocher.

Der gesamte Getränkevorrat muss nicht über Stunden warmgehalten werden. Das Produkt verbleibt zunächst im Vorratsbehälter und wird von der elektrischen Pumpe erst beim Ausschank durch das Heizsystem gefördert.

Dabei wird genau die Menge erhitzt, die anschließend in den Becher gelangt.

Das bietet mehrere Vorteile:

Datenblatt zu Heiße Spitze I E | OTHG MONO/30 EP | Sonderedition Goldrausch

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 1 Sorte Glühwein

- kein großer beheizter Vorratsbehälter auf der Theke
- weniger dauerhaft warmgehaltenes Getränk
- geringere thermische Belastung des Produktes
- kompakter Arbeitsplatz
- einfacher Produktwechsel
- unkomplizierter Nachschub aus Kanistern oder Tanks
- bedarfsgerechte Erwärmung
- schnelle Reaktion beim Ausschank

Gerade bei hochwertigen Getränken ist es sinnvoll, nicht den gesamten Vorrat dauerhaft einer hohen Temperatur auszusetzen.

Bis zu 30 Liter pro Stunde

Mit einer Heizleistung von **3.000 Watt** erreicht die Heiße Spitze MONO unter geeigneten Bedingungen eine Zapfleistung von bis zu **30 Litern pro Stunde**.

Das 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 tatsächlich erreichbare Leistung hängt unter anderem von der Eingangstemperatur des Getränks und der gewünschten Ausschanktemperatur ab.

Je kälter das Produkt in das Gerät gelangt und je höher die gewünschte Endtemperatur ist, desto größer ist der Energiebedarf.

230 Volt – kein Drehstromanschluss erforderlich

Ein wesentlicher Vorteil der MONO ist der unkomplizierte elektrische Anschluss.

Das Gerät arbeitet mit:

- **230 V / 50 Hz**
- **3.000 Watt**
- ca. **12,5 A**

Ein 400-V-Drehstromanschluss wird nicht benötigt.

Damit eignet sich die MONO auch für Standorte, an denen kein separater 400-V-Anschluss verfügbar ist.

Aufgrund der Leistungsaufnahme sollte der verwendete Stromkreis ausreichend dimensioniert sein. Weitere leistungsstarke Verbraucher sollten nicht ungeprüft über denselben Stromkreis betrieben werden.

In ungefähr fünf Minuten zapfbereit

Nach dem Einschalten benötigt die Heiße Spitze nur ungefähr fünf Minuten bis zur Betriebsbereitschaft.

Die gewünschte Temperatur kann in einem Bereich von etwa **30 bis 85 °C** eingestellt werden.

Dadurch lässt sich das Gerät an unterschiedliche Heißgetränke anpassen.

Gerade bei Kakao, Trinkschokolade oder Eierpunsch sollte die Temperatur nicht unnötig hoch gewählt werden. Maßgeblich sind die Anforderungen des jeweiligen Produktes beziehungsweise die Vorgaben des Getränkeherstellers.

24-Karat-Gold statt goldfarbener Optik

Die Bezeichnung **Goldrausch** ist bei EmK wörtlich zu verstehen.

Die geeigneten sichtbaren Bauteile werden nicht lediglich goldfarben lackiert oder mit einer einfachen Dekorfolie versehen. Bei der Individualanfertigung kommt **echtes 24-Karat-Gold** zum Einsatz.

Die konkrete Veredelung wird dabei immer so ausgeführt, dass die technische Funktion, Wartungsfähigkeit und Reinigungsmöglichkeit des Gerätes erhalten bleiben.

Medienführende und technisch erforderliche Innenbereiche bleiben entsprechend ihrer Funktion ausgeführt.

Die Kombination aus:

- 24-Karat-Gold
- Perlmutt
- schwarzem Griffstück

verleiht der MONO Goldrausch ihre außergewöhnliche Erscheinung.

Für Premium-Gastronomie und besondere Verkaufskonzepte

Die Goldrausch ist vor allem dort interessant, wo das Ausschankgerät sichtbar zum Gesamtkonzept gehört.

Typische Einsatzbereiche sind:

Datenblatt zu Heiße Spitze I E | OTHG MONO/30 EP | Sonderedition Goldrausch

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 1 Sorte Glühwein

- hochwertige Weihnachtsmarktstände
- Luxushotels
- gehobene Gastronomie
- Winterterrassen
- VIP-Bereiche
- Premium-Catering
- exklusive Firmenveranstaltungen
- Produktpräsentationen
- Markeninszenierungen
- Winterlounges
- besondere Familien- und Traditionsbetriebe

Gerade die kompakte MONO bietet sich an, wenn nur eine ausgewählte Spezialität besonders inszeniert werden soll.

Individuell mit Logo, Wappen oder Monogramm

Auf Wunsch lässt sich die Goldrausch noch stärker individualisieren.

Je nach gewünschter Gestaltung sind beispielsweise möglich:

- Firmenlogo
- Familienwappen
- Monogramm
- Markenemblem
- Jubiläumszeichen
- Namenszug
- dekorative Applikationen
- individuelle Gestaltungselemente

Damit kann aus der Goldrausch ein echtes Einzelstück entstehen, das unmittelbar einem Unternehmen, einer Familie oder einer Marke zugeordnet werden kann.

Siebhülse schützt Pumpe, Leitung und Zapfhahn

Auch bei einer exklusiven Sonderanfertigung bleibt eine einfache Komponente für die Betriebssicherheit besonders wichtig: die **Siebhülse am Steigrohr**.

Sie verhindert, dass feste Bestandteile aus dem Getränk in die elektrische Pumpe gelangen.

Dazu können gehören:

- Fruchtfleisch
- Gewürzrückstände
- Schalenbestandteile
- Fruchtfasern
- kristalline Ablagerungen
- Weinstein
- Verunreinigungen aus dem Vorratsbehälter

Die Siebhülse schützt dadurch Pumpe, Getränkeleitung, Heizsystem, Kugelzapfhahn und Dichtungen.

Sie sollte vor jedem Betriebstag kontrolliert und regelmäßig gereinigt werden.

Besonders bei Kakao und Eierpunsch auf die Temperatur achten

Kakao, Trinkschokolade und Eierpunsch stellen höhere Anforderungen an Reinigung und Temperaturführung als klassischer filtrierter Glühwein.

Werden solche Produkte zu stark erhitzt oder ist der Getränkefluss zu gering, können Produktrückstände innerhalb des Heizsystems beziehungsweise der Edelstahlleitungen einbrennen.

Dadurch kann sich der Leitungsquerschnitt zunehmend reduzieren.

Im ungünstigsten Fall entstehen Ablagerungen, die sich auch durch eine intensive Reinigung nicht mehr vollständig entfernen lassen. Dann kann der Austausch von Leitungen oder Heizkomponenten erforderlich werden.

Deshalb gilt insbesondere bei empfindlichen Produkten:

- Temperatur nur so hoch wie erforderlich einstellen
- Produktvorgaben beachten
- ausreichenden Getränkefluss sicherstellen
- niemals mit leerem Vorratsbehälter weiterarbeiten
- Produkt nicht unnötig lange im heißen System stehen lassen
- unmittelbar nach dem Betrieb reinigen
- bei Kakao und Eierpunsch täglich gründlich reinigen
- anschließend vollständig mit Trinkwasser nachspülen

Ersatzteile für die Heiße Spitze – bei EmK in der Regel lagernd

Ein hochwertiges Gerät ist nur dann eine gute Investition, wenn es auch nach Jahren zuverlässig instand gehalten werden kann.

EmK hält deshalb die gängigen Ersatz- und Verschleißteile für die Heiße Spitze in der Regel am Lager.

Datenblatt zu Heiße Spitze I E | OTHG MONO/30 EP | Sonderedition Goldrausch

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 1 Sorte Glühwein

Dazu gehören unter anderem:

- elektrische Getränkepumpen
- Pumpennetzteile
- Getränkeschläuche
- Steigrohre
- Siebhülsen
- Dichtungssätze
- komplette Kugelzapfhähne
- Schalter
- Temperaturregler
- Überhitzungsschutz
- Anschlussbauteile
- Tropfschalen
- Hakenschlüssel
- OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

Bei älteren Geräten oder unterschiedlichen Bauteilgenerationen unterstützt EmK bei der genauen Zuordnung.

7-Tage-Service während der entscheidenden Saison

Gerade im Weihnachtsmarktgeschäft entscheidet nicht nur das Gerät über die Betriebssicherheit.

Ein technisches Problem am Samstagabend kann wirtschaftlich wesentlich gravierender sein als ein Problem außerhalb der Saison.

Deshalb bietet EmK persönlich erreichbare Ansprechpartner an **sieben Tagen in der Woche**.

Wir unterstützen unter anderem bei:

- Inbetriebnahme
- Ansaugproblemen
- Pumpenfragen
- tropfenden Kugelzapfhähnen
- Auswahl passender Dichtungssätze
- Reinigung
- Fehleranalyse
- Ersatzteilbestellung
- Reparatur
- Wartung

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

Kurier-Notfallservice bei dringendem Ersatzteilbedarf

Bei einem dringenden Ausfall kann EmK nach technischer Klärung und abhängig von der Warenverfügbarkeit einen Direktkurier organisieren.

Geliefert werden können beispielsweise:

- Dichtungssätze
- Siebhülsen
- Getränkeschläuche
- elektrische Pumpen
- Netzteile
- Zapfhähne
- Reinigungsmittel
- weitere Ersatzteile
- gegebenenfalls ein verfügbares Ersatzgerät

In besonders dringenden Fällen kann die Beauftragung eines Kuriers in der Regel innerhalb von ein bis zwei Stunden erfolgen.

Die tatsächliche Lieferzeit hängt von Entfernung, Verkehr, Wetter, Verfügbarkeit und bei internationalen Lieferungen gegebenenfalls von Zollformalitäten ab.

Kaufen, finanzieren oder leasen

Die Goldrausch ist eine individuell veredelte professionelle Gastronomieanlage.

Abhängig vom Auftragswert und der jeweiligen Prüfung stehen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

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

Da Umfang der Vergoldung und Personalisierung individuell festgelegt werden können, werden Preis und Lieferzeit projektbezogen kalkuliert.

Technische Daten – Heiße Spitze MONO EP Goldrausch

Datenblatt zu Heiße Spitze I E | OTHG MONO/30 EP | Sonderedition Goldrausch

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 1 Sorte Glühwein

- **Hersteller des Grundgerätes:** Friedhelm Selbach GmbH
- **Grundmodell:** OTHG MONO/30 EP
- **Artikelnummer des Grundgerätes:** 08K3248-0510-000
- **EmK-Ausführung:** Heiße Spitze MONO EP Goldrausch
- **Geräteart:** professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- **Getränkeleitungen:** 1
- **Pumpe:** 1 elektrische, selbstansaugende Getränkepumpe
- **CO? erforderlich:** nein
- **Zapfhähne:** 1 beheizter Kugelzapfhahn
- **Temperaturbereich:** ca. 30–85 °C
- **Zapfbereit:** nach ca. 5 Minuten
- **Zapfleistung:** bis zu 30 Liter pro Stunde
- **Heizleistung:** 3.000 Watt
- **Anschlussspannung:** 230 V / 50 Hz
- **Stromaufnahme:** ca. 12,5 A
- **Seitenteile:** 24-Karat-Goldveredelung
- **Mittelteil:** Perlmutt
- **Griffstück:** Schwarz
- **Zapfhahn:** 24-Karat-Veredelung geeigneter sichtbarer Flächen
- **Personalisierung:** auf Wunsch Logo, Wappen, Monogramm oder weitere individuelle Gestaltung
- **Lieferzeit:** abhängig vom Umfang der Individualisierung

FAQ – Heiße Spitze MONO EP Goldrausch

Wo kann ich eine Heiße Spitze MONO Goldrausch kaufen?

Die Heiße Spitze MONO EP Goldrausch wird exklusiv von EmK als individuell veredelte Sonderausführung angeboten. Grundlage ist das professionelle Selbach OTHG MONO/30 EP.

Ist die Goldrausch ein serienmäßiges Selbach-Gerät?

Nein. Selbach liefert das technische Grundgerät. Die Goldrausch-Veredelung mit 24-Karat-Gold, Perlmutt und weiteren individuellen Gestaltungselementen wird von EmK umgesetzt.

Besitzt die MONO EP Goldrausch eine elektrische Pumpe?

Ja. Die EP-Ausführung besitzt eine elektrische, selbstansaugende Getränkepumpe.

Benötige ich CO? für die MONO EP Goldrausch?

Nein. Die elektrische Pumpe saugt das Getränk selbstständig aus dem Vorratsbehälter an. Für die Getränkeförderung werden weder CO? noch Druckluft benötigt.

Kann ich mit der Goldrausch Kakao ausschenken?

Ja. Die MONO eignet sich besonders gut für Kakao und Trinkschokolade, weil Temperatur und Getränkeleitung unabhängig von einer größeren Glühweinanlage genutzt werden können. Die produktspezifischen Temperatur- und Reinigungsvorgaben müssen unbedingt eingehalten werden.

Ist die Goldrausch auch für Eierpunsch geeignet?

Ja. Gerade Eierpunsch kann von einem eigenen MONO-Gerät profitieren, da seine Verarbeitungstemperatur unabhängig von den übrigen Getränken eingestellt werden kann.

Handelt es sich tatsächlich um echtes Gold?

Ja. Geeignete sichtbare Bauteile der Goldrausch werden mit echtem 24-Karat-Gold veredelt. Es handelt sich nicht lediglich um eine goldfarbene Lackierung.

Kann ich mein Firmenlogo oder Familienwappen integrieren lassen?

Ja. Die individuelle Gestaltung kann beispielsweise Firmenlogo, Familienwappen, Monogramm oder ein anderes Gestaltungselement umfassen.

Benötigt die MONO Goldrausch einen 400-V-Anschluss?

Nein. Das Gerät arbeitet mit 230 V und 3.000 Watt.

Wie viel Getränk kann die MONO EP Goldrausch ausschenken?

Unter geeigneten Bedingungen beträgt die Zapfleistung bis zu 30 Liter pro Stunde. Das entspricht rechnerisch bis zu 150 Bechern à 0,2 Liter.

Datenblatt zu Heiße Spitze I E | OTHG MONO/30 EP | Sonderedition Goldrausch

Komplettpaket mit sämtlichem Zubehör für 1 Sorte Glühwein

Wo bekomme ich Ersatzteile für die Goldrausch?

Die technische Basis entspricht der Heißen Spitze MONO. EmK hält die gängigen Ersatz- und Verschleißteile in der Regel lagernd und unterstützt bei der richtigen Zuordnung.

Ist die Heiße Spitze MONO EP Goldrausch leasingfähig?

Je nach Auftragswert und individueller Prüfung können Leasing, Mietkauf, Finanzierung oder Teilzahlung angeboten werden.

Produkteigenschaften

Eigenschaften Non-Food:	Hergestellt von EmK, nach Kundenwunsch anpassbar, 1 Sorte, Entwickelt von EmK
Produktbereich:	Glühbier, Heißgetränke, Eierpunsch, Glühwein, Trinkschokolade
Einsatzbereich - für welche Branche:	Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Weiß, Gold
Hersteller:	Selbach Schankanlagen , EmK Gastrotechnik
Produktionskapazität in Portionen je 0,2L/h:	bis 200
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	520 mm
Breite:	290 mm
Höhe:	490 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3 kW
Gewicht	35 kg

Zum Artikel: emk01017