Datenblatt zu Heißes Fässchen II E | DUO/105 EP von Selbach

Professioneller Glühweinerhitzer im Fass für zwei Heißgetränke







Produktbeschreibung

Heißes Fässchen DUO/105 EP – transportabler Glühwein-Durchlauferhitzer mit 2 Zapfhähnen

Das **Heiße Fässchen DUO/105 EP** ist ein professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer für zwei unterschiedliche Heißgetränke. Das schwarze Gehäuse in klassischer Fassform verbindet eine besonders publikumswirksame Optik mit leistungsfähiger Ausschanktechnik.

Zwei getrennte Getränkeleitungen, zwei elektrische, selbstansaugende Pumpen und zwei beheizte Kugelzapfhähne ermöglichen beispielsweise den gleichzeitigen Ausschank von rotem und weißem Glühwein oder von Glühwein und alkoholfreiem Kinderpunsch.

Mit einer Gesamtzapfleistung von bis zu **100 Litern pro Stunde** eignet sich das Heiße Fässchen auch für stark frequentierte Weihnachtsmärkte, Winterveranstaltungen, Verleihunternehmen und Getränkefachgroßhändler. Nach dem Einschalten ist das Gerät innerhalb von ungefähr fünf Minuten einsatzbereit.

Bei EmK erhalten Sie das Heiße Fässchen nicht nur zu sehr attraktiven Konditionen. Wir bieten außerdem individuelle Anschlusslösungen, technische Umbauten, einen persönlichen 7-Tage-Service und verschiedene Finanzierungsmodelle. Das Gerät ist bei entsprechender Vereinbarung bereits ab **49,00 EUR monatlich im Leasing** erhältlich.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

Datenblatt zu Heißes Fässchen II E | DUO/105 EP von Selbach

Professioneller Glühweinerhitzer im Fass für zwei Heißgetränke

- professioneller Glühwein-Durchlauferhitzer in schwarzer Fassform
- zwei getrennte Getränkeleitungen
- zwei elektrische, selbstansaugende Getränkepumpen
- zwei beheizte Kugelzapfhähne
- bis zu 100 Liter Gesamtzapfleistung pro Stunde
- nach ungefähr 5 Minuten zapfbereit
- Temperaturbereich von ca. 30 bis 85 °C
- serienmäßig 9 kW Heizleistung
- bedarfsgerechte Erwärmung unmittelbar vor dem Ausschank
- kein CO? und keine externe Druckluftversorgung erforderlich
- für zwei unterschiedliche Heißgetränke geeignet
- kompaktes und gut transportierbares Kunststoffgehäuse
- besonders beliebt bei Getränkeverleihern und Getränkefachgroßhändlern
- umfangreiches Zubehör bereits enthalten
- auf Wunsch Anschluss- beziehungsweise Leistungsanpassung für 230 V
- Leasing bereits ab 49,00 EUR monatlich möglich
- Zielkauf und Ratenkauf direkt über den EmK-Onlineshop möglich
- Modernisierung älterer Geräte mit eingebautem Luftkompressor
- Geräte-Check, Reparaturen und Ersatzteilversorgung durch EmK
- persönlich erreichbare Ansprechpartner an sieben Tagen in der Woche

Zwei Getränkeleitungen für die wichtigsten Sorten Ihres Standes

Das Heiße Fässchen ist für zwei voneinander getrennte Getränke ausgelegt.

Typische Kombinationen sind:

- roter und weißer Glühwein
- Glühwein und Kinderpunsch
- Glühwein und alkoholfreier Fruchtpunsch
- klassischer Glühwein und Bratapfelpunsch
- Glühwein und Jagertee
- zwei unterschiedliche Hausrezepturen
- alkoholisches und alkoholfreies Heißgetränk

Jedes Getränk wird aus einem eigenen Vorratsbehälter angesaugt und über einen eigenen Zapfhahn ausgegeben.

Die Getränkeleitungen sind voneinander getrennt. Die Temperatureinstellung gilt jedoch gemeinsam für das gesamte Gerät. Beide Produkte sollten deshalb bei einer ähnlichen Ausschanktemperatur verarbeitet werden können.

Für Kakao oder Eierpunsch, die unter Umständen deutlich vorsichtiger erwärmt werden müssen, kann ein zusätzliches MONO-Gerät sinnvoller sein.

EP bedeutet: elektrische, selbstansaugende Pumpen

Die Bezeichnung **EP** steht für elektrische Getränkepumpen.

Die beiden integrierten Pumpen saugen die Getränke über Schläuche und Steigrohre direkt aus geeigneten Kanistern, Tanks oder anderen Vorratsbehältern an.

Für die Getränkeförderung benötigen Sie deshalb weder:

- eine CO?-Flasche
- einen Druckminderer
- Stickstoff
- einen Druckluftkompressor

Das erleichtert den Aufbau erheblich. Getränkebehälter anschließen, Stromversorgung herstellen, Pumpen einschalten und nach der kurzen Aufheizzeit kann der Ausschank beginnen.

Bei der EP-Ausführung sollten die Vorratsbehälter möglichst in der Nähe des Gerätes stehen. Sehr lange Schlauchwege, starke Höhenunterschiede, unnötige Schlaufen und abgeknickte Leitungen sind zu vermeiden.

Glühwein erst beim Zapfen erhitzen

Das Heiße Fässchen arbeitet als Durchlauferhitzer.

Anders als bei einem Glühweinkocher wird nicht der gesamte Getränkevorrat in einem beheizten Behälter über Stunden warmgehalten. Das Getränk verbleibt zunächst im angeschlossenen Kanister oder Tank.

Erst beim Öffnen des Zapfhahns fördert die elektrische Pumpe die benötigte Menge durch das Heizsystem. Das Getränk wird auf dem Weg zum Auslauf erwärmt und anschließend direkt in den Becher gezapft.

Das bietet mehrere Vorteile:

- der gesamte Vorrat muss nicht dauerhaft erhitzt werden
- weniger thermische Dauerbelastung des Getränks
- geringer Platzbedarf auf der Verkaufstheke
- Getränkenachschub aus externen Behältern
- zwei Sorten über ein gemeinsames Gerät
- schnelle und übersichtliche Arbeitsabläufe
- bedarfsgerechte Erwärmung
- kein regelmäßiges Nachfüllen großer Warmhaltebehälter auf der Theke

Bis zu 100 Liter Gesamtzapfleistung pro Stunde

Die serienmäßige Ausführung arbeitet mit **9.000 Watt** und 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 100 Liter beziehen sich auf das gesamte Gerät und nicht auf jeden einzelnen Zapfhahn.

Werden beide Hähne gleichzeitig genutzt, teilen sich die beiden Getränke die verfügbare Heizleistung.

Die tatsächliche Ausschankmenge hängt unter anderem ab von:

- der Eingangstemperatur des Getränks
- der gewünschten Ausschanktemperatur
- der Außentemperatur
- dem Ausschankverhalten
- der gleichzeitigen Nutzung beider Leitungen
- der gewählten elektrischen Leistung
- der Länge und Verlegung der Getränkeschläuche

Schwarzes Glühweinfass – robust und gut transportierbar

Das Gehäuse besteht aus schwarzem Kunststoff und besitzt die Form eines traditionellen Fasses.

Es handelt sich nicht um ein echtes Holzfass. Wer ein Gerät aus gewachstem Naturholz sucht, findet bei EmK zusätzlich das OTHG Holzfässchen.

Das schwarze Kunststoff-Fässchen bietet im mobilen Einsatz mehrere Vorteile:

- vergleichsweise geringes Gewicht
- kompakte Bauform
- robuste Außenhülle
- unempfindlicher als aufwendig veredelte Holz- oder Hochglanzgehäuse
- gut in wechselnde Ausschankkonzepte integrierbar
- traditionelle Fassoptik
- einfache Außenreinigung

Gerade Getränkefachgroßhändler und Verleihunternehmen setzen das Heiße Fässchen häufig ein, weil es sich gut transportieren und bei unterschiedlichen Veranstaltungen verwenden lässt.

Besonders interessant für Getränkefachgroßhandel und Vermietung

Verleihunternehmen benötigen Geräte, die sich schnell aufbauen, verständlich bedienen und nach der Veranstaltung wieder transportieren lassen.

Das Heiße Fässchen bietet dafür eine interessante Kombination:

- zwei häufig benötigte Getränkesorten über ein Gerät
- hohe Stundenleistung
- kurze Aufheizzeit
- elektrische Pumpen ohne zusätzliche Gasflasche
- überschaubarer Platzbedarf
- robustes Gehäuse
- einsetzbar auf Weihnachtsmärkten, Firmenfeiern und Winterveranstaltungen
- einfache Zuordnung des Zubehörs
- bekannte und bewährte Gerätetechnik

Für Getränkefachgroßhändler kann das Gerät außerdem eine sinnvolle Ergänzung zum Getränkegeschäft sein. Glühwein, Punsch und passende Ausschanktechnik können gemeinsam angeboten oder vermietet werden.

400 V serienmäßig – 230-V-Lösung durch EmK möglich

Serienmäßig arbeitet das Heiße Fässchen mit:

- 400 V
- 9 kW
- fünfpoligem 16-A-CEE-Anschluss

Datenblatt zu Heißes Fässchen II E | DUO/105 EP von Selbach

Professioneller Glühweinerhitzer im Fass für zwei Heißgetränke

Auf kleineren Veranstaltungen oder an temporären Verkaufsständen steht jedoch nicht immer ein passender 400-V-Anschluss zur Verfügung.

EmK bietet deshalb zwei mögliche Lösungswege:

- eine auf das konkrete Gerät abgestimmte Anschlusslösung beziehungsweise einen geeigneten Adapter
- einen technischen Umbau des Gerätes auf 230 V

Welche Variante möglich und sinnvoll ist, muss anhand der konkreten Gerätekonfiguration geprüft werden. Ein beliebiger handelsüblicher Schuko-CEE-Adapter ist dafür nicht automatisch geeignet.

Wird der Glühwein bei 230 V noch heiß genug?

Ja. Der einstellbare Temperaturbereich bleibt grundsätzlich erhalten.

Das Gerät kann den Glühwein auch in einer angepassten 230-V-Ausführung auf die gewünschte Ausschanktemperatur bringen.

Der entscheidende Unterschied liegt in der Geschwindigkeit:

Mit geringerer elektrischer Leistung kann das Gerät weniger Getränk innerhalb einer bestimmten Zeit erwärmen. Nach mehreren schnell hintereinander gezapften Tassen benötigt die Anlage länger zum Nachheizen.

Das bedeutet:

- die mögliche Endtemperatur bleibt erhalten
- die Aufheizzeit kann länger werden
- die Dauerzapfleistung sinkt
- in Stoßzeiten stehen weniger heiße Portionen pro Stunde zur Verfügung
- die tatsächlich geeignete Ausführung hängt vom erwarteten Absatz ab

Für einen kleineren Stand mit moderatem Durchsatz kann eine 230-V-Lösung ausreichend sein. Bei sehr hohem Besucheraufkommen ist die serienmäßige 400-V-Ausführung mit 9 kW deutlich leistungsfähiger.

EmK berät Sie anhand von Bechergröße, Getränketemperatur und erwarteter Verkaufsmenge.

Leasing bereits ab 49,00 EUR monatlich

Das Heiße Fässchen kann bei EmK bereits ab **49,00 EUR monatlich** geleast werden.

Die konkrete Rate hängt unter anderem ab von:

- Laufzeit
- Geräteausstattung
- Kaufpreis
- Sonderzahlung
- möglichem Restwert
- Bonitätsprüfung
- gewähltem Finanzierungsmodell

Der Vorteil: Der vollständige Kaufpreis muss nicht zu Beginn aus vorhandener Liquidität bezahlt werden.

Das Gerät kann bereits während der laufenden Finanzierung oder Leasingzeit Umsätze erwirtschaften. Die Investition wird dabei auf überschaubare monatliche Zahlungen verteilt.

Zielkauf und Ratenkauf direkt im Onlineshop

Alternativ zum Leasing können geeignete Kunden im EmK-Onlineshop einen Zielkauf oder Ratenkauf auswählen.

Damit stehen – abhängig von der jeweiligen Freigabe – verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

- sofortiger Kauf
- Zahlung zu einem späteren Termin
- Teilzahlung
- monatliche Raten
- Leasing
- Mietkauf
- individuelle Finanzierung

So kann das Heiße Fässchen bereits eingesetzt werden, ohne dass der vollständige Kaufpreis sofort fällig wird.

Alte Geräte mit Luftkompressor auf elektrische Pumpen umrüsten

Viele Betreiber besitzen noch ältere Heiße Fässchen, in denen ein kleiner Luftkompressor verbaut ist.

Diese Geräte sind teilweise seit 15 oder 20 Jahren im Einsatz. Ein Neukauf ist nicht zwangsläufig erforderlich.

EmK kann solche Altgeräte zu attraktiven Konditionen auf **selbstansaugende elektrische Pumpen** umrüsten.

Dabei können – abhängig vom Zustand – unter anderem erneuert oder geprüft werden:

- Getränkepumpen
- Netzteil und Pumpensteuerung
- interne Schläuche
- Anschlüsse
- Zapfhähne und Dichtungen
- Temperaturregelung
- Überhitzungsschutz
- elektrische Bauteile
- Getränkeleitungen
- Siebhülsen und Steigrohre

In Verbindung mit einem EmK-Geräte-Check lassen sich viele ältere Geräte technisch wieder in einen zuverlässigen Zustand versetzen.

Der optische Zustand eines jahrzehntealten Gehäuses bleibt dabei natürlich vom bisherigen Einsatz abhängig. Technisch kann sich eine fachgerecht modernisierte Anlage jedoch wieder wie ein gut gewartetes, zuverlässiges Arbeitsgerät verhalten.

EmK-Geräte-Check für Betriebssicherheit und Werterhalt

Ein Geräte-Check ist besonders sinnvoll:

- vor Beginn der Weihnachtsmarktsaison
- nach längerer Einlagerung
- vor der Vermietung
- nach dem Kauf eines gebrauchten Gerätes
- bei schwacher Pumpenleistung
- bei ungleichmäßiger Erwärmung
- bei tropfenden Zapfhähnen
- vor einem Umbau auf elektrische Pumpen
- vor einer Anpassung auf 230 V

Dabei können technische Komponenten kontrolliert, Verschleißteile identifiziert und notwendige Reparaturen vor dem ersten starken Verkaufstag ausgeführt werden.

Siebhülsen schützen die Pumpen

Jede Getränkeleitung benötigt eine passende Siebhülse am Steigrohr.

Sie verhindert, dass feste Bestandteile in Pumpe und Getränkesystem gelangen, beispielsweise:

- Fruchtfleisch
- Gewürzreste
- Apfelfasern
- Schalenbestandteile
- Weinstein
- Ablagerungen aus dem Kanister

Ohne Siebhülse können Pumpen blockieren oder dauerhaft beschädigt werden.

Die Siebhülsen sollten regelmäßig kontrolliert und gereinigt werden. Bei stark fruchthaltigen Produkten kann zusätzlich eine Vorfilterung erforderlich sein.

Komplettpaket für zwei Getränke

Zum serienmäßigen Lieferumfang gehören:

- das Heiße Fässchen DUO/105 EP
- zwei Getränkeschläuche
- zwei Steigrohre
- zwei Siebhülsen
- ein Hakenschlüssel für die Kugelzapfhähne
- eine vorlegbare Tropfschale
- fünf Portionsbeutel OTHG fit PROFI-Reinigungsmittel

Damit sind die wesentlichen Komponenten für den Anschluss von zwei geeigneten Vorratsbehältern bereits vorhanden.

Persönlicher EmK-Service an sieben Tagen in der Woche

Gerade an umsatzstarken Wochenenden muss die Technik zuverlässig funktionieren.

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

Unser Service umfasst unter anderem:

Datenblatt zu Heißes Fässchen II E | DUO/105 EP von Selbach

Professioneller Glühweinerhitzer im Fass für zwei Heißgetränke

- Beratung vor dem Kauf
- Auswahl der passenden Leistungsstufe
- Hilfe bei 230-V- und 400-V-Fragen
- Unterstützung beim Aufbau
- Ersatzteilversorgung
- Pumpenumrüstung
- Geräte-Check
- Reparaturen
- Dichtungssätze
- Reinigung und Wartung
- Leasing und Finanzierung
- kurzfristige Prüfung verfügbarer Ersatzgeräte

Technische Daten – Heißes Fässchen DUO/105 EP

- **Hersteller:** Friedhelm Selbach GmbH
- **Modell:** OTHG Heißes Fässchen DUO/105 EP
- **Artikelnummer:** 08K3045-0526-000
- **Alternative Schreibweise in einzelnen Herstellerdaten:** 08-3045-0526-000
- **Weitere Marktbezeichnung:** Glühweinfass
- **Geräteart:** professioneller Heißgetränke-Durchlauferhitzer
- **Gehäuse:** schwarzer Kunststoff in Fassform
- **Getränkeleitungen:** 2
- **Pumpen:** 2 elektrische, selbstansaugende Getränkepumpen
- **Zapfhähne:** 2 beheizte Kugelzapfhähne
- **Innendurchmesser der Getränkeleitungen:** 7 mm
- **Temperatureinstellung:** zentral für beide Leitungen
- **Temperaturbereich:** ca. 30–85 °C
- **Zapfbereit:** nach ca. 5 Minuten
- **Gesamtzapfleistung:** bis zu 100 Liter pro Stunde
- **Serienleistung:** 9.000 Watt
- **Anschlussspannung der Serienausführung:** 400 V / 50 Hz
- **Stromaufnahme:** ca. 12,5 A
- **Serienanschluss:** CEE-Stecker, fünfpolig, 400 V, 16 A, 3PH+N
- **EmK-Sonderlösung:** Anschluss- beziehungsweise Leistungsanpassung für 230 V möglich
- **Abmessungen B × H × T:** ca. 308 × 445 × 580 mm einschließlich Tropfschale
- **Gewicht:** ca. 30 kg
- **Lieferumfang:** 2 Getränkeschläuche, 2 Steigrohre, 2 Siebhülsen, Hakenschlüssel, Tropfschale und 5 OTHG fit PROFI-Reinigungsportionen

FAQ – Heißes Fässchen DUO/105 EP

Ist das Heiße Fässchen ein Glühwein-Durchlauferhitzer?

Ja. Das Gerät saugt Glühwein oder ein anderes geeignetes Heißgetränk aus einem externen Vorratsbehälter an und erwärmt es erst unmittelbar vor dem Zapfen.

Ist das Heiße Fässchen auch als Neumärker Glühweinfass bekannt?

Die Bauform wird am Markt unter anderem als **Neumärker Glühweinfass** angeboten und gesucht. Bei Ersatzteilbestellungen sollte trotzdem immer das Typenschild und die konkrete Artikelnummer berücksichtigt werden.

Besteht das Heiße Fässchen aus echtem Holz?

Nein. Das Gehäuse besteht aus schwarzem Kunststoff in Fassform.

Für Betreiber, die ein echtes Naturholzfass wünschen, bietet EmK zusätzlich das OTHG Holzfässchen an.

Wie viel Glühwein kann das Heiße Fässchen pro Stunde ausschenken?

Die serienmäßige 9-kW-Ausführung erreicht insgesamt bis zu 100 Liter pro Stunde.

Das entspricht rechnerisch bis zu 500 Bechern à 0,2 Liter.

Kann ich zwei verschiedene Getränke ausschenken?

Ja. Das Gerät besitzt zwei getrennte Getränkeleitungen und zwei Zapfhähne.

Beide Getränke werden jedoch mit derselben zentral eingestellten Temperatur verarbeitet.

Benötigt die EP-Ausführung CO??

Nein. Die EP-Ausführung arbeitet mit elektrischen, selbstansaugenden Pumpen.

Datenblatt zu Heißes Fässchen II E | DUO/105 EP von Selbach

Professioneller Glühweinerhitzer im Fass für zwei Heißgetränke

Kann ich das Heiße Fässchen mit 230 V betreiben?

EmK kann abhängig vom konkreten Gerät eine passende Anschlusslösung liefern oder das Gerät technisch auf 230 V anpassen.

Die volle Serienleistung von 9 kW steht an einem üblichen Schuko-Anschluss nicht zur Verfügung.

Wird der Glühwein bei 230 V noch heiß?

Ja. Der Temperaturbereich bleibt grundsätzlich erhalten.

Allerdings sinkt die Menge, die innerhalb einer Stunde ausreichend heiß ausgeschenkt werden kann, weil das Gerät langsamer aufheizt und nachheizt.

Ist das Heiße Fässchen gut transportierbar?

Mit etwa 30 kg und seinem kompakten Kunststoffgehäuse lässt sich das Gerät vergleichsweise gut transportieren.

Es wird deshalb häufig von Getränkefachgroßhändlern und Verleihunternehmen eingesetzt.

Das Gerät muss beim Transport dennoch gegen Verrutschen und Umkippen gesichert werden. Die Zapfhähne dürfen nicht als Tragegriffe verwendet werden.

Kann ich das Heiße Fässchen leasen?

Ja. Bei EmK ist das Gerät abhängig von Vertragslaufzeit und Prüfung bereits ab 49,00 EUR monatlich im Leasing erhältlich.

Ist auch Ratenkauf möglich?

Ja. Abhängig von der jeweiligen Freigabe können Zielkauf oder Ratenkauf direkt über den EmK-Onlineshop vereinbart werden.

Kann ein altes Gerät mit eingebautem Luftkompressor umgebaut werden?

Ja. EmK kann viele ältere Heiße Fässchen auf moderne, selbstansaugende elektrische Pumpen umrüsten.

Vor dem Umbau wird das konkrete Gerät technisch geprüft.

Kann ein 20 Jahre altes Heißes Fässchen noch repariert werden?

In vielen Fällen ja. Die Geräte sind robust aufgebaut und zahlreiche Verschleiß- und Ersatzteile sind verfügbar.

Ein Geräte-Check zeigt, welche Pumpen, Dichtungen, Schläuche oder elektrischen Komponenten erneuert werden sollten.

Warum kommt aus dem Zapfhahn nur noch wenig Getränk?

Mögliche Ursachen sind eine zugesetzte Siebhülse, ein geknickter Schlauch, Fremdkörper in der Pumpe, ein leerer Getränkebehälter oder Ablagerungen im Leitungssystem.

Warum sollte ich das Heiße Fässchen bei EmK kaufen?

EmK verbindet attraktive Konditionen mit:

- Leasing ab 49,00 EUR monatlich
- Ziel- und Ratenkauf
- 230-V-Anpassungen
- Pumpenumbauten
- Geräte-Checks
- Ersatzteilversorgung
- Reparaturmöglichkeiten
- persönlichem 7-Tage-Service
- langjähriger Erfahrung mit Weihnachtsmarkt- und Veranstaltungstechnik

Datenblatt zu Heißes Fässchen II E | DUO/105 EP von Selbach

Professioneller Glühweinerhitzer im Fass für zwei Heißgetränke

Produkteigenschaften

Farbe:	Schwarz
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, Zooologischer Garten etc.
Produktbereich:	Glühbier, Heißgetränke, Eierpunsch, Glühwein, Trinkschokolade
Eigenschaften Non-Food:	nach Kundenwunsch anpassbar, 2 Sorten
Hersteller:	Selbach Schankanlagen
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	600 mm
Breite:	308 mm
Höhe:	444.5 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	9 kW
Gewicht	30 kg

Zum Artikel: S08K3045-0526