

HEISSGETRÄNKE SCHANKANLAGEN



Schnell-Ausschanksysteme

für Glühwein, Jagertee, Punsch, Kakao und weitere Heißgetränke.



Weihnachtsmarkt Düsseldorf/Fam. Becker



Historischer Weihnachtsmarkt Hamburg/Fam. Winter

Kalte Winterluft, beleuchtete Weihnachtsbuden im Abendlicht und ein ganz besonderer Duft nach Plätzchen, Waffeln oder Zuckerwatte. Wunderschön ist ein Bummel über den Weihnachtsmarkt. Was dann für viele nicht fehlen darf ist ein leckeres Heißgetränk. Ob nun Glühwein, Punsch oder Kakao, Hauptsache schön wärmend und wohlschmeckend.

Mit den Heißgetränkegeräten der Friedhelm Selbach GmbH werden diese flüssigen Köstlichkeiten professionell und bedienerfreundlich ausgeschenkt. Über die Getränkeleitung wird der Glühwein, Tee oder Jagertee vom Kanister, Tank oder Bag-in-Box ins Gerät befördert. Dort wird das Getränk schonend erhitzt, so dass alle Gewürzaromen erhalten bleiben. Bei den alkoholischen Getränken sorgt die behutsame Erwärmung dafür, dass der Alkoholgehalt und der Original-Geschmack des Getränkes bis zum Ausschank bestehen bleiben.

Das heißt aber nicht, dass man lange auf sein Heißgetränk warten muss. Ein paar Minuten nach Geräteanschluss kann schon losgezapft werden, um dann innerhalb einer Stunde bis zu 100 Liter auszuschenken (je nach Gerätevariante). Auch nach Zapfpausen ist das Getränk sehr schnell wieder in der gewünschten Temperatur verfügbar. Die Temperatur kann am Thermostatkopf des Gerätes eingestellt, bei unserem HOTSHOT über das Display eingegeben werden.

Die Geräte gibt es in den verschiedensten Ausführungen und Varianten. Zum Beispiel in Form eines liegenden Weinfässchens oder als formschönes Edelstahlgerät mit weinrot lackierten Seitenwänden. Auch die Version des Echtholzfasses hat seine Faszination und passt wunderbar in das Ambiente von Holzweihnachtshütten. Die Schankanlagen werden in unterschiedlichen Leitigkeiten angeboten. Seit letztem Jahr neu bei uns im Programm ist unser schmales **OTHG MONO** mit einer Getränkeleitung. Die Kugelzapfhähne (beheizt) und die Tropfschale sind im Lieferumfang enthalten.



HOCHWERTIGE SCHANKANLAGEN

Unsere Schankanlagen für Heißgetränke werden in Deutschland entwickelt und gefertigt. Und das bereits seit über 35 Jahren. Auf den deutschen Weihnachtsmärkten werden Sie viele unserer Anlagen im Einsatz finden. Auch im Ausland ist die Qualität „Made in Germany“ bereits sehr bekannt. Die Vorteile unserer Anlagen liegen auf der Hand: Leichtes Handling, lange Lebensdauer und beste Qualität.

- zapfbereit in nur 5 Minuten
- Höchst-Leistung mit bis zu 100 Litern pro Stunde
- einstellbare Ausschanktemperatur
- gleichbleibende Erhitzung im Durchlauf für die kontinuierliche Getränkeversorgung ohne Unterbrechung
- Geschmack und Konsistenz des Getränkes bleibt voll erhalten
- Komplett-Pakete inklusive Zubehör zum sofortigen Anschluss/Betrieb
- verschiedene Gehäuse-Varianten



Heißgetränkegeräte mit elektrischen Pumpen



OTHG MONO/30 EP Komplettpaket Art.-Nr. 08K3248-0510-000

Heißgetränkegerät im Edelstahlgehäuse (SK 269-012). Seitenwände in weinrot. Mit einer Getränkeleitung und einem montierten, beheizten Kugelzapfhahn. Inklusive einhängbarer Tropfschale. Leitungen und Anschlüsse befinden sich an der Rückseite. Dieses Gerät empfiehlt sich ausgezeichnet für kleinere Events oder als Beistellgerät neben bereits vorhandenen OTHG, für „Zusatzprodukte“, die keinen hohen Durchlauf haben.

Inklusive Zubehör: 1 Getränkeschlauch, 1 Steigerohr, Hakenschlüssel für Kugelhahn, 1 Siebhülse, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	Ausführung	Art.-Nr.
1-leitig	mit elektrischer Pumpe, montiert mit Kugelzapfhahn (SK 343-031), Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3248-0510-000



OTHG DUO/105 EP Komplettpaket Art.-Nr. 08K3049-0520-000

Heißgetränkegerät im Edelstahlgehäuse (SK 269-012). Seitenwände in weinrot. Mit 2 Getränkeleitungen und 2 montierten, beheizten Kugelzapfhähnen. Inklusive einhängbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm.

Inklusive Zubehör: 2 Getränkeschläuche, 2 Steigerohre, Hakenschlüssel für Kugelhahn, 2 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
2-leitig	7 mm	mit elektrischen Pumpen, montiert mit Kugelzapfhähnen (SK 343-031), Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3049-0520-000



OTHG TRIO/105 EP

Komplettpaket

Art.-Nr. **08K3049-0530-000**

Heißgetränkegerät im Edelstahlgehäuse (SK 269-012). Seitenwände in weinrot. Mit 3 Getränkeleitungen und 3 montierten, beheizten Kugelhähnen. Inklusive einhängbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm.

Inklusive Zubehör: 3 Getränkeschläuche, 3 Steigerohre, Hakenschlüssel für Kugelhahn, 3 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
3-leitig	7 mm	mit elektrischen Pumpen, montiert mit Kugelhähnen (SK 343-031), Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3049-0530-000



Technische Daten	OTHG MONO/30 EP	OTHG DUO/105 EP	OTHG TRIO/105 EP
Temperaturbereich für Getränke-ausschank	ca. 30 - 85°C	ca. 30 - 85°C	ca. 30 - 85°C
Zapfbereit in	ca. 5 Minuten	ca. 5 Minuten	ca. 5 Minuten
Zapfleistung	30 Liter pro Stunde	100 Liter pro Stunde	100 Liter pro Stunde
Anschlussspannung	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Strom	12,5 A	12,5 A	12,5 A
Elektrischer Anschluss	Typ E+F (CEE 7/7)	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N
Leistung	3000 Watt	9000 Watt	9000 Watt
B/T/H	205/520/490 mm	290/520/463 mm	290/520/463 mm
Gewicht	ca. 22 kg	ca. 35 kg	ca. 35 kg



Reinigung:

Die Reinigung im Betrieb muss gemäß DIN 6650-6 bei **alkoholhaltigen** Heißgetränken alle **7-14 Tage** mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel sowie bei **eiweißhaltigen** Getränken **täglich** mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel erfolgen. Weitere Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung der jeweiligen Geräteausführung.

Saisonprodukt! Produktion und Auslieferung ca. September bis Januar.
Verkauf ausschließlich an gewerbliche Endverbraucher. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.



Zubehör für elektrisch betriebene Geräte - 3-leitig

Heißgetränkegeräte mit gasbetriebenen Pumpen



OTHG DUO/105 GP Komplettpaket Art.-Nr. 08K3046-0520-000

Heißgetränkegerät im Edelstahlgehäuse (SK 269-012). Seitenwände in weinrot. Mit 2 Getränkeleitungen und 2 montierten, beheizten Kugelzapfhähnen. Inklusive einhängbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm.

Inklusive Zubehör: 2 Getränkeschläuche, CO₂-Schlauch, Druckminderer, Gabelschlüssel für Druckminderer, 2 Steigerohre, Hakenschlüssel für Kugelhahn, 2 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
2-leitig	7 mm	mit gasbetriebenen Pumpen, montiert mit Kugelzapfhähnen (SK 343-031), Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3046-0520-000



OTHG TRIO/105 GP Komplettpaket Art.-Nr. 08K3046-0530-000

Heißgetränkegerät im Edelstahlgehäuse (SK 269-012). Seitenwände in weinrot. Mit 3 Getränkeleitungen und 3 montierten, beheizten Kugelzapfhähnen. Inklusive einhängbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm.

Inklusive Zubehör: 3 Getränkeschläuche, CO₂-Schlauch, Druckminderer, Gabelschlüssel für Druckminderer, 3 Steigerohre, Hakenschlüssel für Kugelhahn, 3 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
3-leitig	7 mm	mit gasbetriebenen Pumpen, montiert mit Kugelzapfhähnen (SK 343-031), Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3046-0530-000

Technische Daten	OTHG DUO/105 GP	OTHG TRIO/105 GP
Temperaturbereich für Getränkeauschank	ca. 30 - 85°C	ca. 30 - 85°C
Zapfbereit in	ca. 5 Minuten	ca. 5 Minuten
Zapfleistung	100 Liter pro Stunde	100 Liter pro Stunde
Anschlussspannung	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Strom	12,5 A	12,5 A
Elektrischer Anschluss	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N
Leistung	9000 Watt	9000 Watt
B/T/H	290/520/463 mm	290/520/463 mm
Gewicht	ca. 35 kg	ca. 35 kg



Zubehör für gasbetriebene Geräte - 3-leitig

**Reinigung:**

Die Reinigung im Betrieb muss gemäß DIN 6650-6 bei **alkoholhaltigen** Heißgetränken alle **7-14 Tage** mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel sowie bei **eiweißhaltigen** Getränken **täglich** mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel erfolgen. Weitere Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung der jeweiligen Geräteausführung.

Saisonprodukt! Produktion und Auslieferung ca. September bis Januar.

Verkauf ausschließlich an gewerbliche Endverbraucher. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.

Transportbox für OTHG mit Edelstahl-Gehäuse



OTHG Transportbox für Geräte mit Edelstahl-Gehäuse

Art.-Nr. **90-0206-0000**

Diese hochwertig gefertigte Transportbox aus feuerhemmendem schwarzen Sperrholz gibt Ihrer Heißgetränke-Schankanlage ein sicheres zu Hause auf Transportwegen oder während der Ruhezeiten zwischen den Einsätzen.

Die Box ist eindeutig beschriftet, sodass Ihr Gerät nicht versehentlich auf dem Kopf stehen kann. Der untere Bereich sorgt für einen festen Sitz des Geräts und beinhaltet ein Steckfach für die Tropfschale. Im Deckel befindet sich ein separates Fach zur Aufbewahrung von Schläuchen, Steigerohren und weiteren Kleinteilen.

Ausführung	Art.-Nr.
Stabile Transportbox aus feuerhemmendem schwarzen Sperrholz und Butterfly-Verschlässen, H 670 x B 390 x T 570 mm	90-0206-0000

Nicht geeignet für Heißes Fässchen, Holzfässchen!

- 9 mm feuerhemmendes schwarzes Sperrholz
- 8 Butterfly Verschlüsse
- 2 Handgriffe
- Dämmung: 10 mm Ethylen-Vinylacetat (EVA) Schaum
- 4 Gummifüße

Heißgetränkegeräte (Fässchen) mit elektrischen Pumpen



OTHG Heisses Fässchen DUO/105 EP Komplettpaket

Art.-Nr. 08K3045-0526-000

Heißgetränkegerät im schwarzen Kunststoff-Fässchen (SK 269-012). Mit 2 Getränkeleitungen und 2 montierten, beheizten Kugelzapfhähnen. Inklusive vorlegbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm.

Inklusive Zubehör: 2 Getränkeschläuche, 2 Steigerohre, Hakenschlüssel für Kugelhahn, 2 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
2-leitig	7 mm	mit elektrischen Pumpen, montiert mit Kugelzapfhähnen (SK 343-031), Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3045-0526-000



OTHG Holzfässchen DUO/105 EP Komplettpaket

Art.-Nr. 08K3211-0520-000

Heißgetränkegerät im Naturholz-Fässchen (SK 269-012). Mit 2 Getränkeleitungen und 2 montierten, beheizten Kugelzapfhähnen. Inklusive vorlegbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm.

Inklusive Zubehör: 2 Getränkeschläuche, 2 Steigerohre, Hakenschlüssel für Kugelhahn, 2 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
2-leitig	7 mm	mit elektrischen Pumpen, montiert mit Kugelzapfhähnen (SK 343-031), Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3211-0520-000

Reinigung:
Die Reinigung im Betrieb muss gemäß DIN 6650-6 bei alkoholhaltigen Heißgetränken alle 7-14 Tage mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel sowie bei eiweißhaltigen Getränken täglich mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel erfolgen. Weitere Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung der jeweiligen Geräteausführung.

Saisonprodukt! Produktion und Auslieferung ca. September bis Januar.
Verkauf ausschließlich an gewerbliche Endverbraucher. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.





Keine Lagerware!
Produktion auf Anfrage

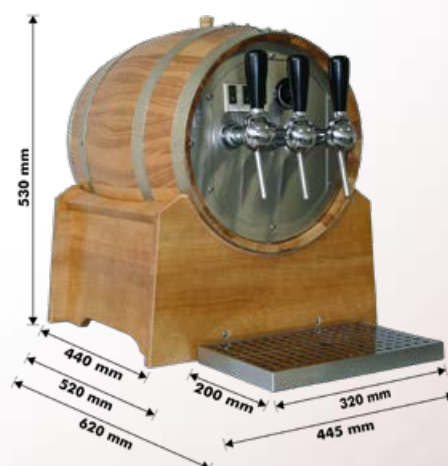
OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP Komplettpaket

Art.-Nr. **08K3238-0530-000**

Heißgetränkegerät im Naturholz-Fässchen (SK 269-012). Mit 3 Getränkeleitungen und 3 montierten, beheizten Kugelzapfhähnen. Inklusive vorlegbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm.

Inklusive Zubehör: 3 Getränkeschläuche, 3 Steigerohre, Hakenschlüssel für Kugelhahn, 3 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
3-leitig	7 mm	mit elektrischen Pumpen, montiert mit Kugelzapfhähnen (SK 343-031), Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3238-0530-000



Technische Daten	OTHG Heisses Fässchen DUO/105 EP	OTHG Holzfässchen DUO/105 EP	OTHG Holzfässchen TRIO/105 EP
Temperaturbereich für Getränke-ausschank	ca. 30 - 85°C	ca. 30 - 85°C	ca. 30 - 85°C
Zapfbereit in	ca. 5 Minuten	ca. 5 Minuten	ca. 5 Minuten
Zapfleistung	100 Liter pro Stunde	100 Liter pro Stunde	100 Liter pro Stunde
Anschlussspannung	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Strom	12,5 A	12,5 A	12,5 A
Elektrischer Anschluss	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N
Leistung	9000 Watt	9000 Watt	9000 Watt
B/T/H (ohne Tropfschale)	308/520/408 mm	445/520/530 mm	445/520/530 mm
Gewicht	ca. 30 kg	ca. 47 kg	ca. 52 kg

Portionierer für Heißgetränke mit elektrischen Pumpen



OTHG HOTSHOT/105 EP Komplettpaket Art.-Nr. 08K3224-0030-000

Portionierer mit Bedienelementen (SK 269-012). 3 Tastschalter für den Ausschank. Edelstahlgehäuse mit Seitenwänden in weinrot. 3 Getränkeleitungen und 3 selbstansaugende elektrische Getränkepumpen. Inklusive höhenverstellbarer Tropfschale. Innendurchmesser der Getränkeleitungen 7 mm.

Inklusive Zubehör: 3 Getränkeschläuche, 3 Steigerohre, 3 Siebhülsen, 5 OTHG fit PROFI-Reinigungstüchen.

leitig	i.D.	Ausführung	Art.-Nr.
3-leitig	7 mm	mit elektrischen Pumpen, für den automatischen Ausschank, Komplettpaket inkl. Zubehör	08K3224-0030-000



Technische Daten	HOTSHOT
Temperaturbereich für Getränke-ausschank	ca. 30 - 85°C
Zapfbereit in	ca. 5 Minuten
Zapfleistung	100 Liter pro Stunde
Anschlussspannung	400 V / 50 Hz
Strom	12,5 A
Elektrischer Anschluss	CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A, 3PH+N
Leistung	9000 Watt
B/T/H	292/515/490 mm
Gewicht	ca. 30 kg

i Reinigung:
Die Reinigung im Betrieb muss gemäß DIN 6650-6 bei alkoholhaltigen Heißgetränken alle 7-14 Tage mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel sowie bei eiweißhaltigen Getränken täglich mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel erfolgen. Weitere Hinweise finden Sie in der Bedienungsanleitung der jeweiligen Geräteausführung.

Saisonprodukt! Produktion und Auslieferung ca. September bis Januar. Verkauf ausschließlich an gewerbliche Endverbraucher. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.

Pluspunkte für den Ausschank mit dem HOTSHOT



Der HOTSHOT Heißgetränke-Portionierer beherrscht sein 3x3...

Dürfen es 0,2 - 0,3 oder 0,4 Liter Glühwein sein? Oder ein Kakao mit immer gleicher Ausschankmenge? Bis zu drei Getränke in jeweils drei unterschiedlichen Portionen lassen sich mit dem HOTSHOT Portionierer programmieren. Neben unterschiedlichen Getränkegrößen (klein, mittel, groß bzw. Kinderportionen o. ä.) lässt sich damit sicherstellen, dass genau so viel im Becher ankommt, wie gewünscht ist. Zusätzlich lassen sich sogar Zapfpausen programmieren.



Vieles ist eine Frage der richtigen Einstellung...

Bediener können beim HOTSHOT Heißgetränke-Portionierer auf dem Touchscreen die Portionsgrößen einstellen und im Notfall den Zapfvorgang unterbrechen. Zusätzlich kann der Betreiber über einen codierten Zugang weitere Einstellungen vornehmen: Pumpen können ein- und ausgeschaltet, die Pumpengeschwindigkeit zwischen 30 und 100% geregelt sowie die Portionsgrößen eingestellt werden. Falls gewünscht, können Daten abgefragt werden – u. a. auch die Anzahl der gezapften Portionen.



Für die optimale Temperierung...

Die Temperatur wird beim HOTSHOT Portionierer mit einem Prozessor elektronisch gesteuert. Die Erwärmung der Getränke erfolgt gleichmäßig und schonend. Im „Stand by-Betrieb“ wird die Temperatur beibehalten; die Heizung schaltet sich bedarfsgerecht an und aus. Damit das Getränk bei optimalem Stromverbrauch jederzeit optimal temperiert ist.



Höchst-Leistung im kalten Winter...

Die hohe Leistung schlägt sich darin nieder, dass der HOTSHOT Portionierer innerhalb von ca. 5 Minuten betriebsbereit ist und bis zu 100 Liter pro Stunde problemlos heiß gezapft werden können. So wird es jedem Kunden warm um's Herz, während durchgehend in unterschiedlichen Portionen weitergezapft werden kann.

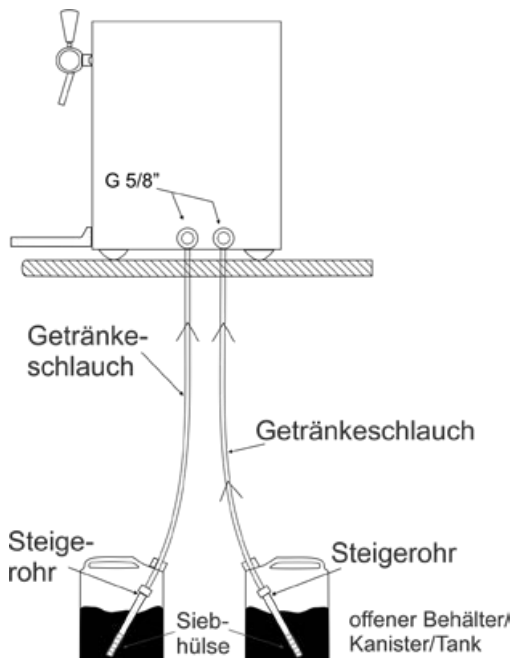


Alles dabei...

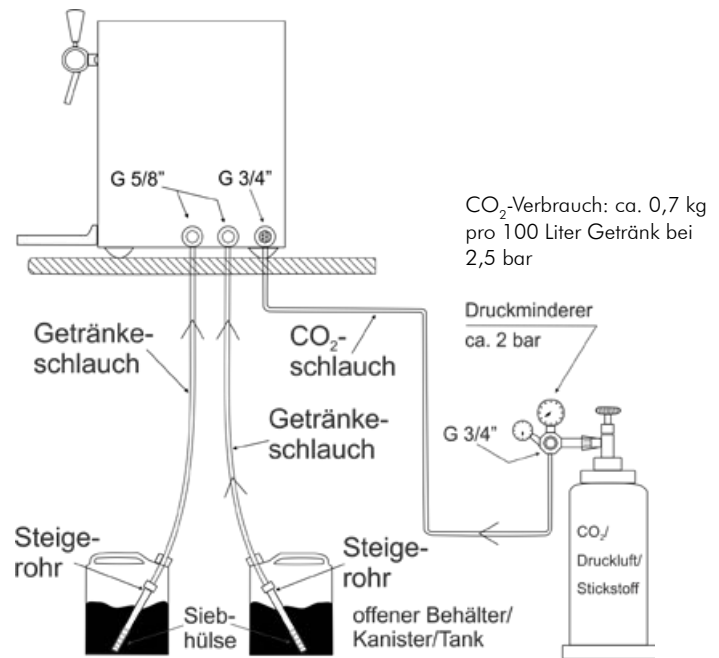
Durch die integrierten elektrischen Pumpen ist der HOTSHOT Portionierer sofort betriebsbereit (bis 5 m Leitungslänge und einem Höhenunterschied bis zu 1 m). Bei der Lieferung als Komplett-Paket sind zusätzlich die Getränkeschläuche, Steigrohre, Siebhülsen sowie eine Erstausrüstung an Reinigungs-Portionsbeuteln mit dabei.

Anschlüsse

Anschluss mit elektrischen Pumpen



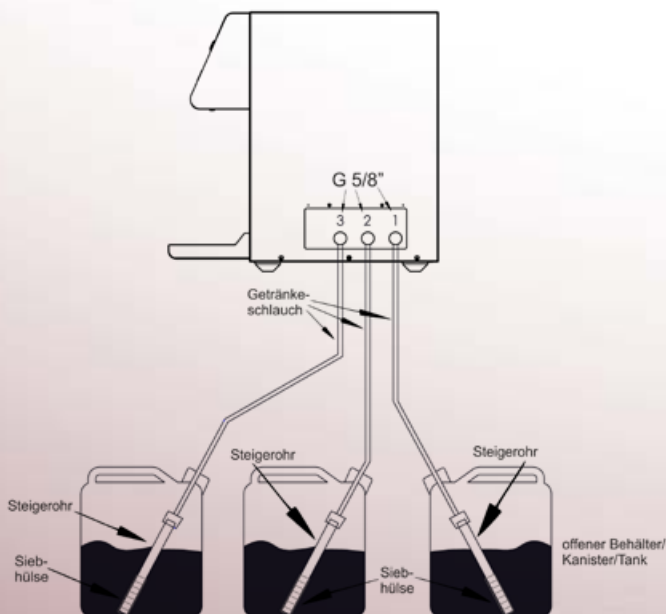
Anschluss mit gasbetriebenen Pumpen



Besonders praktisch und schnell einsatzbereit sind unsere Geräte mit den elektrischen selbstansaugenden Gerätepumpen. Getränkeschlauch am Gerät anschließen, das andere Ende des Schlauches mit dem Steigerrohr und - ganz wichtig! - der Siebhülse (verhindert das Eindringen fester Partikel in das Gerät) in den Getränkebehälter legen und schon kann losgezapft werden. Diese Gerätevariante eignet sich immer dann, wenn Getränkebehälter und Gerät nicht zu weit voneinander entfernt stehen: Leitungslänge maximal 5 Meter, Höhenunterschied maximal 1 Meter.

Unsere Geräte mit gasbetriebenen Gerätepumpen benötigen für die Getränkeförderung zusätzlich CO₂, Druckluft oder Stickstoff. Die Leitungslänge darf hier dann bis maximal 10 Meter betragen, der Höhenunterschied maximal 3 Meter.

HOTSHOT-Anschluss mit elektrischen Pumpen



Leitungslänge: max. 5 m

Höhenunterschied: max. 1 m

Das Gerät ist jeweils - durch die Verwendung von Siebhülsen - gegen das Eindringen von Feststoffen zu schützen.

Elektrischer Anschluss:

CEE-Stecker, 5-polig, 400 V, 16 A

Zur Förderung der Getränke sind im HOTSHOT Heißgetränke-Portionierer drei selbstansaugende Getränkepumpen verbaut. Diese Pumpen können über das Menü ein- und ausgeschaltet werden. Beim Zapfen wird nun automatisch von der jeweiligen Pumpe das Getränk ins Gerät befördert und dort auf die gewünschte Temperatur erhitzt. In unseren Paketversionen finden Sie alles, was Sie für den korrekten Anschluss benötigen.

Zubehör und Ersatzteile

Passend zu unseren Heißgetränkegeräten bieten wir auch Zubehör- und Ersatzteile für die Anlagen an. Die Preise für diese Artikel erfragen Sie bitte in unserem Verkauf (verkauf@selbach.com oder Telefon 02195 6801-0). Sollten Sie weiteres Zubehör oder Ersatzteile benötigen, so hilft Ihnen unser Verkaufs-Team gerne weiter. Wir bieten Ihnen, als besonderen Service, die Inspektion Ihres Heißgetränkegerätes (nur Selbach-Geräte) an. Weitere Informationen über die Inspektion finden Sie auf unserer Website www.selbach.com/heissgetraenke.

Bezeichnung	Details	VPE	Art-Nr.
Membranpumpe Flojet für elektrisch betriebenes OTHG	vormontiert und eingestellt	1	50-0352-0000
Membranpumpe Flojet für gasbetriebenes OTHG	Gasdruck ohne Vakuumschalter	1	50-0028-0000
CO ₂ -Schlauch ¹	mit 3/4" Anschlussgewinde, Länge ca. 2,5 m	1	26-0629-0000
CO ₂ -Druckminderer ¹	mit Gewinde für den Anschluss an die Druckgasflasche	1	22-0415-0000
Gabelschlüssel ¹	für Druckminderer (Schlüsselweite 30 mm)	1	91-0101-0000
Kugelhahn (SK 343-031)	aus Edelstahl (VA), mit 55 mm Gewindestutzen, G 5/8", I-Ø 7 mm	1	23-1036-0000
Dichtungskit für Kugelhahn (SK 343-031)	bestehend aus PTFE-Manschette, 2 O-Ringen, Feder, 2 Scheiben, Distanzbolzen	1	23-0354-0000
Kugelhahn (SK 301-001)	aus Edelstahl (VA), mit 55 mm Gewindestutzen, G 5/8", I-Ø 7 mm	1	23-0179-0000
Dichtungskit für Kugelhahn (SK 301-001)	bestehend aus PTFE-Manschette, 2 O-Ringen, Feder, 2 Scheiben, Distanzbolzen	1	23-0375-0000
Hakenschlüssel für Kugelhahn ¹	Werkzeug zur Montage/Demontage von Kugelhähnen	1	91-0135-0000
Tropfschale	einhängbar, für OTHG DUO und TRIO	1	41-0111-0000
Steigerrohr ¹	aus Edelstahl (VA), 400 mm lang, zur Getränkeentnahme aus einem Behälter/Kanister/Tank	1	10-1625-0000
Siebhülse ¹	zur Filterung / Verhinderung des Eindringens fester Partikel in das Heißgetränke-Gerät (OTHG)	1	22-0837-0005
Getränkeschlauch für Geräte mit Edelstahl (VA)-Gehäuse ¹	mit 5/8" Anschlussgewinde, Länge ca. 2,5 m	1	26-0776-0000
Getränkeschlauch für Fässchen ¹	mit 5/8" Anschlussgewinde, Länge ca. 2,5 m	1	26-1132-0000
O-Ring	für Übergang Hahnstutzen zum Block, großer O-Ring, passend für Kugelhahn SK 301-001 und SK 343-031	1	26-0311-0000
O-Ring	für Übergang Vorderteil zum Hahn-Hinterteil, kleiner O-Ring, passend für Kugelhahn SK 301-001 und SK 343-031	1	26-0369-0000
Wanne Edelstahl	für die hygienische, stabile Lagerung von Getränkebehältern (Kanistern, Bag-in-Boxes, ...)	712 x 562 x 30 mm	32-1048-0000
		1055 x 532 x 30 mm	32-1057-0000
		1055 x 490 x 30 mm	32-0703-0000
Kapillarrohrregler	Temperaturregler für Heißgetränkegeräte	1	50-0121-0000
Schalter für Kapillarrohrregler	Drehwinkelschalter	1	50-0122-0000
Temperaturdrehknopf	Drehknopf für die richtige Temperatureinstellung am Heißgetränkegerät	1	50-0041-0000
Überhitzungsschutz	für Heißgetränkegeräte (OTHG)	1	50-0016-0000

¹ im Lieferumfang der jeweiligen Komplett-Paketausführung bereits enthalten.

⚠ Arbeiten an der Gerätetechnik dürfen nur durch Elektro- bzw. Kältefachkräfte ausgeführt werden.

Reinigung Heißgetränkegeräte

Es dürfen ausschließlich Reinigungsmittel des Herstellers (SELBACH) verwendet werden. Das Reinigungsmittel wird gemäß der Beschreibung auf dem Portionsbeutel mit Wasser angemischt und bei geringster Temperatureinstellung wie bei einem Zapfvorgang über die Pumpen angesaugt. Nach der Einwirkzeit von 15-20 Minuten ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist. Die Reinigung im Betrieb muss gemäß DIN 6650-6 bei **alkoholhaltigen** Heißgetränken alle **7-14 Tage** mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel sowie bei **eiweißhaltigen** Getränken **täglich** mit OTHG fit PROFI Reinigungsmittel erfolgen. Weitere Informationen siehe Anleitungen.

Bezeichnung	Details	VPE	Art-Nr.
Reinigungsmittel OTHG fit PROFI	Portionsbeutel zur Reinigung und Desinfektion der Heißgetränkegeräte gemäß DIN 6650-6 (alkoholhaltige Getränke alle 7 - 14 Tage, eiweißhaltige Getränke täglich)	1	94-1038-0000
Reinigungsbox OTHG	bestehend aus: Dosierflasche, Reinigungsball für Schankhahn, Reinigungsbürste, Sprühflasche 500 ml, Nitril-Handschuhe (10 St.), Schnell-desinfektionsmittel, 2 Portionsbeutel OTHG fit PROFI	1	94-0520-0000
Reinigungsadapter	für Kugelhahn SK 343-031 und SK 301-001	1	23-0688-0000



Hinweise zum Betrieb mit eiweißhaltigen Getränken (z. B. Kakao):

- 1 Die maximal zulässige Verarbeitungs-Temperatur des Getränkes darf in keinem Fall überschritten werden. Diese ist abhängig vom jeweiligen Hersteller. Um das Gerät zu schützen, muss ein „Anbrennen“ unbedingt vermieden werden.
- 2 Die „mittlere Temperatureinstellung“ am Gerät sollte nicht überschritten werden.
- 3 Wir empfehlen die Verwendung von Kakao, der bis max. 85 °C erhitzt werden kann (u. a. www.naarmann.de).
- 4 Tägliche Reinigung mit OTHG fit PROFI nach DIN 6650-6.



Die richtige Temperatureinstellung für verschiedene Getränke

Bei den eiweißhaltigen bzw. milchhaltigen Getränken sollte eine maximal zulässige Verarbeitungstemperatur nicht überschritten werden. Zu hohe Temperaturen verursachen ein Ansetzen oder Anbrennen der Getränke. Diese Rückstände können u. U. nicht mehr aus den Getränkeleitungen entfernt werden! Um das Gerät zu schützen, muss ein „Anbrennen“ unbedingt vermieden werden. Bei z.B. Kakao die „mittlere“ Temperatureinstellung nicht überschreiten. Glühwein wiederum kann recht heiß ausgeschenkt werden (z.B. ca. 75 °C). Bitte beachten Sie bei der Temperatureinstellung, dass eine zu hohe Ausschanktemperatur ein starkes Spritzen beim Zapfen verursachen kann. Der Temperaturknopf an den manuellen Geräten zeigt die unterschiedlichen Temperaturbereiche an.



Praktisch: Gerät und Zubehör im Paket

Wir bieten unsere Heißgetränkegeräte im praktischen „Komplett-Paket“ an. Das heißt, alle benötigten Zubehörteile sind mit dabei. Die Paketversion ist günstiger als der Kauf einzelner Zubehörteile. Gerne können Sie bei uns aber auch die Geräte ohne Zubehör anfragen.



Gut geschützt, sicher verpackt - die Paket-Versionen unserer Heißgetränkegeräte



Alles für den reibungslosen Betrieb: Gerät unten im Karton, Zubehör liegt oben auf



Müheloses Auspacken von Gerät und Zubehör, da sich die Kartonhaube ganz einfach nach oben abziehen lässt



Zubehör von 3-ltg. Gerät mit elektrischen Getränkepumpen



KONTAKT

.....

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald
.....

verkauf@selbach.com
www.selbach.com

Rufen Sie uns an

02195 6801-0



Adressdaten



Website

