

HOTSHOT

PORTIONIERER FÜR HEISSGETRÄNKE

Saison 2023/24



HOTSHOT

Portionierer für Heißgetränke mit elektrischen Pumpen



Highlights

Unser Portionierer für Heißgetränke - der HOTSHOT - bietet einige Vorteile beim Ausschank. Seine 3 Getränkeleitungen können mit unterschiedlichen Heißgetränken belegt werden. Z.B. Glühwein rot, Glühwein weiß und Punsch. Jeder Leitung können Sie dann eine unterschiedliche Portionsgröße zuteilen. Über das Bedienmenu sind viele weitere Einstellungen möglich.

- drei Getränkeleitungen mit je drei programmierbaren Portionsgrößen
- genaue Portionierung fest vordefinierter Mengen (z. B. 0,28 Liter Kakao)
- Höchst-Leistung mit 100 Litern pro Stunde
- zapfbereit in 5 Minuten
- Farbdisplay mit Touch-Funktion (zur Anzeige und Einstellung)
- hochwertige Bedienelemente
- inklusive höhenverstellbarer Tropfschale
- drei elektrische Getränkepumpen
- optimale, elektronische Temperaturführung (einheitliche Soll-Temperatur individuell einstellbar)
- erweiterte Informationen für Betreiber (Portionszähler, Fehlerspeicher, ...)
- weitere Einstellmöglichkeiten (z. B. für unterschiedliche Pumpengeschwindigkeiten, ...)

Pluspunkte für den Ausschank

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.



HOTSHOT mit elektrischen Pumpen



HOTSHOT OTHG 105 Komplettpaket

Art.-Nr. **08K3224-0030-000**

Portionierer mit Bedienelementen. 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 Getränkeausschank	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

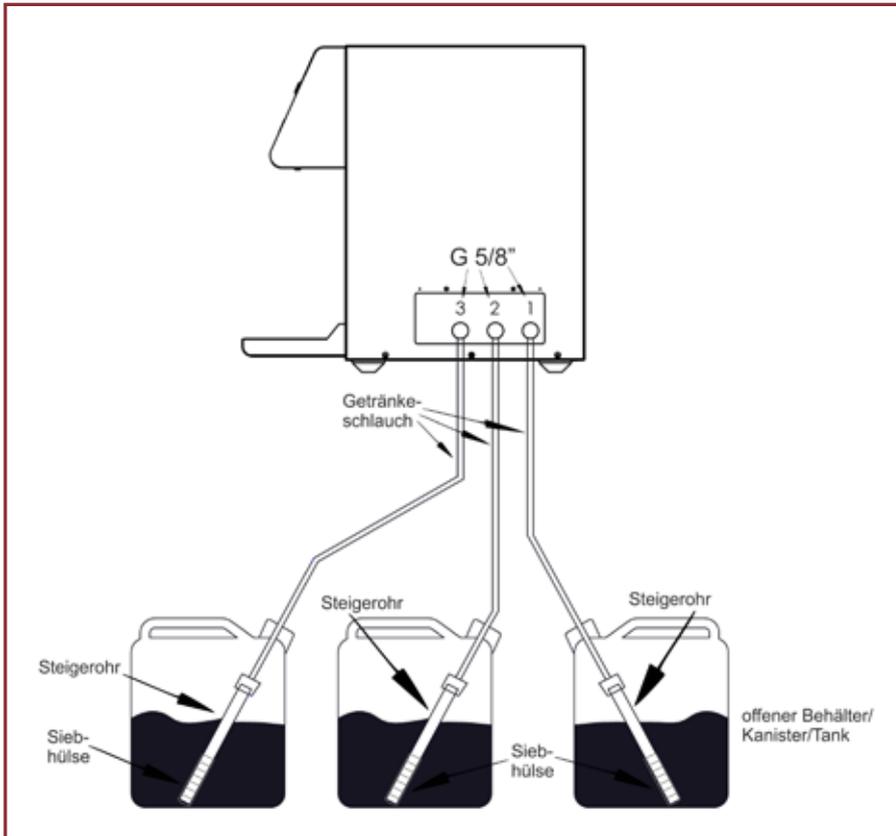


Zubehör für HOTSHOT

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 nur Oktober bis Januar. Nur eine begrenzte Anzahl an Geräten lieferbar. Verkauf ausschließlich an gewerbliche Endverbraucher. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.

Anschluss- und Betriebshinweise



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. Der Getränkeanschluss ist ganz einfach: der Getränkeschlauch wird am Gerät befestigt, das Ende des Schlauches mit dem Steigerrohr plus (ganz wichtig!) Siebhülse in den Behälter bzw. Kanister mit dem Getränk gestellt. 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.

i Zu hohe Temperaturen verursachen ein Ansetzen oder Anbrennen der Getränke. Diese Rückstände können u. U. nicht mehr aus den Getränkeleitungen entfernt werden! Vorsicht! Die Verdampfungstemperatur von Alkohol liegt bei 78°C. Bitte beachten Sie bei der Temperatureinstellung, dass eine zu hohe Ausschanktemperatur ein starkes Spritzen beim Zapfen verursachen kann.

Schnell-Ausschanksysteme für Glühwein, Jagertee, Tee, Punsch, Julischka, Kakao und weitere Heißgetränke.



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-Behälter 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 Originalgeschmack 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. Auch nach Zapfpausen ist das Getränk sehr schnell wieder in der gewünschten Temperatur verfügbar. Die Temperatur kann am Thermostatkopf des Gerätes eingestellt bzw. bei unserem HOTSHOT 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 mit 2 oder 3 Zapfhähnen angeboten. Die Kugelzapfhähne (beheizt) und die Tropfschale sind im Lieferumfang enthalten. Die modernste Variante der Heißgetränkegeräte ist der **HOTSHOT**. Mit Touch-Display und vollautomatischem Ausschank.



Entwicklung und Fertigung in Deutschland

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 antreffen. 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 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



KONTAKT

.....

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald
.....
verkauf@selbach.com
www.selbach.com

Rufen Sie uns an

02195 6801-0



Adressdaten



Website

