Art.-Nr. 00-70359

Glühweinzapfanlage Heiße Spitze® I



Beschreibung

Unsere Nr. 1 für Glühwein: Der Neumärker Heiße Spitze Glühweindurchlauferhitzer ist die leistungsstarke Lösung für den professionellen Ausschank von Heißgetränken bei hoher Nachfrage. Mit einer Kapazität von bis zu 30 Litern pro Stunde bzw. bis zu 150 Portionen à 200 ml pro Stunde eignet sich das Gerät ideal für stark frequentierte Verkaufsstellen. Der Glühwein wird erst beim Zapfen erhitzt – für konstant hohe Qualität auch bei maximalem Durchsatz. Ein besonderer Vorteil: Das Gerät benötigt keinen Starkstromanschluss und kann einfach über 230 V betrieben werden. Perfekt für Weihnachtsmärkte, Events und Gastronomie mit begrenzter Infrastruktur.

- Glühweinerhitzer für Märkte und Events: Bis zu 30 Liter pro Stunde. Bis zu 150 Portionen à 200 ml pro Stunde. Ideal für Stoßzeiten und hohe Kundenfrequenz. Für 230-V-Netze: Perfekt bei begrenzter Stromversorgung ohne Starkstromanschluss.
- Frische Zubereitung beim Zapfen: Der Glühwein-Durchlauferhitzer erwärmt das Getränk erst beim Zapfen. Kein Qualitätsverlust durch dauerhaftes Warmhalten. Konstante Temperatur auch bei hohem Durchsatz
- Glühwein-Zapfanlage für effizienten Ausschank: Getränkezufuhr aus externen Behältern über Schläuche. Gleichmäßiger Durchfluss durch integrierte Förderpumpe. Kontinuierlicher Betrieb ohne Unterbrechung. Zapfbereit in ca. 5 Minuten.
- Technische Details: 1 Getränkeleitung mit beheiztem Zapfhahn. Temperaturregelung von ca. 35 °C bis 85 °C. Weinrot pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse. Tropfschale aus Edelstahl. Inkl. Getränkeschläuche und Steigrohre. 1 Siebhülse enthalten.
- Hinweis: Wir empfehlen den Einsatz von Siebhülsen auf den Ansaugrohren, die das Eindringen von festen Partikeln in die Pumpe verhindern. Die Pumpen werden vor Beschädigung geschützt und die Lebensdauer des Gerätes verlängert.

Technische Daten

Elektr. Leistung:	3 kW
Spannung:	230V
Netzfrequenz:	50Hz
Breite x Tiefe x Höhe:	205 x 520 x 465 mm
Netto-Gewicht :	22 kg