



BOISSONS CHAUDES

Systemes de débit rapides

Systemes de débit rapides pour vin chaud, Jagertee, thé, punch, Julischka, cacao, et autres boissons chaudes.



Déambuler dans le froid de l'hiver qui vient vivifier le visage, à la découverte de chalets étincelants qui font pétiller les yeux à la tombée de la nuit, dans une douce ambiance parfumée de petits biscuits, de gaufres ou encore de barbes à papa qui donnent l'eau à la bouche. Quoi de plus merveilleux qu'une petite balade au marché de Noël ! Mais pour que tout soit parfait, une chose incontournable ne doit pas manquer, à savoir une délicieuse boisson chaude. Peu importe qu'il s'agisse de vin chaud, de punch ou de chocolat, l'important est que cette boisson réchauffe le corps et ravisse les papilles.

Avec les appareils pour boissons chaudes de la société Friedhelm Selbach GmbH, ces savoureux breuvages sont préparés dans les règles de l'art et servis en toute facilité. Le vin chaud, le thé ou le Jagertee (spécialité autrichienne) est acheminé dans l'appareil à travers un tuyau à boisson placé dans un bidon, une citerne ou un cubi. La boisson y est alors chauffée délicatement, de manière à préserver tous les arômes des épices. De même, grâce à ce procédé doux, la teneur en alcool et le goût authentique de vos boissons alcoolisées sont également parfaitement préservés jusqu'au service.

Mais cette délicatesse et cette douceur ne signifient pas pour autant que vous devrez attendre longtemps avant de pouvoir servir votre boisson. En effet, quelques minutes à peine après avoir raccordé votre appareil, vous pourrez déjà actionner la pompe et servir jusqu'à 100 litres de boisson en une heure. Par ailleurs, même après une pause, sachez que la boisson est à nouveau très vite disponible à la température souhaitée. La température peut être réglée sur le bouton de thermostat de l'appareil.

Nos appareils existent en différents modèles et dans une multitude de variantes. Nous les proposons par exemple sous forme de baril horizontal ou encore sous forme d'appareil esthétique en inox, avec des panneaux latéraux couleur vin rouge. Et c'est avec tout autant de charme que notre version baril en bois authentique s'intègre à merveille dans l'ambiance des chalets de Noël en bois. Les systèmes de distribution sont disponibles avec deux ou trois robinets. Le robinet (chauffé) et le repose-tasse sont inclus à la livraison.

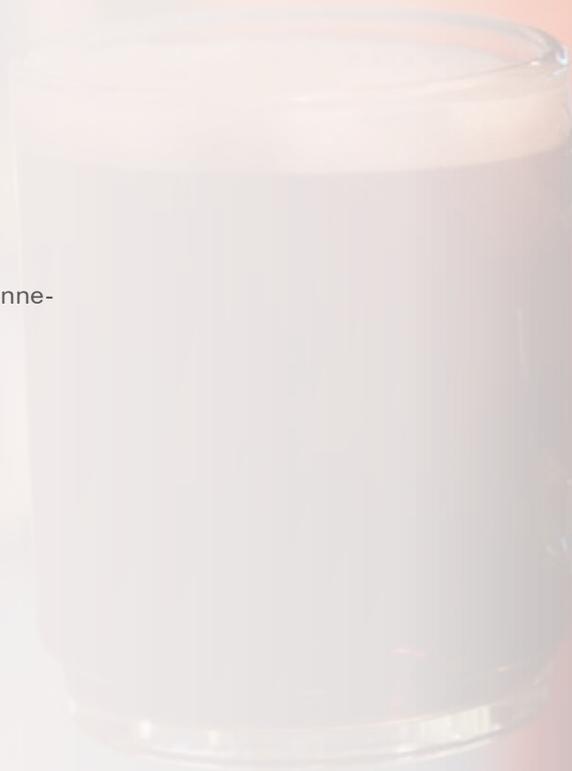




Développement et fabrication en Allemagne

Nos systèmes de distribution pour boissons chaudes sont développés et fabriqués en Allemagne, et ce depuis déjà plus de 35 ans. Beaucoup de nos systèmes entrent en action sur les marchés de Noël allemands. Mais à l'étranger aussi, la qualité « Made in Germany » a déjà su s'imposer. Les avantages de nos systèmes sont évidents : une manipulation facile, une longue durée de vie et une qualité optimale.

- prêt à l'emploi en seulement 5 minutes
- rendement maximal de 100 litres par heure
- température de distribution réglable
- réchauffage constant en fonctionnement pour une distribution de boisson continue sans interruption
- pleine préservation du goût et de la consistance de la boisson
- kit complet avec accessoires inclus pour un raccordement / fonctionnement immédiat
- différents modèles de boîtier



CONSIGNES DE RACCORDEMENT

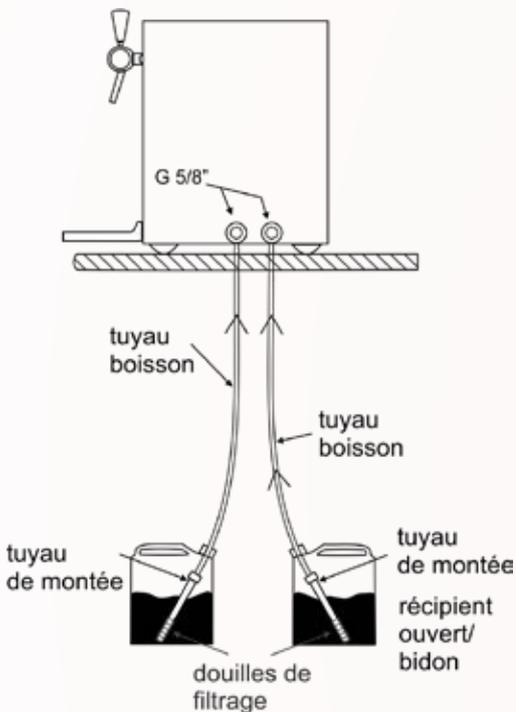
Pompes électriques ou pompes à gaz?

Nos appareils à pompes **électriques** sont pratiques et vite prêts au service. Il suffit juste de raccorder les tuyaux boissons à l'appareil, de mettre les autres bouts des tuyaux dans les récipients à boissons et déjà vous pouvez servir à boire.

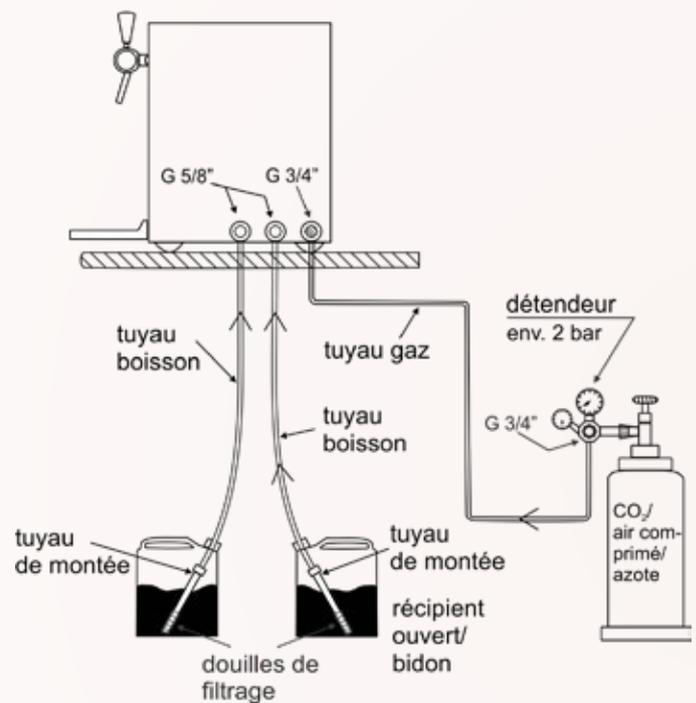
Cette variante est recommandée si l'appareil et le récipient ne sont pas positionnés loin l'un de l'autre : conduite maximale de 5 mètres, différence de niveau max. 1 mètre.

Nos appareils fonctionnant avec des pompes à gaz nécessitent également du CO₂, air comprimé ou azote. La longueur de la conduite à boisson peut alors s'élever à max. 10 mètres et la différence de niveau à max. 3 mètres.

Raccordement avec pompe **électrique**



Raccordement avec pompe **à gaz**



Consommation CO₂ : environ 0,7 kg /100 litres de boissons /2,5 bar.

Consignes d'utilisation avec des boissons riches en protéines (p. ex. chocolat):

- La température maximale autorisée pour la préparation de la boisson ne doit en aucun cas être dépassée. Cette température varie d'un fabricant à l'autre. Afin de protéger l'appareil, il faut impérativement éviter que la boisson brûle.
- Le « réglage de température moyen » sur l'appareil ne doit pas être dépassé.
- Il est recommandé d'utiliser un cacao pouvant être chauffé à une température de 85 °C max (ex. www.naarmann.de).
- L'appareil doit être nettoyé quotidiennement avec les sachets OTHG fit PROFI selon la norme DIN 6650-6.





Appareils pour boissons chaudes avec robinets à boisseau sphérique et pompes électriques



VULCANO II EP OTHG 105

avec pompes à boisson électriques
2 robinets à boisseau sphérique
kit complet avec accessoires inclus
Réf. art. 08K3049-0520-000

Appareil pour boisson chaude dans boîtier inox. Panneaux latéraux couleur vin rouge. Avec deux lignes à boisson et deux robinets à boisseau sphérique montés. Repose-tasse accrochable inclus. Diamètre intérieur des lignes à boisson: 7 mm. Accessoires inclus: 2 tuyaux à boisson, 2 colonnes montantes, clé à crochet pour robinet à boisseau sphérique, 2 cartouches filtrantes, 5 sachets de nettoyage OTHG fit PROFI.

Caractéristiques techniques

Plage de température pour distribution de boisson	env. 30 - 85 °C
Prêt à l'emploi en	5 minutes env.
Débit	100 litres par heure
Dimensions	l 290 x h 463 x p 520 mm
Poids	env. 35 kg



VULCANO III EP OTHG 105

avec pompes à boisson électriques
3 robinets à boisseau sphérique
kit complet avec accessoires inclus
Réf. art. 08K3049-0530-000

Appareil pour boisson chaude dans boîtier inox. Panneaux latéraux couleur vin rouge. Avec trois lignes à boisson et trois robinets à boisseau sphérique montés. Repose-tasse accrochable inclus. Diamètre intérieur des lignes à boisson: 7 mm. Accessoires inclus: 3 tuyaux à boisson, 3 colonnes montantes, clé à crochet pour robinet à boisseau sphérique, 3 cartouches filtrantes, 5 sachets de nettoyage OTHG fit PROFI.

Caractéristiques techniques

Plage de température pour distribution de boisson	env. 30 - 85 °C
Prêt à l'emploi en	5 minutes env.
Débit	100 litres par heure
Dimensions	l 290 x h 463 x p 520 mm
Poids	env. 35 kg

Nettoyage

Le nettoyage en service doit être effectué:

- tous les 7 à 14 jours avec la solution nettoyante OTHG fit PROFI en cas de boissons chaudes alcoolisées;
 - tous les jours avec la solution nettoyante OTHG fit PROFI en cas de boissons riches en protéines,
- selon la norme DIN 6650-6. Retrouvez de plus amples informations dans le mode d'emploi de l'appareil concerné.

VULCANO GAZ

Appareils pour boissons chaudes avec robinets à boisseau sphérique et pompes à gaz



VULCANO II GP OTHG 105

avec pompes à boisson à gaz
2 robinets à boisseau sphérique
kit complet avec accessoires inclus
Réf. art. 08K3046-0520-000

Appareil pour boisson chaude dans boîtier inox. Panneaux latéraux couleur vin rouge. Avec deux lignes à boisson et deux robinets à boisseau sphérique montés. Repose-tasse accrochable inclus. Diamètre intérieur des lignes à boisson: 7 mm. Accessoires inclus: 2 tuyaux à boisson, tuyau CO2, régulateur de pression, clé à fourche pour régulateur de pression, 2 colonnes montantes, clé à crochet pour robinet à boisseau sphérique, 2 cartouches filtrantes, 5 sachets de nettoyage OTHG fit PROFIL.

Caractéristiques techniques

Plage de température pour distribution de boisson	env. 30 - 85 °C
Prêt à l'emploi en	5 minutes env.
Débit	100 litres par heure
Dimensions	l 290 x h 463 x p 520 mm
Poids	env. 35 kg



VULCANO III GP OTHG 105

avec pompes à boisson à gaz
3 robinets à boisseau sphérique
kit complet avec accessoires inclus
Réf. art. 08K3046-0530-000

Appareil pour boisson chaude dans boîtier inox. Panneaux latéraux couleur vin rouge. Avec trois lignes à boisson et trois robinets à boisseau sphérique montés. Repose-tasse accrochable inclus. Diamètre intérieur des lignes à boisson: 7 mm. Accessoires inclus: 3 tuyaux à boisson, tuyau CO2, régulateur de pression, clé à fourche pour régulateur de pression, 3 colonnes montantes, clé à crochet pour robinet à boisseau sphérique, 3 cartouches filtrantes, 5 sachets de nettoyage OTHG fit PROFIL.

Caractéristiques techniques

Plage de température pour distribution de boisson	env. 30 - 85 °C
Prêt à l'emploi en	5 minutes env.
Débit	100 litres par heure
Dimensions	l 290 x h 463 x p 520 mm
Poids	env. 35 kg

Caractéristiques électriques:

Tension de raccordement: 400 V / 50 Hz

Intensité: 12,5 A

Raccordement électrique: fiche CEE, 5 broches, 400 V, 16 A, 3 PH+N

Puissance: 9 000 W

BARILS ÉLECTRIQUES



GETRÄNKE-TECHNOLOGIE

SELBACH®



Appareils pour boissons chaudes avec robinets à boisseau sphérique et pompes électriques



Quantité limitée!
Dans la limite des stocks disponibles

BARIL CHAUD OTHG 105

avec pompes à boisson électriques
2 robinets à boisseau sphérique
kit complet avec accessoires inclus
Réf. art. 08K3045-0526-000

Appareil pour boisson chaude dans baril plastique noir. Avec deux lignes à boisson et deux robinets à boisseau sphérique montés. Repose-tasse inclus (à placer devant la machine). Diamètre intérieur des lignes à boisson: 7 mm. Accessoires inclus: 2 tuyaux à boisson, 2 colonnes montantes, clé à crochet pour robinet à boisseau sphérique, 2 cartouches filtrantes, 5 sachets de nettoyage OTHG fit PROFI.

Caractéristiques techniques

Plage de température pour distribution de boisson	env. 30 - 85 °C
Prêt à l'emploi en	5 minutes env.
Débit	100 litres par heure
Dimensions	l 308 x h 463 x p 520 mm
Poids	env. 30 kg



Option:

- modèle avec trois lignes à boisson / robinets

Disponible sur commande !
Production sur demande

BARIL EN BOIS OTHG 105

avec pompes à boisson électriques
2 robinets à boisseau sphérique
kit complet avec accessoires inclus
Réf. art. 08K3211-0520-000

Appareil pour boisson chaude dans baril en bois naturel. Avec deux lignes à boisson et deux robinets à boisseau sphérique montés. Repose-tasse inclus (à placer devant la machine). Diamètre intérieur des lignes à boisson: 7 mm. Accessoires inclus: 2 tuyaux à boisson, 2 colonnes montantes, clé à crochet pour robinet à boisseau sphérique, 2 cartouches filtrantes, 5 sachets de nettoyage OTHG fit PROFI.

Caractéristiques techniques

Plage de température pour distribution de boisson	env. 30 - 85 °C
Prêt à l'emploi en	5 minutes env.
Débit	100 litres par heure
Dimensions	l 445 x h 530 x p 520 mm
Poids	env. 47 kg

Nettoyage

Le nettoyage en service doit être effectué:

- tous les 7 à 14 jours avec la solution nettoyante OTHG fit PROFI en cas de boissons chaudes alcoolisées;
 - tous les jours avec la solution nettoyante OTHG fit PROFI en cas de boissons riches en protéines,
- selon la norme DIN 6650-6. Retrouvez de plus amples informations dans le mode d'emploi de l'appareil concerné.

NETTOYAGE

Désignation	Détails	UE	Réf. art.	Prix (EUR)
Solution nettoyante OTHG fit PROFI	Sachet individuel pour le nettoyage et la désinfection des appareils pour boissons chaudes selon la norme DIN 6650-6 (tous les 7 à 14 jours pour les boissons alcoolisées, et tous les jours pour les boissons riches en protéines)	1	94-1038-0000	sur demande
		50	94-1038-0050	sur demande
Coffret de nettoyage OTHG	comprenant: flacon doseur, poire de nettoyage pour robinet distributeur, brosse de nettoyage, pulvérisateur 500 ml, gants en nitrile (10 pièces), désinfectant rapide, 2 sachets individuels OTHG fit PROFI	1	94-0520-0000	sur demande

i Seuls des produits nettoyants du fabricant (SELBACH) doivent être utilisés. La solution nettoyante est mélangée à de l'eau selon les consignes indiquées sur le sachet individuel, puis soutirée dans l'appareil par les pompes, de la même manière que lors d'un tirage, avec le réglage de température minimal. Au terme du temps d'action de 15 à 20 minutes, la machine doit être rincée à l'eau potable (min. 5 l par ligne) jusqu'à élimination complète de la solution nettoyante. Pour obtenir de plus amples informations, reportez-vous aux consignes indiquées.



Coffret de nettoyage OTHG

ACCESSOIRES et PIÈCES DE RECHANGE

Désignation	Détails	UE	Réf. art.
Pompe à membrane Flojet pour OTHG électrique	prémontée et réglée	1	50-0352-0000
Pompe à membrane Flojet pour OTHG à gaz	pression de gaz sans vacuostat	1	50-0028-0000
Tuyau CO ₂ ¹	avec filetage de raccordement 3/4", longueur d'env. 2,5 m	1	26-0629-0000
Régulateur de pression CO ₂ ¹	avec filetage pour le raccordement à la bouteille de gaz comprimé	1	22-0415-0000
Clé à fourche ¹	pour régulateur de pression (ouverture de clé : 30 mm)	1	91-0101-0000
Robinet à boisseau sphérique	en inox (VA), avec embout fileté de 55 mm, filet 5/8", Ø intérieur : 7 mm	1	23-0179-0000
Clé à fourche pour robinet à boisseau sphérique ¹	outil pour le montage / démontage des robinets à boisseau sphérique	1	91-0135-0000
Kit d'étanchéité pour robinet à boisseau sphérique	comprenant 1 manchon en PTFE, 2 joints toriques, 1 ressort, 2 rondelles, 1 boulon-entretoise	1	23-0375-0000
Repose-tasse	accrochable, pour le Vulcano et le HOTSHOT	1	41-0111-0000
Colonne montante ¹	en inox (VA), 400 mm de long, pour le soutirage des boissons depuis un récipient, un bidon ou une citerne	1	10-1625-0000
Cartouche filtrante ¹	pour filtrer / empêcher la pénétration de particules solides dans l'appareil pour boisson chaude (OTHG)	1	22-0837-0005
Tuyau à boisson pour appareils avec boîtier en inox (VA) ¹	avec filetage de raccordement 5/8", longueur d'env. 2,5 m	1	26-0776-0000
Tuyau à boisson pour baril ¹	avec filetage de raccordement 5/8", longueur d'env. 2,5 m	1	26-1132-0000
Joint torique	pour la transition entre la tubulure du robinet et le bloc	1	26-0314-0000

¹ déjà inclus à la livraison du kit complet correspondant

Pour connaître les prix des accessoires et pièces de rechange, merci de contacter notre service commercial (verkauf@selbach.com).

Pour un stockage hygiénique des récipients à boisson

Désignation	Détails	UE	Réf. art.	Prix (EUR)
Bac en inox pour un stockage stable et hygiénique des récipients à boisson (bidons, cubis, etc.)	712 x 562 x 30 mm	1	32-1048-0000	sur demande
	1055 x 532 x 30 mm	1	32-1057-0000	sur demande
	1055 x 490 x 30 mm	1	32-0703-0000	sur demande



Le bon réglage de température pour différentes boissons

Pour les boissons lactées ou riches en protéines, la température de préparation maximale autorisée ne doit en aucun cas être dépassée. Afin de protéger l'appareil, il faut impérativement éviter que la boisson brûle. Pour le cacao p. ex., le réglage de température « moyen » ne doit pas être dépassé. Le vin chaud en revanche peut être servi à haute température (p. ex. env. 75 °C). Le bouton de température sur les appareils manuels indique les différentes plages de température. Sur le HOTSHOT, la température cible peut être réglée au cas par cas via le menu.



Pratique: appareil et accessoires en un

Nous offrons nos appareils pour boissons chaudes dans un « kit complet » pratique, dans lequel vous trouverez tous les accessoires nécessaires. La version en kit est plus économique que l'achat d'accessoires individuels. Bien entendu, nous acceptons également les commandes d'appareils sans accessoires.



Bien protégés, bien emballés: nos appareils pour boissons chaudes en version kit



Tout pour un fonctionnement efficace: l'appareil au fond du carton et les accessoires au-dessus



Déballage facile de l'appareil et des accessoires, en retirant simplement la partie supérieure du carton vers le haut



Accessoires pour appareils avec pompes à boisson électriques

Notre SERVICE D'ASSISTANCE

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald/ Germany

verkauf@selbach.com
www.selbach.com/boissons_chaudes



N'hésitez pas à nous appeler au

+49 (0)2195 6801-0