

KONSISTENZ GESCHMACK FLEXIBILITÄT

Mit einem beachtlichen Fassungsvermögen von 30 Litern (CHEF-S) / 80 Litern (CHEF-S2) oder weniger eignet sich Heinzelmann CHEF-S für das Sous-Vide-Garen verschiedener Gerichte und Zutaten. Der Geschmack, die Konsistenz und die Nährstoffe bleiben erhalten, wenn Sie die Sous-Vide-Gartechnik verwenden. Diese Art des Garens ist sehr leise, denn das Sous-Vide-Gerät arbeitet nahezu geräuschlos.

Heinzelmann CHEF-S / Heinzelmann CHEF-S2 bereitet Speisen mit weniger Fett und Salz zu; die Zutaten brennen nicht an oder fallen auseinander, da das Wasser auf maximal 99 °C erhitzt wird. Außerdem ist das Garergebnis nicht zu trocken, da vakuumverpackte Gerichte bei konstanter Temperatur gegart werden.

Heinzelmann
CHEF-S2



Heinzelmann
CHEF-S



Ideal für saftige und schmackhafte Speisen

Kann bis zu **30 l** Wasser erhitzen und umwälzen

Heinzelmann CHEF-S

SONDERKLASSE

- Gefertigt aus hochwertigen Materialien für langfristige Nutzung

PRÄZISE GESTEUERT TEMPERATUR

- Genauigkeit von $\pm 0,1 \text{ }^{\circ}\text{C}$ / $^{\circ}\text{F}$, um die der Speisen auf dem exakten Gargrad zu halten

WASSERDICHT

- IPX7 wasserdicht



EINFACHE KONTROLLE

- Digitale Anzeige auf LED, Einfaches Bedienfeld mit Touch-Bedienelementen

SCHUTZ

- Hoher/niedriger Wasserstand Alarmschutz

EFFEKTIVE WASSERZIRKULATION

- Patentiertes Pumpsystem für Wasser – 4,5 l pro Minute

Technische Daten

MODELL-NR:

HMCS01

GRÖSSE:

71 x 145 x 340mm

RATING POWER:

1400W

CAPACITY:

Geeignet für bis zu 30 l

TEMPERATURE SETTING:

5°-95°C

TIME SETTING:

5 mins – 99 hours

GENAUE ANZEIGE:

0.1

MAXIMALE TEMPERATURTOLERANZ:

$\pm 0,5^{\circ}\text{C}$

GESAMTGEWICHT:

1.3 kg

Haftungsausschluss – Die Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert oder aktualisiert werden.



Heinzelmann
CHEF-S

Ideal für saftige und schmackhafte Speisen
Kann bis zu 80 l Wasser erhitzen und umwälzen

Heinzelmann CHEF-S2

SONDERKLASSE

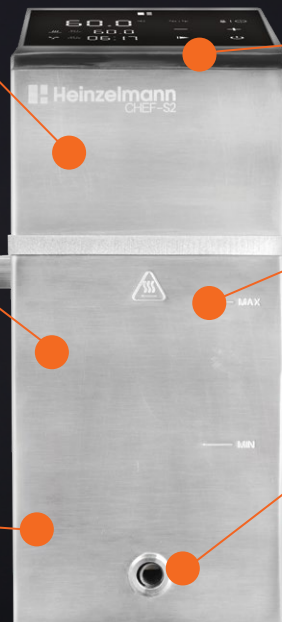
- Gefertigt aus hochwertigen Materialien für langfristige Nutzung

PRÄZISE GESTEUERT TEMPERATUR

- Genauigkeit von $\pm 0,1^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$, um die der Speisen auf dem exakten Gargrad zu halten

WASSERDICHT

- IPX7 wasserdicht



EINFACHE KONTROLLE

- Digitale Anzeige auf LED, Einfaches Bedienfeld mit Touch-Bedienelementen

SCHUTZ

- Hoher/niedriger Wasserstand Alarm-schutz

EFFEKTIVE WASSERZIRKULATION

- Patentiertes Pumpsystem für Wasser - 10 l pro Minute

Technische Daten

MODELL-NR:	HMCS02
GRÖSSE:	160 x 142 x 326 mm
RATING POWER:	2300W
CAPACITY:	Acceptable for up to 80L
TEMPERATURE SETTING:	5°-95°C
TIME SETTING:	5 mins - 99 hours
GENAUE ANZEIGE:	0.1
MAXIMALE TEMPERATURTOLERANZ:	$\pm 0,5^\circ\text{C}$
GESAMTGEWICHT:	1.3 kg

Haftungsausschluss - Die Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert oder aktualisiert werden.



Heinzelmann
CHEF-S2

Was macht den CHEF-S / CHEF-S2 anders ?

Die Leistung des Heizstab bestimmt die Qualität eines Sous Vide Sticks.
Beim CHEF-S/ CHEF-S2 handelt es sich um eine **Ni800** Beschichtung.

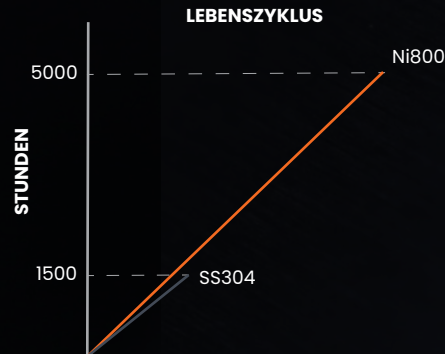


Die **Ni800 Nickel Legierung** hat einen höheren Gehalt an Chrome (Cr) und Nickel (Ni), wodurch Sie eine höhere Korrosionsbeständigkeit aufweist, die durch Oxidation in Umgebung mit hohen Temperaturen verursacht wird.

Weniger Oxidation bedeutet, eine zusätzliche Korrosionsschicht auf dem Heizstab zu verhindern und dadurch die Wärmeübertragung effektiv aufrecht-zuhalten

Material-Lebenszyklus in heißem Wasser

Die **Ni800** Nickel Legierung kann bis zu 5000 Stunden arbeiten, ein normal beschichteter Heizstab mit einer SS304 Beschichtung kann bis zu 1500 Stunden arbeiten



Erfahren Sie mehr über den Heinzelmann CHEF-X / CHEF-S / CHEF-S2 / SMOKER - Produkterweiterungen, Angebote und Neuigkeiten.

✉	info@heinzelmannpro.com
🌐	www.heinzelmannpro.com
📷	heinzelmann_pro 🔍
📘	heinzelmannpro 🔍
🌐	heinzelmann-pro 🔍
📺	heinzelmannpro 🔍
🎵	heinzelmannpro 🔍
🗣️	heinzelmann 🔍
📱	heinzelmann 🔍



Heinzelmann
presented by **nid**

NID CONCEPTS LTD. - ALL RIGHTS RESERVED