KONZISTENCIJA
OKUS
FLEKSIBILNOST

S impresivnim kapacitetom od 30 litara (CHEF-S) / 80 litara (CHEF-S2) ili manjim, Heinzelmann CHEF-S idealan je za sous-vide pripremu različitih jela i namirnica. Primjenom sous-vide tehnike kuhanja čuvaju se okus, tekstura i hranjive tvari namirnica. Ovaj način pripreme iznimno je tih jer uređaj za sous-vide kuhanje radi gotovo nečujno.

Heinzelmann CHEF-S / Heinzelmann CHEF-S2 omogućuje pripremu jela s manje masnoće i soli. Namirnice ne zagorijevaju niti se raspadaju jer se voda zagrijava do maksimalno 99 °C. Osim toga, jela ne postaju presuha jer se vakuumirane namirnice kuhaju na konstantnoj temperaturi, čime se osiguravaju ravnomjerno kuhanje i sočnost.

Heinzelmann
Entwickelt für den Küchenprofi



Idealan za pripremu sočnih i ukusnih jela.

Može zagrijavati i cirkulirati do **30 litara** vode.

Heinzelmann CHEF-S

VRHUNSKA KVALITETA

- Izrađen od visokokvalitetnih materijala za dugotrajnu upotrebu.

PRECIZNA KONTROLA TEMPERATURE

- Preciznost od ±0,1 °C / °F omogućuje održavanje točne temperature za postizanje željenog stupnja termičke obrade namirnica.

VODOOTPORAN

- Vodootpornost prema standardu IPX7.



JEDNOSTAVNO UPRAVLJANJE

- Digitalni LED zaslon i jednostavna upravljačka ploča s dodirnim tipkama.

SIGURNOSNA ZAŠTITA

- Alarm za previsoku ili prenisku razinu vode.

UČINKOVITA CIRKULACIJA VODE

- Patentirani sustav pumpanja vode s protokom od 4,5 l/min.

Tehnički podaci

MODEL:	
HMCS01	
DIMENZIJE:	
71 x 145 x 340mm	
SNAGA:	
1400W	
KAPACITET:	
Prikladan za posude s do 30 l vode	
PODEŠAVANJE TEMPERATURE:	
5°-95°C	
PODEŠAVANJE VREMENA:	
5 minuta – 99 sati	
PRECIZNOST PRIKAZA:	
0,1	
MAKSIMALNO ODSTUPANJE TEMPERATURE:	
± 0,5 °C	
UKUPNA TEŽINA:	
1,3 kg	

Odricanje od odgovornosti: Informacije se mogu izmijeniti ili ažurirati bez prethodne najave.

CE RoHS

Heinzelmann
CHEF-S

Idealan za pripremu sočnih i ukusnih jela.

Može zagrijavati i cirkulirati do 80 litara vode.

Heinzelmann CHEF-S2

VRHUNSKA KVALITETA

- Izrađen od visokokvalitetnih materijala za dugotrajnu upotrebu.

PRECIZNA KONTROLA TEMPERATURE

- Preciznost od ±0,1 °C / °F omogućuje održavanje točne temperature za postizanje željenog stupnja termičke obrade namirnica.

VODOOTPORAN

- Vodootpornost prema standardu IPX7.



JEDNOSTAVNO UPRAVLJANJE

- Digitalni LED zaslon i jednostavna upravljačka ploča s dodirnim tipkama.

SIGURNOSNA ZAŠTITA

- Alarm za previsoku ili prenisku razinu vode.

UČINKOVITA CIRKULACIJA VODE

- Patentirani sustav pumpanja vode s protokom od 10 l/min.

Tehnički podaci

MODEL:
HMCS02
DIMENZIJE:
160 x 142 x 326 mm
SNAGA:
2300W
KAPACITET:
Prikladan za posude s do 80 l vode
PODEŠAVANJE TEMPERATURE:
5°-95°C
PODEŠAVANJE VREMENA:
5 minuta – 99 sati
PRECIZNOST PRIKAZA:
0,1
MAKSIMALNO ODSTUPANJE TEMPERATURE:
± 0,5°C
UKUPNA TEŽINA:
2,3 kg

Odricanje od odgovornosti: Informacije se mogu izmijeniti ili ažurirati bez prethodne najave.

CE RoHS

Heinzelmann
CHEF-S2

Što radi CHEF-S / CHEF-S2 drugačije?

Snaga grijaćeg elementa određuje kvalitetu sous-vide uređaja. Modeli CHEF-S / CHEF-S2 opremljeni su grijaćim elementom s Ni800 premazom.



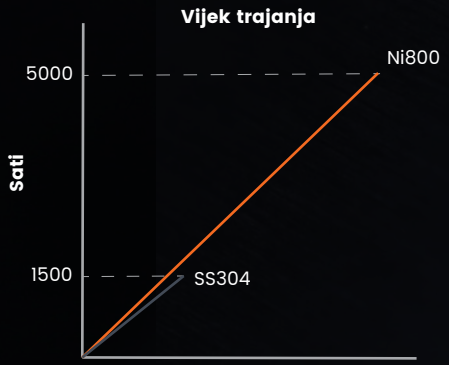


Legura nikla Ni800 sadrži veći udio kroma (Cr) i nikla (Ni), što joj osigurava veću otpornost na koroziju uzrokovanu oksidacijom u uvjetima visokih temperatura.

Manja oksidacija sprječava stvaranje dodatnog korozivnog sloja na grijaćem elementu, čime se osigurava učinkovito i kontinuirano prenošenje topline.

Vijek trajanja materijala u vrućoj vodi

Legura nikla Ni800 može raditi do 5.000 sati, dok grijaći element s uobičajenim SS3304 premazom može raditi do 1.500 sati.



CE RoHS

Saznajte više o uređaju Heinzelmann CHEF-S/ CHEF-S2 – proširenjima asortimana,
posebnim ponudama i novostima.

info@heinzelmannpro.com
www.heinzelmannpro.com
heinzelmann_pro
heinzelmannpro
heinzelmann-pro
heinzelmannpro
heinzelmannpro
heinzelmann
heinzelmann

Distributor za Hrvatsku:

EVariants d.o.o.
Augusta Šenoe 74, Sveti Križ
40321 Mala Subotica, Hrvatska
E: mail@evariants.hr | W.: www.evariants.hr
Mob.: +385 99 33 917 49

NID CONCEPTS LTD – ALL RIGHTS RESERVED