



Heinzelmann CHEF-X

Zaprojektowany
z Szefami Kuchni,
dla Szefów Kuchni!

Pracuj mądrzej i szybciej
z Heinzelmann CHEF-X,
profesjonalnym urządzeniem
kuchennym zbudowanym
z myślą o wydajności.

heinzelmann.pl



ProChef
profesjonalne rozwiązania
dla szefów kuchni

Heinzelmann CHEF-X poradzi sobie z tym wszystkim



blendowanie



karmelizowanie



siekanie



emulgowanie



mielenie



homogenizowanie



kremowa gładkość



infuzja



soki



puree



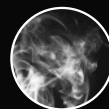
mieszanie



ubijanie



gotowanie



zimne wędzenie*

Heinzelmann CHEF-X to profesjonalny sprzęt, który został specjalnie zaprojektowany do radzenia sobie z ekstremalnym użytkowaniem w kuchni restauracyjnej.

Został opracowany tak, aby wytrzymać ciągłą, codzienną pracę. Sprawia, że procesy przygotowywania i gotowania są szybsze i bardziej spójne niż kiedykolwiek wcześniej.

* tylko z Heinzelmann Smoker

Twórz

Bądź kreatywny przy użyciu szeregu funkcji i ustawień.

Przesuń granice swojej kreatywności – teraz możesz wykonywać zadania szybciej niż kiedykolwiek wcześniej. Pozwól, aby CHEF-X wykonał prace przygotowawcze lub ustaw i zapomnij o nich dzięki wielu ustawieniom zapewniającym precyzyjne rezultaty.

Kontroluj

Osiągaj wysokiej jakości rezultaty przy minimalnym wysiłku.

Szeroki zakres ustawienia temperatury, prędkości i czasu pozwalają pracować wydajniej i szybciej. Ręczna obsługa umożliwia kontrolę i bezpieczeństwo, jak również jakość i elastyczność, aby wspierać Twój sposób pracy w profesjonalnej kuchni.

Oszczędzaj

Oszczędzaj czas, miejsce i energię.

Heinzelmann CHEF-X to wygodne i kompaktowe urządzenie o wielu funkcjach. Dzięki ergonomicznej konstrukcji możesz go łatwo przemieszczać po swojej kuchni, aby zmaksymalizować przestrzeń na blacie.

Łatwy w obsłudze, łatwy w czyszczeniu i trwały.
CHEF-X jest gotowy do pracy w profesjonalnych
kuchniach przez cały dzień, każdego dnia.



HEINZELMANN SMOKER

zaprojektowany, aby nadać
wędzony smak składnikom lub potrawom
bezpośrednio w Heinzelmann CHEF-X.

ŁATWA DO OTWARCIA POKRYWA i ergonomiczna konstrukcja uchwytów

W pokrywie nasi projektanci umieścili
dwa skierowane ku górze uchwyty,
które zapewniają prostą i łatwą obsługę.

SPECJALNIE ZAPROJEKTOWANE CHŁODZENIE ciche i super wydajne

Do radzenia sobie z ekstremalnym
zużyciem w profesjonalnych kuchniach.

NIESAMOWITY DESIGN

Wierzymy, że podejście projektowe
zorientowane na człowieka jest uniwersalne.
Używamy technologii tam, gdzie to robi różnicę
i konsultujemy się z ekspertami, aby zapewnić
naszym produktom przewagę.

STABILNA PODSTAWA z praktycznym miejscem na kabel

Specjalnie zaprojektowane stopy zapewniają
maksymalną redukcję drgań nawet
przy dużych prędkościach obrotowych.



PRZEZROCZYSTA NASADKA

ze światłem LED i magnesem

Zintegrowaliśmy bardzo przydatną lampkę LED,
dzięki czemu możesz skontrolować, co dzieje
się aktualnie w naczyniu miksującym.

OSTRZA POWLEKANE TYTANEM

super siła i trwałość

Dzięki powłoce tytanowej ostrze
w CHEF-X jest dodatkowo
zabezpieczone i wzmocnione.
Specjalne noże, które pracują na czterech
różnych poziomach, gwarantują precyzyjne
rozdrabnianie.

MOCNY SILNIK W SOLIDNEJ OBUDOWIE skoncentrowany na wydajności

Niezawodny silnik o mocy 1400W zapewni
maksymalną wydajność przy wszystkich
ustawieniach prędkości, gwarantując stałą
moc bez względu na wielkość załadunku.

Sterowanie ręczne.

Łatwe w obsłudze ręczne elementy sterujące umożliwiają
wiele kombinacji temperatury, prędkości i czasu, dzięki
czemu Twoja kuchnia jest bardziej wydajna, łatwiejsza
w obsłudze i pracuje ze zwiększoną produktywnością.



1 REGULATOR TEMPERATURY
Moc grzewcza 1050W w zakresie temperatur od 37°C do 130°C

2 BIEG WSTECZNY
Łagodne mieszanie wsteczne tępym ostrzem
TURBO
maksymalne obroty CHEF-X z prędkością aż 10.500 obr./min
MULTI-PULSE

7 indywidualnych ustawień oferujących regulację mocy
w różnych interwałach prędkości, od delikatnej zmiany między
prędkościami 1 i 4, do mocnego i szybszego blendowania między
prędkościami 7 i 10.

3 REGULATOR CZASOWY
Precyzyjne i intuicyjne pokrętko ustawienia czasu

4 REGULATOR PRĘDKOŚCI (10 ustawień)
Od łatwego mieszania lub siekania po szybkie miksowanie.

5 PAUZA
Super przydatna funkcja pozwalająca na natychmiastowe zatrzymanie
ostrza oraz możliwość otwarcia pokrywy w celu sprawdzenia postępu prac.
Wszystkie wcześniej ustawione parametry zostaną zachowane.

Parametry techniczne oraz porównanie z wiodącymi urządzeniami tego typu na rynku

thermomix
TM6



KUCHNIA DOMOWA

500W

1000W

120°C

4

stal

2,2l

10.700obr/min

8kg

3 stopy

nie

nie

ekran dotykowy

tak

Heinzelmann
CHEF-X

CENA



UŻYTEK

GASTRONOMIA

MOC SILNIKA

1400W

MOC GRZEWCZA

1050W

TEMPERATURA

130°C

ILOŚĆ OSTRZY

4

OSTRZA

stal pokryta tytanem

POJEMNOŚĆ

2,2l

PRĘDKOŚĆ MAX.

10.500obr/min

WAGA

13kg

STABILIZACJA

4 stopy

OŚWIETLENIE NACZYNIA MIKSUJĄCEGO

tak

WĘDZENIE

tak*

STEROWANIE

manualne

WIFI / BLUETOOTH

nie

* tylko z Heinzelmann Smoker

robot coupe
Robot Cook



GASTRONOMIA

1000W

1200W

140°C

2

stal

2,5l

4.500obr/min

14kg

4 stopy

nie

nie

manualne

nie

Thermomix, Robot Coupe są zastrzeżonymi znakami zewnętrznych firm i zostały użyte wyłącznie w celach informacyjnych.

Zamów on-line
darmową dostawą
heinzelmann.pl

Zamów
przez telefon
+48 505 89 49 49

Zamów
przez e-mail
info@heinzelmann.pl

Nasze social media

HeinzelmannPolska

Oficjalny dystrybutor

ProChef
profesjonalne rozwiązania
dla szefów kuchni

Heinzelmann
CHEF-X



Heinzelmann
CHEF-X



Heinzelmann
CHEF-X



Heinzelmann
CHEF-X



