



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.

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
wędrony 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.

**PRZECZYSTA NASADKA
ze światłem LED i magnesem**

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

**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.

**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
rozdrażnianie.

**STABILNA PODSTAWA
z praktycznym miejscem na kabel**

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

**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 NACZYNIĄ 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







ProChef
profesjonalne rozwiązania
dla szefów kuchni

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.



Lech Pluciński
PATRON CHEF HEINZELMANN

Trener wspierający Kadry Narodowej
Poland National Culinary Team
Szef Kuchni z ponad 20-letnim doświadczeniem



Zamów z darmową dostawą na heinzelmann.pl