

Ein **agiler** Teamplayer

Mahlen Sie frische Zutaten mühelos

Heinzelmann Grinder

Heinzelmann

CHEF-G

HMCG01

EIN GERÄT. ALLE KÜCHEN.

Ob Sternrestaurant, Wirtshaus, Bar oder Kita – der Heinzelmann CHEF-G schafft Effizienz, wo Zeit und Qualität zählen.

Er verarbeitet trockene und feuchte Zutaten zu frischen, homogenen Ergebnissen – von Kräutersalzen über Pürees bis zu Gewürz- oder Kaffeeblends.

Kompakt, robust und einfach zu reinigen – der CHEF-G passt überall hin, wo gekocht, gemixt oder gemahlen wird.

Heinzelmann CHEF-G – für alle, die aus Zutaten Ideen machen.



Warum Heinzelmann CHEF-G?



TROCKEN- UND NASSMAHLEN

Neben dem Mahlen von trockenen Zutaten kann das Gerät auch feuchte Zutaten zerkleinern. Verwenden Sie die Kreuzklingen, um Knoblauch, Ingwer & Co. zu verarbeiten.



15 SEKUNDEN FÜR DAS PERFEKTE MAHLERGEBNIS

Mit starken Klingen und einem leistungsstarken 350-Watt-Motor können Sie das gewünschte Pulver ganz nach Ihren Vorstellungen mahlen: 6 Sekunden für grobes Pulver / 10 Sekunden für mittelfeines Pulver / 15 Sekunden für feines Pulver



MOTORSCHUTZ

Ein thermischer Schutz erkennt Überhitzung und unterbricht die Stromzufuhr zu den elektronischen Schaltkreisen. Diese Schutzfunktion verhindert Brände oder Schäden an elektronischen Komponenten, die durch übermäßige Hitze in der Stromversorgung oder anderen Geräten entstehen könnten.

Was macht CHEF-G anders?

Der Heinzelmann **CHEF-G** wurde im direkten Vergleich mit einer handelsüblichen Mühle eines Wettbewerbers auf Leistung, Drehmoment und Haltbarkeit getestet. Beide Geräte mussten dabei **50 Gramm getrocknete Lotussamen** innerhalb von **30 Sekunden bei maximaler Drehzahl** vermahlen. Um die tatsächliche Kraft und Effizienz zu messen, wurde der **Temperaturanstieg zwischen Motor und Klinge** als Indikator verwendet – denn je **geringer die Erwärmung**, desto **höher das Drehmoment** und desto **schonender und langlebiger** arbeitet der Motor.

Das Ergebnis fiel eindeutig aus: Beim Heinzelmann CHEF-G stieg die Temperatur nur um **0,7 °C** (von 21,6 °C auf 22,3 °C), während das Wettbewerbsgerät einen deutlichen Anstieg um **28,7 °C** (von 21,4 °C auf 50,1 °C) zeigte. Dieser extreme Unterschied beweist, dass der CHEF-G eine deutlich höhere Drehmomentreserve besitzt, weniger Energie in Reibung umsetzt und somit wesentlich effizienter arbeitet.

In der Praxis bedeutet das: **mehr Kraft, präzisere Ergebnisse und längere Lebensdauer**. Während der CHEF-G ein feines, gleichmäßiges Pulver erzeugte und dabei ruhig und vibrationsarm lief, zeigte das Vergleichsgerät spürbare Belastung, ein unregelmäßiges Mahlergebnis und deutliche Überhitzung.

Der Heinzelmann CHEF-G überzeugt damit nicht nur durch seine hohe Leistung und Effizienz, sondern vor allem durch **Zuverlässigkeit im täglichen Einsatz** – selbst bei harten oder ölhaltigen Zutaten. Ein Werkzeug, das für Profis entwickelt wurde, die auf **Kraft, Präzision und Beständigkeit** setzen.

Parameter	Heinzelmann CHEF-G	Wettbewerber Produkt
Anfangstemperatur (in °C)	21.6	21.4
Bildreferenz		
Endtemperatur in °C	22.3	50.1
Bildreferenz		
Temperaturanstieg in °C	0.9	28.7
Mahldauer (in Sekunden)	30	30
Verarbeitetes Material	50g trockene Lotussamen	50g trockene Lotussamen
Qualitative Beurteilung	Reibungsloser Verlauf, feines Pulver	Spürbare Belastung, grobes Pulver, einige nicht vermahlene Samen

Der Heinzelmann CHEF-G übertrifft die Leistung der Wettbewerbsprodukte hinsichtlich Drehmoment und voraussichtlicher Haltbarkeit und ist daher für den professionellen, gewerblichen Einsatz geeignet.



MOTORLEISTUNG: 350W

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATION: 220V, 50/60Hz

KAPAZITÄT: 110 ml

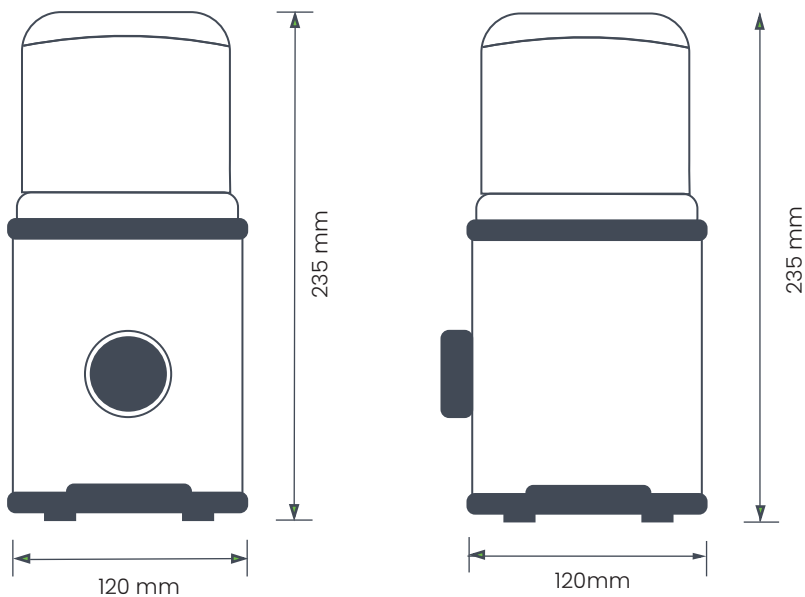
ABMESSUNGEN (L x B x H): 120 x 120 x 235 mm

GEWICHT: 1,32 kg

ZUBEHÖR: 2 ABNEHMBARE BECHER (TROCKEN & NASS) + 2 DECKEL



Haftungsausschluss - Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert oder aktualisiert werden



Einheitsabmessungen (W x L x H)	Einheitsgewicht	Anzahl der Einheiten im Karton	Kartonabmessungen (W x L x H)	Kartonversandgewicht
120 x 120 x 235 mm	1.32 kg	6	420 x 285 x 385 mm	11.34 kg