

Ein **präziser** Teamplayer
Perfekt für saftige und geschmackvolle Speisen

Heinzelmann Sous Vide Stick

Heinzelmann
CHEF-S

HMCS01

Heinzelmann

HS Code : 8516 7990 00
COO: China



KONSISTENZ | GESCHMACK | FLEXIBILITÄT

Ob Sternerestaurant, gutbürgerliches Wirtshaus, Bistro oder Großverpflegung – jede Küche kämpft mit denselben Herausforderungen:
gleichbleibende Qualität, planbare Abläufe und Produkte, die immer perfekt gegart sind.

Der Heinzelmann CHEF-S liefert genau das:
Präzision, Kontrolle und Entlastung, wo's wirklich zählt – im Alltag.
Mit 30 Litern Kapazität meistern sie Einzelportionen genauso zuverlässig wie große Chargen.

Sous-Vide bedeutet hier: Fleisch bleibt saftig, Gemüse behält Farbe und Biss, Aromen bleiben im Produkt.
Und das mit bis zu 75 % weniger Garverlust als bei klassischen Methoden.

Weniger Ausschuss. Mehr Ertrag. Mehr Ruhe in der Küche. Der CHEF-S arbeitet leise, energieeffizient und präzise – damit jeder Handgriff sitzt, egal ob bei der kreativen Küche am Pass oder im Takt der Gemeinschaftsverpflegung.

Heinzelmann CHEF-S weil gutes Handwerk Präzision verdient.



Warum Heinzelmann CHEF-S?



EINFACHE KONTROLLE UND STEUERUNG

Digitale LED Anzeige – Einfaches Bedienfeld mit Touch-Bedienelementen



PRÄZISE STEUERUNG DER TEMPERATUR

Genauigkeit von $\pm 0,1$ °C / °F, um die der Speisen auf dem exakten Gar Grad zu halten



EFFEKTIVE WASSERZIRKULATION

Patentiertes Pumpsystem für Wasser – 4,5 l pro Minute



WASSERDICHT / SCHUTZ

IPX7 Standard – Wasserdicht und Wasserstand Alarmschutz (hoch / niedrig) Wasserstand Alarmschutz



SONDERKLASSE

Gefertigt aus hochwertigen Materialien für langfristige Nutzung

Was macht CHEF-S anders?

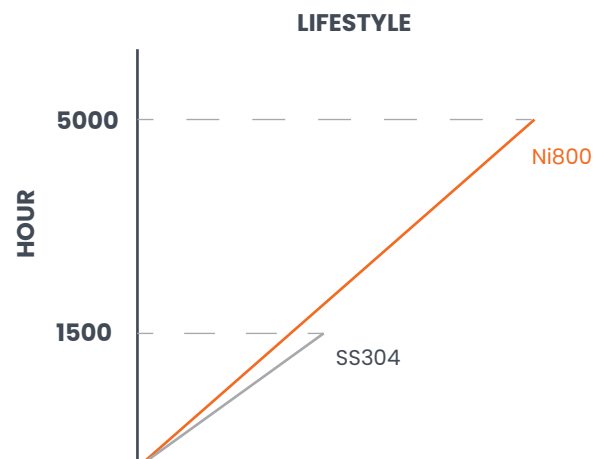
Die Qualität eines Sous-Vide-Sticks entscheidet sich am Heizstab. Der Heinzelmann CHEF-S setzt auf ein Heizelement mit Ni800-Legierung, dass dank ihres hohen Chrom- und Nickelanteils extrem oxidations- und korrosionsbeständig ist.

Das sorgt für eine stabile Wärmeübertragung und eine Lebensdauer von über 5.000 Betriebsstunden – im Vergleich zu rund 1.500 Stunden bei herkömmlichen SS304-Heizstäben.

Weniger Oxidation bedeutet keine Ablagerungen, konstante Leistung und maximale Energieeffizienz.

Zudem lässt sich das Gehäuse über zwei Wendelschrauben leicht öffnen, um das Gerät bei Bedarf schnell und hygienisch zu reinigen – ganz ohne Werkzeuge oder Serviceeinsendung.

**Heinzelmann CHEF-S – gebaut für
Dauerleistung, gedacht für Profis.**



Ein **präziser** Teamplayer
Perfekt für saftige und geschmackvolle Speisen



Heinzelmamn Sous Vide Stick

Heinzelmann
CHEF-S

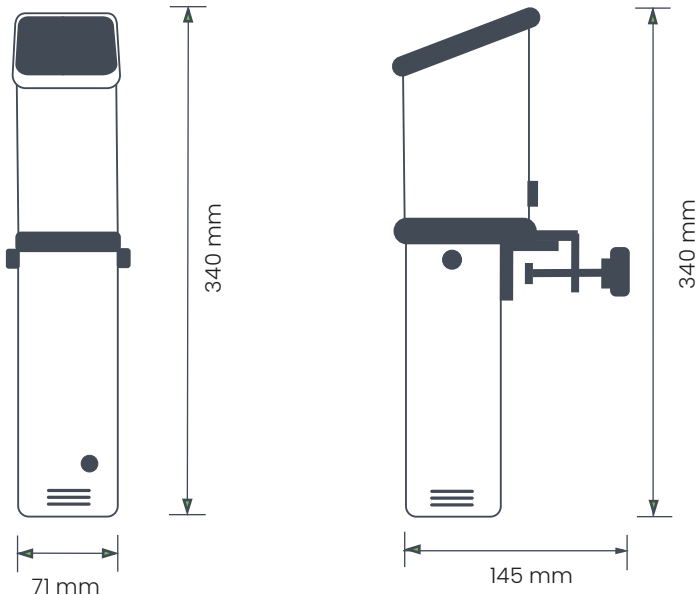
HMCS01



- NENNLEISTUNG:** 1500W
- SPANNUNG:** 220-240V, 50Hz
- KAPAZITÄT:** Geeignet für bis zu 30 l
- ZIRKULATIONSRATE:** 4,5 Liter pro Minute
- TEMPERATUREINSTELLUNG:** 5-95°C
- ZEITEINSTELLUNG:** 5 mins - 99 hours
- FEINJUSTIERUNG:** in 0,1°C-Schritten
- GRÖSSE (W x L x H):** 71 x 145 x 340 mm
- GESAMTGEWICHT:** 1.3 kg



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
71 x 145 x 340 mm	1.3 kg	6	364 x 356 x 405 mm	14 kg