

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

Heinzelmann Sous Vide Stick

Heinzelmann
CHEF-S2

HMCS02

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-S2 liefert genau das: Präzision, Kontrolle und Entlastung, wo's wirklich zählt – im Alltag. Mit 80 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-S2 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-S2?



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-S2 anders?

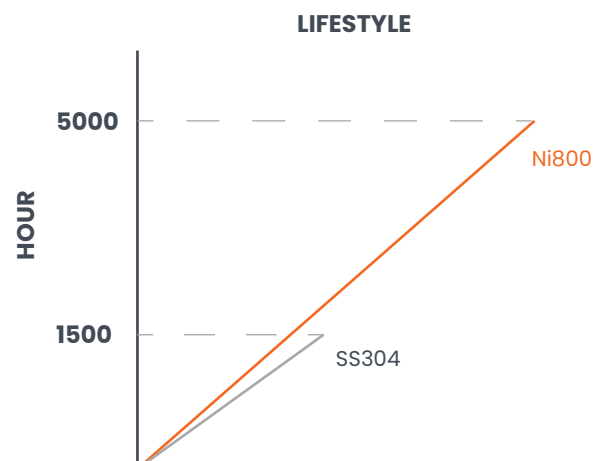
Die Qualität eines Sous-Vide-Sticks entscheidet sich am Heizstab. Der Heinzelmann CHEF-S2 setzt auf ein Heizelement mit Ni800-Legierung, dass dank ihres hohen Chrom- und Nickelanteils extrem oxidations- und korrosionsbeständig ist.

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-S2 – gebaut für Dauerleistung, gedacht für Profis.



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

 **Heinzelmännchen**

Heinzelmännchen Sous Vide Stick

Heinzelmännchen
CHEF-S2

HMCS02



NENNLEISTUNG: 2300W

SPANNUNG: 220-240V, 50Hz

KAPAZITÄT: Geeignet für bis zu 80 l

ZIRKULATIONSRATE: 10 Liter pro Minute

TEMPERATUREINSTELLUNG: 5-95°C

ZEITEINSTELLUNG: 5 mins - 99 hours

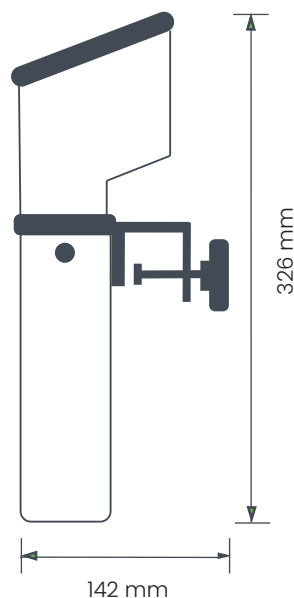
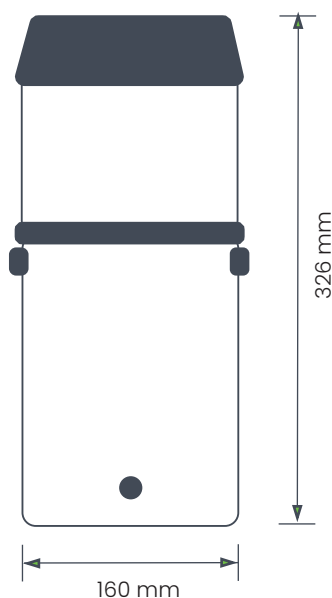
FEINJUSTIERUNG: in 0,1°C-Schritten

GRÖSSE (W x L x H): 160 x 142 x 326 mm

GESAMTGEWICHT: 2.3 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
160 x 142 x 326 mm	2.3 kg	4	445 x 395 x 385 mm	14.9 kg

 **Heinzelmännchen**
KONTAKTIEREN SIE UNS

OFFIZIELLER EUROPA-IMPORTEUR - Innovation Development Alliance Limited

Unit 13, Classon House, Dundrum Business Park, Dundrum, Dublin 14, D14W9Y3, Ireland

UST ID DE348825357 / EORI Nr. IE3700205BH

www.heinzelmännchenpro.com | info@heinzelmännchenpro.com