WARUM HEINZELMANN CHEF-X

7 Gründe, die den Unterschied machen

ENTWICKELT MIT CHEFS FÜR CHEFS

Heinzelmann CHEF-X ist eine multifunktionale, professionelle Küchenmaschine die gemeinsam mit Köchen und unserem deutschen Ingenieurteam entwickelt wurde, um selbst den Anforderungen der anspruchsvollsten Profiküchen gerecht zu werden.

ROBUSTER MOTOR + GEHÄRTETE KLINGEN

Ein leistungsstarker Motor treibt die zusätzlich Titan-gehärtete 4-kantige Winkelklinge mit einer Höchstgeschwindigkeit von 10500 RPM pro Min an - für die besten und feinsten Ergebnisse.

MANUELLE BEDIENUNG

Wenig Knöpfe, übersichtlich, direkt, schnell - einfache und direkte, manuelle Steuerung mit einer Vielzahl von Kombinationen zwischen Temperatur und Geschwindigkeit ermöglichen ein effizientes, gezieltes Arbeiten und steigern die Produktivität.

DECKEL-LICHT (PATENTIERT)

Die integrierte Lampe ermöglicht Kontrolle während des Herstellungsprozesses im Topf.

PAUSE

Praktische PAUSE-Funktion: Deckel öffnen, abschmecken, die Konsistenz prüfen usw. - ohne die Parameter erneut programmieren zu müssen. Alle Einstellungen werden beibehalten!

MULTI - PULS (PATENTIERT)

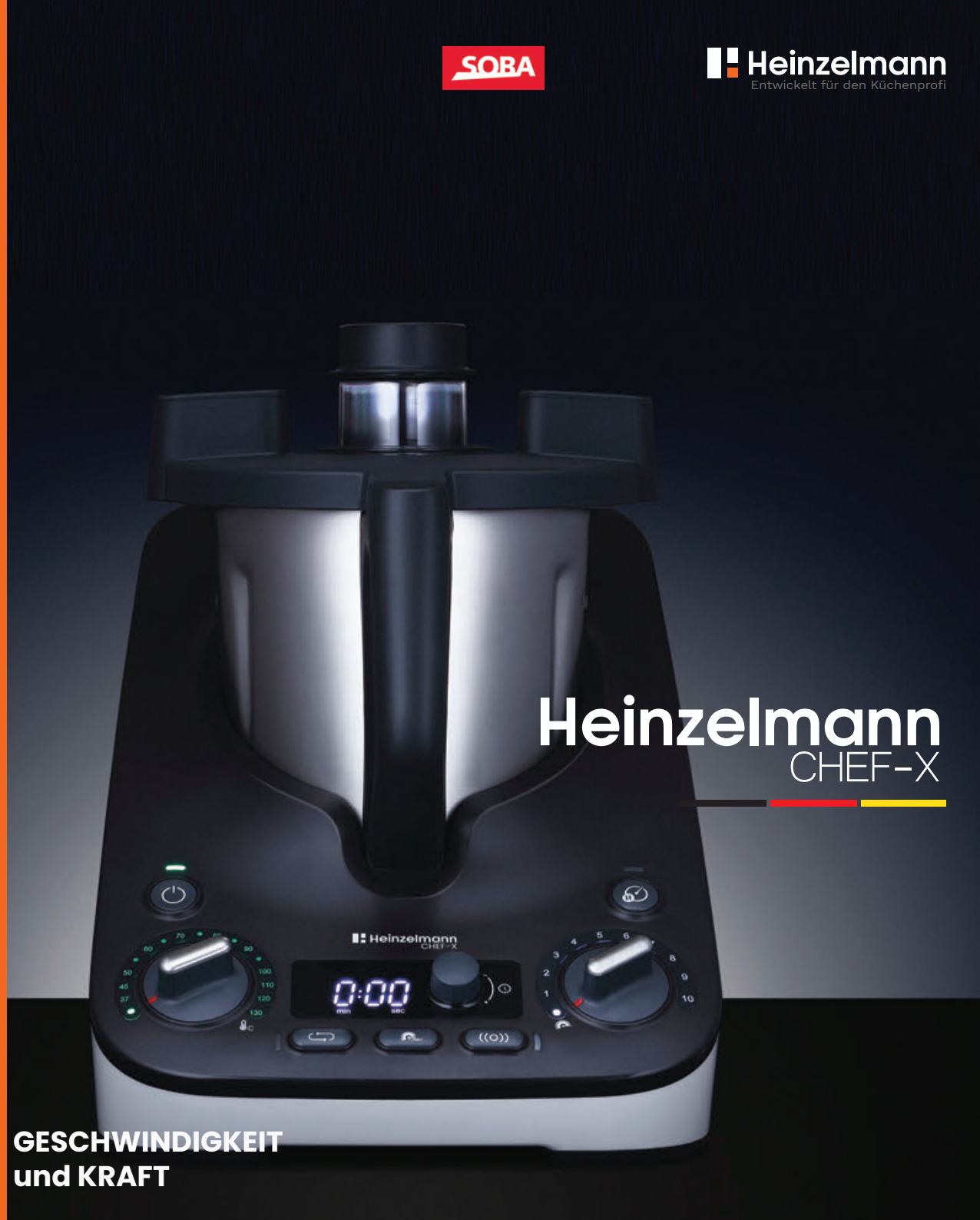
Verschiedene Intervallgeschwindigkeiten ermöglichen unterschiedliche Mischergebnisse und Konsistenzen: eine kreative Funktion, um neue Gerichte und Variationen auszuprobieren.

DAS DESIGN

" Die Augen essen mit... " hat uns ermutigt, Heinzelmann CHEF-X mit einem ansprechenden Design auszustatten.

SOBA

Heinzelmann
Entwickelt für den Küchenprofi



SPAREN

ZEIT, PLATZ UND ENERGIE SPAREN

Der Heinzelmann CHEF-X ist eine praktische Profimaschine mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Gastroküche. Dank ihres kompakten Designs kann sie leicht und schnell dort eingesetzt werden, wo sie gerade gebraucht wird - und schafft mehr freie Arbeitsfäche.

KONTROLLE

ERSTKLASSIGE ERGEBNISSE, MINIMALER AUFWAND

Dank flexibler Temperatur- und Geschwindigkeitseinstellungen wird effizienteres Produzieren möglich. Die manuelle Steuerung schafft Kontrolle & Sicherheit sowie Qualität & Flexibilität.

KREATIVITÄT

KREATIVITÄT PUR

Kreativität ohne Grenzen! Mise en place und Zubereitungsschritte übernimmt der Heinzelmann CHEF-X. Verlassen Sie sich auf die hochwertigen Ergebnisse Ihres neuen Küchenhelfers.

direkt + einfach zu bedienen

LEICHT ZU ÖFFNENDER DECKEL
ERGONOMISCHES DESIGN

- Am Deckel haben unsere Entwickler zwei nach oben ausgerichtete Griffe angebracht, um das Gerät ohne Kraftanstrengung öffnen zu können.

BELEUCHTBARER DECKEL

- Mit integriertem Licht das Topfinnere leicht im Blick behalten.

TECHNISCHE KOMPONENTEN AUS DEUTSCHLAND

- Komponenten auch aus Deutschland für eine maximale Belastbarkeit.

TOPF AUS HOCHWERTIGEM E DELSTAHL & SPEZIELL GEHÄRTETEN EDELSTAHL-KLINGEN

- Titanbeschichtung stärkt die Klinge und verhindert Korrosion.

FESTER STAND

- Speziell konzipierte Gummifüße für eine größtmögliche Vibrationsminderung und einen sicheren Stand bei verschiedenen Geschwindigkeitsstufen.
- 1,5-Meter-Netzkabel, kann individuell angepasst werden. Aufzuwickeln am Gehäuserücken.
- Griffiges Design, um den Heinzelmann CHEF-X schnell in Position zu bringen.

KRAFTVOLLER MOTOR UND EIN ROBUSTES GEHÄUSE

- Der 1400-W-Motor garantiert Höchstleistung bei allen Geschwindigkeitsstufen und sorgt für gleichbleibende Qualität.

Heinzelmann
CHEF-X

Perfekt für jedes Menü

Einfach zu bedienen, leicht zu reinigen und langlebig: Heinzelmann CHEF-X wurde für den tagtäglichen Einsatz in Profiküchen entwickelt.

Ein unermüdlicher Teamplayer

Heinzelmann CHEF-X ist ein wahres Multitalent.

MIXEN
KARAMELISIEREN
ZERKLEINERN
KOCHEN
CREMIG RÜHREN
EMULGIEREN
MAHLEN
HOMOGENISIEREN
AROMATISIEREN
ENTSAFTEN
PÜRIEREN
RÜHREN
SCHLAGEN

Technische Daten

MOTORLEISTUNG:
1400 W
GESCHWINDIGKEIT:
10 Geschwindigkeitsstufen + Turbo, max. 10500 rpm
HEIZLEISTUNG:
1050 W, Temperaturbereich 37°C - 130°C
KLINGEN:
gehärteter Edelstahl mit Titanbeschichtung
SCHÜSSEL:
Edelstahl
SPANNUNG:
110/120 V, 220/240 V, 50/60 Hz
DESIGN-BESONDERHEIT:
breite Lüftungsschlitze für optimale Motor-Kühlung
KABEL:
abnehmbar, 1,5 m lang, unkomplizierte Aufbewahrung an der Rückseite

Haftungsausschluss - Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert oder aktualisiert werden

ZUBEHÖR:
Spachtel, Siedekorb, Schneebesen, Deckel, Messbecher + abnehmbare Leuchte

CE CB RoHS

SOBA

OFFIZIELLE VERTRETUNG FÜR DIE SCHWEIZ UND LIECHTENSTEIN
SOBA INTERNATIONAL TRADING AG
Langackerstrasse 37 | CH-6330 Cham | Schweiz
+41 41 760 45 54 | info@soba-swiss.ch
www.soba-swiss.ch | www.soba-profi.ch