NEU · NEW

GASTRO NORM HELIA SMOKER

ER IST DA!

DER praktische Smoker für die Gastro-Küchen

INDOOR OUTDOOR

- ✓ 5 Einschübe für GN-Behälter und Roste sorgen für mehr **KAPAZITÄT**, absolute **FLEXIBILITÄT** und einfaches **HANDLING** in der Küche
- ✓ Mit Multifunktion - ein Gerät mit Mehrwert:
  - Garen und räuchern gleichzeitig = Heißräuchern
  - Räuchern ohne garen = Kalträuchern
  - Garen ohne Rauch
  - Schnell garen mit hohen Temperaturen
  - Langsam garen mit Niedertemperatur – low & slow
  - mit Rauch finishen, veredeln, abrunden
  - Warmhalten ohne auszutrocknen
  - Aufwärmen –Auftauen
  - Backen

Was uns unterscheidet:
GASTRONORM-Maße zum noch besseren Einsatz in der Profiküche.

Technik, Anwendung und Vorteile basierend auf unseren bewährten Modellen **HELIA24** und **HELIA48** - siehe Prospekt, Rezeptbuch, Anleitung und Internet

www.heliasmoker.de

HELIA SMOKER

Multifunktions-Räucherofen HELIA Gastronorm Art. Nr. 3601

Material: Edelstahl, doppelwandig, voll isoliert, elektrisch
230 oder 115 Volt, 2,5 kW
Temperaturbereich: bis 250° C
51,5 x 43,5 x 60,5 cm (Breite x Höhe x Tiefe)
Tropfschale 32,5 x 2 x 53 cm
Anzahl Einschübe für GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3 Behälter & Gitter: 5
Abstand zwischen den Einschüben: ca. 40 mm
Gewicht: 35 kg leer / 39 kg inkl. Standardzubehör
Standardausstattung im Lieferumfang enthalten
1 Edelstahltropfschale
1 Räucherpfanne
1 Flachrost Edelstahl GN 1/1
1 Forellenrost Edelstahl GN 1/1
1 kg Räuchermehl Buche, Gewürzprobe
Rezeptbuch mit Bedienungsanleitung
Fassungsvermögen
36 Fische
ca. 18 kg Fleisch

- ✓ Thermostatische Regelung mit konstanter Temperatureinstellung bis 250°C
- ✓ Garen, Niedertemperaturgaren und Räuchern individuell zuschaltbar

MARKTNEUHEIT:
Edelstahl Fischroste in GN 1/1
passend für alle GN 1/1 kompatiblen Geräte

Besonderheiten:
- herausnehmbare Auflageschienen (leicht zu reinigen)
- 5 Einschubebenen für individuelle und flexible Positionierung des Räucherguts

Wie profitieren Sie am besten vom **HELIA SMOKER**?

zahlreiche ganz spezielle Rezepte kreieren, unter Verwendung von unterschiedlichen Holzmehlarten und Zusätzen

fertige Endprodukte zubereiten oder vorgegarte und sous-vide Produkte einfach nur mit Rauch veredeln, finishen, abrunden und den finalen Kick geben

sämtliche Nahrungsmittel heiß- oder kalt räuchern und zu besonderen Spezialitäten und Geschmackserlebnissen machen

Indoor- und Outdoor räuchern und den HELIA SMOKER als portables Tischgerät überall hin mitnehmen

alle weiteren nützlichen Funktionen des Gerätes nutzen und im Dauereinsatz damit arbeiten

Höchste Qualitätsansprüche 100 %
Made in Germany

CE

Original TÜV Nord Deutschland zertifiziert
GS geprüfte Sicherheit, Fertigung nach VDE
European Declaration of Conformity

TÜV NORD GS geprüfte Sicherheit