



## Elektrische Räuchergeräte mit Multifunktion aus Edelstahl für Gastronomie, Lebensmittelgewerbe, Freizeit, u.v.m. HELIA24 | HELIA48 | HELIA Gastronorm



Garen und räuchern gleichzeitig = heißräuchern



Räuchern ohne garen = kalträuchern



Niedertemperatur garen und räuchern



Warmhalten ohne austrocknen, cook and hold






Garen, grillen, schmoren (auch ohne Rauch)



Backen, überbacken, gratinieren



Keine besonderen Installationsvorschriften, steckerfertige Tischgeräte, Dunstabzug optional

Modelle	Technische Daten	Standardausstattung	Fassungsvermögen
<b>HELIA24</b> 	230 od. 115 Volt, 1,5 kW B 45 cm H 35 cm T 45 cm Gewicht, leer: 25 kg Geprüft nach RWTÜV / GS Fertigung nach VDE CE-Zertifikat Temperaturbereich bis 250 °C	Tropfschale (30x40 cm) * 1 Forellennrost (30x40 cm) * 1 Flachrost (30x40 cm) * 1 Räuchermehlpfanne * 1 kg Räuchermehl Buche Rezeptheft mit Bedienungsanleitung 2 Einschübe, herausnehmbar 3 Einschübe auf Anfrage * aus Edelstahl	24 Forellen bis 250 g oder 12 Forellen ab 300 g ca. 4-6 Hähnchen ca. 7 kg Braten
<b>HELIA48</b> 	230 od. 115 Volt, 2,5 kW B 45 cm H 35 cm T 85 cm Gewicht, leer: 39 kg Geprüft nach RWTÜV / GS Fertigung nach VDE CE-Zertifikat Temperaturbereich bis 250 °C	Tropfschale (30x 80 cm) * 2 Forellennoste (je 30x40 cm) * 2 Flachroste (je 30x40 cm) * 1 Räuchermehlpfanne * 1 kg Räuchermehl Buche Rezeptheft mit Bedienungsanleitung 2 Einschübe, herausnehmbar 3 Einschübe auf Anfrage *aus Edelstahl	48 Forellen bis 250 g oder 24 Forellen ab 300 g ca. 8-10 Hähnchen ca. 14 kg Braten
<b>HELIA Gastronorm</b> 	230 od. 115 Volt, 2,5 kW B 51,5 H 43,5 T 60,5 cm Gewicht, leer: 35 kg Geprüft nach RWTÜV / GS Fertigung nach VDE CE-Zertifikat Temperaturbereich bis 250 °C	Tropfschale (32,5 x 53 cm) * 1 Flachrost Edelstahl GN 1/1 * 1 Forellennrost Edelstahl GN 1/1 * 1 Räuchermehlpfanne * 1 kg Räuchermehl Buche Rezeptheft mit Bedienungsanleitung Besonderheit: 5 Einschübe für GN Behälter und Roste, herausnehmbar, Abstände ca. 40 mm * aus Edelstahl	36 Forellen bis 250 g oder 18 Forellen ab 300 g ca. 18 kg Fleisch