

HELIA SMOKER GASTRONORM

HELIA
SMOKER 

DER PROFI-Smoker für
die Gastronomie

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



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 Forellennrost 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



BESONDERHEITEN:

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

MARKTNEUHEIT

Edelstahl FISCHROSTE
in GN 1/1 passend für alle
GN kompatiblen Geräte



EXTRA VOLUMEN



HELIA SMOKER Rauchtechnik für Profiküchen

Veredeln, finishen, begeistern:

- BBQ-, Grill- und Räucher-Spezialitäten einfach in der Gastroküche zubereiten
- kein offenes Feuer, kein starker Rauch, keine Hitzequelle - sicher, sauber, einfach zu bedienen
- Flexible Aromatik mit verschiedenen Holzmehlen - keine kostenintensiven Pads oder Pallets
- Heiß-, Niedertemperatur- und Kalträuchern: fertige Gerichte zubereiten oder mit Rauch finishen
- Mobil einsetzbar: Indoor wie Outdoor als kompaktes Tischgerät
- Vielseitig nutzbar in allen Küchenbereichen - Kreativität ohne Grenzen

Höchste Qualitätsansprüche
100 % Made in Germany, seit 1983

www.heliasmoker.de



Geprüft nach RWTÜV / GS (geprüfte Sicherheit), Fertigung nach VDE
European Declaration of Conformity

