



# GRILLOMAX

*Der fett - geruchsfreie Grill- und Garautomat  
für den gewerblichen Einsatz*





# INHALT

Der GRILLOMAX	03-04
Die Chancen	05
Es war einmal	06
Technik	07
Abluft und Isolierung	08
Design	09
Reinigung und Pflege	10
Bedienung	11-13
Produktkatalog	14
- Elite	15-16
- Duo Pom	17-18
- Advanced	19-20
Kontakt	21

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Etwaige Preisangaben sind freibleibend und bedürfen bei Auftragserteilung unserer Bestätigung. Alle Abbildungen sind ausschließlich mit unserer Genehmigung zu verwenden. Abweichungen von Farben und Abbildungen sind möglich.

Es gelten immer unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Copyright: reamotion GmbH





Was unterscheidet den **GRILLOMAX** von gewöhnlichen Geräten?

Mit der **GRILLOMAX-Serie** kommt eine innovative und bisher einzigartige Lösung für das Gastronomie-, Gaststätten- und Hotelgewerbe

Die Kombination aus Grill, Umluft und Infrarot ermöglicht ein leichtes und überdurchschnittlich schnelles Zubereitungserlebnis

Durch die zusätzlich integrierte Filtereinheit garen und grillen Sie Ihr Grillgut, Pommes-Frites und weitere Produkte fettgeruchsneutral oder geben alternativ die Abluft über individuelle Duftpads ab

Die hochwertigen, spülmaschinentauglichen Materialien und Bauteile erleichtern Ihnen die Arbeit, ebenso wie die ausziehbaren Auffangbehälter und Einsätze, mit denen Sie Rückstände problemlos beseitigen

Der **GRILLOMAX** ist das erste TWO IN ONE Gerät seiner Klasse. Moderne elektronische Steuerungseinheiten, intelligente Software, Internetfähigkeit, Plasmatechnologie und vieles mehr machen ihn zum

**A class of its own**





## VORTEILE:

### Leckerer und gesünder

- Ohne zusätzliches Fett
- Schonende Grill- und Garmethode

### Effizient

- Einfache Reinigung
- Geringer Stromverbrauch (bis zu 2000 EUR Stromkostensparung)\*
- Keine Entsorgungskosten
- Kein Fett und Öl => Kostenersparnis

### Flexibel

- Ohne Fettabscheidung => freie Standortwahl
- Keine fettige Geruchsentwicklung
- Leichtes Handling ohne Schulung

**Der leistungsstarke GRILLOMAX bietet Ihnen durch seine neuartige Technik:**

- Keine Wärmeabstrahlung
- Platzsparende Aufstellung
- Spart Personal
- Entwicklung und Herstellung „Made in Germany“

\* ggü. vergleichbaren Geräten





## DIE CHANCEN

Es bieten sich viele Möglichkeiten:

- In Restaurants, Hotels, Kantinen, Cafés oder Bars
- Bei Events und Messen
- Bäckereien, Kioske sowie Metzgereien
- Midway-Attractions, Bowling-Bahnen oder Lasertag-Arenen

Überall wo schnell und unkompliziert kleine und größere Snacks gereicht werden sollen, kommt der **GRILLOMAX** zum Einsatz - rund um die Uhr an 365 Tagen.



Gönnen Sie sich und Ihren Gästen einen neuartigen Grill- und Garkomfort auf kleinstem Raum bei einfachster Handhabung.



Mit innovativer Grill- und Gartechnik schnelle Umsätze erzielen!



## ES WAR EINMAL

Grillen, Braten und Frittieren war bis jetzt mit aufwendiger Ausstattung, hohem Reinigungsaufwand und unverkennbaren Gerüchen verbunden.

Spezielle Gewerbeküchenausstattungen und komplizierte Lüftungstechniken gehören bei der Zubereitung von Grill- und Gargut sowie Pommes-Frites jetzt der Vergangenheit an.



Kein Öl- und Fettgeruch



Keine Entsorgungskosten



Keine kostenintensive Ablufttechnik



Kein Starkstromanschluss (400 V)  
(eine 230 V / 50 Hz Schuko-Steckdose)

Der **GRILLOMAX** kann viel.

Der Koch hat Feierabend und die Gäste haben noch Hunger? Mit den **GRILLOMAX Geräten** kann auch Ihr Servicepersonal schnell und unkompliziert kleine und große Snacks anbieten. Zufriedene Gäste kommen gerne wieder - auch für den späten Appetit.

Überall dort, wo sich die Investitionen in teure Technik nicht lohnen oder möglich sind.



## Die Zukunft - sauber, sparsam, einfach und unkompliziert!

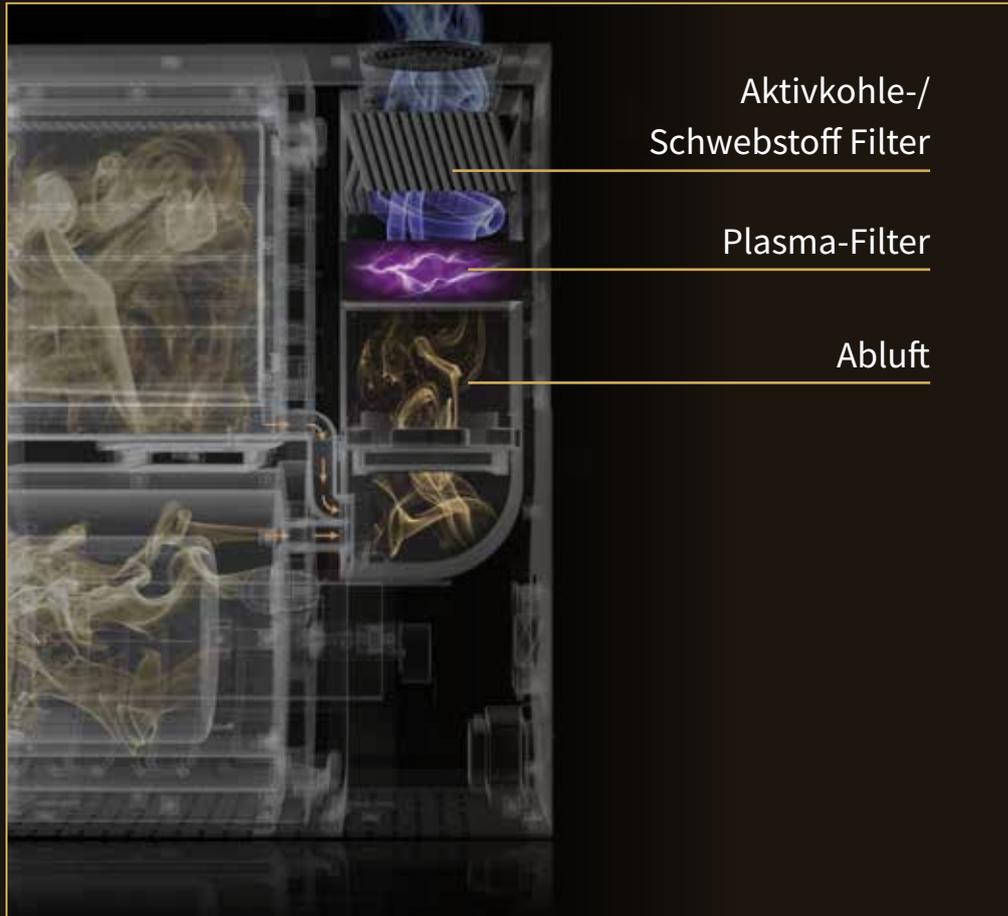
Der **GRILLOMAX** arbeitet mit einer intelligenten Kombination aus direkter und indirekter Hitzeeinwirkung. Die speziell für diesen Zweck entwickelten Grill- und Heißluftkammern produzieren einen konstanten Wärmefluss. Hierdurch wird das Grill- und Gargut schonend und gleichmäßig zubereitet. Hochwertige Isolierungen und ein effizientes Energiemanagement führen zu einem niedrigen Energieverbrauch.



Während der Zubereitung sind die Grill- und Heißluftkammern nahezu luftdicht verschlossen. Die entstehende Abluft durchläuft im Inneren des **GRILLOMAX** ein komplexes System bestehend aus Fettabscheider, integriertem Plasma-Filter und Aktivkohle-/Schwebstoff-Filterelementen und/oder der zusätzlichen Reinigung durch einen neuentwickelten, auswaschbaren elektrostatischen Filter. Diese speziell entwickelte Ablufteinheit neutralisiert die Gerüche sowie die Fettelemente in der Luft und ermöglicht eine nahezu fettgeruchlose Zubereitung. Ein isoliertes Ölfangsystem vermeidet zusätzlich das Aufkommen unangenehmer Gerüche.



## ABLUFTEINHEIT



### Patentierte Technologie (Pp)

Der für den **GRILLOMAX** entwickelte Plasma-Filter erzeugt Ozon, welches die Öl- und Fettmoleküle aus der Abluft trennt und verbrennt. Der integrierte Aktivkohle-/Schwebstoff-Filter kann dadurch die restlichen Öl- und Fettmoleküle nahezu vollständig herausfiltern, so dass eine zuverlässige Geruchsminderung gewährleistet ist. Ein F9 ähnlicher Filter fängt kleine Rauchentwicklungen auf.

Zusätzlich zur Standard Abluftreinigung bieten wir für alle Modelle die Ergänzung eines integrierten und herausnehmbaren elektrostatischen Filters an. Dank dieser Technologie können Rauch- und Feinstaubentwicklungen vermieden werden. Die Grillomax Geräte „Steak“ und „Burger“ sind hiermit standardmäßig ausgestattet.

Die High-Tech-Isolierung auf nachhaltiger, ökologischer Basis sorgt für einen niedrigen Energieverbrauch und eine reduzierte Wärmeabgabe nach außen. Mit seinem geringen Verbrauch ist der **GRILLOMAX** eines der energieeffizientesten Geräte seiner Klasse.





ET 1775

LE 1105

FE 1732

ME 1223

ME 1434

ME 379

VM 305

VM 306

AM 1697

Die Belüftung des **GRILLOMAX** wurde so optimiert, dass an der Außenhaut sehr geringe Temperaturen erreicht werden. Dies ist nicht nur wichtig für den Arbeitsschutz (keine Verbrennungsgefahr), sondern ermöglicht auch den Einsatz von Folierungen in verschiedenen Designs.

Mit individuellen Oberflächenveredelungen und Folienbeschriftungen können Sie den **GRILLOMAX** zusätzlich mit Ihrem Design personalisieren und anpassen.



Folien in dieser Broschüre sind nicht farbverbindlich!





## REINIGUNG UND PFLEGE

Der **GRILLOMAX** wird aus hochwertigem und spülmaschinentauglichem Material hergestellt.

Die Easy2Clean Oberflächen schützen vor sichtbaren Verunreinigungen und können optional mit einer Nanolackbeschichtung (Antifingerprint) veredelt werden.

### EASY2CLEAN



EASY2CLEAN steht bei uns aber auch für einfache und schnelle Reinigung der Gerätekomponenten. Alle Elemente, die mit dem Gargut in Kontakt kommen, können leicht entnommen und gereinigt werden.

Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinentauglich.



Der **GRILLOMAX** zeichnet sich dank seiner vordefinierten Grill- und Garprogramme durch eine äußerst bedienerfreundliche Menüführung aus. Nach kurzer Einarbeitung kann zum Beispiel auch Servicepersonal das Gerät leicht bedienen. Auch können sehr einfach eigene Programme eingestellt werden. Alles nach dem Prinzip „Keep it simple“. Das kapazitive Touch-Display erleichtert ebenfalls die Bedienung.



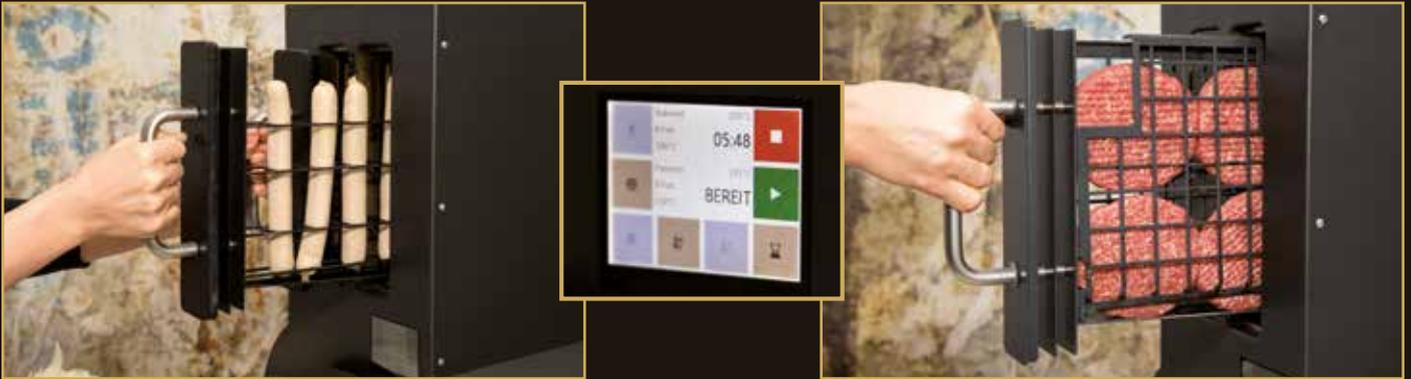
(\* Designbeispiel)

Die intelligente Software des **GRILLOMAX** ermöglicht ein effizientes Wärmemanagement. Zusätzlich verfügt der **GRILLOMAX** über eine Vorheiz- und Warmhaltefunktion (Gesamtverbrauch ca. 400 W), welche eine noch kürzere Zubereitungszeit ermöglicht.



## BEDIENUNG

Nach einer kurzen Aufheizphase können Sie das Grillgut in die Grillkammern schieben und via Touch-Display das gewünschte Programm wählen.



Der vollautomatische Garprozess spart Zeit und liefert rundum optimale Ergebnisse.



Dank der verschiedenen Grill-Einschübe des **GRILLOMAX**, lassen sich neben Bratwürsten z. B. auch Schnitzel, Burger-Patties u. v. a. m. zubereiten.



# BEDIENUNG



*„Einmal gesündere Pommes bitte!“*



Pommes einfüllen, Deckel verschließen und die Trommel in die Kammer einführen.

Der **GRILLOMAX – Elite** punktet beispielsweise mit einer Grill-Einheit und einer weiteren Heißluft- und Infrarot-Trommel. Dies ermöglicht Ihnen z.B. die Zubereitung von 8 x Bratwurst und 5 x Portionen Pommes-Frites gleichzeitig. Das Modell **GRILLOMAX – Duo Pom** bietet dagegen ausschließlich zwei Heißluft- und Infrarot-Trommeln.



Nach wenigen Minuten erfolgt eine Meldung, dass die Pommes servierfertig sind.



Guten Appetit!



# PRODUKTKATALOG



**Elite**  
Seiten 15-16



**Duo Pom**  
Seiten 17-18



**Advanced**  
Seiten 19-20





(\* Designbeispiel)

## GRILLOMAX | Modell Elite

*Mit ihm erfüllen Sie Ihren Gästen fast jeden Wunsch in immer gleichbleibender hoher Qualität – passend zu Ihren hohen Ansprüchen.*

### IDEAL FÜR:

Grilleinheit: Bratwurst, Burger-Patties, Leberkäse, Schnitzel, HotDog-Würste u. v. a. m.

Gareinheit: Pommes-Frites, Rösti, Wedges, Rissolées, diverse Fingerfood- und Snackprodukte u. v. a. m.



***Ihren Kreationen sind nahezu keine Grenzen mehr gesetzt.***





# GRILLOMAX ELITE



(\* Designbeispiel)

MODELL	ELITE
Geräteart	Gar- und Grillgerät
Material Gehäuse	Edelstahl, veredelt, versiegelt
Bedienpanel	TFT LCD-Display (Kapazitives Touch)
Material Trommel	Edelstahl
Funktionen	Grillen, Umluft/Heißluft, Luftreinigung
Grillraum (Anzahl)	2
Grillraum (max. Kapazität)	bis 8 Stck.
Garraum (Anzahl)	1
Elektr. Steuerung	Ja
Hochtemperaturisolierung	Ja
Entlüftung mit Plasmaeinheit	Ja
Abmessungen BxHxT	392x750x550 mm
Nettogewicht, kg	48
Leistung	3.480 W
Anschluss	220/230V/50 Hz Schuko

## Modell Elite

*Der Allrounder*





## GRILLOMAX | Modell Duo Pom

*Wenn es einmal ein paar Portionen mehr sein sollen ist der GRILLOMAX-Duo Pom die richtige Entscheidung und auch ideale Ergänzung. Dank zweier separat steuerbarer Trommeln ist er äußerst flexibel.*

Durch die konstant gleichen Garvorgänge bieten Sie Ihren Kunden eine immer gleiche hohe Qualität. Und das alles OHNE die Zugabe von Fett und nahezu geruchslos.

Ideal für Pommes-Frites, Rösties, Wedges, Rissolées oder diverse Fingerfood- und Snackprodukte.

(\* Designbeispiel)



**„Lecker Fritten“ und das fettreduziert!**





# GRILLOMAX DUO POM



(\* Designbeispiel)

MODELL	DUO POM
Geräteart	Gargerät
Material Gehäuse	Edelstahl, veredelt, versiegelt
Bedienpanel	TFT LCD-Display (Kapazitives Touch)
Material Trommel	Edelstahl
Funktionen	Umluft/Heißluft, Luftreinigung
Grillraum (max. Kapazität)	bis 2 x 625 g
Garraum (Anzahl)	2
Elektr. Steuerung	Ja
Hochtemperatur-isolierung	Ja
Entlüftung mit Plasmaeinheit	Ja
Abmessungen BxHxT	440x725x580 mm
Nettogewicht, kg	45
Leistung	3.550 W
Anschluss	220/230V/50 Hz Schuko

## Modell Duo Pom

*Der Experte für größere Mengen*





(\* Designbeispiel)

## GRILLOMAX | Modell Advanced

*Die Ausstattung mit extra großer Infrarot-Ofen-Grilleinheit macht unseren GRILLOMAX - Advanced zum perfekten Grill- und Backtalent.*

Grill und extragroßer Backofen – zwei Geräte in einem.

Ideal zum Backen von Pizza oder grillen von Lachs, sowie zum überbacken, wie z. B. von Hawaii-Toast und diversen Veggie Produkten geeignet.

Neueste Infrarotheizstrahler sorgen für ein gesundes Garerlebnis.





# GRILLOMAX ADVANCED



(\* Designbeispiel)

MODELL	ADVANCED
Geräteart	Back- und Grillgerät
Material Gehäuse	Edelstahl, veredelt, versiegelt
Bedienpanel	TFT LCD-Display (Kapazitives Touch)
Funktionen	Grillen, Backen, Luftreinigung
Grillraum (Anzahl)	2
Grillraum (max. Kapazität)	bis 8 Stck.
Ofenraum (Anzahl)	1
Ofenraum (max. Kapazität)	bis 8 Brötchen
Elektr. Steuerung	Ja
Hochtemperatur-isolierung	Ja
Entlüftung mit Plasmaeinheit	Ja
Abmessungen BxHxT	425x690x640 mm
Nettogewicht, kg	42
Leistung	3.175 W
Anschluss	220/230V/50 Hz Schuko

## Modell Advanced

*Das Grill- und Backtalent*





# GRILLOMAX

Distribution by

**HELIA**  
SMOKER

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Production & Trade  
Torsten Georg e.K.  
Scheidwaldstraße 8  
57299 Burbach-Wahlbach  
GERMANY

EMAIL & WEBSITE

[office@heliasmoker.de](mailto:office@heliasmoker.de)  
[www.heliasmoker.de](http://www.heliasmoker.de)

PHONE & FAX

+49 (0) 2736 | 29 826-60  
+49 (0) 2736 | 29 826-62

