



Settori d'impiego

Gli affumicatori **HELIA SMOKER** sono utilizzati con successo dal 1983. Li si trova in oltre 80 paesi...

- in cucina: professionale, semi-professionale o amatoriale
- in tutto il settore HoReCa (hotel, ristoranti, catering)
- in birrerie all'aperto, pub, fast-food, mense e caffetterie
- in gastronomie, macellerie, supermercati, negozi di alimenti biologici, bancarelle
- dietro il bancone dei cibi freschi e quello dei cibi caldi

- nei carrelli per spuntini e nel foodtruck
- nei mercati settimanali, nei mercati coperti, nelle botteghe agricole, nei tendoni delle feste
- in campeggio, accanto allo stagno, nella capanna di caccia, nel club sportivo, sulle navi
- nella cucina di prova
- ovunque tu voglia preparare cibi gustosi

Unico nel
sapore



Sempre di tendenza

L'affumicatore **HELIA SMOKER** offre la possibilità di cuocere la carne nella zona a bassa temperatura e allo stesso tempo di arricchirla con il tuo aroma preferito.

low & slow oppure high & speed

- Carne di maiale tirata
- Petto di manzo
- Pastrami
- Costine di maiale/manzo
- Pollame
- Patate



GOOD SMOKED FOOD
with real wood



Le ricette sono disponibili nel nostro ricettario oppure all'indirizzo:

www.heliasmoker.de



CONTATTI

HELIA SMOKER Produzione e commercio di affumicatori
Tit. Torsten Georg
Scheidwaldstraße 8 - 57299 Burbach

Telefono: +49 (0) 2736 - 298 26 60
Fax: +49 (0) 2736 - 298 26 62
E-mail: office@heliasmoker.de
www.heliasmoker.de

HELIA SMOKER

Affumicatori elettrici multifunzione



HELIA SMOKER

Prodotti tedeschi di qualità dal 1983
Le attrezzature professionali speciali per la gastronomia, l'industria alimentare e il settore del tempo libero.

MADE
IN
GERMANY

HELIA
SMOKER

La migliore tecnologia nel settore degli affumicatori Per uso interno ed esterno

HELIA SMOKER la soluzione professionale per gli affumicatori elettrici, può essere utilizzata ovunque, non è necessario alcun collegamento aggiuntivo per la canna fumaria o l'aria di scarico. Estrattore opzionale. Immediatamente pronto per l'impiego e facile da usare.

MULTIFUNZIONE - Un dispositivo per molte cose:

- Cucinare e affumicare allo stesso tempo = affumicatura a caldo
- Affumicare senza cottura = affumicatura a freddo
- Cucinare senza fumo
- Cuocere rapidamente a temperature elevate
- Cuocere lentamente a bassa temperatura
- Mantenere in caldo
- Riscaldare
- Brasare
- Grigliare
- Cuocere in forno
- Scongelare

Quali sono i vantaggi di Helia Smoker

Si tratta di gusto, qualità e, naturalmente, denaro ed è qui che entra in gioco **HELIA SMOKER**. È lo strumento perfetto per la tua cucina creativa e la chiave del successo.



Si può:

- creare ricette assolutamente speciali, utilizzando diverse tipologie di farina di legno e additivi
- preparare prodotti finiti o semplicemente arricchire con l'affumicatura, raffinare e dare il tocco finale
- affumicare a caldo o freddo tutti gli alimenti e renderli specialità particolari ed esperienze gustative
- affumicare all'interno e all'esterno e portare HELIA SMOKER ovunque come dispositivo da tavolo mobile
- usare tutte le altre utili funzionalità del dispositivo e utilizzarlo in tutte le aree della cucina.



Tecnica convincente e intelligente

- Tutti i modelli sono pratici dispositivi da tavolo e possono essere posizionati praticamente ovunque
- La porta del forno si apre sul davanti e non intralcia né a sinistra né a destra
- Non esistono norme specifiche per lo scarico o l'installazione.
- L'applicazione sotto o in prossimità di cappe aspiranti disponibili in commercio (aria di circolazione, aria di scarico o filtro a carbone) è praticabile e raccomandata
- Prodotti preparati in modo uniforme e preciso attraverso il controllo termostatico sia a bassa temperatura low & slow, sia ad alta temperatura high & speed
- Il processo di affumicatura è controllato automaticamente
- I processi di cottura e affumicatura sono soggetti a due cicli funzionali separati, si può cucinare con o senza affumicatura e affumicare con o senza temperatura (caldo e freddo)
- La temperatura uniforme e la buona distribuzione del fumo danno come risultato prodotti ottimali, molto succosi e dall'aspetto marrone-dorato, affumicati fino al nucleo. È possibile l'utilizzo di diverse farine e miscele di puro legno in qualsiasi momento.
- Risparmio energetico fino al 60% grazie alla costruzione a doppia camicia con isolamento completo, per perdite di temperatura minime e brevi tempi di riscaldamento
- Elementi di comando visibili e facili da usare. Tutti i componenti collegati o avvitati e facilmente intercambiabili

Versatile
nell'uso