

HELIA SMOKER

Elektrische Räuchergeräte mit Multifunktion



HELIA SMOKER

Deutsche Qualitätsprodukte seit 1983
Die besonderen Profigeräte rund um
die Gastronomie, das Lebensmittel-
gewerbe und den Freizeitbereich



HELIA
SMOKER 

Die Spitzentechnologie unter den Smokern - für den Innen- und Außenbereich.

HELIA SMOKER die professionelle Lösung unter den elektrischen Räuchergeräten, überall einsetzbar, kein Extra-Anschluss für Kamin oder Abluft nötig. Dunstabzug optional.

Sofort betriebsbereit und leicht zu bedienen:

- 1. Ofen vorheizen: Temperaturregler (6) auf gewünschte Gartemperatur stellen (bis 250° C). Grüne Lampe (5) geht an und bei erreichter Temperatur aus.
- 2. Räucherpfanne (12) mit Räuchermehl (10) füllen, befeuchten und auf die Heizspirale im Garraum stellen.
- 3. Tropfblech (3) mit Rost (1) (2) und entsprechendem Räuchergut versehen auf die untere Schiene schieben, bei Bedarf weiteren Rost einschieben und die Ofentür (4) gemäß der Markierung schließen.
- 4. Die Zeitschaltuhr (7) auf 15 Minuten stellen, rote Lampe (5) brennt, der Räucherprozess wird eingeleitet.
- 5. Die Garzeit (gemäß Rezeptbuch) an der Signaluhr (8) einstellen.
- 6. Das Kalträuchern entnehmen Sie der Anleitung im Rezeptbuch

- Alle Modelle sind handliche Tischgeräte und können nahezu überall platziert werden
- Die Ofentür öffnet nach vorne und steht weder links noch rechts im Weg
- Es gibt keine spezifischen Abluft- oder Installationsvorschriften
- Die Anwendung unter oder in der Nähe von handelsüblichen Dunstabzugshauben (Umluft, Abluft oder Kohlefilter) ist praktikabel und empfohlen
- Durch thermostatische Regelung gleichmäßig und punktgenau zubereitete Produkte sowohl bei Niedertemperatur low & slow als auch bei hoher Temperatur high & speed
- Der Räucherprozess wird automatisch gesteuert
- Die Gar- und Räucherprozesse unterliegen zwei getrennten Funktionskreisläufen, man kann garen mit oder ohne Rauch und räuchern mit oder ohne Temperatur (heiß- und kalt)
- Die gleichmäßige Temperatur und die gute Rauchverteilung ergeben optimale Produkte, sehr saftig mit goldbrauner Optik, durchgeräuchert bis zum Kern. Einsatz von verschiedenen, reinen Holzmehlen und Mischungen jederzeit möglich.
- Energieeinsparung von bis zu 60% durch Doppelmantelbauweise mit Rundumisolierung, für minimalen Temperaturverlust und kurze Aufheizzeiten
- Übersichtliche Bedienelemente, einfach zu bedienen. Alle Bauteile gesteckt oder geschraubt und einfach austauschbar.

Neu und perfekt für Profiküchen
Gastro Norm



5 herausnehmbare Einschübe für GN-Behälter, für individuelle und flexible Positionierung des Räucherguts. Mehr Kapazität, absolute Flexibilität und einfachstes Handling.



- 1 Fischrost (Fische mit dem Bauch nach oben)
- 2 Flachrost (für Plattfisch, Filet, Fleisch)
- 3 Tropfblech
- 4 Tür mit Spezialdichtung
- 5 Kontrolllämpchen
- 6 Temperaturregler (0°C – 250°C) für Ober- u. Unterhitze: Garfunktion
- 7 Zeitschaltuhr (0 – 15 Minuten): Einleitung Räucherprozess
- 8 Signaluhr
- 9 Fischgewürzmischung (500 g)
- 10 Räuchermehl (1000 g)
- 11 Bräter (7 cm hoch)
- 12 Räuchermehlpfanne



Modelle	Technische Daten	Standardausstattung	Fassungsvermögen
HELIA 24	230 oder 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	24 Forellen bis 250 g oder 12 Forellen ab 300 g ca. 4-6 Hähnchen ca. 7 kg Braten
HELIA 48	230 oder 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 Forellennroste (je 30x40 cm) * 2 Flachroste (je 30x40 cm) * 1 Räuchermehlpfanne * 1 kg Räuchermehl Buche Rezeptheft mit Bedienungsanleitung 2 Einschübe, herausnehmbar 3 Einschübe auf Anfrage	48 Forellen bis 250 g oder 24 Forellen ab 300 g ca. 8-10 Hähnchen ca. 14 kg Braten
HELIA GASTRONORM	230 oder 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	36 Forellen bis 250 g oder 18 Forellen ab 300 g ca. 18 kg Fleisch

* aus Edelstahl

Die Vorteile im Vergleich zu anderen Räucherverfahren

- Fisch und Fleisch werden nicht durch direkte Wärme des Holzfeuers oder durch Infrarotstrahlung gegart, sondern durch indirekt erhitzte Luft im Innenraum des Geräts.
- Durch die Türdichtung entweicht wenig Rauch und Feuchtigkeit. Der eigene Saft bleibt erhalten. Keine Ventilation und kein Austrocknen.
- Dem luftdicht verschweißten Geräteinnenraum wird kein Sauerstoff zugeführt, dadurch keine Geschmacksübertragung von Produkt zu Produkt.
- Gesundes und schadstoffarmes Räuchern. Im Gerät entsteht keine offene Flamme während des Rauchprozesses, da kein Sauerstoff. Somit entstehen keine Ruße oder Brennstoffe durch offene Verbrennung, sondern nur ein feiner Filterrauch.
- Der Filterrauch setzt sich an den Geräteinnenwänden teilweise ab. Diese Rauchsicht kann bleiben und sorgt für Geschmacksqualität, nicht mit chemischen Mitteln reinigen, bei Bedarf Speisereste einfach auswaschen, immer mit Tropfblech arbeiten.
- Geringe Folgekosten, es werden kein externer Rauchadapter oder teure Räucher pads benötigt.
- Verglichen mit Kombidämpfern und Konvektomaten mit Rauchfunktion beste Rauchqualität, kein Zeitverlust durch lange Reinigungsprogramme, größere Flexibilität, energiesparender und geringere Anschaffungskosten.
- Einfache Bedienung, keine zeit- und kostenintensive Personalschulungen nötig.

Wie profitiere ich am besten vom HELIA SMOKER

Alles dreht sich um Geschmack, Qualität und natürlich ums Geld verdienen und hier kommt der HELIA SMOKER zum Einsatz. Er ist das perfekte Werkzeug für Ihre kreative Küche und der Schlüssel zum Erfolg.

Sie können:

- zahlreiche ganz spezielle Rezepte kreieren, unter Verwendung von unterschiedlichen Holzmehlarten und Zusätzen
- fertige Endprodukte zubereiten oder 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 es in sämtlichen Küchenbereichen einsetzen.

Auf den Punkt gebracht:

Ein Gerät mit geringen Anschaffungskosten, mit dem Sie auf einfache Art und Weise, ganz nebenbei, ohne großen Arbeits-, Personal-, Energie- und Kostenaufwand, die besten Gerichte und Rezepturen, mit besonderem Geschmack, herstellen können und sich so vom Wettbewerb abheben. Dazu kommen die Multifunktionen, die eine volle Auslastung der Geräte möglich machen. Ein absoluter Mehrwert für Sie.

vielfältig in der

Anwendung



UNSER KNOW-HOW ist IHR GEWINN!



HELIA
SMOKER

Gar- und Räucherzeiten

Forelle	15 - 20 Min.
Karpfen	20 - 30 Min.
Hecht / Zander	20 - 30 Min.
Makrelen	20 - 25 Min.
Scholle / Seezunge	15 - 20 Min.
Seelachs	15 - 20 Min.
Heilbutt	15 - 20 Min.
Hummer	20 - 25 Min.
Lachssteak	15 - 20 Min.
Muscheln	20 - 25 Min.
Aal	30 - 60 Min.
Haxen	45 - 60 Min.
Rollbraten	40 - 60 Min.
Bauchfleisch	30 - 45 Min.
Spanferkel	60 - 90 Min.
Rauchsteaks	15 - 20 Min.
Frikadellen	15 - 20 Min.
Leberkäse	15 - 20 Min.
Hähnchen	30 - 45 Min.
Hähnchenschenkel	20 - 25 Min.
Pute / Ente	50 - 90 Min.
Rehrücken	45 - 60 Min.
Lammkeule	60 - 90 Min.
Toast Hawaii	05 - 10 Min.
Folienkartoffeln	25 - 35 Min.
Pizza	20 - 25 Min.
Tofu	15 - 20 Min.

Multifunktion – ein Gerät für vieles:

- Garen und räuchern gleichzeitig = heißräuchern
- Räuchern ohne garen = kalträuchern
- Garen ohne Rauch
- Schnell garen mit hohen Temperaturen
- Langsam garen mit Niedertemperatur
- Warmhalten
- Aufwärmen
- Schmoren
- Grillen
- Backen
- Auftauen

Einsatzbereiche

Bereits seit 1983 wird mit den HELIA SMOKERN erfolgreich gearbeitet. In über 80 Ländern findet man ihn...

- in der Küche – Profi, Semi-profi oder Hobby
- im gesamten HoReCa-Sektor (Hotel, Restaurant, Catering)
- in Biergärten, Kneipen, Schnellrestaurants, Kantinen und Cafeterias
- in Feinkostläden, Metzgereien, Supermärkten, Bioläden, Imbissbuden
- hinter der Frischetheke und der heißen Theke
- im Imbisswagen und Foodtruck
- auf Wochenmärkten, in Markthallen, in Hofläden, in Festzelten
- beim Campen, am Fischweiher, in der Jagdhütte, im Verein, auf Schiffen
- in der Versuchsküche
- überall dort, wo Sie schmackhaftes Essen zubereiten möchten

immer voll im
Trend



Ob Schweineschulter, -nacken oder Rinderbrust. Durch das lange Garen bei niedriger Temperatur findet eine Auflösung des im Bindegewebe vorhandenen Kollagens statt und macht das Fleisch so zart, dass es anschließend in kleine Stücke zerfällt oder zerrupft werden kann.

Der HELIA SMOKER bietet die Möglichkeit, das Fleisch im Niedrigtemperaturbereich auf den Punkt zu garen und gleichzeitig mit Ihrem favorisierten Rauchgeschmack zu veredeln.

low & slow oder high & speed

- Pulled Pork
- Beef Brisket
- Pastrami
- Schweine- oder Rinderrippen
- Geflügel
- Kartoffeln

Rezepte hierzu finden Sie in unserem umfangreichen Rezeptheft oder unter:

www.heliasmoker.de

einzigartig im

Geschmack



GOOD SMOKED FOOD
with real wood



HELIA
SMOKER

HELIA SMOKER

Die Multifunktions - **HELIA SMOKER** werden in eigener Fertigung auf modernen Maschinen, aus Rohmaterialien, hergestellt und in sorgfältiger Handarbeit, von gut ausgebildeten Fachkräften, montiert und geprüft. Sie sind 100% in unserem Betrieb in Deutschland gefertigt.

Durch ständige Weiterentwicklung und in enger Zusammenarbeit mit den führenden Fachinstituten und Fachverbänden der Fisch- und Fleischwirtschaft sowie die vielen Anregungen aus der Praxis der Gastronomie, ist der **HELIA SMOKER** ein ausgereiftes Qualitätsprodukt.

Dies wird übereinstimmend von den besten Köchen der Welt bestätigt.



Bereits seit 1983 wird mit dem **HELIA SMOKER** weltweit erfolgreich gearbeitet. Mittlerweile findet man ihn in über 80 Ländern.

Das Geheimnis unseres Erfolges: „Traditionen clever nutzen, um innovativ zu bleiben“.



 **MADE
IN
GERMANY**

Höchste Qualitätsansprüche
Geprüft nach RWTÜV / GS (geprüfte Sicherheit)
Fertigung nach VDE



Bilderquelle: www.eos-foto.de



HELIA SMOKER RÄUCHERGERÄTE

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.,
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany
Telefon: +49 (0)2736-2 98 26 60
Telefax: +49 (0)2736-2 98 26 62
Mobil: +49 (0)175-2 47 78 38
E-Mail: office@heliasmoker.de

www.heliasmoker.de