

Einsatzbereiche

Bereits seit 1983 wird mit den **HELIA SMOKER**n 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,
- beim Campen, am Fischweiher, in der Jagdhütte, im Verein, auf Schiffen
- in der Versuchsküche
- überall dort, wo Sie schmackhaftes Essen zubereiten möchten

Einzigartig im
Geschmack



Immer voll im Trend

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 or high & speed

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



GOOD SMOKED FOOD
with real wood



Rezepte hierzu finden Sie in unserem umfangreichen Rezeptheft oder unter:

www.heliasmoker.de



KONTAKT

HELIA SMOKER Räuchergeräte
Inh. Torsten Georg
Scheidwaldstraße 8 - 57299 Burbach
Deutschland

Tel.: 02736-298 26 60
Fax: 02736-298 26 62
E-Mail: office@heliasmoker.de
www.heliasmoker.de

HELIA SMOKER

Räucheröfen und BBQ Smoker mit Multifunktion



MADE
IN
GERMANY

HELIA SMOKER

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

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.

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

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.



Überzeugende und clevere Technik

- 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

Vielfältig in der
Anwendung