

Garen und Räuchern

Fisch
Fleisch
Wild
Geflügel
Wurst
Käse



HELIA SMOKER

Der elektrische Druckkammer-, Gar- und Räucherofen für Restaurants, Hotelküchen, Fisch-Feinkost, Metzgereien, Partyservice, Hobbyküchen...



made
in
Germany

HELIA
SMOKER 

Die Spitzentechnologie unter den elektrischen Räuchergeräten

HELIA SMOKER, die Spitzentechnologie unter den elektrischen Räuchergeräten, überall einsetzbar, ohne Kaminanschluß. Ein einfacher Stromanschluß genügt, und schon geht's los...

Arbeitsweise beim Räuchern

1. Vorheizen: Temperaturregler drehen und auf gewünschte Gartemperatur einstellen. Sobald die Temperatur erreicht ist erlischt die grüne Lampe.
2. Räucherpfanne mit Sägemehl füllen und auf die Heizspirale im Ofen stellen.
3. Tropfblech und direkt darauf den entsprechenden Rost, mit dem Räuchergut, auf der unteren Schiene, in das Gerät geben, bei Bedarf einen weiteren Rost, mit Räuchergut, auf die obere Schiene schieben und die Tür gemäß der Markierung schließen.
4. Zeitschaltuhr einschalten. Hierdurch wird der Rauchprozess eingeleitet und beendet, die rote Lampe brennt.
5. Die Garzeit lt. Rezeptbuch wird an der Signaluhr eingestellt.
6. Das Kalträuchern entnehmen Sie dem Rezeptbuch.

- Innenraum und Außenmantel sowie Tropfbleche und Flachroste aus Edelstahl rostfrei. Kein Durchrosten oder Abplatzen von Farbe oder Emaille.
- Doppelmantelbauweise vollisoliert, daher kurze Aufheizzeiten und geringer Wärmeverlust, bis zu 60% der Garzeit arbeitet das Gerät stromlos.
- Gehäuse dicht verschweißt, daher keine Feuchtigkeit im Doppelmantel. Alle elektrischen Teile sind geschützt. Bedienungsschalter und Kontrolllampen auf der Frontseite im küchengerichten Design und einfach bedienbar.
- Heizung mit thermostatischer Regelung, Zeitschaltuhr mit automatischem Ablauf.
- Die gleichmäßige Temperatur und die optimale Rauchverteilung, durch den Druck, ergeben eine optimale Garung und eine goldbraune Färbung der Rauchkost.



- 1) Flachrost
(für Plattfisch, Filet, Fleisch)
- 2) Fischrost
(Fisch liegt mit der Bauchseite nach oben)
- 3) Tropfschale
- 4) Tür mit Spezialdichtung

- 5) Kontrolllampchen
- 6) Temperaturregler
(0°C-250°C) für Ober- und Unterhitze: Garfunktion
- 7) Zeitschaltuhr
(0-15 Min.): Räucherfunktion
- 8) Signaluhr
(0-60 Min): Garzeit

- 9) Fischgewürzmischung
(500g)
- 10) Räuchermehl Buch
(1kg)
- 11) Bräter
(7cm hoch)
- 12) Räucherpfännchen
(mit Räuchermehl)
- 13) Wacholdergranulat

Technik

die überzeugt



Modelle:

Modell Helia 24

230 oder 115 Volt, 1500 Watt
B 45 cm, H 35 cm, T 45 cm
Tropfschale 30x40 cm
Gewicht 25kg

Modell: Helia 48

230 oder 115 Volt, 2500 Watt
B 45 cm, H 35 cm, T 85 cm
Tropfschale 30x80 cm
Gewicht 45kg

Standardausstattung:

Nirosta Tropfschale&Räucherpfanne
1 Forellenrost (30x40cm)
1 Flachroste (30x40cm)
1kg Räuchermehl, Gewürzprobe
Rezeptbuch
Bedienungsanleitung

Standardausstattung:

Nirosta Tropfschale&Räucherpfanne
2 Forellenneste (30x40cm)
2 Flachroste (30x40cm)
1kg Räuchermehl, Gewürzprobe
Rezeptbuch
Bedienungsanleitung

Fassungsvermögen:

24 Forellen à 250g/12 à 500g
4 Hähnchen, 7kg Braten

Fassungsvermögen:

48 Forellen à 250g/24 à 500g
8 Hähnchen, 14kg Braten

Höchste Qualitätsansprüche:

Geprüft nach RWTÜV / GS (geprüfte Sicherheit), Fertigung nach VDE, Zulassung SED, auf Sicherheit geprüft durch die SUVA (Schweiz Unfallversicherungsanstalt), u.a.



made
in
Germany

HELIA
SMOKER

Vorteile des HELIA SMOKER's

- Garen und Räuchern in einem Arbeitsgang.
- Kurze Gar- und Räucherzeiten, auch à la carte heiß servieren.
- Heiß- oder kalt räuchern bei minimaler Rauchbelästigung.
- Keine Geschmacksübertragung von Fisch auf Fleisch.
- Ohne Zusatz von Fett garen, nur im Eigensaft, sehr schmackhaft und kalorienarm.
- Frische und tiefgefrorene Ware kann verarbeitet werden.
- Auftauen tiefgefrorener Rauchkost im vollen Saft.

Wie nutze ich den HELIA SMOKER optimal – von der Geschäftsidee bis zum privaten Einsatz

Eigenerzeugung aller Räucherspezialitäten mit geringem Arbeits- und Zeitaufwand, eigenem Einfluss auf die Rauchqualität und den Rauchgeschmack sowie geringem Kostenaufwand.

Erweiterung der Speisekarte um ein Vielfaches mit geräucherten Genüssen.

Räucheraktionen – kulinarische Erlebnistage

Buffets, Delikatesstheken, Partyservice, event-smoking, Hobbyräuchern

Einsatzgebiete

bereits seit 1983 wird mit dem HELIA SMOKER weltweit erfolgreich gearbeitet, in über 80 Ländern findet man ihn...

in jeder Küche – profi, semi-profi oder privat

hinter der Ladentheke, im Gastraum, im Biergarten, im Verkaufswagen, im Festzelt, auf dem Markt, auf dem Schiff

beim Campen, am Fischweiher, in der Jagdhütte, im Verein einfach überall!

Nutzen Sie unsere Erfahrung – es ist Ihr Gewinn!

Die Vorzüge im Vergleich zu anderen Räucherverfahren

- Fisch und Fleisch wird nicht durch direkte Wärme des Holzfeuers oder durch Infrarotstrahlung gegart, sondern durch indirekt erhitzte Luft im Innenraum der Druckkammer.
- Durch die Türdichtung entweicht wenig Rauch und Feuchtigkeit. Der eigene Saft bleibt voll erhalten.
- Dem luftdicht verschweißten Geräteinnenraum wird kein Sauerstoff zugeführt (keine Ventilation), dadurch keine Geschmacksübertragung von Fisch auf Fleisch oder andere Produkte.
- Gesundes und schadstoffreies Räuchern, da in dem sauerstoffreien Innenraum keine offene Flamme bei der Verglimmung des Räuchermehles entsteht. Somit werden keine gefährlichen Brennstoffe oder Ruße freigesetzt, lediglich der reine Filterrauch.
- Der Filterrauch setzt sich an den Innenwänden des Gerätes, nach Ablauf der Zeitschaltuhr, weitgehend ab. Diese Rauchsicht nicht mit chemischen Mitteln reinigen, den Ofen bei Bedarf auswischen. Hier gilt das Motto: „Je schwärzer der Ofen, je besser der Rauchgeschmack“. (Dies ist hygienisch unbedenklich, da es sich hier nur um den reinen Filterrauch handelt. Speisesaft und -reste werden im Tropfblech aufgefangen).



vielfältig in der
Anwendung



HELIA
SMOKER 

Gar- und Räucherzeiten

Forelle	15 – 20 Min.
Karpfen	20 – 30 Min.
Hecht / Zander	20 – 30 Min.
Makrelen	20 – 25 Min.
Scholle / Seeszunge	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.

Bieten Sie Ihren Gästen und Kunden frische, unverfälschte Rauchkost.

Spezialitäten in der rustikalen Küche sind die geräucherten Schweinshaxen im vollen Saft, Spanferkel leicht angeräuchert oder Spareribs. Im Imbissgeschäft oder an der Theke sind die geräucherten Frikadellen und Hähnchenschenkel beliebt, an der Fischtheke, neben den Klassikern Forelle, Aal, Hecht, Zander auch Scampis, Muscheln und Hummer. Auch Rauchkartoffeln, Rauchkäse, Rauchgemüse, Rauchteigwaren bereichern jede Küche.

Was unser Multitalent sonst noch kann...

Pizza, Zwiebelkuchen, Käsküchli, Flammkuchen etc. backen oder auftauen

Brot oder Brötchen backen

Hawaii-Toast ohne Hautbildung überbacken

Leberkäse backen

Braten, grillen, garen ohne Rauch, im vollen Saft

Gratinieren

Niedertemperaturgaren und warmhalten / hold

und natürlich hervorragend Kalträuchern bei Temperaturen um die 25°C

...und zwar gleich nach dem Räuchern von Fisch oder Fleisch, ohne Geschmacksübertragung!



Mmmh...

einmalig im
Geschmack



HELIA
SMOKER 

HELIA SMOKER

Die Geräte werden in eigener Fertigung auf den modernsten Maschinen hergestellt und in sorgfältiger Handarbeit montiert und geprüft. Durch ständige Weiterentwicklung und in enger Zusammenarbeit mit den führenden Fachinstituten und Fachverbänden der Fisch- und Fleischwirtschaft sowie den vielen Anregungen aus der Praxis der Gastronomie, ist der HELIA SMOKER heute ein ausgereifter Räucherofen. Dies wird übereinstimmend von den besten Köchen aus aller Welt bestätigt. Auch durch die FIMA (Fischwirtschaftliches Marketing Institut), von vielen Fachverbänden wie z.B. VDK (Verband der Köche) sowie Verbänden der Hotelfachschulen aus dem Ausland.

