



Elektrische Räuchergeräte mit Multifunktion aus Edelstahl für Gastronomie, Lebensmittelgewerbe, Freizeit, u.v.m. HELIA24 | HELIA48 | HELIA Gastronorm



-  Garen und räuchern gleichzeitig = heißräuchern
-  Räuchern ohne garen = kalträuchern
-  Niedertemperatur garen und räuchern
-  Warmhalten ohne austrocknen, cook and hold
-  Garen, grillen, schmoren (auch ohne Rauch)
-  Backen, überbacken, gratinieren
-  Keine besonderen Installationsvorschriften, steckerfertige Tischgeräte, Dunstabzug optional

Modelle	Technische Daten	Standardausstattung	Fassungsvermögen
HELIA24 	230 od. 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 * aus Edelstahl	24 Forellen bis 250 g oder 12 Forellen ab 300 g ca. 4-6 Hähnchen ca. 7 kg Braten
HELIA48 	230 od. 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 *aus Edelstahl	48 Forellen bis 250g oder 24 Forellen ab 300 g ca. 8-10 Hähnchen ca. 14 kg Braten
HELIA Gastronorm 	230 od. 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 * aus Edelstahl	36 Forellen bis 250g oder 18 Forellen ab 300 g ca. 18 kg Fleisch