

Räucher-, Grill- und Backofen, elektrisch



d = 15

9.03 / F

- Fleisch
- Fisch
- Wild
- Geflügel
- Heissräuchern
- Kalträuchern
- Braten
- Backen
- Niedertemperaturen-Garen

Mod. Helia-Smoker

(SEV-geprüft, SUVA-Zulassung Nr. 2320)

Für das Gastgewerbe, Metzgereien, Wild- und Geflügel-Geschäfte, Fisch- und Feinkost-Geschäfte, Supermärkte, Landwirtschaft, Party-Service, Haushalt usw.

Ein Novum der Räuchertechnik. Einmalig im Geschmack. Räuchern in geschlossenem Raum. Selbst frisch räuchern von Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel, Rauch-Spezialitäten, im vollen Saft, heiss und servierfertig in sehr kurzen Zeiten, da sich im Inneren des Gerätes ein Druck aufbaut (0,1 bar). Garen und räuchern in einem Arbeitsgang. Schweinshaxen, Speck, Schinken, Wurst, Hähnchen, Pouletschenkel, Folienkartoffeln usw.

Fassungsvermögen:

Helia 24: 24 Forellen à 250 g oder
12 à 500 g, 4 Hähnchen,
7 kg Braten usw.

Helia 48: 48 Forellen à 250 g oder
24 à 500 g, 8 Hähnchen,
14 kg Braten usw.

Keine Geschmacksübertragung von Fisch auf Fleisch, Käse usw.

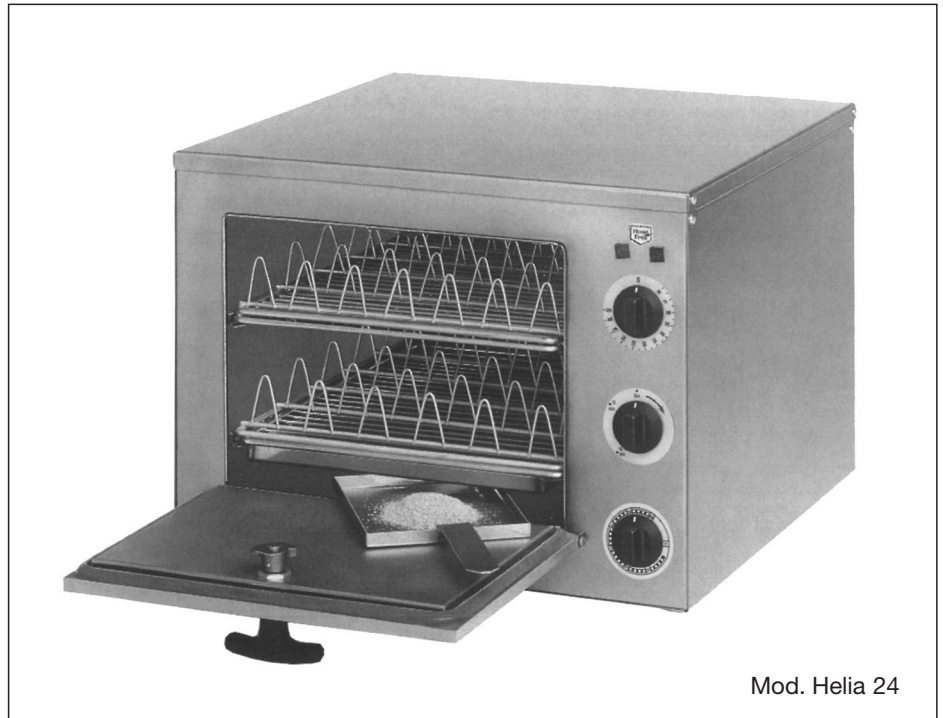
Es können auch Pizzas gebacken oder aufgetaut werden. In diesem Falle wird kein Räuchermehl verwendet. Das Gerät kann auch als Backofen eingesetzt werden (Brot, Kuchen, Käseküchlein, Toast mit Käse-Scheibletten, Zwetschgenkuchen, Spinatküchlein usw.).

Beim Kalträuchern von Lachs, Schinken, Wurst, Rauchkäse usw. bleibt die Heizung ausgeschaltet; es wird nur die Zeitschaltuhr für das Räuchermehl eingeschaltet.

Standard-Ausrüstung
(im Gerätepreis enthalten):

- Mod. Helia 24:
- 1 Tropfblech 30 x 40 x 1,5 cm
 - 2 Flachroste 30 x 40 cm
 - 1 Forellennrost 30 x 40 cm mit 6-er-Teilung
 - 1 Makrellennrost 30 x 40 cm mit 5-er-Teilung
 - 1 Räucherpfanne mit Handgriff
 - 1 Packung Räuchermehl
 - 1 Packung Gewürzmischung
 - 1 Bedienungs-Anleitung mit Rezeptheft

- Mod. Helia 48:
- 1 Tropfblech 30 x 80 x 1,5 cm
 - 4 Flachroste 30 x 40 cm
 - 2 Forellennroste 30 x 40 cm mit 6-er-Teilung
 - 2 Makrellennroste 30 x 40 cm mit 5-er-Teilung
 - 1 Räucherpfanne
 - 1 Packung Räuchermehl
 - 1 Packung Gewürzmischung
 - 1 Bedienungs-Anleitung mit Rezeptheft



Mod. Helia 24



Mod. Helia 48

Technische Daten:

Anschluss
Leistung
Breite
Tiefe
Höhe
Gewicht inkl. Standard-Ausrüstung
Art. Nr.
Preis

Mod. Helia 24

230 V
1000 W
45 cm
45 cm
35 cm
25 kg
2455.01
Fr. 1'950.-

Mod. Helia 48

230 V
2000 W
45 cm
85 cm
35 cm
45 kg
2455.02
Fr. 2'650.-

Zubehör usw. siehe Rückseite!

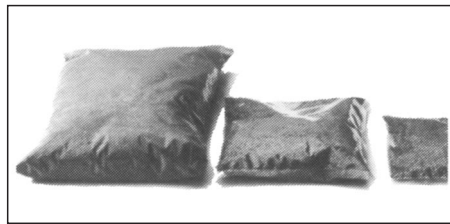
Preise exkl. MWSt

Vorteile des Druckräucherns mit dem HELIA-Smoker:

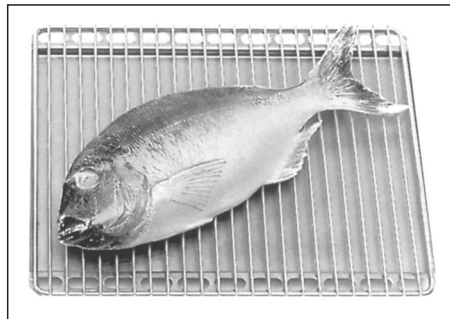
- Fisch und Fleisch wird nicht durch direkte Wärme des Holzfeuers oder durch Infrarot-Strahlung gegart, sondern durch indirekt erhitzte Luft im Innenraum der Druckkammer.
- Durch den dichten Verschluss der Türe kann kaum Rauch und somit auch kaum Feuchtigkeit entweichen. Der eigene Saft bleibt voll erhalten. Das ist die Besonderheit zu anderen Räucherverfahren.
- Ohne Zusatz von Fett garen; daher kalorienarm.
- Der Eigengeschmack bleibt voll erhalten.
- Keine Geschmacks-Übertragung von Fisch auf Fleisch.
- Kurze Gar- und Räucherzeiten.
- Garen und Räuchern in einem Arbeitsgang.
- Heiss servieren von frischer oder tiefgefrorener Ware.
- Auftauen tiefgefrorener Rauchkost in vollem Saft.
- Heiss- und Kalträuchern.
- Der Rauch setzt sich nach Ablauf der Zeitschaltuhr an den Wandungen des Innenraumes weitgehend ab. Daher den Innenraum nicht reinigen; je schwärzer, umso besser wird der Rauchgeschmack.

Von Fachleuten gebaut – von Chefköchen erprobt

- Innenraum und Aussenmantel sowie Tropfbleche und Flachroste aus rostfreiem Edelstahl. Kein Durchrosten oder Absplittern von Farbe und Email.
- Doppelmantel-Bauweise, vollisoliert; daher kurze Aufheizzeiten und geringer Energiebedarf.
- Gehäuse dicht verschweisst, daher keine Feuchtigkeit im Doppelmantel. Alle elektrischen Teile sind geschützt.
- Türdichtung aus Silikon (temperaturbeständig 50 Shore, lebensmittelbeständig).
- 2 Einschubleisten (für Doppel Beschickung).
- Zeitschaltuhr 15 Minuten, gekoppelt mit Kontroll-Lampe.
- Thermostat, mit 9 Positionen, gekoppelt mit Kontroll-Lampe
- Immer gleichbleibende Ergebnisse.
- Rezeptheft, von namhaften Küchenchefs zusammengestellt.
- Fisch- und Fleisch-Gewürz-Mischungen sind speziell für Helia Geräte erprobt- und werden wie auch das Räuchermehl als Zubehör separat geliefert.

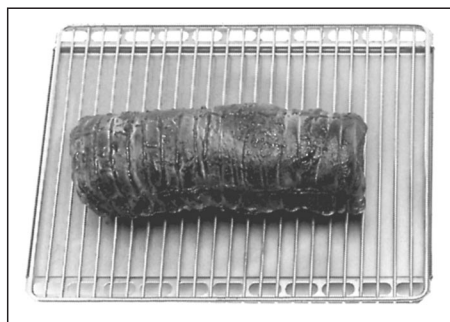


Räuchermehl-Mischung, 1-kg-Beutel	Art. Nr. 2455.11	Preis Fr. 10.–
Wacholder-Sägemehl, 250-g-Beutel	Art. Nr. 2455.12	Preis Fr. 18.–
Fischgewürz-Mischung, 500-g-Beutel	Art. Nr. 2455.13	Preis Fr. 19.–



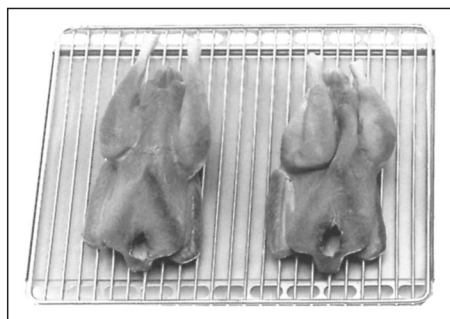
Tropfblech mit Fisch auf Rost

Forellen 400 g	15–20 Minuten
Karpfen 600 g	30 Minuten
Hecht/Zander	30 Minuten
Seezunge	15 Minuten
Aal 500 g	bis 60 Minuten
Lachs, heiss geräuchert	30 Minuten
Makrele	25 Minuten
Hummer	20 Minuten
Muscheln	30 Minuten



Tropfblech mit Fleisch auf Rost

Rollbraten 8 cm	30 Minuten
Steak	15 Minuten
Haxen	60 Minuten
Kasseler	bis 30 Minuten
Bauchfleisch	45 Minuten
Lammrücken	60 Minuten
Rehrücken	50 Minuten



Tropfblech mit Poulets auf Rost

Hähnchen	45 Minuten
Ente	60 Minuten
Entenbrust usw.	15 Minuten

Forellenrost

6-er-Teilung für Helia 24 + 48:
Art. Nr. 2455.16 Preis Fr. 35.–

Makrelenrost

5-er-Teilung für Helia 24 + 48:
Art. Nr. 2455.17 Preis Fr. 35.–

Karpfenrost

4-er-Teilung für Helia 24 + 48:
Art. Nr. 2455.18 Preis Fr. 35.–

Roste

Die Roste sind 30 x 40 cm gross. In das Mod. Helia 24 kann pro Einschubleiste 1 Rost und in das Mod. Helia 48 können 2 Roste pro Einschubleiste eingeschoben werden.

Bräter-Schale

30 x 40 x 7 cm. Zum Arbeiten mit Sauce oder zum Zubereiten von Suppe.
Art. Nr. 2455.19 Preis Fr. 120.–

Arbeitsweise beim Räuchern

1. Vorheizen bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sobald die Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Lampe.
2. Räucherpfanne mit Sägemehl füllen und auf die Heizspirale im Ofen stellen.
3. Räuchergut mit dem Tropfblech einschieben und die Türe schliessen.
4. Zeitschaltuhr einschalten. Hierdurch wird der Rauchprozess eingeleitet und beendet.
5. Die Garzeit lt. Rezeptbuch wird an der Signaluhr eingestellt.
6. Kurzzeiträuchern ist mit der Edelstahlpfanne jederzeit möglich.
7. Das Kalträuchern entnehmen Sie dem Rezeptbuch.

Preise exkl. MWSt