

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://heliasmoker.nt-rt.ru> || hrh@nt-rt.ru



HELIA SMOKER

Многофункциональные электрические коптильные устройства

HELIA SMOKER

Немецкое качество с 1983 года
Специальные профессиональные
устройства для всего, что связано
с гастрономией, торговлей
продуктами питания и отдыхом



HELIA
SMOKER 

Лучшие технологии копчения - использование внутри и вне помещений.

HELIA SMOKER - профессиональное решение среди электрических коптильных устройств, которое можно использовать везде без необходимости дополнительного подключения дымохода или вытяжки. Вытяжная труба в качестве опции.

Готовы к использованию и просты в использовании:

1. Предварительный прогрев рабочей камеры: установите регулятор температуры (6) на требуемую температуру приготовления (до 250°C). Загорается зеленая лампа (5), которая гаснет при достижении требуемой температуры.
2. Заполните емкость для копчения (12) древесной мукой (10), смочите и поместите на нагревательный элемент в рабочей камере.
3. Установите поддон (3) с решеткой (1) (2) и соответствующим продуктом для копчения на нижнюю направляющую, при необходимости установите еще одну решетку и закройте дверцу духовки (4) в соответствии с маркировкой.
4. Установите таймер (7) на 15 минут, красная лампа (5) горит: начинается процесс копчения.
5. Установите время приготовления (согласно книге рецептов) на сигнальных часах (8).
6. Инструкцию по холодному копчению можно найти в книге рецептов.

- Все модели являются удобными настольными устройствами и могут устанавливаться практически в любом месте
- Дверца печи открывается вперед и не мешает ни слева, ни справа
- Отсутствуют какие-либо предписания относительно вытяжки или установки
- Использование под или рядом с коммерчески доступными вытяжными системами (для циркуляции, вытяжки воздуха или с угольным фильтром) является практичным и рекомендуемым решением
- Благодаря термостатическому контролю продукты готовятся с должной равномерностью и точностью, как при низких (low & slow), так и при высоких температурах (high & speed).
- Процесс копчения контролируется автоматически
- Процессы приготовления пищи и ее копчения - это два отдельных функциональных процесса: вы можете готовить с или без дыма и коптить с или без температуры (горячее и холодное копчение)
- Благодаря равномерной температуре и хорошему распределению дыма получаются оптимальные продукты, очень сочные, золотисто-коричневые, прокопченные до самой глубины. Использование самой разнообразной, чистой древесной муки и смесей возможно в любое время.
- Экономия энергии до 60% благодаря конструкции с двойной рубашкой со всесторонней изоляцией, для минимальных потерь температуры и короткого времени прогрева.
- Четкие органы управления, простые в использовании. Все компоненты вставляются в разъем или привинчиваются и легко заменяются.

Новый и совершенный продукт для профессиональной кухни

Gastro Norm



5 выдвижных модулей для GN-контейнеров, для индивидуального и гибкого расположения продуктов, подлежащих копчению. Увеличенная емкость, абсолютная гибкость и легкость манипуляций.



Внутренний и наружный корпус а также все решетки, миски и противни для копчения выполнены из нержавеющей стали.

- 1 Решетка для рыбы (рыба животом вверх)
- 2 Плоская решетка (для камбалы, филе, мяса)
- 3 Поддон для капель
- 4 Дверца со специальным уплотнением
- 5 Индикаторная лампочка
- 6 Регулятор температуры (0°C - 250°C)
Для нагрева сверху и снизу: функция приготовления
- 7 Таймер (0-15 минут):
Введение в процесс копчения
- 8 Сигнальные часы
- 9 Смесь специй для рыбы (500 г)
- 10 Древесная мука для копчения (1000 г)
- 11 Жаровня (высота 7 см)
- 12 противень для древесной муки



Модели	Спецификации Стандартное	оборудование	Вместимость
HELIA 24	230 или 115 вольт, 1,5 кВт Ш 45 см, В 35 см, Д 45 см для веса (пустой): 25 кг Проверено в соответствии с RWTÜV / GS Изготовлено в соответствии с VDE Сертификат CE Диапазон температур до 250°C	поддон для капель (30x40 см) * 1 Стойка для форели (30x40 см) * 1 Плоская стойка (30x40 см) * 1 Противень для древесной муки для копчения 1 кг древесной муки из бука Книга рецептов с инструкцией по эксплуатации 2 Вставки, съемные 3 Вставки по запросу	24 форели до 250 г или 12 форелей от 300 г примерно на 4-6 кур около 7 кг жаренных продуктов
HELIA 48	230 или 115 вольт, 2,5 кВт Ш 45 см, В 35 см, Д 85 см на вес (пустой): 39 кг Проверено в соответствии с RWTÜV / GS Изготовлено в соответствии с VDE Сертификат CE Диапазон температур до 250°C	Поддон для капель (30x80 см) * 2 Решетки для форели (каждая 30x40 см) * 2 Плоские решетки (каждая 30x40 см) * 1 Противень для древесной муки для копчения * 1 кг древесной муки из бука Книга рецептов с инструкцией по эксплуатации 2 Вставки, съемные 3 Вставки по запросу	48 форелей до 250 г или на 24 форели от 300 г примерно на 8-10 кур примерно на 14 кг жаренных продуктов
HELIA GASTRONORM	230 или 115 вольт, 2,5 кВт Ш 51,5 В 43,5 Д 60,5 см на вес (пустой): 35 кг Проверено в соответствии с RWTÜV / GS Изготовлено в соответствии с VDE Сертификат CE Диапазон температур до 250°C	Поддон для капель (32,5 x 53 см) * 1 GN 1/1 * 1 Решетка для форели из нержавеющей стали GN 1/1 * 1 Противень для древесной муки для копчения * 1 кг древесной муки из бука Книга рецептов с инструкцией по эксплуатации Особенность: 5 вставок для GN-контейнеров и решеток, съемные, расстояния около 40 мм	для 36 форелей до 250 г или на 18 форелей от 300 г примерно на 18 кг мяса

* Плоская решетка из нержавеющей

HELIA
SMOKER

Преимущества по сравнению с другими методами копчения

- Рыба и мясо готовятся не с помощью прямого нагрева от огня горящих дров или инфракрасного излучения, а путем непрямого нагрева с помощью горячего воздуха внутри рабочей камеры.
- Благодаря уплотнителю дверцы дым и влага почти не покидают рабочую камеру. Продукты сохраняют свой собственный сок. Не требуется вентиляция и принудительное отсасывание дыма.
- Благодаря воздухопроницаемой сварной внутренней части в рабочую камеру не поступает кислород, поэтому отсутствует переход вкуса от продукта к продукту.
- Здоровое копчение с низким уровнем выбросов. Во время процесса копчения в устройстве отсутствует открытое пламя, поскольку отсутствует кислород. Это значит, что нет сажи или частиц топлива, образующихся при открытом сгорании, имеется лишь дым, задерживаемый тонким фильтром.
- Такой дым частично оседает на внутренней стороне устройства. Этот осадок от дыма может оставаться на месте - именно он обеспечивает качество вкуса, этот налет не следует очищать химическими веществами, достаточно просто вытирать остатки при необходимости и всегда использовать поддон для капель.
- Низкие дополнительные затраты: не требуется внешний дымовой адаптер или дорогие прокладки для копчения.
- По сравнению с пароконвектоматами и конвектоматами с функцией дыма, наши системы гарантируют лучшее качество дыма, отсутствие потерь времени из-за необходимости в длительных программах очистки, большую гибкость, энергосбережение и более низкие затраты на приобретение.
- Простое управление, не требующее времени и затратного обучения персонала.

Как можно извлечь максимальную пользу из HELIA SMOKER

Все дело в вкусе, качестве и, конечно же, зарабатывании денег, и именно здесь в игру вступает HELIA SMOKER. Это идеальный инструмент для вашей креативной кухни и залог успеха.

Вы можете:

- создавать множество особых рецептов, используя различные виды древесной муки и добавок
- готовить конечные продукты или просто коптить облагораживать, завершать, придавать законченность и „наносить последний удар“
- коптить любые продукты в горячем или холодном виде и превращать их в особые блюда и вкусовые ощущения
- коптить в помещении и на улице и брать с собой HELIA SMOKER в качестве портативного настольного устройства
- использовать все остальные полезные функции устройства и пользоваться им в любых кухонных помещениях.

Кстати:

Это - устройство с низкой стоимостью, которое позволяет легко готовить лучшие блюда и рецепты, с особым вкусом, с максимальной простотой, без особых усилий, персонала, энергии и затрат, и таким образом выделяться на фоне конкурентов. К этому можно добавить множественные функции, которые делают возможным комплексное использование устройства. Абсолютная выгода для вас.

универсально в приме



НАШЕ НОУ-ХАУ ЭТО - ВАША ПРИБЫЛЬ!



HELIA
SMOKER 

Время приготовления и копчения

Форель	15-20 мин.
Карп	20-30 мин.
Щука/судак	20-30 мин.
Атлантическая скумбрия	20-25 мин.
Камбала/морской язык	15-20 мин.
Сайда	15-20 мин.
Палтус	15-20 мин.
Омар	20-25 мин.
Стейк из лосося	15-20 мин.
Мидии	20-25 мин.
Угорь	30-60 мин.
Голяшка и рулька	45-60 мин.
Жаркое	40-60 мин.
Реберно-брюшная часть	30-45 мин.
Молочный поросенок	60-90 мин.
Копченый стейк	15-20 мин.
Тефтели	15-20 мин.
Печеночный паштет	15-20 мин.
Курица	30-45 мин.
Куриные бедрышки	20-25 мин.
Индейка/утка	50-90 мин.
Седло косули	45-60 мин.
Ножка ягненка	60-90 мин.
Гавайский тост	05-10 мин.
Печеный картофель	25-35 мин.
Пицца	20-25 мин.
Тофу	15-20 мин.

своей многофункциональности - одно устройство для множества функций:

- Готовить и коптить одновременно = горячее копчение
- Копчение без приготовления = холодное копчение
- Приготовление пищи без дыма
- Готовим быстро при высоких температурах
- Готовим медленно при низкой температуре
- Сохранение уже приготовленных блюд теплыми
- Подогревание
- Тушение
- Гриль
- Выпекание
- Размораживание

Области применения

HELIA SMOKER успешно используются с 1983 года. Вы можете встретить их в более чем 80 странах...

- на кухне - для профессионалов, полупрофессионалов или любителей
- во всем секторе HoReCa (гостиницы, рестораны, кейтеринг)
- в пивных, пабах, ресторанах быстрого питания, столовых и кафетериях
- в магазинах деликатесов, мясных лавках, супермаркетах, магазинах здоровой пищи, продуктовых лавках
- за прилавками для свежих и горячих продуктов
- в передвижных закусочных
- на еженедельных рынках, в рыночных залах, в фермерских магазинах, в шатрах во время праздничных мероприятий
- в кемпингах, у рыбных прудов, в охотничьих домиках, в спортивных клубах, на судах
- на экспериментальной кухне
- повсюду, где вы хотите готовить вкусную еду

ВСЕГДА В СООТВЕТСТВИИ

с трендом



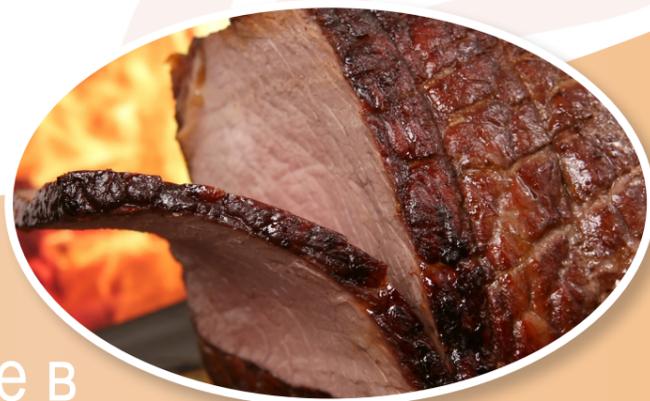
Будь то свиная лопатка, шея или говяжья грудинка. Длительное приготовление пищи при низкой температуре приводит к растворению коллагена в соединительной ткани, что делает мясо настолько нежным, что оно буквально разваливается на мелкие кусочки.

HELIA SMOKER предлагает возможность доводить мясо в низкотемпературном диапазоне до определенной степени готовности и одновременно придать ему свой любимый вкус копчености.

режимы: low & slow или high & speed

- Тушеная свинина
- Говяжья грудинка
- Пастрами
- Свиные или говяжьи ребра
- Домашняя птица
- Картофель

Вы можете найти рецепты этих блюд в нашей обширной



GOOD SMOKED FOOD
with real wood



уникальное в

Вкус

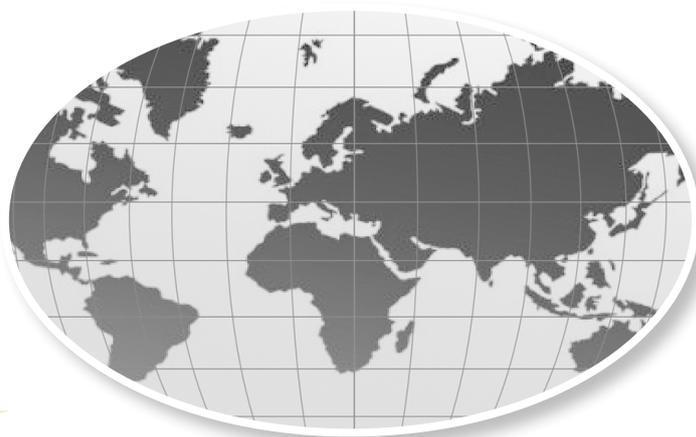
HELIA SMOKER 

HELIA SMOKER

Многофункциональные устройства HELIA SMOKER собираются и испытываются на собственном производстве на современном оборудовании из сырья при тщательной ручной работе хорошо обученных специалистов. Они на 100% сделаны в нашей компании в Германии.

Благодаря непрерывному развитию и тесному сотрудничеству с ведущими специализированными институтами и ассоциациями рыбной и мясной промышленности, а также многочисленным идеям, поступающих из сферы гастрономии, HELIA SMOKER смог стать совершенным и качественным изделием.

Это неизменно подтверждается лучшими поварами мира.



HELIA SMOKER с 1983 года успешно работал и работает по всему миру. Теперь его можно найти в более чем 80 странах.

Секрет нашего успеха: «Следовать традициям с умом, чтобы оставаться инновационными».



**MADE
IN
GERMANY**

Высочайшие стандарты качества

Испытано в соответствии с RWTÜV / GS (проверено на безопасность) Производство в соответствии с VDE



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новая Зеландия (37)64-61-11
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://heliasmoker.nt-rt.ru> || hrh@nt-rt.ru