

HELIA SMOKER GASTRONORM

HELIA
SMOKER 

Le FUMOIR professionnel
pour la restauration

INDOOR **OUTDOOR**

✓ 5 niveaux pour bacs GN et grilles
garantissent une **CAPACITÉ** accrue,
une **FLEXIBILITÉ** maximale et une
MANIPULATION simple en cuisine

✓ **MULTIFONCTION** - un seul appareil à
forte valeur ajoutée:

- Cuisson et fumage simultanés = fumage à chaud
- Fumage sans cuisson = fumage à froid
- Cuisson sans fumée
- Cuisson rapide à hautes températures
- Cuisson lente à basse température – low & slow
- Finition au fumage pour sublimer, affiner
et arrondir les saveurs
- Maintien au chaud sans dessèchement
- Réchauffage – décongélation
- Cuisson au four



Matériaux:

Acier inoxydable, double paroi, entièrement isolé,
électrique: 230 ou 115 volts – 2,5 kW
Plage de température: jusqu'à 250 °C
Dimensions :
51,5 × 43,5 × 60,5 cm (largeur × hauteur × profondeur)
Bac récupérateur de graisse: 32,5 × 2 × 53 cm
Nombre de niveaux pour bacs GN 1/1, GN 1/2,
GN 1/3 et grilles: 5
Espacement entre les niveaux: env. 40 mm
Poids: 35 kg à vide / 39 kg avec accessoires standards

Equipement standard inclus:

1 bac récupérateur en acier inoxydable
1 bac à fumage
1 grille plate en acier inoxydable GN 1/1
1 grille à truites en acier inoxydable GN 1/1
1 kg de sciure de fumage hêtre, échantillon d'épices
Livre de recettes avec manuel d'utilisation

- ✓ Régulation thermostatique avec réglage constant de la température jusqu'à 250 °C
- ✓ Cuisson, cuisson basse température et fumage activables indépendamment

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

- Glissières amovibles (faciles à nettoyer)
- 5 niveaux d'insertion pour un positionnement individuel et flexible des produits à fumer



NOUVEAUTÉ sur le marché

Grilles à poisson inox au format GN 1/1 compatibles avec tous les appareils GN



VOLUME supplémentaire



HELIA SMOKER technologie de fumage pour cuisine professionnelles

Sublimer, finaliser, séduire:

- Spécialités BBQ, grillades et fumage faciles à préparer directement en cuisine professionnelle
- Aucune flamme nue, pas de fumée excessive, pas de source de chaleur ouverte – sûr, propre et simple d'utilisation
- Aromatisation flexible grâce à différentes sciures de bois –sans consommables coûteux (pads ou pellets)
- Fumage à chaud, basse température et à froid : préparer des plats finis ou leur apporter une finition fumée
- Mobile et polyvalent : utilisation intérieure et extérieure, format compact à poser sur table
- Utilisable dans tous les espaces de cuisine –créativité sans limites

Qualité supérieure
100 % Made in Germany depuis 1983
www.odimer.com



Testé selon RWTÜV / GS (sécurité contrôlée), fabrication conforme VDE
Déclaration européenne de conformité

