

**НОВИНКА!**

**GASTRO  
NORM**

**HELIA  
SMOKER**



## Электрокопильня HELIA GN - идеальное решение для профессиональной кухни

*Возможность использования как в  
помещении, так и на улице*

✓ **5 направляющих** для решеток и gastronorm обеспечивают большую вместительность и удобство использования.

✓ **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ:**

- Одновременная термообработка и копчение = горячее копчение.
- Копчение без термообработки = холодное копчение.
- Термообработка без копчения.
- Быстрое копчение при высоких температурах.
- Медленное копчение при низких температурах.
- Финальная обработка дымом для придания уникального вкуса.
- Поддержание температуры готового продукта без потери влаги.
- Осуществление разогрева и размораживания.
- Возможность выпечки хлеба, печенья и даже бисквитов.

**Отличительные особенности:**

Совместимость со стандартными  
гастрономкостями GN.

Технологии и опции аналогичны с  
моделями **HELIA24** и **HELIA48**.



# HELIA SMOKER

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОКОПТИЛЬНЯ

## HELIA GN 3601

Материал - нержавеющая сталь, изолированная  
двойная конструкция, 220 В, 2.5 кВт  
Регулировка температуры: до 250 °С  
Размеры: 515x605x435 мм  
Размеры глубоко противня: 325x530x20 мм  
Количество уровней: 5  
Расстояние между направляющими: 40 мм  
Вес: 35 кг / 39 кг (со стандартными аксессуарами)

### Стандартная комплектация:

1 глубокий противень  
1 противень для копчения  
1 решетка для форели GN 1/1

1 плоская решетка GN 1/1  
1 комплект опилок для копчения, комплект пряностей  
Руководство по эксплуатации, книга рецептов

### Вместимость:

36 форелей  
18 кг жаркого

- ✓ Нагревательные элементы имеют термостатическое регулирование до 250°С.
- ✓ Выбор режима: термообработка, горячее или холодное копчение.



### НОВИНКА:

Решетка для форели GN 1/1  
из нержавеющей стали



### ОСОБЕННОСТИ КОНСТРУКЦИИ:

Съемные направляющие для простоты обслуживания.

5 уровней для оптимального размещения продукта в рабочей камере.



## Преимущества электрокоптильни от HELIA SMOKER:

- ☒ Вы сможете создавать уникальные рецепты, экспериментируя с различными видами опилок и смешивая специи и приправы.
- ☒ Используйте HELIA SMOKER как для приготовления продуктов, так и для обработки готового блюда дымом перед подачей.
- ☒ Выбор режима копчения (холодное или горячее) в зависимости от типа продукта.
- ☒ Мобильность конструкции позволяет использовать коптильню как в помещении, так и на улице.
- ☒ Используйте аппарат вместо жарочного шкафа, выбрав режим термообработки без копчения.