

НОВИНКА!

**GASTRO
NORM**

**HELIA
SMOKER**



Электрокоптильня HELIA GN - идеальное решение для профессиональной кухни

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

✓ **5 направляющих** для решеток и гастроемкостей GN
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
гастроемкостями 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: 515х605х435 мм
Размеры глубоко противня: 325х530х20 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°C.
- ✓ 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.