

卓上型スモーカー

HELIA  
SMOKER 

# ヘリアグルメスモーカー

温燻・冷燻に対応

メインデッシュは出来立ての燻製で！  
ジューシーな燻製が素早く簡単に作れます

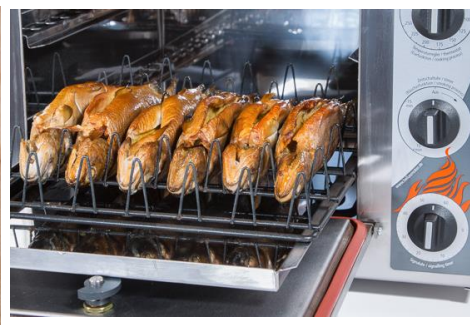


ヘリア  
24



## ヘリア24 仕様

本体および付属品	ステンレス
金網サイズ	400×300
棚、	2段
外寸:幅×高さ×奥行	450×350×450
電気仕様	単相 230V(200V) 1.5Kw
設定温度範囲	～最大250℃
本体重量	25Kg
標準付属	1枚 x 油受け皿(32,5 x 2 x 53 cm)、 1枚 x 平金網、1枚 x 波金網、1枚 x スモークパン





標準のホテルパンが使えます

- ✓ 棚は5段。食材やホテルパンの深さに合わせてフレキシブルに使えます。
- ✓ 棚が脱着式に、洗浄が容易です。
- 加熱と燻煙が同時に＝温燻
- 加熱せずに燻煙のみ＝冷燻
- 燻煙せずに加熱機能のみ＝オーブン機能
- 肉、魚の切り身の燻煙調理に最適
- ベーキング・クッキング・燻煙がこれ一台で
- オリジナルの燻製料理のレシピをご案内
- 20分ほどで加熱と燻煙が完成するメニューがたくさん

## ヘリアガストロノーム

ヘリアガストロノーム No3601 仕様

本体および付属品	ステンレス
適合ホテルパンサイズ	1/1, 1/2, 1/3
棚	5段 各段の間隔約4cmピッチ
外寸:幅×高さ×奥行	51,5 x 43,5 x 60,5 cm
電気仕様	单相 230V 2.5Kw
設定温度範囲	～最大250℃
本体重量	35Kg(標準付属品搭載重量39Kg)
標準付属品	1枚 x 油受け皿(32,5 x 2 x 53 cm)、 1枚 x 平金網1/1サイズ、1枚 x スモークパン



\*\*\* 操作はとても簡単 ヘリア24/ヘリアガストロノーム\*\*\*

- ・ サーモスタット(上部ダイヤル)を回してお好みの温度にセット。(冷燻はoff)
- ・ 燻煙(着火)タイマー(中段ダイヤル)をまわして着火ヒーターを作動させます。
- ・ スモークパンにおがくずと大匙一杯の水を適量入れ、着火ヒーターにかけます。
- ・ 金網に食材を並べ、庫内の棚にセット (1バッチ1段。)
- ・ 油受け皿を庫内下段に入れます。
- ・ 冷燻はヘリア24オプションの深皿に、ガストロノームはお手持ちの深いホテルパンに氷を適量入れ、下段にセットします
- ・ 装置のドアの取手をかるく閉めます
- ・ お知らせタイマーをセット
- ・ 調理が上がったら、装置のドアを静かに開け、庫内の煙や蒸気を外に逃がします。

<HELIA SMOKER Räuchergeräte社日本総代理店>

リングトレーディング株式会社

〒112-0011 東京都文京区千石1-4-13

TEL 03 (3946) 5050 FAX 03 (3946) 5094

www.ring-trading.com

mail pwd3yem2iz@mb.point.ne.jp

代理店

ドイツ HELIA SMOKER Räuchergeräte 製

Highest quality standard  
100% made in GERMANY



Original TÜV Nord Deutschland certified  
GS safety certified, production acc. to VDE  
European Declaration of Conformity

