

# Термообработка и копчение

Рыба  
Мясо  
Дичь  
Птица  
Колбаса  
Сыр



## HELIA SMOKER

Электрическая печь с камерой высокого давления для термообработки и копчения разных блюд в ресторанах и гостиничных кухнях, для приготовления деликатесов из рыбы и мяса, для обслуживания вечеринок и просто для домашней кухни...



**HELIA**  
SMOKER 

## Передовая технология в изготовлении электрических коптилен

HELIA SMOKER, самая передовая технология изготовления электрических коптилен, которые могут использоваться везде! Никаких каминов и вытяжек! Достаточно лишь электрической розетки, - и всё уже работает...

### Копчение

- 1) Предварительный нагрев: поверните регулятор температуры и установите его на требуемую температуру копчения. Как только температура будет достигнута - погаснет зеленая лампочка.
- 2) Коптильную сковородку заполните опилками и установите на нагревательную спираль в печи.
- 3) Поддон с уложенной прямо на него соответствующей решеткой с продуктом для копчения установите на нижнюю направляющую печи. При необходимости вдвиньте вторую решетку с продуктом на верхнюю направляющую и закройте дверь согласно маркировке.
- 4) Включите таймер. Таймер определяет начало и завершение процесса копчения, горит красная лампочка.
- 5) Длительность термообработки согласно книге рецептов настраивается на сигнальных часах.
- 6) Процедура холодного копчения описана в книге рецептов.

- Внутреннее пространство и внешний кожух, так же как поддон и плоские решетки выполнены из нержавеющей специальной стали. Не будет никаких проржавевших насковоз мест или сколов краски или эмали.
- Конструкция с двойными стенками полностью изолирована, поэтому время разогрева невелико и потери тепла минимальны, до 60% времени термообработки прибор работает без потребления тока.
- Корпус герметично проварен, поэтому никакая жидкость не может попасть в пространство между стенками. Все электрические части защищены. Переключатели и контрольные лампы на передней стенке выполнены в надлежащем кухонном дизайне и просты в обслуживании.
- Нагрев с термостатическим регулированием, таймер с автоматическим выключением.
- Равномерная температура и оптимальное распределение дыма благодаря давлению создают оптимальную термообработку и золотисто-коричневый цвет копченого продукта.

# Механика, которая убеждает



- 1) Плоская решетка (для рыб плоской формы, филе, мяса)
- 2) Рыбная решетка (рыбу нужно класть брюшком вверх)
- 3) Поддон
- 4) Дверь со специальным уплотнением
- 5) Контрольные лампочки
- 6) Регулятор температуры (0-250°С) для верхнего и нижнего жара: функция термообработки
- 7) Таймер (0-15 мин.): функция копчения
- 8) Сигнальные часы (0-60 мин.): время термообработки
- 9) Смесь пряностей для рыбы (500 г)
- 10) Коптильные опилки, упаковка (1 кг)
- 11) Жарочный противень (высота 7 см)
- 12) Коптильные сковородки (с коптильными опилками)
- 13) Гранулат можжевельника

### Модели:

Модель Helia 24

230 или 115 В, 1000 Вт  
Ш 45 см, В 35 см, Г 45 см  
Поддон 30 x 40 см  
Вес 25 кг

Модель: Helia 48

230 или 115 В, 2000 Вт  
Ш 45 см, В 35 см, Г 85 см  
Поддон 30 x 80 см  
Вес 45 кг

#### Стандартное оснащение:

Поддоны и коптильные сковородки из нержавеющей стали

1 решетка для форели\*

1 решетка для макрели\*

2 плоских решетки 30 x 40 см\*

Коптильные опилки, образцы пряностей

Книга рецептов

Руководство по эксплуатации

#### Стандартное оснащение:

Поддоны и коптильные сковородки из нержавеющей стали

2 решетки для форели\*

2 решетки для макрели\*

4 плоских решетки (30 x 40 см)\*

Коптильные опилки, образцы пряностей

Книга рецептов

Руководство по эксплуатации

#### Вместимость

24 форели по 250 г / 12 по 500 г  
4 цыпленка, 7 кг жаркого

#### Вместимость

48 форелей по 250 г / 24 по 500 г  
8 цыплят, 14 кг жаркого

\* для двусторонней жарки

### Наивысшие требования к качеству:

Устройства проверены согласно RWTUV/GS (безопасность), изготовление согласно стандартам VDE (Союза немецких электротехников), допущено к эксплуатации SED, безопасность проверена SUVA (Швейцарским обществом страхования от несчастных случаев) и др.



**HELIA**  
SMOKER

## Преимущества HELIA SMOKER

- Термообработка и копчение в одном рабочем цикле
- Короткое время варки и копчения, горячая сервировка „a la carte“
- Горячее или холодное копчение при минимальной дымовой нагрузке
- Никакого переноса рыбного привкуса на мясо
- Термообработка без добавления жира, только в собственном соку, очень вкусно и низкокалорийно
- Можно обрабатывать как свежие, так и глубокомороженные продукты
- Оттаивание глубокомороженного копченого продукта в полном соку

## Как оптимально использовать HELIA SMOKER – от коммерческой идеи до творчества на домашней кухне

Самостоятельное изготовление всех копченостей с малыми затратами работы и времени и собственное влияние на качество и вкус копченостей, а также малые расходы.

Многочисленное расширение меню копчеными деликатесами.

Процедура копчения – это запоминающееся кулинарное событие в повседневной жизни.

Буфеты, деликатесные стойки, обслуживание вечеринок, важные события, любительское копчение.

## Области использования

Уже с 1983 года устройства HELIA SMOKER успешно работают по всему миру, их можно найти более чем в 80 странах...

на каждой кухне – профессиональной, полупрофессиональной или частной

за каждой стойкой магазина, в помещении гостиницы, в пивной, в автолавке, в праздничной палатке, на рынке и на корабле

в кемпинге, у рыболовного пруда, в охотничьем домике, в клубе, где собираются друзья

просто - везде!

Используйте наш опыт – вы выиграете от этого!

## Преимущества по сравнению с другими способами копчения

- Рыба и мясо подвергаются термообработке не от воздействия прямого тепла древесного огня или инфракрасного излучения, а опосредованно, с помощью воздуха, нагретого во внутреннем пространстве камеры высокого давления.
- Благодаря герметичному закрыванию двери ни дым, ни влага не выходят наружу. Собственный сок сохраняется полностью.
- Герметичное закрывание не дает возможности кислороду поступать в камеру и, тем самым, делает невозможным перенос рыбного привкуса на мясо или иные продукты.
- Здоровый и лишенный вредных веществ дым, т. е. в лишенном кислорода внутреннем пространстве не может возникнуть открытый огонь при тлении копильных опилок. Благодаря этому не высвобождаются никакие опасные продукты сгорания или копоть, а только чистый отфильтрованный копильный дым.
- Отфильтрованный дым в значительной степени осаждается на внутренних стенках прибора после срабатывания таймера. Этот слой не надо очищать химическими средствами; если требуется, его можно просто смести щеткой. Здесь действует девиз: „Чем чернее печь, - тем лучше вкус дыма“. (Гигиенически это несомненно, так как речь здесь идет только о чистом отфильтрованном копильном дыме. Сок и остатки продукта находятся в поддоне.)

# Многогростынная в применении



**HELIA**  
SMOKER 

## Время термообработки и копчения

Форель	15-20 мин.
Карп, сазан	20-30 мин.
Щука / судак	20-30 мин.
Макрель	20-25 мин.
Камбала / морской язык	15-20 мин.
Семга	15-20 мин.
Палтус	15-20 мин.
Омар	20-25 мин.
Стейк из лосося	15-20 мин.
Моллюски	20-25 мин.
Угорь	30-60 мин.
Свиная нога	45-60 мин.
Рулет индейки	40-60 мин.
Тонкое сало	30-45 мин.
Молочный поросенок	60-90 мин.
Копченый антрекот	15-20 мин.
Тефтели	15-20 мин.
Леберкэзе	15-20 мин.
Бройлеры	30-45 мин.
Куриные ножки	20-25 мин.
Индейка / утка	50-90 мин.
Спинка косули	45-60 мин.
Кострец ягненка	60-90 мин.
Гренки - гавайские	05-10 мин.
Картофель в мундире	25-35 мин.
Пицца	20-25 мин.
Тофу (соевый пирог)	15-20 мин.

## Предложите Вашим гостям и клиентам свежие, натуральные копчености

Спецификой деревенской кухни являются копченые свиные ножки в собственном соку, слегка подкопченные молочные поросята или свиные ребрышки. В закуской или у буфетной стойки прекрасно идут копченые тефтели, цыплячьи ножки; на рыбном прилавке, наряду с классической форелью, угрем, щукой, судаком, - норвежский омар, ракушки и обыкновенный омар. Обработанные в копильне картофель, сыр, макароны разнообразят любую кухню.

### Что еще может делать наш талантливый помощник ...

печь или размораживать пиццу, луковый пирог, сырные пирожки, эльзасскую пиццу и т. д.

печь хлеб или булочки

запекать гавайские гренки без корочек

запекать печеночный паштет

жарить, поджаривать на решетке без дыма, в собственном соку

запекать (готовые блюда) до образования корочки

вести низкотемпературную обработку

и, естественно, исключительно вести холодное копчение при температуре около 25°C

... и даже после копчения рыбы или мяса без  
малейшей передачи привкуса!

# Неповторимый Вкус



*Ну очень вкусно ...*

**HELIA**  
SMOKER 

# HELIA SMOKER

Эти устройства изготовлены на собственном производстве на современных станках и тщательно смонтированы и проверены вручную. Благодаря постоянной и расширяющейся совместной работе с ведущими специализированными институтами и профессиональными объединениями рыбного и мясного хозяйства, а также благодаря инициативам из практики кулинарного искусства HELIA-SMOKER на сегодняшний день является совершенной копильной печью. Это единодушно подтверждено лучшими поварами всего мира. Эту же позицию занимает FIMA (Маркетинговый институт рыбного хозяйства), многие профсоюзы, как, например VDK (Союз поваров), а также объединения гостиничных профессиональных школ за границей.

Еще с 1983 года устройства HELIA SMOKER успешно используются во всем мире, их можно найти более чем в 80 странах.

- в каждой кухне - профессиональной, полупрофессиональной или частной
- за торговым прилавком
- в помещении гостиной
- в пивном саду
- в автолавке
- в праздничной палатке
- на рынке
- на корабле
- в кемпинге
- у рыбного пруда
- в охотничьем домике
- в клубе
- просто - везде!



## OSSA Räuchergeräte

Inh. Torsten Georg e.K.

(владелец - Торстен Георг,  
зарегистрированный предприниматель)

Linnwiese 1a

D-57299 Burbach

Тел.: +49 (0)2736-61 30

Факс: +49(0)2736-66 55

Моб.: +49(0)175-24 77 838

Интернет: [www.heliasmoker.de](http://www.heliasmoker.de)

E-Mail: [office@heliasmoker.de](mailto:office@heliasmoker.de)