

Champs d'application

Les fumoirs **HELIA SMOKER** sont utilisés avec succès depuis 1983. Ils sont à présent employés dans plus de 80 pays...

- en cuisine - par des professionnels, des semi-professionnels ou des amateurs
- dans tout le secteur de la restauration (hôtel, restaurant, service traiteur)
- dans les bars à bière, les tavernes, les fast-foods, les cantines et les cafétérias
- en épiceries fines, boucheries, supermarchés, magasins bio, snack-bars
- au rayon produits frais ou plats chauds
- dans les camions restaurants et les food trucks
- sur les marchés hebdomadaires, les marchés couverts, dans les magasins de vente à la ferme, les tentes de festival
- en camping, au bord d'un étang de pêche, dans un pavillon de chasse, dans une salle associative, sur un bateau
- dans les cuisines laboratoires
- partout où vous voulez préparer des plats savoureux

Des saveurs
uniques



Toujours résolument tendance

Le fumoir **HELIA SMOKER** offre la possibilité de cuire la viande à basse température jusqu'au point de cuisson et de l'affiner avec votre goût fumé préféré.

cuisson lente à basse température ou rapide à haute température

- Porc effiloché
- Poitrine de boeuf
- Pastrami
- Côtes de porc / de boeuf
- Volaille



GOOD SMOKED FOOD
with real wood



Vous pouvez trouver des recettes dans notre livret de recettes complet ou à l'adresse suivante:
www.heliasmoker.de/english

Politec

TECHNOLOGIES GOURMANDES

Politec - Zone industrielle
2, rue de la Verdure
67640 Fegersheim, France



www.politec-france.com
Téléphone : 03 88 64 37 13

HELIA SMOKER

Fumoirs électriques multifonction



MADE
IN
GERMANY

HELIA SMOKER

Des produits allemands de qualité depuis 1983. L'équipement professionnel spécialisé pour la gastronomie, l'industrie alimentaire et le secteur des loisirs

HELIA
SMOKER

Un fumoir à la pointe de la technologie, pour une utilisation en intérieur et en extérieur

HELIA SMOKER, un fumoir électrique professionnel utilisable n'importe où, sans raccordement supplémentaire nécessaire pour l'évacuation des fumées ou la ventilation. Hotte aspirante en option.

MULTIFONCTION - Un appareil, de nombreuses fonctionnalités :

- Cuire et fumer en même temps = fumer à chaud
- Fumer sans cuisson = fumer à froid
- Cuire sans fumée
- Cuire rapidement à haute température
- Cuire lentement à basse température
- Maintenir au chaud
- Réchauffer
- Braiser
- Griller
- Cuire
- Décongeler

Comment profiter au mieux du fumoir Helia

Pour le goût, la qualité et bien sûr pour un meilleur profit, le fumoir **HELIA SMOKER** est idéal. C'est l'outil parfait pour une cuisine créative et la clé de vos futurs succès culinaires.



Vous pouvez:

- créer de nombreuses recettes spéciales en utilisant différents types de sciure de bois et marinades
- préparer des produits finis ou simplement les relever avec de la fumée, les affiner et leur donner un goût unique
- fumer tous les aliments à chaud ou à froid et les transformer en spécialités et en expériences gustatives
- fumer à l'intérieur comme à l'extérieur, et emporter le **HELIA SMOKER** partout avec vous en tant qu'appareil de table portable
- utiliser toutes les autres fonctions utiles de l'appareil, dans tous les domaines culinaires.



Une technologie convaincante et astucieuse

- Tous les modèles sont des appareils de table pratiques et ceux-ci peuvent être placés presque n'importe où
- La porte du fumoir s'ouvre vers l'avant et ne gêne ni à gauche ni à droite
- Il n'y a pas de règles spécifiques pour l'installation ou l'évacuation des fumées
- L'utilisation sous ou à proximité de hottes aspirantes disponibles dans le commerce (à recyclage, à extraction ou avec filtre à charbon) est pratique et recommandée
- Grâce au contrôle thermostatique, les produits sont préparés de manière homogène et précise, que ce soit à basse température et lent ou à haute température et rapide.
- Le processus de fumage est contrôlé automatiquement
- Les processus de cuisson et de fumage sont soumis à deux cycles fonctionnels distincts. Vous pouvez ainsi cuisiner avec ou sans fumée et fumer avec ou sans contrôle de la température (à chaud ou à froid)
- La température uniforme et la bonne répartition de la fumée permettent d'obtenir des produits de qualité optimale, très juteux avec un aspect brun doré, fumés jusqu'au cœur. Utilisation de différentes sciures et mélanges de bois purs possible à tout moment.
- Économies d'énergie jusqu'à 60 % grâce à la construction à double paroi avec isolation intégrale, pour une perte de température minimale et des temps de chauffe courts
- Éléments de commande clairs, faciles à utiliser. Tous les composants sont emboîtés ou vissés et faciles à remplacer.

Une grande diversité d'
applications