MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 13:55

Link do produktu: https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-barbecue-smoker-elektryczny-domowy-cyfrowy-z-generatorem-dymu-bbq-borniak-bbd-150-na-20kg-wsadu-wycofane-z-produkcji-p-1485.html



Wędzarnia elektryczna barbecue, smoker elektryczny, domowy, cyfrowy z generatorem dymu BBQ Borniak BBD-150 na 20kg wsadu (wycofane z produkcji)

Cena brutto	**3 900,00 zł**
Cena netto	**3 170,00 zł**
Dostępność	**PRODUKT NIEDOSTĘPNY**
Czas wysyłki	**LIKWIDACJA DZIAŁU OGRODNICZEGO - produkt już wyprzedano.**
Numer katalogowy	**BBD-150**
Kod producenta	**BBD-150**
Kod EAN	**5902114270902**
Producent	**Borniak**

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna barbecue, smoker elektryczny, domowy, cyfrowy z generatorem dymu BBQ Borniak BBD-150 na 20kg wsadu

UWAGA: produkt wycofany z produkcji - jako zamiennik jest model wedzarnia - smoker Borniak UWDS-150:

https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-barbecue-smoker-domowy-cyfrowy-z-generatorem-dymu-bbq-borniak-bbds-150-simply-v13-inox-na-20kg-wsadu-prod-082021r-p-1723.html

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



Unikalna seria wędzarni elektrycznych **BORNIAK** wprowadzająca świat wędzenia i **BBQ** na nowy poziom.

Wyjątkowe **Smoker'y** dla miłośników **amerykańskiego barbecue**, dzięki nowej, ulepszonej izolacji oraz większej mocy grzewczej **1900 st.C** (podwójnej grzałce), pozwalają na uzyskanie wyższych temperatur wewnątrz komory - **aż 150 st.C.**

Barbecue w dymie uważamy za swojego rodzaju rewolucję – każdy powinien spróbować tego połączenia!

Smoker BBD-150 dzięki ulepszonej konstrukcji pozwala na uzyskanie wyższej temperatury i przygotowanie barbecue w dymie!
Seria Cyfrowa (Digital) to wędzarnie z elektronicznym panelem sterowania, który idealnie utrzymuje zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej. **Smoker** w rozmiarze **150L** na **20** kilogramów wsadu mięsnego doskonale pasuje na każdą okazję.
Wnętrze wędzarni **Borniak BBD-150** jest wykonane ze stali nierdzewnej dostosowanej do kontaktu z żywnością. Obudowa komory wędzarniczej jest ocieplona pianką poliuretanową i zapewnia optymalną temperaturę wędzenia w zimne dni, a nawet na jesieni czy też w czasie wędzenia w zimie.
Temperaturę regulują za pomocą termostatu dwie grzałki o mocy **1900 W.** Możliwość nagrzania komory aż **do 150 st.C!!!**
Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają magnetyczne, szczelne drzwiczki z zainstalowanym termometrem; kominek-szyber umożliwiający regulację ciągu powietrza oraz naczynie z wodą na popiół. Sercem maszyny jest oczywiście generator dymu, będący gwarantem udanego wędzenia **GD-01**.
Wędzarnia **Borniak BBD-150** ma obudowę wykonaną z trwałego i odpornego na warunki atmosferyczne **Alu-Cynku**.

Koszt jednej godziny spalania zrębek to około **1,2 zł**. Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradysyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Łatwość i efektywność obsługi elektrycznej wędzarni do barbecue - smoker BORNIAK typ BBD-150

Smokery Barbeque idealnie nadają się również do przygotowania potraw w procesie zwanym “slow food” – gdzie czas pieczenia jest znacznie wydłużony. Dzięki powolnemu procesowi przygotowania, jedzenie jest jeszcze bardziej aromatyczne

BBQ w dymie

Odkryj potencjał dymnego barbecue. Cały proces sprowadza się do przyciśnięcia guzika – a wszystko to za sprawą generatora dymu naszej produkcji. Generator pracuje tak, by zrębki drzewne tliły się wytwarzając dym.

Wysoka temperatura w dymie

Tylko wedzarnie **Borniak** seria **BBD d**o amerykańskiego barbecue dzieki dwóm grzalkom pozwoli naz uzyskać temperatur**ę aż 150 st.C.**

O czym należy wspomnieć?

Brak płomienia i odpowiednia temperatura spalania drewna – to sprawia, że wyroby wędzone w takich warunkach nie będą osmolone.

Generator dymu GD-01

Cyfrowe sterowanie

Idealne wędzonki bez żmudnego dokładania drzewa i doglądania temperatury? Teraz tak - idealnie dokładne cyfrowe sterowanie zapewni ci najlepsze i idealnie uwędzone wędliny, sery czy ryby.

Cały proces wytwarzania dymu w wędzarni elektrycznej **BORNIAK BBD-150** sprowadza się do przyciśnięcia załącznika - a wszystko to za sprawą generatora dymu naszej produkcji. Generator dymu pracuje tak, by zrębki tliły się wytwarzając dym. Jak wiadomo, odpowiednie spalanie drewna jest tym, co stanowi o powodzeniu wędzenia. I w tym względzie dokonaliśmy automatyzacji. Spalanie przeprowadzane jest samoczynnie - drewno z zasobnika zostaje przetransportowane na grzałkę, a tutaj stopniowo ulega spalaniu.
Co należy podkreślić - brak płomienia i odpowiednia temperatura spalania drewna sprawiają, że wyroby wędzone w takich warunkach posiadają doskonały aromat dymny nie będąc osmolone.

ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK - SMOKERA BARBECUE BBD-150

Wędzone produkty mają wielu wielbicieli. Ryby, wędliny czy sery, poddane procesowi wędzenia, nabierają nowych, urzekających walorów smakowych. Warto wiedzieć, że na wysoki gatunek wędzonek zasadniczy wpływ ma odpowiednia budowa wędzarni tak jak **Borniak 3**: odpowiedniej szerokości, wysokości i głębokości komora wędzarnicza wykonana z niereaktywnej stali nierdzewnej **INOX**, wędzarnia ocieplona łącznie z magnetycznymi (samodomykanie się) drzwiczkami co powoduje brak wykraplania pary wodnej na mostkach cieplnych, idealnie dobrane sterowanie temperaturą i dozowaniem zrębek, idealny generator **GD-01** lub **GDS-01** (dla wędzarni INOX) powodują, że wyroby są zawsze udane: soczyste, aromatyczne, smaczne.
Poprzez zakup wędzarni **Borniak 3** oferujemy Państwu wyjątkową możliwość samodzielnego wędzenia swoich ulubionych produktów ze 100% pewnością jakości swoich wyrobów.
W naszym asortymencie znajdą Państwo solidne i funkcjonalne wędzarnie ogrodowe na bazie wędzarni podstawowych **UW-70** i **UW-150**, wyposażone w nowoczesny generator dymu **GD-01** (lub **GDS-01** dla wędzarni **INOX**).
Znakomita jakość naszych produktów gwarantuje, że przez długie lata będą Państwo mogli cieszyć się wędzonymi wędlinami, wędzonymi serami czy też rybami z własnej wędzarni.

WĘDZIĆ KAŻDY MOŻE - TO JEST NAPRAWDĘ PROSTE ! - przejdź do artykułu...>>>

- W prosty sposób możesz sam uwędzić szynki, polędwiczki, kiełbasy oraz ryby.
- Minimum zaangażowania i maksimum unikatowego smaku wędzonych produktów.
- Możliwość wędzenia własnych wyrobów w komfortowych warunkach: przy domu, na balkonie czy w ogrodzie.
- Uzyskasz najwyższą jakość wędzonych produktów przy niskiej cenie wędzenia.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

- Generator dymu w sposób ciągły i kontrolowany wytwarza dym z czystych zrębek bukowych lub olchowych uzyskując doskonały smak i trwałość produktów.
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet **do 8 godz.** wytwarzania dymu.

Zalety elektrycznej wędzarni do barbecue BORNIAK typ BBD-150

- pyszne, amerykańskie barbecue - długie wędzenie w dymie
- zgrabna i poręczna, Idealna na domowe warunki.
- Wsad **wędzonek do 20kg**
- **Cyfrowe sterowanie !**
- Ścianki izolowane metodą wtrysku - mozliwość wędzenia nawet w zimie
- Dwie grzałki aż **1900W**
- temperatura aż **150 st.C**
- Termostat z nastawnym termometrem
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet **do 8 godz.** wędzenia.

Skład elektrycznej wędzarni do barbecue BORNIAK typ BBD-150

- szafa wędzarnicza **BBD-150**
- generator dymu **GD-01**
- zrębki wędzarnicze **2L - 5 szt. (10l)**
- kije wędzarnicze
- misa ociekowa
- regulowane nóżki
- miseczka na wodę
- uchwyty do przenoszenia
- komin z szybrem
- pokrywka na generator dymu
- ociekacz
- ruszt
- haki S - 5 szt.
- haki podwójne - 5 szt.
- kabel zasilający - 1 szt.
- misa BBQ - 1 szt.
- przyprawa Magic Dust

Budowa elektrycznej wędzarni do barbecue BORNIAK typ BBD-150

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



ZRĘBKI CZYLI SEKRET NATURALNEGO WĘDZENIA W WĘDZARNIACH BORNIAK

Zrębki są niczym przyprawy – zależnie od gatunku drzewa z jakiego zostały pozyskane, jedne bardziej pasują do ryb, inne do wieprzowiny, a jeszcze inne do drobiu. Dym ze spalanych zrębek przenika w głąb produktu nadając mu właściwy dla wykorzystanego gatunku drewna kolor i aromat.
Rodzaj zrębek wędzarniczych ma znaczący wpływ na finalny smak wędzonek. Największą frajdę sprawia mieszanie różnych zrębek, a przez to komponowanie własnych receptur.
Jednak musisz mieć pewność, że spalane wióry są całkowicie naturalne – wolne od dodatków chemicznych, pyłów i wszelkich zanieczyszczeń. Zrębki marki **Borniak 3** są odpylone i czyste, generują wolny od niepożądanych substancji dym wędzarniczy. W generatorze dymu **GD-01** (wędzarnie **Alu-Cynk)** lub **GDS-01** (wędzarnie **INOX**) są spalane zrębki drzew tradycyjnych oraz zrębki drzew owocowych - z niepełnym dostępem powietrza .

Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb

CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK WĘDZARNICZYCH

I.DRZEWA TRADYCYJNE

ZRĘBKI OLCHOWE **ZRĘBKI BUKOWE** **ZRĘBKI DĘBOWE** **ZRĘBKI BRZOZOWE**

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Zrębki olchowe
Wykorzystywane do wędzenia wszystkich rodzajów mięs i ryb. Nadają piękny kolor, od ciemnozłotego aż do brązowego. Ich wyjątkowy aromat wnika głęboko w żywność

Zrębki bukowe
Niezastąpione w przypadku wieprzowiny, ryb i drobiu. Zapewniają mięsu jasny, złocisty kolor. Idealne rozwiązanie dla początkujących.

Zrębki dębowe
Żywność wędzona z ich pomocą nasyca się intrygującym posmakiem z wyczuwalną nutką goryczki i karmelu. Zrębki dębowe barwią wyroby na brązowo.

Zrębki brzozowe
Barwią wędzonki na piękny, złocisty kolor i sprawiają, że nabierają one delikatnego, a zarazem kuszącego aromatu.

II.DRZEWA OWOCOWE

ZRĘBKI CZEREŚNI **ZRĘBKI JABŁONI** **ZRĘBKI ŚLIWY**

Zrębki czereśni
Poprzez lekko goryczkowaty smak Twoje potrawy zyskają niepowtarzalny smak a także złocistobrązowy kolor. Doskonałe do wędzenia ryb, drobiu oraz mięs czerwonych.

Zrębki jabłoni
Dzięki nim uzyskamy ciekawy lekko owocowy aromat uwędzonego mięsa.Drewno z jabłoni daje lekki dym o subtelnym owocowym zapachu, a mięso uwędzone w dymie z jabłoni przyjmuje lekko brązową barwę.

Zrębki śliwy
Drewno ze śliwy nadaje potrawom nutę słodyczy oraz lekki owocowy zapach - finalnie tworzą na powierzchni wędzonek również połysk.

W ciągłej sprzedaży mamy zrębki drzew:

I. Drzewa tradycyjne: olcha, brzoza, buk, dab
II. Drzewa owocowe: czereśnia, jabłoń i śliwa
Zrębki maja wymiary 3x3 mm i są odpowiednio suszone. Oryginalne zrębki Borniak 3 zapewniają bezproblemową prace podajnika.

Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradysyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb

JEDZ NATURALNIE Z WĘDZARNIĄ BORNIAK 3

Wędzarnie marki **Borniak** zachowują poziom benzo[a]pirenu na poziomie 0,5 ug/kg – zgodnie z normą z 2014r. * Nowe przepisy dopuszczają zawartość maksymalnie 2 ug/kg.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

** Badanie wykonane na kiełbasie wędzonej w wędzarni Borniak. Dostępne do pobrania na oficjalnej stronie www.*

PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI, GENERATORA I SZAF BORNIAK

ZESTAW DOPOSAŻENIA DO WĘDZARNI BORNIAK - ZS

Kupując wędzarnię **Borniak 3** masz już w zestawie wszystko co jest potrzebne do pierwszych wędzeń swoich produktów. Niemniej jak zobaczysz jak proste jest wędzenie to będziesz chciał być coraz lepszy i wędzić inne produkty, nie tylko mięso czy wędliny własnej produkcji.
Będziesz potrzebował dodatkowego osprzętu jak osuszacz **OW-01**, przystawkę do zimnego wędzenia, dodatkowy ruszt, siatki wędliniarskie czy też haki do ryb lub do innych celów. Oczywiście, przydałby się pokrowiec ochronny aby wędzarnia była w ciągłej gotowości i nie była zakurzona.
Wszystkie akcesoria możesz dokupić osobno. Niemniej wychodzimy z założenia, że przydałby ci się pakiet niezbędny na polepszenie twojej pracy i nowego hobby. Dlatego też zrobiliśmy zestaw niezbędnego doposażenia, który powinieneś mieć. A kupując taki zestaw chcemy cię docenić i sprzedajemy go w bardzo dobrej cenie, gdzie możesz zaoszczędzić wiele pieniędzy. Krótko mówiąc: - dajemy dużo a sprzedajemy tanio!
Dodatkowo kupując wędzarnię wraz z zestawem płacisz tylko za jedną przesyłkę.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA DIGITAL Z CYFROWYM STEROWANIEM I Z GENERATOREM DYMU - SMOKER BARBECUE BORNIAK3 model BBD-150 - w obudowie z Alu-Cynku

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.eu
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



Potrzebujesz innej wędzarni Borniak? Zadzwoń: +48 605 316 665

Wszystkie wędzarnie **Borniak 3** zobaczysz tutaj:

https://www.marax.eu/wedzarnie-elektryczne-borniak-c-195.html

PRODUCENT

Borniak 3 jest polskim producentem wysokiej jakości urządzeń wędzarniczych. Stoi za nIm doświadczenie, wiedza i pasja. Przemawia za nimi zadowolenie tysięcy Klientów. Przez lata **Borniak** przebył długą drogę – od niewielkiego warsztatu technologicznego do nowoczesnego przedsiębiorstwa, które obecnie jest liderem sprzedaży i dystrybucji urządzeń wędzarniczych. To wszystko sprawia, że stale powiększa się grono Klientów Borniak – znajdziemy pośród nich zapalonych wędkarzy i myśliwych, działkowiczów, a także właścicieli ośrodków agroturystycznych. **BORNIAK 3** podąża również w kierunku Slow Food i miłośników amerykańskiego barbecue; słowem – wszystkich, którzy cenią zdrowe jedzenie i domowe sposoby jego wytwarzania. Dzięki **Borniakowi** łatwiej nam wszystkim wrócić do tradycyjnych metod wytwarzania wyrobów

żywnościowych.

Dane techniczne

Sterowanie	Cyfrowe (PID)
Pojemność komory	150L
Ilość półek	7
Maksymalny wsad	20kg
Maksymalna temperatura	150°C
Średnica komina	100mm
Materiał	Alu-Cynk (+ Stal Nierdzewna wewnątrz)
Napięcie znamionowe	230V
Moc	2015W
Moc grzałki komory	1900W
Bezpiecznik komory	10A
Bezpiecznik generatora	1.25A
Wymiary zewnętrzne (Długość x Szerokość x Wysokość)	520mm x 630mm x 1221mm
Wymiary zewnętrzne z generatorem (Długość x Szerokość x Wysokość)	520mm x 715mm x 1221mm
Wymiary wewnętrzne (Długość x Szerokość x Wysokość)	475mm x 530mm x 991mm
Wymiary komory (Długość x Szerokość x Wysokość)	420mm x 490mm x 755mm
Waga	28.5kg
Gwarancja	24 miesiące