

Link do produktu: <https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-analogowa-domowa-z-generatorem-dymu-borniak-uw-150-zestaw-zs-150-p-1549.html>



Wędzarnia elektryczna, analogowa, domowa z generatorem dymu Borniak UW-150 + ZESTAW ZS-150

Cena	3 449,00 zł
Dostępność	PRODUKT DOSTĘPNY
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	UW 150Z
Kod producenta	UW 150Z
Producent	Borniak

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, analogowa, domowa z generatorem dymu Borniak UW-150 + ZESTAW DOPOSAŻENIOWY ZS-150

Urządzenie zaprojektowane z myślą o klientach, których potrzeby powodują konieczność sięgnięcia po większe gabaryty. Dzięki temu możliwe jest jednoczesne wędzenie nawet 20 kg produktu.

Do wykonania obudowy wykorzystana została blacha alucynk, odporna na niekorzystne oddziaływanie warunków zewnętrznych. Z kolei wewnątrz wykonano ją z materiałów dostosowanych do kontaktu z żywnością. Wykorzystanie pianki poliuretanowej zapewnia właściwą izolację, a tym samym optymalną temperaturę wędzenia. Tą reguluje dwustopniowa grzałka o łącznej mocy 1400 W, za pomocą termostatu.

Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają szczelne drzwiczki kominek oraz pojemnik na popiół. Sercem maszyny jest oczywiście generator dymu, będący gwarantem równomiernej jego dystrybucji. Panel sterowniczy wyposażony jest w przełącznik dzięki któremu możemy regulować mocą grzałki.

Standardowe wędzenie przeprowadzamy na połowie mocy grzałki to znaczy 700W. W przypadku niskich temperatur oraz pełnego wypełnienia wędzarni należy przełączyć na 1400W, pozwoli nam to na szybkie uzyskanie odpowiedniej temperatury. Dzięki optymalnemu połączeniu wszystkich wymienionych elementów, uzyskiwane w procesie wędzenia wyroby charakteryzują się trwałym smakiem, zapachem i barwą. Ingerencja z zewnątrz ogranicza się do uzupełniania wkładu w postaci zrębków wędzarniczych.

Koszt jednej godziny spalania to około 30 gr.

ZASTOSOWANIE

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. Oferujemy Państwu wyjątkową możliwość samodzielnego wędzenia swoich ulubionych artykułów spożywczych. W naszym asortymencie znajdują Państwo solidne i funkcjonalne wędzarnie ogrodowe, wyposażone w

MARAX Import-Export

11-610 Pozezdrze, Kutry 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

nowoczesny generator dymu. Znakomita jakość naszych produktów gwarantuje, że przez długie lata będą Państwo mogli cieszyć się wędzonymi wędlinami czy rybami z własnej wędzarni.

Wędzić każdy może, sprawdź jakie to proste.

- W prosty sposób możesz sam uwędzić szynki, polędwiczki, kielbasy 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.
- 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.

Generator dymu GD-01

Cały proces wytwarzania dymu 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.

ZALETY

- Idealna na domowe warunki.
- Wsad: do 20kg
- Ścianki izolowane metodą wtrysku
- Grzałka 1400W
- Termostat z nastawem termometrem
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet do 8 godz. wędzenia.

SKŁAD WĘDZARNI UW-150 (bez zestawu ZS-150)

- szafa wędzarnicza UW-150
- generator dymu GD-01
- zrębki wędzarnicze 2L - 5 szt.
- 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.
- przyprawy do ryb - 1 szt.

SKŁAD ZESTAWU DOPOSAŻENIOWEGO ZS-150

Przedstawiony w tej kartotece produktowej zestaw doposażeniowy ZS-150 zostanie przesłany wraz z kupowaną wędzarnią UW-150.

MARAX Import-Export

11-610 Pozezdrze, Kutry 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

PORÓWNANIE ZESTAWÓW W ZALEŻNOŚCI OD TYPÓW WĘDZARNI

BUDOWA WĘDZARNI BORNIAK UW-150

POTRZEBUJESZ PORADY? - ZADZWOŃ +48.533-336-136**Dane techniczne**

Sterowanie	Analogowe
Pojemność komory	150L
Ilość pótek	7
Maksymalny wsad	20kg
Maksymalna temperatura	120°C
Średnica komina	100mm
Materiał	Alu-Cynk (+ Stal nierdzewna wewnątrz)
Napięcie znamionowe	230V
Moc	1510W
Moc grzałki komory	1400W
Bezpiecznik komory	8A
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 1210mm
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