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: 28-03-2024 18:13

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 brutto	**4 499,00 zł**
Cena netto	**3 657,72 zł**
Dostępność	**PRODUKT DOSTĘPNY**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**UW 150Z**
Kod producenta	**UW 150Z**
Producent	**Borniak**

Opis produktu

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

WĘDZARNIA UW-150 + ZESTAW ZS-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

Wędzarnia elektryczna z generatorem dymu **GD-01** na zrębki drzew **BORNIAK UW-150** 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 wnętrze wykonane zostało 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 znajdą Państwo solidne i funkcjonalne wędzarnie ogrodowe, wyposażone w 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, 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.
- 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)

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

- 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.



PORÓWNANIE ZESTAWÓW W ZALEŻNOŚCI OD RODZAJU STEROWANIA: analogowe i cyfrowe

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



BUDOWA WĘDZARNI BORNIAK UW-150

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA Z ANALOGOWYM STEROWANIEM, Z GENERATOREM DYMU BORNIAK3 model UW-150 - w obudowie z Alu-Cynku + ZESTAW ZS-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

WĘDZARNIA UW-150 + ZESTAW ZS-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

UWAGA:
tutaj kupujesz kompletną wędzarnię **Borniak UW-150 ver.1.3** wartości 3499 zł:

https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-analogowa-z-generatorem-dymu-borniak-uw-150-w-obudowie-alu-cynk-promocja-raty-0-p-903.html

wraz z zestawem doposażeniowym **ZS-150** wartości 1099 zł:
https://www.marax.eu/zestaw-zs-150-do-doposazenia-wedzarni-elektrycznej-borniak-uw-150-i-uwd-150-p-1676.html

Cały komplet UW-150 ver.1.3 wraz z ZS-150 kosztuje nie
3499 zł + 1099 zł = ~~4598 zł~~
a tylko: **4399 zł!!!**

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. Elektryczne wędzarnie z podajnikiem wiórek drzew i z generatorem dymu jest przełomem w obróbce żywności a łatwość i prostota wędzenia powoduje, że każdy może przygotować zdrową żywność we własnym zakresie. Za **Borniakiem** stoi doświadczenie, wiedza i pasja. Przemawia za nimi zadowolenie tysięcy Klientów w Polsce i na całym świecie. Przez lata **Borniak** przebył długą drogę – od niewielkiego warsztatu technologicznego do nowoczesnego przedsiębiorstwa, które obecnie jest liderem sprzedaży i dystrybucji urządzeń wędzarniczych na świecie. 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 i zdrowych metod wytwarzania wyrobów żywnościowych.