

Link do produktu: <https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-analogowa-domowa-z-generatorem-dymu-borniak-uw-70-z-zestawem-p-1488.html>



Wędzarnia elektryczna, analogowa, domowa z generatorem dymu Borniak UW-70 z zestawem

Cena	2 499,00 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ PRODUKTU - na zapytanie telefoniczne
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	UW-70 ZESTAW
Kod producenta	UW-70Z
Producent	Borniak

Opis produktu

Nowy model wędzarni UW-70 z drzwiami otwieranymi na zawiasach i uszczelką poprawiającą szczelność komory. Idealnie nadaj się do domowych gospodarstw, gdzie w łatwy sposób można uwędzić zdrowe i naturalne przysmaki. Szynki, kiełbaski, a nawet sery możemy sami przyrządzić w domowym zaciszu. Dzięki optymalnemu połączeniu wszystkich 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. Jeden zasyp starczy nawet do 8 godzin wytwarzania czystego, ciągłego dymu. Urządzenie zaprojektowane z myślą o tych klientach, których potrzeby nie powodują konieczności sięgnięcia po większe gabaryty. Ten model pozwala na jednoczesne wędzenie do 10 kg produktu. Do wykonania obudowy wykorzystana została blacha alucynk, odporna na niekorzystne oddziaływanie warunków zewnętrznych. Z kolei wewnątrz wykonane zostało z materiałów dostosowanych do kontaktu z żywnością. Wykorzystanie pianki poliuretanowej zapewnia właściwą izolację, a tym samym optymalną temperaturę wędzenia. Tą reguluje 500 W grzałka, za pomocą termostatu. Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają szczelne drzwiczki z zainstalowanym termometrem, kominek umożliwiający regulację ciągu powietrza oraz pojemnik na popiół. Sercem maszyny jest oczywiście generator dymu, będący gwarantem udanego wędzenia.

Koszt jednej godziny spalania zrębek to około 30gr.

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 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.

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

- 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 10kg
- Ścianki izolowane metodą wtrysku
- Grzałka tylko 500W
- Termostat z nastawem termometrem
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet do 8 godz. wędzenia.

W skład Wędzarni kompletnej UW-70 wchodzi

- szafa wędzarnicza UW-70
- generator dymu GD-01
- zrębki wędzarnicze 2L - 5 szt.
- kije wędzarnicze
- misa ociekowa
- regulowane nóżki
- miseczek 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.

Budowa

Potrzebujesz innej wędzarni elektrycznej **Borniak**? Zadzwoń, tel: 605316665.

Dane techniczne

MARAX Import-Export

11-610 Pozezdrze, Kutry 15

tel: +48.533-336-136

POLAND

Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.euE-mail: biuro@marax.plWszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Sterowanie	Analogowe
Pojemność komory	70L
Ilość pótek	6
Maksymalny wsad	10kg
Maksymalna temperatura	120°C
Średnica komina	80mm
Materiał	Alu-Cynk (+ Stal Nierdzewna wewnątrz)
Napięcie znamionowe	230V
Moc	615W
Moc grzałki komory	500W
Bezpiecznik komory	3.15A
Bezpiecznik generatora	1.25A
Wymiary zewnętrzne (Długość x Szerokość x Wysokość)	400mm x 540mm x 1040mm
Wymiary zewnętrzne z generatorem (Długość x Szerokość x Wysokość)	400mm x 625mm x 1040mm
Wymiary wewnętrzne (Długość x Szerokość x Wysokość)	350mm x 440mm x 820mm
Wymiary komory (Długość x Szerokość x Wysokość)	300mm x 400mm x 580mm
Waga	18.5kg
Gwarancja	24 miesiące