

Link do produktu: <https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-analogowa-domowa-z-generatorem-dymu-borniak-uw-70-zestaw-zs-70-promocja-raty-0-p-1488.html>

WĘDZARNIA UW-70 + ZESTAW ZS-70



Wędzarnia elektryczna, analogowa, domowa z generatorem dymu Borniak UW-70 + Zestaw ZS-70 - PROMOCJA: raty 0%

Cena brutto **3 399,00 zł**

Cena netto **2 763,41 zł**

Dostępność



Numer katalogowy **UW-70 ZESTAW**

Kod producenta **UW-70Z**

Producent **Borniak**

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, analogowa, domowa z generatorem dymu Borniak UW-70 + Zestaw ZS-70 -
PROMOCJA: raty 0%

Nowy model wędzarni **BORNIAK 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 wędzarnicze **BORNIAK UW-70** zaprojektowane z myślą o tych klientach, których potrzeby nie powodują konieczności sięgnięcia po większe gabaryty. Ten model pozwala na jednoczesne wędzenie **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 czyli całkowicie **blachy nierdzewnej INOX**.

Wykorzystanie pianki poliuretanowej zapewnia właściwą izolację, a tym samym optymalną temperaturę wędzenia przez cały rok (**nawet w zimie w komorze wędzarniczej nie wykrapla się para wodna!**). Temperaturę reguluje **500 W** grzałka, za pomocą termostatu.

Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają szczelne drzwiczki z zainstalowanym termometrem, kominiek 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 1,5-3 zł.

Zastosowanie wędzarni UW=70 ze sterowaniem analogowym

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

Skład Wędzarni kompletnej UW-70 + dodatkowy zestaw ZS-70

- szafa wędzarnicza UW-70
- 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.

Zestaw ZS-70 zawiera:

pokrowiec wodoodporny z logo BORNIAK

termostat bezprzewodowy B-term z dwoma sondami

osuszacz

siatka wędliniarska 5m

przystawka do zimnego wędzenia wraz z rurą przyłączeniową

haki typu S - 5 szt.

haki podwójne - 5 szt.

haki pojedyncze do ryb - 5 szt.

haki podwójne do ryb - 4 szt.

dotatkowy ruszt

Budowa

Potrzebujesz innej wędzarni elektrycznej Borniak?
Zadzwoń, tel: +48 605 316 665.

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.