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

Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 07:02

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



Wędzarnia elektryczna, analogowa z generatorem dymu Borniak UW-150 w obudowie Alu-Cynk - PROMOCJA: raty 0%!

Cena brutto	**3 499,00 zł**
Cena netto	**2 844,72 zł**
Dostępność	POSEZONOWA WYPRZEDAŻ MARAX IMPORT • EXPORT Oferowany produkt został już wyprzedany i nie będzie dostępny
Numer katalogowy	**UW-150**
Kod producenta	**UW150**
Kod EAN	**5902114270582**
Producent	**Borniak**

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, analogowa z generatorem dymu Borniak UW-150 w obudowie Alu-Cynk - PROMOCJA: raty 0%!

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



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

Nowy model wędzarni elektrycznej **Borniak UW-150** ze **sterowaniem analogowym** automatycznie utrzymującym zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej i w obudowie ze stali **Alu-Cynk** to idealna propozycja dla ludzi zabieganych.
Wędzarnia **Borniak UW-150 Analog** idealnie nadaje się do domowych gospodarstw lub małych sklepików z wędlinami, gdzie w łatwy sposób można uwędzić zdrowe i naturalne przysmaki. Szynki, kiełbaski, a nawet sery możemy sami przyrządzić o każdej porze w domowym czy sklepowym 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.
Wędzarnia o pojemności **150 l** została zaprojektowana z myślą o tych klientach, których potrzeby są większe w stosunku do mniejszej wędzarni o pojemności 70 litrów.
Analogowy model wędzarni **Borniak UW-150** pozwala na jednoczesne wędzenie do **20 kg** produktów: mięs,serów i ryb.
Wnętrze wędzarni **Borniak UW-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 **1400 W**.
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 UW-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 tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb

TYPOSZEREG WĘDZARNI BORNIAK 3

Wszystkie wędzarnie **Borniak 3** zobaczysz tutaj:

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

ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK UW-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.

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

- 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.

BUDOWA WĘDZARNI BORNIAK UW-150

GENERATOR DYMU GD-01 na zrębki wędzarnicze (wiórka drzew)

Generator dymu **GD-01** ma decydujący wpływ na sukces wędzenia. Co najważniejsze, zapewnia on równomierną pracę przejawiającą się w jednostajnym spalaniu podawanych zrębek. Takie warunki gwarantują uzyskanie najlepszych wyrobów – aromatycznych, o bogatym smaku i cieszącym oko kolorze.
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 procesu. Spalanie zrębek przeprowadzane jest samoczynnie - zrębki z zasobnika zostają przetransportowane na grzałkę, a tutaj stopniowo ulegają 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.



ANALOGOWY PANEL STEROWANIA

Wędzarnia **UW-150 Analog** ma proste i intuicyjne sterowanie: posiada załącznik grzałki oraz ręczny nastaw termostatu za pomocą pokrętła. Do operatora wędzarni należy kontrola temperatury wewnątrz wędzonki przy pomocy sondy połączonej z zewnętrznym termometrem oraz czas wędzenia.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
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** dla wędzarni **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.pl
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 tradycyjnych: 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.

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

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

ZALETY WĘDZARNI BORNIAK UW-150

- Idealna na domowe warunki.
- Wsad: do 20kg
- Ścianki izolowane metodą wtrysku
- Dwie mocne grzałki o mocy 1400W
- proste, intuicyjne sterowanie pokrętłem termostatu
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet do 8 godz. wędzenia.

PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI, GENERATORA I SZAF BORNIAK

KUPUJĄC WĘDZARNIĘ BORNIAK UW-150 OTRZYMUJESZ W ZESTAWIE

- szafa wędzarnicza **150L**
- generator dymu **GD-01**
- **analogowy panel sterowania**
- zrębki wędzarnicze 2L - 5 szt.= **10litrów!**
- 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 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**, cyfrowy termometr, przystawkę do zimnego wędzenia, dodatkowe ruszty, siatki wędliniarskie czy też haki do ryb. Oczywiście, przydałby się też 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.

Możesz dokupić sam zestaw **ZS-150** tutaj: ...>>>
Możesz kupić wędzarnię kompletna **UWD-150 + ZS-150**:
https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-domowa-z-generatorem-dymu-borniak-uwd-150-zestaw-zs-150-p-1489.html...>>>

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA ANALOG Z RĘCZNYM STEROWANIEM I Z GENERATOREM DYMU BORNIAK3 model UW-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.pl
E-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: 1 - www.marax.eu; 2-www.marax.pl
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. 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.

Dane techniczne

Sterowanie	Analogowe
Pojemność komory	150L
Ilość półek	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