**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: 05-09-2026 10:12

Link do produktu: https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-barbecue-bbq-smoker-cyfrowy-z-generatorem-dymu-borniak-bbds-70-simply-ver13-inox-10kg-wsadu-p-1722.html

# Wędzarnia elektryczna barbecue BBQ, smoker cyfrowy z generatorem dymu Borniak BBDS-70 SIMPLY ver.1.3 INOX 10kg wsadu

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **4 999,00 zł** |
| Cena netto | **4 064,23 zł** |
| Cena poprzednia | **~~6 500,00 zł~~** |
| Dostępność | **Dostępny zamiennik** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **BBDS-70V1.3** |
| Kod producenta | **HW/BBDS-70V1.3** |
| Kod EAN | **5902114270896** |
| Producent | **Borniak** |

## Opis produktu

Wędzarnia elektryczna barbecue BBQ, smoker cyfrowy z generatorem dymu Borniak BBDS-70 SIMPLY ver.1.3 INOX 10kg wsadu

---

**UWAGA:**
wędzarnie **Borniak** wersja **1,3** (ver.1,3) są niedostępne. Obecnie są dostępne wędzarnie **Borniak ver.1.4**, którą kupisz tutaj:

**https://www.marax.pl/wedzarnie-borniak-z-generatorem-dymu-c-372_334.html**

**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

## Wędzarnia - smoker elektryczny do amerykańskiego barbecue Borniak UWDS-70 SIMPLY ver.1.3 INOX - po prostu najlepszy!

Unikalna seria wędzarni elektrycznych - smokerów **BORNIAK** wprowadzająca świat wędzenia i amerykańskie barbecue **BBQ** na nowy poziom.

Wyjątkowe **Smoker'y** dla miłośników **amerykańskiego barbecue**, dzięki nowej, ulepszonej izolacji oraz większej mocy grzewczej **1150 st.C** (podwójnej grzałce), pozwalają na uzyskanie wyższych temperatur wewnątrz komory - **aż 150 st.C.**

**Barbecue w dymie uważamy za swojego rodzaju rewolucję – każdy powinien spróbować tego połączenia!**

Wędzarnia - smoker **BORNIAK BBDS-70 SIMPLY** wersja **V1.3 w obudowie INOX** to najwyższej klasy i najlepsze urządzenie wędzarnicze w kolekcji **Borniak**. Jest to przykład najbardziej zaawansowanego poziomu automatyki, elektroniki **PEDS-120** oraz najwyższej klasy materiałów użytych w sztuce wędzarniczej **BORNIAK**.
Dzięki ulepszonej konstrukcji model **UWDS-70 Simply wersja V1.3** pozwala na uzyskanie idealnej, wyższej temperatury i przygotowanie oryginalnego amerykańskiego barbecue w dymie.
**Seria Cyfrowa (Digital)** to wędzarnie z elektronicznym panelem sterowania **INOX PEDS-120**, który idealnie utrzymuje zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej. **Smoker** w rozmiarze **70L** na **10** kilogramów wsadu mięsnego doskonale pasuje na każdą okazję.
Wnętrze wędzarni **Borniak BBDS-70** jest wykonane ze stali nierdzewnej **INOX** 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. Również obudowa ze stali nierdzewnej **INOX** daje nam gwarancję wieloletniego użytkowania nawet w warunkach zewnętrznych czy to w lecie czy nawet w zimie.
Temperaturę regulują za pomocą termostatu dwie grzałki o mocy **1150 W.** Możliwość nagrzania komory aż **do 150 st.C!!!**
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 **GDS-01**.

**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

Wędzarnia **Borniak BBDS-70** ma obudowę wykonaną z odpornej na warunki atmosferyczne **stali nierdzewnej INOX.**.

Koszt jednej godziny spalania zrębek to około **1,5-3 zł**. Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradysyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb

## Łatwość i efektywność obsługi elektrycznej wędzarni do barbecue BORNIAK typ BBDS-70 SIMPLY INOX

**Smokery Barbeque** idealnie nadają się również do przygotowania potraw w procesie zwanym **“slow food”** – gdzie czas pieczenia jest znacznie wydłużony. Dzięki powolnemu procesowi przygotowania, jedzenie jest jeszcze bardziej aromatyczne

### BBQ w dymie

Odkryj potencjał dymnego barbecue. Cały proces sprowadza się do przyciśnięcia guzika – a wszystko to za sprawą generatora dymu naszej produkcji. Generator pracuje tak, by zrębki drzewne tliły się wytwarzając dym.

### Wysoka temperatura w dymie

Tylko wedzarnie **Borniak** seria **BBD d**o amerykańskiego barbecue dzięki dwóm grzałkom pozwoli naz uzyskać temperatur**ę aż 150 st.C.**

### O czym należy wspomnieć?

Brak płomienia i odpowiednia temperatura spalania drewna – to sprawia, że wyroby wędzone w takich warunkach nie będą osmolone.

### BBDS-70 INOX - czyżby wieczna?

Obudowa ze stali nierdzewnej, wnętrze ze stali nierdzewnej, sterowanie ze stali nierdzewnej, generator ze stali nierdzewnej - w przypadku tego typu wędzarni nie musimy się martwić o warunki atmosferyczne. Producent gwarantuje długie lata bezawaryjnej eksploatacji w każdych warunkach. A jeżeli elektronika się zepsuje po kilku latach ? - to ją naprawimy (**MY** - to znaczy **MARAX Import-Export**) lub w przypadku jej nieopłacalności zaopatrzymy odpłatnie w nowe sterowanie.

### Generator dymu GDS-01 - potężna wytwornica dymu ze stali nierdzewnej

**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

Borniak

**Cyfrowe sterowanie - w obudowie ze stali nierdzewnej**

Idealne wędzonki bez żmudnego dokładania drzewa i doglądania temperatury? Teraz tak - idealnie dokładne cyfrowe sterowanie **INOX PEDS-120** zapewni ci najlepsze i idealnie uwędzone wędliny, sery czy ryby.

**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

Cały proces wytwarzania dymu w wędzarni elektrycznej **BORNIAK BBDS-70** sprowadza się do przyciśnięcia załącznika - a wszystko to za sprawą generatora dymu **GDS-01** w obudowie **ze stali nierdzewnej**. 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.

**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

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.

## ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK - SMOKERA BARBECUE BBDS-70 SIMPLY V1.3 INOX

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.
- 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.

## Zalety elektrycznej wędzarni do barbecue BBDS-70 SIMPLY V1.3 INOX

**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

- **obudowa, wnętrze oraz generator dymu GDS-01 i sterownik cyfrowy PEDS-120** są wykonane ze **stali nierdzewnej INOX**
- pyszne, amerykańskie barbecue - długie wędzenie w dymie o wysokiej temperaturze
- zgrabna i poręczna - idealna na domowe warunki oraz do małego biznesu,
- Wsad **wędzonek do 10kg**
- Ścianki izolowane metodą wtrysku - możliwość wędzenia nawet w zimie
- Dwie grzałki aż **1115W**
- temperatura aż do **150 st.C**
- Termostat z nastawnym termometrem
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet **do 8 godz.** wędzenia.

## Skład elektrycznej wędzarni do barbecue BBDS-70 SIMPLY V1.3 INOX

- szafa wędzarnicza **BBDS-70 ze sterowaniem cyfrowym PEDS-120**
- generator dymu **GDS-01**
- zrębki wędzarnicze **2L - 5 szt. (10l)**
- 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.
- misa BBQ - 1 szt.
- przyprawa Magic Dust

## Budowa elektrycznej wędzarni do barbecue BBDS-70 SIMPLY V1.3 INOX

**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** (wędzarnie **INOX**) są spalane zrębki drzew tradycyjnych oraz zrębki drzew owocowych - z niepełnym dostępem powietrza .

Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:

**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, 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**

**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 tradysyjnych: 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.*

## PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI, GENERATORA I SZAF BORNIAK

## 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**, przystawkę do zimnego wędzenia, dodatkowy ruszt, siatki wędliniarskie czy też haki do ryb lub do innych celów. Oczywiście, przydałby się pokrowiec ochronny aby wędzarnia była w ciągłej gotowości i nie była zakurzona. A idealna kontrola pracy wędzarni? - może przydałby się bezprzewodowy termometr bluetooth z dwoma sondami **B-term**.
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.

**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

**WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA Z CYFROWYM STEROWANIEM I Z GENERATOREM DYMU - SMOKER BARBECUE BORNIAK3 model BBDS-70 SIMPLY ver.1.3 w obudowie ze stali nierdzewnej INOX**

**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 BBDS-70 INOX

| | |
|---|---|
| Sterowanie | Cyfrowe (PEDS-120) INOX |
| Pojemność komory | 70L |
| Ilość półek | 6 |
| Maksymalny wsad | 10kg |
| Maksymalna temperatura | 150°C |
| Średnica komina | 80mm |
| Materiał | Obudowa ze stali nierdzewnej INOX (+ Stal Nierdzewna wewnątrz) |
| Napięcie znamionowe | 230V |
| Moc | 1115W |
| Moc grzałki komory | 1400W |
| Bezpiecznik komory | 6A |
| 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 | 26 kg / 31 kg |
| Gwarancja | 24 miesiące |