

Link do produktu: <https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-domowa-z-generatorem-dymu-borniak-uwd-150-ver13-zestaw-zs-150-promocja-raty-0-p-1489.html>

WĘDZARNIA UWD-70+ ZESTAW ZS-70



Wędzarnia elektryczna, cyfrowa, domowa z generatorem dymu Borniak UWD-150 ver.1.3 + ZESTAW ZS-150 - PROMOCJA: raty 0%!

Cena brutto **4 990,00 zł**

Cena netto **4 056,91 zł**

Dostępność



Numer katalogowy **UWD150 ZESTAW**

Kod producenta **UWD150Z**

Producent **Borniak**

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, cyfrowa, domowa z generatorem dymu Borniak UWD-150 ver.1.3 + ZESTAW DOPOSAŻENIOWY ZS-150

WĘDZARNIA UWD-70+ ZESTAW ZS-70



Wędzarnia elektryczna UWD-150 VER.1.3 + ZESTAW DOPOSAŻENIOWY ZS 150

Wędzarnia cyfrowa **BORNIAC UWD-150 ver.1.3** z nowej generacji sterowaniem cyfrowym **PED-150** została zaprojektowana 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 wewnątrz wykonane zostało z materiałów dostosowanych do kontaktu z żywnością. Wykorzystanie pianki poliuretanowej zapewnia właściwą izolację, a tym samym optymalną temperaturę wędzenia. Temperaturę 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 **GD-01**, będący gwarantem równomiernej jego dystrybucji.

Mózg maszyny to z kolei cyfrowy panel sterowniczy **PED-150** wyposażony jest w pokrętkę, dzięki któremu możemy regulować mocą grzałek.

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 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 z podajnikiem wiórek 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 wędzarni cyfrowej BORNIAC UWD-150 ver.1.3

- Idealna na domowe warunki.
- Wsad: do 20kg
- Ścianki izolowane metodą wtrysku
- Grzałka tylko 500W
- Termostat z nastawem termometrem
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet do 8 godz. wędzenia.

W skład kompletnej wędzarni BORNIAC UWD-150 wchodzi

- szafa wędzarnicza UWD-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.

UWAGA:

tutaj kupujesz kompletną wędzarnię **Borniak UWD-150 ver.1.3** wartości 4199 zł:

<https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-z-generatorem-dymu-borniak-uw-150-v13-w-obudowie-alu-cynk-promocja-darmowa-dostawa-raty-0-p-1481.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-uw-150-p-1676.html>

Cały komplet UWD-150 ver.1.3 wraz z ZS-150 kosztuje nie
4199 zł + 1099 zł = ~~5298 zł~~
a tylko: **4990 zł!!!**

WĘDZARNIA UWD-70+ ZESTAW ZS-70



Potrzebujesz innej wędzarni? Zadzwoń: +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.