

Link do produktu: <https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-domowa-z-generatorem-dymu-borniak-uwds-150-v13-w-obudowie-inox-prod-082021r-p-1607.html>



Wędzarnia elektryczna, cyfrowa, domowa z generatorem dymu Borniak UWDS-150 V1.3 w obudowie INOX (prod: 08.2021r.)

Cena	4 449,00 zł
Dostępność	PRODUKT DOSTĘPNY
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	UWDS150
Kod producenta	UWDS-150
Kod EAN	5902114270001
Producent	Borniak

Opis produktu

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA Z CYFROWYM STEROWANIEM I Z GENERATOREM DYMU BORNIAK UWDS-150 INOX - w obudowie ze stali nierdzewnej

Nowy model wędzarni **Borniak UWDS-150** ze sterowaniem elektronicznym utrzymującym perfekcyjnie zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej i w obudowie ze stali nierdzewnej INOX to idealna propozycja dla ludzi bezkompromisowych. Idealnie nadaje się do domowych gospodarstw lub małych sklepików z wędlinami, gdzie w łatwy sposób można uwędzić zdrowe i naturalne przysmaki. Szyunki, kiełbaski, a nawet sery możemy sami przyrządzić o każdej porze 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.

Wędzarnia o pojemności 150 l została zaprojektowana z myślą o tych klientach, których potrzeby są większe w stosunku do mniejsze wędzarni o pojemności 70 litrów.

Cyfrowy model UWDS-150 pozwala na jednoczesne wędzenie do 20 kg produktów: mięs, serów i ryb.

Wędzarnia Borniak UWDS-150 ma obudowę wykonaną ze stali nierdzewnej INOX i jest odporna na niekorzystne oddziaływanie warunków zewnętrznych.

Wnętrze wędzarni również jest wykonane ze stali nierdzewnej dostosowanej do kontaktu z żywnością. Wykorzystanie pianki poliuretanowej zapewnia właściwą izolację, a tym samym optymalną temperaturę wędzenia nawet w jesieni czy też w zimie.

Temperaturę regulują za pomocą termostatu dwie grzałki o mocy 1400 W.

Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają magnetyczne, szczelne drzwiczki z zainstalowanym termometrem; kominek umożliwiający regulację ciągu powietrza oraz naczynie z wodą na popiół.

Sercem maszyny jest oczywiście generator dymu, będący gwarantem udanego wędzenia.

Koszt jednej godziny spalania zrębek to około 1,2 zł.

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

ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK UWDS-150 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.

Poprzez zakup wędzarni Borniak 3 oferujemy Państwu wyjątkową możliwość samodzielnego wędzenia swoich ulubionych produktów.

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, 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.

BUDOWA WĘDZARNI BORNIAK UWDS-150 INOX

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

Generator dymu GDS-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.

ZRĘBKİ 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 są odpylone i czyste, generują wolny od niepożądanych substancji dym wędzarniczy.

W generatorze dymu GD-01 lub GDS-01 są spalane z niepełnym dostępem powietrza zrębki drzew tradycyjnych oraz zrębki drzew owocowych.

CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK

I. DRZEWA TRADYCYJNE

ZRĘBKİ OLCHOWE

ZRĘBKİ BUKOWE

ZRĘBKİ DĘBOWE

ZRĘBKİ 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

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

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 nasycy się intrygującym posmakiem z wyczuwalną nutką goryczki i karmelu. Zrębki dębowe barwią wyroby na brązowo.

Zrębki brzozone

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 słodczy oraz lekki owocowy zapach - finalnie tworzą na powierzchni wędzonek również połysk.

W ciągłej sprzedaży mamy zrębki drzew:

I. Drzewa tradycyjne: olcha, brzoza, buk, dąb

II. Drzewa owocowe: czereśnia, jabłoń i śliwa

Zrębki mają wymiary 3x3 mm i są odpowiednio suszone. Oryginalne zrębki Borniak 3 zapewniają bezproblemową pracę podajnika.

JEDZ NATURALNIE

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 kielbasie wędzonej w wędzarni Borniak. Dostępne do pobrania na oficjalnej stronie [www](http://www.marax.pl).*

ZALETY WĘDZARNI BORNIAK UWDS-150 INOX

- Idealna na domowe warunki.

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

-
- Wsad: do 20kg
 - Ścianki izolowane metodą wtrysku
 - Dwie mocne grzałki o mocy 1400W
 - Termostat z nastawem temperatury
 - Gwarancja naturalnych wędzonek.
 - Jeden zasyp starczy nawet do 8 godz. wędzenia.

PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI, GENERATORA I SZAF BORNIAK

WYMIARY WEWNĘTRZNE KOMORY ORAZ WYMIARY ZEWNĘTRZNE WĘDZARNI UWDS-15

KUPUJĄC WĘDZARNIĘ BORNIAK UWDS-150 INOX OTRZYMUJESZ W ZESTAWIE

- szafa wędzarnicza UWD-150
- generator dymu GDS-01 INOX
- elektroniczny panel sterowania nowej generacji PID
- zrębki wędzarnicze 2L x 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.
- przyprawy do ryb - 1 szt.

ZAWARTOŚĆ KUPOWANEGO ZESTAWU BORNIAK UWDS-150 INOX - grafika

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA Z CYFROWYM STEROWANIEM I Z GENERATOREM DYMU BORNIAK UWDS-150 INOX - w obudowie ze stali nierdzewnej

Potrzebujesz innej wędzarni Borniak? Zadzwoń: +48605316665

TYPOSZEREG WĘDZARNI BORNIAK 3

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

Dane techniczne

Sterowanie	Cyfrowe (PID)
Pojemność komory	150L
Ilość półek	7
Maksymalny wsad	20kg
Maksymalna temperatura	120°C (klasyczne wędzenie)
Średnica komina	100 mm
Materiał	obudowa zewnątrz oraz obudowa wewnętrzna ze stali nierdzewnej INOX
Napięcie znamionowe	230 V
Moc całkowita	1515 W
Moc grzałki komory	1400 W
Bezpiecznik komory	8 A
Bezpiecznik generatora	1.25 A
Wyposażenie	Szafa Wędzarnicza, Generator dymu, Kije wędzarnicze 3 szt., Misa ociekowa, Regulowane nóżki 4 szt., Miseczki na wodę 2 szt., Uchwyty do przenoszenia 2 szt., Uchwyty do drzwi, Komin z szybrem, Pokrywka na generator dymu, Ociekacz, Kable zasilające 2 szt.
Akcesoria	Zrębki wędzarnicze 2L 5 szt., Ruszt, Haki podwójne, Haki S, Przyprawy do ryb
Wymiary opakowania (DxSxW)	1: 60 x 56 x 105 cm 2: 55 x 26 x 46 cm
Waga opakowania	1: 31 kg 2: 9 kg
Gwarancja	24 miesiące