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: 14-11-2026 01:13

Link do produktu: https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-z-generatorem-dymu-borniak-uwds-70-w-obudowie-inox-model-v13-promocja-raty-0-p-1651.html



Wędzarnia elektryczna, cyfrowa z generatorem dymu Borniak UWDS-70 w obudowie INOX model V1.3 - 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	**UWDS-70**
Kod producenta	**UWDS70**
Kod EAN	**5902114270858**
Producent	**Borniak**

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, cyfrowa z generatorem dymu Borniak UWDS-70 w obudowie INOX model V1.3 - 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



UWAGA:
produkt wyprzedany, obecnie model **UWDS-70** już nie jest produkowany przez **Borniak**. Polecamy inne wędzarnie Borniak, już nieprodukowane wersje **1.3** w modelach podstawowych ze sterowaniem analogowym **UW** lub cyfrowym **UWD**. Są to urządzenia nowe i znacznie tańsze od obecnie produkowanych wersji **1.4**; poniżej wykaz modeli **ver.1.3**:
https://www.marax.eu/wedzarnie-elektryczne-borniak-seria-uw-uwd-uwds-c-195_232.html

---

Nowy model wędzarni **Borniak UWDS-70** z najnowszym sterowaniem elektronicznym **PEDS-120** utrzymującym perfekcyjnie zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej i w obudowie ze stali nierdzewnej **INOX** to idealna propozycja dla ludzi bezkompromisowych.
Wędzarnia **Borniak UWDS-70** 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 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 **BORNIAK UWDS** o pojemności **70 litrów** została zaprojektowana z myślą o tych klientach, których potrzeby nie

powodują konieczności sięgnięcia po większe gabaryty. Cyfrowy model **UWDS-70** pozwala na jednoczesne wędzenie **do 10 kg** produktu.
Wędzarnia **Borniak UWDS-70** ma obudowę wykonana 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 grzałka o mocy **500 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 **1,5-3zł.**

ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK UWDS-70 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** model **UWDS-70** oferujemy Państwu wyjątkową możliwość samodzielnego wędzenia swoich ulubionych produktów.
W naszym asortymencie znajdą 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.

Generator dymu GDS-01

Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do przyciśnięcia załącznika - a wszystko to za sprawą generatora dymu **GDS-01** wykonanego ze **stali nierdzewnej INOX** całkowicie naszej produkcji.

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



Generator dymu **GDS-01** 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 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

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 UWDS-70 INOX

- 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.

KUPUJĄC WĘDZARNIĘ BORNIAK UWDS-70 INOX OTRZYMUJESZ W ZESTAWIE

- szafa wędzarnicza **UWD-70**
- generator dymu **GDS-01**
- elektroniczny panel sterowania nowej generacji **PEDS-120**
- 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.

BUDOWA WĘDZARNI BORNIAK UWD-70 i UWDS-70 INOX

TUTAJ KUPUJESZ WĘDZARNIĘ ZE STALI NIERDZEWNEJ UWDS-70 ZE STEROWANIEM CYFROWYM PEDS-120

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? - ZADZWOŃ: +48 533 336 136

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

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

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 UWDS-70 INOX

Dane techniczne UWDS-70 INOX

Sterowanie	Cyfrowe w inox (PEDS-120)
Pojemność komory	70L
Ilość półek	6
Maksymalny wsad	10kg
Maksymalna temperatura	120°C
Średnica komina	80mm
Materiał	Stal nierdzewna INOX - zewnętrzna i wewnętrzna obudowa
Napięcie znamionowe	230V
Moc	615W
Moc grzałki komory	500W
Bezpiecznik komory	3.15A
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	18.5kg
Gwarancja	24 miesiące