

Link do produktu: <https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-z-generatorem-dymu-borniak-70l-simple-uw-d-70-v1-4-prod2026-p-1764.html>



Wędzarnia elektryczna z generatorem dymu Borniak 70l Simple UWD-70 v.1,4 prod.2026

Cena brutto	3 899,00 zł
Cena netto	3 169,92 zł
Dostępność	PRODUKT DOSTĘPNY
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	UWD-70v.1,4
Kod producenta	UWD-70v.1,4
Kod EAN	5902114271503
Producent	Borniak

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna z generatorem dymu Borniak 70l Simple UWD-70 v.1,4 prod.2026



Podniesienie poziomu kulinarnej przygody już teraz staje się możliwe dzięki Wędzarniom **Borniak** - mistrzowski sprzęt do wędzenia, gdzie sztuka spotyka się z wygodą.

Wędź potrawy jak doświadczony kucharz, prosto w zaciszu swojego ogrodu. Dzięki prostocie obsługi i doskonałej jakości wędzarnie **Borniak** są nieodłącznym towarzyszem każdego miłośnika wędzenia.



Wędzarnia z generatorem dymu **Borniak 70 Simple UWD-70v,1,4** jest idealna do precyzyjnego zimnego i gorącego wędzenia produktów.

Dzięki najnowszemu panelowi sterowania **SIMPLE** wędzarnia **Borniak 70 Simple UWD-70v,1,4** umożliwia dokładną kontrolę temperatury wędzenia **do 120°C**.

Pojemność wędzarni to **70 litrów** i jest rozłożona na **6 poziomach**, co gwarantuje efektywne wykorzystanie przestrzeni w komorze wędzarniczej.

Borniak 70 Simple UWD-70v,1,4 posiada specjalną izolację ścianek i wraz z uszczelką silikonową oraz zamknięciem magnetycznym zapewnia nie tylko oszczędność energii, lecz także efektywną pracę urządzenia w każdej temperaturze: **od +40 st.C do minus 25 st.C**.



ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK UWD-70 ZE STEROWANIEM CYFROWYM SIMPLE

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.

Elektroniczne i bardzo dokładne sterowanie **SIMPLE** czuwa cały czas na temperaturą twoich wędzonek i sprawia, że twoje wyroby będą zawsze najwyższej jakości.

W naszym asortymencie znajdują Państwo solidne i funkcjonalne wędzarnie ogrodowe na bazie wędzarni podstawowych **UWD-70** i **UWD-150**, wyposażone w nowoczesny generator dymu **GD-01** (lub **GDS-01** dla wędzarni **INOX**) oraz

elektroniczne sterowanie **SIMPLE** lub sterowanie wraz z informacją WiFi na twoim smartfonie.

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.

WYGLĄD I WNĘTRZE WĘDZARNI BORNIAK UWD-70v.1,4 prod.2026



Na rynku jest już wiele modeli wędzarni ale jedna marka jest najlepsza - jest nią **Borniak**.

Wędzarnie **Borniak** są wykonane z metali odpornych na warunki atmosferyczne: czy jest to alucynk czy też stal nierdzewna. Bardzo dobra izolacja termiczna powoduje, że swoje wędzonki wykonasz nawet przy temperaturze zewnętrznej do minus- **25 st.C** i będą w pełni uwędzone (sprawdziłem kilkakrotnie ☺).

Zamknięcie magnetyczne i uszczelki silikonowe odporne na temperaturę spowodują, że nawet jak będziesz roztargniony to zawsze komora wędzarnicza będzie zamknięta.

No i dwa elementy, które przesądzą o wyższości wędzarni **Borniak**:

- automatyczny, elektryczny podajnik wraz z generatorem dymu **GD-01** (lub GDS-01)

- elektroniczne, specjalne sterowanie temperaturą **Borniak SIMPLE** gwarantującą idealną temperaturę dla twoich wędzonek.

Poniżej opiszemy obszerniej te dwa wyjątkowe urządzenia

ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA - BORNIAK SIMPLE

Wędzarnia **UWD-70** ma w panelu sterowania specjalnie zaprogramowany komputer **BORNIAK SIMPLE** czuwający nad temperaturą wewnątrz komory wędzarniczej.

Panel Sterowania SIMPLE zapewnia kompleksową kontrolę nad procesem wędzenia, umożliwiając wygodną obsługę temperatury, generatora oraz osuszacza. Intuicyjna obsługa wszystkich funkcji jest możliwa dzięki zaawansowanemu panelowi sterowania.

Precyzja Kontrolera dzięki termostatowi elektronicznemu zapewnia kontrolę temperatury **do 120°C**, a jego łatwa regulacja przy użyciu pokrętki sprawia, że obsługa jest łatwa i intuicyjna.



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 ciekawym kolorze.



Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do przyciśnięcia załącznika - a wszystko to za sprawą generatora dymu **GD-01** naszej produkcji **BORNIAK**.
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.

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.

CHARAKTERYSTYKA ZRĘBEK WĘDZARNICZYCH

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

[Zrębki brzoźowe](#)

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 gorzki 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.

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 kielbasie wędzonej w wędzarni Borniak. Dostępne do pobrania na oficjalnej stronie www.*

ZALETY WĘDZARNI BORNIAK UWD-70

- Idealna na domowe warunki. Wsad: **do 10kg**
- Ścianki bardzo dobrze izolowane metodą wtrysku (możliwość wędzenia w temp. do minus 20 st.C)
- Grzałka **500 W**
- sterowanie cyfrowym sterowaniem termostatu z utrzymaniem idealnej temperatury **SIMPLE v1.4**
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- Jeden zasyp starczy nawet **do 8 godz. wędzenia.**

KUPUJĄC WĘDZARNIĘ BORNIAK UWD-70 OTRZYMUJESZ W ZESTAWIE



- generator dymu GD-01 - 1 szt.
- cyfrowy panel sterowania SIMPLE v1,4 - 1 szt.
- zrębki wędzarnicze 2L - 5 szt. (10l)
- kije wędzarnicze - 3 szt.
- misa ociekowa - 1 szt.
- regulowane nóżki - 4 szt.
- miseczki na wodę - 2 szt.
- uchwyty do przenoszenia - 2 szt.
- komin z szybrem - 1 szt.
- pokrywka na generator dymu - 1 szt.
- uchwyt do drzwi - 1 szt.
- ociekacz - 1 szt.
- ruszt
- haki S - 5 szt.
- haki podwójne - 5 szt.
- kable zasilające - 2 szt.
- szafa wędzarnicza 70L UWD-70v1,4 - 1 szt.
- przyprawy do ryb - 1 szt.

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA CYFROWYM STEROWANIEM I Z GENERATOREM DYMU BORNIAK 3 model UWD-70v.1,4 - w obudowie z Alu-Cynku



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 UWD-70l ver.1,4

WĘDZARNIA BORNIAK UWD-70V.1,4

Parametry techniczne

Sterowanie	Cyfrowe, pół automatyczne SIMPLY
Pojemność komory	70L
Ilość półek	6
Maksymalny wsad	10kg
Maksymalna temperatura	120°C
Średnica komina	80mm
Materiał	Obudowa Alu-Cynk (+ Stal Nierdzewna wewnątrz)
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