

Wędzarnia Borniak SIMPLE UWD-70 v1.4

Nr katalogowy: UWD-70V1.4

Kod EAN: 5902114271503

Producent: Borniak

Czas wysyłki: 24 Godziny

Wymiary::

Wysokość:: 104 CM

Szerokość:: 63 CM

Zobacz więcej Zobacz więcej Zobacz więcej Zobacz więcej Zobacz więcej Zobacz więcej

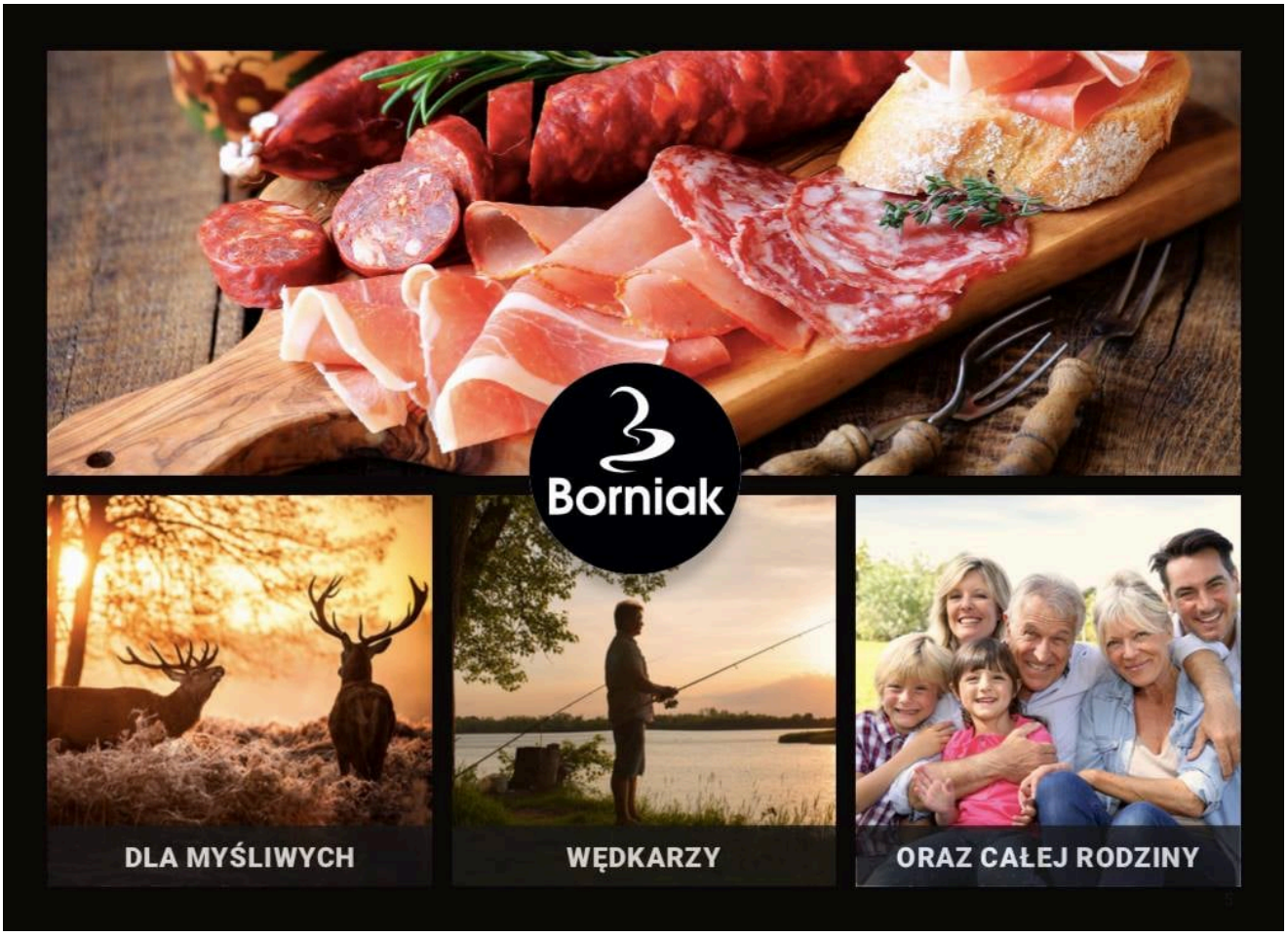
Cena

3 599,00 PLN

Opis produktu

WĘDZARNIA BORNIAK UWD-70 WERSJA 1.4

Zasmakuj we własnoręcznie przygotowanych i uwędzonych mięsach, serach, rybach, owocach lub warzywach! Elektryczna wędzarnia Borniak z generaotrem dymu i sterowaniem simple, to najnowsza odsłona wędzarni Borniak o rozmiarze 70 litrów! Ten produkt jest idealny zarówno dla profesjonalistów jak i początkujących amatorów zdrowego odżywania i wyjatkowego smaku! Myśliwi, wędkarze oraz całe rodziny, od wielu lat wędzarnie Borniak zachwycają klientów w całej Europie łatwością obsługi i jednocześnie ogromną efektywnością w wytwarzaniu dymu! Wersja **1.4** to model **2023**, jeszcze lepszy od modelu z generacji 1.3



DOMOWE WĘDZENIE NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Wędzarnie Borniak, to produkty dedykowane dla prawdziwych pasjonatów domowego wędzenia. W wersji 70, która ma pojemność 70 litrów, zmieścisz około 10 KG wsadu. Borniak przyjeżdża w kartonie i wędzarnia jest praktycznie gotowa, żeby zacząć cieszyć się jej możliwościami! Szybki montaż przy pomocy śrubokręta i ostrza do rozcięcia kartonów nie zajmie Ci więcej niż 20 minut! Wędzarnia składa się z komory wędzarniczej, sterwonika do regulowania temperatury. Generatora dymu, do którego wsypujemy zrębki, a w komplecie zrębki, które przychodzą z wędzarnią pozwolą Ci wędzić przez około 40h.



ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I SPEKTAKULARNE EFEKTY

Wędzarnia składa się z komory wędzarniczej, sterwonika do regulowania temperatury i oczywiście generatora dymu, do którego wsypujemy drewniane zrębki! Na samym dnie komory wędzarniczej są dwie miski. Jedna przeznaczona jest na popiół ze spalony zrębek, a druga na ociek, to co skapie na miesę odgrodową, spada przez otwór właśnie do tej drugiej mieseczki. Nad miseczkami znajduje się grzałka, a bezporędnią nad grzałką, jest nowa, udoskonalona misa ociekowa. Wędzarnią obsługujemy przy pomocy sterownika cyfrowego, typu simple:

- Sterownik cyfrowy oprócz tego, że jest bardzo precyzyjny, jest również wygodny. Widzimy temperaturę nastawioną, oraz tę panującą w szafie wędzarniczej.
- Temperaturę ustawiamy obracając pokrętłem. Wybraną temperaturę akceptujemy wciskając pokrętło.
- Ważnym atutem tego rozwiązania jest stabilizacja temperatury. Rozbieżność pomiędzy temperaturą zadaną, a tą która osiąga wędzarnia, nie będzie większa niż 1 stopień.



WYTWARZANIE DYMU

Wędzenie wymaga dymu i to dużo! Geneartor dymu fimy Borniak działa bardzo efektywni i tanio! Wystarczy zasypać generatorem dwulitrowym woreczkiem zrębek i mamy paliwo do wędzenia na osiem godzin! Wystarczy włączyć wędzarnię, zasypać generator zrębkami i przyciśnąć guzik! Generator pracuje tak, by zrębki drzewne tliły się wytwarzając dym. Jak wiadomo, odpowiednie spalanie drewna jest tym, co stanowi o powodzeniu wędzenia. Spalanie drewna w wędzarni Bornik zachodzi samoczynnie – drewno z zasobnika jest transportowane na grzałkę, gdzie stopniowo ulega spalaniu.



NAJWAŻNIEJSZE CECHY I FUKNCJE WĘDZARNI BORNIAK

- Grzałka i radiator - urządzenie uzyskuje temparaturę za pomocę generatora dymu i grzałki wyposażonej w radiator. Dystrybucja ciepła jest bardzo efektywna.
- Temperatura - sterownik simple zapewnia utrzymanie stałej i bardzo równej temperatury w komorze wędzarniczej.
- Misa ociekowa - w tej wersji wędzarni zastosowana **ulepszoną** misę ociekową. Tłuszcze i soki nie wpływają na grzałkę ani na tlące się drewno.
- Ochrona wędzonek - ociekacz umieszczona pod kominkiem regulującym gęstość dymu zasłania wędzonki przed kapiącym osadem lub deszczem.
- Dodatkowa regulacja dymu - kominek posiada szyber pozwalajacy regulować gęstość dymu.
- Magnetyczne zamknięcie i zawiasy - drzwi komory posiadaja bardzo mocne, magnetyczne zamknięcie, dodatkowo wyposażone są w silikonową uszczelkę.
- Regulowana nóżki z antypoślizgową powłoką. Opcjonalnie, nóżki można wymienić na skrętnę kółka!
- Do tego modelu możesz dokupić generator zimnego dymu firmy Borniak i wędzić w temperaturze niższej niż 40 stopni.
- Akcesoria - do wędzarni pasuje wiele opcjonalnych akcesoriów! Haski, wzmocnione ruszty, osuszacz, pokrowiec, taca, bryftanny i wiele innych!

KUPUJESZ WĘDZARNIE W ZESTAWIE Z PEŁNYM WYPOSAŻENIEM

1. Szafa (komora) 70L (wnętrze ze stali nierdzewnej) DW70
2. Panel sterowania cyfrowy SIMPE (termostat)
3. Generator Dymu GD-01 (do 8 godzin wędzenia bez dodawanie zrębków)
4. Przykrywka do generatora dymu
5. Kominek z regulacją (szybrem)
6. Zrębki wędzarnicza 10L (5 opakowań po 2L)
7. 3 x Kije wędzarnicze do zawieszania
8. Misa ociekowa w wersji 2023
9. 4 x Regulowane nóżki do wypoziomowania wędzarni
10. 2 x Uchwyty do przenoszenia
11. Uchwyt do drzwi
12. Skraplacz
13. 2 x Kabel zasilający
14. 2 x Miseczki na wodę
15. Ruszt
16. 5 x Haki podwójne
17. 5 x haki "S"



ROZMIARY WĘDZARNI UWD-70 V1.4

Wymiary

SZEROKOŚĆ

63 CM

WYSOKOŚĆ

100 CM

GŁĘBOKOŚĆ

40 CM

POJEMNOŚĆ ZASOBNIKA (ZRĘBKI WĘDZARNICZE)

2 L

PRZESTRZEŃ NA WYROBY

70 L

SZEROKOŚĆ WEWNĘTRZNA

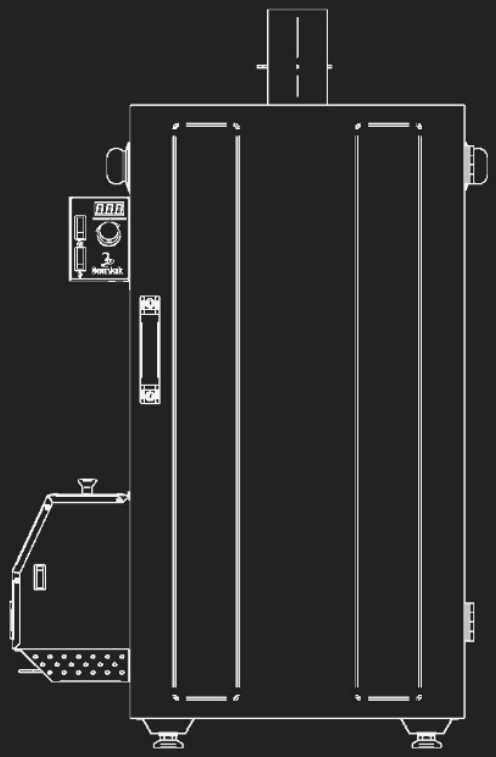
40 CM

WYSOKOŚĆ WEWNĘTRZNA

59 CM

GŁĘBOKOŚĆ WEWNĘTRZNA

30 CM



TO NAJLEPSZE WĘDZARNIE W POLSCE

Kup wędzarnię Borniak. Polecamy taką wędzarnię Wszystkim, którym zależy na najwyższej jakości efektach, wydajnym i tanim w ekspoatacji sprzęcie.

ZAPRASZAMY DO OBEJRZENIA NASZEJ WIDEO Z SZEROKĄ RECENZJĄ GENERACJI 1.3: