



GRILLOHOLIC
IGRAMY Z OGNIEM!

<https://grilloholicy.pl> 600 517 941 info@grilloholicy.pl



Smoker Borniak BBQ SIMPLE INOX BBDS-150 v1.4

Nr katalogowy: BBDS-150V1.4

Kod EAN: 5902114271527

Producent: Borniak

Czas wysyłki: 7 dni

Wymiary::

Wysokość:: 115 CM

Szerokość:: 71 CM

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

Cena

6 299,00 PLN

Opis produktu

SMOKER BORNIAK BBDS-150 WERSJA 1.4 DLA MIŁOŚNIKÓW BARBECUE

To produkt stworzony z myślą o miłośnikach amerykańskiego barbecue! Jest to wędzarnia elektryczna firmy Borniak z funkcją prawdziwego **BBQ**! Urządzenie ma funkcję wędzenia, pieczenia i oczywiście duszenia! Przez cały czas, mięso owiewane jest gorącym powietrzem i dymem! Slow cooking w Borniaku - tak to jest możliwe! Elektryczny smoker i wędzarnia Borniak z generatorem dymu i sterowaniem simple, to najnowsza odsłona wędzarni Borniak o rozmiarze 150 litrów! Ten produkt jest idealny zarówno dla profesjonalistów jak i początkujących amatorów zdrowego odżywiania i wyjątkowego 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 BARBECUE I WĘDZENIE NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Smokery Borniak, to produkty dedykowane dla prawdziwych pasjonatów domowego wędzenia i metody slow cooking. W wersji 150, która ma pojemność 150 litrów, zmieścisz około 20 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. Generators 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, sterownika 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 spalonych zrębek, a druga na ociek, to co skapie na mięsie odgradową, spada przez otwór właśnie do tej drugiej miseczki. Nad miseczkami znajduje się grzałka, a bezpośrednio nad grzałką, jest nowa, udoskonalona miska ociekowa. Wędzarnię 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 pokrętką. Wybraną temperaturę akceptujemy wciskając pokrętkę.
- Ważnym atutem tego rozwiązania jest stabilizacja temperatury. Rozbieżność pomiędzy temperaturą zadaną, a tą którą osiąga wędzarnia, nie będzie większa niż 1 stopień.
- Smoker Borniak osiąga temperaturę **150** stopni Celsjusza!



WYTWARZANIE DYMU

Wędzenie wymaga dymu i to dużo! Generator dymu firmy Borniak działa bardzo efektywnie i tanio! Wystarczy zasypać generatorem dwulitrowym woreczkiem zrębek i mamy paliwo do wędzenia na osiem godzin! Wystarczy włączyć wędzarnię, zasypać generator zrębkami i przycisnąć 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 Borniak zachodzi samoczynnie – drewno z zasobnika jest transportowane na grzałkę, gdzie stopniowo ulega spalaniu.



NAJWAŻNIEJSZE CECHY I FUNKCJE WĘDZARNI I SMOKERA BORNIAC

- Urządzenie w całości wykonane jest ze **stali nierdzewnej**
- Grzałka i radiator - urządzenie uzyskuje temperaturę za pomocą 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. Urządzenia osiąga temperaturę 150 stopni!
- Misa ociekowa - w tej wersji wędzarni zastosowana **ulepszoną** misę ociekową. Tłuszcze i soki nie wpływają na grzałkę ani na tłące się drewno.
- Ochrona wędzonek - ociekacz umieszczona pod kominkiem regulującym gęstość dymu zasłania wędzonki przed kapiącym osadem lub deszczem.
- Dodatkowa regulacja dymu - kominek posiada szyber pozwalający regulować gęstość dymu.
- Magnetyczne zamknięcie i zawiasy - drzwi komory posiadają bardzo mocne, magnetyczne zamknięcie, dodatkowo wyposażone są w silikonową uszczelkę.
- Regulowana nóżki z antypoślizgową powłoką. Opcjonalnie, nóżki można wymienić na skrętną 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 SMOKERA W ZESTAWIE Z PEŁNYM WYPOSAŻENIEM

1. Szafa (komora) 150L (wykonana ze stali nierdzewnej)
2. Panel sterowania cyfrowy TIMER (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
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"
18. **Bryftanna BBQ**



ROZMIARY SMOKERA BBDS-150 V1.4

Wymiary

SZEROKOŚĆ

71 CM

WYSOKOŚĆ

115 CM

GŁĘBOKOŚĆ

52 CM

POJEMNOŚĆ ZASOBNIKA (ZRĘBKI WĘDZARNICZE)

2 L

PRZESTRZEŃ NA WYROBY

150 L

SZEROKOŚĆ WEWNĘTRZNA

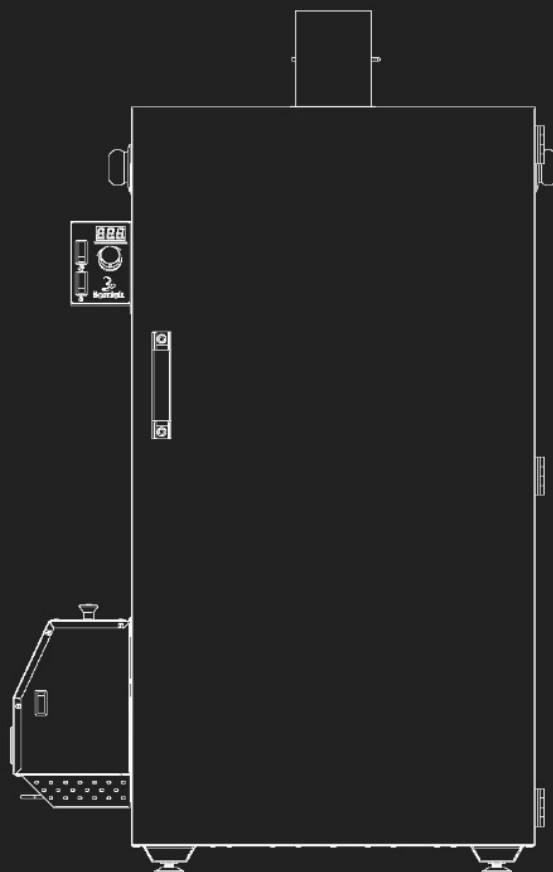
49 CM

WYSOKOŚĆ WEWNĘTRZNA

71 CM

GŁĘBOKOŚĆ WEWNĘTRZNA

42 CM



TO JEDEN Z LEPSZY SMOKERÓW W POLSCE

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

ZAPRASZAMY DO OBEJRZENIA NASZEJ VIDEO RECENZJI SMOKERÓW FIRMY BORNIAK: