

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



Wędzarnia elektryczna, cyfrowa, domowa z generatorem dymu Borniak UWDS-150 V1.3 w obudowie INOX

Cena brutto **4 599,00 zł**

Cena netto **3 739,02 zł**

Dostępność



Numer katalogowy **UWDS150**

Kod producenta **UWDS-150**

Kod EAN **5902114270001**

Producent **Borniak**

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, cyfrowa, domowa z generatorem dymu Borniak UWDS-150 V1.3 w obudowie INOX



Nowy model wędzarni **Digital Borniak UWDS-150** ze sterowaniem elektronicznym **PEDS-150** 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**.



STAL NIERDZEWNA Z ZEWNĄTRZ I WEWNĄTRZ

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 sterowania elektronicznego **PEDS-150** i termostatu z dwoma grzałkami 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 **2-4 zł**.

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, połówki, 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** ze stali nierdzewnej **INOX** 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.


Borniak



Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do przyciśnięcia załącznika - a wszystko to za sprawą generatora dymu **GDS-01** 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.



STEROWANIE CZYLI MÓZG I SZTUCZNA INTELIGENCJA WĘDZARNI BORNIAK

Wędzarnia **Borniak Digital** model **UWDS-150** wyposażona jest w sterownik cyfrowy **Borniak Simple PEDS-150**.

Teraz za utrzymanie temperatury odpowiada komputer. Wystarczy nastawić temperaturę, a ta będzie utrzymywana w komorze przez cały czas.



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 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

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 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 goryczkowany 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, jabłoni 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.

ZALETY WĘDZARNI BORNIAK UWDS-150 INOX

- Idealna na domowe warunki.
- 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 **UWDS-150**
- generator dymu **GDS-01 INOX**
- elektroniczny panel sterowania nowej generacji **PEDS-150**
- 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

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 wędkarskich 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.