

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/borniak-smoker-bbq-cyfrowa-bbds-150-inox-simple-p-529.html>



Borniak Smoker BBQ Cyfrowa BBDS-150 INOX Simple

Cena	5 999,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BBDS-150V1,3
Kod EAN	5902114271374

Opis produktu

Unikalna seria urządzeń wprowadzająca świat wędzenia i BBQ na nowy poziom.

Komora załadunkowa wędzarni ma pojemność 150L. Mieści ona do 20kg mięsa lub do 16kg kiełbasy. Ścianki komory uzbrojone są w uchwyty, dzięki którym uzyskujemy możliwość wędzenia na 7 półkach równocześnie.

Wyposażenie wędzarni Borniak BBDS-150:

- Ruszt wzmocniony PWH-150 (1 szt.)
- Haki S (5 szt.)
- Haki podwójne (5 szt.)
- Szafa wędzarnicza SWS-150
- Generator Dymu GDS-01
- Zrębki wędzarnicze 10L (co starczy na ok. 9 wędzeń)
- Poprzeczki do zawieszania 3x
- Misa odgradowa (ociekacz)
- Regulowane nóżki 4x
- Uchwyty do przenoszenia 2x
- Skraplacz
- Kabel zasilający
- Przykrywką do generatora dymu
- Miseczka 2x
- Uchwyt do drzwi
- Kominek
- Przyprawa BBQ Magic Dust
- Misa BBQ

BBQ w dymie

Odkryj potencjał dymnego barbecue. Cały proces sprowadza się do przyciśnięcia guzika – a wszystko to za sprawą generatora dymu Borniak GDS-01. Generator pracuje tak, by zrębki drzewne tliły się wytwarzając dym.

Łatwość i efektywność obsługi

Smokery Barbeque idealnie nadają się również do przygotowania potraw w procesie zwanym “slow food” – gdzie czas pieczenia jest znacznie wydłużony. Dzięki powolnemu procesowi przygotowania, jedzenie jest jeszcze bardziej aromatyczne.

Budowa:

Izolacja

Projektując wędzarnię Borniak BBDS-150 założyliśmy, że komora będzie miała jak najmniej mostków termicznych. Ścianki izolowane są specjalną pianką metodą wtrysku. Jest to jedno z naszych nowatorskich rozwiązań. Taka komora charakteryzuje się maksymalną szczelnością i oszczędnością. Ponadto, nie tworzą się na jej ściankach skropliny, które mogą zepsuć wędzonki.

Dodatkowo drzwiczki otrzymały nową uszczelkę. Wnętrze urządzenia wykonane jest z blachy nierdzewnej posiadającej atest kontaktu z żywnością.

Od teraz ścianki wędzarni BBQ izolowane są ulepszoną pianką po to, aby jeszcze lepiej i dłużej znosiły wysokie temperatury.

Materiał

Wędzarnie Borniak BBDS-150 wykonane są z blachy nierdzewnej szczotkowanej na mokro. Blacha ta charakteryzuje się doskonałą odpornością na warunki atmosferyczne. Szczotkowana powierzchnia ma mniejszą podatność na zabrudzenia, a matowa powłoka nadaje jej naprawdę piękny wygląd.

Wnętrze urządzenia wykonane jest z blachy nierdzewnej posiadającej atest kontaktu z żywnością.

Grzałka i temperatura

Wędzarnia Borniak BBDS-150 uzyskuje temperaturę za pomocą grzałki wyposażonej w radiator, dzięki temu dystrybucja temperatury jest bardzo efektywna.

Wędzarnia wyposażona jest w regulator elektroniczny PID pozwalający na uzyskanie zadanej temperatury wewnątrz komory wędzarniczej. Dzięki temu możesz ją z łatwością kontrolować za pomocą pokrętła lub na wyświetlaczu cyfrowego panelu.

O czym należy wspomnieć?

Brak płomienia i odpowiednia temperatura spalania drewna – to sprawia, że wyroby wędzone w takich warunkach nie będą osmolone.

Wędzenie w wędzarniach Borniak jest zgodne z normą z 2014 roku. Zawartość benzo[a]pirenu w kiełbasie wędzonej w naszej wędzarni wynosi 0,5 ug/kg. Nowe przepisy dopuszczają maksymalnie 2 ug/kg.

Seria Cyfrowa

Seria Cyfrowa (Digital) to wędzarnie ogrodowe z elektronicznym panelem sterowania, który idealnie utrzymuje zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej.

W związku z tym, że wędzarnie są bardzo dobrze zaizolowane, a generator dymu posiada grzałkę, która stopniowo nagrzewa wnętrze wędzarni (40-60 stopni), chcąc wykorzystać pełen zakres temperatur, konieczne jest zastosowanie przystawki do zimnego wędzenia.

Regulacja dymu

Kominek wędzarni posiada zainstalowany szyber pozwalający regulować gęstość dymu. Gęstość dymu dobieramy zależnie od receptury, z jakiej korzystamy – dzięki temu dopasujesz idealne warunki wędzenia do Twojej receptury.

Dym uzyskiwany jest za pomocą generatora dymu Borniak GDS-01, w którym tłą się zrębki wędzarnicze. Dzięki bardzo dobrej izolacji wędzarni, sam generator dymu może nagrząć wnętrze wędzarni do temperatury ok. 40-60 stopni (w zależności od temperatury zewnętrznej).

Drzwi wędzarni

Drzwiczki komory posiadają zamknięcie magnetyczne, dodatkowo izolowane są uszczelką. Rozwiązania te sprawiają, że korzystanie z urządzenia staje się jeszcze wygodniejsze i efektywniejsze.

Bezpieczeństwo

Misa odgradzająca ze specjalnie ukształtowanymi otworami daszkowymi oddziela przestrzeń roboczą od wędzonek, tak aby tłuszcze oraz soki nie spływały na elementy grzejne lub na tłące się drewno wędzarnicze.

Ociekacz zabezpiecza wędzonki przed ściekającym z kominka osadem.

Dane techniczne wędzarni Borniak BBDS-150:

Sterowanie: Cyfrowe (PID)

Pojemność komory: 150L

Ilość półek: 7

Maksymalny wsad: 20kg

Maksymalna temperatura: 150°C

Średnica komina: 100mm

Materiał: Stal nierdzewna

Napięcie znamionowe: 230V

Moc: 2015W

Moc grzałki komory: 1900W

Bezpiecznik komory: 10A

Bezpiecznik generatora: 1.25A

Wymiary zewnętrzne (Długość x Szerokość x Wysokość): 520mm x 630mm x 1221mm

Wymiary zewnętrzne z generatorem (Długość x Szerokość x Wysokość): 520mm x 715mm x 1221mm

Wymiary komory (Długość x Szerokość x Wysokość): 420mm x 490mm x 755mm

Waga i wymiary do wysyłki:

I karton: 105x60x56 waga 30 kg

II karton: 55x46x27 waga 12 kg

Gwarancja: 24 miesiące