Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:51

Link do produktu: https://salongrilli.pl/borniak-smoker-bbq-inox-timer-bbdst-70v-1-4-bbdst-70v1-4-p-1049.html



Borniak Smoker BBQ INOX TIMER BBDST-70V 1.4 (BBDST-70V1.4)

Cena	**5 549,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**BBDST-70V 1.4**
Kod EAN	**5902114271558**

Opis produktu

- Szafa wędzarnicza wykonana jest z blachy ze stali nierdzewnej szlifowanej. Blacha ta nadaje wędzarni piękny wygląd oraz spełnia wysokie standardy higieniczne.
- Jedno urządzenie umożliwia wędzenie na zimno* i wędzenie na gorąco. Prosta obsługa i zawsze profesjonalny rezultat doskonałego smaku wędzonek.
- Nowy panel sterowania TIMER dla naszych wędzarni Borniak za pomocą, którego kontrolujemy czas pracy grzałki elektrycznej oraz oddzielnie czas pracy generatora dymu i osuszania.
- Elektroniczny panel sterowania do precyzyjnej kontroli temperatury (maksymalna temperatura do 150 oC) gwarantuje niskie koszty eksploatacji.
- Pojemność 70 litrów z 6 poziomami na 10 kg mięsa lub wędzonej żywności.
- Borniak jest wydajny i energooszczędny dzięki specjalnej technologii izolacji ścian z silikonową uszczelką i magnetycznym zamknięciem.
- Wnętrze wykonane jest ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością.
- Misa ociekowa na tłuszcz oraz miseczki na wodę i do zbierania popiołu wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiają łatwe czyszczenie.
- Komin służy do regulacji gęstości dymu, który dostosowujemy do własnych potrzeb.
- Stałe, optymalne wytwarzanie dymu do 8 godzin bez ponownego napełniania i podgrzewania przy niskich kosztach eksploatacji.
- Zrębki Borniak są oczyszczone, produkowane bez dodatków chemicznych i konserwantów.
- Cztery nóżki o regulowanej wysokości (opcjonalnie dostępne koła przemysłowe).

*Adapter do zimnego dymu sprzedawany osobno.

Opis

BBQ Smokers

Wyjątkowe Smokery dla miłośników Amerykańskiego barbecue. Czyli, długie, powolne opiekanie mięs w niskich temperaturach z wykorzystaniem dymu. Nasze niezwykłe wędzarnie BBQ są bardzo popularne nie tylko wśród fanów amerykańskiego grilla ale także podczas wędzenia na ciepło lub zmino.

Idealna dla początkujących i profesjonalistów

Wędzarnia Borniak to nie tylko pierwszy wybór do żeberek, mostków, szarpanej wieprzowiny, kiełbasy czy łososia. Niezależnie czy wędzicie na ciepło, czy na zimno – wędzarnia Borniak zapewnia doskonałe rezultaty za każdym razem. Ponadto jest bardzo łatwa w użyciu.

Spróbuj!

W wędzarni można utrzymywać stałą temperaturę i dymić przez dowolny czas. W automatycznym generatorze dymu, zrębki transportowane są przez spiralną podajnika i spalane na elemencie grzewczym. Dzięki tej specjalnej technologii firmy Borniak możliwy jest szczególnie delikatny proces wędzenia z wysokiej jakości dymem. W ten sposób wędzona żywność jest nie tylko wyjątkowo smaczna, ale także doskonale zachowana, jak za dawnych czasów.