Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:06

Link do produktu: https://salongrilli.pl/borniak-smoker-bbq-inox-wifi-bbdsw-150-p-2341.html



Borniak Wędzarnia 150 Smoker BBQ INOX Wi-Fi (BBDSW-150)

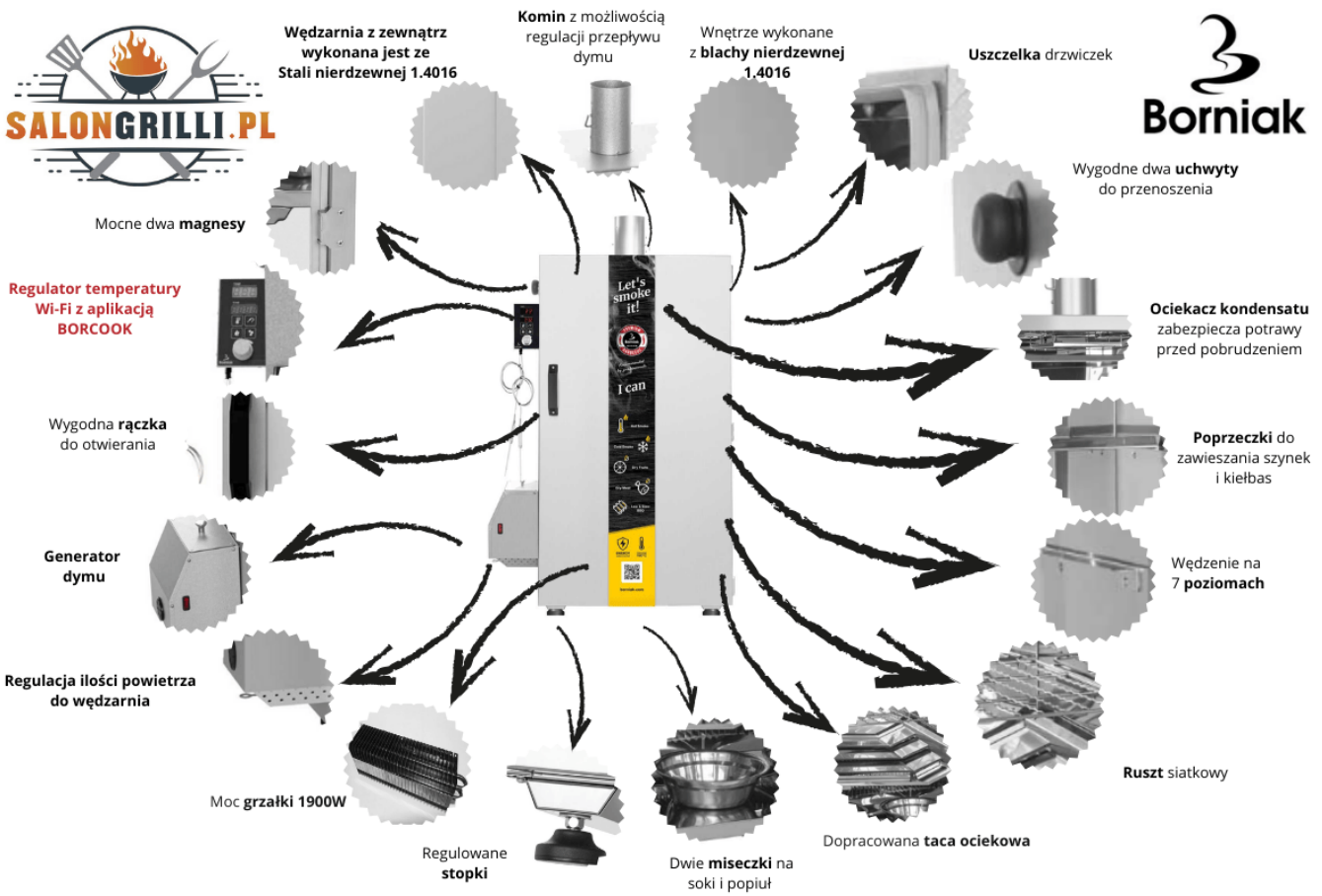
Cena	**8 145,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**BBDSW-150**
Kod EAN	**5902114272104**

Opis produktu

Borniak Wędzarnia 150 Smoker BBQ INOX Wi-Fi (BBDSW-150) - tradycyjny smak wędzenia w nowoczesnym wydaniu.

Borniak Wędzarnia Smoker BBQ WiFi 150 (BBDSW-150) to nowoczesna wędzarnia elektryczna, która idealnie łączy **autentyczny smak tradycyjnego wędzenia** z wygodą inteligentnych technologii. Zaprojektowana z myślą o pasjonatach dobrego jedzenia oraz małej gastronomii, pozwala osiągać **powtarzalne, perfekcyjne efekty bez ciągłego doglądania procesu**.

Dzięki **sterowaniu przez intuicyjną aplikację mobilną BORCOOK (iOS / Android)** masz pełną kontrolę nad wędzarnią z dowolnego miejsca. Ustawiasz temperaturę, czas pracy oraz generator dymu jednym kliknięciem – nawet wtedy, gdy nie ma Cię w pobliżu.



Najważniejsze cechy:

- Sterowanie przez **Wi-Fi i aplikację mobilną BORCOOK(iOS / Android)**
- Jedno urządzenie umożliwia wędzenie na zimno* i wędzenie na gorąco. Prosta obsługa i zawsze profesjonalny rezultat doskonałego smaku wędzonek.
- Elektroniczny panel sterowania do precyzyjnej kontroli temperatury (maksymalna temperatura do 150 °C) gwarantuje niskie koszty eksploatacji.
- Z zewnątrz wędzarnia wykonana jest ze stali nierdzewnej 1.4016
- Pojemność 150 litrów z 7 poziomami na 20 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).
- Możliwość gotowania w stylu BBQ Low & Slow.

*Adapter do zimnego dymu sprzedawany osobno.

Sterownik wędzarni Borniak Wi-Fi - nowoczesne zarządzanie procesem wędzenia

Sterownik wędzarni **Borniak Wi-Fi** to zaawansowane rozwiązanie technologiczne, które harmonijnie łączy tradycyjne metody wędzenia z możliwościami nowoczesnej automatyki. Dzięki wbudowanemu modułowi WiFi użytkownik zyskuje pełną i precyzyjną kontrolę nad całym procesem wędzenia, bez konieczności stałej obecności przy urządzeniu.

Sterowanie odbywa się za pośrednictwem dedykowanej, intuicyjnej aplikacji mobilnej BORCOOK, dostępnej na systemy iOS oraz Android. Umożliwia ona zdalne ustawianie i monitorowanie kluczowych parametrów, takich jak temperatura, czas pracy oraz działanie generatora dymu – z dowolnego miejsca i w dowolnym czasie.

Funkcjonalność aplikacji BORCOOK

Aplikacja zapewnia kompleksowe zarządzanie wędzarnią, oferując zarówno tryb manualny, jak i rozwiązania automatyczne. Użytkownik może samodzielnie ustawiać parametry pracy lub korzystać z gotowych, sprawdzonych programów.

Zakres funkcji obejmuje:

- zdalne sterowanie całym procesem wędzenia,
- tryb manualny zapewniający pełną kontrolę nad temperaturą, czasem i generatorem dymu,
- możliwość tworzenia własnych programów wędzenia krok po kroku*,
- dostęp do automatycznych programów opartych na sprawdzonych recepturach*,
- rozbudowaną bazę przepisów przygotowanych przez ekspertów*,
- poradniki, artykuły tematyczne oraz sekcję FAQ wspierającą użytkowników na każdym poziomie zaawansowania,
- dostęp do oferty akcesoriów Borniak, zrębków wędzarniczych w dziewięciu gatunkach drewna, części zamiennych oraz wsparcia technicznego.

Komfort, precyzja i powtarzalność efektów

Zastosowanie sterownika WiFi znacząco podnosi komfort użytkowania wędzarni oraz gwarantuje powtarzalność rezultatów. Automatyzacja procesu minimalizuje ryzyko błędów, a stała kontrola parametrów zapewnia optymalne warunki dla każdego rodzaju wędzenia – zarówno na zimno, jak i na gorąco.

Sterownik Borniak WiFi to rozwiązanie dedykowane użytkownikom, którzy oczekują profesjonalnych efektów, stabilności pracy i nowoczesnego podejścia do tradycyjnej sztuki wędzenia.

* Funkcje oznaczone gwiazdką dostępne są w ramach subskrypcji **BORCOOK+**.
Pierwsze 6 miesięcy korzystania z subskrypcji jest bezpłatne.

Sondy do pomiaru temperatury



Dwie sondy temperatury - pełna kontrola nad wnętrzem potrawy

W zestawie z wędzarnią Borniak znajdują się **dwie sondy temperatury**, które umożliwiają **precyzyjny pomiar temperatury wewnątrz potrawy**. To kluczowe rozwiązanie dla wszystkich, którzy oczekują perfekcyjnych, powtarzalnych efektów – niezależnie od rodzaju przygotowywanego mięsa, ryb czy innych produktów.

Sondy pozwalają na bieżąco kontrolować stopień przygotowania potrawy, eliminując ryzyko niedopieczenia lub przesuszenia.

Aktualne odczyty temperatury możesz wygodnie śledzić w aplikacji mobilnej BORCOOK, bez konieczności otwierania drzwi wędzarni i zakłócania procesu.

Dzięki dwóm sondom możesz jednocześnie:

- monitorować temperaturę **dwóch różnych potraw**,
- lub kontrolować r**óżne miejsca jednego większego kawałka mięsa**.

To rozwiązanie, które zapewnia maksymalną precyzję, wygodę i pełną kontrolę, szczególnie podczas długich sesji wędzenia oraz BBQ Low & Slow.

Idealna do BBQ Low & Slow - pełna kontrola temperatury i dymu

Wędzarnia Borniak została zaprojektowana tak, aby doskonale sprawdzać się również w **technice BBQ Low & Slow**, czyli długiego, powolnego przygotowywania potraw w niskiej i stabilnej temperaturze. To idealne rozwiązanie dla miłośników soczystych mięs, rozpadających się żeberek czy perfekcyjnie przygotowanej wołowiny.

Dzięki możliwości **rozgrzania wędzarni aż do 150°C**, urządzenie pozwala nie tylko na klasyczne wędzenie, ale również na zapiekanie i wykańczanie potraw, co jest kluczowe w wielu technikach BBQ.

Stabilna temperatura przez wiele godzin
Zaawansowany regulator temperatury precyzyjnie utrzymuje ustawione parametry i automatycznie dostosowuje pracę urządzenia do warunków zewnętrznych, takich jak temperatura otoczenia czy wiatr. Dzięki temu możesz przygotowywać potrawy przez wiele godzin bez wahań temperatury, bez konieczności ciągłego nadzoru.

Dym wtedy, kiedy chcesz
Wędzarnia daje pełną swobodę w zarządzaniu aromatem – dym możesz dodawać dokładnie wtedy, kiedy tego potrzebujesz. Pozwala to przyprawiać potrawy delikatnym aromatem na początku, intensyfikować smak w trakcie lub tylko subtelnie „muśnąć” dymem gotowe danie.

BBQ bez kompromisów
Połączenie wysokiej maksymalnej temperatury, stabilnej regulacji i kontroli dymu sprawia, że wędzarnia Borniak to nie tylko urządzenie do wędzenia, ale także wszechstronne narzędzie do prawdziwego BBQ Low & Slow.

Długie sesje, pełna kontrola i perfekcyjny smak - wędzarnia Borniak pozwala przygotowywać potrawy BBQ dokładnie tak, jak robią to mistrzowie.

Generator dymu Borniak - idealny aromat za jednym naciśnięciem przycisku

Generator dymu marki **Borniak** to serce procesu wędzenia - urządzenie, które odpowiada za smak, aromat i powtarzalność efektów. Dzięki niemu produkcja dymu staje się niezwykle prosta i w pełni kontrolowana.

Jak działa?
Cały proces tworzenia dymu sprowadza się do **naciśnięcia jednego przycisku**. Generator automatycznie uruchamia spalanie zrębków wędzarniczych, zapewniając:

- Równomierne działanie - stały dopływ dymu przez cały czas wędzenia.
- Jednolite spalanie zrębków - bez nagłych skoków intensywności i bez gaśnięcia.
- Stabilny, czysty aromat - idealny do mięs, ryb, serów i wędlin.

Wygoda i powtarzalność efektów
Generator dymu Borniak eliminuje konieczność ręcznego doglądania ognia. Dzięki automatyce masz pewność, że każda sesja wędzenia przebiega w tych samych, optymalnych warunkach.

Generator dymu Borniak to gwarancja łatwej obsługi, równomiernego dymu i perfekcyjnego smaku Twoich domowych wyrobów. Wystarczy jeden przycisk, aby rozpocząć prawdziwą przygodę z wędzeniem.
SalonGrilli_pl-Borniak-Material-zewnetrzny-Alu-cynk

Grzałka z radiatorem 1900W - równomierne ciepło i pełna kontrola

Grzałka z radiatorem to kluczowy element systemu grzewczego wędzarni, odpowiedzialny za **stabilne i równomierne rozprowadzanie ciepła** w całej komorze. Zastosowanie radiatora pozwala na efektywne oddawanie temperatury, eliminując miejscowe przegrzewanie i zapewniając idealne warunki do wędzenia.

Co daje system z radiatorem?

- Skuteczny rozkład temperatury - ciepło rozprowadzane jest równomiernie w całej komorze.
- Stabilne warunki wędzenia - brak gwałtownych skoków temperatury.

- Lepsza jakość wyrobów - równomiernie uwędzone potrawy o doskonałym smaku i kolorze.
- Bezpieczna praca urządzenia - radiator chroni grzałkę przed przegrzewaniem.

Precyzyjne sterowanie

Grzałka jest **dokładnie sterowana przez regulator temperatury**, który dostosowuje jej pracę do ustawionych parametrów. Dzięki temu wędzarnia automatycznie utrzymuje optymalną temperaturę zarówno podczas wędzenia gorącego, jak i zimnego.

Grzałka z radiatorem to gwarancja równomiernego ciepła, pełnej kontroli i powtarzalnych, profesjonalnych efektów wędzenia.



Obudowa ze stali nierdzewnej 1.4016 - trwałość i higiena na lata

Wędzarnia Borniak została **wykonana ze stali nierdzewnej 1.4016**, wysokiej jakości materiału cenionego za wytrzymałość, odporność i bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością. Taka konstrukcja gwarantuje długą żywotność urządzenia oraz komfort użytkowania w każdych warunkach.

Co daje stal nierdzewna 1.4016?

- Odporność na korozję i wilgoć - idealna do pracy w warunkach wędzenia.
- Wytrzymałość na wysoką temperaturę - stabilna i bezpieczna praca przez cały proces.
- Higiena i bezpieczeństwo żywności - materiał dopuszczony do kontaktu z produktami spożywczymi, nie wpływa na smak potraw.
- Łatwe czyszczenie - gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie wędzarni w czystości.
- Estetyczny, profesjonalny wygląd - trwały wygląd na wiele lat użytkowania.

Dla zachowania idealnego stanu i maksymalnej trwałości zaleca się użytkowanie wędzarni **w otwartej przestrzeni pod zadaszeniem**, co dodatkowo chroni ją przed bezpośrednim działaniem deszczu i promieni słonecznych.

Stal nierdzewna 1.4016 to gwarancja jakości, niezawodności i bezpieczeństwa – dzięki niej wędzarnia Borniak pozostaje trwałym i funkcjonalnym urządzeniem przez wiele sezonów wędzenia.

Wnętrze wędzarni - stal nierdzewna 1.4016

Komora wędzarni Borniak jest **wyłożona wysokiej jakości stalą nierdzewną 1.4016**, co zapewnia trwałość, higienę i bezpieczeństwo użytkowania.

Zalety stali nierdzewnej 1.4016:

- Odporność na korozję i wysoką temperaturę – idealna do pracy w warunkach wędzenia gorącego i zimnego.
- Łatwa w czyszczeniu – gładka powierzchnia pozwala utrzymać komorę w idealnej czystości.
- Bezpieczeństwo żywności – stal nierdzewna nie reaguje z produktami i nie wpływa na smak potraw.
- Trwałość na lata – solidna konstrukcja zapewnia niezawodne użytkowanie przez wiele sezonów.

Dzięki wykończeniu ze **stali nierdzewnej 1.4016** każda sesja wędzenia jest nie tylko wygodna, ale także higieniczna i bezpieczna.

Wnętrze ze stali nierdzewnej 1.4016 to gwarancja jakości, trwałości i perfekcyjnych efektów wędzenia.

Pojemność wędzarni 150 litrów - elastyczne wędzenie dla każdej okazji

Wędzarnia Borniak **o pojemności 150 litrów** oferuje **siedem poziomów wędzenia**, dzięki którym możesz optymalnie wykorzystać przestrzeń w komorze.

Co to oznacza w praktyce?

- Możliwość wędzenia do 20 kg mięsa,
- około 14 kg kiełbasy lub ryb,
- jednoczesne przygotowanie różnych produktów w jednej sesji.

Dodatkowo istnieje możliwość dokupienia **poprzeczek i rusztów wędzarniczych**, co pozwala jeszcze lepiej zorganizować przestrzeń i dostosować układ komory do własnych potrzeb.

Dzięki takiej pojemności i elastycznym akcesoriom wędzarnia sprawdza się zarówno podczas **domowych eksperymentów kulinarnych**, jak i **większych spotkań rodzinnych czy imprez plenerowych.**

Taca ociekowa - czystość, bezpieczeństwo i lepszy smak

Taca ociekowa w wędzarni to niezwykle istotny element konstrukcyjny, który znacząco wpływa na komfort, bezpieczeństwo i jakość wędzenia. Pełni funkcję **przegrody oddzielającej przestrzeń roboczą od właściwej przestrzeni wędzarniczej**, zapewniając prawidłowy przebieg całego procesu.

Dzięki **specjalnie ukształtowanym otworom** taca skutecznie odprowadza tłuszcze i soki powstające podczas wędzenia, jednocześnie uniemożliwiając ich spływanie na elementy grzejne lub tlące się zrębki wędzarnicze.

Co zapewnia taca ociekowa?

- **Ochronę grzałki i generatora dymu** - tłuszcz nie kapie na gorące elementy ani na żarzące się zrębki.
- **Bezpieczny proces wędzenia** - brak przypaleń, dymu z tłuszczu i niepożądanych zapachów.
- **Czystszy aromat dymu** - bez gorzkich nut powstających ze spalającego się tłuszczu.
- **Łatwiejsze utrzymanie czystości** - mniej zabrudzeń wewnątrz wędzarni.

Lepsza kontrola i powtarzalne efekty

Oddzielenie strefy roboczej od strefy grzewczej pozwala utrzymać stabilne warunki w komorze, co przekłada się na równomierne wędzenie i lepszy wygląd gotowych wyrobów.

Taca ociekowa to praktyczne i niezbędne rozwiązanie, które chroni wędzarnię, poprawia bezpieczeństwo i gwarantuje czysty, naturalny smak każdej wędzonej potrawy.

Komin z regulacją dymu - pełna kontrola nad aromatem

Komin w wędzarni został wyposażony w **regulacyjną klapę**, która pozwala precyzyjnie sterować przepływem i gęstością dymu w komorze. To dzięki niej masz realny wpływ na intensywność aromatu oraz tempo wędzenia.

Co daje regulacja klapy?

- Kontrolę gęstości dymu – od delikatnego aromatu po intensywnie wędzony smak.
- Lepsze dopasowanie do przepisu – każdy rodzaj mięsa, ryb czy serów wymaga innych warunków.

- Stabilne środowisko w komorze – odpowiedni obieg dymu i powietrza.
- Powtarzalne efekty – za każdym razem uzyskasz taki sam, oczekiwany rezultat.

Aromat dokładnie taki, jak lubisz
Dzięki regulowanemu kominowi możesz w prosty sposób dostosować warunki wędzenia do własnych preferencji i receptur – od lekkiego muśnięcia dymem po głęboki, tradycyjny smak.

Regulacja dymu w kominie to klucz do perfekcyjnego aromatu i pełnej kontroli nad procesem wędzenia.

Górny ociekacz kondensatu – czystość i perfekcyjny smak w każdej sesji wędzenia

Górny ociekacz kondensatu (górna taca ociekowa) to niepozorny, ale niezwykle ważny element każdej wędzarni. Jego zadaniem jest ochrona wędzonych mięs, ryb i innych potraw przed skraplającymi się zanieczyszczeniami oraz kondensatem spływającym z komina.

Dlaczego każda wędzarnia musi go mieć?

Podczas wędzenia w kominie i górnej części komory powstaje kondensat – mieszanina pary wodnej, tłuszczu i związków smolistych. Bez odpowiedniej osłony mógłby on kapać bezpośrednio na żywność, pogarszając smak, wygląd i jakość wyrobów. Górna taca ociekowa:

- skutecznie zbiera kondensat i osady z komina,
- chroni mięso i potrawy przed niepożądanym kapaniem,
- pomaga zachować czysty, naturalny aromat dymu,
- poprawia estetykę i higienę procesu wędzenia.

Zamknięcie magnetyczne - szczelność i wygoda w jednym

Zamknięcie magnetyczne w drzwiach komory wędzarniczej to rozwiązanie, które znacząco podnosi komfort i efektywność wędzenia. Dzięki magnesowi drzwi domykają się lekko i pewnie, bez konieczności użycia siły czy skomplikowanych mechanizmów.

Co zyskujesz?

- Łatwe i szybkie zamykanie - drzwi same „łapią” pozycję i szczelnie się domykają.
- Idealną szczelność komory - silikonowa uszczelka elastycznie dopasowuje się do ścianki, zapobiegając ucieczce dymu i ciepła.
- Stabilną temperaturę i lepsze efekty wędzenia - brak nieszczelności to równomierne warunki w całej komorze.
- Oszczędność energii - mniej strat ciepła oznacza mniejsze zużycie prądu.

Trwałość i higiena

Silikonowa uszczelka jest odporna na temperaturę i łatwa w czyszczeniu, a magnetyczne zamknięcie nie zużywa się tak szybko jak tradycyjne zatrzaski.

Zawiasy - solidność, na której możesz polegać

Wędzarnia została wyposażona w wytrzymałe, solidne zawiasy, zaprojektowane z myślą o intensywnym i wieloletnim użytkowaniu. To one odpowiadają za płynne otwieranie i zamykanie drzwi komory, zapewniając komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

Dlaczego to ważne?

Niezawodność na lata - odporne na zużycie i wysoką temperaturę.

Stabilna praca drzwi - brak luzów i opadania nawet przy częstym użytkowaniu.

Płynne otwieranie i zamykanie - bez zacinania i skrzypienia.

Trwała konstrukcja - przystosowana do warunków panujących w komorze wędzarniczej.

Komfort i bezpieczeństwo

Dzięki solidnym zawiasom drzwi zawsze pozostają idealnie dopasowane do korpusu wędzarni, co przekłada się na lepszą szczelność, stabilną temperaturę i wygodę codziennej obsługi.

Regulowane nóżki - stabilność w każdych warunkach

Wędzarnia została wyposażona w regulowane nóżki, które zapewniają pewne i stabilne ustawienie urządzenia na każdej powierzchni – nawet tej nierównej. Dzięki nim bez problemu wypoziomujesz wędzarnię w ogrodzie, na tarasie czy w altanie.

Co zyskujesz?

- **Stabilność i bezpieczeństwo** - wędzarnia stoi pewnie, bez chwiania się.
- **Idealne wypoziomowanie** - łatwa regulacja wysokości każdej nóżki.
- **Elastyczność ustawienia** - sprawdzi się na kostce brukowej, trawie czy betonie.
- **Wygodę użytkowania** - komfort podczas każdej sesji wędzenia.

Mały detal, wielka różnica

Dobrze ustawiona wędzarnia to nie tylko wygoda, ale też lepsze warunki pracy urządzenia i równomierne wędzenie potraw.

Osuszacz Borniak BFD10 - profesjonalne przygotowanie do wędzenia (sprzedawany oddzielnie)

Osuszacz **Borniak BFD10** to nowoczesne urządzenie stworzone z myślą o perfekcyjnym przygotowaniu żywności do wędzenia. Dzięki kontrolowanemu obiegowi powietrza i zoptymalizowanej wydajności pozwala szybko i bezpiecznie osuszyć mięso, ryby, sery, warzywa, a nawet owoce – jeszcze zanim trafią do dymu.

Dlaczego osuszanie jest tak ważne?

Prawidłowe osuszenie usuwa nadmiar wilgoci z powierzchni produktów, dzięki czemu:

- dym lepiej się wchłania,
- aromat jest głębszy i bardziej naturalny,
- wyroby mają ładniejszy kolor i strukturę,
- cały proces wędzenia staje się bardziej powtarzalny i przewidywalny.

Najważniejsze cechy osuszacza BFD10:

- Obudowa ze stali nierdzewnej – trwała, odporna na korozję i łatwa w czyszczeniu.
- Wydajność dopasowana do wędzarni Borniak – idealny przepływ powietrza w komorze.
- Precyzyjna cyrkulacja powietrza – szybkie i równomierne osuszanie całej partii produktów.
- Cicha i energooszczędna praca – komfort użytkowania bez uciążliwego hałasu.
- Łatwa obsługa – podłączany bezpośrednio do panelu sterowania wędzarni, w pełni kontrolowany z jego poziomu.
- Bezpieczeństwo użytkowania – stabilne parametry pracy przez cały cykl suszenia.

Zastosowanie:

- osuszanie mięsa i ryb przed wędzeniem,
- przygotowanie serów i warzyw,
- suszenie owoców,
- poprawa efektywności i jakości wędzenia w każdej wędzarni Borniak.

Osuszacz Borniak BFD10 to niezbędne uzupełnienie wędzarni dla każdego, kto chce osiągać profesjonalne, powtarzalne efekty i perfekcyjny smak domowych wyrobów.

Stół pod wędzarnię Borniak - centrum dowodzenia Twojej kuchni plenerowej (sprzedawany oddzielnie)

Stół pod wędzarnię **Borniak** to wszechstronne i niezwykle praktyczne narzędzie, które znacząco podnosi komfort pracy przy wędzeniu. Został zaprojektowany z myślą o pasjonatach domowych wyrobów, którzy cenią sobie porządek, wygodę i profesjonalne rozwiązania. To idealne uzupełnienie wędzarni Borniak – kompatybilne zarówno z modelami **Borniak 70**, jak i **Borniak 150**.

Funkcjonalność, która robi różnicę
Stół zapewnia nie tylko stabilne miejsce pod wędzarnię, ale też pełnoprawną przestrzeń roboczą do przygotowywania mięs, ryb i dodatków. Dzięki przemyślanej konstrukcji wszystko, czego potrzebujesz, masz zawsze pod ręką.

Najważniejsze cechy stołu pod wędzarnię Borniak:

- Duża przestrzeń robocza - blat o wymiarach 62,5 × 62,5 cm i nośności aż 120 kg bez problemu pomieści wędzarnię oraz wszystkie niezbędne akcesoria.
- Pojemna szuflada - wyposażona w prowadnice, idealna do przechowywania rusztów, mis, przypraw i narzędzi.
- Mocna dolna półka - z tylną poprzeczką, daje dodatkowe miejsce na wyższe przedmioty lub umożliwia montaż

przystawki do zimnego wędzenia.
- Mobilność i wygoda - cztery obrotowe kółka z gumową bieżnią i hamulcami pozwalają łatwo przestawić stół i bezpiecznie go unieruchomić.
- Wieszak z trzema haczykami - praktyczne miejsce na szczypce, rękawice czy inne akcesoria, zawsze w zasięgu ręki.
- Trwała, profesjonalna konstrukcja - wykonany z wysokiej jakości szlifowanej blachy kwasoodpornej AISI 304, odpornej na korozję i łatwej w czyszczeniu.

Komfort, porządek i styl
Stół pod wędzarnię Borniak to nie tylko mebel – to Twoje centrum pracy podczas każdej sesji wędzenia. Ułatwia organizację, przyspiesza przygotowania i sprawia, że wędzenie staje się jeszcze większą przyjemnością.

Podnieś komfort wędzenia ze stołem pod wędzarnię Borniak - praktycznym, trwałym i eleganckim rozwiązaniem dla każdego miłośnika doskonałego smaku.

Adapter do zimnego wędzenia - rozszerz możliwości Twojej wędzarni (sprzedawany oddzielnie)

Adapter do zimnego wędzenia to praktyczne akcesorium opcjonalne, które pozwala cieszyć się wyjątkowym smakiem wędzonych potraw przy niskich temperaturach. Dzięki niemu możesz wędzić delikatne mięsa, ryby czy sery, zachowując ich naturalną strukturę i aromat.

Dlaczego warto go mieć?

- **Wędzenie przy niskich temperaturach** - od kilku stopni powyżej temperatury otoczenia.
- **Delikatny, aromatyczny efekt** - idealny do ryb, drobiu, serów czy wędlin.
- **Łatwy montaż i obsługa** - podłączasz adapter i od razu możesz rozpocząć sesję zimnego wędzenia.
- **Rozszerza funkcjonalność wędzarni** - pozwala na pełne wykorzystanie potencjału urządzenia.

Adapter do zimnego wędzenia to akcesorium dla każdego, kto chce w pełni odkryć możliwości swojej wędzarni i tworzyć wyrafinowane, delikatne wędzone wyroby.

Pokrowiec do wędzarni Borniak - skuteczna ochrona przez cały rok (sprzedawany oddzielnie)

Pokrowiec do wędzarni **Borniak** to praktyczne i niezawodne akcesorium, które skutecznie chroni urządzenie przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi oraz zanieczyszczeniami. Wykonany z wytrzymałych i odpornych materiałów, pozwala zachować wędzarnię w doskonałym stanie przez długi czas, nawet podczas przechowywania na zewnątrz.

Najważniejsze zalety pokrowca:

- Wytrzymałe i odporne materiały - zapewniają solidną ochronę przed wiatrem, słońcem i zmiennymi warunkami pogodowymi.
- Ochrona przed kurzem i zabrudzeniami - skutecznie zabezpiecza wędzarnię przed pyłem, liśćmi i innymi zanieczyszczeniami.
- Wodoodporność - chroni urządzenie przed deszczem i wilgocią, zapobiegając korozji i uszkodzeniom.
- Otwór wentylacyjny - umożliwia prawidłową cyrkulację powietrza, minimalizując ryzyko kondensacji wilgoci wewnątrz pokrowca.

Trwałość i spokój użytkowania

Dzięki odpowiedniej ochronie wędzarnia zachowuje estetyczny wygląd i pełną funkcjonalność, a jej żywotność zostaje znacząco wydłużona.

Pokrowiec do wędzarni Borniak to prosty sposób na skuteczną ochronę i bezpieczeństwo Twojego sprzętu – niezależnie od pogody i pory roku.

Koła Borniak - swoboda wędzenia w każdym miejscu (sprzedawane oddzielnie)

Koła **Borniak** to praktyczny i niezwykle funkcjonalny dodatek do wędzarni, który znacząco zwiększa komfort jej użytkowania. Dzięki nim przenoszenie i manewrowanie sprzętem staje się lekkie, szybkie i bezwysiłkowe – bez konieczności dźwigania czy stałego ustawienia w jednym miejscu.

Zestaw składa się z **czterech solidnych, gumowych kółek o średnicy 50 mm**, które umożliwiają płynne i stabilne przemieszczanie wędzarni po różnych powierzchniach. To idealne rozwiązanie, jeśli chcesz wędzić w ogrodzie, pod wiatą lub w innym dogodnym miejscu – zawsze tam, gdzie aktualnie potrzebujesz.

Dlaczego warto wybrać koła Borniak?

- Precyzyjne manewrowanie - Cztery obrotowe koła zostały zaprojektowane tak, aby zapewnić maksymalną zwrotność i

łatwość prowadzenia wędzarni. Zapomnij o problemach związanych z ciężkimi i nieporęcznymi konstrukcjami.
- Antypoślizgowe opony - Gumowe koła z żłobionym bieżnikiem gwarantują doskonałą przyczepność na różnych nawierzchniach – od kostki brukowej, przez beton, po tarasowe deski. To większa stabilność i bezpieczeństwo użytkowania.
- Zintegrowane hamulce - Każde koło wyposażone jest w hamulec, który pozwala szybko i pewnie unieruchomić wędzarnię w wybranym miejscu. Dzięki temu urządzenie pozostaje stabilne nawet podczas intensywnej pracy.

Więcej wygody, więcej możliwości

Koła Borniak zwiększają mobilność i wszechstronność wędzarni, dając Ci pełną swobodę w planowaniu przestrzeni i pracy. To idealne rozwiązanie dla osób, które cenią wygodę, bezpieczeństwo i elastyczność użytkowania.

Koła Borniak to niezbędny dodatek dla każdego, kto chce wędzić bez ograniczeń – wygodnie, bezpiecznie i dokładnie tam, gdzie ma na to ochotę.

Porównanie aktualnych modeli wędzarni na rok 2026

Dane techniczne:

SKU	BBDSW-150
EAN	5902114272104
Materiał	Stal nierdzewna 1.4016
Materiał zewnętrzny	Szlifowana stal nierdzewna 1.4016
Napięcie znamionowe	230 V
Moc urządzenia	2015 W
Sterowanie	Wifi
Maks. temperatura	150 °C
Zakres pracy	0 - 150 °C
Maksymalne obciążenie	10 kg
Pojemność komory	150 L (42 x 49 x 71 cm)
Wymiary (DxSxW)	52 x 71 x 115 cm
Waga	38 kg
Wymiary opakowania	55 x 61 x 104 cm
Waga paczki	43 kg
Gwarancja	24 miesiące

Wymiary:

Wyposażenie z karty produktu Producenta:

- Szafa Wędzarnicza,
- Panel sterowania,
- Generator dymu,
- Misa ociekowa,
- Skraplacz,
- Regulowane nóżki 4 szt.,

- Uchwyty do drzwi,
- Uchwyty do przenoszenia 2 szt.,
- Miseczki na wodę 2 szt.,
- Kable zasilające,
- Kabel przedłużacz do GD,
- Kije wędzarnicze 3 szt.,
- Komin z szybrem,
- Ruszt,
- Haki,
- Zrębki wędzarnicze 3x2L,
- Zrębki wędzarnicze 2x2L,
- Sondy do pomiaru temteratury 2 szt.