

Link do produktu: <https://salongrilli.pl/borniak-wedzarnia-cyfrowa-uwd-150-inox-simple-p-1563.html>



Borniak Wędzarnia Cyfrowa UWD-150 INOX Simple

Cena	4 699,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	UWDS-150V1.3
Kod EAN	5902114271398

Opis produktu

Z wędzarnią elektryczną Borniak UWDS-150 wędzenie staje się jeszcze łatwiejsze! Seria Cyfrowa (Digital) to wędzarnie 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, chcąc wykorzystać pełen zakres temperatur, konieczne jest zastosowanie przystawki do zimnego wędzenia.

Komora w rozmiarze 150L spełni wymagania osób o większym zapotrzebowaniu na wędzonki.

Wyposażenie wędzarni Borniak UWDS-150:

- Półki 1 sztuka
- Haki S (5 szt.)
- Haki podwójne (5 szt.)
- Szafa wędzarnicza SW-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
- Przykrywka do generatora dymu
- Miseczka 2x
- Uchwyt do drzwi
- Kominek
- Przyprawa do ryb

Materiał

Wędzarnie elektryczne Borniak UWDS-150 wykonane są z blachy nierdzewnej INOX 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.

Temperatura

Wędzarnia automatyczna Borniak UWDS-150 wyposażona została w 2 grzałki o łącznej mocy 1400W dzięki czemu wędzenie może odbywać się również w zimowe dni. Grzałka jest sterowana termostatem elektronicznym (PID) który umożliwia utrzymywanie odpowiedniej temperatury. Stwarza to możliwość powtarzalności wędzonych produktów ponieważ za każdym razem będą tak samo smaczne. Biorąc pod uwagę ciągły brak czasu jest to zdecydowana przewaga nad wędzarniami tradycyjnymi ponieważ w czasie wędzenia możemy wykonywać inne czynności.

Wytwarzanie dymu

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. Jak wiadomo, odpowiednie spalanie drewna jest tym, co stanowi o

powodzeniu wędzenia. I w tym względzie udało nam się dokonać pełnej automatyzacji. Spalanie zachodzi samoczynnie – drewno z zasobnika jest transportowane na grzałkę, gdzie stopniowo ulega spalaniu.

Generator dymu

Generator dymu wędzarni Borniak UWDS-150 wyposażony jest w grzałkę oraz spiralę. Dzięki bardzo dobrej izolacji wędzarni, sam generator dymu może nagrzać wnętrze wędzarni do temperatury ok. 40-60 stopni (w zależności od temperatury zewnętrznej). Spirala kręci się z równą prędkością przesuując zrębki na grzałkę gdzie są spalane. Kolejne zrębki wypychają i zrzucają te spalone do misy z wodą. Dzięki temu dym w wędzarni jest stale produkowany i powoduje że potrawy mają bogaty smak, piękny kolor i wyśmienity aromat. Zasypanie całego generatora wiórkami pozwoli na wędzenie nawet do ośmiu godzin.

Parametry wędzarni Borniak UWDS-150:

- Sterowanie cyfrowe (PID)
- Pojemność komory 150L
- Półka 1szt.
- Poprzeczka 3szt.
- Maksymalny wsad 20kg
- Maksymalna temperatura 120°C
- Średnica komina 100mm
- Materiał Stal nierdzewna
- Napięcie znamionowe 230V
- Moc 1510W
- Moc grzałki komory 1400W
- Bezpiecznik komory 8A
- 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 1210mm
- 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