Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:21

Link do produktu: https://salongrilli.pl/borniak-wedzarnia-uwd-70v-1-4-simple-uwd-70v-1-4-p-1051.html



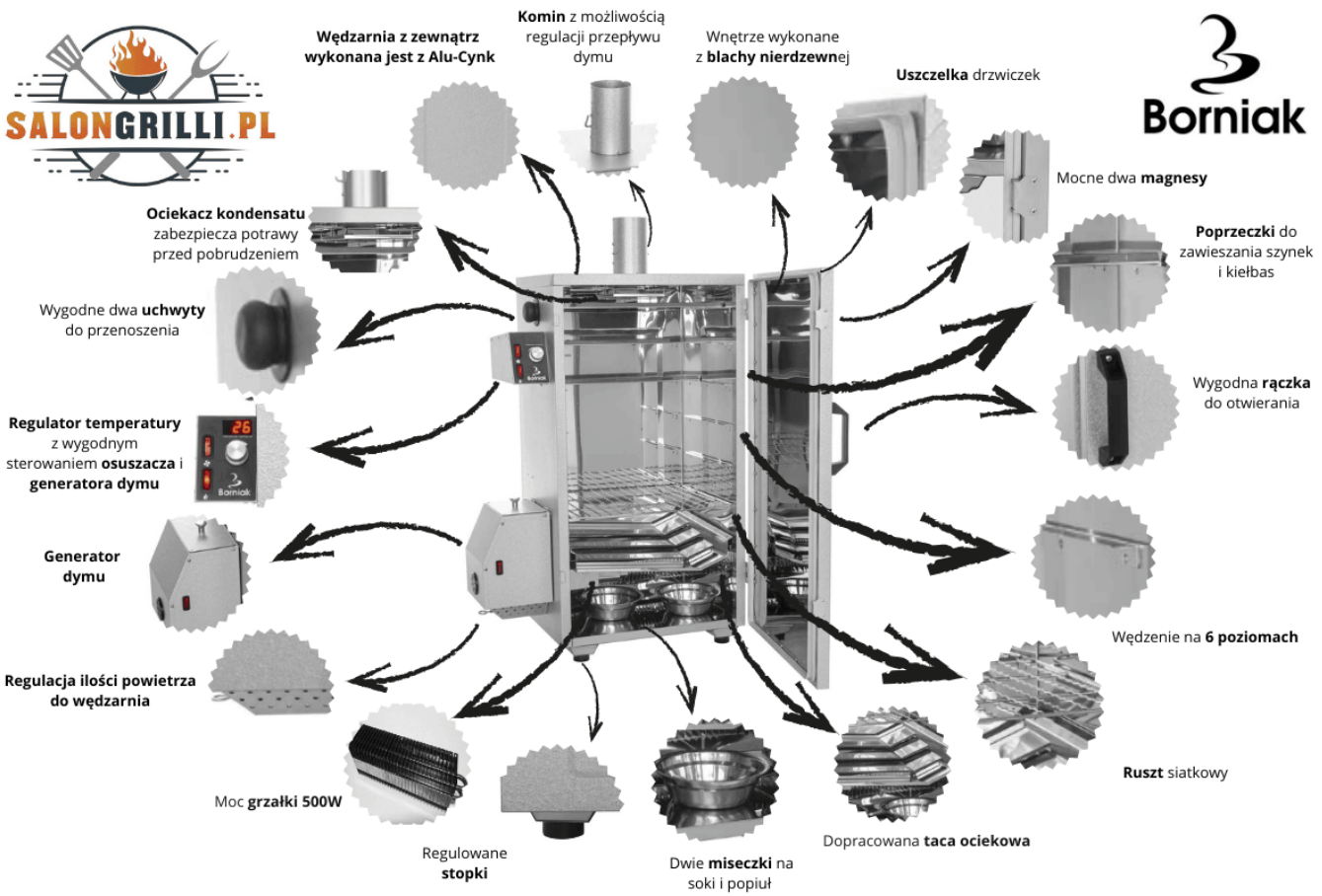
Borniak Wędzarnia UWD-70V 1.4 SIMPLE (UWD-70V 1.4)

Cena	**3 749,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**UWD-70V 1.4**
Kod EAN	**5902114271503**

Opis produktu

Wędzarnia Borniak 70 (UWD-70 v1.4) - precyzja, smak i wygoda w Twoim ogrodzie

Wędzarnia Borniak 70 SIMPLE to idealne rozwiązanie dla każdego, kto chce wejść na wyższy poziom domowego wędzenia. Zaprojektowana z myślą o pasjonatach dobrego smaku, łączy w sobie nowoczesną technologię, intuicyjną obsługę i solidne wykonanie. Dzięki niej bez trudu przygotujesz aromatyczne mięsa, kiełbasy i ryby - zarówno metodą gorącą, jak i zimną (z użyciem przystawki).



Główne cechy:

- 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 120 °C) 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.

Sterownik – pełna kontrola nad procesem wędzenia



Regulator temperatury - pełna kontrola nad smakiem i spokojna głowa podczas wędzenia

Regulator temperatury to **serce wędzarni** i kluczowy element, który decyduje o jakości, powtarzalności i komforcie wędzenia. Nasz wyjątkowo czuły regulator został zaprojektowany tak, aby maksymalnie uprościć cały proces i jednocześnie zapewnić **precyzyjne warunki zarówno do zimnego, jak i gorącego wędzenia.**

Dzięki stabilnemu utrzymaniu zadanej temperatury nie musisz już ciągle kontrolować urządzenia ani korygować ustawień – wędzarnia pracuje za Ciebie, a Ty możesz skupić się na recepturach i efektach.

Co daje regulator temperatury w praktyce?

- **Precyzyjna kontrola temperatury (0–120°C)** - Idealnie dobrana temperatura to podstawa udanego wędzenia. Regulator umożliwia dokładne ustawienie i utrzymanie stałej temperatury, co zapobiega przesuszeniu, przypaleniu lub niedowędzeniu produktów.
- **Równomierne wędzenie i lepszy smak** - Stabilne warunki w komorze oznaczają równomierne przenikanie dymu i ciepła. Efekt? Soczyste wnętrze, piękny kolor i głęboki, czysty aromat wędzonych potraw.
- **Intuicyjna i wygodna obsługa** - Prosta regulacja za pomocą pokrętła sprawia, że obsługa jest szybka i czytelna nawet dla osób rozpoczynających przygodę z wędzeniem.
- **Jedno centrum sterowania** - Z poziomu regulatora możesz uruchomić osuszacz oraz generator dymu, co pozwala kompleksowo zarządzać całym procesem - od przygotowania produktów, przez osuszanie, aż po właściwe wędzenie.
- **Mniej pilnowania, więcej przyjemności** - Automatyczna kontrola temperatury i funkcji dodatkowych znacząco ogranicza potrzebę ciągłego nadzoru. Wędzenie staje się przewidywalne, spokojne i komfortowe.

Dlaczego to realnie ułatwia życie?

Regulator temperatury eliminuje stres i przypadkowość. Każda sesja wędzenia przebiega według zaplanowanych parametrów, a uzyskane efekty są **powtarzalne i profesjonalne**. To rozwiązanie, które pozwala wędzić jak doświadczony mistrz - bez ciągłego sprawdzania, poprawiania i zgadywania.

Regulator temperatury to inteligentne centrum sterowania wędzarnią, które daje pełną kontrolę nad procesem, oszczędza czas i gwarantuje perfekcyjny smak każdej wędzonej potrawy.

Generator dymu



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.

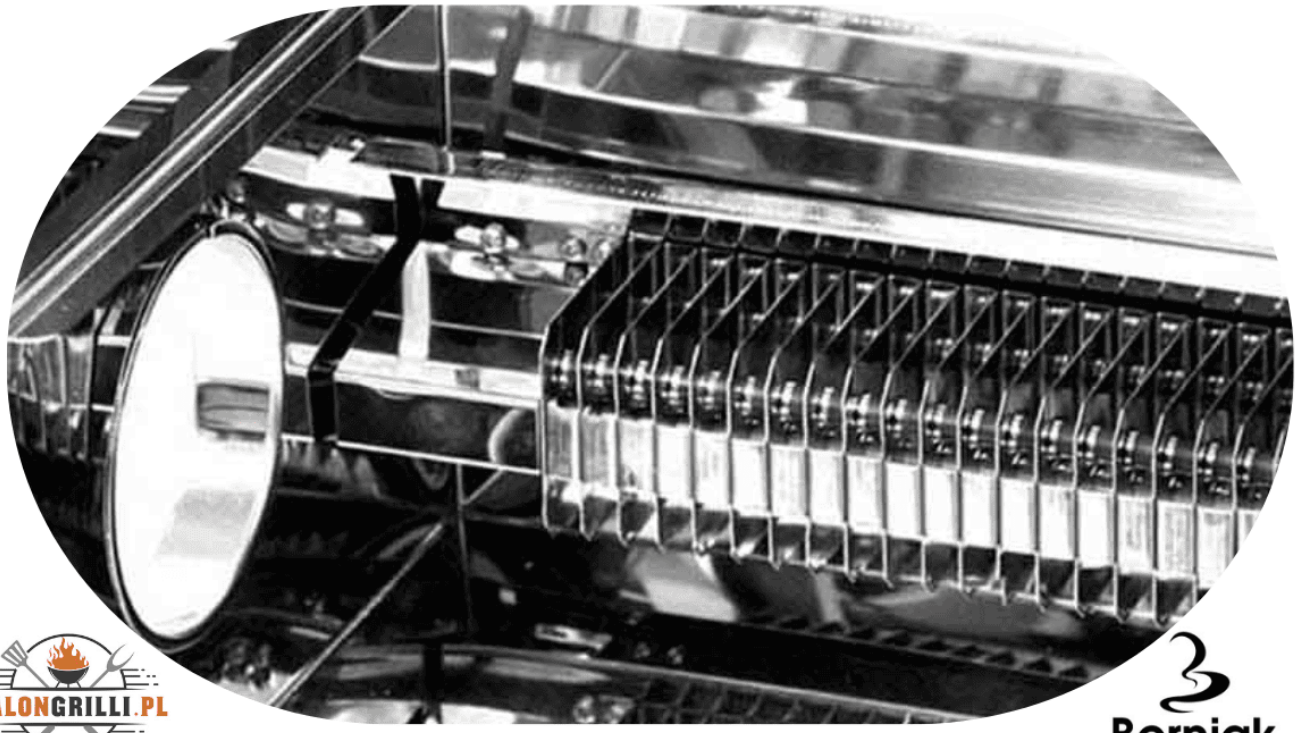
Jak działa?
Cały proces tworzenia dymu sprowadza się do **naciśnięcia jednego przycisku**. Generator automatycznie uruchamia spalanie zrębków wędzarniczych, zapewniając:

- 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



Grzałka z radiatorem - 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?

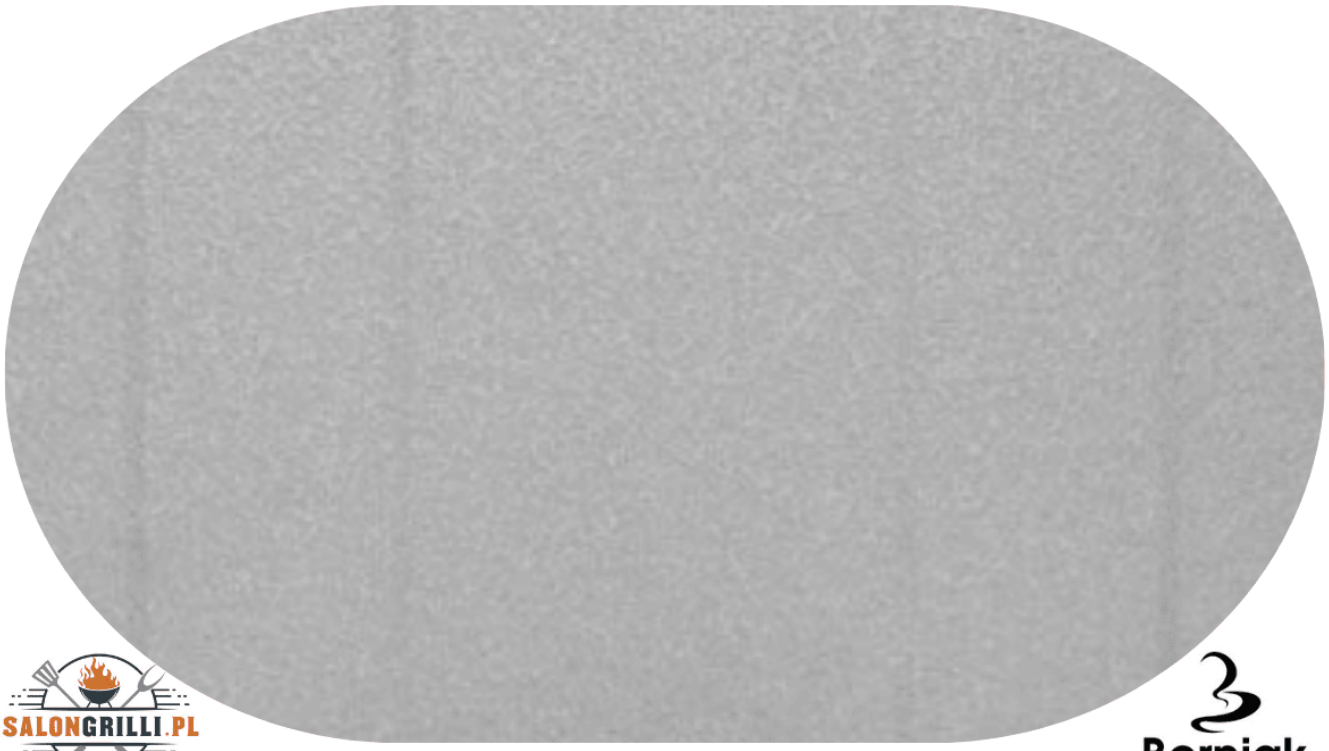
- Skuteczny rozkład temperatury - ciepło rozprowadzane jest równomiernie w całej komorze.
- Stabilne warunki wędzenia - brak gwałtownych skoków temperatury.
- Lepsza jakość wyrobów - równomiernie uwędzone potrawy o doskonałym smaku i kolorze.
- Bezpieczna praca urządzenia - radiator chroni grzałkę przed 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.

Materiał zewnętrzny: Alu-cynk



Obudowa z Alu-cynku - odporność na każdą pogodę

Wędzarnia Borniak została z zewnątrz pokryta warstwą Alu-cynku, specjalnego stopu aluminium i cynku, który skutecznie chroni urządzenie przed działaniem czynników atmosferycznych.

Co daje powłoka Alu-cynk?

- Wysoką odporność na deszcz, śnieg i wilgoć
- Ochronę przed korozją i rdzą
- Trwałość koloru i estetyczny wygląd na lata
- Możliwość użytkowania wędzarni na zewnątrz

Dla optymalnej ochrony i długowieczności urządzenia zaleca się ustawienie wędzarni w **otwartej przestrzeni pod zadaszeniem**, co dodatkowo chroni ją przed bezpośrednim działaniem deszczu i promieni słonecznych.

Alu-cynkowa obudowa zapewnia trwałość i niezawodność, a umieszczenie wędzarni pod zadaszeniem pozwala cieszyć się nią przez wiele sezonów, niezależnie od pogody.

Powłoka wewnętrz stal nierdzewna 1.4016



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 70 Litrów



Pojemność wędzarni 70 litrów - elastyczne wędzenie dla każdej okazji

Wędzarnia Borniak **o pojemności 70 litrów** oferuje **sześć poziomów wędzenia**, dzięki którym możesz optymalnie wykorzystać przestrzeń w komorze.

Co to oznacza w praktyce?

- Możliwość wędzenia do 10 kg mięsa,
- około 7 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



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 przepływu



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



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.

Mocne magnesy do zamykania drzwiczek



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.

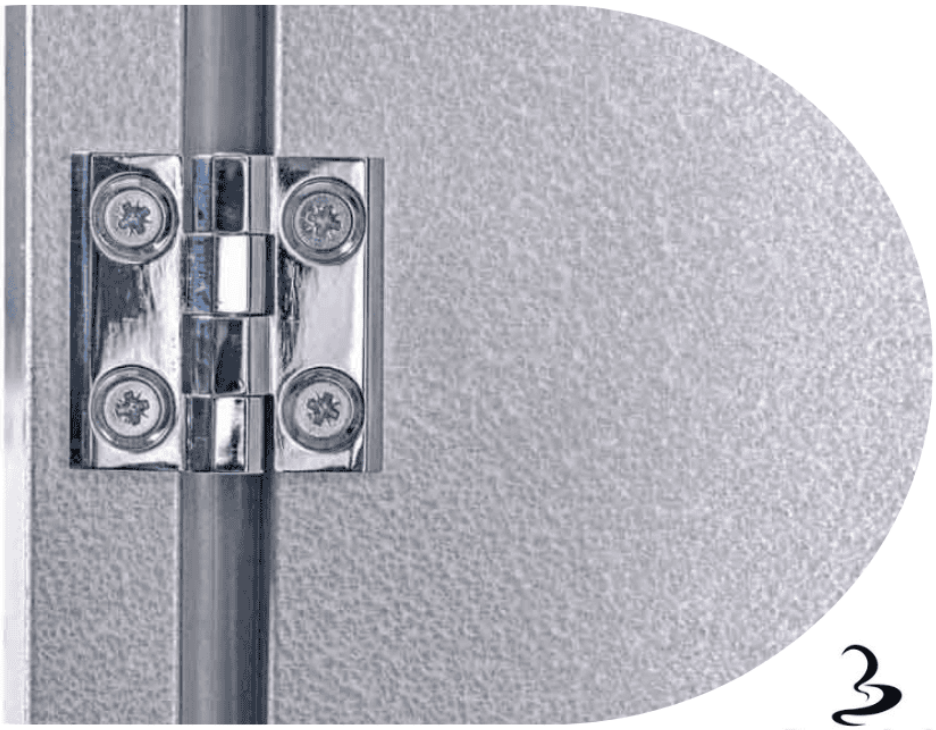
Co zyskujesz?

- 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 – solidne i niezawodne



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



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 (opcja)



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 wędzarnie Borniak (opcja)



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 (opcja)



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 (opcja)



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 (opcja)



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

								
Model	UWD-70	UWD-150	UWDW-70	UWDW-150	BBDS-70	BBDS-150	BBDSW-70	BBDSW-150
Pojemność	70 L	150 L	70 L	150 L	70 L	150 L	70 L	150 L
Wykonanie zewnętrzne	Alu-cynk	Alu-cynk	Alu-cynk	Alu-cynk	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Temperatura	do 120°C	do 120°C	do 120°C	do 120°C	do 150°C	do 150°C	do 150°C	do 150°C
Moc grzałki głównej	500W	1000W	500W	1000W	1000W	1900W	1000W	1900W
Sterownik	Cyfrowy Simple	Cyfrowy Simple	Cyfrowy Wi-Fi + 2x sonda temperatury	Cyfrowy Wi-Fi + 2x sonda temperatury	Cyfrowy Simple	Cyfrowy Simple	Cyfrowy Wi-Fi + 2x sonda temperatury	Cyfrowy Wi-Fi + 2x sonda temperatury
Ilość czujnik temperatury	0	0	2	2	0	0	2	2
Gwarancja	2 lata	2 lata	2 lata	2 lata	2 lata	2 lata	2 lata	2 lata
Liczba poziomów wędzenia	6	7	6	7	6	7	6	7

Dane techniczne:

SKU	UWD-70
EAN	5902114271503
Materiał	Stal nierdzewna 1.4016
Materiał zewnętrzny	Alu-cynk
Napięcie znamionowe	230 V
Moc urządzenia	615 W
Sterowanie	Simple
Maks. temperatura	120 °C
Zakres pracy	0 - 120 °C
Maksymalne obciążenie	10 kg
Pojemność komory	70 L (30 x 40 x 59 cm)
Wymiary (DxSxW)	40 x 63 x 100 cm
Waga	25 kg
Wymiary opakowania	44 x 55 x 86 cm
Waga paczki	30 kg
Gwarancja	24 miesiące

Wymiary:



Wyposażenie z karty produktu Producenta:

Szafa Wędzarnicza,

Panel sterowania,
Generator dymu,
Przykrywka na generator
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.