



Catálogo de productos

Fabricante Polaco de ahumadores de alimentos de alta calidad.





The image shows a rustic wooden table with several black plates of food. In the top left, a plate has a round flatbread with a dark sauce. In the center, a plate features four small round items, possibly sliders or dumplings, with a sprig of thyme and a small bowl of white sauce. To the right, a small metal bowl contains a green herb mixture. In the bottom left, a plate has a large piece of dark, glazed meat, possibly ribs, with a sauce drizzle. In the bottom right, there are silver forks and knives on a black plate. The Borniak logo, a stylized white '3' shape, is in the top right corner above the brand name 'Borniak' in a white sans-serif font.

Borniak

La última tecnología, el fácil manejo combinado con el inconfundible sabor del ahumado con leña, esperan tus ahumados en nuestras caja de ahumado Borniak. Las temperaturas constantes, el aislamiento perfecto y un humo excelente y constante, junto con bajos costos operativos, hacen que nuestros ahumadores sean únicos. El ahumado en caliente y en frío hasta 150 °C abre innumerables posibilidades de ahumado en la creación de tus propios alimentos.

Si eres principiante o profesional, pescador, cazador o aficionado a la barbacoa y buscas los mejores resultados al ahumar, no busques más.

Carnes, pescados, aves, quesos, verduras o para la elaboración de jamones y embutidos, etc. el Ahumador Borniak puede hacerlo todo.

Ahumadores eléctricos con generador de humo.

Perfecto para principiantes y profesionales.

No importa si se trata de queso ahumado, pescado, carne o verduras, almuerzo o cena en familia: el mueble ahumador de Borniak hace que fumar sea fácil y un placer para todos.

La unidad puede mantener la temperatura y el humo constantes durante cualquier período de tiempo. En el generador de humo automático, el serrín de madera se transporta mediante un resorte en espiral y se encienden con una varilla calefactora eléctrica. Gracias a esta técnica especial de Borniak es posible un proceso de ahumado especialmente cuidadoso con humo de alta calidad. De este modo, los ahumados no sólo quedan especialmente sabrosos, sino que, como antaño, también se conservan perfectamente.

Fácil de usar y eficiente. Nuestros ahumadores también son especialmente adecuados para la popular barbacoa “baja y lenta” debido al largo tiempo en el ahumador a bajas temperaturas.

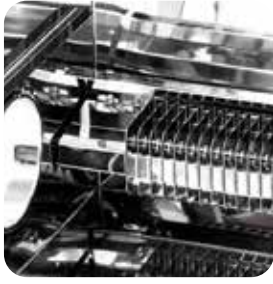
Puede crear fácilmente los clásicos de la barbacoa estadounidense, como costillas, Pulled Pork y Brisket.

Siempre un perfecto ahumado

Todo el proceso de producción de humo se reduce a solo presionar un botón, todo gracias a nuestro generador de humo patentado. El generador funciona de manera que las virutas ardan lentamente para producir humo limpio. Viajan lentamente desde el contenedor del generador, sobre una varilla calefactora que los quema gradualmente.

¿Qué se debe enfatizar?

Sin llama no hay hollín. Gracias al exclusivo generador de humo, sólo el humo limpio entra en contacto con los alimentos.



Calentador y disipador de calor

El ahumador alcanza la temperatura mediante un calentador equipado con un disipador de calor. Esto asegura una distribución efectiva de la temperatura en toda la unidad.



Temperatura y temporizador

Nuestro termostato electrónico permite un control preciso de la temperatura y es fácil de ajustar con el dial. También se puede acceder a varias funciones del temporizador en el panel.



Bandeja de goteo

Una pantalla con aberturas de forma especial separa la zona de trabajo de la zona de ahumado, para que las grasas y los jugos no caigan sobre las resistencias o la leña humeante.



Seguridad

La bandeja de goteo superior protege el contenido del ahumador de cualquier caída de la chimenea.



Ajustando el humo

La chimenea dispone de una compuerta que permite regular la densidad del humo. Gracias a esto, podrás ajustar la intensidad del humo a tu receta.



Bisagras

Bisagras fuertes y robustas para mantener la puerta sujeta al cuerpo.



Cierre magnético

La puerta de la cámara tiene un cierre magnético, además aislado con una junta. Esto garantiza un sellado excepcionalmente hermético con una mínima pérdida de humo/calor.



Pies ajustables

Fuertes pies ajustables profesionales con goma antideslizante.



Generador de humo

Todo el proceso de producción de humo se reduce a presionar un botón.



Humo frío (opción)

El adaptador para ahumar en frío le permite fumar a bajas temperaturas. (al menos 1-2°C más que la atmosférica)



Ruedas (opcional)

Si tu ahumador no tiene un lugar permanente o necesitas moverlo rápidamente, este es un accesorio imprescindible.



Accesorios (opcional)

Hay muchos otros accesorios disponibles que son útiles al utilizar el ahumador.

Ahumador Clásico 70 TIMER UWDT-70v1.4



10 kg carne



6 kg pez



6 kg salchichas



6 niveles



120°C máx.
temperatura.



Alu-zynk



Timer



Acero inoxidable



Ahumador Clásico 150 TIMER UWDT-150v1.4



20 kg carne



14 kg pez



14 kg salchichas



7 niveles



120°C máx.
temperatura.



Alu-zynk



Timer



Acero inoxidable



Ahumador Clásico 70 SIMPLE

UWD-70v1.4



10 kg carne



6 kg pez



6 kg salchichas



6 niveles



120°C máx.
temperatura.



Alu-zynk



Simple



Acero inoxidable

Ahumador Clásico 150 SIMPLE

UWD-150v1.4



20 kg carne



14 kg pez



14 kg salchichas



7 niveles



120°C máx.
temperatura.



Alu-zynk



Simple



Acero inoxidable

Ahumadores BBQ 70 TIMER BBDST-70v1.4

-  10 pollos*
-  5 costillas*
-  40 salchichas*
-  6 niveles
-  150°C máx. temperatura.
-  Acero inoxidable
-  Timer
-  Acero inoxidable

* La cantidad estimada depende del tamaño del producto.



Ahumadores BBQ 150 TIMER BBDST-150v1.4

-  20 pollos*
-  10 costillas*
-  80 salchichas*
-  7 niveles
-  150°C máx. temperatura.
-  Acero inoxidable
-  Timer
-  Acero inoxidable

* La cantidad estimada depende del tamaño del producto.





Ahumadores BBQ 70 SIMPLE BBDS-70v1.4



10 pollos*



5 costillas*



40 salchichas*



6 niveles



150°C máx. temperatura.



Acero inoxidable



Simple



Acero inoxidable

* La cantidad estimada depende del tamaño del producto.



Ahumadores BBQ 150 SIMPLE BBDS-150v1.4



20 pollos*



10 costillas*



80 salchichas*



7 niveles



150°C máx. temperatura.



Acero inoxidable



Simple



Acero inoxidable

* La cantidad estimada depende del tamaño del producto.

Borniak Simple

El sistema de control digital se encarga de mantener una temperatura constante. Simplemente configure la temperatura deseada. El controlador funciona según el principio de predicción, lo que nos permite confiar en una temperatura constante en el ahumador.



Borniak Timer

Nuestro panel controlador de temporizador fácil de usar ha sido especialmente diseñado y desarrollado para nuestro ahumador Borniak.

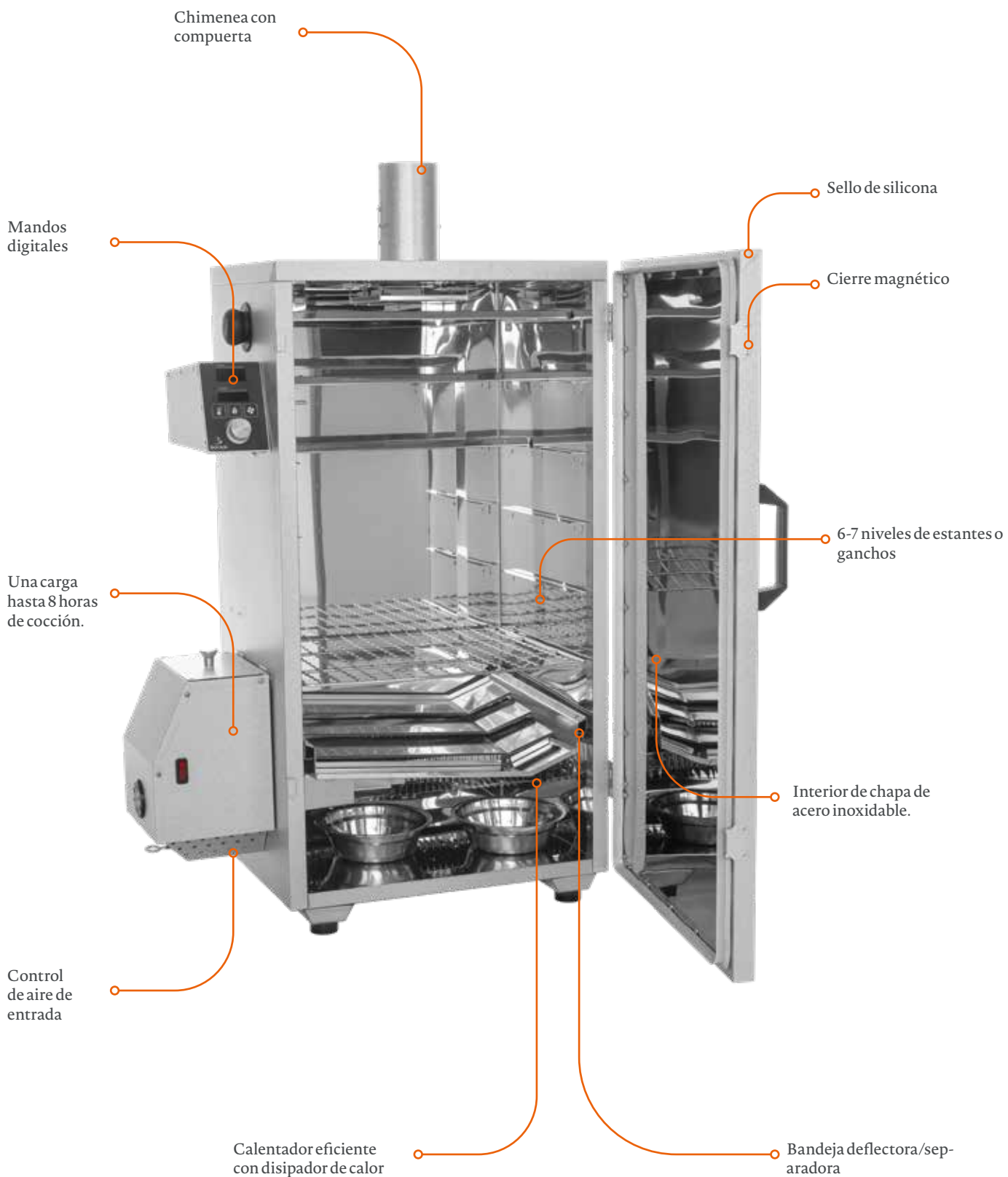
Como en la versión anterior "Simple", la temperatura en el ahumador se mantiene mediante predicción algorítmica. Como resultado, logramos una temperatura constante durante el ahumado.

Las funciones de temporizador con las que viene equipado el nuevo controlador nos permiten configurar el tiempo para una función concreta.

Por ejemplo, el tiempo de calentamiento del radiador, el tiempo en que se produce el humo o el tiempo de secado (accesorio opcional). Usar el dispositivo ahora es mucho más fácil.

Puedes especificar al minuto cuánto tiempo estará tu comida en el humo.









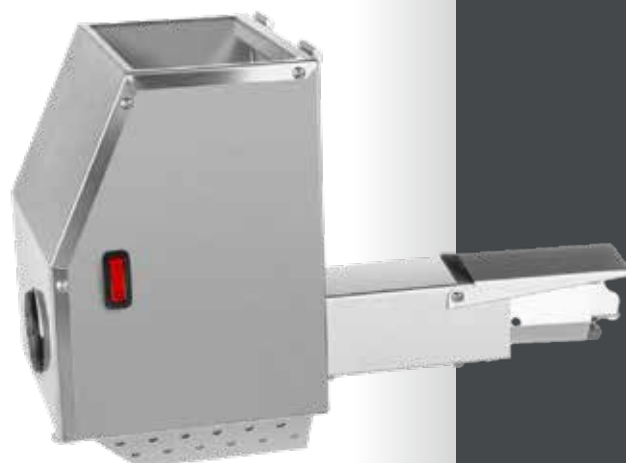
Generador de humo

No sería bueno preparar deliciosos alimentos ahumados sin controlar continuamente el humo y la temperatura? No hay problema con este generador de humo especialmente desarrollado y patentado por Borniak. El generador de humo automático garantiza que el serrín de madera se queman de manera uniforme y garantiza una producción de humo óptima y constante.

El generador de humo fue creado para ser utilizado con el ahumador Borniak, pero se puede utilizar con otros aparatos, siempre que tengan la fijación adecuada. El dispositivo funciona con cámaras con una capacidad de hasta 200 litros.

GDS-01 / GD-01

- Mantenga el humo constante!
- Hasta 8 horas de desarrollo de humo óptimo y constante sin agregar serrín de madera.
- Puede usarse para una amplia variedad de Ahumados.
- Puede utilizarse para ahumados con un volumen de hasta 200 litros.
- Control deslizante incorporado para regular el suministro de aire
- Acero inoxidable (GDS-01)



el serrín para ahumar

El tipo de virutas de humo afecta significativamente el sabor, aroma y color del plato ahumado. Al igual que las especias, dependen del tipo de madera. Algunos saben mejor con pescado, otros con cerdo o aves.

Mezclar diferentes serrín “chips” es muy divertido, lo que te da la oportunidad de preparar tus propias recetas. Sin embargo, no hay que olvidar que las virutas para ahumar deben ser naturales, sin aditivos químicos, polvo ni suciedad.

Haya

Da a la comida un color dorado brillante. Perfecto para principiantes. Ideal para cerdo, pescado y aves.

Roble

Clásico de la comida estadounidense con un notable toque amargo y caramelo. Para ahumar todo tipo de carnes y pescados.

Arce

El arce, una madera dura de intensidad media, rico sabor y un ligero dulzor, produce un delicioso y suave sabor ahumado que combina bien con carne de cerdo y aves y también es excelente con sabores de pescado más delicados, como la trucha.

Manzana

Da a los alimentos un bonito color dorado. Dulce, afrutado y de sabor delicado. Ideal para carne de cerdo.

Tiempo aproximado de ahumado

El contenedor del generador de humo es lo suficientemente grande como para producir humo durante hasta 8 horas después de llenarlo con astillas de madera, sin necesidad de rellenarlo. Qué harás en tu tiempo libre?

Aliso

Su aroma único penetra profundamente en la comida y le da un hermoso color, desde dorado oscuro hasta marrón.

Para ahumar todo tipo de carnes y pescados.

Abedul

Aporta un sabor suave y dulce a la comida. Es especialmente adecuado para ahumar aves, cerdo y pescado, p. Salmón.

Cereza

Un bouquet de sabor ligeramente dulce con aroma afrutado. Agrega un delicado amargor y crea un color rojizo/marrón en la comida. Perfecto para aves de corral.

Ciruela

La madera de ciruelo aporta a los platos un toque de dulzura y un ligero aroma afrutado. Crea un hermoso brillo en la superficie de las carnes ahumadas.



Embalaje disponible
2l, 10l, 50l

Capacidad del paquete	Tiempo aproximado de ahumado
2 L	8h
10 L	40h
50 L	200h



Accesorios





Ganchos en S



Ganchos en S
asimétrico



Ganchos dobles



Tipo de ganchos - 20



Tipo de ganchos - 21



Tipo de ganchos - 25



Funda para fumadores



Secadora de alimentos
para fumadores



Rejilla para Borniak



Rejilla fuerte para Borniak



Ruedas para Borniak



Bandeja ahumadora



**Adaptador de humo frío-
Alu-Zink**



**Adaptador para humo frío-
acero inoxidable**



**Mesa para fuma-
dores Borniak**



**Conector de
humo frío**

Espicias

Magic Dust

La especia Magic Dust está lista para todos los platos de Slow Food: Pulled Pork, Brisket, costillas, Pastrami...

Frota todo con él! Es ideal para carne de cerdo, pollo, camarones, bistec, kebab y más.

A todo el mundo le encanta asar a la parrilla; ahora la comida cocinada al aire libre puede ser aún más sabrosa, simplemente espolvoree la carne unas horas antes de asarla y deje que los deliciosos sabores penetren en la carne.

Cocinas en casa? - Prueba a añadir una pizca a las hamburguesas o albóndigas caseras. Incluso lo añadimos a las salsas de tomate para enriquecer su sabor.

Nuestra parrilla "todoterreno" es una verdadera sensación de sabor. Basamos la receta en la versión americana de Mike Mills. En Estados Unidos, el "Magic Dust" es probablemente una de las recetas más conocidas de mezcla de especias, perfecta para asar, pero también para ahumar y freír.



Pitmasters Pride

Pitmasters Pride es una combinación de una mezcla clásica de extraordinarias especias para barbacoa con un toque de hierbas. Una especia que sorprende con una variedad de matices de sabor: no en vano obtuvo la mejor puntuación en la "prueba a ciegas".

La especia Pitmasters Pride está lista para todos los platos de Slow Food: Pulled Pork, Brisket, pechuga, costillas, pastrami...

¡Frota todo con él! Es ideal para alitas de pollo, cerdo, bistec y más.

A todo el mundo le encanta la parrilla: ahora las comidas cocinadas al aire libre pueden ser aún más sabrosas. Simplemente espolvorea tu carne unas horas antes de asarla y deja que los deliciosos sabores se filtren.

¿Cocinas en casa? - Prueba a añadir una pizca a las hamburguesas o albóndigas caseras. ¡E incluso con salsas de tomate para enriquecer su sabor!

Pitmasters Pride es un toque de sabores locos y un toque fuerte para cualquier tipo de comida.



Fish Hunter

La especia Fish Hunter es una forma sencilla de preparar pescado de forma tradicional. Hemos creado la salmuera para un sabor único. Su uso te permitirá ahumar truchas, caballas y muchos otros con facilidad, obteniendo pescados dorados, delicados y jugosos.



Especificaciones

EAN	5902114271503	5902114271572	5902114271534	5902114271558	5902114271510	5902114271565	5902114271527	5902114271541
SKU	UWD-70	UWDT-70	BBDS-70	BBDST-70	UWD-150	UWDT-150	BBDS-150	BBDST-150
Capacidad de la cámara	70 L							
Controlador	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER
Material de acabado	Alu-Zink		Acero inoxidable 430		Alu-Zink			
Temperatura máxima de funcionamiento	120°C		150°C		120°C			
Tensión nominal	230 V							
Alimentación del dispositivo	615 W		1115 W		1515 W			
Número de niveles	6		6		7			
Carga máxima	10kg (7kg salchichas)		10kg (7kg salchichas)		20kg (14kg salchichas)			
Dimensiones internas (LxAxAI)	70 L (30 x 40 x 59 cm)							
Dimensiones (LxAxAI) Vægt	40 x 63 x 100 cm		40 x 63 x 100 cm		52 x 71 x 115 cm			
Peso	25 kg		27 kg		35 kg			
Garantía	24 meses							







Borniak

ul. Al. Niepodległości 41
78-449 Borne Sulinowo, Poland
info@borniak.com
www.borniak.com

