



# Produktkatalog

Polnischer Hersteller von qualitativ hochwertigen  
Räucheröfen und Smokern.







Modernste Technik verbunden mit dem unverwechselbaren Geschmack des Räucherns mit Holz, sowie einfachste Bedienung, erwartet Ihr Räuchergut in unseren Borniak Räucherschrank. Konstante Temperaturen, perfekte Isolierung und immer einen gleichbleibenden, exzellenten Rauch verbunden mit niedrigen Betriebskosten machen unsere Räucheröfen so einzigartig. Heißräuchern und Kalträuchern mit bis zu 150 °C eröffnen unzählige Räuchervarianten bei der Herstellung eigener Lebensmittel.

Ob Anfänger oder Profi, Angler, Jäger oder BBQ-Fans, die auf der Suche nach reproduzierbaren geräucherten Spitzenergebnissen sind, werden die qualitativ hochwertigen Borniak Geräte vom ersten Einsatz ob für Fleisch, Fisch, Geflügel, Käse, Gemüse oder zur Herstellung von Schinken und Wurstwaren etc. nicht mehr entbehren wollen.

# Räucheröfen und Räucherspäne, Rauchgenerator

## Perfekt für Einsteiger und Profis

Ob geräucherter Käse, Fisch, Fleisch oder Gemüse, Mittag- oder Abendessen mit der Familie – der Räucherschrank von Borniak macht das Räuchern einfach und zum kulinarischen Vergnügen.

Der Ofen kann über einen beliebig langen Zeitraum Temperatur und Rauch konstant halten. In dem automatischen Rauchgenerator werden die Holzchips über eine Spiralfeder transportiert und mit einem elektrischen Heizstab entzündet. Dank dieser speziellen Technik von Borniak gelingt ein besonders schonender Räucherprozess mit qualitativem Rauch. So wird das Räuchergut nicht nur besonders lecker, sondern auch, ganz wie in alten Zeiten, perfekt konserviert.

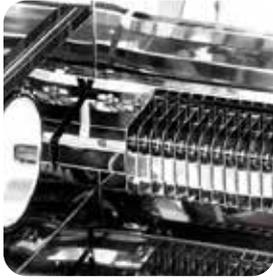
Einfache Bedienung und Effizienz unserer Räucherschränke sind auch für das beliebte „Low and Slow“ Barbecue besonders gut geeignet. Durch die lange Zeit im Smoker unter niedrigen Temperaturen, dazu bei konstanter Temperatur, erstellen Sie kinderleicht die aromatischen US-BBQ Klassiker wie Ribs, Pulled Pork, Brisket.

## Immer ein perfekter Rauch

Einfach durch Knopfdruck erzeugen Sie mit unserem patentierten Rauchgenerator immer den besonderen, gleichbleibenden Rauch mit den verwendeten Holzspänen. Das ist die Grundvoraussetzung für erstklassiges Räuchern und BBQ.

## Kein Ruß auf dem Räuchergut

Durch die richtige Verbrennungstemperatur und ohne Flammenbildung im Rauchgenerator entsteht keine Rußbildung auf dem Räuchergut.



### Elektrische Heizung & Heizkörper

Der Räucherofen erhitzt sich mit einem elektrischen, gradgenauen Heizelement. Durch die besondere Bauweise des Heizkörpers ist die Temperaturverteilung sehr effektiv.



### Temperatur & Timer

Unser besonders empfindlicher, elektronischer Thermostat ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle und ist einfach mit dem Drehregler einzustellen. Verschiedene Timerfunktionen ergänzen die Bedientastatur.



### Sicherheit

Unser speziell geformtes Abtropfblech verhindert das Abtropfen von Fetten und Säften des Räuchergutes auf das Heizelement und auf die glimmenden Räucherspäne des Rauchgenerators.



### Spritzschutz

Die Abtropfwanne unter dem Kamin schützt das Räuchergut vor Feuchtigkeit aus dem Kamin.



### Rauchintensität

Die Intensität des Rauches wird durch eine Drosselklappe mit verstellbarem Schieber eingestellt. So kann, je nach Rezept, die richtige Rauchmenge einfach geregelt werden.



### Türscharniere

Hochwertige, starke Türscharniere ermöglichen einen hohen Komfort bei der Verwendung der Tür des Räucherofens.



### Magnetverschluss

Die Kammertür hat einen sehr starken Magnetverschluss, der zusätzlich zum speziellen Dichtungsband für eine sehr gute Isolierung des Räucherschrankes sorgt.



### Höhenverstellbare Füße

Besonders belastbare, verstellbare Füße mit rutschfestem Gummi geben dem Smoker eine gute Standfestigkeit.



### Rauchgenerator

Der gesamte Prozess der perfekten Raucherzeugung wird mit nur einem Knopfdruck eingeschaltet.



### Kalträuchern Adapter (optional)

Der Kalträucheradapter ermöglicht das Räuchern bei niedrigen Temperaturen. Der Rauchgenerator wird vom Räucherschrank entkoppelt.



### Räder (optional)

Wenn Ihr Smoker keinen festen Platz hat oder Sie ihn schnell umstellen müssen, sind die Industrierollen mit Feststellbremse ein sicherlich unverzichtbares Zubehör.



### Zubehör zum Räuchern

Sie finden in unserem Shop weiteres, sinnvolles Zubehör, das Ihnen das Räuchern erleichtert.

## Räucherofen 70 TIMER

UWDT-70v1.4



10 kg fleisch



6 kg fische



6 kg wurstchen



6 ebene



120°C max temp.



Alu-zynk



Timer



Edelstahlblech



## Räucherofen 150 TIMER

UWDT-150v1.4



20 kg fleisch



14 kg fische



14 kg wurstchen



7 ebene



120°C max temp.



Alu-zynk



Timer



Edelstahlblech





## Räucherofen 70 SIMPLE

UWD-70v1.4

-  10 kg fleisch
-  6 kg fische
-  6 kg würistchen
-  6 ebener
-  120°C max temp.
-  Alu-zynk
-  Simple
-  Edelstahlblech



## Räucherofen 150 SIMPLE

UWD-150v1.4

-  20 kg fleisch
-  14 kg fische
-  14 kg würistchen
-  7 ebener
-  120°C max temp.
-  Alu-zynk
-  Simple
-  Edelstahlblech

## Smoker 70 TIMER BBDST-70v1.4

- |   |  |
|---|--|
|  10 hähnchen*    |  5 ribs*                      |
|  40 würste*      |  6 ebenern                    |
|  150°C max temp. |  Geschliffenes Edelstahlblech |
|  Timer           |  Edelstahlblech               |

\*Die geschätzte Menge hängt von der Größe des Produkts ab.



## Smoker 150 TIMER BBDST-150v1.4

- |   |  |
|---|--|
|  20 hähnchen*    |  10 ribs*                     |
|  80 würste*      |  7 ebenern                    |
|  150°C max temp. |  Geschliffenes Edelstahlblech |
|  Timer           |  Edelstahlblech               |

\*Die geschätzte Menge hängt von der Größe des Produkts ab.





## Smoker 70 SIMPLE BBDS-70v1.4

- |   |  |
|---|--|
|  10 hähnchen*    |  5 ribs*                      |
|  40 würste*      |  6 ebenen                     |
|  150°C max temp. |  Geschliffenes Edelstahlblech |
|  Simple          |  Edelstahlblech               |

\*Die geschätzte Menge hängt von der Größe des Produkts ab.



## Smoker 150 SIMPLE BBDS-150v1.4

- |   |  |
|---|--|
|  20 hähnchen*    |  10 ribs*                     |
|  80 würste*      |  7 ebenen                     |
|  150°C max temp. |  Geschliffenes Edelstahlblech |
|  Simple          |  Edelstahlblech               |

\*Die geschätzte Menge hängt von der Größe des Produkts ab.

## Borniak Simple

Die digitale Steuerung ist für die gleichbleibende Temperatur zuständig. Stellen Sie einfach die gewünschte Temperatur ein. Der Controller arbeitet nach dem Vorhersage Prinzip, wodurch wir uns auf eine konstante Temperatur im Räucherschrank verlassen können.



## Borniak Timer

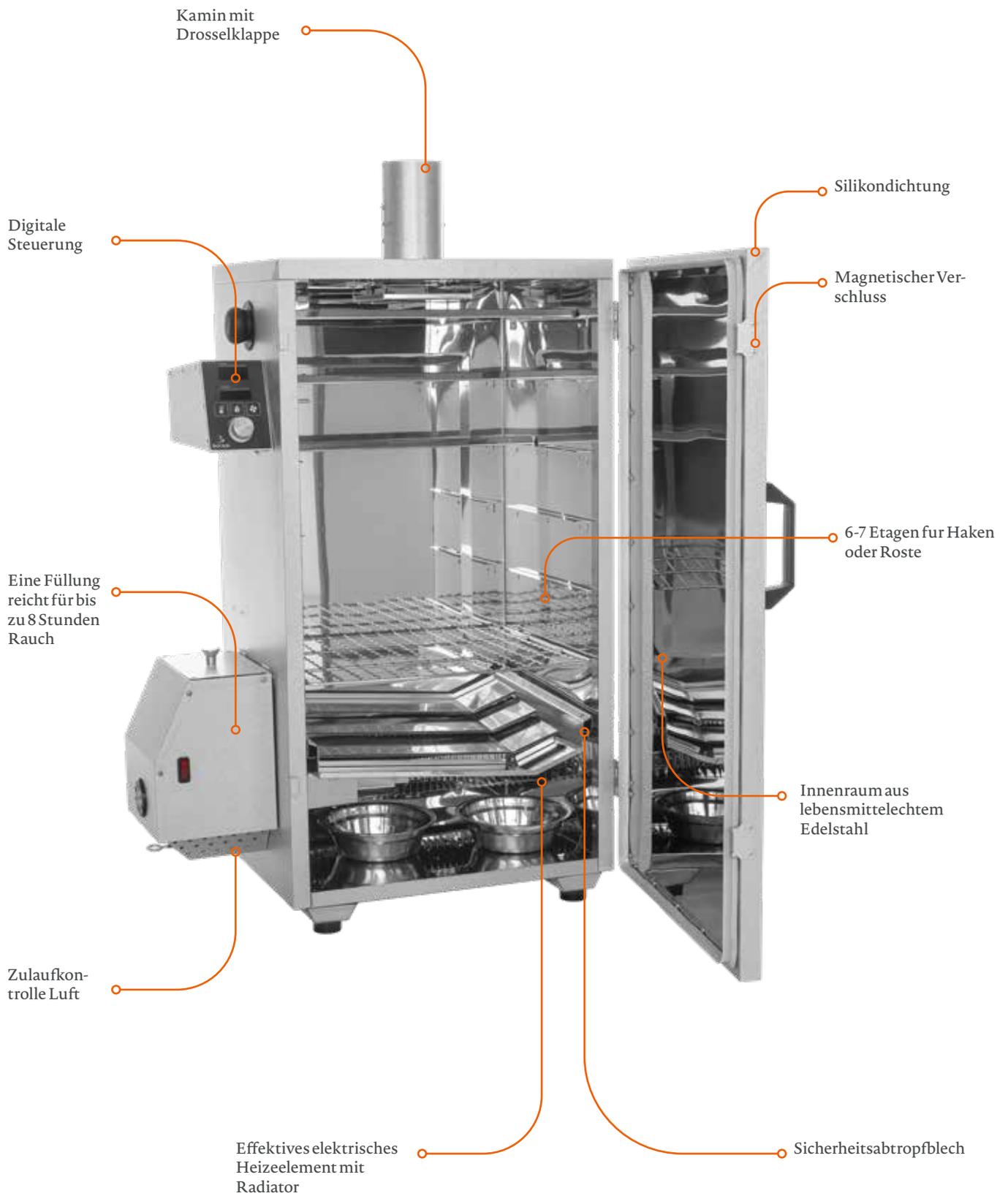
Unser einfach zu bedienendes Timer Controller Panel wurde speziell für den Borniak-Smoker bei uns entworfen und entwickelt.

Die Temperatur im Räucherschrank wird, wie in der Vorgänger „Simple“ Version, auf einer algorithmischen Vorhersagebasis gehalten. Dadurch erreichen wir eine konstante Temperatur beim Räuchern.

Die Timerfunktionen, mit dem der neue Controller ausgestattet ist, ermöglicht es uns, die Zeit für eine bestimmte Funktion einzustellen, z. B. die Heizzeit des Heizkörpers, Zeit in dem der Rauch erzeugt wird oder das Trocknen (optionales Zubehör). Die Nutzung des Geräts wird nun noch einfacher.

Jetzt können Sie z. B. minutengenau festlegen, wie lange Ihr Essen im Rauch ist. Ohne den Timer einzustellen, zeigt uns die Uhr die Arbeitszeit einer bestimmten Funktion, bzw. die eingestellte Temperatur.









# Rauchgenerator

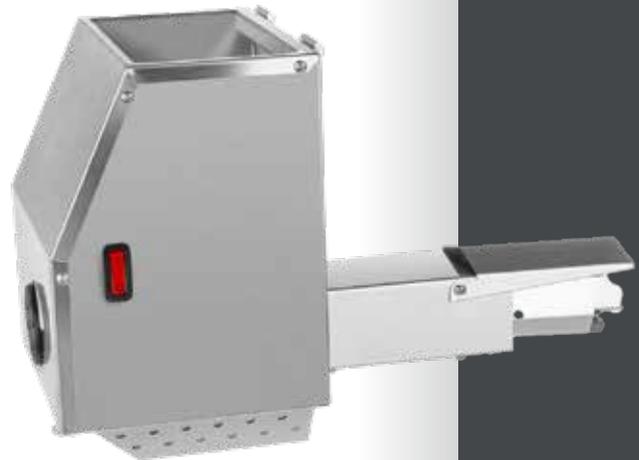
Wäre es nicht schön, leckeres Räuchergut zuzubereiten, ohne kontinuierlich die Raumentwicklung und die Temperatur zu kontrollieren? Kein Problem mit diesem speziell von Borniak entwickelten und patentierten Raucherzeuger. Der automatische Rauchgenerator sorgt dafür, dass die Holzchips gleichmäßig verglüht werden, wodurch eine konstante, optimale Raumentwicklung garantiert wird.

So gelingen Ihnen die schmackhaftesten Gerichte im Handumdrehen - und werden nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch fürs Auge.

Der Borniak Rauchgenerator wurde für die Verwendung mit den Borniak-Räucherkamern entwickelt - aber Sie können ihn mit der richtigen Halterung auch an ein anderes Gerät Ihrer Wahl anschließen. So lässt sich ganz einfach und unkompliziert nahezu jeder Räucherofen auf eine automatische Raucherzeugung umrüsten.

## GDS-01 / GD-01

- bis zu 8 Stunden konstante, optimale Raumentwicklung ohne Nachlegen von Holzchips
- flexibel für verschiedenste Räucheröfen verwendbar
- verwendbar für Räucherkamern bis zu 200 Liter Volumen
- eingebauter Schieber, um die Luftzufuhr individuell zu regulieren
- wiegt nur 1,8 kg
- edelstahlblech (GDS-01)



# Räucherspäne

Der Typ der Räucherspäne beeinflusst beträchtlich den Geschmack, das Aroma und Farbe der geräucherten Lebensmittel. Sie sind wie Gewürze von der Holzsorte abhängig. Einige passen besser zu den Fischen, andere zum Schweine- oder Geflügelfleisch.

Viel Freude macht auch das Zusammenmischen von unterschiedlichen Räucherspänen, was die Vorbereitung von eigenen Rezepten ermöglicht. Man sollte jedoch nicht vergessen, die Räucherspäne müssen natürlich sein, ohne chemische Zusätze, Stäube und Verschmutzungen. löschen

## Buchenspäne

Buchenspäne werden vor allem für die Zubereitung von Schweinefleisch, Fisch und Geflügel verwendet. Sie verleihen dem Fleisch hellgoldene Farbe. Die Buchenspäne verwendet man immer häufiger zum Räuchern aller Art. Sie sind eine ideale Lösung für Anfänger.

## Eichenspäne

Ein herb-holziges Aroma mit intensivem Aroma für Fleisch und Fisch.

## Ahorn

Ahorn ist ein mittelstarkes, aromatisches Hartholz mit einer leichten Süße und erzeugt einen schönen, milden Rauchgeschmack, der gut zu Schweinefleisch und Geflügel und auch hervorragend zu zarteren Fischaromen wie Forelle passt.

## Apfel

Wer einen milden, fruchtigen Rauch bevorzugt, um z.B. Lachs oder Geflügel zu räuchern, ist beim Apfelholz gut aufgehoben.

## Geschätzte Räucherzeit

Der Rauchgenerator Behälter ermöglicht mit einer Füllung einen sauberen, von unerwünschten Substanzen freien Rauch für ca. 7-8 Stunden.

## Erle

Erlenspäne werden für Fleischsorten und Fische verwendet. Sie verleihen dem Fleisch schöne Farben, vom dunkelgoldenen bis braunen Farbton.



Verpackung erhältlich  
2l, 10l, 50l

## Birkenspäne

Birkenholzrauch ist durch sein mildes Raucharoma besonders gut für Geflügel und Fisch geeignet.

## Kirsche

Kirschholz ist mit seinem leckeren, milden Rauch besonders gut für Käse, Geflügel und Fleisch geeignet.

## Pflaume

Besonders für Wild ist das Pflaumenholz wegen seines kräftig, fruchtigen und intensiv süßem Aroma die erste Wahl.

Spänevolume	Geschätzte räucherzeit
2 L	8h
10 L	40h
50 L	200h



**Zubehör**





S-Haken



S-Haken - asymmetrisch



Doppelhaken



Räucherhaken Typ -20



Räucherhaken Typ -21



Räucherhaken Typ -25



Schutzhülle



Trockner für  
Räucherofen



**Rost für Borniak**



**Verstärkter Rost für Borniak**



**Räder für Borniak**



**Smoker tray für Borniak**



**Kalträucheradapter Alu-Zink**



**Kalträucheradapter Edelstahl**

**Montageset für Kaltrauchadapter**



# Gewürze

## Magic Dust

Unserer Grill-Allrounder ist eine wahre Geschmackserfahrung. Unsere Rezeptur basiert auf der amerikanischen Version von Mike Mills.

USA „Magic Dust“ gehört wahrscheinlich zu den bekanntesten Rezepturen für Gewürzmischungen, die sich perfekt zum Grillen und BBQ eignen.



## Pitmasters Pride

Die Gewürzmischung Pitmasters Pride ist eine klassische Kombination von außergewöhnlichen BBQ-Gewürzen mit einer Kräuternote. Sie passt fantastisch zu Steaks. Ihre verschiedenen Geschmacksakzente werden Sie sicherlich überraschen – nicht ohne Grund wurde sie in einem „Blindtest“ am besten beurteilt.



## Fish Hunter

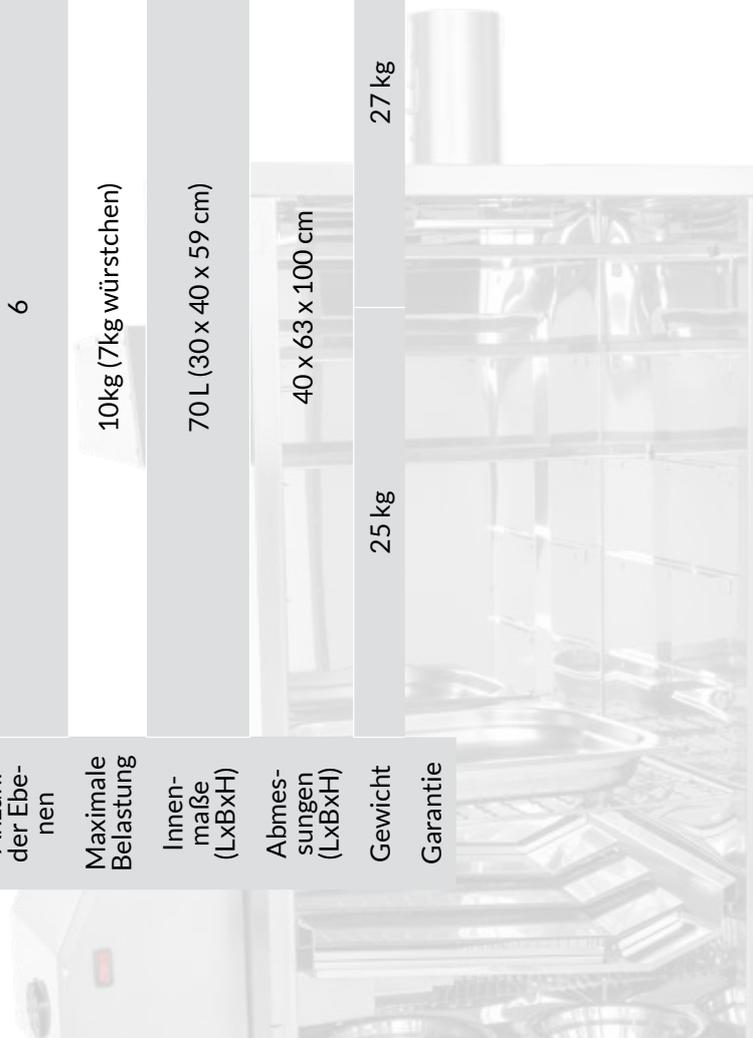
Das Gewürz Fish Hunter ist unsere einfache Lösung, um Fisch auf die traditionelle Art zubereiten. Wir entwickelten unsere Marinade, um einen einzigartigen Geschmack zu erreichen.

Mit ihrer Hilfe werden Sie mit Leichtigkeit Forellen, Makrelen und viele andere Fischarten räuchern können. Das Ergebnis ist ein goldbrauner, zarter und saftiger Fisch.



# Technische Daten

EAN	5902114271503	Räucheröfen 70 SIMPLE	5902114271572	Räucheröfen 70 TIMER	5902114271534	Smoker 70 BBQ INOX SIMPLE	5902114271558	Smoker 70 BBQ INOX TIMER	5902114271510	Räucheröfen 150 SIMPLE	5902114271565	Räucheröfen 150 TIMER	5902114271527	Smoker 150 BBQ INOX SIMPLE	5902114271541	Smoker 150 BBQ INOX TIMER
SKU	UWD-70	UWDT-70	UWDT-70	BBDS-70	BBDS-70	BBDST-70	BBDST-70	BBDST-70	UWD-150	UWDT-150	UWDT-150	UWDT-150	BBDS-150	BBDS-150	BBDST-150	BBDST-150
Kammerkapazität	70 L															
Steuerung	SIMPLE		TIMER		SIMPLE		TIMER		SIMPLE		TIMER		SIMPLE		TIMER	
Material	Alu-Zink		Geschliffenes Edelstahlblech 430													
Maximale Betriebstemperatur	120°C				150°C				120°C				150°C			
Bemessungsspannung	230 V															
Brennerleistung	615 W				1115 W				1515 W				2015 W			
Anzahl der Ebenen	6				7				7				7			
Maximale Belastung	10kg (7kg würstchen)				20kg (14kg würstchen)				150 L (42 x 49 x 71 cm)				150 L (42 x 49 x 71 cm)			
Innenmaße (LxBxH)	70 L (30 x 40 x 59 cm)				40 x 63 x 100 cm				52 x 71 x 115 cm				52 x 71 x 115 cm			
Gewicht	25 kg				27 kg				35 kg				38 kg			
Garantie	24 monate															









# Borniak

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

(+48) 94 716 22 29  
(+48) 94 373 00 02  
info@borniak.pl  
www.borniak.pl

(+49) 322 210 964 95  
(+49) 322 217 886 21  
info@borniak.de  
www.borniak.de

(+44) 744 1429 450  
(+48) 94 716 22 29  
info@borniak.co.uk  
www.borniak.co.uk