

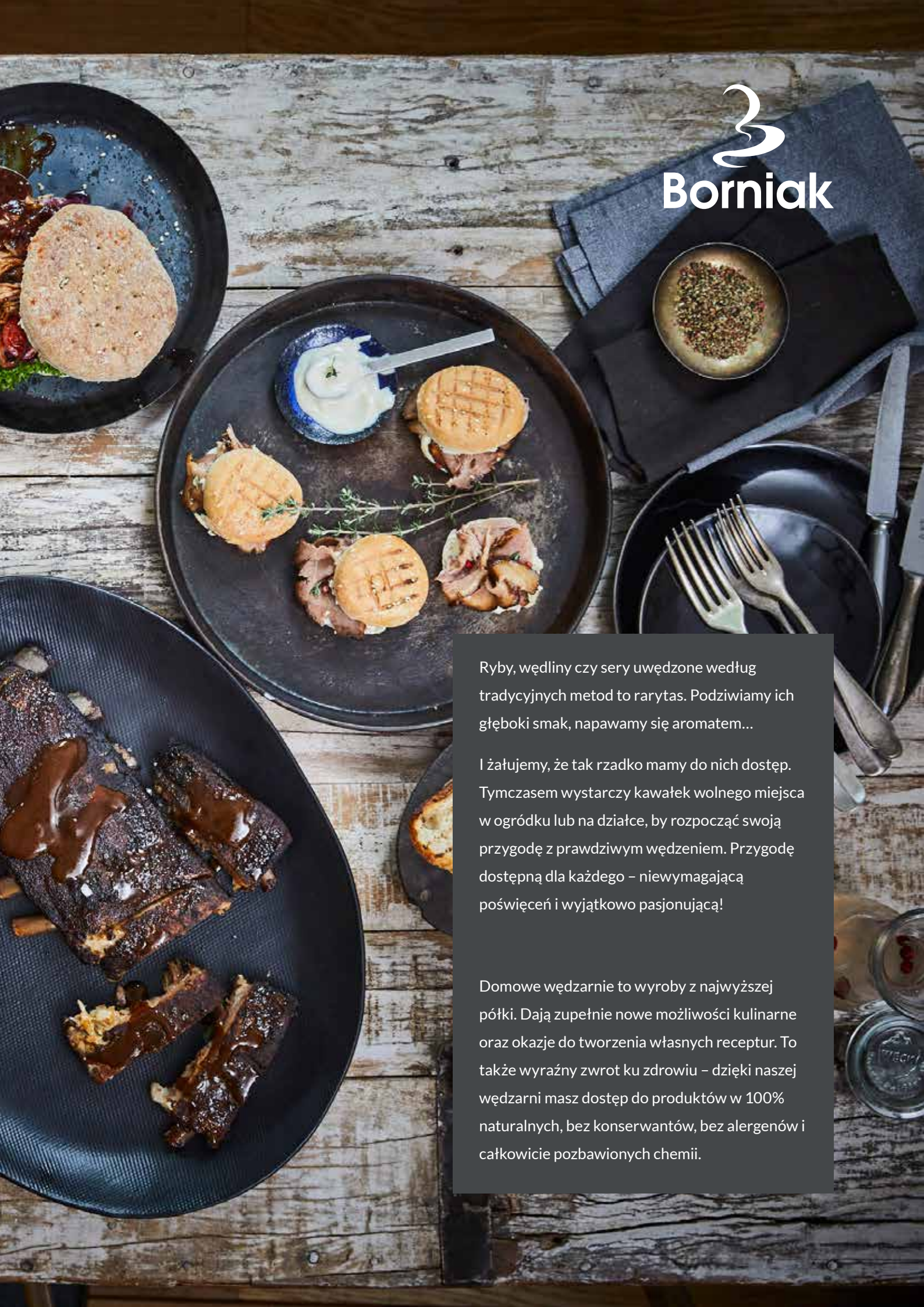


Katalog produktów

Polski producent wysokiej jakości urządzeń wędzarniczych.







Ryby, wędliny czy sery uwędzone według tradycyjnych metod to rarytas. Podziwiamy ich głęboki smak, napawamy się aromatem...

I żałujemy, że tak rzadko mamy do nich dostęp. Tymczasem wystarczy kawałek wolnego miejsca w ogródku lub na działce, by rozpocząć swoją przygodę z prawdziwym wędzeniem. Przygodę dostępną dla każdego – niewymagającą poświęceń i wyjątkowo pasjonującą!

Domowe wędzarnie to wyroby z najwyższej półki. Dają zupełnie nowe możliwości kulinarne oraz okazje do tworzenia własnych receptur. To także wyraźny zwrot ku zdrowiu – dzięki naszej wędzarni masz dostęp do produktów w 100% naturalnych, bez konserwantów, bez alergenów i całkowicie pozbawionych chemii.

Wędzarnie elektryczne z generatorem dymu

Idealna dla początkujących i profesjonalistów

Ser, ryby, mięso lub warzywa, rodzinny obiad czy kolacja – Wędzarnia Borniak sprawia, że dymienie dla każdego jest zawsze i wszędzie przyjemnością.

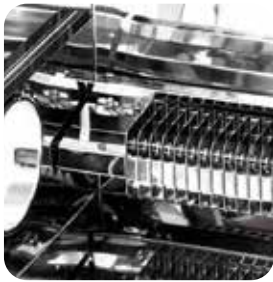
Łatwość obsługi i efektywność. Tak w skrócie można opisać nasze wędzarnie. To najlepszy sposób, by na Twoim stole pojawiły się najbardziej wykwintne sery, ryby i wędliny. Wyroby o zniewalającym aromacie i niepowtarzalnym smaku. Bez chemii, bez konserwantów.

Wytwarzanie dymu

Cały proces sprowadza się do przyciśnięcia guzika – a wszystko to za sprawą generatora dymu naszej produkcji. 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.

Co należy podkreślić?

Brak płomienia i odpowiednia temperatura spalania drewna – to sprawia, że wyroby wędzone w takich warunkach nie będą osmolone.



Grzałka i radiator

Urządzenie uzyskuje temperaturę za pomocą grzałki wyposażonej w radiator, dzięki temu dystrybucja temperatury jest bardzo efektywna.



Temperatura

Wędzarnia wyposażona jest w regulator elektroniczny pozwalający na uzyskanie zadanej temperatury wewnątrz komory wędzarniczej. Dzięki temu możesz ją z łatwością kontrolować za pomocą pokrętki.



Misa ociekowa

Przegroda ze specjalnie ukształtowanymi otworami oddziela przestrzeń roboczą od przestrzeni wędzarniczej – dzięki temu tłuszcze i soki nie spływają na elementy grzejne lub tłące się drewno wędzarnicze.



Ochrona

Ociekacz zabezpiecza wędzonki przed ściekającym z kominka osadem.



Regulacja dymu

Kominek posiada zainstalowany szyber pozwalający regulować gęstość dymu. Dzięki temu dopasujesz idealne warunki wędzenia do Twojej receptury.



Zawiasy

Porządne mocne zawiasy zapewniają komfort użytkowania.



Magnetyczne zamknięcie

Drzwi komory posiadają magnetyczne zamknięcie, co ułatwia zamykanie komory. Dodatkowo są wyposażone w silikonową uszczelkę, która z łatwością dopasowuje się do ścianki komory.



Regulowane nóżki

Mocne profesjonalne regulowane nóżki z antypoślizgową gumą



Generator dymu

Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do naciśnięcia przycisku.



Zimny dym (opcja)

Adapter do wędzenia na zimno umożliwia wędzenie w niskich temperaturach. (min. 1-20°C większa niż atmosferyczna)



Koła (opcja)

Jeśli Twoja wędzarnia nie ma stałego miejsca lub potrzebujesz ją szybko przenieść, to jest to niezbędne akcesorium do Twojej wędzarni.



Akcesoria (opcja)

Wiele innych akcesoriów, które przydadzą się w użytkowaniu wędzarni.

Wędzarnia 70 TIMER UWDT-70v1.4



10 kg mięsa



6 kg ryb



6 kg kiełbasy



6 poziomów



120°C max temp.



Alu-zynk



Timer



Stal nierdzewna



Wędzarnia 150 TIMER UWDT-150v1.4



20 kg mięsa



14 kg ryb



14 kg kiełbasy



7 poziomów



120°C max temp.



Alu-zynk



Timer



Stal nierdzewna





Wędzarnia 70 SIMPLE

UWD-70v1.4

- | | |
|---|---|
|  10 kg mięsa |  6 kg ryb |
|  6 kg kielbasy |  6 poziomów |
|  120°C max temp. |  Alu-zynk |
|  Simple |  Stal nierdzewna |



Wędzarnia 150 SIMPLE

UWD-150v1.4

- | | |
|---|---|
|  20 kg mięsa |  14 kg ryb |
|  14 kg kielbasy |  7 poziomów |
|  120°C max temp. |  Alu-zynk |
|  Simple |  Stal nierdzewna |

Smoker 70 TIMER BBDST-70v1.4

- | | |
|---|---|
|  10 kurczaków* |  5 żeberek* |
|  40 kiełbasek* |  6 poziomów |
|  150°C max temp. |  Szorstkowna Stal nierdzewna |
|  Timer |  Stal nierdzewna |

* Szacowana ilość zależy od wielkości produktu.



Smoker 150 TIMER BBDST-150v1.4

- | | |
|---|---|
|  20 kurczaków* |  10 żeberek* |
|  80 kiełbasek* |  7 poziomów |
|  150°C max temp. |  Szorstkowna Stal nierdzewna |
|  Timer |  Stal nierdzewna |

* Szacowana ilość zależy od wielkości produktu.





Smoker 70 SIMPLE BBDS-70v1.4



10 kurczaków*



5 żeberek*



40 kiełbasek*



6 poziomów



150°C max temp.



Szczotkowana Stal nierdzewna



Simple



Stal nierdzewna

* Szacowana ilość zależy od wielkości produktu.



Smoker 150 SIMPLE BBDS-150v1.4



20 kurczaków*



10 żeberek*



80 kiełbasek*



7 poziomów



150°C max temp.



Szczotkowana Stal nierdzewna



Simple



Stal nierdzewna

* Szacowana ilość zależy od wielkości produktu.

Borniak Simple

Panel sterowania specjalnie zaprojektowany i opracowany dla wędzarni Borniak.

Temperatura utrzymywana jest na zasadzie przewidywania, dzięki czemu mamy pewność stałej temperatury.



Borniak Timer

Panel sterowania specjalnie zaprojektowany i opracowany dla wędzarni Borniak.

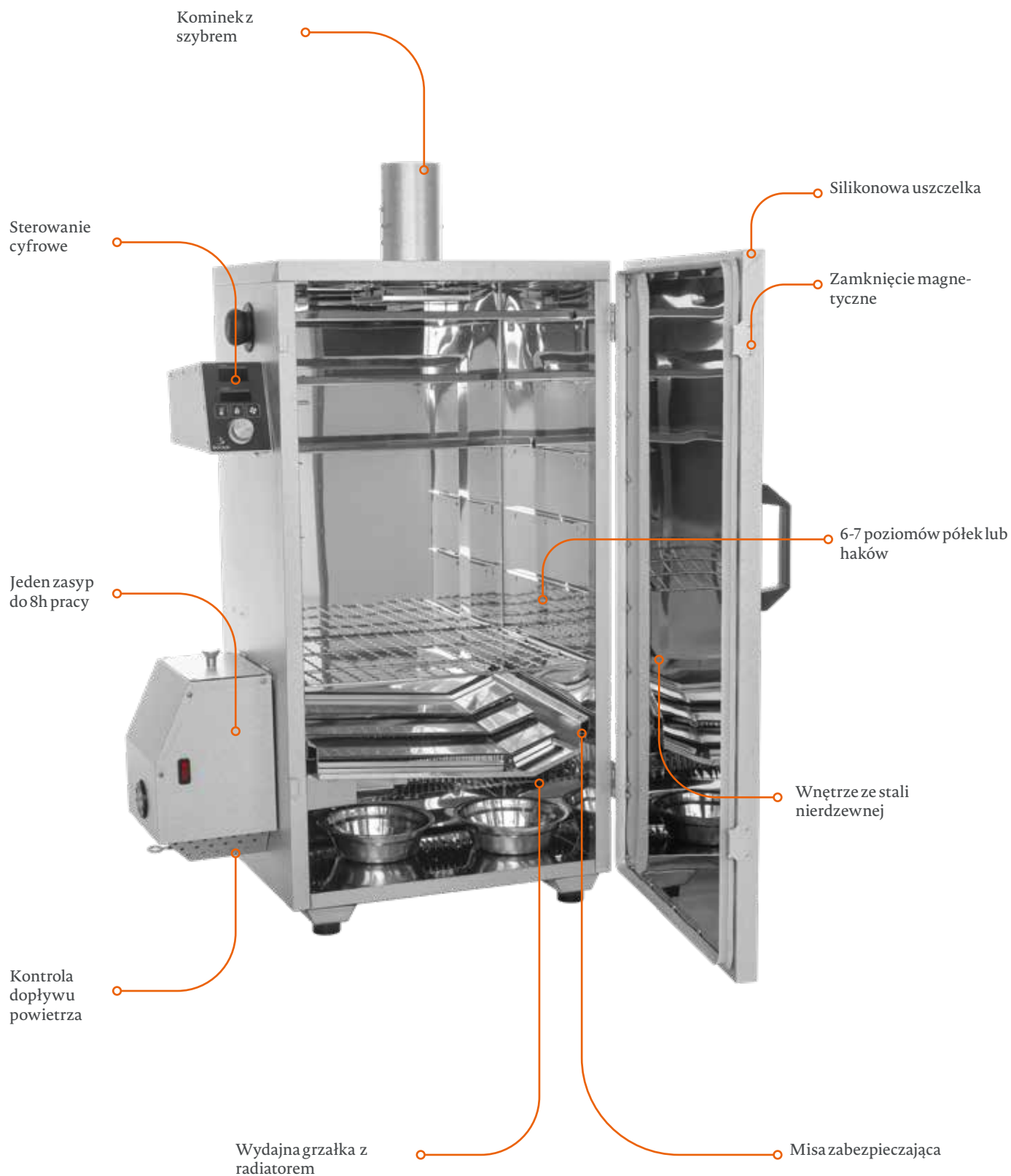
Temperatura, jak w wersji Simple, utrzymywana jest na zasadzie przewidywania, dzięki czemu mamy pewność stałej temperatury.

Timer, w który wyposażony jest nowy sterownik daje nam możliwość ustawiania czasu dla poszczególnych funkcji tj. grzanie, generowanie dymu, osuszanie.

Korzystanie z urządzenia staje się jeszcze prostsze.

Zegar, teraz będziesz wiedział dokładnie ile czasu twoja potrawa była w dymie. Bez ustawienia timer, zegar pokazuje nam czas pracy danej funkcji.









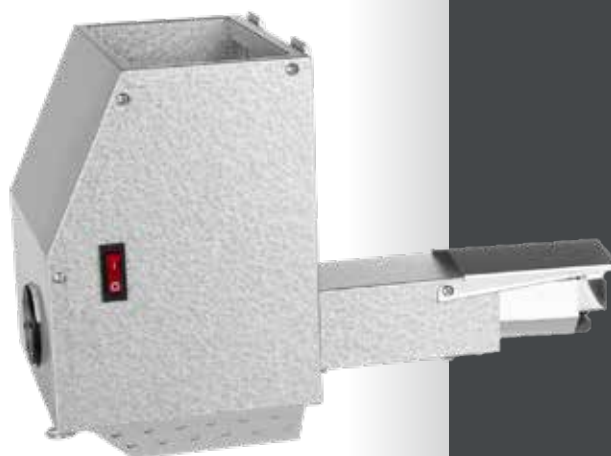
Generator dymu

Generator dymu powstał z myślą o wykorzystywaniu go wraz z wędzarniami marki Borniak, niemniej jednak nic nie stoi na przeszkodzie, aby używać go z innymi urządzeniami, o ile posiadają one odpowiednie mocowanie. Urządzenie pracuje z komorami o pojemności do 200L

Zrębki wędzarnicze, przemieszczają się dzięki spirali z zasobnika na element grzewczy, nie są spalane przez płomień. Odpowiednia temperatura pozwala wydobyć z nich wybrane składniki – możesz być pewien udanych potraw.

GDS-01 / GD-01

- do 8 godzin ciągłego, optymalnego wytwarzania dymu bez dodawania zrębków
- może być stosowany dla szerokiej gamy wędzarni
- może być stosowany do wędzarni pojemności do 200 litrów
- wbudowany suwak do indywidualnej regulacji dopływu powietrza
- waga urządzenia to zaledwie 1,8 kg
- szcztokowana stal nierdzewna (GDS-01)



Zrębki wędzarnicze

Rodzaj zrębków wędzarniczych istotnie wpływa na smak, aromat i barwę wędzonej potrawy. Podobnie jak przyprawy, zależą one od rodzaju drewna. Niektóre smakują lepiej z rybami, inne z wieprzowiną lub drobiem.

Mieszanie ze sobą różnych zrębków wędzarniczych to także świetna zabawa, która daje możliwość przygotowania własnych przepisów. Nie należy jednak zapominać, że zrębki do wędzenia muszą być naturalne, bez chemicznych dodatków, kurzu i brudu.

Buk

Niezastąpione w przypadku wieprzowiny, ryb i drobiu. Nadają wyrobom jasny, złocisty kolor.

Idealne rozwiązanie dla początkujących.

Dąb

Żywność wędzona z ich pomocą nasycą się intrygującym posmakiem z wyczuwalną nutką goryczki i karmelu. Barwią wyroby na brązowo.

Klon

Daje piękny, łagodny smak dymu z wyczuwalną słodyczą. Dobrze pasuje do wieprzowiny i drobiu, a także doskonały do delikatniejszych ryb, takich jak pstrąg.

Jabłoń

Barwią wędzonki na piękny, złocisty kolor i sprawiają, że nabierają one delikatnego, a zarazem kuszącego aromatu.

Orientacyjny czas spalania

Zasobnik generatora dymu jest na tyle pojemny, by po zasypaniu go zrębkami wytwarzał dym do 8 godzin bez konieczności uzupełniania. Co zrobisz w wolnym czasie?

Olcha

Do wędzenia wszystkich rodzajów mięs i ryb. Nadają piękny kolor, od ciemnozłotego aż do brązowego. Ich wyjątkowy aromat wnika głęboko w żywność.

Brzoza

Zrębki z brzozy sprawdzają się w szczególności do wędzenia drobiu, wieprzowiny oraz ryb np. łososia.

Czereśnia

Zrębki z drzewa czereśni pozostawiają bogaty, lekko słodki bukiet smakowy oraz owocowy aromat. Przydają delikatnej goryczki i pozostawiają po sobie ciemnobrązowy kolor. Idealne do drobiu.

Śliwa

Drewno ze śliwy nadaje potrawom nutę słodczy oraz lekki owocowy zapach - finalnie tworzą na powierzchni wędzonek piękny połysk.



Dostępne opakowania
2l, 10l, 50l

Pojemność opakowania	Orientacyjny czas wędzenia
2 L	8h
10 L	40h
50 L	200h



Aksesoria





Haki typ S



Haki typ S
Asymetryczne



Haki podwójne



Haki do ryb Typ -20



Haki do ryb Typ -21



Haki do ryb Typ -25



Pokrowce



Osuszacz do
wędzarni



Ruszty do wędzarni



Wzmocnione ruszty do wędzarni



Koła do wędzarni



Misy wędzarnicze



Przystawka do zimnego wędzenia - Alu-Zink



Przystawka do zimnego wędzenia - stal nierdzewna

Łącznik przystawki



Przyprawy

Magic Dust

Natrzyj nią wszystko! Świetnie nadaje się do wieprzowiny, kurczaka, krewetek, steków, kebabu i wielu innych. Nasz grillowy "allrounder" to prawdziwe doznanie smakowe. Re-cepturę oparliśmy na amerykańskiej wersji Mike'a Millsa. W USA "Magic Dust" to prawdopodobnie jeden z najbardziej znanych przepisów na mieszankę przyprawową, idealną do grillowania ale także do wędzenia i smażenia.



Pitmasters Pride

Pitmasters Pride to połączenie klasycznej mieszanki nietuzinkowych przypraw BBQ z nutką ziół. Przyprawa, która zaskakuje różnorodnością akcentów smakowych – nie bez powodu została najlepiej oceniona w "teście w ciemno". Pitmasters Pride to nuta szaleństwa smaków i ostrego kopa dla każdego rodzaju żywności.



Fish Hunter

Przyprawa Fish Hunter to prosty sposób na tradycyjne przygotowanie ryby. Przy jej pomocy, bezproblemowo przygotujesz zalewę dla pstrąga, makreli czy wielu innych ryb. Przyprawa idealnie nadaje się do wędzonych, grillowanych, czy smażonych ryb. Efektem jest złociste, delikatne i soczyste mięso. Przyprawę Fish Hunter stworzyliśmy dla niepowtarzalnego smaku i aromatu naszych ryb.



Specyfikacja

EAN	5902114271503	Wędzarnia 70 SIMPLE	5902114271572	Wędzarnia 70 TIMER	5902114271534	Smoker 70 BBQ INOX SIMPLE	5902114271558	Smoker 70 BBQ INOX TIMER	5902114271510	Wędzarnia 150 SIMPLE	5902114271565	Wędzarnia 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	BBDS-150	BBDS-150	BBDST-150	BBDST-150	BBDST-150
Pojemność komory	70 L															
Stworzenie	SIMPLE															
Stworzenie	TIMER															
Stworzenie	TIMER															
Materiał wykonania	Alu-Zink															
Materiał wykonania	Szczotkowana stal nierdzewna 430															
Materiał wykonania	Alu-Zink															
Materiał wykonania	Szczotkowana stal nierdzewna 430															
Maks. Temperatura pracy	120°C															
Maks. Temperatura pracy	150°C															
Maks. Temperatura pracy	120°C															
Maks. Temperatura pracy	150°C															
Napięcie znamionowe	230 V															
Moc urządzenia	615 W															
Moc urządzenia	1115 W															
Moc urządzenia	1515 W															
Moc urządzenia	2015 W															
Ilość poziomów	6															
Ilość poziomów	7															
Maksymalny wsad	10kg (7kg kielbasy)															
Maksymalny wsad	20kg (14kg kielbasy)															
Wymiary wew. (DxSxW)	70 L (30 x 40 x 59 cm)															
Wymiary wew. (DxSxW)	150 L (42 x 49 x 71 cm)															
Wymiary wew. (DxSxW)	40 x 63 x 100 cm															
Wymiary wew. (DxSxW)	52 x 71 x 115 cm															
Waga	25 kg															
Waga	27 kg															
Waga	35 kg															
Waga	38 kg															
Gwarancja	24 miesięcy															







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