

Link do produktu: <https://www.marax.pl/generator-dymu-z-podajnikiem-wiorek-drzew-borniak-gds-01-wykonany-ze-stali-nerdzewnej-inox-p-3803.html>



Generator dymu z podajnikiem wiórek drzew Borniak GDS-01 wykonany ze stali nierdzewnej, INOX

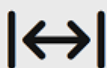
Cena brutto	999,00 zł
Cena netto	812,20 zł
Dostępność	PRODUKT DOSTĘPNY
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	GDS-01
Kod EAN	5902114270605
Producent	BORNIAK

Opis produktu

Generator dymu z podajnikiem wiórek drzew Borniak GDS-01 wykonany ze stali nierdzewnej, INOX



Generator Dymu Nierdzewny GDS-01 został wykonany z blachy szlifowanej nierdzewnej, co zapewnia trwałość i odporność na warunki środowiskowe. Generator dymu stanowi serce wędzarni, gwarantując równomierne i ciągłe działanie do ośmiu godzin od zasypu. Odpowiednia temperatura powoduje żarzenie się zrębków bez ognia, co skutkuje wytwarzaniem dymu wędzarniczego. Nasze rozwiązanie zapewnia najwyższą jakość - piękny kolor, aromat i przede wszystkim wyjątkowy smak potraw. Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do naciśnięcia przycisku.



2L

Pojemność
zasobnika



8h

Do 8 godzin
pracy



Proste

Automatyczne
działanie



Nierdzewny

Wykonany ze
szlifowanej blachy
nierdzewnej

GENERATOR DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GDS-01 wersja INOX

Generator dymu wraz z automatycznym podajnikiem wiórek - zrębek drzew model wykonany w całości ze stali nierdzewnej **GDS-01** firmy **BORNIAK** powstał z myślą o wykorzystywaniu go do wędzarni marki **Borniak** typ **SMOKER BBQ**. Uniwersalność tego urządzenia oraz rozsądna cena powodują, że nic nie stoi na przeszkodzie, aby używać go ze smokerami i wędzarniami innych marek, o ile posiadają one odpowiednie mocowanie. Urządzenie pracuje z komorami o pojemności do **200L**.

Odpowiednio przygotowane wiórki drzew - zrębki wędzarnicze transportowane są dzięki spirali w zasobniku na element grzewczy, gdzie wytwarzają dym (nie są spalane przez płomień). Odpowiednia temperatura grzałki generatora dymu **GDS-01 INOX** pozwala wydobyć z nich wybrane składniki i to jest sukces wędzarni **BORNIAK**.



GENERATOR DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAC GDS-01 - prosty w obsłudze

Sercem naszych smokerów jest generator dymu **BORNIAC GDS-01** wykonany w całości ze stali nierdzewnej **INOX**. **Generator dymu GDS-01** zapewnia równomierną i ciągłą pracę podczas spalania wiórek drewna. Dym uzyskuje się poprzez tlenie się zrębków wędzarniczych w odpowiedniej temperaturze. Dzięki temu rozwiązaniu uzyskujemy to co najlepsze - idealny dym ze wszystkimi elementami wyekstrahowanymi ze zdrowego drzewa.

Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do naciśnięcia przycisku.



Prostota w każdym dymnym kęsie - podsumowanie generatora dymu GDS-01

Równomierna i ciągła praca: Generator dymu zapewnia stałą produkcję dymu, co gwarantuje jednolitą jakość procesu wędzenia podczas spalania drewna.

Jakość dymu przez 8 godzin: To niezawodne narzędzie umożliwia ciągłą produkcję dymu najwyższej jakości do 8 godzin, co sprawia, że jest idealne do długotrwałego wędzenia potraw.

Kompatybilność: Nasz generator dymu doskonale współpracuje z różnymi wędzarniami, nawet o pojemności 200 litrów.

Prosta obsługa: Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do naciśnięcia jednego przycisku, co czyni obsługę prostą i intuicyjną, bez względu na doświadczenie.

Idealne spalanie: Dzięki naszemu rozwiązaniu można cieszyć się pięknym kolorem, aromatem i przede wszystkim wyjątkowym smakiem potraw, co sprawia, że proces wędzenia staje się nie tylko praktyczny, ale również satysfakcjonujący dla zmysłów.

GENERATOR DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GDS-01 - sekret naturalnego wędzenia

Zrębki są niczym przyprawy – zależnie od gatunku drzewa z jakiego zostały pozyskane, jedne bardziej pasują do ryb, inne do wieprzowiny, a jeszcze inne do drobiu. Dym ze spalanych zrębek przenika w głąb produktu nadając mu właściwy dla wykorzystanego gatunku drewna kolor i aromat.

Rodzaj zrębek wędzarniczych ma znaczący wpływ na finalny smak wędzonek. Największą frajdę sprawia mieszanie różnych zrębek, a przez to komponowanie własnych receptur. Jednak musisz mieć pewność, że spalane wióry są całkowicie naturalne – wolne od dodatków chemicznych, pyłów i wszelkich zanieczyszczeń. Zrębki marki Borniak są odpylone i czyste, generują wolny od niepożądanych substancji dym wędzarniczy.

Generator dymu **GDS-01** potrafi wyekstrahować wszystkie najlepsze składniki i przenieść je do naszej pysznej wędzonki.



WYMIARY GENERATORA DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GDS-01

GDS-01

SZEROKOŚĆ

36 CM

WYSOKOŚĆ

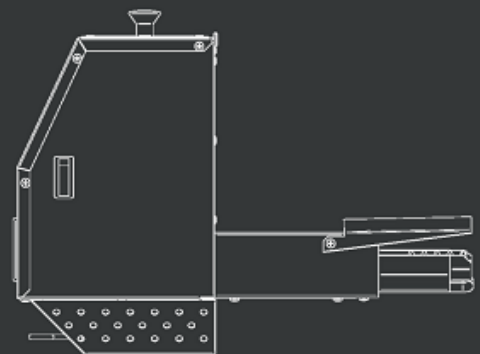
25 CM

GŁĘBOKOŚĆ

18 CM

POJEMNOŚĆ ZASOBNIKA NA ZRĘBKI

2 L



PARAMETRY TECHNICZNE GENERATORA DYMU GD-01

Szerokość: 36cm

Wysokość: 25cm

Głębokość: 18cm

Pojemność zasobnika wiórek: 2l

Napięcie zasilania: 230V
Moc grzewcza: 115W
Waga: 3,5kg
Wymiary opakowania: 40 x 29 x 21 cm
Materiał: blacha alu-cynk
Gwarancja: 24 miesiące

ZASTOSOWANIE GENERATORA DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GD-01

Generatory dymu **BORNIAK** model **GD-01** jest przeznaczony do wędzarni elektrycznych **BORNIAK** do komór wędzarniczych o pojemności **70litrów** i **150 litrów**. Generator **GD-01** można zastosować do innych wędzarni do komór o pojemności **max. 200l**.

Generatory dymu **BORNIAK GD-01** stosujemy w wędzarniach **Borniak** wykonanych z **Alu-cynku**, natomiast to wędzarni **Borniak** wykonanych ze **stali nierdzewnych - Smokerów** jest przeznaczony model **GDS-01**, wykonany ze stali nierdzewnej, model **INOX**.



Masz pytania?- zadzwoń: +48 533 336 136

PRODUCENT

Borniak 3 jest polskim producentem wysokiej jakości urządzeń wędzarniczych. Elektryczne wędzarnie z podajnikiem wiórek drzew i z generatorem dymu jest przełomem w obróbce żywności a łatwość i prostota wędzenia powoduje, że każdy może przygotować zdrową żywność we własnym zakresie. Za **Borniakiem** stoi doświadczenie, wiedza i pasja. Przemawia za nimi zadowolenie tysięcy Klientów w Polsce i na całym świecie. Przez lata **Borniak** przebył długą drogę – od niewielkiego warsztatu technologicznego do nowoczesnego przedsiębiorstwa, które obecnie jest liderem sprzedaży i dystrybucji urządzeń wędzarniczych na świecie. To wszystko sprawia, że stale powiększa się grono Klientów **Borniak** – znajdziemy pośród nich zapalonych wędkarzy i myśliwych, działkowiczów, a także właścicieli ośrodków agroturystycznych. **BORNIAK 3** podąża również w kierunku **Slow Food** i miłośników amerykańskiego **barbecue**; słowem – wszystkich, którzy cenią zdrowe jedzenie i domowe sposoby jego wytwarzania. Dzięki **Borniakowi** łatwiej nam wszystkim wrócić do tradycyjnych i zdrowych metod wytwarzania wyrobów żywnościowych.