

Link do produktu: <https://www.marax.pl/wedzarnia-elektryczna-analogowa-z-generatorem-dymu-i-z-podajnikiem-wiorek-borniak-uw-70-w-obudowie-alu-cynk-promocja-darmowa-dostawa-p-3771.html>



## Wędzarnia elektryczna, analogowa z generatorem dymu i z podajnikiem wiórek Borniak UW-70 w obudowie Alu- Cynk - PROMOCJA: darmowa dostawa

Cena brutto	<b>2 699,00 zł</b>
Cena netto	<b>2 194,31 zł</b>
Dostępność	<b>PRODUKT NIEDOSTĘPNY - jest zamiennik na sklepie MARAX.PL</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>UW-70</b>
Kod producenta	<b>UW-70</b>
Kod EAN	<b>5902114270001</b>
Producent	<b>BORNIAK</b>

### Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, analogowa z generatorem dymu i z podajnikiem wiórek Borniak UW-70 w obudowie Alu-Cynk

#### **UWAGA:**

**Wędzarnia Borniak UW-70 jest już niedostępna i nie jest już produkowana. Obecnie jest zamiennik w postaci wędzarni cyfrowej UWD-70. Ta wędzarnia jest tutaj:**

<https://www.marax.eu/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-domowa-z-generatorem-dymu-borniak-uwd-70-ver13-promocja-darmowa-dostawa-p-1480.html>



Najbardziej sprawdzony model wędzarni elektrycznej **Borniak UW-70** ze **sterowaniem analogowym** automatycznie utrzymującym zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej i w obudowie ze stali **Alu-Cynk** to idealna propozycja dla początkujących wędzarzy.

Wędzarnia **Borniak UW-70 Analog** idealnie nadaje się do domowych gospodarstw lub małych sklepików z wędlinami, gdzie w łatwy sposób można uwędzić zdrowe i naturalne przysmaki. Szyunki, kiełbaski, a nawet sery możemy sami przyrządzić o każdej porze w domowym czy sklepowym zaciszu.

Dzięki optymalnemu połączeniu wszystkich elementów, uzyskiwane w procesie wędzenia wyroby charakteryzują się trwałym smakiem, zapachem i barwą. Ingerencja z zewnątrz ogranicza się do uzupełniania wkładu w postaci zrębków wędzarniczych. Jeden zasyp starczy nawet do 8 godzin wytwarzania czystego, ciągłego dymu.

Wędzarnia o pojemności **70 l** została zaprojektowana z myślą o tych klientach, których potrzeby są mniejsze w stosunku do większej wędzarni o pojemności 150 litrów.

Analogowy model wędzarni **Borniak UW-70** pozwala na jednoczesne wędzenie do **10 kg** produktów: mięs, serów i ryb.

Wnętrze wędzarni **Borniak UW-70** jest wykonane ze stali nierdzewnej dostosowanej do kontaktu z żywnością. Obudowa

komory wędzarniczej jest ocieplona pianką poliuretanową i zapewnia optymalną temperaturę wędzenia w zimne dni, a nawet na jesieni czy też w czasie wędzenia w ziemie.

Temperaturę reguluje za pomocą termostatu grzałka o mocy **500 W**.

Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają magnetyczne, szczelne drzwiczki z zainstalowanym termometrem; kominek-szyber umożliwiający regulację ciągu powietrza oraz naczynie z wodą na popiół. Sercem maszyny jest oczywiście generator dymu, będący gwarantem udanego wędzenia **GD-01**.

Wędzarnia **Borniak UW-70** ma obudowę wykonaną z trwałego i odpornego na warunki atmosferyczne **Alu-Cynku**.

Koszt jednej godziny spalania zrębek to około 0,8 zł. Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:

[- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia](#)

[- zrębki, wiórka drzew tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb](#)

## TYPOSZEREG WĘDZARNI BORNIAK ZE WZGLĘDU NA POJEMNOŚĆ KOMORY WĘDZARNICZEJ

### WĘDZARNIE BORNIAK O POJEMNOŚCI KOMORY WĘDZARNICZEJ 70 LITRÓW

**UW-70** - wędzarnia elektryczna **BORNIAK** o poj. komory 70l i sterowaniem analogowym w obudowie Alucynk

**UWD-70** - wędzarnia elektryczna **BORNIAK** o poj. komory 70l i sterowaniem cyfrowym w obudowie Alucynk

**UWDS-70** - wędzarnia elektryczna **BORNIAK** o poj. komory 70l i sterowaniem cyfrowym w obudowie INOX

**UWDT-70** - wędzarnia elektryczna **BORNIAK** o poj. komory 70l i sterowaniem cyfrowym z TIMER-em w obudowie Alucynk

### WĘDZARNIE BORNIAK O POJEMNOŚCI KOMORY WĘDZARNICZEJ 150 LITRÓW

**UW-150** - wędzarnia elektryczna **BORNIAK** o poj. komory 150l i sterowaniem analogowym w obudowie Alucynk

**UWD-150** - wędzarnia elektryczna **BORNIAK** o poj. komory 150l i sterowaniem cyfrowym w obudowie Alucynk

**UWDS-150** - wędzarnia elektryczna **BORNIAK** o poj. komory 150l i sterowaniem cyfrowym w obudowie INOX

**UWDT-150** - wędzarnia elektryczna **BORNIAK** o poj. komory 150l i sterowaniem cyfrowym z TIMER-em w obudowie Alucynk

## ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK UW-70

Wędzone produkty mają wielu wielbicieli. Ryby, wędliny czy sery, poddane procesowi wędzenia, nabierają nowych, urzekających walorów smakowych. Warto wiedzieć, że na wysoki gatunek wędzonek zasadniczy wpływ ma odpowiednia budowa wędzarni tak jak **Borniak 3**: odpowiedniej szerokości, wysokości i głębokości komora wędzarnicza wykonana z niereaktywnej stali nierdzewnej **INOX**, wędzarnia ocieplona łącznie z magnetycznymi (samodomykanie się) drzwiczkami co powoduje brak wykrapłania pary wodnej na mostkach cieplnych, idealnie dobrane sterowanie temperaturą i dozowaniem zrębek, idealny generator **GD-01** lub (**GDS-01** dla wędzarni **INOX**) powodują, że wyroby są zawsze udane: soczyste, aromatyczne, smaczne.

Poprzez zakup wędzarni **Borniak 3** oferujemy Państwu wyjątkową możliwość samodzielnego wędzenia swoich ulubionych produktów ze 100% pewnością jakości swoich wyrobów.

W naszym asortymencie znajdują Państwo solidne i funkcjonalne wędzarnie ogrodowe na bazie wędzarni podstawowych **UW-70** i **UW-150**, wyposażone w nowoczesny generator dymu **GD-01** (lub **GDS-01** dla wędzarni **INOX**).

Znakomita jakość naszych produktów gwarantuje, że przez długie lata będą Państwo mogli cieszyć się wędzonymi wędlinami, wędzonymi serami czy też rybami z własnej wędzarni.

**WĘDZIĆ KAŻDY MOŻE - TO JEST NAPRAWDĘ PROSTE ! - [przejdź do artykułu...>>>](#)**



- W prosty sposób możesz sam uwędzić szynki, polędwiczki, kiełbasy oraz ryby.

- Minimum zaangażowania i maksimum unikatowego smaku wędzonych produktów.
- Możliwość wędzenia własnych wyrobów w komfortowych warunkach: przy domu, na balkonie czy w ogrodzie.
- Uzyskasz najwyższą jakość wędzonych produktów przy niskiej cenie wędzenia.
- Generator dymu w sposób ciągły i kontrolowany wytwarza dym z czystych zrębek bukowych lub olchowych uzyskując doskonały smak i trwałość produktów.
- Gwarancja naturalnych wędzonek.
- **Jeden zasyp - jedno wędzenie 10kg wsadu mięsnego** wystarczy nawet **do 8 godz.** wytwarzania dymu a koszt wędzenia tej ilości mięsa wynosi **ok. 6-8 zł przy wiórkach drzew liściastych oraz 10-12 zł przy wiórkach drzew owocowych**

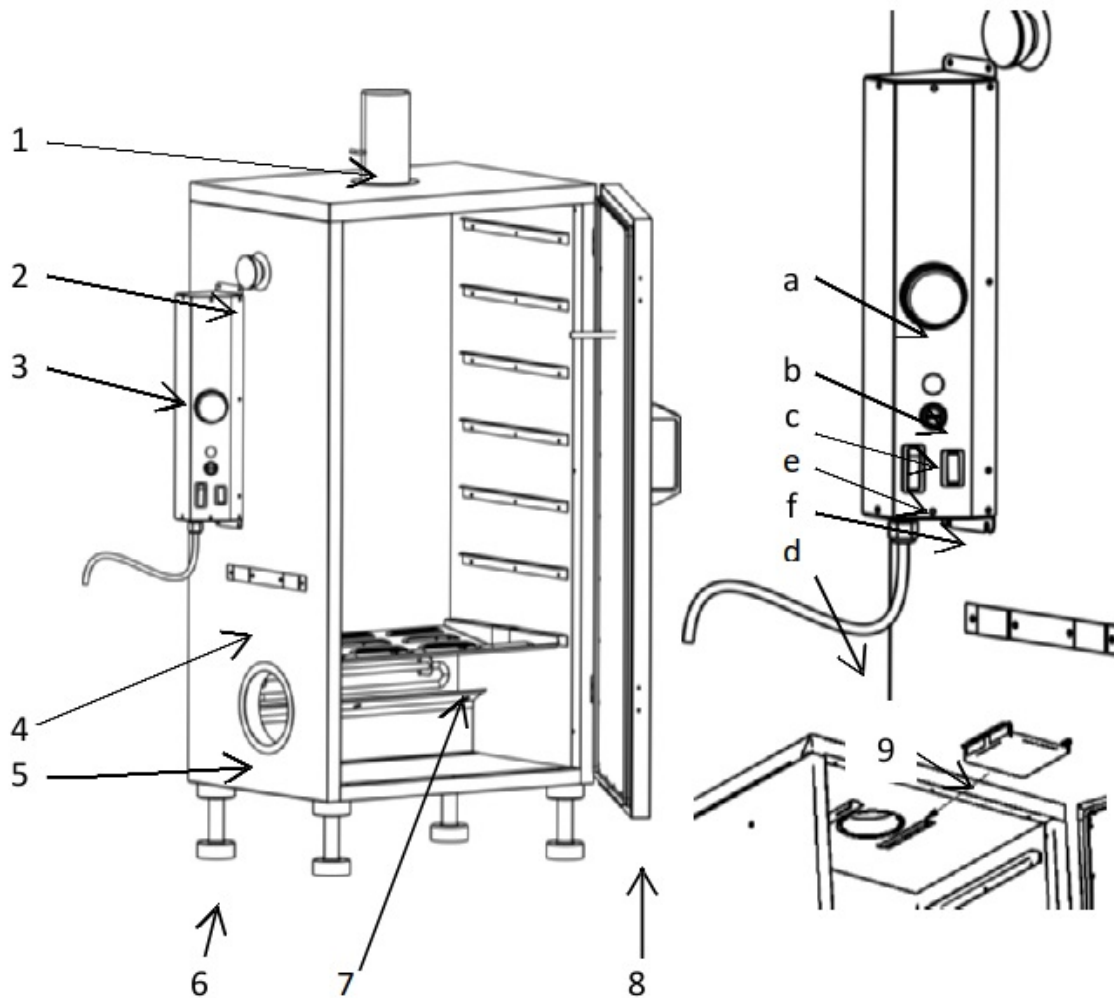
## **BUDOWA WĘDZARNI BORNIAK UW-70**

---



## Szafa wędzarnicza

1. Kominiek wylotowy
2. Uchwyt do przenoszenia



3. Panel elektryczny

a. Termoregulator  
b. Lampka wskazująca grzanie

c. Bezpiecznik  
d. Przewód zasilający

e. Wyłącznik główny

f. (SW-150) Regulacja mocy

4. Zaczep generatora

5. Wlot na generator

6. Nóżki regulowane

7. Przystłona oddzielająca grzałkę

8. Drzwi

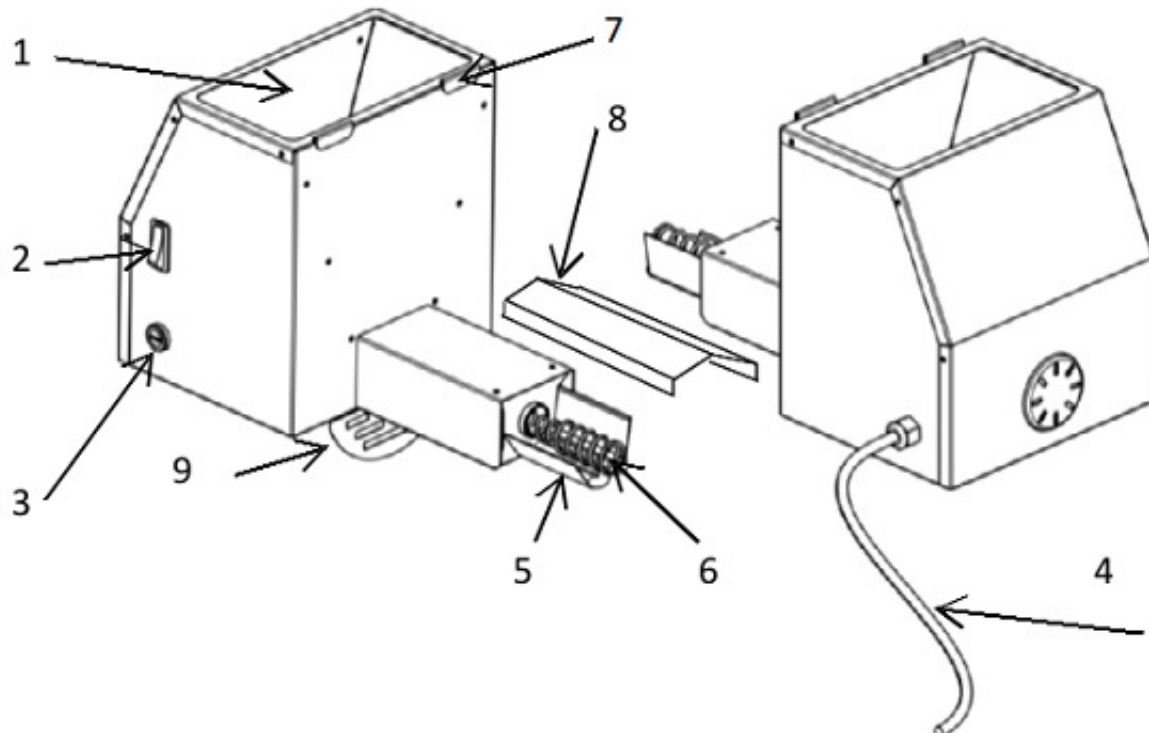
9. Skraplacz

## Generator dymu GD-01

1. Zасып trocin



## 2. Włącznik podajnika i palnika



3. Bezpiecznik

4. Przewód zasilający

5. Palnik (grzałka)

6. Podajnik trocin

7. Zaczep

8. Osłona grzałki

9. Regulator przepływu powietrza

Po włączeniu Generatora dymu, podajnik zaczyna się obracać jednostajnie, podając zrębki na grzałkę. Grzałka zaczyna grzać od razu po załączeniu włącznika. Zrębki transportowane przez podajnik trafiają na grzałkę, gdzie zaczynają się tlić. Spalane zrębki są przepychane przez całą długość grzałki gdzie na końcu są zrzucane do odpowiedniego pojemnika z wodą.

## GENERATOR DYMU GD-01 na zrębki wędzarnicze (wiórka drzew)



Generator dymu **GD-01** ma decydujący wpływ na sukces wędzenia. Co najważniejsze, zapewnia on równomierną pracę przejawiającą się w jednostajnym spalaniu podawanych zrębek. Takie warunki gwarantują

uzyskanie najlepszych wyrobów – aromatycznych, o bogatym smaku i cieszącym oko kolorze.

Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do przyciśnięcia załącznika - a wszystko to za sprawą generatora dymu naszej produkcji.

Generator dymu pracuje tak, by zrębki tliły się wytwarzając dym. Jak wiadomo, odpowiednie spalanie drewna jest tym, co stanowi o powodzeniu wędzenia. I w tym względzie dokonaliśmy automatyzacji procesu. Spalanie zrębek przeprowadzane jest samoczynnie - zrębki z zasobnika zostają przetransportowane na grzałkę, a tutaj stopniowo ulegają spalaniu. Co należy podkreślić - brak płomienia i odpowiednia temperatura spalania drewna sprawiają, że wyroby wędzone w takich warunkach posiadają doskonały aromat dymny nie będąc osmolone.

## ANALOGOWY PANEL STEROWANIA

---



Wędzarnia **UW-70 Analog** ma proste i intuicyjne sterowanie ręczne: posiada załącznik grzałki oraz ręczny nastaw termostatu za pomocą pokrętła.

Do operatora wędzarni należy kontrola temperatury wewnątrz wędzonki przy pomocy sondy połączonej z zewnętrznym termometrem oraz czas wędzenia.

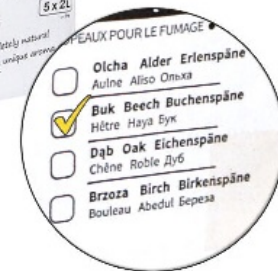
## ZRĘBKCI CZYLI SEKRET NATURALNEGO WĘDZENIA W WĘDZARNIACH BORNIAK

---





**Borniak**



Zreбки 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 zrebek przenika w głąb produktu nadając mu właściwy dla wykorzystanego gatunku drewna kolor i aromat.

Rodzaj zrebek wędzarniczych ma znaczący wpływ na finalny smak wędzonek. Największą frajdę sprawia mieszanie różnych zrebek, a przez to komponowanie własnych receptur.

Jednak musisz mieć pewność, że spalane wióry są całkowicie naturalne – wolne od dodatków chemicznych, pyłów i wszelkich zanieczyszczeń. Zreбки marki **Borniak 3** są odpylone i czyste, generują wolny od niepożądanych substancji dym wędzarniczy. W generatorze dymu **GD-01** (wędzarnie **Alu-Cynk**) lub (**GDS-01** dla wędzarni **INOX**) są spalane zreбки drzew tradycyjnych oraz zreбки drzew owocowych - z niepełnym dostępem powietrza .

Zreбки, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:  
 - [zreбки, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia](#)  
 - [zreбки, wiórka drzew tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb](#)

### **JEDZ NATURALNIE Z WĘDZARNIĄ BORNIAK 3**

Wędzarnie marki **Borniak** zachowują poziom benzo[a]pirenu na poziomie **0,5 ug/kg** – zgodnie z normą z 2014r. \* Nowe przepisy dopuszczają zawartość maksymalnie **2 ug/kg**.

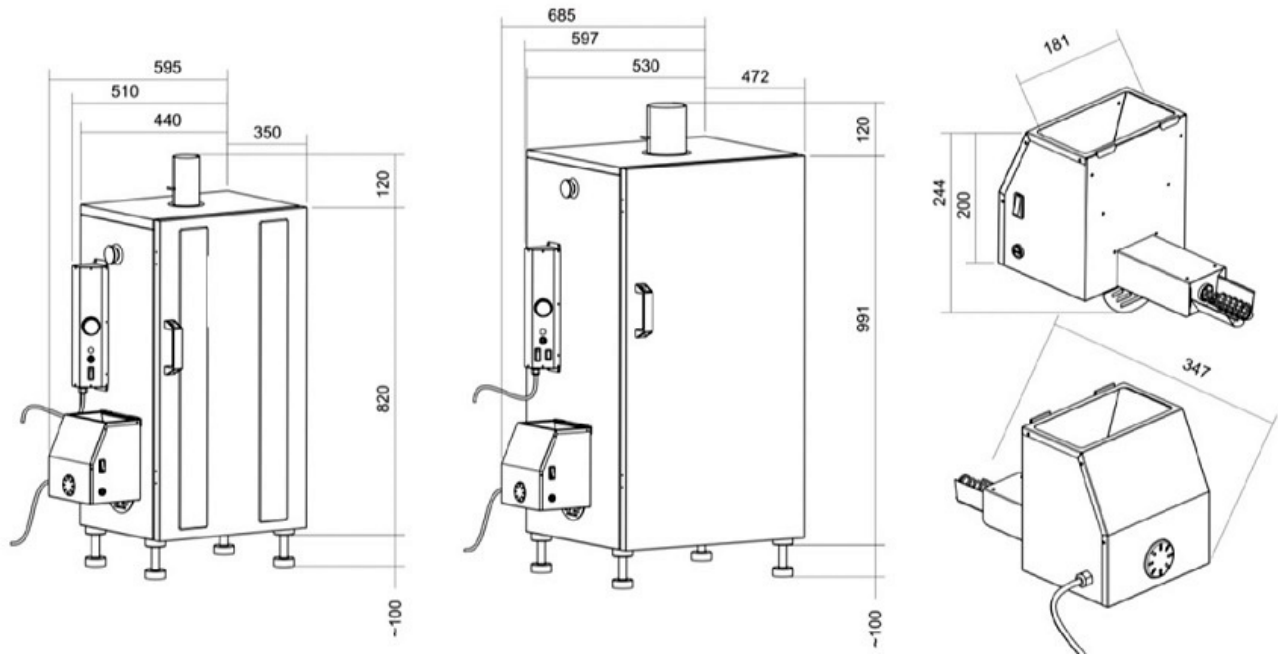
\* Badanie wykonane na kielbasie wędzonej w wędzarni Borniak. Dostępne do pobrania na oficjalnej stronie [www](http://www.borniak.pl).



## PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI, GENERATORA I SZAF BORNIAK

<b>Parametry techniczne szafy wędzarniczej serii UW</b>			
Model/Typ	UW-70,SW-70	UW-150,SW-150	GD-01
Napięcie znamionowe	230 V	230 V	230 V
Moc grzałki	500 W	1400 W	110 W
Bezpiecznik	3,15 A	8 A	1,25 A
Pojemność komory wędzarniczej/iłość wsadu mięsnego	70 L (~10kg)	150L (~20kg)	2 L
Waga	16 kg	20 kg	2 kg
<b>Wymiary gabarytowe (zew.)</b>			
Szerokość [mm]	440 (540) (625*)	530 (630) (715*)	355
Głębokość [mm]	350 (400)	475 (520)	180
Wysokość [mm]	820 (1040)	991 (1211)	250
<b>Wymiary komory (wew.)</b>			
Szerokość [mm]	400	490	
Głębokość [mm]	300	420	
Wysokość [mm]	580	755	
Stopień szczelności obudowy	IP20		

\*wymiar dla kompletnej złożonej wędzarni z generatorem dymu



## KUPUJĄC WĘDZARNIĘ BORNIAK UW-70 OTRZYMUJESZ W ZESTAWIE

- szafa wędzarnicza 70L - 1 szt.
- generator dymu GD-01 - 1 szt.
- analogowy panel sterowania - 1 szt.
- zębki wędzarnicze 2L - 5 szt.
- kije wędzarnicze - 3 szt.
- misa ociekowa - 1 szt.
- regulowane nóżki - 4 szt.
- miseczki na wodę - 2 szt.
- uchwyty do przenoszenia - 2 szt.
- komin z szybrem - 1 szt.
- pokrywka na generator dymu - 1 szt.
  
- uchwyt do drzwi - 1 szt.
- ociekacz - 1 szt.
- ruszt
- haki S - 5 szt.
- haki podwójne - 5 szt.
- kable zasilające - 2 szt.
- przyprawy do ryb - 1 szt.

## ZESTAW DOPOSAŻENIA DO WĘDZARNI BORNIAK - ZS

Kupując wędzarnię **Borniak 3** masz już w zestawie wszystko co jest potrzebne do pierwszych wędzeń swoich produktów. Niemniej jak zobaczysz jak proste jest wędzenie to będziesz chciał być coraz lepszy i wędzić inne produkty, nie tylko mięso czy wędliny własnej produkcji.

Będziesz potrzebował dodatkowego osprzętu jak osuszacz **OW-01**, **cyfrowy termometr**, **przystawkę do zimnego wędzenia**, **dodatkowe ruszty**, **siatki wędliniarskie czy też haki do ryb**. Oczywiście, przydałby się też **pokrowiec ochronny** aby wędzarnia była w ciągłej gotowości i nie była zakurzona.

Wszystkie akcesoria możesz dokupić osobno. Niemniej wychodzimy z założenia, że przydałby ci się pakiet niezbędny na polepszenie twojej pracy i nowego hobby. Dlatego też zrobiliśmy zestaw niezbędnego wyposażenia, który powinieneś mieć. A kupując taki zestaw chcemy cię docenić i sprzedajemy go w bardzo dobrej cenie, gdzie możesz zaoszczędzić wiele pieniędzy. Krótko mówiąc: - dajemy dużo a sprzedajemy tanio!

Dodatkowo kupując wędzarnię wraz z zestawem płacisz tylko za jedną przesyłkę.

Możesz dokupić sam zestaw **ZS-70** tutaj: [...>>>](#)

Możesz kupić wędzarnię kompletną **UW-70 + ZS-70**: [...>>>](#)

## Zestaw do Wędzarni ZS-70

HAB/ZS-70



**WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA ANALOGOWA Z RĘCZNYM STEROWANIEM I Z GENERATOREM DYMU BORNIAK model UW-70 - w obudowie z Alu-Cynku**

  
**Borniak**



**Potrzebujesz innej wędzarni Borniak? Zadzwoń: +48605316665**

Wszystkie wędzarnie **Borniak 3** zobaczysz tutaj:

<https://www.marax.eu/wedzarnie-elektryczne-borniak-c-195.html>

**PRODUCENT**



# Borniak

**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 wśród 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.

PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI, GENERATORA I SZAF BORNIAK

## PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI, GENERATORA I SZAF BORNIAK



<b>Parametry techniczne szafy</b>			
Model/Typ	<b>UW-70,SW-70</b>	<b>UW-150,SW-150</b>	<b>GD-01</b>
Napięcie znamionowe	<b>230 V</b>	<b>230 V</b>	<b>230V</b>
Moc grzałki	<b>500 W</b>	<b>1400 W</b>	<b>110 W</b>
Bezpiecznik	<b>3,15 A</b>	<b>8 A</b>	<b>1,25 A</b>
Pojemność komory	<b>70 L (~10kg)</b>	<b>150L (~20kg)</b>	<b>2 L</b>
Waga	<b>16 kg</b>	<b>20 kg</b>	<b>2 kg</b>
<b>Wymiary gabarytowe (zew.)</b>			
Szerokość [mm]	<b>440 (540) (625*)</b>	<b>530 (630) (715*)</b>	<b>355</b>
Głębokość [mm]	<b>350 (400)</b>	<b>475 (520)</b>	<b>180</b>
Wysokość [mm]	<b>820 (1040)</b>	<b>991 (1211)</b>	<b>250</b>
<b>Wymiary komory (wew.)</b>			
Szerokość [mm]	<b>400</b>	<b>490</b>	
Głębokość [mm]	<b>300</b>	<b>420</b>	
Wysokość [mm]	<b>580</b>	<b>755</b>	
Stopień szczelności obudowy	<b>IP20</b>		

\*wymiar dla kompletnej złożonej wędzarni z generatorem dymu

