

Link do produktu: <https://pentagon.pl/smoker-borniak-bbq-inox-bbds-150-v14-p-12853.html>

## Smoker Borniak BBQ INOX BBDS-150 v1.4

Cena	<b>6 299,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>388-044</b>
Kod producenta	<b>BBDS-150V1.4</b>
Kod EAN	<b>5902114271527</b>
Zasilanie wędzarni	<b>elektryczne</b>
Wykończenia wędzarni	<b>stal nierdzewna</b>
Typ wędzarni	<b>przenośny</b>
Design wędzarni	<b>nowoczesny</b>
Producent	<b>Borniak, Polska</b>
Marka	<b>Borniak</b>

### Opis produktu

Smoker **Borniak BBQ INOX BBDS-150** to **nowoczesna wędzarnia**, która doskonale nadaje się **do domowego wędzenia** i z powodzeniem może być wykorzystywana w gastronomii oraz agroturystyce, czyli wszędzie tam, gdzie zależy nam na skróconym czasie wędzenia i podpiekania wyrobów.

Dzięki zastosowaniu **mocnej grzałki 1900 W** wędzarnia szybko nagrzewa się do temperatury nawet 150°C i utrzymuje zdefiniowaną temperaturę niezależnie od temperatury zewnętrznej.

Smoker Borniak BBDS-150 ma nowy system sterowania, który ułatwia obsługę wędzarni i zwiększa kontrolę nad procesem wędzenia. Sterownik Simple czuwa nie tylko nad pracą generatora dymu, ale również nad temperaturą. Dzięki takiej funkcjonalności wędzarnia Smoker Borniak BBDS-150 jest niemal bezobsługowa. Smoker BBDS-150 ma **pojemność 150 l**, co pozwala na wędzenie nawet 20 kg wsadu. Nasze wyroby możemy wędzić w pozycji horyzontalnej lub wiszącej (za pomocą haków i poprzeczek).

### Smoker Borniak BBQ INOX BBDS-150 - profesjonalne wędzarnie ze stali nierdzewnej w sklepie Kolba

W wędzarni Borniak BBDS-150 dzięki bocznym uchwytom możemy wędzić aż na 7 półkach równocześnie. Rozwiązanie to jest najbardziej przydatne podczas wędzenia serów i ryb układanych na wędzarniczych półkach. Odległość między półkami wynosi ok. 90 mm, ale razie potrzeby wędzenia większych porcji możemy łatwo dostosować przestrzeń, redukując ilość półek.

W komorze zastosowano **grzałkę o mocy 1900 W**, która szybko nagrzewa się do temperatury max. 150°C i utrzymuje temperaturę ustawioną przez sterownik. Na wysokość temperatury w komorze wpływa oczywiście praca 115 W grzałki generatora dymu, która może rozgrzać przedział komory nawet do 50°C. Odpowiada ona za kontrolowane spalanie zrębek wędzarniczych oraz wytwarzanie czystego dymu wędzarniczego. Stalowa konstrukcja **Smokera Borniak BBDS-150** gwarantuje utrzymanie ciepła w komorze wędzarniczej. Zmniejsza to zużycie energii elektrycznej oraz ogranicza koszty wędzenia. Szczelność konstrukcji uzyskano dzięki zastosowaniu podwójnych ścianek komory wypełnionych pianką poliuretanową. Istotną funkcję pełnią również uszczelnione drzwi komory z zamknięciem na magnes. Gruba uszczelka silikonowa drzwi zatrzymuje ciepło wewnątrz wędzarni i nie wypuszcza dymu na zewnątrz.

Korpus zewnętrzny wędzarni także powstał **ze stali nierdzewnej**, która jest odporna na zmienne pogodowe panujące na zewnątrz. Wnętrze komory wędzarniczej wyłożono blachą **z atestowanej stali nierdzewnej** dopuszczonej do kontaktu z żywnością. Podczas spalania zrębków generator wytwarza dym wędzarniczy niezbędny do wędzenia. Spirala transportuje

---

zrębki na powierzchnię grzałkę, gdzie są poddawane kontrolowanemu spalaniu. Proces ten odbywa się w sposób ciągły, co gwarantuje efektywne rozprowadzenie dymu wewnątrz całej komory i wpływa na doskonałą jakość wędzonych wyrobów. Zasypanie zasobnika generatora dymu 2 l wiórkami pozwala na wędzenie do 8 godzin.

W wędzarni BBDS-150 zastosowano zmodernizowaną misę odgradową, poprawiając przepływ powietrza oraz odprowadzanie tłuszczu. W tym istotnym elemencie wędzarni znajdującym się w dolnej części komory nad grzałką generatora dymu gromadzą się skropliny powstające w wyniku oddziaływania wysokich temperatur. Odpowiednia konstrukcja misy odgradowej umożliwia odprowadzenie tłuszczu do misy umieszczonej poniżej. Poziomowy układ otworów misy gwarantuje prawidłowy obieg dymu wędzarniczego w całej komorze wędzarni. Wędzarnia cyfrowa Borniak BBDS-150 ma praktyczny **kominek z szybrem** służącym do regulacji ilości dymu w komorze. Kominek ma prosty i bezawaryjny mechanizm służący do kontroli ilości dymu w wędzarni, który do regulacji ciągu wykorzystuje przesłone obsługiwana dźwignią. Na dnie przewodu kominu znajduje się taca, która wyłapuje większość nieczystości skraplających się w kominie podczas wędzenia. Nowe uchwyty montażowe ułatwiają regulację wysokości nóżek wędzarni. W razie potrzeby można je także wymienić na kółka (opcjonalnie) by w prosty i wygodny sposób zmieniać położenie wędzarni.

#### Cechy **Smoker Borniak BBQ Timer BBDS-150**:

- Elektroniczny panel sterowania zapewnia precyzyjną kontrolę temperatury,
- maksymalna temperatura do 120°C gwarantuje niskie koszty eksploatacji,
- pojemność 150 litrów umożliwia wędzenie do 20 kg mięsa lub wędzonej żywności.
- 7 poziomów wędzenia
- szczelna stalowa konstrukcja z izolowanymi ściankami, magnetycznie zamykanymi drzwiami oraz z silikonową uszczelką
- komora wewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej dopuszczanej do kontaktu z żywnością,
- misa ściękowa na tłuszcz oraz miseczki na wodę i popiół wykonane ze stali nierdzewnej,
- komin z szybrem do regulacji gęstości dymu
- ciągle, optymalne wytwarzanie dymu do 8 godzin bez ponownego napełniania i podgrzewania przy niskich kosztach eksploatacji,
- podstawa na 4 nogach o regulowanej wysokości z opcją wymiany na kółka
- korpus zewnętrzny wykonany z blachy ze stali nierdzewnej o wysokiej odporności na warunki atmosferyczne.

#### W zestawie:

- Szafa Wędzarnicza,
- panel sterowania,
- generator dymu,
- misa ociekowa,
- skraplacz,
- regulowane nóżki 4 szt.,
- uchwyty do drzwi,
- uchwyty do przenoszenia 2 szt.,
- miseczki na wodę 2 szt.,
- kable zasilające,
- kabel przedłużacz do GD,
- misa na tłuszcz,
- kije wędzarnicze 3 szt.,
- komin z szybrem,
- ruszt,
- haki,
- zrębki wędzarnicze 3 x 2 l,
- przykrywka na generator.