

Karta Produktu:

Wędzarnia 150 BBQ INOX Wi-Fi

SKU BBDSW-150

EAN: 5902114272104

MEDIA: <https://media.borniak.com/>

Specyfikacja:

Materiał zewnętrzny	Stal nierdzewna 1.4016 szlifowana
Materiał wewnętrzny	Stal nierdzewna 1.4016
Napięcie znamionowe	230 V / 50 Hz
Moc urządzenia	2015 W
Zakres pracy	0 • 150 °C
Ilość poziomów	7
Maksymalny wsad	20 kg
Pojemność komory	150 L (42 x 49 x 71 cm)
Wymiary (DxSxW)	52 x 71 x 115 cm
Waga	38 kg

Logistyka:

Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
1 szt.	Karton: 55x61x104 cm	5902114272104	43 kg
6 szt.	Paleta: 120x110x172 cm		273 kg
8 szt.	Paleta: 120x110x221 cm		360 kg

Krótki Opis:

Profesjonalne wędzenie z nowoczesną technologią. Wędzarnia to zaawansowane urządzenie, które łączy tradycyjne metody wędzenia z inteligentnymi rozwiązaniami. Dzięki pojemnej komorze, automatycznemu generatorowi dymu oraz łączności z aplikacją BorCook, każdy użytkownik może przygotować zdrowe, naturalne i aromatyczne potrawy z pełną kontrolą procesu.

Cechy:

- Pojemność 150 L – do 20 kg wsadu jednorazowo.
- Automatyczny generator dymu – do 8 h pracy bez uzupełniania.
- Elektroniczny panel sterowania – precyzja i energooszczędność.
- 2 sondy do mięsa – niezależna kontrola temperatury.
- Aplikacja BorCook – przepisy, programy i interakcja w czasie rzeczywistym.
- Wysokiej jakości stal nierdzewna – trwałość i higiena.
- Możliwość wędzenia na zimno i gorąco*.
- Regulacja gęstości dymu dzięki kominowi z szybem.
- Cztery nóżki o regulowanej wysokości (opcjonalnie dostępne koła przemysłowe).

*Adapter do zimnego dymu sprzedawany osobno.

Wyposażenie:

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 szybem, Ruszt, Haki, Zrębki wędzarnicze 3x2L, Generator dymu, Przykrywką na generator, Zrębki wędzarnicze 2x2L, Sondy do pomiaru temperatury 2 szt.



PL

EN

DE

Smoker 150 BBQ INOX Wi-Fi

SKU BBDSW-150

EAN: 5902114272104

MEDIA: <https://media.borniak.com/>

Specifications:

External Material	Stainless steel 1.4016 brushed
Interior material	Stainless steel 1.4016
Rated Voltage	230 V
Device Power	2015 W
Operating Range	0 • 150 oC
Number of Levels	7
Maximum Load	20 kg
Chamber capacity	150 L (42 x 49 x 71 cm)
Dimensions (LxWxH)	52 x 71 x 115 cm
Weight	38 kg

Logistic:

Quantity	Packaging	EAN	Weight
1 pc.	Box: 55x61x104 cm	5902114272104	43 kg
6 pcs.	Pallet: 120x110x172 cm		273 kg
8 pcs.	Pallet: 120x110x221 cm		360 kg

Brief Description:

Professional smoking with modern technology. The smokehouse is an advanced device that combines traditional smoking methods with intelligent solutions. Thanks to the capacious chamber, the automatic smoke generator and the connectivity with the BorCook app, any user can prepare healthy, natural and aromatic dishes with full control of the process.

Features:

- 150 L capacity • up to 20 kg load at a time.
- Automatic smoke generator • up to 8 hours of operation without refilling.
- Electronic control panel • precision and energy efficiency.
- 2 meat probes • independent temperature control.
- BorCook app • recipes, programmes and real-time interaction.
- High-quality stainless steel • durability and hygiene.
- Cold and hot smoking* possible.
- Smoke density control thanks to the chimney with shaft.
- Four height-adjustable feet (optional industrial wheels available).

* Adapter for cold smoke sold separately.

Equipment:

Smoking chamber, Control panel, Smoke generator, Smoker hanging bars 3pcs, Drip tray, Adjustable feets 4pcs, Water bowl 2pcs, Carrying handles 2pcs, Door handle, Chimney with damper, Smoke generator's lid, Drip tray under the chimney, Power cord 2pcs, Extension cable for GD, Wood chips 2L 5 pcs, Grate, Hooks, BBQ Bowl. Temperature probes 2 pcs.



PL

EN

DE

Räucheröfen 150 BBQ INOX Wi-Fi

SKU BBDSW-150

EAN: 5902114272104

MEDIA: <https://media.borniak.com/>

Technische Daten:

Aussenmaterial	Edelstahl 1.4016 geschliffen
Innenmaterial	Edelstahl 1.4016
Bemessungsspannung	230 V
Leistung	2015 W
Temperaturbereich	0 • 150 °C
Anzahl der Ebenen	7
Maximale Belastung	20 kg
Räucherkammerkazität	150 L (42 x 49 x 71 cm)
Masse (LxBxH)	52 x 71 x 115 cm
Gewicht	38 kg

Logistik:

Menge	Verpackung	EAN	Gewicht
1 St.	Karton: 55x61x104 cm	5902114272104	43 kg
6 St.	Palette: 120x110x172 cm		273 kg
8 St.	Palette: 120x110x221 cm		360 kg

Kurzbeschreibung:

Professionelles Räuchern mit moderner Technik. Die Räucherkammer ist ein fortschrittliches Gerät, das traditionelle Räuchermethoden mit intelligenten Lösungen kombiniert. Dank der geräumigen Kammer, dem automatischen Raucherzeuger und der Konnektivität mit der BorCook-App kann jeder Benutzer gesunde, natürliche und aromatische Gerichte zubereiten und den Prozess vollständig kontrollieren.

Merkmale:

- 150 l Fassungsvermögen • bis zu 20 kg Ladung auf einmal.
- Automatischer Rauchgenerator • bis zu 8 Stunden Betrieb ohne Nachfüllen.
- Elektronisches Bedienfeld • Präzision und Energieeffizienz.
- 2 Fleischsonden • unabhängige Temperaturkontrolle.
- BorCook-App • Rezepte, Programme und Echtzeit-Interaktion.
- Hochwertiger Edelstahl • Langlebigkeit und Hygiene.
- Kalt und Heißräuchern* möglich.
- Regulierung der Rauchdichte dank des Schornsteins mit Schacht.
- Vier höhenverstellbare Füße (optional sind Industrieräder erhältlich).

* Adapter für Kalträucherung separat erhältlich.

Inhalt:

Räucherkammer, Steuerbox, Abtropfblech, regulierbare Füße 4 St., Türgriff, Tragegriffe 2 St., Wasserschüssel 2 St., Stromkabel, Stromkabelverlängerung für GD, Fettschüssel GN1/2, Räucherstangen 3 St., Kamin mit Drosselklappe, Rost, Haken, Räucherspäne 2L x 3 St., Rauchgenerator, Rauchgeneratordeckel, Räucherspäne 2L x 2 St. Temperaturfühler 2 Stk.



PL

EN

DE