

Karta Produktu:

Smoker BBQ 70 Wi-Fi

SKU: BBDSW-70

EAN: 5902114272128

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

Specyfikacja:

Materiał zewnętrzny	Stal nierdzewna 1.4016 szlifowana
Materiał wewnętrzny	Stal nierdzewna 1.4016
Napięcie znamionowe	230 V
Moc urządzenia	1115 W
Zakres pracy	0 - 150 °C
Ilość poziomów	6
Maksymalny wsad	10 kg
Pojemność komory	70 L (30 x 40 x 59 cm)
Wymiary (DxSxW)	40 x 63 x 100 cm
Waga	27 kg



PL

EN

DE

Logistyka:

Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
1 szt.	Karton: 44x55x86 cm	5902114272128	31,5 kg
8 szt.	Paleta: 120x90x190 cm		264 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 70 L – do 10 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, Przykrywka na generator 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, Zrębki wędzarnicze 2x2L, Sondy do pomiaru temperatury 2 szt.

Smoker BBQ INOX WiFi

SKU: BBDSW-70

EAN: 5902114272128

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	1115 W
Operating Range	0 - 150 °C
Number f Levels	6
Maximum Load	10 kg
Chamber capacity	70 L (30 x 40 x 59 cm)
Dimensions (LxWxH)	40 x 63 x 100 cm
Weight	27 kg



PL

EN

DE

Logistic:

Quantity	Packaging	EAN	Weight
1 pc.	Box: 44x55x86 cm	5902114272128	31,5 kg
8 pcs.	Pallet: 120x90x190 cm		264 kg

Brief Description:

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

Features:

- Capacity 70 L - up to 10 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 glider.
- Four height-adjustable feet (optional industrial wheels available).

*Adapter for cold smoke sold separately.

Equipment:

Smokehouse cabinet, Control panel, Smoke generator, Drip bowl, Condenser, Adjustable feet 4 pcs, Door handles, Carrying handles 2 pcs, Water bowls 2 pcs, Power cables, Extension cable for GD, Grease bowl, Smoke sticks 3 pcs., Chimney with shaft, Grate, Hooks, Smoke chips 3x2L, Smoke generator, Lid for generator, Smoke chips 2x2L, Temperature probes 2 pcs.

Räucheröfen 70 BBQ INOX Wi-Fi

SKU: BBDSW-70

EAN: 5902114272128

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

Technische Daten:

Aussenmaterial	Edelstahl 1.4016 geschliffen
Innenmaterial	Edelstahl 1.4016
Bemessungsspannung	230 V
Leistung	1115 W
Temperaturbereich	0 - 150 °C
Anzahl der Ebenen	6
Maximale Belastung	10 kg
Räucherkammerkazität	70 L (30 x 40 x 59 cm)
Masse (LxBxH)	40 x 63 x 100 cm
Gewicht	27 kg



PL

EN

DE

Logistik:

Menge	Verpackung	EAN	Gewicht
1 St.	Box: 44x55x86 cm	5902114272128	31,5 kg
8 St.	Palette: 120x90x190 cm		264 kg

Kurzbeschreibung:

Professionelles Räuchern mit moderner Technik. Die Räucherammer 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 schmackhafte Gerichte zubereiten und den Prozess vollständig kontrollieren.

Merkmale:

- Fassungsvermögen 70 l - bis zu 10 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 Gleiter.
- Vier höhenverstellbare Füße (optional sind Industrieräder erhältlich).

*Adapter für Kalträucherung separat erhältlich.

Ausrüstung:

Räucherammer, 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.