

Karta Produktu:

Generator Dymu Nierdzewny

SKU: GDS01

EAN: 5902114270605

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

PL

EN

DE



Specyfikacja:

Materiał	Stainless steel 1.4016 brushed
Napięcie	230 V
Moc urządzenia	115 W
Maksymalne obciążenie	2L
Wymiar	36 x 18 x25 cm
Waga	3 kg

Logistyka:

Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
1 szt.	Karton: 40x29x21 cm	5902114270605	3,7 kg
50 szt.	Paleta: 120x80x144 cm		205 kg

Opis:

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

Cechy:

Pojemność – zasobnik po zapełnieniu wytwarza dym aż do 8 godzin.

Bezpieczeństwo – Osłona grzałki zapobiega przedostawaniu się kondensatu z produktów na tłące się wióry.

Kontrola – Otwory powietrzne są używane do regulacji ilości dostarczanego powietrza do komory wędzarniczej.

Temperatura – Element grzejny został zaprojektowany tak, aby tłące się zrębki drewna nadawały Twoim wędzonom najlepsze walory smakowe.

Stainless steel smoke generator

SKU: GDS01

EAN: 5902114270605

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

PL

EN

DE



Specifications:

Material	Stainless steel 1.4016 brushed
Voltage	230 V
Power of the device	115 W
Maximum load	2L
Dimension	36 x 18 x25 cm
Waga	3 kg

Logistic:

Quantity	Packaging	EAN	Weight
1 pc.	Box: 40x29x21 cm	5902114270605	3,7 kg
50 pcs.	Pallet: 120x80x144 cm		205 kg

Description:

Smooth and continuous operation: The smoke generator ensures a constant supply of smoke, guaranteeing consistent quality throughout the smoking process whilst the wood is burning. The device enables continuous production of top-quality smoke for up to 8 hours, making it ideal for long-term smoking of food. **Compatibility:** Our smoke generator works perfectly with a variety of smokehouses, even those with a capacity of up to 200 litres. **Simple operation:** The entire smoke-generation process comes down to pressing a single button, making operation simple and intuitive, regardless of experience. **Perfect combustion:** Thanks to our solution, you can enjoy the beautiful colour, aroma and, above all, the exceptional flavour of your food, making the smoking process not only practical, but also a treat for the senses.

Features:

CAPACITY – Once full, the container produces smoke for up to 8 hours.

SAFETY – The heater guard prevents condensate from the products from reaching the smouldering wood shavings.

CONTROL – Air vents are used to regulate the amount of air supplied to the smoking chamber.

TEMPERATURE– The heating element has been designed so that the smouldering wood chips give your smoked meats the best possible flavour.

Rauchgenerator Edelstahl

SKU: GDS01

EAN: 5902114270605

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

PL

EN

DE



Technische Daten:

Material	Stainless steel 1.4016 brushed
Spannung	230 V
Leistung des Geräts	115 W
Maximale Belastung	2L
Abmessung	36 x 18 x25 cm
Waga	3 kg

Logistik:

Menge	Verpackung	EAN	Gewicht
1 St.	Karton: 40x29x21 cm	5902114270605	3,7 kg
50 St.	Palette: 120x80x144 cm		205 kg

Beschreibung:

Gleichmäßiger und kontinuierlicher Betrieb: Der Rauchgenerator sorgt für eine konstante Rauchentwicklung, was eine gleichbleibende Qualität des Räucherprozesses während der Holzverbrennung gewährleistet. Das Gerät ermöglicht eine kontinuierliche Rauchentwicklung von höchster Qualität für bis zu 8 Stunden und eignet sich somit ideal für das langanhaltende Räuchern von Speisen. **Kompatibilität:** Unser Rauchgenerator lässt sich hervorragend mit verschiedenen Räucherkamern kombinieren, sogar mit einem Fassungsvermögen von bis zu 200 Litern. **Einfache Bedienung:** Der gesamte Prozess der Räucherzeugung beschränkt sich auf einen einzigen Knopfdruck, was die Bedienung einfach und intuitiv macht, unabhängig von der Erfahrung des Anwenders. **Perfekte Verbrennung:** Dank unserer Lösung können Sie die schöne Farbe, das Aroma und vor allem den einzigartigen Geschmack der Speisen genießen, wodurch der Räucherprozess nicht nur praktisch, sondern auch ein Genuss für die Sinne.

Funktionen:

KAPAZITÄT – Der Behälter erzeugt nach dem Befüllen bis zu 8 Stunden lang Rauch.

SICHERHEIT – Die Heizelementabdeckung verhindert, dass Kondensat aus den Produkten auf die glimmenden Holzspäne gelangt.

REGULIERUNG – Über die Lüftungsöffnungen lässt sich die Luftzufuhr in die Räucherkammer regulieren.

TEMPERATUR – Das Heizelement wurde so konzipiert, dass die glimmenden Holzspäne Ihren Räucherwaren den besten Geschmack verleihen.