

Karta Produktu:

Smoker 150 TIMER

SKU BBDST-150V1.4

EAN: 5902114271541

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	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 72 x 115 cm
Waga	38 kg

Logistyka:

Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
1 szt.	Karton: 55x61x104 cm	5902114271541	43 kg
6 szt.	Paleta: 120x110x172 cm		273 kg
8 szt.	Paleta: 120x110x221 cm	5902114271879	360 kg

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, Przykrywka na generator, Zrębki wędzarnicze 2x2L

Opis:

- Szafa wędzarnicza wykonana jest z blachy ze stali nierdzewnej szlifowanej. Blacha ta nadaje wędzarni piękny wygląd oraz spełnia wysokie standardy higieniczne.
- Jedno urządzenie umożliwia wędzenie na zimno* i wędzenie na gorąco. Prosta obsługa i zawsze profesjonalny rezultat doskonałego smaku wędzonek.
- Nowy panel sterowania TIMER dla naszych wędzarni Borniak za pomocą, którego kontrolujemy czas pracy grzałki elektrycznej oraz oddzielnie czas pracy generatora dymu i osuszania.
- Elektroniczny panel sterowania do precyzyjnej kontroli temperatury (maksymalna temperatura do 150 °C) gwarantuje niskie koszty eksploatacji.
- Pojemność 150 litrów z 7 poziomami na 20 kg mięsa lub wędzonej żywności.
- Borniak jest wydajny i energooszczędny dzięki specjalnej technologii izolacji ścian z silikonową uszczelką i magnetycznym zamknięciem.
- Wnętrze wykonane jest ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością.
- Misa ociekowa na tłuszcz oraz miseczki na wodę i do zbierania popiołu wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiają łatwe czyszczenie.
- Komin służy do regulacji gęstości dymu, który dostosowujemy do własnych potrzeb.
- Stałe, optymalne wytwarzanie dymu do 8 godzin bez ponownego napełniania i podgrzewania przy niskich kosztach eksploatacji.
- Zrębki Borniak są oczyszczone, produkowane bez dodatków chemicznych i konserwantów.
- Cztery nóżki o regulowanej wysokości (opcjonalnie dostępne koła przemysłowe).

*Adapter do zimnego dymu sprzedawany osobno



Smoker 150 TIMER

SKU BBDST-150V1.4

EAN: 5902114271541

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 f Levels	7
Maximum Load	20 kg
Chamber capacity	150 L (42 x 49 x 71 cm)
Dimensions (LxWxH)	52 x 72 x 115 cm
Weight	38 kg

Logistic:

Quantity	Packaging	EAN	Weight
1 pc.	Box: 55x61x104 cm	5902114271541	43 kg
6 pcs.	Pallet: 120x110x172 cm		273 kg
8 pcs.	Pallet: 120x110x221 cm	5902114271879	360 kg

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.

Description:

- The smoking cabinet is made of polished stainless steel sheet. This material gives the smoker a beautiful appearance and meets high hygiene standards.
 - One device makes possible cold smoking * and hot smoking. Simple operation and always professional results with perfect smoke flavor.
 - New TIMER control panel for our Borniak smokers, with which you can set the working time of the electric heating element and separately the working time of the smoke generator and the dryer.
 - Electronic control panel for precise temperature control (maximum temperature up to 150°C) guarantees low operating costs.
 - 150 liters capacity with 7 levels carrying up to 20 kg of meat or smoked products.
 - The smoker is very efficient and energy-saving thanks to a special wall insulation technique with silicone sealing and magnetic closing.
 - The interior of the smoker is made of food-safe stainless steel.
 - Particularly easy to clean thanks to stainless steel drip tray for fat and water bowl to catch the ash.
 - With the flap of the chimney the smoke density is easily regulated as appropriate.
 - Constant and optimal smoke production for up to 8 hours without refilling and reheating with low operating costs.
 - Borniak chips are produced without chemical additives and preservatives.
 - Four adjustable feets (optionally available wheels for the smoker).
- *cold smoke adapter sold separately.



Smoker 150 TIMER

SKU BBDST-150V1.4

EAN: 5902114271541

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 72 x 115 cm
Gewicht	38 kg

Logistik:

Menge	Verpackung	EAN	Gewicht
1 St.	Karton: 55x61x104 cm	5902114271541	43 kg
6 St.	Palette: 120x110x172 cm		273 kg
8 St.	Palette: 120x110x221 cm	5902114271879	360 kg

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.

Eigenschaften:

- Der Räucherschrank wird aus geschliffenem Edelstahlblech für eine perfekte, hochwertige Optik gefertigt und genügt gehobenen, hygienischen Ansprüchen.
- Möglich ist das Kalträuchern* und Heißräuchern mit einem Gerät. Eine einfache Bedienung und immer professionelle Ergebnisse mit ausgezeichnetem Rauchgeschmack.
- Neues TIMER-Bedienfeld für unsere Borniak Räucherofen, mit dem Sie die Arbeitszeit des elektrischen Heizelementes und separat die Betriebszeit des Rauch-Generators und des Trockners einstellen können.
- Mit einem elektronischem Bedienfeld für eine genaue Temperaturkontrolle (Temperaturbereich bis 150 Grad) und geringen elektrischen Betriebskosten.
- 150 Liter Fassungsvermögen mit 7 Etagen für bis zu 20 kg Fleisch oder Räuchergut.
- Der Borniak ist effizient und energiesparend durch spezielle Wandisolierungstechnik mit Silikondichtung und magnetischem Verschluss.
- Der Innenraum wird aus lebensmittelechtem Edelstahl hergestellt.
- Eine einfache Reinigung garantiert ein Abtropfblech für Fett aus rostfreiem Blech und eine Wasserschale zum Auffangen der Asche.
- Das Kaminrohr dient zur Regulierung der Rauchdichte, die je nach Bedarf variiert werden kann.
- Eine konstante, optimale Rauchentwicklung bis zu 8 Stunden ohne Nachlegen der Borniak Holzspäne ist möglich. Diese haben keine chemischen Zusätze und Konservierungsstoffe.
- Vier Standfüße mit regulierbarer Höhe. (Optional erhältlich mit Industrierollen.)

*Der Kaltrauchadapter ist optional erhältlich.

