

## Karta Produktu:

### Osuszacz OW-01

SKU: OW-01

EAN: 5902114270087

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

### Specyfikacja:

Materiał	Plastik
Napięcie znamionowe	230 V
Moc urządzenia	13 W
Kompatybilność	Wędzarnie i Smokery 70/150
Wymiary (DxSxW)	10x10x10 cm
Waga	0,5 kg

### Logistyka:

Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
1 szt.	Luzem: 10x10x10 cm	5902114270087	0,5 kg
10 szt.	Karton: 24x50x13 cm	5902114271183	5 kg

### Opis:

Osuszacz gwarantuje szybkie osuszanie mięs w procesie przygotowywania wędzonych potraw, oferując prosty montaż. Kluczowe jest właściwe osuszenie składników przed wędzeniem, a nasze urządzenie umożliwia tę czynność bezpośrednio w komorze wędzarni. Zapewnienie optymalnego osuszenia wpływa na efektywność i aromatyczność procesu wędzenia. Zrezygnowanie z konieczności poszukiwania oddzielnego miejsca do suszenia umożliwia dokładne i skoncentrowane działanie. Dzięki naszemu osuszaczowi, szybkie i efektywne przygotowanie składników przekłada się na płynne i sprawne sesje wędzenia.



## Food dryer

SKU: OW-01

EAN: 5902114270087

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

## Specifications:

Material	Plastic
Rated Voltage	230 V
Device Power	13 W
Compatibility	Smokers 70 i 150
Dimensions (LxWxH)	10x10x10 cm
Weight	0,5 kg

## Logistic:

Quantity	Packaging	EAN	Weight
1 pc.	Loose: 10x10x10 cm	5902114270087	0,5 kg
10 pc.	Box: 24x50x13 cm	5902114271183	5 kg

## Description:

The dehydrator ensures fast drying of meats in the preparation of smoked dishes, offering easy installation. Properly drying ingredients before smoking is crucial, and our device allows for this process directly in the smoking chamber. Ensuring optimal dehydration impacts the efficiency and aromatic quality of the smoking process. Eliminating the need to search for a separate drying space enables precise and focused action. With our dehydrator, the quick and efficient preparation of ingredients translates into smooth and effective smoking sessions.



PL

EN

DE

## Trockner für Räucherofen - 01

SKU: OW-01

EAN: 5902114270087

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

PL

EN

DE



### Technische Daten:

Aussenmaterial	Plastic
Bemessungsspannung	230 V
Leistung	13 W
Kompatibilität	Räuchereien und Räucheröfen 70/150
Masse (LxBxH)	10x10x10 cm
Gewicht	0,5 kg

### Logistik:

Menge	Verpackung	EAN	Gewicht
1 St.	Lose: 10x10x10 cm	5902114270087	0,5 kg
10 St.	Karton: 24x50x13 cm	5902114271183	5 kg

### Beschreibung:

Der Trockner gewährleistet ein schnelles Trocknen von Fleisch während der Zubereitung von geräucherten Gerichten und bietet eine einfache Montage. Eine korrekte Trocknung der Zutaten vor dem Räuchern ist entscheidend, und unser Gerät ermöglicht diese Aufgabe direkt in der Räucherammer. Die Gewährleistung einer optimalen Trocknung beeinflusst die Effizienz und den aromatischen Charakter des Räucherprozesses. Die Möglichkeit, auf die Suche nach einem separaten Trockenplatz zu verzichten, ermöglicht präzises und konzentriertes Arbeiten. Dank unserem Trockner führt die schnelle und effiziente Vorbereitung der Zutaten zu reibungslosen und effektiven Räuchersitzungen.