



Katalog izdelkov

Poljski proizvajalec visokokakovostnih prekajevalnikov hrane.





The background of the entire page is a high-quality photograph of a rustic dining table. The table is made of weathered, light-colored wood. On the table, there are several dark, possibly cast-iron, plates and bowls. One plate in the top left has a round, flatbread-like item. A central plate features several small, round, golden-brown items, possibly bread or meatballs, garnished with fresh herbs. To the right, there's a small bowl filled with a green herb mixture. In the bottom left, a large plate holds a piece of meat, possibly a brisket or ribs, covered in a dark, glossy sauce. Various pieces of cutlery, including forks and knives, are scattered on the table, some resting on dark napkins. The Borniak logo, a stylized white '3' shape, is positioned above the brand name 'Borniak' in a clean, white, sans-serif font in the upper right corner.

Borniak

Najsodobnejša tehnologija, enostavna za uporabo v kombinaciji z nezamenljivim okusom dimljenja z lesom, čaka na vašo prekajeno hrano v naših prekajevalnicah Borniak. Stalne temperature, popolna izolacija in vedno dosleden, odličen dim skupaj z nizkimi obratovalnimi stroški delajo naše dimnike tako edinstvene. Vroče in hladno dimljenje do 150 °C odpira nešteto dimljenih variant pri ustvarjanju lastne hrane.

Ne glede na to, ali ste začetnik ali profesionalc, ribič, lovec ali ljubitelj peke na žaru, ki iščete vrhunske rezultate dimljenja, ne iščite več.

Meso, ribe, perutnina, sir, zelenjava ali za pripravo šunke in klobas, itd. Borniak Smoker zmore vse.

Električna kadilnica z generatorjem dima

Popoln za začetnike in profesionalce

Ne glede na to, ali gre za dimljeni sir, ribe, meso ali zelenjavo, kosilo ali večerjo z družino - Borniakova omara za prekajevanje omogoča enostavno in prijetno dimljenje za vsakogar. Enota lahko vzdržuje konstantno temperaturo in dim poljubno dolgo. V avtomatskem generatorju dima se sekanci transportirajo preko spiralne vzmeti in vžgejo z električno grelno palico. Zahvaljujoč tej posebni tehniki podjetja Borniak je možen posebej nežen postopek dimljenja z visokokakovostnim dimom. Na ta način prekajena hrana ni le posebej okusna, ampak tudi, tako kot v starih časih, odlično ohranjena. Enostaven za uporabo in učinkovit. Naši smokerji so zaradi dolgega časa v dimniku pri nizkih temperaturah še posebej primerni za priljubljen "low and slow" žar.

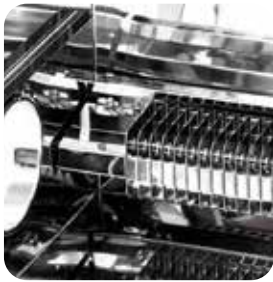
Z lahkoto lahko pripravite klasične ameriške jedi na žaru, kot so rebrca, svinjina in brisket.

Vedno popoln dim

Celoten proces proizvodnje dima je zmanjšan na en sam pritisk na gumb - vse zahvaljujoč našemu patentiranemu generatorju dima. Generator deluje tako, da tle sekance in proizvaja čist dim. Počasi potujejo iz rezervoarja generatorja čez grelno palico, ki jih postopoma sežge.

Kaj je potrebno poudariti?

Brez plamena ni saj. Zahvaljujoč edinstvenemu generatorju dima pride v stik z vašo hrano samo čisti dim.



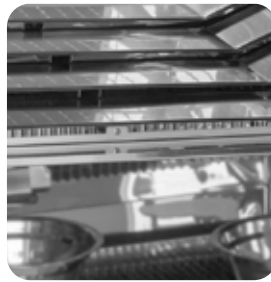
Grelec in odvod toplote

Kadilnica doseže temperaturo s pomočjo grelnika, ki je opremljen s toplotnim odvodom. To zagotavlja učinkovito porazdelitev temperature po celotni enoti.



Temperatura

Temperatura in časovnik
Naš elektronski termostatski omogoča natančen nadzor temperature in ga je enostavno nastaviti s pritiskom na gumb. Na plošči so dostopne tudi različne funkcije časovnika.



Pladenj za kapljanje

Pregrada s posebej oblikovanimi odprtini ločuje delovni prostor od kadilnega prostora - tako da maščobe in sokovi ne tečejo na grelna telesa ali tleča drva.



Varnost

Zgornja posoda za kapljanje ščiti vsebino dimnika pred kakršnim koli padcem iz dimnika.



Nastavitev dima

Dimnik ima loputo, ki omogoča regulacijo gostote dima. Zahvaljujoč temu lahko prilagodite intenzivnost dima svojemu receptu.



Tečaji

Močni, robustni tečaji za pritrditev vrat na ohišje.



Magnetno zapiranje

Vrata komore imajo magnetno zapiranje, dodatno izolirana s tesnilom. To zagotavlja izjemno tesno tesnjenje z minimalnimi izgubami dima/toplote.



Nastavljive noge

Močne profesionalne nastavljive noge z neдрsečo gumo.



Generator dima

Celoten proces proizvodnje dima je zmanjšan na pritisk na gumb.



Hladen dim (neobvezno)

Adapter za hladno dimljenje omogoča dimljenje pri nizkih temperaturah. (vsaj 1-20°C višja od atmosferske)



Kolesa (neobvezno)

Če vaš kadilec nima stalnega mesta ali ga morate hitro prestaviti, je to pripomoček, ki ga morate imeti.



Dodatki (neobvezno)

Na voljo je še veliko drugih pripomočkov, ki so uporabni pri uporabi smokerja.

Prekajevalnica 70 TIMER UWDT-70v1.4



10 kg meso



6 kg ribe



6 kg klobase



6 ravni



120°C max temp.



Alu-cynk



Timer



Nerjaveče jeklo



Ravni

Prekajevalnica 150 TIMER UWDT-150v1.4



20 kg meso



14 kg ribe



14 kg klobase



7 ravni



120°C max temp.



Alu-cynk



Timer



Nerjaveče jeklo





Prekajevalnica 70 SIMPLE

UWD-70v1.4



10 kg meso



6 kg ribe



6 kg klobase



6 ravni



120°C max temp.



Alu-cynk



Simple



Nerjaveče jeklo



Prekajevalnica 150 SIMPLE

UWD-150v1.4



20 kg meso



14 kg ribe



14 kg klobase



7 ravni



120°C max temp.



Alu-cynk



Simple



Nerjaveče jeklo

Smoker 70TIMER BBDST-70v1.4

- | | |
|---|--|
|  10 kokoši* |  5 kokoši* |
|  40 klobase* |  6 ravni |
|  150°C max temp. |  Polirano nerjaveče jeklo |
|  Timer |  Nerjaveče jeklo |

* Predvidena količina je odvisna od velikosti izdelka.



Smoker 150TIMER BBDST-150v1.4

- | | |
|---|--|
|  20 kokoši* |  10 kokoši* |
|  80 klobase* |  7 ravni |
|  150°C max temp. |  Polirano nerjaveče jeklo |
|  Timer |  Nerjaveče jeklo |

* Predvidena količina je odvisna od velikosti izdelka.





Smoker 70 SIMPLE BBDS-70v1.4



10
kokoši*



5 kokoši*



40 klobase*



6 ravni



150°C max
temp.



Polirano nerjaveče
jeklo



Simple



Nerjaveče
jeklo

* Predvidena količina je odvisna od velikosti izdelka.



Smoker 150 SIMPLE BBDS-150v1.4



20
kokoši*



10 kokoši*



80 klobase*



7 ravni



150°C max
temp.



Polirano nerjaveče
jeklo



Simple



Nerjaveče
jeklo

* Predvidena količina je odvisna od velikosti izdelka.

Borniak Simple

Za vzdrževanje stalne temperature skrbi digitalni krmilni sistem. Preprosto nastavite želeno temperaturo. Regulator deluje po principu napovedovanja, kar nam omogoča, da se zanašamo na konstantno temperaturo v dimniku.



Borniak Timer

Naša nadzorna plošča s časovnikom, ki je preprosta za uporabo, je bila posebej zasnovana in razvita za našo kafilnico Borniak.

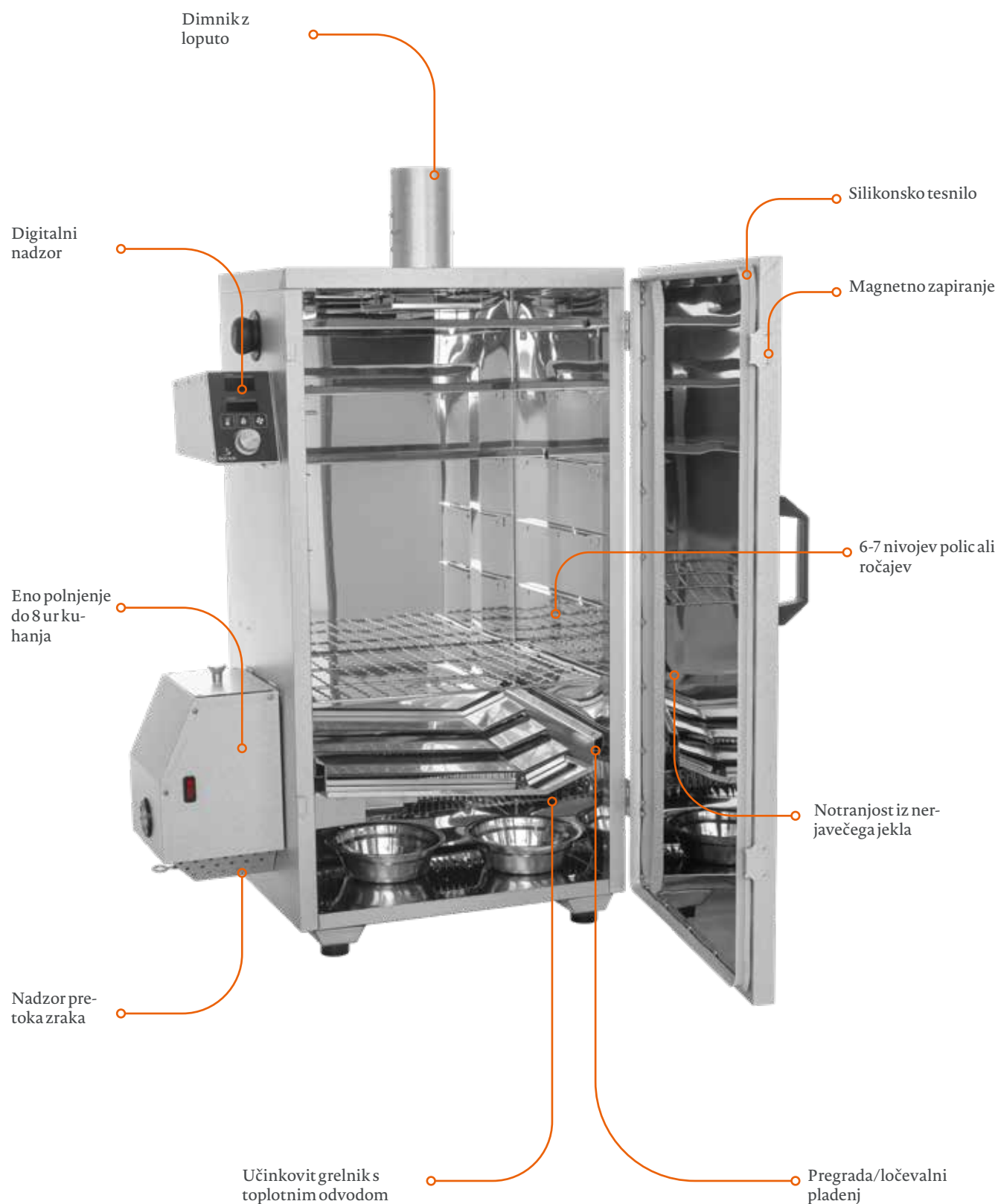
Kot v prejšnji različici "Simple", se temperatura v kafilnici vzdržuje na podlagi algoritemske napovedi. Posledično dosežemo konstantno temperaturo med dimljenjem.

Funkcije časovnika, s katerimi je opremljen novi krmilnik, nam omogočajo nastavitve časa za določeno funkcijo.

Na primer čas ogrevanja radiatorja, čas, v katerem se proizvaja dim ali sušenje (pribor). Uporaba naprave je zdaj veliko lažja.

Natančno lahko določite, kako dolgo je vaša hrana v dimu.









Generator dima

Ali ne bi bilo lepo pripraviti okusno prekajeno hrano brez stalnega nadzora dima in temperature? Brez težav s tem generatorjem dima, ki ga je posebej razvil in patentiral Borniak. Avtomatski generator dima poskrbi za enakomerno zgorevanje lesnih sekancev, kar zagotavlja stalen, optimalen razvoj dima.

Generator dima je bil ustvarjen za uporabo s kadilnico Borniak, lahko pa se uporablja tudi z drugimi napravami, če imajo le-te ustrezen nastavek. Naprava deluje s komorami prostornine do 200L.

GDS-01 / GD-01

- Dim naj bo stalen!
- Do 8 ur stalnega, optimalnega razvoja dima brez dodajanja lesnih sekancev
- Lahko se uporablja za najrazličnejše kadilce
- Lahko se uporablja za kadilce s prostornino do 200 litrov
- Vgrajen drsnik za regulacijo dovoda zraka



Čips za kajenje

Vrsta dimljenih ostružkov pomembno vpliva na okus, aromo in barvo dimljene jedi. Tako kot začimbe so odvisne od vrste lesa. Nekatere so boljše z ribami, druge s svinjino ali perutnino.

Zelo zabavno je tudi mešanje različnih dimljenih ostružkov, saj lahko ustvarite lastne recepte. Ne smemo pa pozabiti, da morajo biti žetoni za kajenje naravni, brez kemičnih dodatkov, prahu in umazanije.

Bukev

Hrani daje svetlo, zlato barvo. Popoln za začetnike.

Idealno za svinjino, ribe in perutnino.

Jelša

Njegova edinstvena aroma prodre globoko v hrano in ji daje čudovito barvo, od temno zlate do rjave

Za dimljenje vseh vrst mesa in rib.



Hrast

Klasika ameriške hrane z opaznim pridihom grenkobe in karamele.

Za dimljenje vseh vrst mesa in rib.

Breza

Hrani daje blag, slahek okus. Posebej primeren je za prekajevanje perutnine, svinjine in rib, npr. Losos.

Embalaža na voljo
2l, 10l, 50l

Javor

Javor srednje močnega, bogatega okusa trdega lesa z rahlo sladkostjo daje prijeten mehak dimljeni okus, ki se dobro ujema s svinjino in perutnino, odličen pa je tudi z blažjimi ribjimi okusi, kot je postrv.

Češnja

Rahlo slahek cvetlični okus s sadno aromo. Jedem doda občutljivo grenkobo in ustvari rdečkasto/rjavo barvo. Popoln za perutnino.

Jabolčni les

Jedi daje lepo, zlato barvo. Slahek, saden in nežen okus. Idealno za svinjino.

Sliva

Slivov les daje jedem slahek pridi in rahlo sadno aromo. Ustvari čudovit sijaj na površini prekajenega mesa.

Približen čas kajenja

Posoda generatorja dima je dovolj velika, da proizvaja dim do 8 ur po polnjenju z lesnimi sekanci, brez potrebe po ponovnem polnjenju. Kaj boš počel v prostem času?

Zmogljivost pakiranja	Približen čas kajenja
2 L	8h
10 L	40h
50 L	200h



Dodatki





Haki typ S



Haki typ S
Asymetryczne



Haki podwójne



Haki do ryb Typ -20



Haki do ryb Typ -21



Haki do ryb Typ -25



Pokrowce



Osuszacz do
wędzarni



Ruszty do wędzarni



Wzmocnione ruszty do wędzarni



Koła do wędzarni



Misy wędzarnicze



Przystawka do zimnego wędzenia - Alu-Zink



Przystawka do zimnego wędzenia - stal nierdzewna

Łącznik przystawki



Začimbe

Magic Dust

Začimba Magic Dust je pripravljena za vse jedi Slow Food - Pulled Pork, Brisket, Ribs, Pastrami...

Z njim podrgnite vse! Odličen je za svinjino, piščanca, kozice, zrezke, kebabe in drugo.

Vsi radi pečejo na žaru – zdaj je lahko hrana, kuhana na prostem, še okusnejša, le nekaj ur pred peko poškropite meso in pustite, da okusni okusi prodrejo v meso.

Ali kuhate doma? - poskusite dodati ščepec domačim hamburgerjem ali mesnim kroglicam. Dodajamo ga celo paradižnikovim omakam, da obogatimo njihov okus.

Naš žar "allrounder" je prava senzacija okusa. Recept smo izdelali po ameriški različici Mikea Millsa. V ZDA je "Magic Dust" verjetno eden najbolj znanih receptov za mešanico začimb, popolno za pečenje na žaru, dimljenje in cvrtje.



Pitmasters Pride

Pitmasters Pride to połączenie klasycznej mieszanki nietuzinkowych przypraw BBQ z nutką ziół. Przyprawa, która zaskakuje różnorodnością akcentów smakowych – nie bez powodu została najlepiej oceniona w "teście w ciemno".

Pitmasters Pride to nuta szaleństwa smaków i ostrego kopa dla każdego rodzaju żywności.



Fish Hunter

Začimba Fish Hunter je preprost način za pripravo rib na tradicionalen način. Ustvarili smo slanico za edinstven okus. Z njim boste zlahka dimili postevi, skuše in mnoge druge ter tako dobili zlate, nežne in sočne ribe.



Specifikacija

	Prekajevalnica 70 SIMPLE	Prekajevalnica 70 TIMER	Smoker 70 BBQ INOX SIMPLE	Smoker 70 BBQ INOX TIMER	Prekajevalnica 150 SIMPLE	Prekajevalnica 150 TIMER	Smoker 150 BBQ INOX SIMPLE	Smoker 150 BBQ INOX TIMER
EAN	5902114271503	5902114271572	5902114271534	5902114271558	5902114271510	5902114271565	5902114271527	5902114271541
SKU	UWD-70	UWDT-70	BBDS-70	BBDST-70	UWD-150	UWDT-150	BBDS-150	BBDST-150
Zmogljivost komore	70 L		70 L		150 L			
Spremljanje	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER
Končni material	Alu-cink		Polirano nerjaveče jeklo 430		Alu-cink		Polirano nerjaveče jeklo 430	
Najvišja delovna temperatura	120°C		150°C		120°C		150°C	
Nazivna napetost	230 V							
Moč naprave	615 W		1115 W		1515 W		2015 W	
Število nivojev	6				7			
Največja obremenitev	10kg (7kg klobase)				20kg (14kg klobase)			
Notranje mere (DxŠxV)	70 L (30 x 40 x 59 cm)				150 L (42 x 49 x 71 cm)			
Dimenzije (DxŠxV)	40 x 63 x 100 cm				52 x 71 x 115 cm			
Utež	25 kg		27 kg		35 kg		38 kg	
Garancija	24 mesece							







ul. Al. Niepodległości 41
78-449 Borne Sulinowo, Polska
info@borniak.com
www.borniak.com

(+48) 94 716 22 29
(+48) 94 373 00 02
info@borniak.pl
www.borniak.pl

(+49) 322 210 964 95
(+49) 322 217 886 21
info@borniak.de
www.borniak.de

(+44) 744 1429 450
(+48) 94 716 22 29
info@borniak.co.uk
www.borniak.co.uk