



Katalog proizvoda


Poljski proizvođač visokokvalitetnih smokera za hranu.







Borniak



Vrhunska tehnologija, jednostavna za rukovanje u kombinaciji s nepogrešivim okusom dimljenja drva, čeka vašu dimljenu hranu u našim Borniak ormarima za dimljenje. Konstantne temperature, savršena izolacija i uvijek dosljedan, odličan dim u kombinaciji s niskim operativnim troškovima čine naše pušnice tako jedinstvenima. Toplo i hladno dimljenje do 150 °C otvara bezbroj varijanti dimljenja u kreiranju vlastite hrane.

Bez obzira jeste li početnik ili profesionalac, ribič, lovac ili ljubitelj roštilja koji tražite vrhunske rezultate dimljenja, ne tražite dalje.

Meso, riba, perad, sir, povrće ili za izradu šunke i kobasica, itd. Borniak Smoker može sve.

Električne pušaće s generatorom dima

Savršeno za početnike i profesionalce

Bez obzira radi li se o dimljenom siru, ribi, mesu ili povrću, ručku ili večeri s obitelji – Borniakova komora za dimljenje čini dimljenje lakim i užitkom za svakoga.

Jedinica može održavati temperaturu i dim konstantnima bilo koje vrijeme. U automatskom generatoru dima drvena sječka se transportira preko spiralne opruge i pali pomoću električne grijaće šipke. Zahvaljujući ovoj posebnoj Borniakovoj tehnici, moguć je posebno nježan proces dimljenja s visokokvalitetnim dimom. Na taj način dimljena hrana ne samo da je posebno ukusna, već se, kao u stara vremena, savršeno čuva.

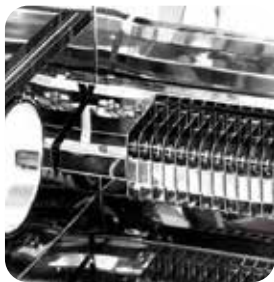
Jednostavan za korištenje i učinkovit. Naši dimnjaci također su posebno pogodni za popularni "low and slow" roštilj zbog dugog vremena u dimnjaku na niskim temperaturama.

Uvijek savršen dim

Cijeli proces proizvodnje dima svodi se na jedan pritisak na gumb – sve zahvaljujući našem patentiranom generatoru dima. Generator radi tako da čips tinja i proizvodi čisti dim. Oni polako putuju iz spremnika generatora, preko grijaće šipke koja ih postupno spaljuje.

Što treba naglasiti?

Nema plamena znači nema čađe. Zbog jedinstvenog generatora dima, samo čisti dim dolazi u kontakt s vašom hranom.



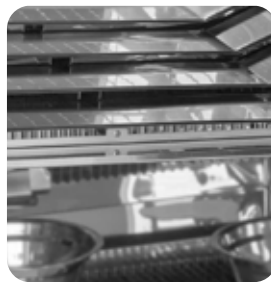
Grijač i sinkroniza- tor topline

Pušač postiže temperaturu pomoću grijača opremljenog hladnjakom. To osigurava učinkovitu raspodjelu temperature u cijeloj jedinici.



Temperatura

Temperatura i mjerac vremena
Naš elektronički termostats omogućuje preciznu kontrolu temperature i lako se podešava pomoću kotačića. Na ploči su također dostupne različite funkcije mjerača vremena.



Pladanj

Pregrada s posebno oblikovanim otvorima odvaja radni prostor od prostora za pušenje – kako masnoća i sokovi ne bi curili na grijača tijela ili tinjajuće drvo.



Sigurnost

Gornja posuda za kapanje štiti sadržaj pušnice od bilo čega što pada iz dimnjaka.



Podešavanje dima

Dimnjak ima prigušnicu koja vam omogućuje reguliranje gustoće dima. Zahvaljujući tome, intenzitet dima možete prilagoditi svom receptu.



Šarke

Jake, robusne šarke drže vrata pričvršćenima za tijelo.



Magnetno zatvaranje

Vrata komore imaju magnetsko zatvaranje, dodatno izolirana brtvom. Ovo osigurava iznimno nepropusno brtvljenje s minimalnim gubitkom dima/topline.



Podesive noge

Jake profesionalne podesive noge s protukliznom gumom.



Generator dima

Cijeli proces proizvodnje dima svodi se na pritisak gumba.



Hladni dim (opcionalno)

Adapter za hladno dimljenje omogućuje dimljenje na niskim temperaturama. (najmanje 1-2°C više od atmosferske temperature)



Kotači (opcija)

Ako vaš smoker nema stalno mjesto ili ga morate brzo premjestiti, ovo je dodatak koji morate imati.



Pribor (opcija)

Dostupni su mnogi drugi dodaci koji su korisni pri korištenju pušnice.

Pušnica 70 TIMER UWDT-70v1.4



10 kg meso



6 kg riba



6 kg kobasice



6 razine



120°C max temp.



Alu-cynk



Timer



Nehrđajući
Čelik



Ravni

Pušnica 150 TIMER UWDT-150v1.4



20 kg meso



14 kg riba



14 kg kobasice



7 razine



120°C max temp.



Alu-cynk



Timer



Nehrđajući
Čelik



Pušnica 70 SIMPLE

UWD-70v1.4



10 kg meso



6 kg riba



6 kg kobasice



6 razine



120°C max temp.



Alu-cynk



Simple



Nehrđajući
Čelik

Pušnica 150 SIMPLE

UWD-150v1.4



20 kg meso



14 kg riba



14 kg kobasice



7 razine



120°C max temp.



Alu-cynk



Simple



Nehrđajući
Čelik

Smoker 70TIMER BBDST-70v1.4

- | | |
|--|--|
|  10
kokoši* |  5 rebra* |
|  40
kobasice* |  6 ravni |
|  150°C max
temp. |  Polirani nehrđajući
čelik |
|  Timer |  Ne hrđajući Čelik |

* Predviđena količina ovisi o veličini proizvoda.elka.



Smoker 150TIMER BBDST-150v1.4

- | | |
|--|--|
|  20
kokoši* |  10 rebra* |
|  80
kobasice* |  7 ravni |
|  150°C max
temp. |  Polirani nehrđajući
čelik |
|  Timer |  Ne hrđajući Čelik |

* Predviđena količina ovisi o veličini proizvoda.





Smoker 70 SIMPLE

BBDS-70v1.4



10
kokoši*



5 rebra*



40
kobasice*



6 ravni



150°C max
temp.



Polirani nehrđajući
čelik



Simple



Ne hrđajući
Čelik

* Predviđena količina ovisi o veličini proizvoda.



Smoker 150 SIMPLE

BBDS-150v1.4



20
kokoši*



10 rebra*



80
kobasice*



7 ravni



150°C max
temp.



Polirani nehrđajući
čelik



Simple



Ne hrđajući
Čelik

* Predviđena količina ovisi o veličini proizvoda.

Borniak Simple

Digitalni sustav upravljanja odgovoran je za održavanje stalne temperature. Jednostavno postavite željenu temperaturu. Regulator radi prema principu predviđanja, što nam omogućuje da se pouzdamo u konstantnu temperaturu u pušnici.



Borniak Timer

Naša ploča za kontrolu vremena jednostavna za korištenje posebno je dizajnirana i razvijena za našu pušnicu Borniak.

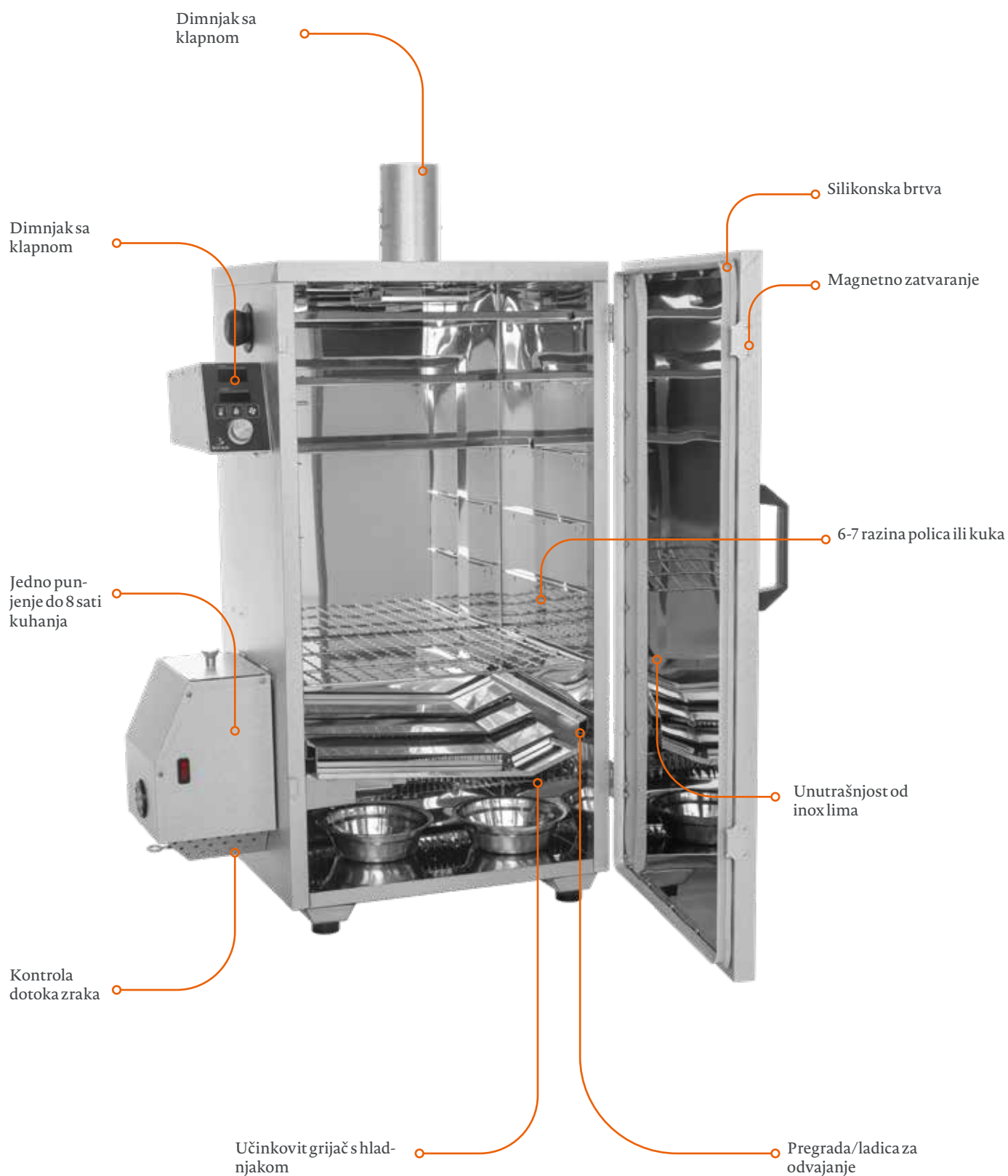
Kao i u prethodnoj verziji "Simple", temperatura u pušnici se održava na temelju algoritamskog predviđanja. Kao rezultat, postićemo konstantnu temperaturu tijekom dimljenja.

Funkcije mjerača vremena kojima je opremljen novi regulator omogućuju nam postavljanje vremena za određenu funkciju.

Na primjer, vrijeme zagrijavanja radijatora, vrijeme u kojem se proizvodi dim ili sušenje (dodatna oprema). Korištenje uređaja sada je puno lakše.

Možete točno odrediti koliko dugo vaša hrana stoji u dimu.









Generator dima

Ne bi li bilo lijepo pripremati ukusnu dimljenu hranu bez stalne kontrole dima i temperature? Nema problema s ovim generatorom dima koji je posebno razvio i patentirao Borniak. Automatski generator dima osigurava ravnomjerno sagorijevanje drvene sječke, jamčeći konstantan, optimalan razvoj dima.

Generator dima je stvoren za korištenje s Borniak pušnicom, ali se može koristiti i s drugim uređajima, pod uvjetom da imaju odgovarajuće pričvršćivanje. Uređaj radi s komorama kapaciteta do 200L.

GDS-01 / GD-01

- Održavajte dim konstantnim!
- Do 8 sati konstantnog, optimalnog razvoja dima bez dodavanja drvene sječke
- Može se koristiti za razne pušalice
- Može se koristiti za pušnice zapremine do 200 litara
- Ugrađeni klizač za regulaciju dovoda zraka



Čips za pušenje

Vrsta komadića dima značajno utječe na okus, miris i boju dimljenog jela. Kao i začini, oni ovise o vrsti drva - neki imaju bolji okus uz ribu, drugi uz svinjetinu ili perad.

Miješanje različitih dimljenih komadića također je odlična zabava, što vam omogućuje pripremu vlastitih recepata. No, ne treba zaboraviti da čips za pušenje mora biti prirodan, bez kemijskih dodataka, prašine i prljavštine.

Bukva

Daje hrani svijetlu, zlatnu boju.

Savršeno za početnike.

Idealno za svinjetinu, ribu i perad.

Joha

Njegova jedinstvena aroma prodire duboko u hranu i daje joj prekrasnu boju, od tamno zlatne do smeđe

Za dimljenje svih vrsta mesa i ribe.



Hrast

Klasično za Američku hranu s primjetnim daškom gorčine i karamele.

Za dimljenje svih vrsta mesa i ribe.

Breza

Daje hrani blag, sladak okus. Posebno je prikladan za dimljenje peradi, svinjetine i ribe, npr. Losos, pastrva, jegulja itd.

Dostupno pakiranje
2l, 10l, 50l

Javor

Srednje jako, bogato aromatizirano tvrdo drvo s laganom slatkoćom, javor daje lijepu meku aromu dima koja dobro funkcionira sa svinjetinom i peradi, a također je izvrsna s delikatnijim okusima ribe kao što je pastrva.

Trešnja

Lagano slatkog okusa s voćnom aromom. Dodaje nježnu gorčinu i stvara crvenkasto/smeđu boju na hrani. Savršeno za perad.

Jabuka

Daje hrani lijepu, zlatnu boju. Slatko, voćno i nježnog okusa. Idealno za svinjetinu.

Šljiva

Drvo šljive daje jelima dašak slatkoće i blago voćnu aromu. Stvara prekrasan sjaj na površini dimljenog mesa.

Približno vrijeme dimljenja

Spremnik generatora dima je dovoljno velik da proizvodi dim do 8 sati nakon punjenja drvnom sječkom, bez potrebe ponovnog punjenja. Što ćeš raditi u slobodno vrijeme?

Kapacitet paketa	Približno vrijeme dimljenja
2 L	8h
10 L	40h
50 L	200h



Pribor





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



Začini

Magic Dust

Magic Dust začini je spreman za sva Slow Food jela - Pulled Pork, Brisket, Ribs, Pastrami...

Trljajte sve s njim! Izvrstan je za svinjetinu, piletinu, škamp, odreske, kebab i još mnogo toga.

Svi vole roštiljati - sada hrana kuhana na otvorenom može biti još ukusnija, samo poskropite svoje meso nekoliko sati prije pečenja i pustite da ukusni okusi prodru u meso.

Kuhate li kod kuće? - pokušajte dodati prstohvat u domaće hamburgere ili mesne okruglice. Čak ga dodajemo i umacima od rajčice kako bismo im obogatili okus.

Naš grill "allrounder" prava je senzacija okusa. Recept smo bazirali na američkoj verziji Mikea Millsa. U SAD-u je "Magic Dust" vjerojatno jedan od najpoznatijih recepata za mješavinu začina, savršenu za roštiljanje, ali i za dimljenje i prženje.



Pitmasters Pride

Pitmasters Pride kombinacija je klasične mješavine izvanrednih BBQ začina s primjesom bilja. Začin koji iznenađuje raznolikošću akcenta okusa - s razlogom je ocijenjen najboljim u "slijepom testu".

Pitmasters Pride začini je spreman za sva Slow Food jela - Pulled Pork, Brisket, Ribs, Pastrami...

Trljajte sve s njim! Izvrstan je za pileća krilca, svinjetinu, odrezak i još mnogo toga.

Svi vole roštilj - sada jela kuhana na otvorenom mogu biti još ukusnija.

Samo pospite svoje meso nekoliko sati prije pečenja i pustite da ukusni okusi prodru unutra.

Kuhate li kod kuće? - pokušajte dodati prstohvat u domaće hamburgere ili mesne okruglice. Pa čak i s umacima od rajčice kako bi im obogatili okus!

Pitmasters Pride nagovještaj je ludih okusa i oštar udarac svakoj vrsti hrane.



Fish Hunter

Začin Fish Hunter jednostavan je način pripreme ribe na tradicionalan način. Stvorili smo salamuru za jedinstven okus. Njegova uporaba omogućit će vam dimljenje pastrve, skuše i mnogih drugih s lakoćom, dobivajući zlatnu, delikatnu i sočnu ribu.



Specifikacija

	Pušnica 70 SIMPLE	Pušnica 70 TIMER	Smoker 70 BBQ INOX SIMPLE	Smoker 70 BBQ INOX TIMER	Pušnica 150 SIMPLE	Pušnica 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
Kapacitet komore	70 L		70 L		150 L			
Kontrolni	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER	SIMPLE	TIMER
Završni materijal	Alu-cink		Polirani nehrđajući čelik 430		Alu-cink		Polirani nehrđajući čelik 430	
Maksimalna radna temperatura	120°C		150°C		120°C		150°C	
Nazivni napon	230 V							
Snaga uređaja	615 W		1115 W		1515 W		2015 W	
Broj razina	6				7			
Maksimalno opterećenje	10kg (7kg kobasice)				20kg (14kg kobasice)			
Unutarnje dimenzije (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			
Težina	25 kg		27 kg		35 kg		38 kg	
Jamčiti	24 mjeseca							







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