

Karta Produktu:

Wędzarnia 70 Wi-Fi

SKU: UWDW-70

EAN: 5902114272142

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

Specyfikacja:

Materiał zewnętrzny	ALU-CYNK
Materiał wewnętrzny	Stal nierdzewna 1.4016
Napięcie znamionowe	230 V
Moc urządzenia	615 W
Zakres pracy	0 - 120 °C
Ilość poziomów	6
Maksymalny wsad	10 kg
Pojemność komory	70 L (30 x 40 x 59 cm)
Wymiary (DxSxW)	40 x 63 x 100 cm
Waga	25 kg



PL

EN

DE

Logistyka:

Ilość	Pakowanie	EAN	Waga
1 szt.	Karton: 44x55x86 cm	5902114272142	29,5 kg
8 szt.	Paleta: 120x90x190 cm		248 kg

Krótki opis:

Profesjonalne wędzenie z nowoczesną technologią

Wędzarnia to zaawansowane urządzenie, które łączy tradycyjne metody wędzenia z inteligentnymi rozwiązaniami. Dzięki pojemnej komorze, automatycznemu generatorowi dymu oraz łączności z aplikacją BorCook, każdy użytkownik może przygotować zdrowe, naturalne i automatyczne potrawy z pełną kontrolą procesu.

Cechy:

- Pojemność 70 L – do 10 kg wsadu jednorazowo.
- Automatyczny generator dymu – do 8 h pracy bez uzupełniania.
- Elektroniczny panel sterowania – precyzja i energooszczędność.
- 2 sondy do mięsa – niezależna kontrola temperatury.
- Aplikacja BorCook – przepisy, programy i interakcja w czasie rzeczywistym.
- Wysokiej jakości stal nierdzewna wewnątrz komory – trwałość i higiena.
- Możliwość wędzenia na zimno i gorąco*.
- Regulacja gęstości dymu dzięki kominowi z szybem.

*Adapter do zimnego dymu sprzedawany osobno.

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, Kije wędzarnicze 3 szt., Komin z szybem, Ruszt, Haki, Zrębki wędzarnicze 3x2L, Generator dymu, Przykrywka na generator, Zrębki wędzarnicze 2x2L, Sonden do pomiaru temperatury 2 szt.

Classic Smoker 70 Wi-Fi

SKU: UWDW-70

EAN: 5902114272142

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

Specifications:

External Material	ALU-CYNK
Interior material	Stainless steel 1.4016
Rated Voltage	230 V
Device Power	615 W
Operating Range	0 - 120 °C
Number f Levels	6
Maximum Load	10 kg
Chamber capacity	70 L (30 x 40 x 59 cm)
Dimensions (LxWxH)	40 x 63 x 100 cm
Weight	25 kg



PL

EN

DE

Logistic:

Quantity	Packaging	EAN	Weight
1 pc.	Box: 44x55x86 cm	5902114272142	29,5 kg
8 pcs.	Pallet: 120x90x190 cm		248 kg

Brief description:

Professional smoking with modern technology.

The smokehouse is an advanced device that combines traditional smoking methods with intelligent solutions. Thanks to its capacious chamber, automatic smoke generator and connectivity with the BorCook app, any user can prepare healthy, natural and automatic dishes with full control of the process.

Features:

- Capacity 70 L - up to 10 kg load at a time.
- Automatic smoke generator - up to 8 hours of operation without refilling.
- Electronic control panel - precision and energy efficiency.
- 2 meat probes - independent temperature control.
- BorCook app - recipes, programmes and real-time interaction.
- High-quality stainless steel inside the chamber - durability and hygiene.
- Cold and hot smoking* possible.
- Smoke density control thanks to the chimney with shaft.

*Adapter for cold smoke sold separately.

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, Temperature measurement probes 2 pcs.

Räucherofen 70 Wi-Fi

SKU: UWDW-70

EAN: 5902114272142

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

Technische Daten:

Aussenmaterial	ALU-ZINK
Innenmaterial	Edelstahl 1.4016
Bemessungsspannung	230 V
Leistung	615 W
Temperaturbereich	0 - 120 °C
Anzahl der Ebenen	6
Maximale Belastung	10 kg
Räucherkammerkazität	70 L (30 x 40 x 59 cm)
Masse (LxBxH)	40 x 63 x 100 cm
Gewicht	25 kg



PL

EN

DE

Logistik:

Menge	Verpackung	EAN	Gewicht
1 St.	Karton: 44x55x86 cm	5902114272142	29,5 kg
8 St.	Palette: 120x90x190 cm		248 kg

Kurzbeschreibung:

Professionelles Räuchern mit moderner Technik.

Die Räucherammer ist ein fortschrittliches Gerät, das traditionelle Räuchermethoden mit intelligenten Lösungen kombiniert. Dank der geräumigen Kammer, dem automatischen Raucherzeuger und der Konnektivität mit der BorCook-App kann jeder Benutzer gesunde, natürliche und automatische Gerichte zubereiten und den Prozess vollständig kontrollieren.

Merkmale:

- Fassungsvermögen 70 l - bis zu 10 kg Ladung auf einmal.
- Automatischer Rauchgenerator - bis zu 8 Stunden Betrieb ohne Nachfüllen.
- Elektronisches Bedienfeld - Präzision und Energieeffizienz.
- 2 Fleischsonden - unabhängige Temperaturkontrolle.
- BorCook-App - Rezepte, Programme und Echtzeit-Interaktion.
- Hochwertiger Edelstahl im Inneren der Kammer - Haltbarkeit und Hygiene.
- Kalt- und Heißräuchern* möglich.
- Kontrolle der Raumdichte dank des Schornsteins mit Schacht.

*Adapter für Kalträucherung separat erhältlich.

Inhalt:

Räucherammer, Steuerbox, Abtropfblech, regulierbare Füße 4 St., Türgriff, Tragegriffe 2 St., Wasserschüssel 2 St., Stromkabel, Stromkabelverlängerung für GD, Räucherstangen 3 St., Kamin mit Drosselklappe, Rost, Haken, Räucherspäne 2L x 3 St., Rauchgenerator, Rauchgeneratordeckel, Räucherspäne 2L x 2 St. Temperaturmessfühler 2 Stk.