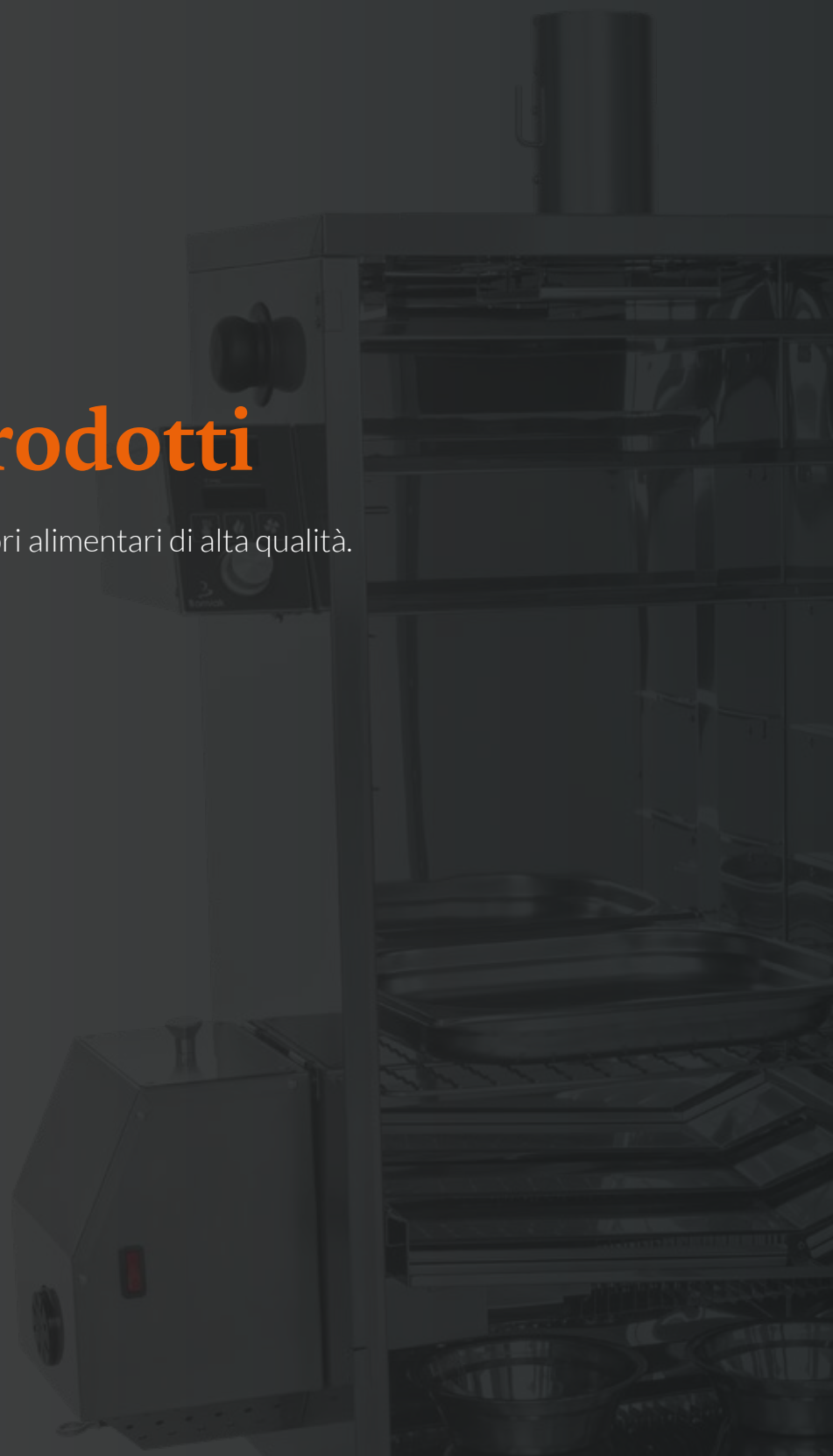




Catalogo prodotti

Produttore Polacco di affumicatori alimentari di alta qualità.








Borniak

La tecnologia all'avanguardia, facile da usare e dal gusto inconfondibile dell'affumicatura a legna, accoglie le vostre pietanze nei nostri armadi per affumicatura Borniak. Temperature costanti, isolamento perfetto con fumo sempre uniforme e eccellente, abbinato a bassi costi di esercizio, rendono i nostri affumicatori così unici. L'affumicatura a freddo e l'affumicatura a caldo fino a 150°C aprono a innumerevoli varianti nella cottura del cibo.

Se sei un principiante o un professionista, un pescatore, un cacciatore o un appassionato di barbecue alla ricerca dei migliori risultati durante l'affumicatura, non cercare oltre.

Carne, pesce, pollame, formaggi, verdure, o per la produzione di prosciutti e insaccati, ecc. il Borniak Smoker può fare tutto.

Affumicatori elettrici con generatore di fumo.

Perfetto per principianti e professionisti.

Che si tratti di formaggio affumicato, pesce, carne o verdure, pranzo o cena in famiglia: l'armadio per affumicatura Borniak rende l'affumicatura facile e un piacere per tutti.

L'affumicatore può mantenere temperatura e fumo costanti per tutto il tempo necessario. Nel generatore automatico di fumo la segatura di legno viene trasportata da una molla a spirale e accesa da una barra riscaldante elettrica. Grazie a questa speciale tecnica di Borniak, si ottiene un processo di affumicatura particolarmente delicato con fumo di alta qualità. In questo modo, il cibo affumicato non è solo particolarmente gustoso, ma anche, proprio come ai vecchi tempi, perfettamente conservato.

Facili da usare ed efficienti. I nostri affumicatori sono particolarmente adatti anche per il popolare barbecue "basso e lento" grazie alla lunga permanenza nell'affumicatore a basse temperature.

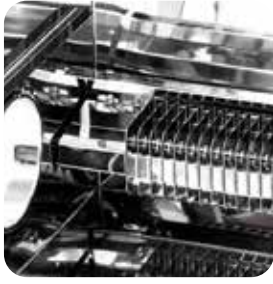
Puoi creare facilmente i classici del barbecue americano come Ribs, Pulled Pork e Brisket.

Una Affumicatura sempre perfetta

L'intero processo di produzione del fumo si riduce alla semplice pressione di un pulsante, tutto grazie al nostro generatore di fumo brevettato. Il generatore funziona in modo che i trucioli brucino lentamente producendo fumo pulito. Viaggiano lentamente dal contenitore del generatore, su un'asta riscaldante che li brucia gradualmente.

Cosa va sottolineato?

Senza fiamma non c'è fuliggine. Grazie all'esclusivo generatore di fumo, solo il fumo pulito entra in contatto con gli alimenti.



Riscaldatore e dissipatore di calore

L'affumicatore viene portato in temperatura da un riscaldatore dotato di dissipatore di calore. Ciò garantisce un'efficace distribuzione della temperatura in tutta l'unità.



Temperatura & Timer

Il nostro termostato elettronico consente un controllo preciso della temperatura ed è facile da regolare con il quadrante. Dal pannello è inoltre possibile accedere alle varie funzioni del timer.



Vassoio raccogli gocce

Un deflettore con aperture appositamente sagomate separa la zona di lavoro dalla zona affumicatura, in modo che grassi e succhi non cadano sugli elementi riscaldanti o sulla legna da affumicatura.



Sicurezza

Il vassoio raccogli gocce superiore protegge il contenuto dell'affumicatore da qualsiasi cosa colti dal camino.



Regolazione del fumo

Il camino è dotato di una serranda che permette di regolare la densità dei fumi. Grazie a questo potrai adattare l'intensità del fumo alla tua ricetta.



Cerniere

Cerniere forti e robuste per mantenere la porta ben salda all'armadio.



Chiusura magnetica

La porta della camera è dotata di chiusura magnetica, anch'essa isolata con guarnizione. Ciò garantisce una tenuta eccezionalmente ermetica con una minima perdita di fumo/calore.



Piedini regolabili

Robusti piedini regolabili professionali con gomma antiscivolo.



Generatore di fumo

L'intero processo di produzione del fumo si riduce alla semplice pressione di un pulsante.



Fumo freddo (opzione)

L'adattatore per affumicatura a freddo consente di affumicare a basse temperature. (almeno 1-2 °C più caldo della temperatura atmosferica).



Ruote (opzionali)

Se il tuo affumicatore non ha una posizione fissa o hai bisogno di spostarlo rapidamente, questo è un accessorio indispensabile.



Accessori (opzionali)

Sono disponibili molti altri accessori utili durante l'utilizzo dell'affumicatore.

Fumatore classico 70 TIMER UWDT-70v1.4



10 kg carne



6 kg pesce



6 kg salsicce



6 livelli



120°C massima temperatura



Aluzinc



Timer



Acciaio inossidabile



Fumatore classico 150 TIMER UWDT-150v1.4



20 kg carne



14 kg pesce



14 kg salsicce



7 livelli



120°C massima temperatura



Aluzinc



Timer



Acciaio inossidabile





Fumatore classico 70 SIMPLE

UWD-70v1.4



10 kg carne



6 kg pesce



6 kg salsicce



6 livelli



120°C massima temperatura



Aluzync



Simple



Acciaio inossidabile



Fumatore classico 150 SIMPLE

UWD-150v1.4



20 kg carne



14 kg pesce



14 kg salsicce



7 livelli



120°C massima temperatura



Aluzync



Simple



Acciaio inossidabile

Fumatori per BBQ BBQ 70 TIMER BBDST-70v1.4

-  10 polli*
-  5 costolette*
-  40 salsicce*
-  6 niveles
-  150°C massima temperatura
-  Acciaio inossidabile
-  Timer
-  Acciaio inossidabile

* La quantità stimata dipende dalla dimensione del prodotto.



Fumatori per BBQ 150 TIMER BBDST-150v1.4

-  20 polli*
-  10 costolette*
-  80 salsicce*
-  7 niveles
-  150°C massima temperatura
-  Acciaio inossidabile
-  Timer
-  Acciaio inossidabile

* La quantità stimata dipende dalla dimensione del prodotto.





Fumatori per BBQ 70 SIMPLE BBDS-70v1.4



10 polli*



5 costolette*



40 salsicce*



6 niveles



150°C massima temperatura



Acciaio inossidabile



Simple



Acciaio inossidabile

* La quantità stimata dipende dalla dimensione del prodotto.



Fumatori per BBQ 150 SIMPLE BBDS-150v1.4



20 polli*



10 costolette*



80 salsicce*



7 niveles



150°C massima temperatura



Acciaio inossidabile



Simple



Acciaio inossidabile

* La quantità stimata dipende dalla dimensione del prodotto.

Borniak Simple

Il sistema di controllo digitale è responsabile del mantenimento di una temperatura costante. Basta impostare la temperatura desiderata. Il controller funziona secondo il principio di previsione, che ci consente di fare affidamento su una temperatura costante nell'affumicatore.



Borniak Timer

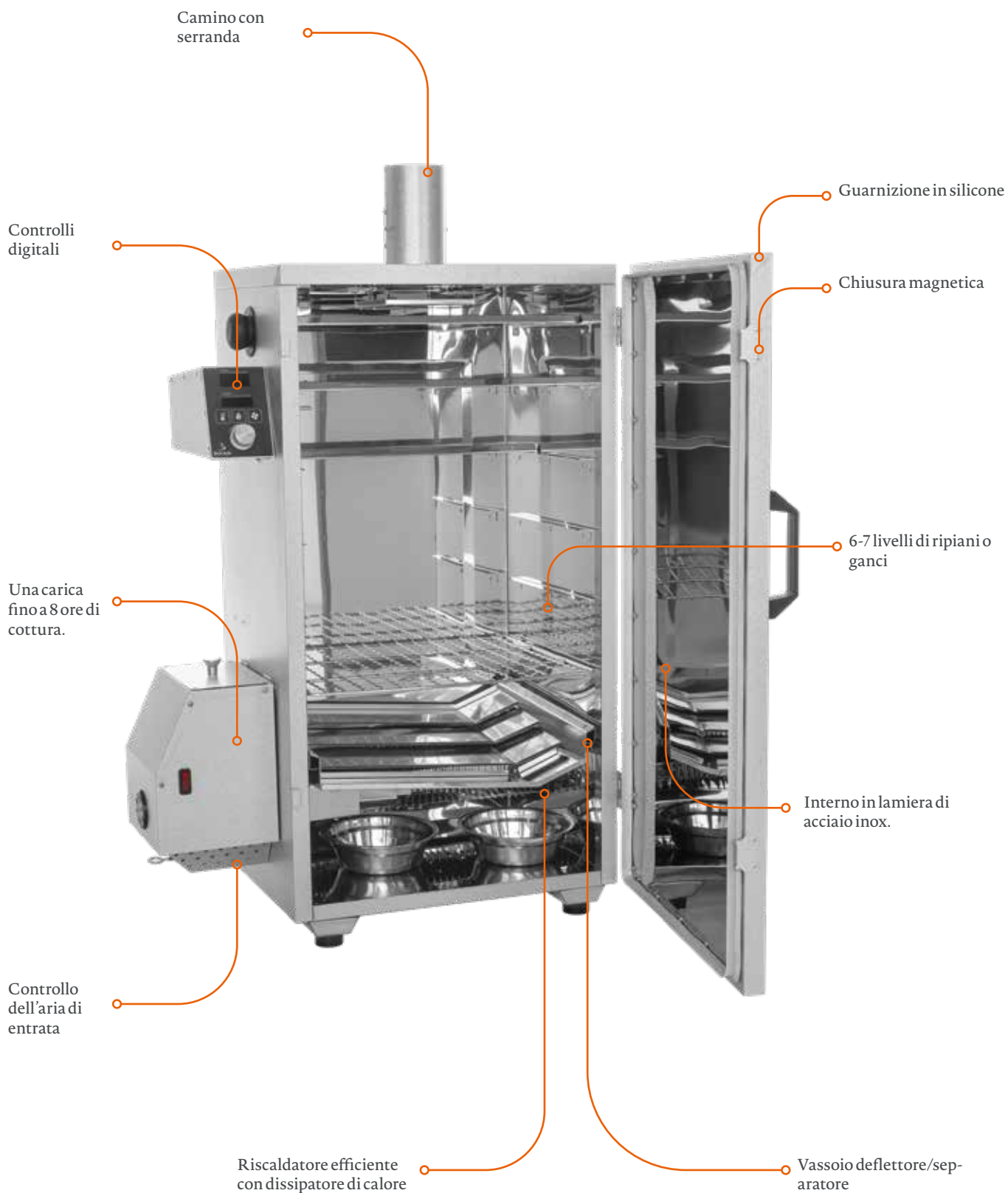
Il nostro pannello di controllo timer facile da usare è stato progettato e sviluppato appositamente per il nostro affumicatore Borniak.

Come nella precedente versione "Simple", la temperatura nell'affumicatore viene mantenuta mediante previsione algoritmica. Di conseguenza, raggiungiamo una temperatura costante durante l'affumicatura. Le funzioni timer di cui è dotato il nuovo controller ci consentono di configurare l'ora per una funzione specifica.

Ad esempio il tempo di riscaldamento del radiatore, il tempo di produzione del fumo o il tempo di asciugatura (accessorio opzionale). Usare il dispositivo ora è molto più semplice.

Con una precisione al minuto, puoi impostare il periodo di tempo che il cibo rimarrà nel fumo.









Generatore di fumo

Quanto sarebbe bello preparare deliziosi cibi affumicati senza monitorare continuamente il fumo e la temperatura? Nessun problema con questo generatore di fumo appositamente sviluppato e brevettato da Borniak. Il generatore automatico di fumo garantisce una combustione uniforme della segatura di legno e garantisce una produzione di fumo ottimale e costante.

Il generatore di fumo è stato creato per essere utilizzato con l'affumicatore Borniak, ma può essere utilizzato anche con altri apparecchi, purché dotati dell'apposito attacco. Il dispositivo funziona con camere con una capacità fino a 200 litri.

GDS-01 / GD-01

- Mantenere il fumo costante!
- Fino a 8 ore di sviluppo del fumo ottimale e costante senza aggiunta di segatura di legno.
- Può essere utilizzato per un'ampia varietà di cibi affumicati.
- Può essere utilizzato per carni affumicate con un volume fino a 200 litri.
- Cursore integrato per regolare l'apporto d'aria
- Acciaio inossidabile (GDS-01)



Segatura per affumicare

Il tipo di trucioli utilizzati, influiscono in modo significativo sul gusto, sull'aroma e sul colore del piatto affumicato. Come le spezie, dipendono dal tipo di legno. Alcuni hanno un sapore migliore con il pesce, altri con la carne di maiale o il pollame.

Mescolare diversi trucioli di segatura è molto divertente e ti dà l'opportunità di preparare le tue ricette. Non dobbiamo però dimenticare che i trucioli da affumicatura devono essere naturali, senza additivi chimici, polvere o sporco.

Faggio

Dona al cibo un colore dorato brillante.

Perfetto per i principianti.

Ideale per carne di maiale, pesce e pollame.

Quercia

Classico cibo americano con un notevole tocco di amaro e caramello.

Per affumicare tutti i tipi di carne e pesce.

Acerò

Un legno duro di media resistenza con un sapore ricco e una leggera dolcezza, l'acero produce un delizioso sapore leggermente affumicato che si abbina bene con carne di maiale e pollame ed è eccellente anche con sapori di pesce più delicati, come la trota.

Melo

Dona al cibo un bel colore dorato.

Sapore dolce, fruttato e delicato.

Ideale per carne di maiale.

Ontano

Il suo aroma unico penetra in profondità nel cibo e gli conferisce un bel colore, dall'oro scuro al marrone.

Per affumicare tutti i tipi di carne e pesce.

Betulla

Fornisce un sapore morbido e dolce al cibo. È particolarmente adatto per affumicare pollame, maiale e pesce, ad es. Salmone.

Ciliegio

Un bouquet dal sapore leggermente dolce con un aroma fruttato. Aggiunge una delicata amarezza e crea un colore rossastro/marrone al cibo. Perfetto per il pollame.

Prugno

Il legno di prugna dona ai piatti un tocco di dolcezza e un leggero aroma fruttato. Crea una bella lucentezza sulla superficie delle carni affumicate.



Confezione disponibile
2l, 10l, 50l

Tempo approssimativo di affumicatura

Il contenitore del generatore di fumo è sufficientemente grande da garantire un' autonomia di 8 ore di fumo per ogni carico di trucioli di legno, senza dover essere nuovamente riempito. Cosa farai nel tuo tempo libero?

Capacità del pacchetto	Tempo approssimativo di affumicatura
2 L	8h
10 L	40h
50 L	200h



Accessori





Ganci S



Ganci S
asimmetrico



Doppi ganci



Tipo di ganci - 20



Tipo di ganci - 21



Tipo di ganci - 25



Cover



Essiccatore per ali-
menti affumicatore



Griglia



Griglia rinforzata



Ruote per Borniak



Smoker Tray



**Adattatore per fumi freddi
- Aluzinc**



**Adattatore per fumi freddi-
acciaio inossidabile**



**Tavolo per il
Borniak**



**Connettore
per fumi freddi**

Spezie

Magic Dust

La spezia Magic Dust è pronta per tutti i piatti Slow Food: Pulled Pork, Brisket, Ribs, Pastrami...

Usalo per insaporire i tuoi piatti! È ideale per carne di maiale, pollo, gamberi, bistecche, kebab e altro ancora.

Tutti amano grigliare; Ora il cibo cucinato all'aperto può essere ancora più gustoso, basta cospargere la carne qualche ora prima della grigliatura e lasciare che i deliziosi sapori penetrino nella carne.

Cucini a casa? - Prova ad aggiungerne un pizzico agli hamburger o alle polpette fatti in casa. Lo aggiungiamo anche alle salse di pomodoro per arricchirne il sapore.

La nostra griglia "allrounder" è una vera sensazione di gusto. Abbiamo basato la ricetta sulla versione americana di Mike Mills. Negli Stati Uniti la "Magic Dust" è probabilmente una delle ricette di mix di spezie più conosciute, perfetta per grigliare, ma anche per affumicare e friggere.



Pitmasters Pride

Pitmasters Pride è una combinazione di una classica miscela di straordinarie spezie per barbecue con un tocco di erbe. Una spezia che sorprende per la varietà delle sfumature di sapore: non per niente ha ottenuto il miglior punteggio nel "blind test".

La spezia Pitmasters Pride è pronta per tutti i piatti Slow Food: Pulled Pork, Brisket, Brisket, Ribs, Pastrami...

Usala per insaporire i tuoi piatti! È ottimo per ali di pollo, maiale, bistecche e altro ancora.

Tutti amano grigliare: ora i pasti cucinati all'aperto possono essere ancora più gustosi. Basta cospargere la carne qualche ora prima di grigliarla e lasciare che i deliziosi sapori penetrino.

Cucini a casa? - Prova ad aggiungerne un pizzico agli hamburger o alle polpette fatti in casa. E anche con sughi di pomodoro per arricchirne il sapore!

Pitmasters Pride è una spruzzata di sapori pazzeschi e un forte impatto per qualsiasi tipo di cibo.



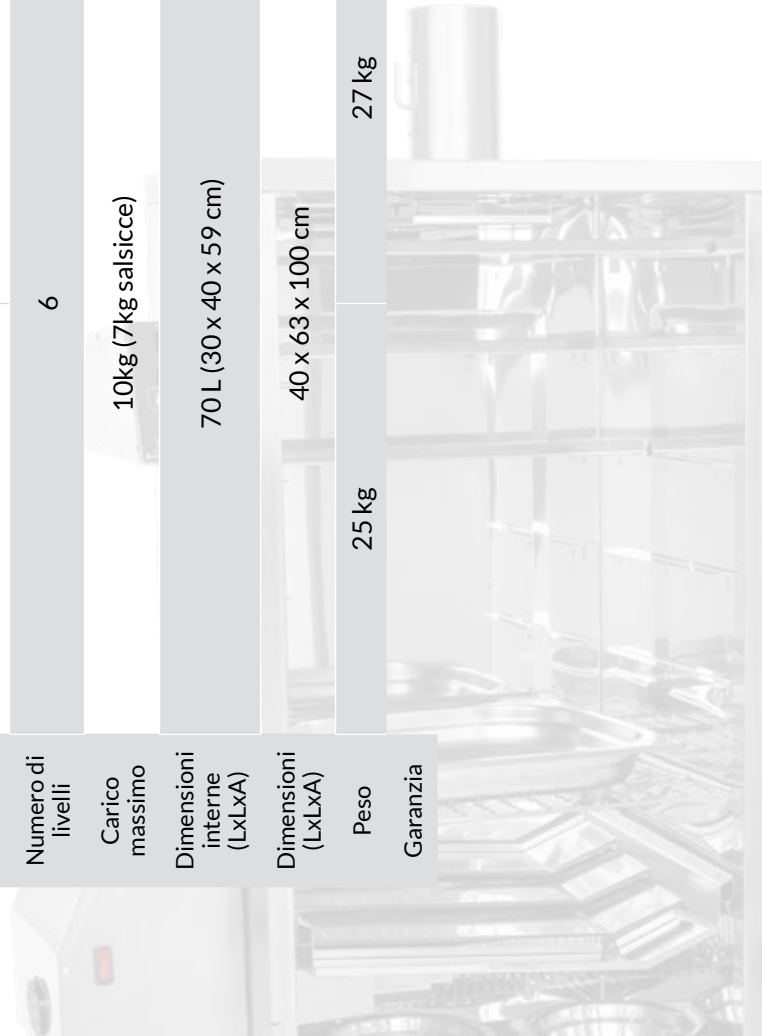
Fish Hunter

Fish Hunter Spice è un modo semplice per preparare il pesce in modo tradizionale. Abbiamo creato la salamoia per un sapore unico. Il suo utilizzo vi permetterà di affumicare trote, sgombri e tante altre qualità con facilità, ottenendo pesci dorati, delicati e succosi.



Specifiche

EAN	5902114271503	Fumatore classico 70 SIMPLE	5902114271572	Fumatore classico 70 TIMER	5902114271534	Fumatori per BBQ 70 INOX SIMPLE	5902114271558	Fumatori per BBQ 70 INOX TIMER	5902114271510	Fumatore classico 150 SIMPLE	5902114271565	Fumatore classico 150 TIMER	5902114271527	Fumatori per BBQ 150 INOX SIMPLE	5902114271541	Fumatori per BBQ 150 INOX TIMER
SKU	UWD-70	UWDT-70	UWDT-70	BBDS-70	BBDS-70	BBDST-70	BBDST-70	BBDST-70	UWD-150	UWD-150	UWDT-150	UWDT-150	BBDS-150	BBDS-150	BBDST-150	BBDST-150
Capacità della camera	70 L															
Controllore	SIMPLE															
Materiale di finitura	Alu-Zink															
Temperatura massima di esercizio	120°C															
Voltaggio nominale	230 V															
Potenza del dispositivo	615 W															
Numero di livelli	6															
Carico massimo	10kg (7kg salsicce)															
Dimensioni interne (LxLxA)	70 L (30 x 40 x 59 cm)															
Dimensioni (LxLxA)	40 x 63 x 100 cm															
Peso	25 kg															
Garanzia	24 mesi															









Borniak

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

