

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/dymogenerator-dragon-jet-2-z-popielnikiem-i-pompka-p-2602.html>



Dymogenerator dragON JET 2 z popielnikiem i pompką

Cena	425,00 zł
Numer katalogowy	P1-330142
Kod producenta	P1-330142
Kod EAN	5904816021981

Opis produktu

Generator dymu (dymogenerator) z popielnikiem - na miarę potrzeb pasjonatów domowych wyrobów wędzarniczych, poszukujących możliwości tworzenia pysznych i aromatycznych mięs, ryb czy serów, przygotowanych bez kompromisów i zdrowszych, bo bez zbędnych chemicznych dodatków. Zastosowanie generatora dymu zapewnia doskonałą jakość i wydajność procesu wędzenia. Z tym innowacyjnym dymogeneratorem wędzenie na zimno oraz na ciepło/gorąco będzie efektywnym, a zarazem stylowym sposobem na profesjonalne wędzenie.

Generator możesz zamontować zarówno do wędzarni dużej, jak i małej. Testy przeprowadzono z wędzarnią o poj. 300 L.

Uniwersalny **generator dymu wykonany ze stali nierdzewnej, do każdej wędzarni** - ten solidny i odporny na różne warunki atmosferyczne dymogenerator można zamontować do wędzarni stalowej, drewnianej czy murowanej.

- **Innowacyjna dysza generatora dymu** - jej konstrukcja z odpowiednio ściętymi zakończeniami, **specjalną rurką kątową** oraz podłączana pompka zapewniają idealne, równomierne wdmuchiwanie dymu do wędzarni oraz **wysoką wydajność przy niskim zużyciu zrębków**. Dysza wprowadzana jest do wędzarni pod kątem zwiększającym przepływ dymu i pozwala zminimalizować gromadzenie się osadu zapychającego typowe rurki podczas wyżarzania zrębków. Pompka włączająca powietrze podłączana jest za pomocą wężyka do zintegrowanej z dyszą rurki kątowej.
- **Innowacyjny popielnik** - korzystając z popielnika zapewniasz sobie wygodną ciągłość procesu wędzenia. Proces ten może trwać bez przerw, ponieważ wyżarzone zrębki są usuwane i nie zapychają cylindra.
- **Prosty montaż i demontaż** - zastosowane rozwiązania konstrukcyjne pozwalają na szybkie i łatwe połączenie generatora z wędzarnią oraz przygotowanie go do pracy (a także zdemontowanie). Jednocześnie zapewniona jest odpowiednia szczelność urządzenia podczas wytwarzania dymu wędzarniczego.
- **Pojemny cylinder** - pozwala na umieszczenie w generatorze ok. 450 g zrębków wędzarniczych (kaliber 8-12). Taka ilość zrębków pozwala na kilka godzin wędzenia, bez konieczności dosypywania zrębków.
- **Łatwe czyszczenie** - dymogenerator można z łatwością rozebrać i wyczyścić, bez konieczności odkręcania jego podstawy od wędzarni i bez używania jakichkolwiek narzędzi.
- **Wydajna elektryczna pompka z regulacją przepływu powietrza, optymalizująca efektywność spalania zrębków - zapomnij o zawieszaniu się zrębków!** Dzięki umieszczeniu pompki na dedykowanej podstawie montażowej, wibracje generowane przez pompkę są bezpośrednio przenoszone na komorę spalania, poprawiając osypywanie się zrębków w procesie ich wyżarzania. Wydajność pompki można regulować przełącznikiem oraz pokrętkami zaworka redukcyjnego, dostosowując ilość dymu do potrzeb i objętości wędzarni.

Patent firmy Browin.

Generator dymu wyprodukowano w Polsce.

Generator można montować z obu stron wędzarni, zależnie od potrzeb.

Generator dymu wyposażony jest w elektryczną, czarną pompkę o mocy 5 W i wydajności 2x3,5 L/min.

Przemysłana, opatentowana konstrukcja pozwoliła na połączenie niewielkich gabarytów generatora z wysoką wydajnością przy niskim zużyciu zrębków i możliwością regulowania ilości wytwarzanego dymu za pomocą pompki - odpowiednio do potrzeb i pojemności komory wędzarniczej. Generator dymu został wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu może być używany do wędzenia przy różnych warunkach pogodowych. Cylinder zamykany jest drewnianym wieczkiem, które zapewnia właściwą cyrkulację dymu i zabezpiecza zrębki w procesie ich wyżarzania - m.in. przed kroplami deszczu. Długi wężyk (4 m) można przycinać na odcinki potrzebne do połączenia pompki z dyszą dymogeneratora.

Zasypanie generatora do pełna pozwala dostarczać dym do wędzarni w sposób ciągły przez około 3-4 godziny, bez konieczności dosypywania zrębków. Do dymogeneratora można stosować zrębki o różnej gradacji, jednak zalecamy zrębki o stopniu rozdrobnienia (kalibrze) 8-12 mm, co pozwoli na uzyskanie najlepszego efektu zadymienia wewnątrz wędzarni.

Innowacyjna dysza generatora dymu - jest krótsza niż w typowych modelach i z obu stron ścięta - na jednym końcu pod takim kątem, który ułatwia wydostawanie się dymu w wędzarni, a na drugim pod takim, który zabezpiecza dyszę przed zapychaniem się zrębkami. Dysza wprowadzana jest do wędzarni pod odpowiednim kątem, zwiększającym przepływ dymu z wyżarzanych zrębków. Dysza przechodzi tylko przez część komory spalania zrębków, co pozwala na idealne zasysanie dymu, a jednocześnie odpowiednio chroni dyszę przed zapychaniem się podczas wyżarzania się zrębków.

Zastosowanie popielnika w istotnym stopniu usprawnia i ułatwia użytkowanie generatora dymu. Daje możliwość ciągłej pracy generatora od rozpoczęcia do zakończenia procesu wędzenia, bez konieczności robienia przerw na usuwanie popiołu po wypalonych zrębkach. Dzięki swojej konstrukcji popielnik umożliwia także regulowanie dopływu powietrza przez otwory boczne w cylindrze, co pozwala uniknąć nadmiernego wyżarzania się zrębków.

Zastosowanie wydajnej pompki i umieszczenie jej na odpowiednio wydłużonej podstawie dymogeneratora pozwala przynieść wibracje z pompki na korpus komory zasypowej, poprawiając osypywanie się zrębków w procesie ich wyżarzania i zwiększając efektywność wędzenia. Precyzyjne ustawienie ilości generowanego dymu pozwala uniknąć przekwaszenia wyrobów.

Konstrukcja dymogeneratora umożliwiła jego łatwy i szybki montaż oraz demontaż, a także bardzo ułatwia czyszczenie. Urządzenie można z łatwością rozebrać i wyczyścić, bez konieczności odkręcania jego podstawy od wędzarni i bez używania jakichkolwiek narzędzi.

Otwory umieszczone w dolnej części cylindra pozwalają na łatwe rozpalenie zrębków i zapewniają odpowiedni dopływ tlenu. By korzystać z możliwości regulacji dostępu powietrza, ustaw popielnik w takiej pozycji, aby dwie boczne pionowe łopatki w wybranym stopniu przysłoniły wspomniane otwory (zwane wizjerami kontrolnymi) w cylindrze. Ograniczając dopływ powietrza unikniesz nadmiernego wyżarzania się zrębków.

W ofercie Browinu znajdziesz zrębki dedykowane do danego rodzaju produktów, które idealnie sprawdzą się do wędzenia mięs, ryb czy serów.

Uwaga! Należy używać wyłącznie suchych zrębków (ich max. wilgotność może wynosić nie więcej niż 11%). Zastosowanie zbyt wilgotnych zrębków zaburzy lub wręcz uniemożliwi prawidłową pracę dymogeneratora.

Przed użyciem generatora dymu należy zapoznać się z instrukcją jego obsługi dołączoną do zestawu. Należy również zapoznać się z instrukcją podłączenia i użytkowania pompki dragON Air, znajdującą się w oddzielnym opakowaniu pompki.

Czyszczenie: Po każdym wędzeniu wyczyść generator, zwłaszcza wewnątrz, aby był w pełni gotowy do kolejnego użycia i zapewniał prawidłowy przepływ dymu wędzarniczego. Nie używaj ostrych narzędzi, które mogłyby uszkodzić elementy urządzenia.

Elementy zestawu:

- wieczko drewniane
- cylinder (korpus zasypowy) generatora dymu ze stali nierdzewnej 304
- popielnik i tacka z uchwytem (stal nierdzewna)
- pompka elektryczna (5 W)
- dysza dymogeneratora z rurką kątową
- podstawa montażowa ze stali nierdzewnej
- zestaw przyłączeniowy (zaworek, wężyki silikonowe)
- podkładka nierdzewna M8 - 4 szt.
- śruba nierdzewna M8x40 - 2 szt. (do grubości ścianki 3 cm, w przypadku większych grubości wymagane jest dobranie odpowiednich śrub)
- nakrętka nierdzewna M8 - 2 szt.
- instrukcja obsługi
- opakowanie zrębków wędzarniczych

Wymiary generatora dymu po złożeniu:

- wysokość: 383 mm
- szerokość: 153 mm
- długość: 362 mm
- średnica rurki dymowej: 20 mm

Porada - jaką metodę wędzenia wybrać?

Metody wędzenia:

- wędzenie na zimno
- wędzenie na ciepło/gorąco
- wędzenie z podpiekaniem (charakterystycznym dla BBQ)

Wędzenie na zimno: Odbywa się zazwyczaj w temp. do 25°C i trwa od kilku godzin do 14 dni. W zależności od potrzeb stosuje się odpowiednią gęstość dymu. Zazwyczaj prędkość jego przepływu powinna mieścić się w granicach 6-15 m/min. Ten sposób wędzenia stosuje się głównie do produktów, które mają być długo przechowywane lub dojrzewać, gdyż dym wnika w produkt głęboko i powoli go konserwuje. Wędzonki poddane tej metodzie obróbki schną równomiernie. Wędzenie na zimno daje również doskonały efekt przy dojrzewaniu długoterminowym.

Wędzenie na ciepło/gorąco: Jest to oddziaływanie na produkt dymem o temp. powyżej 25°C. Można tutaj mówić o dwóch przyjętych górnych granicach temperaturowych: wędzenie do ok. 45°C nazywamy wędzeniem na ciepło, a do 60°C wędzeniem na gorąco. W przypadku wędzenia na gorąco produkty możemy podpiec w samej wędzarni, podnosząc temperaturę w komorze wędzarniczej nawet do 80-90°C.

Wędzenie z podpiekaniem: W przypadku podpiekania można odłączyć generator dymu i oddziaływać na produkt tylko samą temperaturą.

Bez względu na to, jaki typ wędzenia wybierzesz, pamiętaj, że jest to proces końcowy, a podstawą jest odpowiednie przygotowanie wyrobów do wędzenia oraz bardzo dobre ich osuszenie przed wędzeniem (ewentualnie dosuszenie w wędzarni). To etap kluczowy, który pozytywnie wpływa na jakość wędzonek oraz zapobiega ich zakwaszeniu.