

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/generator-dymu-do-wedzarni-z-pompka-elektryczna-dymogenerator-dragon-jet-1-p-114.html>



Generator dymu do wędzarni z pompką elektryczną dymogenerator dragON Jet 1

Cena	310,00 zł
Numer katalogowy	330143
Kod producenta	330143
Kod EAN	5904816005769
Materiał	metal
Producent	Browin
Kod producenta	330143
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	3
EAN (GTIN)	5904816005769

Opis produktu

Generator dymu dragON Jet 1 z pompką elektryczną i zrębkami + zapalniczka gratis (kolor zapalniczki wybierany losowo)

Niezmiernie cieszy mnie fakt, że wybrali Państwo produkt z mojej aukcji.

W dalszej części strony pomogę zapoznać się ze szczegółami tego przedmiotu.

PREZENTACJA VIDEO: <https://youtu.be/iNpQzUMqIZ8>

Generator dymu (dymogenerator) 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 wciągająca powietrze podłączana jest za pomocą wężyka do zintegrowanej z dyszą rurki kątowej.
- **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 korpus (tuba)** - 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 pokrętkiem, dostosowując ilość dymu do potrzeb i objętości wędzarni.



Elementy zestawu:

- wieczko drewniane
- cylinder (korpus zasypowy) generatora dymu ze stali nierdzewnej 304
- pompka elektryczna (5 W)
- dysza dymogeneratora z rurką kątową
- podstawa montażowa ze stali nierdzewnej
- zestaw przyłączeniowy (trójnik, 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: 334 mm
- szerokość: 152 mm
- długość: 313 mm



Porada - jaką metodę wędzenia wybrać?

Metody wędzenia:

- wędzenie na zimno

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

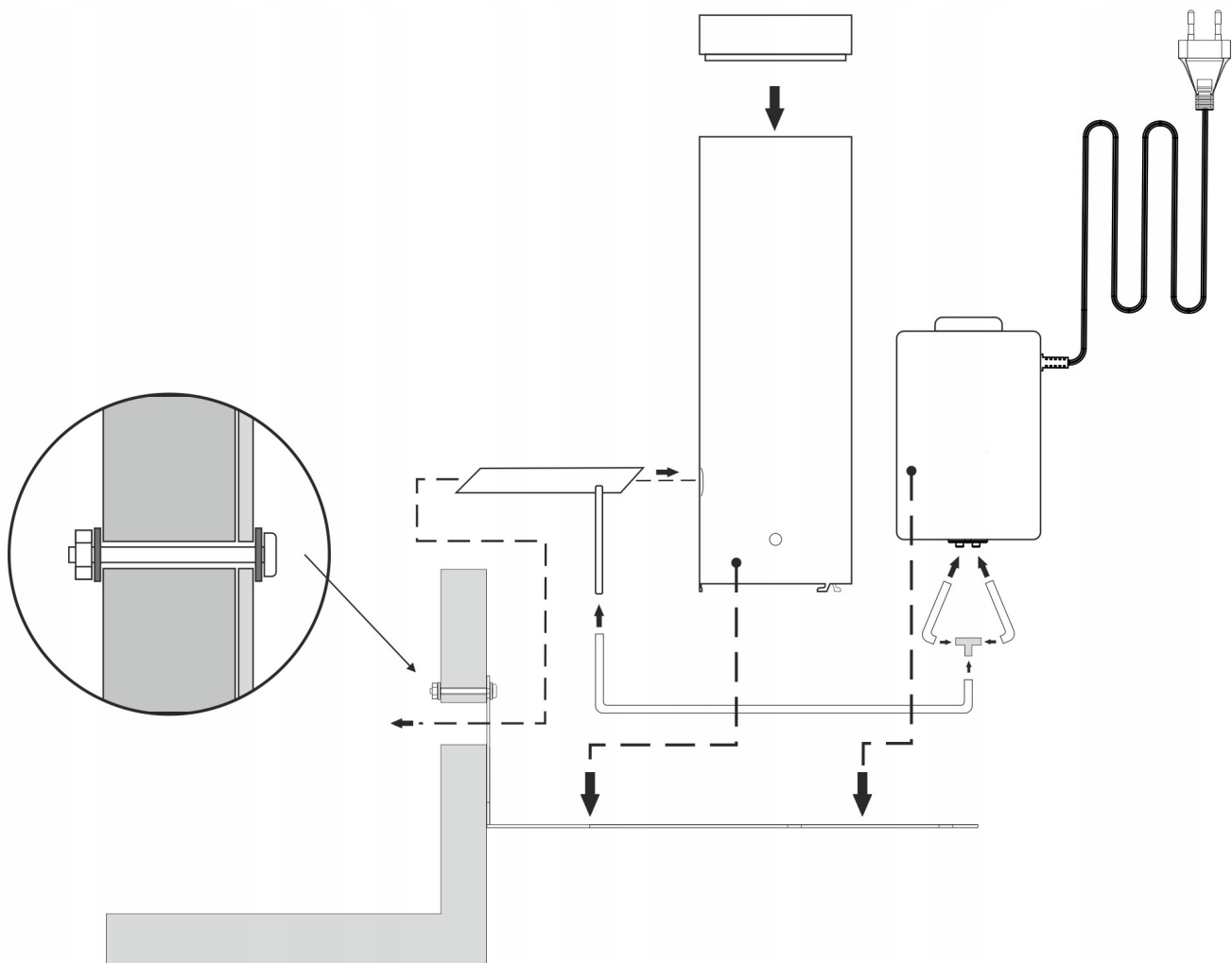
Wędzenie na zimno: Odbywa się zazwyczaj w temp. do 25°C i trwa od kilku godzin do 14 dni. W zależności od potrzeb stosuje się odpowiednią gęstość dymu. Zazwyczaj prędkość jego przepływu powinna mieścić się w granicach 6-15 m/min. Ten sposób wędzenia stosuje się głównie do produktów, które mają być długo 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.





334 mm



313 mm











5 W

420
L/h



334 mm



313 mm



