

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

### 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 pokręteł, 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.

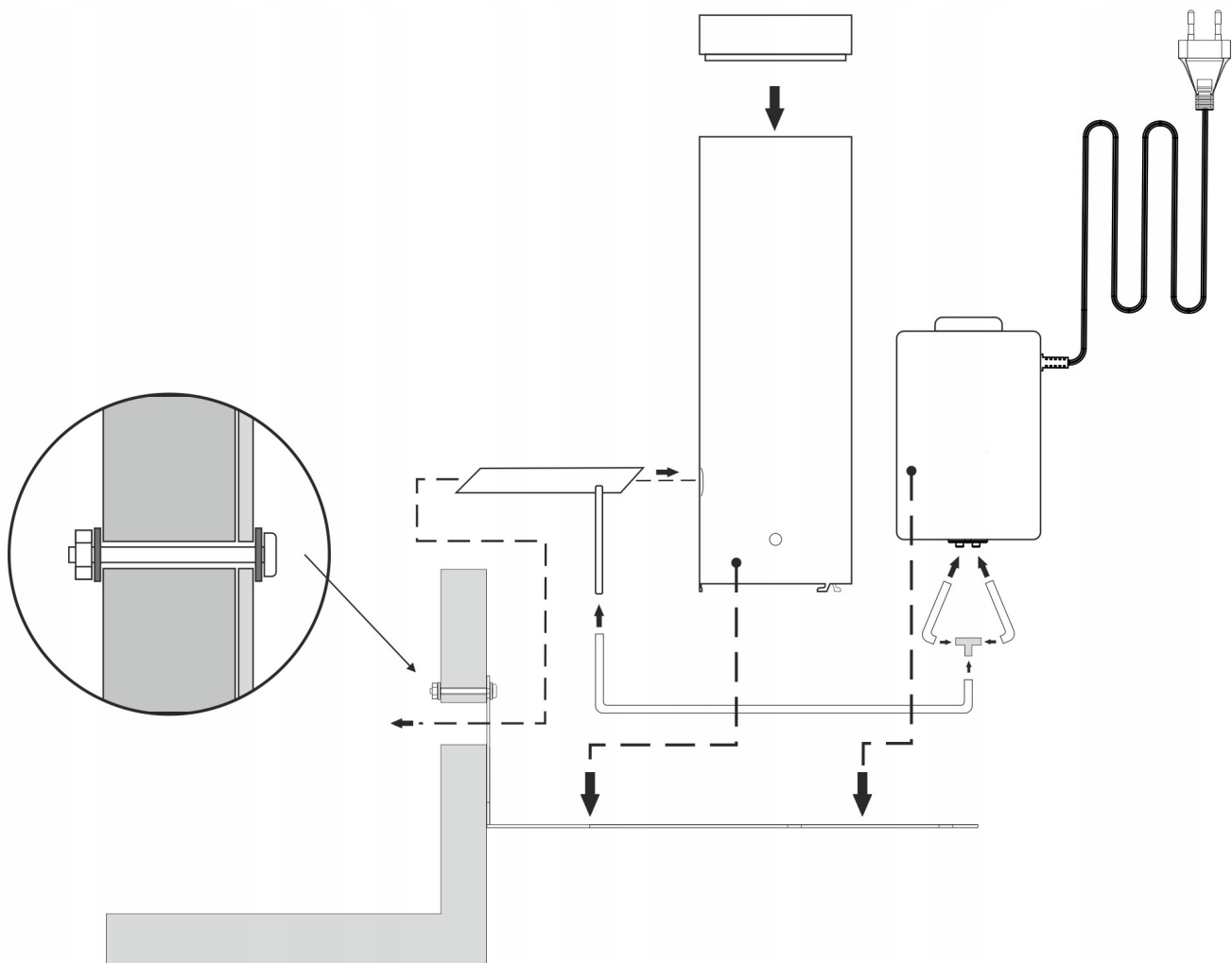
**Wędzenie na ciepło/gorąco:** Jest to oddziaływanie na produkt dymem o temp. powyżej 25°C. Można tutaj mówić o dwóch przyjętych górnych granicach temperaturowych: wędzenie do ok. 45°C nazywamy wędzeniem na ciepło, a do 60°C wędzeniem na gorąco. W przypadku wędzenia na gorąco produkty możemy podpiec 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



