

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/generator-dymu-dragon-jet-1-long-z-pompka-elektryczna-browin-p-1017.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Generator dymu dragON JET 1 LONG z pompką elektryczną Browin

Cena brutto	330,00 zł
Cena netto	268,29 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	330144
Kod producenta	330144
Kod EAN	5904816010886
Producent	Browin

Opis produktu

Innowacyjny generator dymu - przeznaczony do wędzenia zarówno na zimno, jak i na ciepło/gorąco w każdym rodzaju wędzarni. Dymogenerator ten możesz zamontować zarówno do wędzarni dużej, jak i małej - stalowej, drewnianej lub murowanej.

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.

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. Długość dyszy w tym modelu umożliwia wykorzystanie dymogeneratora także do wędzarni o **grubości ścianek powyżej 3cm (max. do 15 cm)**.
- **Innowacyjna, wydłużona 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.
- **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.

Patent firmy Browin.

Generator dymu wyprodukowano w Polsce.

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

Pompka wciągająca powietrze podłączana jest za pomocą wężyka do zintegrowanej z dyszą rurki kątovej. Wydajność pompki można regulować pokręteł, dostosowując ilość dymu do potrzeb i objętości wędzarni.

Generator dymu wyposażony jest w elektryczną, pompkę o mocy 5 W i wydajności 420 L/h

Pompkę możesz zastosować nie tylko w procesie wędzenia, ale także w akwarystyce. Doskonale sprawdzi się do napowietrzania akwariów o różnych pojemnościach.

Przemyślana, 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. Korpus (cylinder zasypowy) 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 wydłużona dysza generatora dymu - idealna do wędzarni o grubszych ściankach (do 15 cm), np. murowanych. Dysza jest 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 wydajnej pompki i umieszczenie jej na odpowiednio wydłużonej podstawie dymogeneratora pozwala przenosić 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. Pompka podłączana jest za pomocą wężyka do specjalnej, zintegrowanej z dyszą rurki, przez którą wciągane jest powietrze. Rurka pełni ponadto rolę konstrukcyjną - wchodzi w wycięcie podstawy, zapewniając idealne ustawienie dyszy względem wędzarni i korpusu generatora.

Konstrukcja dymogeneratora umożliwia 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. Wystarczy wysunąć dyszę z korpusu generatora, przekręcić korpus pojemnika zasypowego i zdjąć go z podstawy, z którą jest stabilnie łączony za pomocą zaczepów i dopasowanych do nich otworów w podstawie. Rozwiązanie to zapewnia odpowiednią szczelność, jednocześnie stabilizując korpus w podstawie.

Otwory umieszczone w dolnej części korpusu generatora pozwalają na łatwe rozpalenie zrębków i zapewniają odpowiedni dopływ tlenu.

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

Przed użyciem generatora dymu należy zapoznać się z instrukcją jego obsługi dołączoną do zestawu. Instrukcja zawiera także wskazówki dotyczące użycia 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
- pompka elektryczna 5 W
- dysza dymogeneratora z rurką kątową
- podstawa montażowa ze stali nierdzewnej
- zestaw przyłączeniowy (trójnik, 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: 435 mm
- długość dyszy poza płytką montażową: 200 mm
- długość podstawy montażowej: 235 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.