

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-200-l-dragon-larch-e21-z-modrzewia-elektryczna-p-1013.html>



Wędzarnia 200 L dragON Larch E21 - z modrzewia, elektryczna

Numer katalogowy	BR-330341
Kod producenta	BR-330341
Kod EAN	5904816022438

Opis produktu

Wykonana z drewna modrzewiowego ogrodowa wędzarnia elektryczna dragON Larch E21 z generatorem dymu dragON Jet 1 to uniwersalny, wysokiej jakości zestaw, przeznaczony do wędzenia, suszenia, podgrzewania lub podpiekania wyrobów mięsnych, ryb i serów.

Dzięki tej nowoczesnej wędzarni z pojemną i wysoką drewnianą komorą samodzielnie przygotujesz m.in. doskonałe szynki, kiełbasy, pstrągi, łososie czy domowe sery. Nadasz im niepowtarzalny aromat i smak. Zestaw zapewnia komfort użytkowania i doskonałe efekty kulinarne. Wystarczy podłączyć wędzarnię, ustawić na wyświetlaczu temperaturę oraz czas wędzenia i uruchomić generator dymu.

- **Wędzenie na ciepło i na zimno** - profesjonalna wędzarnia, idealna do wędzenia we wszystkich opcjach: na zimno, na ciepło i gorąco, a także do podpiekania i obsuszania dzięki wbudowanemu termoobiegowi (wentylatorowi).
- **Wysokiej jakości zewnętrzny sterownik z minutnikiem** - umożliwi Ci precyzyjną regulację temperatury wewnątrz komory i jej monitorowanie na wyświetlaczu. Na panelu sterującym możesz wybrać tryb pracy grzałki ciągły lub czasowy (do 4 godz.) z użyciem minutnika.
- **Komora wędzarnicza z doskonałego drewna modrzewiowego** - właściwości modrzewia zapewnią Twojej wędzarni wyjątkową trwałość i wytrzymałość, odporność na warunki atmosferyczne, insekty i grzyby, a także idealne właściwości izolacyjne i efektowny wygląd.
- **Innowacyjny elektryczny generator dymu dragON Jet 1** (patent firmy Browin) - zapewnia optymalną dystrybucję dymu wędzarniczego.
- **Wszystko w jednym, wysokiej jakości zestawie** - komora wędzarnicza z **wyselekcjonowanego, szlifowanego drewna**, otwierany daszek, stabilny metalowy stelaż, kominek, ruszt, belki i haki, generator dymu z elektryczną pompką i zrzętki.
- **Wydajna grzałka z termoobiegiem** - wędzarnię tę spośród oferty innych producentów wyróżnia m.in. rozwiązanie konstrukcyjne, które zapewnia równomierne rozchodzenie się temperatury po całej komorze i skutecznie chroni grzałkę przed silnym zabrudzeniem.
- **Duża pojemność i wysoka komora** - pojemność **200 L** daje możliwość uwędzenia bez problemu **15-25 kg wsadu**, a wysokość komory **100 cm** (bez daszku) jest idealna do wędzenia długich kiełbas i długich ryb.

Oto nasza odpowiedź na oczekiwania tych osób, które poszukują połączenia zalet tradycyjnej drewnianej wędzarni z możliwościami uniwersalnej i nowoczesnej wędzarni elektrycznej. Potrzeby Klientów i doświadczenie naszych specjalistów znalazły wyraz w tym oto innowacyjnym produkcie Browinu.

Moc smoka w nowym wydaniu - z wykorzystaniem szlachetnego drewna modrzewiowego! Surowiec ten, dzięki wysokiej zawartości żywic, które działają jak naturalny impregnat, jest odporny na wilgoć i zmienne warunki atmosferyczne, a także na insekty i grzyby. Warto zaznaczyć, że drewno modrzewiowe ma bardzo dobre właściwości izolacyjne. Oznacza to, że modrzew w istotnym stopniu zatrzymuje ciepło, co z kolei ułatwia utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz wędzarni i zapewnia bardziej równomierny przebieg procesu wędzenia. Wędzarnia z modrzewia jest także solidna i odporna na uszkodzenia mechaniczne. Niezwykłą wytrzymałość drewna modrzewiowego docenisz zwłaszcza przy intensywnym i długotrwałym użytkowaniu urządzenia. Tak więc wybierając wędzarnię z modrzewia, inwestujesz w doskonałą jakość i trwałość. Ponadto Twoja wędzarnia będzie prezentować się bardzo elegancko - modrzew ma bowiem ciepłą, atrakcyjną barwę, od jasnożółtej do czerwonawo-brązowej, z widocznymi słojami i strukturą drewna.

Z tym zestawem wędzenie jest dziecinnie proste, a jednocześnie możesz się cieszyć uzyskaniem w pełni profesjonalnych efektów!

Wędzarnia wyposażona została w **wydajną grzałkę z termoobiegiem**. Jest ona umieszczona na tylnej ścianie komory i sprawia, że temperatura w każdych warunkach rozchodzi się równomiernie po całej komorze. Ponadto sama grzałka nie ulega tak silnemu zabrudzeniu osoczem z wędzonych produktów, jak ma to miejsce w wędzarniach innych producentów. Termoobieg przyspiesza proces wędzenia, sprawia, że dym idealnie trafia nawet do trudnodostępnych, ciasno rozmieszczonych wędzonek. Pozwala także szybko i sprawnie osuszyć mięsa, kielbasy i ryby, co jest bardzo istotne w procesie profesjonalnego wędzenia.

Wysokiej jakości zewnętrzny sterownik z minutnikiem umożliwi Ci precyzyjną regulację temperatury wewnątrz komory i jej monitorowanie na wyświetlaczu. Na panelu sterującym można wybrać tryb pracy grzałki ciągły lub z użyciem minutnika, dzięki czemu wędzarnia wyłączy się po upływie ustawionego czasu. Minutnik możesz ustawić w zakresie do 4 godz.

W komorze wędzarni zamontowaliśmy sondę, dzięki której sterownik utrzymuje zadaną temperaturę wewnątrz komory przez cały okres wędzenia, bez potrzeby ciągłej kontroli temperatury i zmiany mocy grzałki w czasie procesu wędzenia.

Mając do dyspozycji komorę o pojemności 200 L, bez problemu uwędzisz w niej **15-25 kg wsadu**. Ze względu na sporą wysokość komory (100 cm bez daszku), wędzarnia idealnie nadaje się do wędzenia zarówno długich kielbas, jak i długich ryb.

Do atutów tej wędzarni należy zaliczyć jej **solidną konstrukcję**, w której zastosowano wyselekcjonowane, szlifowane, naturalne drewno. Komora wędzarnicza zrobiona jest z desek modrzewiowych. Otwierany daszek mocowany jest na zawiasach, co bardzo ułatwia umieszczenie wsadu we wnętrzu wędzarni. Dostęp do wędzarni zarówno poprzez drzwiczki, jak i daszek, to rozwiązanie bardzo praktyczne i wygodne. Konstrukcja komory wzmocniona jest grubymi poprzeczkami. Drzwiczki wędzarni mocowane są na solidnych zawiasach malowanych proszkowo.

Drewniana komora wędzarnicza doskonale wpisze się w przydomową, zadaszoną przestrzeń tarasu czy ogrodowej wiaty.

Do komory dopasowana została **metalowa podstawa z nóżkami** - dzięki temu dostęp do komory wędzarniczej znajduje się na optymalnej wysokości. Jest to bardzo wygodne, nie ma potrzeby schylania się czy kucania.

Źródłem dymu wędzarniczego jest wyjątkowy na rynku **generator dymu** o innowacyjnej, opatentowanej konstrukcji, z wydajną elektryczną pompką. Zapewnia on optymalną dystrybucję dymu wędzarniczego. Pompka z regulowaną prędkością przepływu dymu jest tak umiejscowiona na podstawie, by swoje drgania przenosić na cylinder. Dzięki temu zrębki nie zawieszają się w trakcie spalania. Specjalny adapter pozwala na łatwe i szybkie połączenie dymogeneratora z wędzarnią.

Generator dymu mieści ok. 450 g zrębków. Ilość ta zapewnia ok. 3-4 godz. pracy (zależnie od ustawienia przepływu powietrza regulatorem pompki), bez konieczności dosypywania zrębków. **Generator ten umożliwi wędzenie na zimno bez konieczności zakupu i montowania dodatkowych elementów konstrukcyjnych!**

W zestawie:

Komorę wędzarniczą

- z zamontowanym sterownikiem i minutnikiem

- z daszkiem i kominkiem (do samodzielnego montażu)

- wymiar zewnętrzny drewnianej komory wędzarniczej: 50 x 50 x 100 cm (bez daszku)
- wymiar daszku z kominkiem: 53 x 58 x 28,5 cm
- deski modrzewiowe o grubości około 2 cm

Elementy wyposażenia:

- belki drewniane do zawieszania produktów (6 szt.)
- haki wędzarnicze typu S (5 szt.)

Elementy do montażu:

- listwy do daszku (4 szt.)
- zestaw wkrętów do montażu kominka i listew przydachowych (16 szt.)
- zawiasy do daszku (2 szt.)
- zestaw wkrętów do montażu zawiasów (10 szt.)

Podstawa pod komorę wędzarniczą: stalowa, 50 x 50 x 40 cm

Generator dymu dragON Jet 1 z adapterem, pompką i wężykami

Zrębki wędzarnicze (w opakowaniu generatora dymu)

Przewód zasilający

Instrukcje:

- do wędzarni
- do generatora dymu z pompką

Moc grzałki: 1500 W

Porady praktyczne:

Wędzenie na zimno

Odbywa się zazwyczaj w temperaturze do 25C 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 na minutę. 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, a efekt jest doskonały także przy dojrzewaniu długoterminowym.

Wędzenie na ciepło/gorąco

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

W przypadku podpiekania można odłączyć generator dymu i oddziaływać na produkt tylko samą temperaturą.

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