

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-automatyczna-elektryczna-z-termostatem-p-3272.html>



Wędzarnia automatyczna, elektryczna z termostatem

Numer katalogowy	BR-330260
Kod producenta	BR-330260
Kod EAN	5908277717568

Opis produktu

- **Duża moc** - Wędzarnia posiada wbudowaną grzałkę o dużej mocy 1600 W, a także termostat, dzięki którym bez problemu utrzymana zostanie zadana temperatura w komorze wędzarniczej, nawet przy minusowych temperaturach otoczenia.
- **Domowe wędzonki na wyciągnięcie ręki** - wędzarnia idealnie sprawdzi się przy wędzeniu mięs, ryb, serów, a także owoców np. śliwek czy jabłek - zarówno na ciepło z możliwością podpiekania, jak i na gorąco.
- **Solidne wykonanie** - wędzarnia wyposażona jest w magnetyczne drzwiczki o podwójnych ściankach wykonanych ze stali kwasoodpornej i przeznaczona jest jedynie do wędzenia na zewnątrz! W tylnej ściance komory wędzarni znajduje się zaś otwór zapewniający odpowiednią cyrkulację powietrza podczas wędzenia.
- **Temperatura pod kontrolą** - dzięki zamykanym drzwiczkom, a także termostatowi i termometrowi wbudowanemu w drzwi z łatwością dokonasz kontroli, a także zmiany temperatury wewnątrz urządzenia.
- **Kompletny zestaw** - wybierając naszą wędzarnię, stawiasz na solidny produkt wyposażony w 3 ruszty, 1 tackę okapową, 1 tackę na zrębki, 3 haki oraz uchwyt umożliwiający bezpieczne wyjmowanie gorącego rusztu!

Elektryczna wędzarnia z termostatem - model o wyjątkowo dużej mocy (grzałka 1600 W), pozwalający na sterowanie temperaturą wędzenia. Idealnie sprawdzi się przy wędzeniu mięs, ryb, warzyw i owoców. Dzięki tej wędzarni szybko i w prosty sposób przygotujesz pyszne, soczyste i aromatyczne potrawy. Wędzarnia przeznaczona jest do wędzenia na ciepło, jak i gorąco jedynie na zewnątrz i nie wolno korzystać z niej w pomieszczeniach! Wybierając naszą wędzarnię, decydujesz się na kompletny zestaw wyposażony w: 3 ruszty, tackę okapową, tackę na zrębki, 3 haki oraz uchwyt umożliwiający bezpieczne wyjmowanie gorącego rusztu. Dzięki pełnemu zestawowi możesz więc wędzić swoje domowe smakołyki zarówno na wisząco, jak i na leżąco.

Urządzenie posiada podwójne, zamykane magnetycznie drzwiczki wykonane ze stali kwasoodpornej, dzięki którym z łatwością utrzymasz odpowiednią temperaturę wewnątrz urządzenia. W kontrolowaniu temperatury pomoże Ci termostat oraz termometr wbudowany w drzwi.

Należy pamiętać, że w zależności od temperatury zewnętrznej (warunków atmosferycznych) urządzenie może osiągać różne temperatury w komorze wędzarniczej. Pozycja pokrętkła nie ustala zatem określonej temperatury, dlatego rozpoczynając pracę z urządzeniem, warto przetestować efektywność wędzenia zależnie od warunków atmosferycznych. Wraz z nabywaniem doświadczenia ustawianie optymalnej temperatury będzie coraz bardziej intuicyjne.

Wędzarnia jest do pewnego stopnia zabezpieczona przed wodą - niewielka ilość rozpylonej na powierzchni, a następnie wytartej wody nie zaszkodzi więc urządzeniu. Nie należy jednak myć urządzenia wodą pod ciśnieniem. Do czyszczenia wędzarni zaleca się użycie małej ilości wody w połączeniu z łagodnym mydłem, sodą oczyszczoną lub detergentami do czyszczenia grilli oraz gąbki bądź miękkiej szczotki do szorowania. Ruszty, tackę na zrębki, tackę ociekową oraz haki można myć w zlewie.

Dane techniczne:

- całkowita moc: 1600 W
- regulowana temperatura wędzenia
- napięcie: 220 V -240 V~
- częstotliwość: 50 Hz
- wodoodporność: IPx4

-
- grubości ścianek: 0,8mm
 - pojemność na: ok. 8 kg kiełbasy/ok. 6 kg szynki
 - podwójne ścianki drzwiczek
 - masa: 14 kg

Uwaga!

Przed czyszczeniem urządzenia należy je odłączyć od prądu!

Przed użyciem należy zapoznać się z dołączoną do urządzenia instrukcją i poszczególne elementy wyposażenia umieścić w wędzarni zgodnie z podanym schematem.

Wędzenie należy prowadzić pod nadzorem.

W celu zwiększenia potencjału wędzarni i wędzenia np.: na zimno proponujemy doposażenie wędzarni w [generator dymu](#)..

Wymiary:

1. komora:

- długość 47,8 cm
- szerokość 30,5 cm
- wysokość 63,5 cm

2. całkowite wymiary ze stałymi zew. elementami(rączki, zawiasy, itp.)

- długość 49,7 cm
- szerokość 34,8 cm
- wysokość 72 cm

3. wymiary wewnętrzne:

- długość 47 cm
- szerokość 27,9 cm
- wysokość 61 cm
- wysokość robocza max. 38 cm
- pojemność na: ok. 8 kg kiełbasy/ok. 6 kg szynki

4. tacka na zрэbki:

- Ø zew. 23,8 cm

5. tacka okapowa:

- długość 39,7 cm
- szerokość 26,1 cm
- wysokość 1,6 cm

6. ruszt:

- długość 44,5 cm
- szerokość 27 cm
- wysokość 0,4 cm

7. hak:

- Ø zew. 0,3 cm
- wysokość 9 cm