

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/wedzarnia-elektryczna-dragon-z-generatorem-dymu-cyfrowa-browin-p-1020.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Wędzarnia elektryczna - dragON z generatorem dymu, cyfrowa Browin

Cena brutto	1 900,00 zł
Cena netto	1 544,72 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	330275
Kod producenta	330275
Kod EAN	5904816008357
Producent	Browin

Opis produktu

Nowoczesna, elektryczna wędzarnia dragON z generatorem dymu dragON Jet 1 i akcesoriami, to zestaw uniwersalny, wysokiej jakości, zapewniający 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** - wędzarnia idealna do wędzenia we wszystkich opcjach: na zimno, na ciepło i gorąco, a także do podpiekania i obsuszania.
- **Wbudowany sterownik z zewnętrznym cyfrowym panelem kontrolnym** - łatwe i precyzyjne ustawienie właściwej temperatury i czasu wędzenia.
- **Wszystko w jednym zestawie** - wędzarnia z wysokim kominkiem, rusztem, metalowymi belkami i hakami, generator dymu z elektryczną pompką, zrębki, wytrzymały pokrowiec.
- **Jakość, którą docenisz** - konstrukcja zapewnia m.in. dobrą szczelność i termoizolację (podwójne, wewnętrznie docieplane ścianki), przeszkłone drzwi z uszczelką i regulacją docisku.
- **Innowacyjny elektryczny generator dymu dragON Jet 1** (patent firmy Browin) - zapewnia optymalną dystrybucję dymu wędzarniczego.
- **Dodatkowa, zewnętrzna tacka na tłuszcz** - wygodne odprowadzenie nadmiaru tłuszczu z tacki ociekowej z komory wędzarniczej.

Oto prawdziwy hit! Wędzarnia elektryczna dragON charakteryzuje się wysoką jakością, nowoczesną konstrukcją i atrakcyjnym designem. W połączeniu z innowacyjnym, elektrycznym generatorem dymu dragON Jet 1 (patent firmy Browin), spełni oczekiwania każdego użytkownika. Ten praktyczny zestaw jest idealny zarówno dla osób początkujących, jak i mających już doświadczenie w sztuce wędzenia. Sprawdzi się w każdej opcji wędzenia - na zimno, ciepło i gorąco, a także do podpiekania i obsuszania. Wędzona szynka, ser czy wędzony na zimno łosoś - te i inne produkty o niepowtarzalnym aromacie i smaku przygotujesz samodzielnie!

Pojemność 65 L pozwalająca na uwędzenie ok. 8 kg wsadu. W zestawie ruszt, stalowe belki (4 szt.), haki wędzarnicze typu S (5 szt.) i 2 opakowania zrębków wędzarniczych.

Wysokiej jakości sterownik cyfrowy umożliwiający precyzyjną regulację temperatury wewnątrz komory wędzarniczej i ustawianie czasu wędzenia. **Zakres temperatury: 38-135°C, regulacja czasu: od 00:01 do 24:59 h.**

Dobra termoizolacja niwelująca nadmierne skraplanie się wody w komorze wędzarniczej. Podwójne, docieplane od wewnątrz ścianki. Kominiek wentylacyjny (wys. 30 cm) z regulowanym dopływem powietrza zapewniający lepszą cyrkulację i odprowadzanie dymu, a także większą czystość obudowy podczas wędzenia.

Drzwi z uszczelką zamykane na klamrę zapewniają łatwość zamykania i szczelność. Dodatkowym atutem jest możliwość regulacji docisku drzwi za pomocą specjalnego zawiasu umieszczonego w górnej części wędzarni. Szyba w drzwiach komory pozwala na wygodny podgląd wnętrza wędzarni i lepszą kontrolę procesu wędzenia.

Regulowane nóżki ułatwiające stabilne ustawienie wędzarni na dowolnym podłożu.

Specjalna konstrukcja osłony grzałki zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury w komorze, a ponadto skutecznie zabezpiecza grzałkę przed zabrudzeniem się osoczem z wędzonych produktów.

Dwie tacki ociekowe, w tym praktyczna tacka zewnętrzna - zdejmowana, łatwa do opróżniania i mycia. Do tacki tej jest odprowadzany nadmiar tłuszczu z tacki wewnętrznej.

Wyjątkowy na rynku **generator dymu** o innowacyjnej, opatentowanej konstrukcji, z wydajną elektryczną pompką, zapewnia 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 umożliwia wędzenie na zimno** (przy wyłączonej grzałce) **bez konieczności zakupu i montowania dodatkowych elementów konstrukcyjnych!**

Wysoki kominiek (30 cm) jest bardzo łatwy do zamocowania i zdemontowania. Posiada szyber pozwalający regulować gęstość i przepływ dymu. Daje możliwość stworzenia idealnych warunków wędzenia, dopasowanych do Twoich preferencji.

Wędzarnię wygodnie przechowasz w dołączonym, wytrzymałym **pokrowcu**.

Profesjonalna wędzarnia na lata - oferujemy **dodatkowe akcesoria i części zamienne**.

Prosty montaż, łatwe użycie - do wędzarni, generatora dymu i pompki dołączone są instrukcje. UWAGA! Dokładnie zapoznaj się z tymi instrukcjami i stosuj się do zaleceń dotyczących bezpiecznego montażu, użytkowania, czyszczenia i konserwacji tych urządzeń.

Przed pierwszym wędzeniem należy dokonać „wypalenia” wędzarni, czyli przeprowadzić wędzenie bez użycia produktów spożywczych.

Parametry:

- Wymiary wędzarni (bez generatora, kominka i tacki zewnętrznej): 40x43x81 cm (głębokość x szerokość x wysokość)
- Waga (bez generatora): 21 kg
- Moc: 650 W
- Napięcie 220-240 V / 60 Hz
- Zakres temperatur: od +38 do +135°C
- Regulacja czasu: od 00:01 do 24:59 h
- Moc pompki do generatora: 5 W
- Przepływy pompki: 2x3,5 L/min

Elementy zestawu:

- wędzarnia
- panel kontrolny sterownika
- kominiek wentylacyjny z regulowanym dopływem powietrza
- tacka ociekowa
- tacka ociekowa tylna

-
- ruszt
 - belki stalowe (4 szt.)
 - haki wędzarnicze typu S (5 szt.)
 - zębki wędzarnicze (2 opak.)
 - pokrowiec
 - generator dymu dragON Jet 1 z adapterem, pompką i wężykami
 - instrukcja

Porada - jaką metodę wędzenia wybrać?

Można wyróżnić trzy podstawowe metody wędzenia:

- wędzenie na zimno
- wędzenie na ciepło/gorąco
- wędzenie z podpiekaniem (charakterystycznym dla BBQ [barbecue])

Wędzenie na zimno:

Odbywa się zazwyczaj w temperaturze 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 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 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.

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.