

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-wedzarnia-elektryczna-z-generatorem-dymu-p-2226.html>



Zestaw wędzarni elektrycznej z generatorem dymu

Cena	1 650,00 zł
Numer katalogowy	P1-330261
Kod producenta	P1-330261
Kod EAN	5904816000481

Opis produktu

Idealny, uzupełniający się zestaw urządzeń do wędzenia na ciepło, gorąco oraz dzięki dodanemu generatorowi dymu również na zimno. To najlepszy sposób na przygotowanie aromatycznych potraw, pysznych i bez konserwantów.

- **Każdy rodzaj wędzenia** - możliwość wędzenia potraw w łatwy i szybki sposób metodą na zimno dzięki generatorowi dymu oraz na ciepło i gorąco dzięki grzałce o dużej mocy.
- **Wydajny proces** - moc pompki generatora umożliwia kilkugodzinne dymienie w trakcie procesu wędzenia, przy jednokrotnym zasypie zrębkami.
- **Kompletny zestaw** - wszystko czego potrzebujesz do procesu wędzenia znajdziesz w zestawie: wędzarnia elektryczna z pełnym wyposażeniem, generator dymu oraz próbka zrębków wędzarniczych.
- **Łatwy montaż i użytkowanie** - przytwierdzenie generatora do wędzarni jest proste i nie przysporzy Ci trudu. Wszystkie potrzebne do montażu elementy dołączone są do zestawu wraz z instrukcją obsługi.
- **Dodatkowe korzyści** - kupując zestaw zaoszczędzasz pieniądze. W komplecie płacisz mniej niż za te same urządzenia zakupione osobno. Dodatkowo nie martwisz się o elementy mocujące.

Wędzenie to proces w wyniku, którego potrawy uzyskują charakterystyczny aromat, smak i barwę. Poza walorami organoleptycznymi to również sposób na utrwalanie żywności bez użycia sztucznych konserwantów. Proponowany zestaw umożliwia wędzenie każdą metodą: na zimno, na ciepło oraz na gorąco. Pyszne mięsa, wędliny, sery i inne potrawy już teraz w zasięgu Twojej ręki. Zestaw jest prosty w obsłudze a przy tym bardzo wydajny. Proces wędzenia w naszej wędzarni elektrycznej z generatorem dymu to duża przyjemność. Prezentowany zestaw zawiera wszystko czego potrzebujesz w procesie wędzenia. Wędzarnia jest od razu gotowa do użycia - nie wymaga montażu. Przed użyciem należy jednak zapoznać się z dołączoną instrukcją oraz umieścić poszczególne elementy wyposażenia zgodnie z podanym schematem. Generator dymu nie wymaga ciągłego dosypywania zrębków podczas procesu wypalania. Pełny zasyp wystarcza na kilka godzin dymienia, a wszystko to dzięki zastosowaniu pompki o mocy 4 W i wydajności 2 x 4,5 L, która jest elementem zestawu. Nie pozostaje nic innego jak „robić dym” i cieszyć się smakiem wędzonych potraw.

Przygotowanie produktów przed wędzeniem:

- **Peklowanie lub marynowanie** - można wybrać dowolną metodę.
- **Ociekanie i osuszanie** - można je przeprowadzić w warunkach domowych w temperaturze pokojowej z użyciem wentylatora, który przyspieszy proces. Można powiesić produkty w przewiewnym miejscu, ważne aby w dotyku były całkowicie suche. Proces osuszania może trwać od kilku do kilkunastu godzin. Po suszeniu nie należy produktów umieszczać w lodówce, gdyż mogą z powrotem zawilgotnieć. Należy je po tym procesie przenieść od razu do wędzarni, ewentualnie w niej jeszcze poddać procesowi osuszenia (bez dymu), a następnie wędzić wg wybranej metody.

Uruchamianie generatora i wędzarni:

1. Tubę generatora przymocuj do bocznej części wędzarni przy pomocy nitonakrętek. Przystaw dymogenerator do bocznej ścianki z nitonakrętkami, a następnie użyj do mocowania śrub załączonych do zestawu, pamiętając o użyciu po jednej podkładce [9] od strony łba śruby.
2. Dyszę z podłużnym otworem umieść w otworach tuby generatora o średnicy 20 mm w taki sposób, aby podłużny otwór był skierowany w dół.

-
3. Tubę generatora zasyp odpowiednim gatunkiem zrębków.
 4. Podłącz pompkę (wg instrukcji generatora) i nastaw ją na maksymalny przepływ powietrza.
 5. Kiedy pompka zacznie działać, przyłóż płomień zapalniczki do otworów znajdujących się w tubie generatora (do każdego otworu po kolei), aż do momentu, kiedy z dyszy zacznie wydobywać się dym. Płomień powinien zostać zassany do otworów, co świadczy o poprawnym podłączeniu pompki.
 6. Jeśli chcesz wędzić na ciepło lub gorąco podłącz źródło ciepła - włóż grzałkę w komorze wędzarni.
 7. Kominek w postaci zasuw, znajdujący się w tylnej, górnej części wędzarni powinien zostać otwarty, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację dymu w komorze wędzarni.

Uwaga!

Po każdym użyciu dysza generująca dym powinna zostać umyta detergentem usuwającym przypalenia.

Wędzenie należy prowadzić pod nadzorem.

Dane techniczne i wymiary wędzarni:

- wymiary urządzenia: 50 x 35 x 71 cm
- całkowita moc: 1600 W
- regulowana temperatura wędzenia
- napięcie: 220 V - 240 V~
- częstotliwość: 50 Hz
- wodoodporność: IPx4
- całkowita moc: 1600 W
- regulowana temperatura wędzenia
- napięcie: 220 V - 240 V~
- częstotliwość: 50 Hz
- wodoodporność: IPx4
- grubości ścianek: 0,8 mm
- pojemność na: ok. 8 kg kiełbasy / ok. 6 kg szynki
- podwójne ścianki drzwiczek
- korpus wędzarni przystosowany do montażu [dymogeneratora](#)
- masa: 14 kg

Dane techniczne i wymiary generatora dymu:

- Pompka 4 W
- 2 wężyki \varnothing 5/4 mm o długości 210 mm
- Trójnik
- Wąż \varnothing 5/4 mm o długości 820 mm
- Adapter
- Wąż \varnothing 8/5 mm o długości 100 mm
- 8 podkładek nierdzewnych M8
- 4 śruby nierdzewne M8 x 40
- 4 nakrętki nierdzewne M8

Do wędzarni polecamy [zrebki](#) klasy 8 i 10:

780815; 780806; 780606; 780507; 780405; 780404; 780304; 780208; 780104;

780402; 780202.