

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zestaw-wedzarnia-elektryczna-z-generatorem-dymu-p-3269.html>



Zestaw wędzarni elektrycznej z generatorem dymu

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-330261 |
| Kod producenta | BR-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 umożliwi 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 - włącz grzałkę w komorze wędzarni.
 7. Kominiek w postaci zasuwki, 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
- Trójkąt
- Wężyk \varnothing 5/4 mm o długości 820 mm
- Adapter
- Wężyk \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 [zrębki](#) klasy 8 i 10:

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

780402; 780202.