MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

Dane aktualne na dzień: 14-11-2026 10:23

Link do produktu: https://www.marax.pl/generator-dymu-z-podajnikiem-wiorek-drzew-borniak-gd-01-obudowa-alucynk-p-3935.html



Generator dymu z podajnikiem wiórek drzew Borniak GD-01, obudowa alucynk

Cena brutto	**889,00 zł**
Cena netto	**722,76 zł**
Dostępność	**PRODUKT DOSTĘPNY**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**GD-01**
Kod EAN	**5902114270025**
Producent	**BORNIAK**

Opis produktu

Generator dymu z podajnikiem wiórek drzew Borniak GS-01obudowa alucynk

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



Generator dymu **GD-01** firmy **Borniak** stanowi serce wędzarni, gwarantując równomierne i ciągłe działanie do ośmiu godzin od zasypu. Odpowiednia temperatura powoduje żarzenie się zrębków bez ognia, co skutkuje wytwarzaniem dymu wędzarniczego. Nasze rozwiązanie zapewnia najwyższą jakość - piękny kolor, aromat i przede wszystkim wyjątkowy smak potraw. Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do naciśnięcia przycisku.

GENERATOR DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GD-01 obudowa alucynk

Generator dymu wraz z automatycznym podajnikiem wiórek - zrębek drzew wykonany z odpornego na warunki atmosferyczne alucynku **GD-01** firmy **BORNIAK** powstał z myślą o wykorzystywaniu go do wędzarni marki **Borniak**. Uniwersalność tego urządzenia oraz rozsądna cena powodują, że nic nie stoi na przeszkodzie, aby używać go ze wędzarniami innych marek, o ile posiadają one odpowiednie mocowanie. Urządzenie pracuje z komorami o pojemności do **200L.**

Odpowiednio przygotowane wiórki drzew - zrębki wędzarnicze transportowane są dzięki spirali w zasobniku na element grzewczy, gdzie wytwarzają dym (nie są spalane przez płomień). Odpowiednia temperatura grzałki generatora dymu **GD-01** pozwala wydobyć z nich wybrane składniki i to jest sukces wędzarni **BORNIAK**.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



GENERATOR DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GD-01 - prosty w obsłudze

Sercem naszych wędzarni jest generator dymu **BORNIAK GD-01** wykonany z odpornego na warunki atmosferyczne **alucynku** .
Generator dymu GD-01 zapewnia równomierną i ciągłą pracę podczas spalania wiórek drewna. Dym uzyskuje się poprzez tlenie się zrębków wędzarniczych w odpowiedniej temperaturze. Dzięki temu rozwiązaniu uzyskujemy to co najlepsze - idealny dym ze wszystkimi elementami wyekstrahowanymi ze zdrowego drzewa.

Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do naciśnięcia przycisku.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



Prostota w każdym dymnym kęsie - podsumowanie generatora dymu GD-01

Równomierna i ciągła praca: Generator dymu zapewnia stałą produkcję dymu, co gwarantuje jednolitą jakość procesu wędzenia podczas spalania drewna.

Jakość dymu przez 8 godzin: To niezawodne narzędzie umożliwia ciągłą produkcję dymu najwyższej jakości do 8 godzin, co sprawia, że jest idealne do długotrwałego wędzenia potraw.

Kompatybilność: Nasz generator dymu doskonale współpracuje z różnymi wędzarniami, nawet o pojemności 200 litrów.

Prosta obsługa: Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do naciśnięcia jednego przycisku, co czyni obsługę prostą i intuicyjną, bez względu na doświadczenie.

Idealne spalanie: Dzięki naszemu rozwiązaniu można cieszyć się pięknym kolorem, aromatem i przede wszystkim wyjątkowym smakiem potraw, co sprawia, że proces wędzenia staje się nie tylko praktyczny, ale również satysfakcjonujący dla zmysłów.



POJEMNOŚĆ

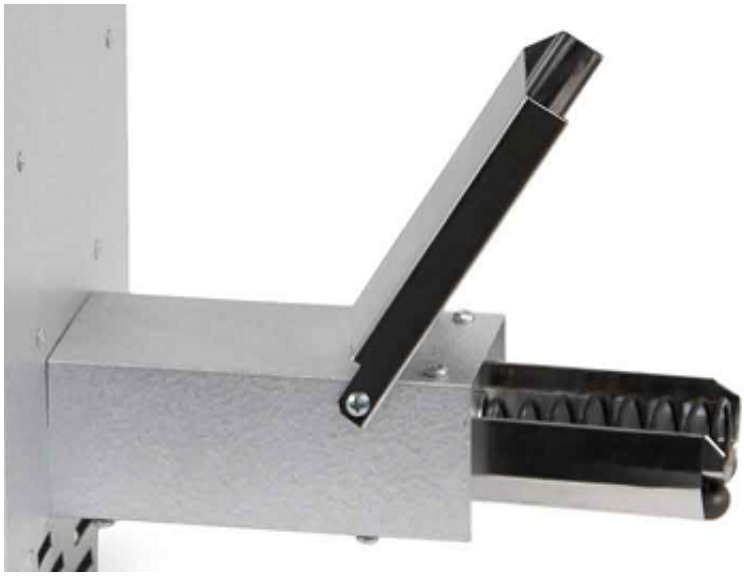
Pojemny zasobnik po zapełnieniu go zrębkami wędzarniczymi wytwarza dym aż do 8 godzin. Ponadto zrębki można łatwo przykryć pokrywą znajdującą się na górze generatora.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



BEZPIECZEŃSTWO

Osłona grzałki zapobiega przedostawaniu się kondensatu z produktów na tlące się wióry.



KONTROLA

Otwory powietrzne są używane do regulacji ilości dostarczanego powietrza do komory wędzarniczej.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



TEMPERATURA

Element grzejny został zaprojektowany tak, aby żarzące się zrębki drewna nadawały Twoim wędzonkom najlepsze walory smakowe.



GENERATOR DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GD-01 - sekret naturalnego wędzenia

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl

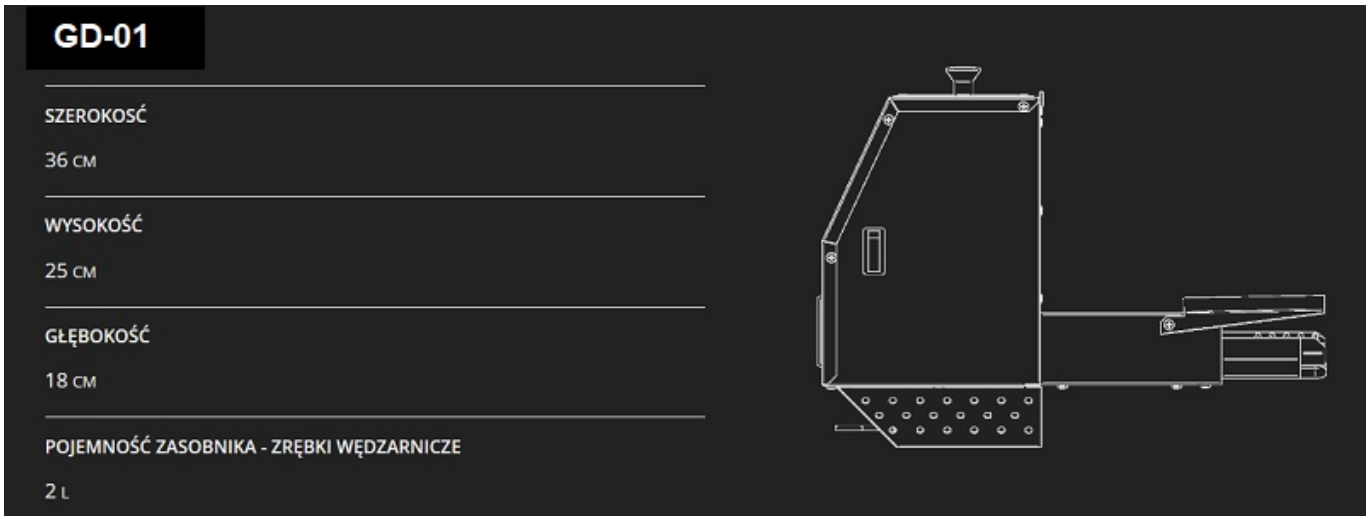
Zrębki drzew - wiórki są niczym przyprawy – zależnie od gatunku drzewa z jakiego zostały pozyskane, jedne bardziej pasują do ryb, inne do wieprzowiny, a jeszcze inne do drobiu. Dym ze spalanych zrębek przenika w głąb produktu nadając mu właściwy dla wykorzystanego gatunku drewna kolor i aromat.

Rodzaj zrębek wędzarniczych ma znaczący wpływ na finalny smak wędzonek. Największą frajdę sprawia mieszanie różnych zrębek, a przez to komponowanie własnych receptur. Jednak musisz mieć pewność, że spalane wióry są całkowicie naturalne – wolne od dodatków chemicznych, pyłów i wszelkich zanieczyszczeń. **Zrębki marki Borniak są odpylone i czyste, generują wolny od niepożądanych substancji dym wędzarniczy.**
Generator dymu **GD-01** potrafi wyekstrahować wszystkie najlepsze składniki i przenieść je do naszej pysznej wędzonki.



WYMIARY GENERATORA DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GD-01

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



PARAMETRY TECHNICZNE GENERATORA DYMU GD-01

Szerokość: 36cm
Wysokość: 25cm
Głębokość: 18cm
Pojemność zasobnika wiórek: 2l
Napięcie zasilania: 230V
Moc grzewcza: 115W
Waga: 3,5kg
Wymiary opakowania: 40 x 29 x 21 cm
Materiał: blacha alu-cynk
Gwarancja: 24 miesiące

ZASTOSOWANIE GENERATORA DYMU Z PODAJNIKIEM WIÓREK BORNIAK GD-01

Generatory dymu BORNIAK model **GD-01** jest przeznaczony do wędzarni elektrycznych **BORNIAK** do komór wędzarniczych o pojemności **70litrów** i **150 litrów**. **Generator GD-01** można zastosować do innych wędzarni do komór o pojemności **max. 200l**.
Generatory dymu **BORNIAK GD-01** stosujemy w wędzarniach **Borniak** wykonanych z **Alu-cynku**, natomiast to wędzarni **Borniak** wykonanych ze **stali nierdzewnych - Smokerów** jest przeznaczony model **GDS-01**, wykonany ze stali nierdzewnej, model **INOX**.

MARAX Import-Export
11-610 Pozezdrze, Kuty 15
tel: +48.533-336-136
POLAND
Zakupy online: www.marax.pl; e-mail: biuro@marax.pl
Wszystkie nasze marki: www.xaram.pl



Masz pytania?- zadzwoń: +48 533 336 136

PRODUCENT

Borniak 3 jest polskim producentem wysokiej jakości urządzeń wędzarniczych. Elektryczne wędzarnie z podajnikiem wiórek drzew i z generatorem dymu jest przełomem w obróbce żywności a łatwość i prostota wędzenia powoduje, że każdy może przygotować zdrową żywność we własnym zakresie. Za **Borniakiem** stoi doświadczenie, wiedza i pasja. Przemawia za nimi zadowolenie tysięcy Klientów w Polsce i na całym świecie. Przez lata **Borniak** przebył długą drogę – od niewielkiego warsztatu technologicznego do nowoczesnego przedsiębiorstwa, które obecnie jest liderem sprzedaży i dystrybucji urządzeń wędzarniczych na świecie. To wszystko sprawia, że stale powiększa się grono Klientów **Borniak** – znajdziemy pośród nich zapalonych wędkarzy i myśliwych, działkowiczów, a także właścicieli ośrodków agroturystycznych. **BORNIAK 3** podąża również w kierunku **Slow Food** i miłośników amerykańskiego **barbecue**; słowem – wszystkich, którzy cenią zdrowe jedzenie i domowe sposoby jego wytwarzania. Dzięki **Borniakowi** łatwiej nam wszystkim wrócić do tradycyjnych i zdrowych metod wytwarzania wyrobów żywnościowych.