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: 08-11-2026 10:55

Link do produktu: https://www.marax.pl/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-borniak-timer-70l-z-podajnikiem-wiorek-i-z-generatorem-dymu-raty-0-p-3929.html



Wędzarnia elektryczna, cyfrowa Borniak Timer 70l z podajnikiem wiórek i z generatorem dymu - RATY 0%

Cena brutto	**4 199,00 zł**
Cena netto	**3 413,82 zł**
Dostępność	**PRODUKT NIEDOSTĘPNY - jest zamiennik na sklepie MARAX.PL**
Czas wysyłki	**Brak na magazynie; podobny produkt dostępny**
Numer katalogowy	**UWDT-70**
Kod producenta	**ver.1.4**
Kod EAN	**5902114271572**
Producent	**BORNIAK**

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, cyfrowa Borniak Timer 70l z podajnikiem wiórek i z generatorem dymu - RATY 0%

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



Najbardziej sprawdzony model wędzarni elektrycznej **Borniak Timer UWDT-70 ver. 1.4** ze **sterowaniem cyfrowym** automatycznie utrzymującym zadaną temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej i w obudowie ze stali **Alu-Cynk** to idealna propozycja dla początkujących i tych bardziej zaawansowanych wędzarników.

Wędzarnia **Borniak Timer 70** idealnie nadaje się do domowych gospodarstw lub małych sklepików z wędlinami, gdzie w łatwy sposób można uwędzić zdrowe i naturalne przysmaki. Szynki, kiełbaski, a nawet sery możemy sami przyrządzić o każdej porze w domowym czy sklepowym zaciszu.
Dzięki optymalnemu połączeniu wszystkich elementów, uzyskiwane w procesie wędzenia wyroby charakteryzują się trwałym smakiem, zapachem i barwą. Ingerencja z zewnątrz ogranicza się do uzupełniania wkładu w postaci zrębków wędzarniczych. Jeden zasyp podajnika wiórek (zrębek) starczy nawet **do 12 godzin** wytwarzania czystego, ciągłego dymu.
Wędzarnia o pojemności **70 l** została zaprojektowana z myślą o tych klientach, których potrzeby są mniejsze w stosunku do większej wędzarni o pojemności **150 litrów**.
Cyfrowe sterowanie **TIMER** z podaniem godziny wyłączenia wędzarni **Borniak Timer 70** pozwala na jednoczesne wędzenie do **10 kg** produktów: mięs, wędlin, serów i ryb **do temperatury 120 st. C.**
Wnętrze wędzarni **Borniak Timer 70** jest wykonane ze stali nierdzewnej dostosowanej do kontaktu z żywnością. Obudowa komory wędzarniczej jest ocieplona pianką poliuretanową i zapewnia optymalną temperaturę wędzenia w zimne dni, a nawet

na jesieni czy też w czasie wędzenia w zimie.
Temperaturę reguluje za pomocą termostatu grzałka o mocy **615 W**.
Charakterystykę wykonania wędzarni dopełniają magnetyczne, szczelne drzwiczki z zainstalowanym termometrem; kominek-szyber umożliwiający regulację ciągu powietrza oraz naczynie z wodą na popiół. Sercem maszyny jest oczywiście generator dymu, będący gwarantem udanego wędzenia **GD-01**.
Wędzarnia **Borniak Timer 70** ma obudowę wykonaną z trwałego i odpornego na warunki atmosferyczne **Alu-Cynku**.

Koszt jednej godziny spalania zrębek to **około 0,8 zł**. Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb



ZASTOSOWANIE WĘDZARNI BORNIAK Timer 70 ver. 1.4

Wędzone produkty mają wielu wielbicieli. Ryby, wędliny czy sery, poddane procesowi wędzenia, nabierają nowych, urzekających walorów smakowych. Warto wiedzieć, że na wysoki gatunek wędzonek zasadniczy wpływ ma odpowiednia budowa wędzarni tak jak **Borniak 3**: odpowiedniej szerokości, wysokości i głębokości komora wędzarnicza wykonana z niereaktywnej stali nierdzewnej **INOX**, wędzarnia ocieplona łącznie z magnetycznymi (samodomykanie się) drzwiczkami co powoduje brak wykraplania pary wodnej na mostkach cieplnych, idealnie dobrane sterowanie temperaturą i dozowaniem zrębek, idealny generator **GD-01** lub (**GDS-01** dla wędzarni **INOX**) powodują, że wyroby są zawsze udane: soczyste, aromatyczne, smaczne.
Poprzez zakup wędzarni **Borniak** oferujemy Państwu wyjątkową możliwość samodzielnego wędzenia swoich ulubionych produktów ze 100% pewnością jakości swoich wyrobów.
W naszym asortymencie znajdą Państwo solidne i funkcjonalne wędzarnie ogrodowe na bazie wędzarni podstawowych**Simple 70, Timer 70** i **Simple 150**, **Timer 150** oraz zaawansowane **Smokery BBQ** wyposażone w nowoczesny generator dymu **GD-01** (lub **GDS-01** dla wędzarni **INOX**).
Znakomita jakość naszych produktów gwarantuje, że przez długie lata będą Państwo mogli cieszyć się wędzonymi wędlinami, wędzonymi serami czy też rybami z własnej wędzarni.

WĘDZIĆ KAŻDY MOŻE - TO JEST NAPRAWDĘ PROSTE ! - przejdź do artykułu...>>>

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



- W prosty sposób możesz sam uwędzić szynki, polędwiczki, kiełbasy oraz ryby.
- Minimum zaangażowania i maksimum unikatowego smaku wędzonych produktów.
- Możliwość wędzenia własnych wyrobów w komfortowych warunkach: przy domu, na balkonie czy w ogrodzie.
- Uzyskasz najwyższą jakość wędzonych produktów przy niskiej cenie wędzenia.
- Generator dymu w sposób ciągły i kontrolowany wytwarza dym z czystych zrębek bukowych lub olchowych uzyskując doskonały smak i trwałość produktów.
- Gwarancja naturalnych wędzonek.

Jeden zasyp - jedno wędzenie 10kg wsadu mięsnego wystarczy nawet **do 8 godz.** wytwarzania dymu a koszt wędzenia tej ilości mięsa wynosi **ok. 6-8 zł przy wiórkach drzew liściastych oraz 10-12 zł przy wiórkach drzew owocowych**

NAJWAŻNIEJSZE CECHY I CHARAKTERYSTYKA WĘDZARNI BORNIAK Timer 70





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

WĘDZARNIA 70l TIMER model UWDT-70 wersja 1.4 podsumowanie:

- **na 10kg** wsadu mięsnego jak wędliny i mięsa,
- **na 6kg** ryb,
- **na 6kg** kiełbasy,
- **6 poziomów** wędzenia,
- **max. temp. 120 st.C,**
- **sterowanie elektroniczne z timerem** (z minutnikiem),
- obudowa zewnętrzna: **alucynk,**
- obudowa wewnętrzna: **stal nierdzewna - inox,**

OPIS GENERATORA DYMU GD-01 na zrębki wędzarnicze (wiórka drzew)



Generator dymu **GD-01** ma decydujący wpływ na sukces wędzenia. Co najważniejsze, zapewnia on równomierną pracę przejawiającą się w jednostajnym spalaniu podawanych zrębek. Takie warunki gwarantują uzyskanie najlepszych wyrobów – aromatycznych, o bogatym smaku i cieszącym oko kolorze.
Cały proces wytwarzania dymu sprowadza się do przyciśnięcia załącznika - a wszystko to za sprawą generatora dymu naszej produkcji.
Generator dymu pracuje tak, by zrębki tliły się wytwarzając dym. Jak wiadomo, odpowiednie spalanie drewna jest tym, co stanowi o powodzeniu wędzenia. I w tym względzie dokonaliśmy automatyzacji procesu.



Spalanie zrębek przeprowadzane jest samoczynnie - zrębki z zasobnika zostają przetransportowane na grzałkę, a tutaj stopniowo ulegają spalaniu. Co należy podkreślić - brak płomienia i odpowiednia temperatura spalania drewna sprawiają, że wyroby wędzone w takich warunkach posiadają doskonały aromat dymny nie będąc osmolone.

ZRĘBKI CZYLI SEKRET NATURALNEGO WĘDZENIA W WĘDZARNIACH 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






Borniak



Zrębki 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 3 są odpylone i czyste, generują wolny od niepożądanych substancji dym wędzarniczy.**
W generatorze dymu **GD-01** (wędzarnie **Alu-Cynk)** lub (**GDS-01** dla wędzarni **INOX**) są spalane zrębki drzew tradycyjnych oraz zrębki drzew owocowych - z niepełnym dostępem powietrza .

Zrębki, wiórka drzew liściastych czy owocowych zakupisz tutaj:
- zrębki, wiórka drzew owocowych: jabłoń, śliwa, czereśnia, wiśnia
- zrębki, wiórka drzew tradycyjnych: buk, olcha, brzoza, dąb

OPIS CYFROWEGO PANELA STEROWANIA Timer

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



Panel Sterowania **Timer z ustawianym czasem wyłączenia pracy** zapewnia kompleksową kontrolę nad procesem wędzenia, umożliwiając wygodną obsługę temperatury, generatora oraz osuszacza. Intuicyjna obsługa wszystkich funkcji jest możliwa dzięki zaawansowanemu panelowi sterowania.

Kontroler Borniak Timer - najważniejsze co musisz wiedzieć:

- **Panel sterowania Borniak** został specjalnie zaprojektowany, by dostarczyć najwyższej wygody użytkowania.

- **Temperatura:** wystarczy ją ustawić, a inteligentny system samodzielnie zadba o utrzymanie jej na stałym poziomie.

- **Timer:** dzięki niemu możemy precyzyjnie określić czas trwania poszczególnych funkcji takich jak grzanie, generowanie dymu czy suszenie sprawiając, że obsługa urządzenia jest jeszcze prostsza.

- **Zegar:** umożliwia dokładne monitorowanie czasu, przez jaki jedzenie pozostaje w dymie, nawet bez konieczności ustawiania timera.

Dzięki **Panelowi Sterowania Timer** korzystanie z wędzarni **Borniak** staje się nie tylko łatwe, ale także pełne precyzji i kontroli.

PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI BORNIAK Timer 70

SKU	**UWDT-70**

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

EAN	**5902114271572**
Materiał	**Stal nierdzewna 1.4016**
Materiał zewnętrzny	**Alu-cynk**
Napięcie znamionowe	**230 V**
Moc urządzenia	**615 W**
Sterowanie	**Timer**
Maks. temperatura	**120 °C**
Zakres pracy	**0 - 120 °C**
Maksymalne obciążenie	**10 kg**
Pojemność komory	**70 L (30 x 40 x 59 cm)**
Wymiary (DxSxW)	**40 x 63 x 100 cm**
Waga	**25 kg**
Wymiary opakowania	**44 x 55 x 86 cm**
Waga paczki	**30 kg**
Gwarancja	**24 miesiące**



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

KUPUJĄC WĘDZARNIĘ BORNIAK Timer 70 OTRZYMUJESZ W ZESTAWIE

- **szafa wędzarnicza 70L - 1 szt.**
- **generator dymu GD-01 - 1 szt.**
- **cyfrowy panel sterowania Timer - 1 szt.**
- **zrębki wędzarnicze 2L - 5 szt. (razem: 10l)**
- **kije wędzarnicze - 3 szt.**
- **misa ociekowa - 1 szt.**
- **regulowane nóżki - 4 szt.**
- **miseczki na wodę - 2 szt.**
- **uchwyty do przenoszenia - 2 szt.**
- **komin z szybrem - 1 szt.**
- **pokrywka na generator dymu - 1 szt.**

- **uchwyt do drzwi - 1 szt.**
- **ociekacz - 1 szt.**
- **ruszt**
- **haki S - 5 szt.**
- **haki podwójne - 5 szt.**
- **kable zasilające - 2 szt.**
- **przyprawy do ryb - 1 szt**

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



Potrzebujesz innej wędzarni Borniak? Zadzwoń: +48 605 316 665

PRODUCENT

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

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.

TYPOSZEREG WĘDZARNI BORNIAK 70l I 150l

TYPOSZEREG WĘDZARNI BORNIAK ZE WZGLĘDU NA POJEMNOŚĆ KOMORY WĘDZARNICZEJ: 70l i 150l

WĘDZARNIE BORNIAK O POJEMNOŚCI KOMORY WĘDZARNICZEJ 70 LITRÓW

Simple 70 - wędzarnia **BORNIAK** o poj. komory **70l** i sterowaniem cyfrowym **Simple** w obudowie **Alucynk***
Timer 70 - wędzarnia **BORNIAK** o poj. komory **70l** i sterowaniem cyfrowym **Timer** w obudowie **Alucynk***
Smoker BBQ Simple 70 - wędzarnia **BORNIAK** o poj. komory **70l** i sterowaniem cyfrowym **Simple** w obudowie **INOX**
Smoker BBQ Timer 70 - wędzarnia **BORNIAK** o poj. komory **70l** i sterowaniem cyfrowym **Timer** w obudowie **INOX**
* wnętrze wędzarni jest w INOX

WĘDZARNIE BORNIAK O POJEMNOŚCI KOMORY WĘDZARNICZEJ 150 LITRÓW

Simple 150 - wędzarnia **BORNIAK** o poj. komory **150l** i sterowaniem cyfrowym **Simple** w obudowie **Alucynk***
Timer 150 - wędzarnia **BORNIAK** o poj. komory **150l** i sterowaniem

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

cyfrowym **Timer** w obudowie **Alucynk***
Smoker BBQ Simple 150 - wędzarnia **BORNIAK** o poj. komory **150l** i sterowaniem cyfrowym **Simple** w obudowie **INOX**
Smoker BBQ Timer 150 - wędzarnia **BORNIAK** o poj. komory **50l** i sterowaniem cyfrowym **Timer** w obudowie **INOX**
* wnętrze wędzarni jest w INOX