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: 06-11-2026 20:22

Link do produktu: https://www.marax.pl/wedzarnia-elektryczna-cyfrowa-smoker-bbq-borniak-timer-70l-z-podajnikiem-wiorek-i-z-generatorem-dymu-raty-0-p-3931.html



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

Cena brutto	**5 549,00 zł**
Cena netto	**4 511,38 zł**
Dostępność	**PRODUKT DOSTĘPNY**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**BBDST-70**
Kod producenta	**ver.1.4**
Kod EAN	**5902114271558**
Producent	**BORNIAK**

Opis produktu

Wędzarnia elektryczna, cyfrowa, smoker BBQ 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



Czas na Wyjątkowy Smak Barbecue z Wędzarnią **Borniak 70 BBQ INOX TIMER.** Całość wykonana ze szlachetnej, szlifowanej stali nierdzewnej, aby zapewnić nie tylko trwałość, ale także elegancki wygląd. Oferuje pojemność **70 litrów z 6 poziomami**, umożliwiając wędzenie nawet **do 10 kg mięsa**.
Łatwa obsługa dzięki cyfrowej kontroli, umożliwia osiągnięcie maksymalnej temperatury **150°C**. Dodatkowo, specjalna izolacja ściany wraz z uszczelką silikonową i zamknięciem magnetycznym zapewniają nie tylko oszczędność energii, lecz także efektywną pracę urządzenia.

Przedstawiamy Wędzarnię Smoker BBQ Borniak – Twój towarzysz w low & slow barbecue

Już teraz możesz podnieść poziom swojej kulinarnej przygody dzięki **Wędzarniom Borniak** - sprzętowi mistrzowskiemu do barbecue, gdzie wyrafinowanie łączy się z wygodą. Przygotuj potrawy jak doświadczony kucharz, prosto w zaciszu swojego ogrodu. Dzięki łatwości obsługi i doskonałej jakości, Wędzarnie **Smoker BBQ Borniak** stają się nieodłącznym towarzyszem każdego pasjonata wędzenia i grillowania.

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



Cechy Wędzarni 70 BBQ INOX TIMER

Uniwersalne Smokery BBQ pozwalają nie tylko na idealne tradycyjne wędzenie, ale także na przyrządzanie wyrafinowanych dań barbecue, takich jak **Pulled Pork** czy soczyste skrzydełka.

Panel Sterowania TIMER zapewnia kompleksową kontrolę nad procesem wędzenia, umożliwiając wygodną obsługę

temperatury, generatora oraz osuszacza. Ponadto pozwala na ustawianie czasów pracy każdej funkcji, co gwarantuje osiąganie rezultatów o najwyższej jakości.

Precyzja Kontrolera dzięki termostatowi elektronicznemu zapewnia kontrolę temperatury do 150°C, a jego łatwa regulacja przy użyciu pokrętła sprawia, że obsługa jest łatwa i intuicyjna.

Pojemność 70 litrów z sześcioma poziomami umożliwia wędzenie **do 10* kurczaków, 40* kiełbasek lub 5 *żeberek.**

Użytkowanie i Oszczędność Energii dzięki specjalnej izolacji ściany, uszczelce silikonowej i zamknięciu magnetycznemu zapewniona jest wygoda użytkowania oraz minimalne zużycie energii.

Szlifowana stal nierdzewna, wykorzystywana w wędzarni, przyczynia się do nadania jej profesjonalnego wyglądu oraz gwarantuje trwałość i odporność na zróżnicowane warunki środowiskowe. Ponadto, odporna jest na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co zwiększa żywotność wędzarni i zapewnia utrzymanie jej estetycznego wyglądu przez długi czas.

Stal nierdzewna zastosowana w konstrukcji wnętrza wędzarni, zapewnia wysokie standardy higieniczne. Materiał ten jest bowiem łatwy do czyszczenia i nie absorbuje zapachów, co jest szczególnie ważne w procesie wędzenia.

* szacowana ilość zależy od wielkości produktu

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 ustawianym czasem pracy** wędzarni - smokera **Borniak 70 BBQ INOX Timer** pozwala na jednoczesne wędzenie do **10 kg** produktów: mięs, wędlin, serów i ryb **do temperatury 150 st. C.**
Wnętrze wędzarni **Borniak 70 BBQ INOX Timer** 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 **1115 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**.

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

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



ZASTOSOWANIE WĘDZARNI SMOKER BBQ 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** i **Simple 150**, **Timer 70** i **Timer 150** a także **smokery BBQ Simple 70, BBQ Timer 70** czy też **BBQ Simple 150, BBQ Timer 150** 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...>>>





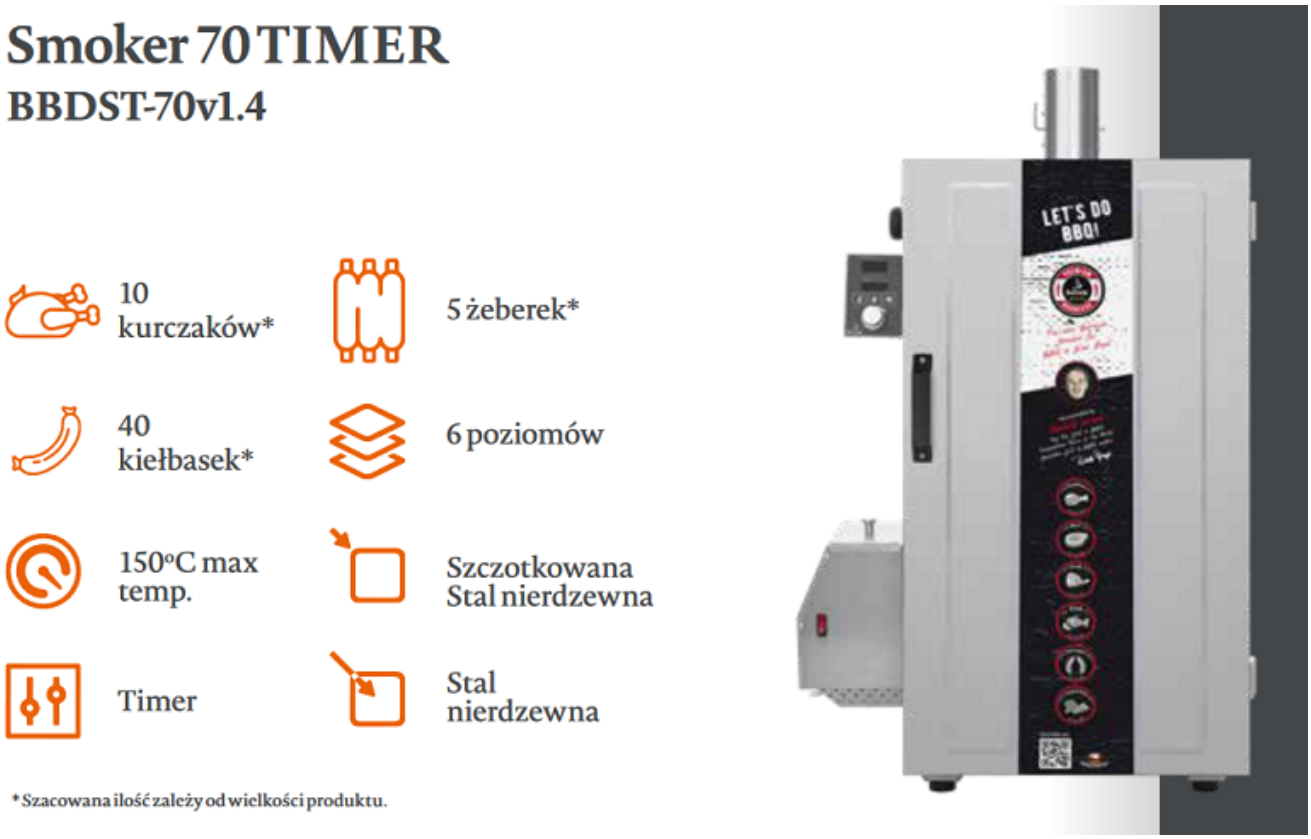

- W prosty sposób możesz sam uwędzić szynki, polędwiczki, kiełbasy oraz ryby.
- Minimum zaangażowania i maksimum unikatowego smaku wędzonych produktów.
- Możliwość wędzenia własnych wyrobów w komfortowych warunkach: przy domu, na balkonie czy w ogrodzie.
- Uzyskasz najwyższą jakość wędzonych produktów 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.

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

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 SMOKERA BBQ BORNIAK TIMER 70





WĘDZARNIA SMOKER BBQ 70l TIMER model BBDS-70 wersja 1.4 podsumowanie:

- **10 kurczaków**,
- **5 żeberek**,
- **40 kiełbasek**,
- **6 poziomów** wędzenia,
- **max. temp. 150 st.C,**
- **sterowanie elektroniczne TIMER z minutnikiem**,
- obudowa zewnętrzna: **szczotkowana stal nierdzewna,**
- obudowa wewnętrzna: **stal nierdzewna - inox,**

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

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** 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







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 PANELU 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 specjalnie zaprojektowany i opracowany specjalnie dla wędzarni Borniak. Temperatura, jak w wersji Simple, utrzymywana jest na zasadzie przewidywania, dzięki czemu mamy pewność stałej temperatury. Timer, w który wyposażony jest nowy sterownik daje nam możliwość ustawiania czasu dla poszczególnych funkcji tj.**grzanie, generowanie dymu, osuszanie**. Korzystanie z urządzenia staje się jeszcze prostsze. Zegar, teraz będziesz wiedział dokładnie ile czasu twoja potrawa była w dymie. Bez ustawienia timer-a, zegar pokazuje nam czas pracy danej funkcji

PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI SMOKERA BBQ BORNIAK Timer 70

SKU	**BBDST-70**
EAN	**5902114271558**
Materiał	**Stal nierdzewna 1.4016**
Materiał zewnętrzny	**Szlifowana stal nierdzewna 1**
Napięcie znamionowe	**230 V**
Moc urządzenia	**1115 W**
Sterowanie	**Timer**
Maks. temperatura	**150 °C**
Zakres pracy	**0 - 150 oC**
Maksymalne obciążenie	**10 kg**
Pojemność komory	**70 L (30 x 40 x 59 cm)**
Wymiary (DxSxW)	**40 x 63 x 100 cm**
Waga	**27 kg**
Wymiary opakowania	**44 x 55 x 86 cm**
Waga paczki	**32 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 SMOKERA BBQ 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