

**POWRÓT DO TRADYCJI
W NOWOCZESNEJ ODSŁONIE**

WĘDZARNIE
TRADYCYJNE

WĘDZARNIE
ELEKTRYCZNE



-  www.pietrzykwedzarnie.eu
-  ul. Górecka 51 43-430 Skoczów
-  kontakt@pietrzykwedzarnie.eu
-  +48 699 892 518

WĘDZARNIE ELEKTRYCZNE

Wędzarnie elektryczne marki PIETRZYK są sprawdzonymi urządzeniami przeznaczonymi do wędzenia ryb, mięsa, serów oraz innych produktów spożywczych. Tworząc nasze wędzarnie, chcieliśmy, by jak najwięcej osób mogło miło spędzać czas, wędząc to, co lubi. Dzięki zastosowaniu pełnej automatyzacji, proces wędzenia nigdy nie był łatwiejszy i mniej pracochłonny. Dodatkową zaletą naszego produktu jest konkurencyjna cena, dzięki której wędzenie staje się osiągalne dla coraz większej grupy.

Nasze urządzenia odpowiadają na potrzeby zarówno początkujących, jak i doświadczonych wędzarzy.

Wykonana z materiałów najwyższej jakości wędzarnia marki Pietrzyk umożliwi przygotowywanie własnych wyrobów wędzarniczych przez wiele kolejnych lat.



CO WYRÓŻNIA NASZE WĘDZARNIE ELEKTRYCZNE Z GENERATOREM DYMU?

Uchwyty

Mocne aluminiowe uchwyty umożliwiające komfortowy transport wędzarni.

Obudowa

Obudowa wykonana z blachy stalowej ocynkowanej, malowanej proszkowo. Wnętrze wędzarni wykonane ze stali nierdzewnej gat. 1.4016 oraz 1.4301, co zapewnia jej długą żywotność.

Uszczelka

Odporna uszczelka silikonowa.

Zamknięcie

Szczelność zapewniona przez wykorzystanie mocnych zamknięć w komorze.

Kominek

Regulacja przepływu dymu przez komorę za pomocą kominka z dźwignią umieszczonego na górze wędzarni.

Regulator wędzarni stworzony z myślą o łatwiejszej obsłudze

Automatyczne odliczanie czasu i regulacja temperatury komory. Informacja o ustawionych parametrach wędzenia - temperaturze w komorze, temperaturze w mięsie, mocy podawanej do grzałki i odliczanym czasie - widoczna na czytelnym wyświetlaczu.

Gniazdo hybrydowe

W każdej wędzarni możliwość podłączenia paleniska tradycyjnego albo wentylatora do suszenia lub przewietrzania komory. Regulator przepływu powietrza w standardzie.

Generator dymu

Szybkie rozpalenie.

Możliwość zadymiania wędzarni w sposób ciągły przez wiele godzin bez konieczności pilnowania i częstego podkładania drewna, jak w przypadku wędzarni tradycyjnej.



W każdej chwili masz możliwość doposażenia wędzarni elektrycznej w palenisko tradycyjne i dzięki temu cieszyć się swobodą wyboru.

Model 175/140E

- Pojemność komory wędzarniczej: 170 l
- Wymiary zewnętrzne (wys. x szer. x głęb.): 1085x720x435 mm
- Wymiary komory wędzarniczej (wys. x szer. x głęb.): 1015x450x373 mm
- Pojemność liczona od tacki ociekowej: 148 l
- Zakres pracy: max 120°C
- Moc urządzenia: 1550 W
- Pojemność generatora dymu: 2,9 l
- Waga: 46 kg

Model 125/90E

- Pojemność komory wędzarniczej: 120 l
- Wymiary zewnętrzne (wys. x szer. x głęb.): 805x720x435 mm
- Wymiary komory wędzarniczej (wys. x szer. x głęb.): 735x450x373 mm
- Pojemność liczona od tacki ociekowej: 100 l
- Zakres pracy: max 120°C
- Moc urządzenia: 1550 W
- Pojemność generatora dymu: 2,1 l
- Waga: 40 kg

Dwie sondy pomiarowe:

- sonda temperatury komory
- sonda temperatury mięsa

Tacka ociekowa kominka

Zabezpiecza wędzonki przed ściekającym osadem z kominka.

Belki ze stali nierdzewnej

Do zawieszania mięs i wędlin.

Konstrukcja wnętrza

Stworzona z myślą o łatwym czyszczeniu.

Ruszt i komplet haków

Do wędzenia mięs i serów.

Taca ociekowa komory wędzarniczej

Ułatwia równomierne rozprowadzanie dymu. Zapobiega przed spływaniem tłuszczu do elementów grzejnych. Pomaga w utrzymaniu czystości na dnie komory.

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA Z GENERATOREM DYMU I TERMOOBIEGIEM

Termoobieg, czyli cyrkulacja powietrza w wędzarni, ma wiele zalet i korzyści w procesie wędzenia.

Dzięki cyrkulacji powietrza, termoobieg gwarantuje równomierne nagrzewanie i wędzenie potraw, co przekłada się na wyjątkowe rezultaty i doskonały smak.

Dodatkową korzyścią termoobiegu jest efektywne usuwanie wilgoci z wędzarni, co wspomaga proces suszenia mięsa. Wędzenie wymaga obniżenia wilgotności potraw, aby skóra mogła odpowiednio wyschnąć i uzyskać pożądaną strukturę.

OPCJONALNIE
PODSTAWA

• Wysokość podstawy: 480 mm

NOWOŚĆ

WĘDZARNIE TRADYCYJNE

Wędzarnie z paleniskiem tradycyjnym marki PIETRZYK są sprawdzonymi urządzeniami do wędzenia produktów spożywczych (ryb, mięs, serów oraz innych produktów wędliniarskich). Stworzyliśmy wędzarnie której obsługa jest procesem wyjątkowo prostym co za ty idzie, będziecie mogli cieszyć się smakiem własnych wyrobów. Doskonale nadaje się dla początkujących jak i dla doświadczonych użytkowników.

Wykonana z materiałów najwyższej jakości zapewni długoletni okres użytkowania w bardzo konkurencyjnej cenie.

Model WPT-175/140

- Pojemność komory wędzarniczej: 170 l
- Wymiary zewnętrzne z podstawą (wys. x szer. x głęb.): 1565x500x435 mm
- Wymiary komory wędzarniczej (wys. x szer. x głęb.): 1015x450x373 mm
- Pojemność liczona od tacki ociekowej: 150 l
- Zakres pracy: max 120°C
- Rury i kolana ze stali nierdzewnej: Ø 100
- Waga: 46 kg

Palenisko tradycyjne V50

- Wymiary (wys. x szer. x głęb.): 285x287x403 mm
- Długość polan drewna: 380 mm
- Materiał: stal gat. 1.4016
- Waga całego urządzenia: 13,3 kg



Model WPT 125/90

- Pojemność komory wędzarniczej: 120 l
- Wymiary zewnętrzne z podstawą (wys. x szer. x głęb.): 1285x500x435 mm
- Wymiary komory wędzarniczej (wys. x szer. x głęb.): 735x450x373 mm
- Pojemność liczona od tacki ociekowej: 100 l
- Zakres pracy: max 120°C
- Rury i kolana ze stali nierdzewnej: Ø 100
- Waga: 40 kg

Palenisko tradycyjne V30

- Wymiary (wys. x szer. x głęb.): 235x237x280 mm
- Długość polan drewna: 260 mm
- Materiał: stal gat. 1.4016
- Waga całego urządzenia: 8,5 kg



Kominiek

Wielostopniowa regulacja ciągu oraz ilości przepływającego dymu poprzez zastosowanie regulacji na palenisku i kominiku wentylacyjnym

Belki ze stali nierdzewnej

Do zawieszania mięs i wędlin.

Ruszt i komplet haków

Do wędzenia mięs i serów.

Wytrzymała konstrukcja

Wytrzymała konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej gat. 1.4016 oraz 1.4301 (komora wędzarni, rury, kolana, palenisko). Podstawa oraz obudowa zewnętrzna wykonana z blach ocynkowanych, malowanych proszkiem. Wykorzystane do budowy materiały zapewnią długą żywotność urządzenia.

Taca ociekowa

Ułatwia równomierne rozpraszanie dymu. Zapobiega przed spływaniem tłuszczu do elementów grzejnych. Pomaga w utrzymaniu czystości na dnie komory.

Stojak

Stabilny stojak umożliwia ergonomiczną obsługę urządzenia podczas użytkowania.

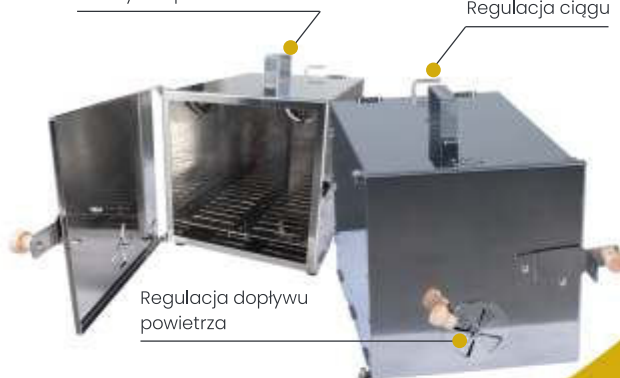
Paleniska tradycyjne V50 i V30

(Pasują również do wędzarni elektrycznej)

Paleniska wędzarni zostały wykonane z materiałów najwyższej jakości, zapewni to długoletni okres użytkowania. Każde palenisko w standardzie wyposażone w ruszt, regulację ciągu, dwuzakresową regulację dopływu powietrza.

Uchwyt do przenoszenia

Regulacja ciągu



Regulacja dopływu powietrza

Dystrybutor: