

WĘDZARNIE ELEKTRYCZNE

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



WĘDZARNIE TRADYCYJNE

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



Dystrybutor:

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA Z GENERATOREM DYMU

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.



www.pietrzykwedzarnie.eu

ul. Górecka 51 43-430 Skoczów

kontakt@pietrzykwedzarnie.eu

+48 33 479 33 17



PARAMETRY TECHNICZNE WĘDZARNI

Model wędzarni: 400/350 E

- **Pojemność komory wędzarniczej:** 400 litrów
wys. x szer. x głęb.: 1150 x 605 x 570 mm
- **Pojemność liczona od tacy ociekowej:** 350 litrów
wys. x szer. x głęb.: 1020 x 605 x 570 mm
- **Zakres pracy:** max 120°C
- **Moc urządzenia:** 3100 W
- **Pojemność generatora dymu:** 2,9 litra lub 3,9 litra
- **Wymiary zewnętrzne wędzarni z podstawą**
wys. x szer. x głęb.: 1900 x 890 x 700 mm
- **Wysokość podstawy z kołami:** 540 mm
- **Wymiary zewnętrzne wędzarni na nóżkach**
wys. x szer. x głęb.: 1400 x 890 x 700 mm
- **Waga bez podstawy:** 72 kg
- **Waga z podstawą:** 84 kg



CO WYRÓŻNIA NASZE WĘDZARNIE ELEKTRYCZNE Z GENERATOREM DYMU?

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.

Uchwyty

Mocne aluminiowe uchwyty umożliwiające komfortowy transport wędzarni.

Uszczelka

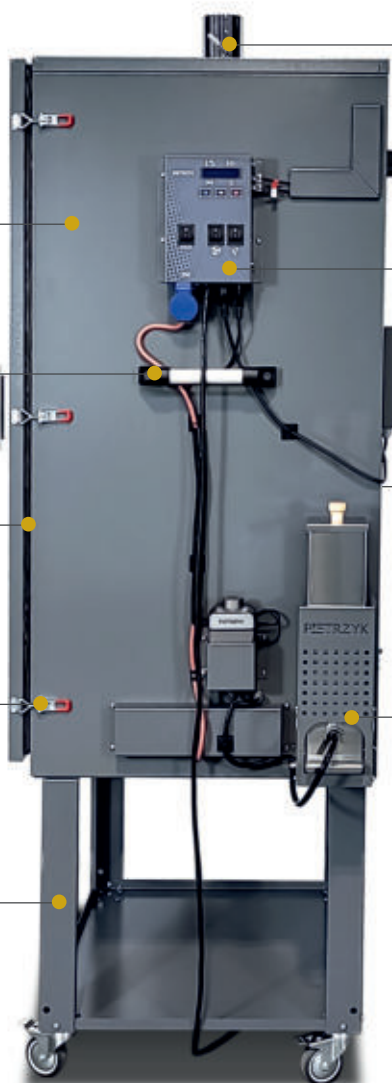
Odporna uszczelka silikonowa.

Zamknięcie

Szczelność zapewniona przez wykorzystanie mocnych zamknięć w komorze.

Podstawa wędzarni

Podstawa, umożliwiający wygodny dostęp do wnętrza wędzarni. Wysokość podstawy z kółkami wynosi 540 mm. Wszystkie koła z hamulcem.



Kominiek

Regulacja przepływu dymu przez komorę za pomocą kominika 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.



Tacka ociekowa kominka

Zabezpiecza wędzonki przed ściekającym osadem z kominka.

Dwie sondy pomiarowe:

- sonda temperatury komory
- sonda temperatury mięsa

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.

