

WEDZARNIA UNIWERSALNA

Wędzenie polega na nasyceniu mięsa składnikami dymu drzewnego, usunięciu części wody i spowodowaniu zmian w białkach, dzięki którym mięso będzie nadawało się do spożycia bez dodatkowej obróbki kulinarnej. Mięso uwędzone zmienia swoje zabarwienie, smak i zapach. Na jego powierzchni tworzy się podsuszona skórka, utrudniająca dostęp drobnoustrojów do głębszych warstw mięsa i zapewniająca jego soczystość. Produkty wędzone stają się odporne na procesy jęlczenia. Dym wędzarniczy otrzymujemy podczas spalania kawałków drewna i trocin przy ograniczonym dostępie powietrza. W zależności od temperatury dymu i czasu trwania wędzenia rozróżniamy wędzenie gorące i wędzenie zimne.

Wędzarnia produkowana przez naszą firmę charakteryzuje się uniwersalnością. Jest to urządzenie przystosowane do wędzenia zarówno na gorąco, przy pomocy płyty grzejnej służącej do spalania wiórów wędzarniczych, jak też do wędzenia na zimno dzięki możliwości kanałowego doprowadzenia dymu wytwarzanego z tzw. "zadymiacza".

Uniwersalność naszego urządzenia uzyskaliśmy dzięki zastosowaniu dwóch rodzajów palenisk.

klasycznego, służącego do spalania różnych gatunków drewna w zależności od indywidualnych potrzeb użytkownika

elektrycznego, służącego do wytwarzania dymu z wiórów wędzarniczych dostępnych na naszym rynku.

Palenisko elektryczne o mocy 2kW wyposażone zostało w precyzyjny regulator temperatury zapobiegający spaleniowi bądź wytopieniowi wędzonki. Ponadto na drzwiach komory umieszczony jest termometr pozwalający na precyzyjne określenie temperatury w samej komorze wędzarniczej



Dane techniczne wędzarni GT-W1

Szerokość: 720mm

Głębokość: 500mm

Wysokość całkowita: 1470mm

Wysokość komory wędzarniczej: 1000mm

Masa całkowita: 120kg