

KARTA PRODUKTU



Jak działa generator dymu?

Generator dymu działa na zasadzie powolnego spalania zrębków drzewnych (tzw. chipsów wędzarniczych), które umieszczone są w komorze spalania. Wentylator zasysa powietrze i dostarcza je do komory, gdzie następuje kontrolowane tlenie się drewna, generujące gęsty, aromatyczny dym. Dym ten jest następnie kierowany przez komin do wnętrza wędzarni, gdzie otula produkty spożywcze, nadając im charakterystyczny smak i zapach. Dzięki regulacji przepływu powietrza możliwe jest precyzyjne sterowanie intensywnością procesu wędzenia.