

Budowa wędzarni DAVID HC Hot & Cold



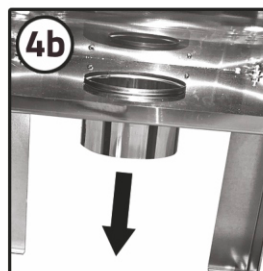
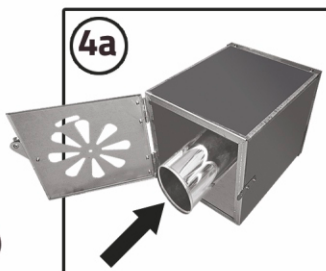
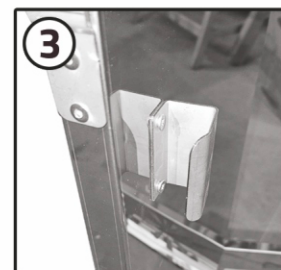
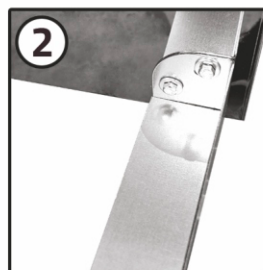
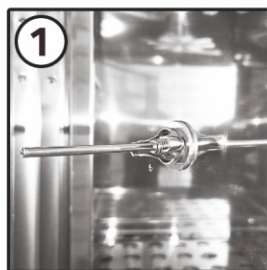
Elementy wędzarni

- A - dwa poziomy uchwytów na drążki
- B - drewniane drążki
- C - haki wędzarnicze
- D - termometr wędzarniczy
- E - półka ze stali nierdzewnej - rozprowadzacz dymu
- F - dodatkowa półka ze stali nierdzewnej do wędzenia np. serów
- G - śmigło dolne - reguluje dopływ powietrza
- H - śmigło górne - reguluje odprowadzenie dymu
- I - drzwi główne
- J - drzwiczki paleniskowe
- K - zamknięcia drzwi
- L - popielnik z otworami doprowadzającymi powietrze (do wędzenia na ciepło)
- M - palenisko zewnętrzne (do wędzenia na zimno)
- N - rura łącząca palenisko z wędzarnią
- O - kolano łączące rurę z wędzarnią
- P - pierścień kolana
- R - nóżki



Instrukcja montażu DAVID HC Hot & Cold

1. Zamocować i przykręcić termometr do drzwi głównych wędzarni w przygotowanym otworze (D).
2. Zamocować nóżki do przygotowanych otworów w dnie wędzarni (R)
3. Zamocować uchwyt do drzwi głównych
4. Montaż paleniska zewnętrznego (M):
 - a) otworzyć drzwiczki paleniska zewnętrznego i włożyć rurę węższą stroną w otwór w tylnej ścianie paleniska (MN) do zaklinowania
 - b) zdemonstrować pierścień z kolana (P) i włożyć go od środka wędzarni w otwór w dnie wędzarni
 - c) połączyć kolano (O) z pierścieniem (P)



Przed wędzeniem należy rozgrzać wędzarnię. W tym celu umieszczamy wybrany rodzaj zrębków wędzarniczych w popielniku i rozpalamy. Zrębki powinny być suche, dzięki temu będą się tlić wytwarzając dym wędzarniczy. Wędzarnia umożliwia 3 stopniową regulację wysokości umocowania półek. Istnieje również możliwość zamówienia półek wg indywidualnego wzoru. Dwa poziomy uchwytów na drążki umożliwiają wykorzystanie w pełni gabarytów komory wędzarniczej do zawieszenia mięs czy ryb. Dwa śmigła regulują dopływ powietrza do komory wędzarniczej oraz wylot spalin, dzięki czemu użytkownik ma pełną kontrolę nad temperaturą wewnątrz wędzarni. Na drzwiach głównych umieszczony jest specjalistyczny termometr z sondą o zakresie od 0 do 120°C.