

Barbecue a gas



FÒGHER

the master chef barbecue

La sintesi del barbecue perfetto.

La massima espressione della qualità, racchiusa in un prodotto dalle caratteristiche altamente professionali. Progettato e costruito interamente in Italia, il Barbecue a Gas FÒGHER si distingue per il design dal carattere esclusivo e dai sistemi di cottura brevettati che permettono di ottenere risultati eccezionali nella cottura di qualsiasi tipologia di cibo.



Barbecue a gas

Prodotto disponibile in tre dimensioni
comprensivo di accessori di cottura.

Scoprilò a pagina 12



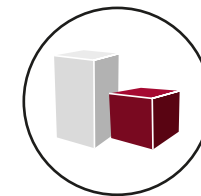
Barbecue a gas con forno

Prodotto disponibile in due dimensioni, comprensivo
di accessori di cottura e di coperchio per affumicare e
cucinare in modo indiretto.

Scoprilò a pagina 14

Materiali straordinari. Qualità senza tempo.

Un prodotto speciale, che utilizza materiali speciali come la lamiera alluminata e le particolari verniciature, capaci di resistere alle alte temperature di utilizzo. La fascia centrale, cuore pulsante del prodotto, è in acciaio Inox con finitura satinata. Non ci sono molte saldature, perchè gli elevati spessori di utilizzo hanno permesso di ridurle al minimo favorendone la resistenza, e mantenendo la qualità inalterata nel tempo.



Design Innovativo

Un perfetto equilibrio di proporzioni, definito da linee pulite e volumi minimali che sottolinea l'eleganza e la funzionalità di un barbecue professionale.



Sistemi Brevettati

Ogni macchina è speciale perchè racchiude in sé le innovative soluzioni tecniche di sistemi brevettati per la cottura e l'estrazione dei fumi.



Made in Italy

Ogni prodotto FÒGHER, viene progettato e realizzato al 100% in Italia, grazie alla creatività e all'esperienza che garantisce massima qualità in ciò che facciamo.

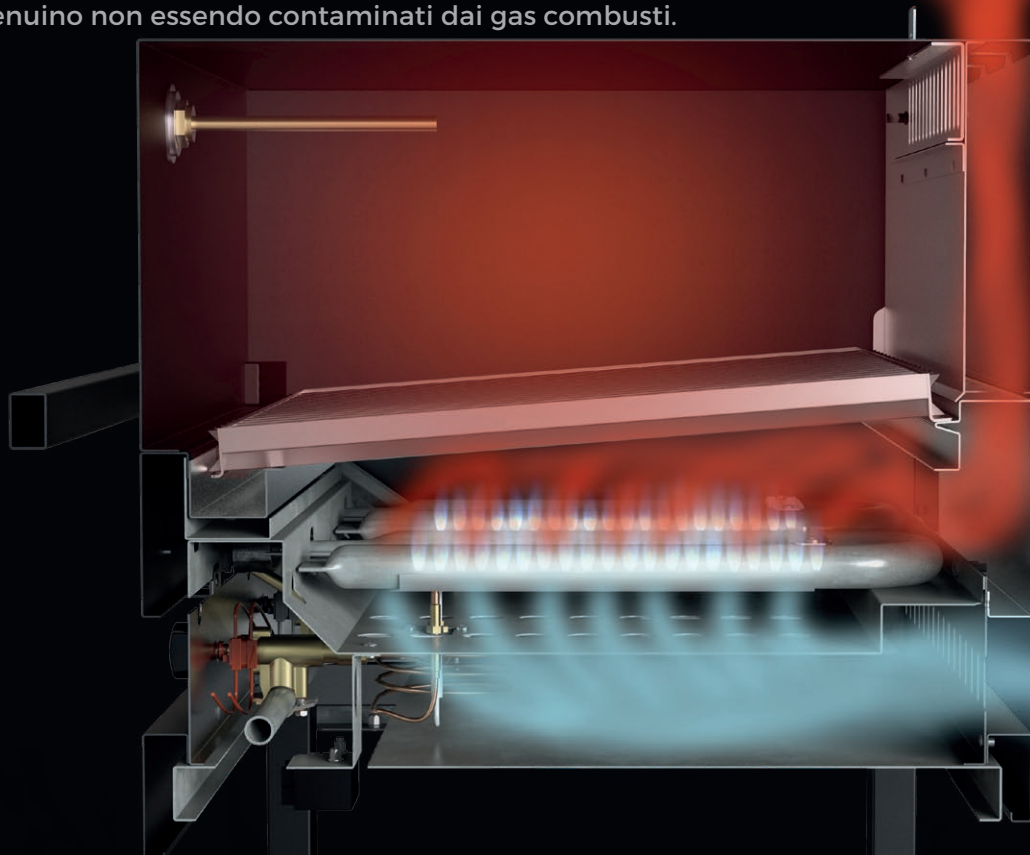


Qualità Professionale

Le prestazioni ai massimi livelli che si ottengono con i prodotti FÒGHER, li rendono strumenti professionali per la cottura dei cibi.

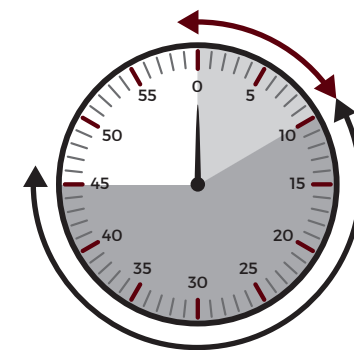
ATTENZIONE ALLA SALUTE SENZA RINUNCIARE AL GUSTO

L'innovativo sistema Brevettato FÒGHER, costruito e realizzato al 100% in Italia, consente l'estrazione dei fumi di combustione della camera di cottura. Questa speciale soluzione, consente di cucinare cibi in modo più sano e genuino non essendo contaminati dai gas combusti.

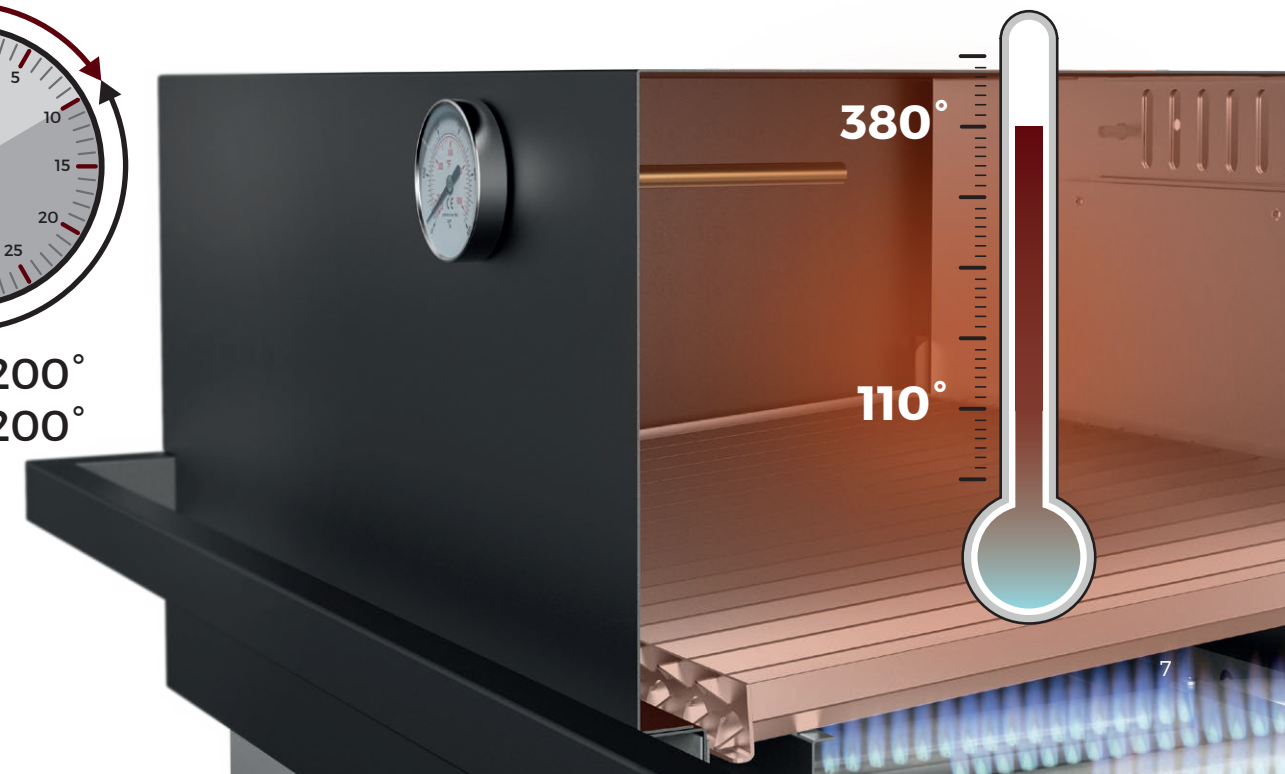


TEMPERATURA SOTTO CONTROLLO PER TUTTA LA DURATA DELLA COTTURA

Il Brevetto integrato al sistema FIRE CORE consente di mantenere la temperatura di esercizio costante all'interno del range definito per tutta la durata della cottura. Grazie a questa specifica caratteristica, appositamente studiata, è possibile ridurre al minimo l'intervento del cuoco e garantire risultati eccellenti.



- 10' → 200°
- 45' → 200°



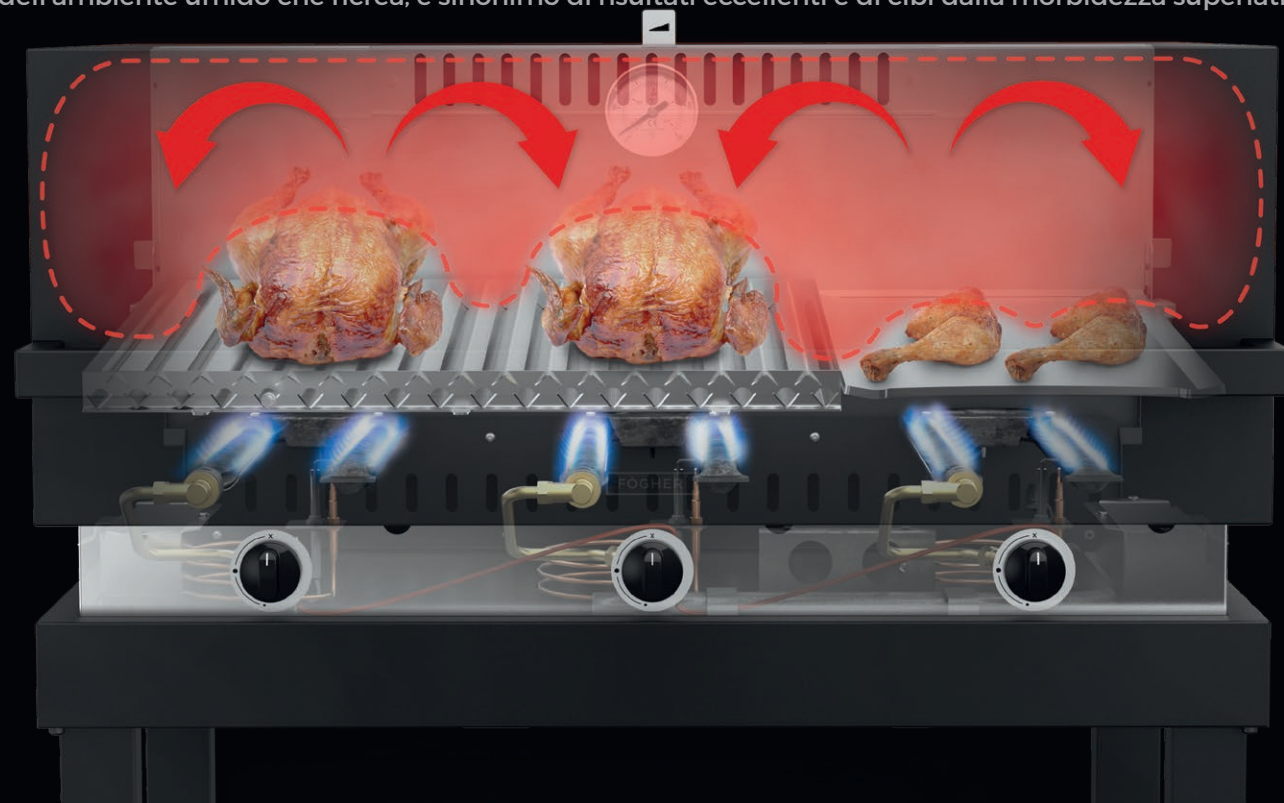
BRUCIATORI PROFESSIONALI DA 4 Kw cad

I bruciatori professionali di tipologia "Grandi Cucine", producono una potenza di 4 Kw cad e sono gestibili in modo indipendente attraverso le manopole frontali. L'utilizzo in abbinamento alla griglia a Doppia V, non avviene mai a contatto diretto con i liquidi di cottura, riducendo il bisogno di manutenzione e aumentando la durata del prodotto.



LA COTTURA A FORNO E LA BONTÀ DEL BARBECUE SI INCONTRANO

Cucinare differenti tipologie di cibi, sia grassi che delicati, non sarà più un problema con la cottura indiretta. Come per il forno, la fonte di calore non incontra mai direttamente l'alimento, cuocendo lentamente a costanti temperature medio-basse che evitano qualsiasi tipo di bruciatura. La presenza del coperchio e dell'ambiente umido che ricrea, è sinonimo di risultati eccellenti e di cibi dalla morbidezza superlativa.



TUTTO LO SPAZIO CHE VUOI PER UNA COTTURA UNIFORME

Non importa in quanti siate a tavola e di quanto spazio di cottura abbiate bisogno, perchè la struttura lineare che caratterizza il corpo macchina vi fornisce ogni centimetro di cui avete bisogno.

Se poi preferite la cucina indiretta, nessun problema, la particolare disposizione perpendicolare dei bruciatori rispetto alle griglie, ne agevola la gestione e la zona temperata frontale, mantiene i cibi caldi senza alterarne le caratteristiche organolettiche di preparazione.



IL PIACERE DELL’AFFUMICATURA E DELLA CUCINA INDIRETTA

Cucinare e affumicare le pietanze in tutta semplicità, ma con risultati da vero professionista, è un’operazione del tutto naturale con il Barbecue a Gas con forno e l’apposito Kit Smoker. La cottura indiretta a basse temperature, viene valorizzata posizionando i chips da affumicatura nell’apposito contenitore, al fine di arricchire ogni alimento con nuove combinazioni di sapori e fragranze tutte da provare.



BARBECUE A GAS



FGA 250

CODICE PRODOTTO	1032523
/ Colore:	Nero alte temperature
/ Combustibile:	Gas
/ Numero di bruciatori:	1
/ Accensione dei bruciatori:	Elettronica
/ Superficie di cottura:	250x400 mm
/ Dimensione prodotto chiuso:	303x480xh266 mm
/ Dimensione imballo:	350x530xh315 mm
/ Peso imballo:	20 Kg



FGA 500

CODICE PRODOTTO	1032524
/ Colore:	Nero alte temperature
/ Combustibile:	Gas
/ Numero di bruciatori:	2
/ Accensione dei bruciatori:	Elettronica
/ Superficie di cottura:	500x400 mm
/ Dimensione prodotto chiuso:	554x480xh266 mm
/ Dimensione imballo:	600x530xh315 mm
/ Peso imballo:	30 Kg



FGA 750

CODICE PRODOTTO	1031475
/ Colore:	Nero alte temperature
/ Combustibile:	Gas
/ Numero di bruciatori:	3
/ Accensione dei bruciatori:	Elettronica
/ Superficie di cottura:	750x400 mm
/ Dimensione prodotto chiuso:	804x480xh266 mm
/ Dimensione imballo:	850x530xh315 mm
/ Peso imballo:	40 Kg

BARBECUE A GAS CON FORNO



FGA 500 FO

CODICE PRODOTTO	1032526
/ Colore:	Nero alte temperature
/ Combustibile:	Gas
/ Numero di bruciatori:	2
/ Accensione dei bruciatori:	Elettronica
/ Superficie di cottura:	500x400 mm
/ Dimensione prodotto chiuso:	555x551xh473 mm
/ Dimensione imballo:	600x575x515 mm
/ Peso imballo:	35 Kg



FGA 750 FO

CODICE PRODOTTO	1032527
/ Colore:	Nero alte temperature
/ Combustibile:	Gas
/ Numero di bruciatori:	3
/ Accensione dei bruciatori:	Elettronica
/ Superficie di cottura:	750x400 mm
/ Dimensione prodotto chiuso:	806x551xh473 mm
/ Dimensione imballo:	850x575x515 mm
/ Peso imballo:	45 Kg

ACCESSORI



FMO 750

CODICE PRODOTTO

1033326

/ Colore:

RAL 7022

/ Dimensione prodotto chiuso:

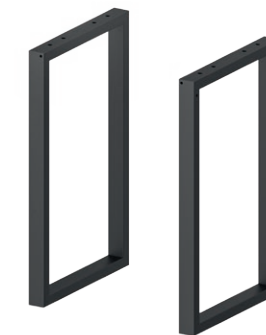
824x565xh765 mm

/ Dimensione imballo:

850x880xh530 mm

/ Peso imballo:

50 Kg



FGF GAS

CODICE PRODOTTO

1031490

/ Colore:

Nero alte temperature

/ Dimensione prodotto chiuso:

443x50xh730 mm

/ Dimensione imballo:

450x735xh110 mm

/ Peso imballo:

8 Kg

ACCESSORI



FPC 250

CODICE PRODOTTO **1033116**
/ Dimensione prodotto chiuso: 248x410xh6 mm



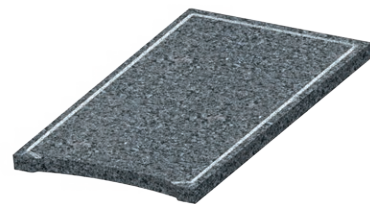
FGD 250

CODICE PRODOTTO **1033117**
/ Dimensione prodotto chiuso: 250x410xh26 mm



FGD 500

CODICE PRODOTTO **1033118**
/ Dimensione prodotto chiuso: 500x410xh26 mm



FPO

CODICE PRODOTTO **1033127**
/ Dimensione prodotto chiuso: 250x410xh20mm



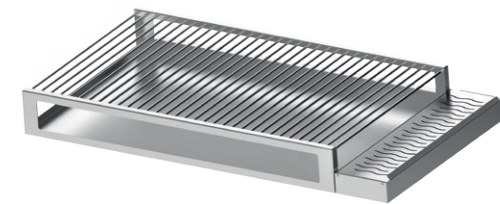
FRR

CODICE PRODOTTO **1035317**
/ Dimensione prodotto chiuso: 250x480xh30 mm



FGS 500

CODICE PRODOTTO **1033097**
/ Dimensione prodotto chiuso: 390x407xh85 mm



FGS 750

CODICE PRODOTTO **1033095**
/ Dimensione prodotto chiuso: 641x407xh85 mm

Deimos srl

REGISTERED OFFICE:

Via Ramentera, 52
32035 Santa Giustina (BL) - ITALY

HEADQUARTERS:

Via Cavassico Inferiore, 1 - 32028, Trichiana (BL) - ITALY
tel. (+39) 0437 8066 - fax. (+39) 0437 806699
www.deimosgroup.it - info@deimosgroup.com
P.IVA e C.F. 00847230257

www.fogher.com - info@fogher.com



the master chef barbecue

FÒGHER is a trademark Deimos 2018 ©, DEIMOS srl All rights reserved.

product design - art direction - graphic design: anidridedesign - Arch. Nicola De Pellegrini

CAE20.04.0019 REV.00