

Smoker professionale



FÒGHER

the master chef barbecue

La massima espressione dell'esperienza culinaria.

Il concetto di estrema professionalità alla base dei prodotti FÖGHER, raggiunge la sua quintessenza in un oggetto unico nel suo genere come lo SMOKER PROFESSIONALE. Il suo design monolitico, dai tratti lineari e minimali è il frutto di una ricerca in costante evoluzione che mette in primo piano l'esclusiva configurazione separata tra la camera di combustione da quella di cottura. Un prodotto che esiste perchè progettato e costruito interamente in Italia.



Smoker professionale

Prodotto per l'affumicatura, disponibile in due dimensioni, comprensivo di accessori di cottura.

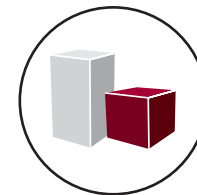
Scopriilo a pagina 12



Fuori dal comune perchè fatto in modo eccezionale.

Non potevamo che offrirvi il meglio delle prestazioni nella cottura dei cibi, senza utilizzare materiali dalle qualità eccezionali.

La lamiera alluminata con cui è realizzata la struttura è valorizzata da speciali verniciature per alte temperature, mentre all'interno è il miglior acciaio Inox a garantire risultati al di là di ogni aspettativa. E che dire della coibentazione interna a tutta la scocca? Semplicemente che riduce gli scambi termici con l'esterno, migliorandone la resa.



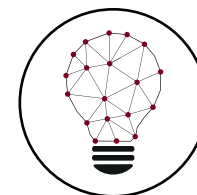
Design Innovativo

Un prodotto senza termine di paragone, lo si percepisce subito. Il suo design rispecchia a pieno gli stilemi geometrici e minimali dei prodotti FÒGHER, dettati non solo da valori estetici, ma da rilevanti caratteristiche funzionali.



Made in Italy

Progettiamo e realizziamo interamente in Italia, perchè è qui che il connubio della nostra creatività ed esperienza dà vita alla massima espressione di ciò che sappiamo fare.



Tecnologia Innovativa

Tutte le esclusive funzionalità che caratterizzano ogni singola macchina si possono riassumere in soluzioni tecniche all'avanguardia appositamente pensate per esaltare i risultati di ogni singolo piatto.



Qualità Professionale

Qualunque sia il prodotto FÒGHER, la garanzia è sempre quella di raggiungere il massimo. Siamo professionisti in questo settore e accettare la sfida significa vincerla senza compromessi.

NESSUN IMPREVISTO VIA ALLA COTTURA

Una cucina professionale non può lasciare spazio agli imprevisti. È per questo che lo **SMOKER PROFESSIONALE** controlla la temperatura interna per mezzo di un doppio termometro analogico oltre alla predisposizione di serie per l'inserimento di sonde di controllo. Non resta che goderti il piacere di cucinare.



IL MASSIMO RISULTATO CON IL MINIMO SPRECO

La protezione è l'arma vincente contro lo spreco. La scocca dello **SMOKER PROFESSIONALE** è interamente coibentata con materiale isolante. Ciò fa sì che lo scambio termico fra l'interno e l'esterno si riduca al minimo abbattendo di conseguenza il consumo di combustibile.

- 1 Scocca esterna
- 2 Scocca interna
- 3 Materiale isolante



AL CENTRO DI UNA CUCINA DA INTENDITORI

Un cuore di acciaio altamente evoluto per una cucina speciale.

Il FIRE CORE: un sistema in grado di schermare l'irradiazione termica proveniente dal carbone e di gestire il controllo dei fumi e del calore nella camera di cottura tramite le serrande superiori ed inferiori.



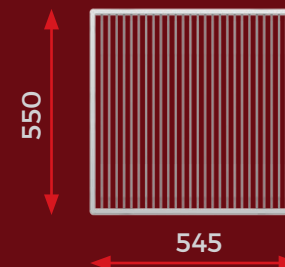
MAI VISTO COSÌ TANTO SPAZIO

Ti abbiamo dato tutto lo spazio che avevamo a disposizione.

La forma quadrata dello SMOKER consente di sfruttare appieno tutta la superficie su ogni griglia. Non basta? Con le guide laterali puoi regolare le griglie in altezza così avrai più piani di cottura contemporaneamente.

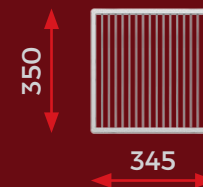
FSM P650

superficie di cottura:
545x550 mm - 3 livelli



FSM P450

superficie di cottura:
345x350 mm - 2 livelli



AFFUMICATURA AI MASSIMI LIVELLI

Abbiamo deciso di realizzare il miglior Smoker esistente, che potesse dare ai cibi l'aroma dell'affumicatura, senza danneggiarne le qualità. Oggi, lo **SMOKER PROFESSIONALE** permette questo, grazie al passaggio laterale che convoglia i fumi e bilancia la loro distribuzione nella camera di cottura.



AD OGNI ESIGENZA LA RISPOSTA MIGLIORE

Diverse esigenze. Due risposte.
FSM P450 e FSM P650. Il primo piccolo, elegante, performante, ideale per l'uso amatoriale.
Il secondo pensato per il catering e per chi lavora nel campo della ristorazione. Due soluzioni accomunate da un unico elemento: l'elevata professionalità.

FSM P450



FSM P650



SMOKER PROFESSIONALE



FSM P450

CODICE PRODOTTO

1031241

/ Colore:

Nero alte temperature

/ Combustibile:

Carbonella

/ Superficie di cottura:

345x350 mm 2 livelli

/ Dimensione prodotto chiuso:

450x470x1052 mm

/ Dimensione imballo:

500x500x1080 mm

/ Peso imballo:

40 Kg



FSM P650

CODICE PRODOTTO

1032528

/ Colore:

Nero alte temperature

/ Combustibile:

Carbonella

/ Superficie di cottura:

545x550 mm 3 livelli

/ Dimensione prodotto chiuso:

670x650x1562 mm

/ Dimensione imballo:

700x700xh1600 mm

/ Peso imballo:

85 Kg

ACCESSORI

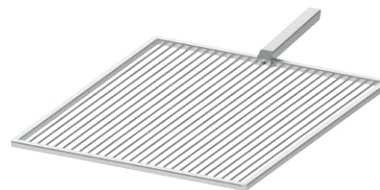


FGS P450

CODICE PRODOTTO

1033098

/ Dimensione prodotto chiuso: 345x350xh12 mm



FGS P650

CODICE PRODOTTO

1033099

/ Dimensione prodotto chiuso: 545x550xh12 mm



FGU P450

CODICE PRODOTTO

1033114

/ Dimensione prodotto chiuso: 355x22xh37,50 mm



FGU P650

CODICE PRODOTTO

1033115

/ Dimensione prodotto chiuso: 555x22xh42 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

CAE20.04.0037 REV.00