

Barbecue à gaz



FÒGHER

the master chef barbecue

La synthèse du barbecue parfait.

La plus haute expression de la qualité, contenue dans un produit aux caractéristiques hautement professionnelles. Conçu et construit entièrement en Italie, le Barbecue à gaz FÒGHER se distingue par son design exclusif et par les systèmes de cuisson brevetés qui permettent d'obtenir des résultats exceptionnels dans la cuisson de n'importe quel type d'aliment.



Barbecue à gaz

Produit disponible en trois dimensions avec accessoires de cuisson.

Découvrez-le à la page 12



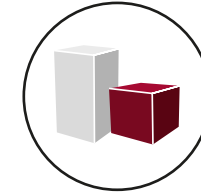
Barbecue à gaz avec four

Produit disponible en deux dimensions avec accessoires de cuisson et couvercle pour le fumage et la cuisson indirecte.

Découvrez-le à la page 14

Matériaux extraordinaires. Qualité intemporelle.

Un produit de haut standing, qui utilise des matériaux spéciaux comme la tôle aluminée et des peintures particulières capables de résister aux hautes températures d'utilisation. La bande centrale, cœur battant du produit, est en acier inox avec finition satinée. Grâce aux fortes épaisseurs des matériaux utilisés le nombre des soudures a pu être réduit au minimum au profit de la résistance et du maintien d'une qualité inaltérée dans le temps.



Design Innovant

Un parfait équilibre des proportions, défini par des lignes nettes et des volumes minimalistes, qui souligne l'élégance et la fonctionnalité d'un barbecue professionnel.



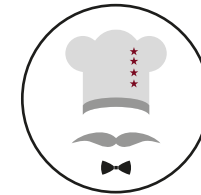
Systèmes Brevetés

Chaque machine est spéciale parce qu'elle réunit les solutions techniques innovantes de nos systèmes brevetés pour la cuisson et l'extraction des fumées.



Made in Italy

Chaque produit FÒGHER est conçu et réalisé entièrement en Italie, où notre créativité et notre expérience sont la garantie d'une qualité sans rivale.

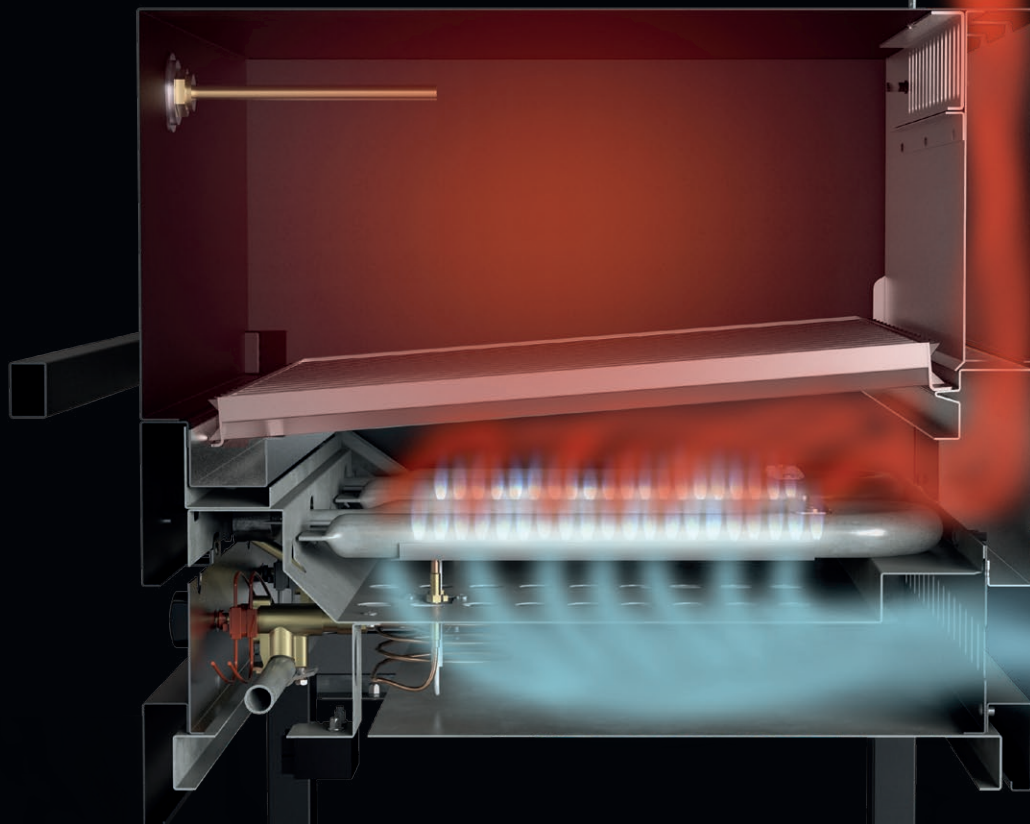


Qualité Professionnelle

Les performances aux plus hauts niveaux qui s'obtiennent avec les produits FÒGHER en font des instruments professionnels pour la cuisson des aliments.

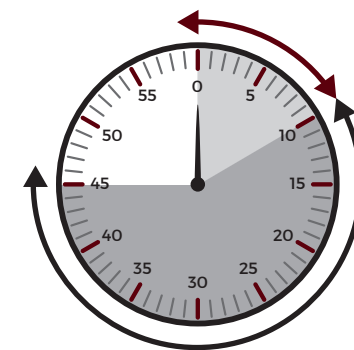
VEILLER À LA SANTÉ SANS RENONCER AU GOÛT

L'innovant système breveté FÒGHER, entièrement construit en Italie, permet l'extraction totale des fumées de combustion de la chambre de cuisson. Cette solution spéciale permet de cuisiner des aliments de façon plus saine et naturelle en évitant toute contamination par les gaz brûlés.

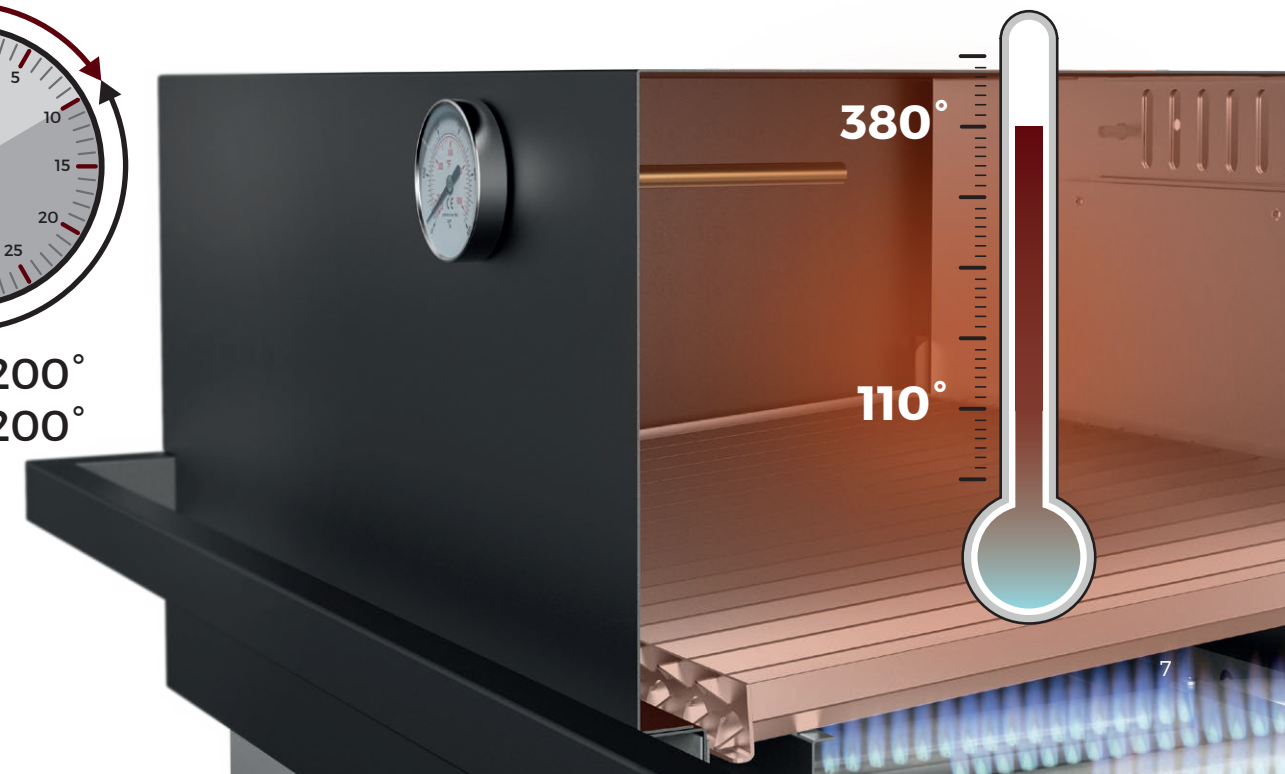


TEMPÉRATURE SOUS CONTRÔLE PENDANT TOUTE LA DURÉE DE LA CUISSON

Le brevet intégré au système FIRE CORE permet de maintenir la température à une valeur constante à l'intérieur d'une plage définie pendant toute la durée de la cuisson. Grâce à cette caractéristique, spécialement étudiée, il est possible de réduire au minimum l'intervention du cuisinier et de garantir d'excellents résultats.

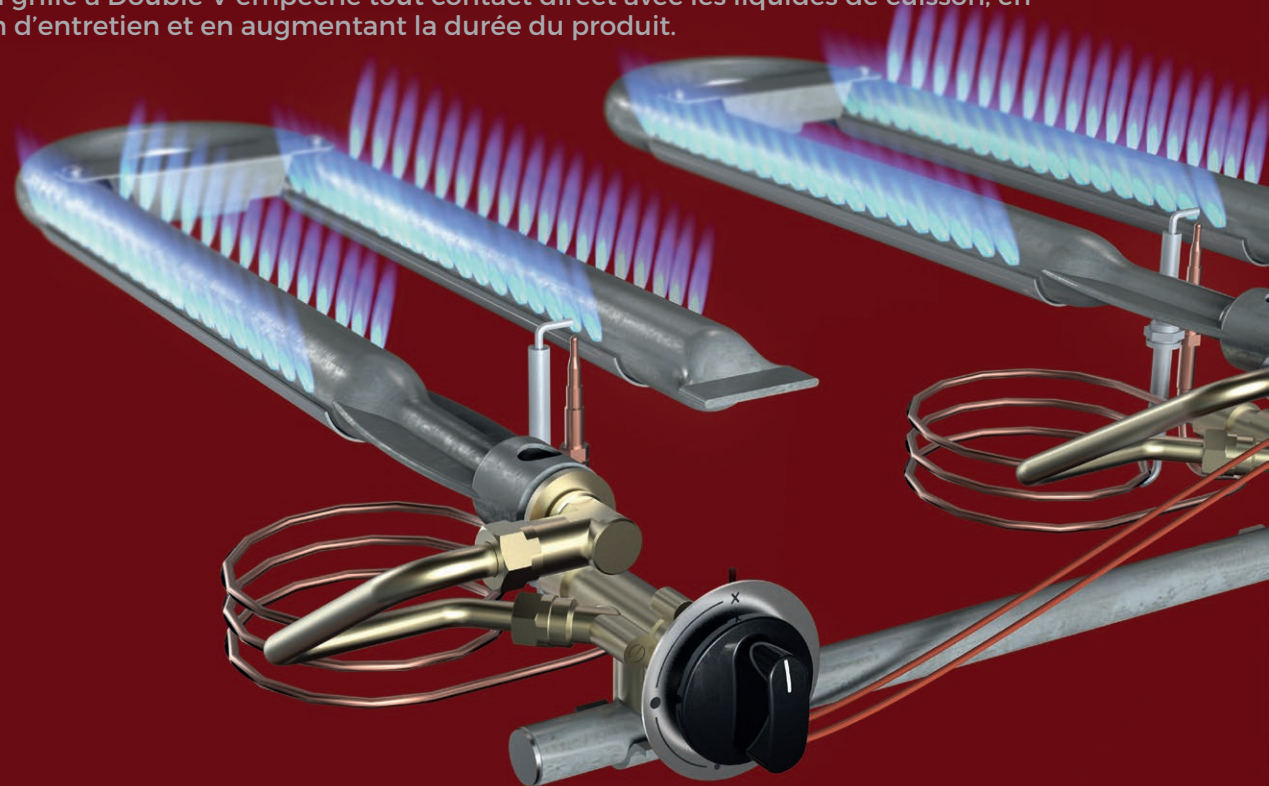


- 10' → 200°
- 45' → 200°



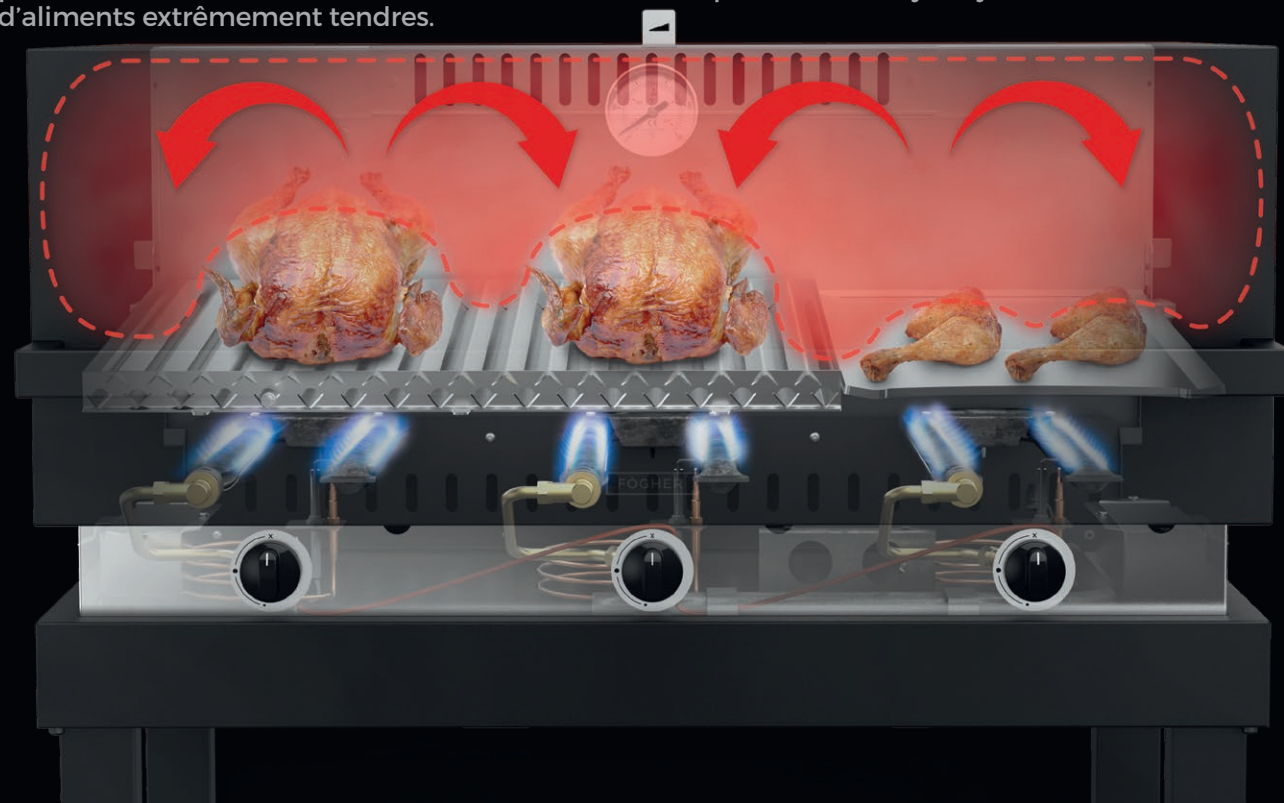
BRÛLEURS PROFESSIONNELS DE 4 kW chacun

Les brûleurs professionnels de type « Grandes Cuisines », fournissent une puissance de 4 kW chacun et peuvent être réglés de manière indépendante à l'aide des boutons de commande en façade. L'utilisation avec la grille à Double V empêche tout contact direct avec les liquides de cuisson, en réduisant le besoin d'entretien et en augmentant la durée du produit.



LA CUISSON AU FOUR ET LA SAVEUR DU BARBECUE SE RENCONTRENT

Cuisiner différents types d'aliments, qu'ils soient gras ou délicats, ne sera plus un problème avec la cuisson indirecte. Comme pour le four, la source de chaleur ne touche jamais directement l'aliment et assure une cuisson lente, à des températures constantes moyennes-basses qui évitent toute carbonisation. La présence du couvercle et de l'environnement humide qu'il recrée est synonyme de résultats excellents et d'aliments extrêmement tendres.



TOUTE LA PLACE NÉCESSAIRE POUR UNE CUISSON UNIFORME

Peu importe le nombre de convives et l'espace de cuisson dont vous avez besoin : la structure linéaire qui caractérise le corps de la machine vous donne tous les centimètres nécessaires. Si vous préférez une cuisson indirecte, aucun problème : la disposition perpendiculaire des brûleurs par rapport aux grilles en facilite la gestion et la zone tempérée frontale garde les aliments au chaud sans en altérer les caractéristiques organoleptiques de préparation.



LE PLAISIR DU FUMAGE ET DE LA CUISSON INDIRECTE

Cuisiner et fumer les plats en toute simplicité, mais avec des résultats dignes d'un vrai pro, est une opération tout à fait naturelle avec le Barbecue à Gaz avec four équipé du Kit Smoker. La cuisson indirecte à basses températures est valorisée en plaçant les copeaux de fumage dans le bac prévu à cet effet, pour enrichir n'importe quel aliment avec de nouvelles combinaisons de saveurs et de parfums toutes à découvrir.



BARBECUE À GAZ



FGA 250

CODE PRODUIT	1032523
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Gaz
/ Nombre de brûleurs:	1
/ Allumage des brûleurs:	Électronique
/ Surface de cuisson:	250x400 mm
/ Dimension produit fermé:	303x480xh266 mm
/ Dimension emballage:	350x530xh315 mm
/ Poids emballage:	20 Kg



FGA 500

CODE PRODUIT	1032524
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Gaz
/ Nombre de brûleurs:	2
/ Allumage des brûleurs:	Électronique
/ Surface de cuisson:	500x400 mm
/ Dimension produit fermé:	554x480xh266 mm
/ Dimension emballage:	600x530xh315 mm
/ Poids emballage:	30 Kg



FGA 750

CODE PRODUIT	1031475
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Gaz
/ Nombre de brûleurs:	3
/ Allumage des brûleurs:	Électronique
/ Surface de cuisson:	750x400 mm
/ Dimension produit fermé:	804x480xh266 mm
/ Dimension emballage:	850x530xh315 mm
/ Poids emballage:	40 Kg

BARBECUE À GAZ AVEC FOUR



FGA 500 FO

CODE PRODUIT	1032526
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Gaz
/ Nombre de brûleurs:	2
/ Allumage des brûleurs:	Électronique
/ Surface de cuisson:	500x400 mm
/ Dimension produit fermé:	555x551xh473 mm
/ Dimension emballage:	600x575x515 mm
/ Poids emballage:	35 Kg



FGA 750 FO

CODE PRODUIT	1032527
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Gaz
/ Nombre de brûleurs:	3
/ Allumage des brûleurs:	Électronique
/ Surface de cuisson:	750x400 mm
/ Dimension produit fermé:	806x551xh473 mm
/ Dimension emballage:	850x575x515 mm
/ Poids emballage:	45 Kg

ACCESSOIRES



FMO 750

CODE PRODUIT

1033326

/ Couleur:

RAL 7022

/ Dimension produit fermé:

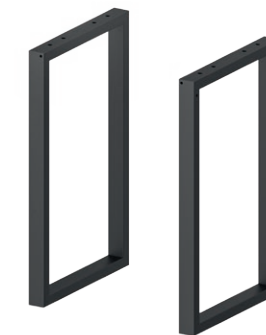
824x565xh765 mm

/ Dimension emballage:

850x880xh530 mm

/ Poids emballage:

50 Kg



FCF GAS

CODE PRODUIT

1031490

/ Couleur:

Noir hautes températures

/ Dimension produit fermé:

443x50xh730 mm

/ Dimension emballage:

450x735xh110 mm

/ Poids emballage:

8 Kg

ACCESSOIRES



FPC 250

CODE PRODUIT **1033116**
/ Dimension produit fermé: 248x410xh6 mm



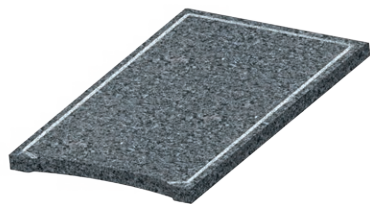
FGD 250

CODE PRODUIT **1033117**
/ Dimension produit fermé: 250x410xh26 mm



FGD 500

CODE PRODUIT **1033118**
/ Dimension produit fermé: 500x410xh26 mm



FPO

CODE PRODUIT **1033127**
/ Dimension produit fermé: 250x410xh20mm



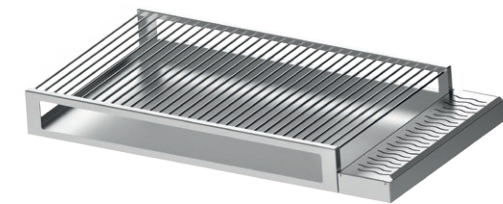
FRR

CODE PRODUIT **1035317**
/ Dimension produit fermé: 250x480xh30 mm



FGS 500

CODE PRODUIT **1033097**
/ Dimension produit fermé: 390x407xh85 mm



FGS 750

CODE PRODUIT **1033095**
/ Dimension produit fermé: 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

CAE20.04.0022 REV.00