

Gril et Smoker transportables



FÒGHER

the master chef barbecue

Le style et la qualité dans toutes les situations.

Le Gril transportable FÒGHER: un produit où chaque détail exprime le raffinement typique du design Made in Italy le plus innovant. L'utilisation des meilleures technologies garantit des résultats professionnels dans la cuisson de n'importe quelle typologie d'aliment. Haute flexibilité, commodité et encombrement réduit sans renoncer pour autant à la qualité. Le Gril transportable n'est pas seulement un objet de design mais aussi un instrument extrêmement fonctionnel, en mesure de nous accompagner dans toutes les situations.



2



Gril transportable

Produit disponible en deux dimensions, avec accessoires de cuisson.

Découvrez-le à la page 12



Gril transportable avec four

Produit disponible en deux dimensions, avec accessoires de cuisson et couvercle pour le contrôle de la température.

Découvrez-le à la page 13



Smoker transportable

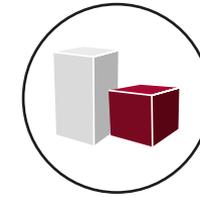
Produit disponible en deux dimensions avec accessoires de cuisson et couvercle pour le fumage et la cuisson indirecte.

Découvrez-le à la page 14

3

Des matériaux au service de la résistance.

Il s'agit d'un produit aux performances hors pair, tout comme les matériaux qui le composent. La structure est réalisée en tôle aluminée, peinte avec des produits spéciaux adaptés aux hautes températures d'utilisation, tandis que le corps central est en acier inox avec finition satinée. La solidité et la résistance sont garanties par les fortes épaisseurs des tôles qui font du Gril transportable un objet extrêmement résistant dans le temps.



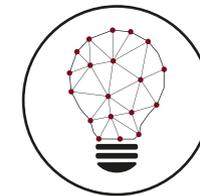
Design Innovant

Obtenir le résultat maximum est possible grâce au bac porte-copeaux exclusif avec ouverture facilitée, à travers laquelle l'ajout d'arômes savoureux deviendra partie intégrante de notre manière de cuisiner. Un parfait équilibre de proportions qui découle des lignes épurées et des volumes minimalistes.



Made in Italy

Chaque produit FÒGHER est l'expression de notre créativité et de la volonté de donner naissance à des objets de qualité professionnelle, entièrement réalisés en Italie.



Technologie innovante

La valeur de nos produits est garantie par l'utilisation de solutions techniques avancées, capables d'élever la préparation des aliments aux plus hauts niveaux.

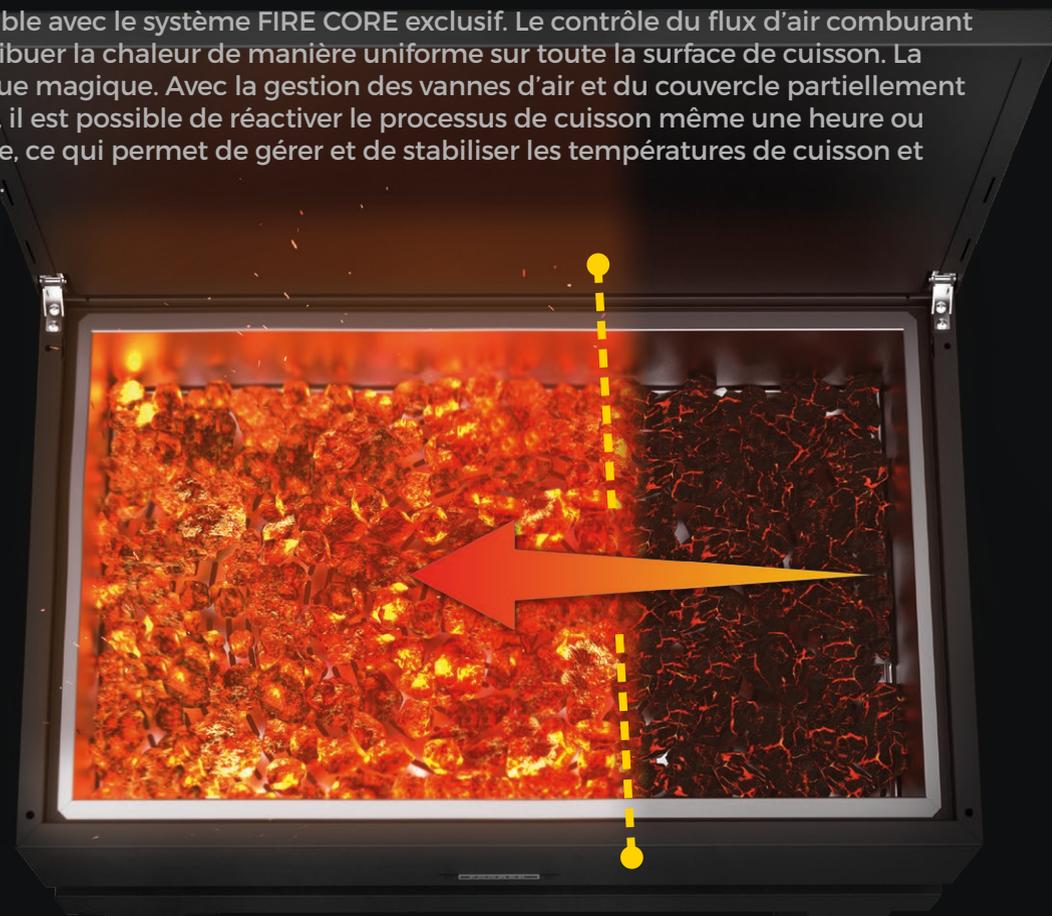


Qualité Professionnelle

Les performances aux plus hauts niveaux sont synonymes de savoir-faire dans la cuisson et la préparation de n'importe quel type d'aliment.

GESTION ET CONTRÔLE POUR UNE CUISSON OPTIMALE

Une cuisson toujours impeccable avec le système FIRE CORE exclusif. Le contrôle du flux d'air comburant sur les braises permet de distribuer la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de cuisson. La modalité STAND-BY est presque magique. Avec la gestion des vannes d'air et du couvercle partiellement fermés et les braises allumées, il est possible de réactiver le processus de cuisson même une heure ou plus après le premier allumage, ce qui permet de gérer et de stabiliser les températures de cuisson et d'économiser du combustible.

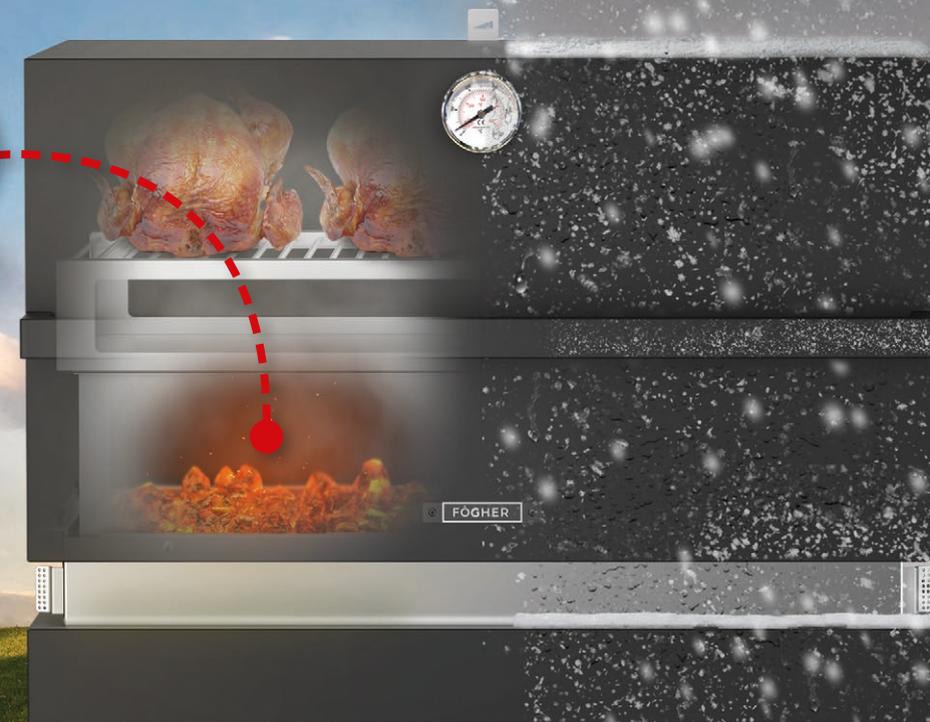


6

CONÇU POUR RÉSISTER DANS TOUTES LES SITUATIONS

La haute qualité du produit se reflète aussi dans sa résistance et sa durée dans le temps. Le Gril transportable FÔGHER garantit le meilleur résultat y compris dans des conditions climatiques difficiles. Sa coque a été étudiée pour résister aux hautes températures sans dommages, tandis que la tôle aluminée et la peinture spéciales peuvent résister à des températures jusqu'à 500 °C.

500°C



CONTRÔLE TOTAL AVEC LA SURVEILLANCE CONSTANTE DE LA TEMPÉRATURE

Nous voulons que le contrôle de la température soit total à chaque fois que vous utilisez le Gril, c'est pourquoi nous l'avons équipé d'un thermomètre professionnel, spécialement conçu pour la version avec Four. De plus, avec la possibilité d'utiliser une sonde de contrôle de la chaleur, rien n'est laissé au hasard.



8

LE MAXIMUM DE LA PRATICITÉ POUR DES RÉSULTATS DE VRAI PRO

Ce qui fait la valeur d'un produit comme le Gril transportable, ce sont en particulier deux de ses nombreuses caractéristiques : Flexibilité maximale et praticité d'utilisation.

1. Les joues latérales permettent de positionner la grille à la hauteur désirée.

2. Les supports pour le positionnement de la grille sont légèrement inclinés pour favoriser l'écoulement des liquides de cuisson.

3. L'appareil utilise les grilles de la Ligne FÔGHER, de manière compatible avec la dimension de la machine. Seules les versions avec pieds sont exclues.

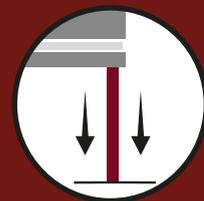
4. La structure du brasier est complètement extractible et démontable, pour permettre un nettoyage rapide et efficace.



9

UN INSTRUMENT DE CUISSON SOIGNÉ DANS LES MOINDRES DÉTAILS

Un produit de design hautement professionnel se distingue aussi dans le soin apporté aux détails. Le Gril transportable FÔGHER s'adapte au goût personnel du cuisinier qui pourra choisir entre les pieds tubulaires ou les pieds pliables qui en facilitent le transport.



KIT PIEDS
TUBULAIRES

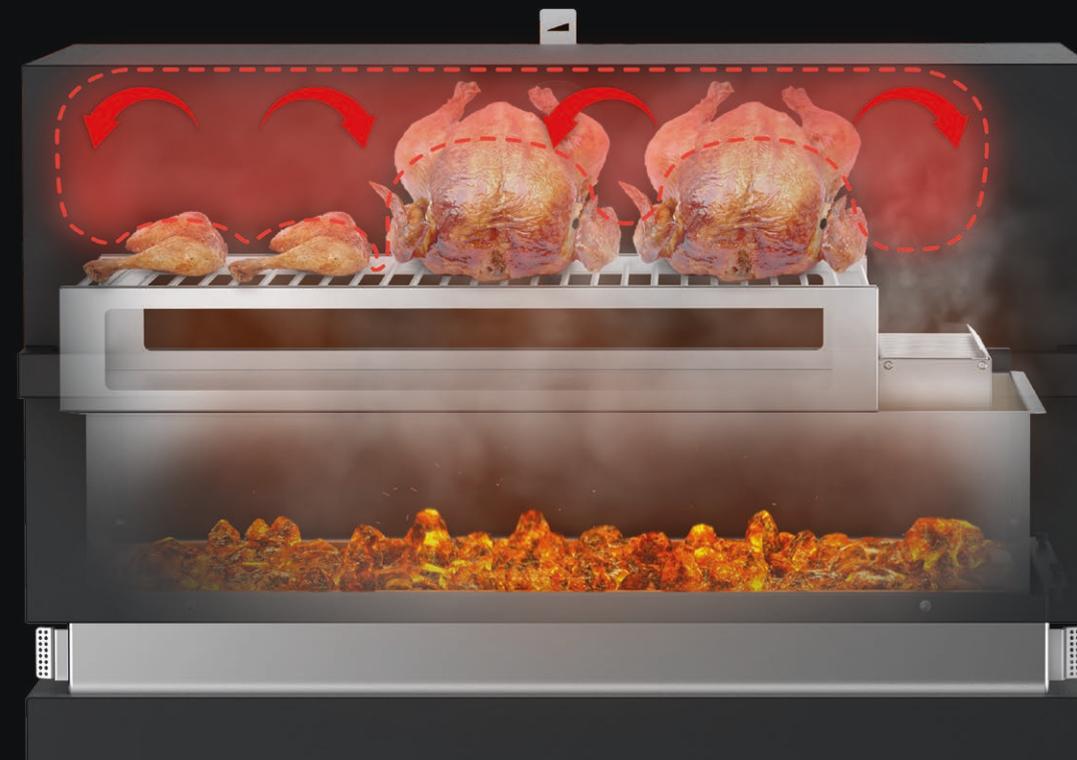


KIT PIEDS
PLIABLES



DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON EN UN SEUL PRODUIT

Pourquoi se limiter à un seul type de cuisson ? Avec le Gril transportable version four et l'ajout du Smoker, il est possible de laisser libre cours à toutes les inventions culinaires avec tous les aliments imaginables. À travers l'ajout du kit composé d'une grille spéciale et d'un bac pour bois de fumage, vous découvrirez le plaisir de la cuisson indirecte qui enrichit chaque aliment de nouvelles saveurs et arômes.



GRIL TRANSPORTABLE



FGR 450

CODE PRODUIT	1030967
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Charbon de bois
/ Surface de cuisson:	445x380 mm
/ Dimension produit fermé:	486x430xh309 mm
/ Dimension emballage:	530x475xh350 mm
/ Poids emballage:	25 Kg

FGR 650

CODE PRODUIT	1031188
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Charbon de bois
/ Surface de cuisson:	645x380 mm
/ Dimension produit fermé:	686x430xh309 mm
/ Dimension emballage:	730x475xh350 mm
/ Poids emballage:	35 Kg

GRIL TRANSPORTABLE AVEC FOUR



FGR 450 FO

CODE PRODUIT	1032521
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Charbon de bois
/ Surface de cuisson:	445x380 mm
/ Dimension produit fermé:	486x500xh530 mm
/ Dimension emballage:	500x450xh520 mm
/ Poids emballage:	30 Kg

FGR 650 FO

CODE PRODUIT	1032522
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Charbon de bois
/ Surface de cuisson:	645x380 mm
/ Dimension produit fermé:	686x500xh530 mm
/ Dimension emballage:	730x545xh550 mm
/ Poids emballage:	35 Kg

SMOKER TRANSPORTABLE



FSM 450 P

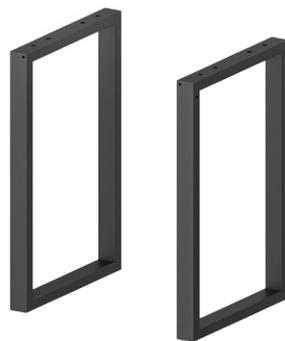
CODE PRODUIT	1031083
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Charbon de bois
/ Surface de cuisson:	445x380 mm
/ Dimension produit fermé:	486x500xh530 mm
/ Dimension emballage:	530x545x550 mm
/ Poids emballage:	25 Kg



FSM 650 P

CODE PRODUIT	1032520
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Charbon de bois
/ Surface de cuisson:	645x380 mm
/ Dimension produit fermé:	686x500x530 mm
/ Dimension emballage:	730x475x350 mm
/ Poids emballage:	35 Kg

ACCESSOIRES



FGF GR

CODE PRODUIT

1031577

/ Couleur:

Noir hautes températures

/ Dimension produit fermé:

407x50xh645 mm

/ Dimension emballage:

415x650x110 mm

/ Poids emballage:

8 Kg



FGP 450

CODE PRODUIT

1030999

/ Couleur:

Noir hautes températures

/ Dimension produit fermé:

478x417xh64 mm

/ Dimension emballage:

425X485X80 mm

/ Poids emballage:

6 Kg



FGP 650

CODE PRODUIT

1031195

/ Couleur:

Noir hautes températures

/ Dimension produit fermé:

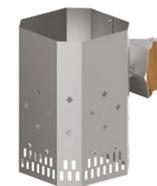
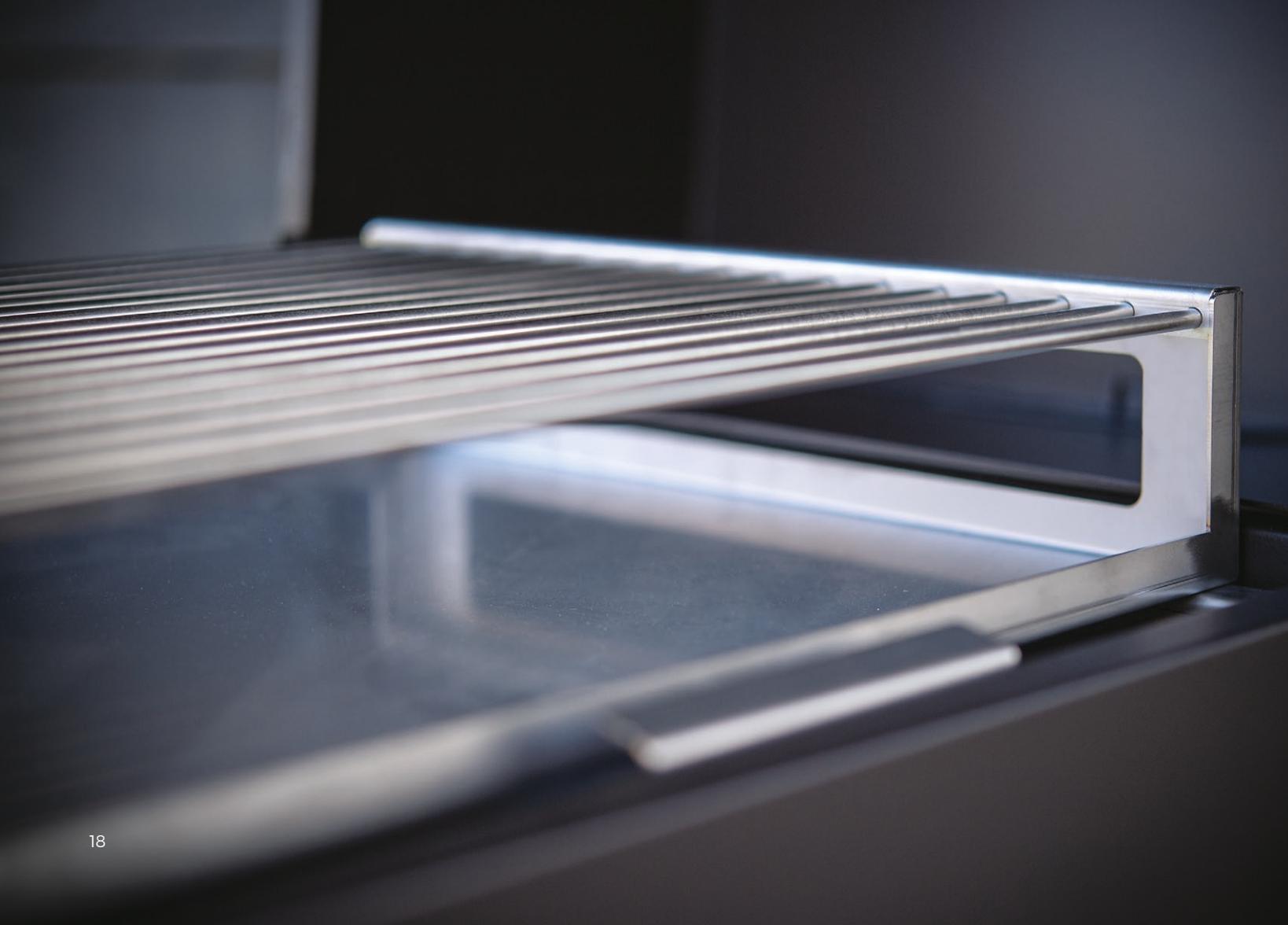
678X417h64 mm

/ Dimension emballage:

425x685xh80 mm

/ Poids emballage:

10 Kg



FAC

CODE PRODUIT

1029655

/ Dimension produit fermé:

301x190xh300 mm



FCH

CODE PRODUIT

1033110

/ Dimension produit fermé:

393x114xh42 mm



FGS 450

CODE PRODUIT

1033094

/ Dimension produit fermé:

330x380xh85 mm



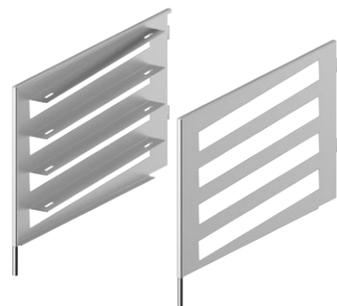
FGS 650

CODE PRODUIT

1033096

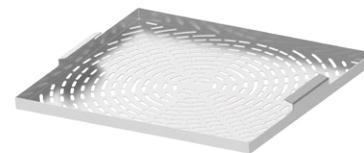
/ Dimension produit fermé:

530x380xh85 mm



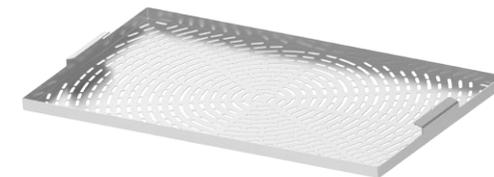
FSP L

CODE PRODUIT 1033120
/ Dimension produit fermé: 35x430xh280 mm



FBR 450

CODE PRODUIT 1035491
/ Dimension produit fermé: 348x405xh32 mm



FBR 650

CODE PRODUIT 1035492
/ Dimension produit fermé: 348x605xh32 mm



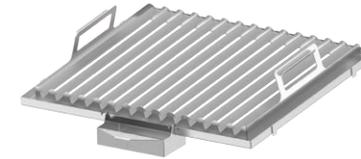
FGE-S

CODE PRODUIT 1024779
/ Dimension produit fermé: 445x380xh15 mm



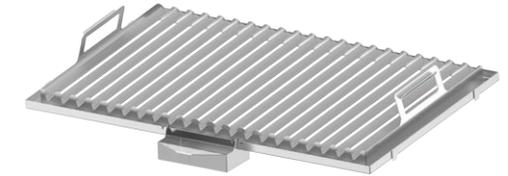
FGE-M

CODE PRODUIT 1024780
/ Dimension produit fermé: 645x380xh15 mm



FGS-S

CODE PRODUIT 1024827
/ Dimension produit fermé: 448x395xh87 mm



FGS-M

CODE PRODUIT 1024826
/ Dimension produit fermé: 645x395xh87 mm



FGD-S

CODE PRODUIT 1024821
/ Dimension produit fermé: 449x395xh87 mm



FGD-M

CODE PRODUIT 1024778
/ Dimension produit fermé: 647x395xh87 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

CAE20.04.0034 REV.00