

Smoker professionnel



FÒGHER

the master chef barbecue

La plus haute expression de l'expérience culinaire.

Le grand savoir-faire qui est à la base des produits FÔGHER atteint sa plus haute expression dans un objet unique en son genre comme le SMOKER PROFESSIONNEL. Son design monolithique, aux caractéristiques linéaires et minimalistes, est le fruit d'une recherche en perpétuelle évolution qui met au premier plan la configuration exclusive de la chambre de combustion séparée de la chambre de cuisson. Un produit caractérisé par une conception et une construction entièrement réalisées en Italie.



Smoker professionnel

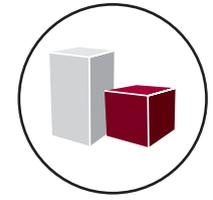
Produit pour le fumage, disponible en deux dimensions avec accessoires de cuisson.

Découvrez-le à la page 12



Hors du commun parce que construit de manière exceptionnelle.

Nous ne pouvions pas vous offrir les meilleures performances en termes de cuisson sans utiliser des matériaux de qualité exceptionnelle. La tôle aluminée qui constitue la structure est valorisée par des peintures spéciales pour hautes températures, tandis qu'à l'intérieur, c'est le meilleur acier inox qui garantit des résultats dépassant toute attente. Et que dire de l'isolation interne de toute la coque ? Tout simplement qu'elle réduit les échanges thermiques avec l'extérieur en améliorant par conséquent le rendement.



Design Innovant

Un produit sans comparaison, comme on le perçoit immédiatement. Son design reprend le style géométrique et minimaliste des produits FÒGHER, dicté non seulement par le goût esthétique mais surtout par des caractéristiques fonctionnelles importantes.



Made in Italy

Tout le processus de conception et de fabrication se déroule en Italie, parce que c'est ici que l'alliance entre créativité et expérience donne vie à la plus haute expression de ce que nous savons faire.



Technologie innovante

Toutes les fonctionnalités exclusives qui caractérisent chaque machine peuvent se résumer en solutions techniques à l'avant-garde pensées pour exalter les résultats de chaque plat.



Qualité Professionnelle

Quel que soit le produit FÒGHER, la garantie est toujours celle du meilleur résultat possible. Nous sommes professionnels dans ce secteur et accepter le défi signifie le gagner sans compromis.

AUCUN IMPRÉVU PLACE À LA CUISSON

Une cuisine professionnelle ne peut pas laisser de place aux imprévus. C'est pourquoi le SMOKER PROFESSIONNEL contrôle la température interne au moyen d'un double thermomètre analogique en plus de la prévision de série pour le montage d'une sonde de contrôle. Il ne vous reste plus qu'à vous livrer au plaisir de cuisiner.



6



LE RÉSULTAT MAXIMUM AVEC LE MINIMUM DE GASPILLAGE

La protection est l'arme gagnante contre le gaspillage. La coque du SMOKER PROFESSIONNEL est entièrement calorifugée avec du matériau isolant. De cette manière, l'échange thermique entre l'intérieur et l'extérieur est réduit au minimum en limitant la consommation de combustible.

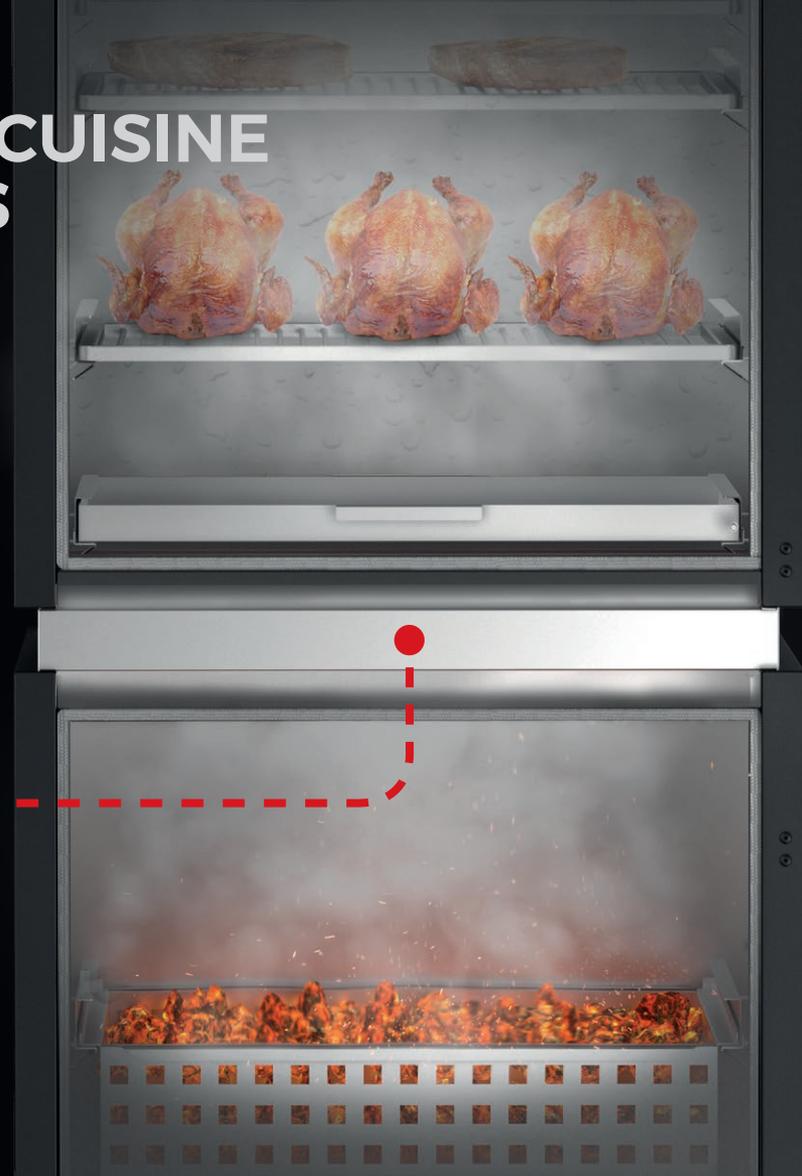
- 1 Coque extérieure
- 2 Coque intérieure
- 3 Matériau isolant



7

AU CENTRE D'UNE CUISINE DE CONNAISSEURS

Un cœur d'acier très évolué pour une cuisine spéciale. Le FIRE CORE : Un système en mesure de créer un écran contre le rayonnement thermique provenant des braises et de gérer le contrôle des fumées et de chaleur dans la chambre de cuisson grâce aux vannes d'air supérieures et inférieures.

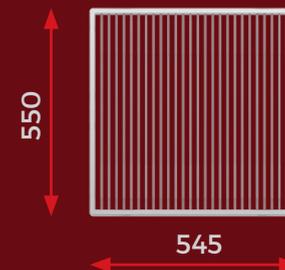


JAMAIS VU AUTANT DE PLACE

Nous vous avons donné toute la place que nous avons à disposition. La forme carrée du SMOKER permet d'exploiter à fond toute la surface sur chaque grille. Ça ne suffit pas ? Avec les glissières latérales, vous pouvez régler les grilles en hauteur pour avoir ainsi plusieurs niveaux de cuisson en même temps.

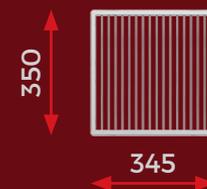
FSM P650

surface de cuisson:
545x550 mm - 3 niveaux



FSM P450

surface de cuisson:
345x350 mm - 2 niveaux



FUMAGE AUX PLUS HAUTS NIVEAUX

Avec notre Smoker, nous avons voulu réaliser le meilleur dispositif de fumage qui soit, en mesure de donner aux aliments l'arôme du fumage sans en altérer les qualités. Aujourd'hui, le SMOKER PROFESSIONNEL le permet, grâce au passage latéral qui canalise les fumées et équilibre leur distribution dans la chambre de cuisson.



LA RÉPONSE IDÉALE À TOUS LES BESOINS

Des exigences diverses. Deux réponses : FSM P450 et FSM P650. Le premier petit, élégant, performant, idéal pour une utilisation loisir. Le deuxième, pensé pour le service traiteur et pour qui travaille dans la restauration. Deux solutions avec un dénominateur commun : un savoir-faire professionnel.

FSM P450



FSM P650



SMOKER PROFESSIONNEL



FSM P450

CODE PRODUIT	1031241
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Charbon de bois
/ Surface de cuisson:	345x350 mm 2 niveaux
/ Dimension produit fermé:	450x470x1052 mm
/ Dimension emballage:	500x500x1080 mm
/ Poids emballage:	40 Kg

FSM P650

CODE PRODUIT	1032528
/ Couleur:	Noir hautes températures
/ Combustible:	Charbon de bois
/ Surface de cuisson:	545x550 mm 3 niveaux
/ Dimension produit fermé:	670x650x1562 mm
/ Dimension emballage:	700x700x1600 mm
/ Poids emballage:	85 Kg

ACCESSOIRES



FGS P450

CODE PRODUIT

1033098

/ Dimension produit fermé:

345x350xh12 mm



FGU P450

CODE PRODUIT

1033114

/ Dimension produit fermé:

355x22xh37,50 mm



FGS P650

CODE PRODUIT

1033099

/ Dimension produit fermé:

545x550xh12 mm



FGU P650

CODE PRODUIT

1033115

/ Dimension produit fermé:

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

CAE20.04.0040 REV.00