

# UNIVERSO

artisanal grills



**UGO**

# Holzkohleofen



UGO, Universo Grill Oven, ist ein kompakter, einfach zu installierender professioneller Holzkohleofen, der keine komplexen Absaugsysteme benötigt, perfekt für alle Orte, die eine Küche am Grill anbieten möchten, wie traditionelle Restaurants, Bracerie, "Risto-Metzger", "Steakhaus", Tapas-Bar.

Das revolutionäre Merkmal von UGO ist sein patentiertes Gitterauszugssystem, das mit dem Anheben der Schließklappe synchronisiert ist. Dieses innovative System ermöglicht es dem Koch, den Ofen zu öffnen und direkt auf dem Grill mit einer einzigen Bewegung zu arbeiten, ohne in Kontakt mit dem Inneren des Ofens zu kommen.

Darüber hinaus verhindert eine Rückwand gefährliche Wärmeverluste bei hohen Temperaturen sowie die Ausbreitung von Rauch in der Küche.

Das Gitter-Extraktionssystem zusammen mit der internen Isolierung ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Kohleverbrauchs und die minimale Wärmeübertragung in die Umgebung, in der es platziert wird.

In der Version mit doppeltem Extraktionsgitter hat der Chef die Möglichkeit, zwei verschiedene Wärmeintensitäten zu nutzen: eine für Schnellgerichte und eine andere für längere Garzeiten. Darüber hinaus können Sie verschiedene Lebensmittel ohne Kontaminationsrisiko beim Kochen kombinieren. Der Kamin des Ofens, der mit einem erzwungenen Rauchkreislauf und einem Lüftungsrad mit 6 verschiedenen Öffnungspositionen gebaut ist, ermöglicht die Einstellung, Die Dämpfe, die in die Dunstabzugshaube der Küche austreten, filtern und kühlen und eine Kontamination der Dämpfe durch verschiedene Lebensmittel (z. B. Fisch oder Fleisch) vermeiden. UGO ist außerdem mit einem speziellen Ventilator zur elektrischen Zündung ausgestattet, der durch die erzwungene Sauerstoffversorgung der Brennkammer eine schnellere Zündung der Glut und das Erreichen der Brenntemperatur in geschätzten Zeiten von etwa 20/25 Minuten mit der Verwendung von von uns vorgeschlagene Kohle.

Der Brennraum hat einen separaten Zugang von der Brennkammer, so dass er leicht zum Aufladen von Kohle mit dem entsprechenden Zubehör oder direkt mit Holz verwendet werden kann, auch wenn der Ofen in Betrieb ist, ohne den Kochvorgang zu stören. Erhältlich in der Basisversion mit 1 oder 2 Gittern, kann es in Bezug auf die Farben oder mit verschiedenen Griffen zum Öffnen der Schubladen angepasst werden.

Die regelmäßige Wartung ist sehr einfach, auch dank des Führungssystems außerhalb der Kochkammer.

Alle Teile, die täglich gereinigt werden müssen, sind leicht zu entfernen und mit automatisierten Reinigungswerkzeugen zu handhaben.

## MERKMALE

OPTIONAL	Modell	Gitter N.	Dimensionen mit offener Schublade	Dimensionen mit geschlossener Schublade	Leistung
. Ständer mit Rollen	UGO B1	1	80 x 68 x 122 cm	80 x 89 x 122 cm	220 V
. Wärmt Speisen	UGO B2	2	80 x 68 x 144 cm	80 x 89 x 144 cm	220 V
. Aschesauger	<b>Materiali</b>				
. Farben	UGO hat nicht nur ein einzigartiges Design in der Branche, sondern ist auch sehr robust, vollständig aus Edelstahl AISI 430 hergestellt, während alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, aus Edelstahl AISI 304 hergestellt sind				
. Verlängerung des inneren Kamins					
. Verlängerung des externen Kamins					