

UNIVERSO

artisanal grills



UGO

Horno Brasa



UGO, Universo Grill Oven, es un horno brasa profesional compacto, fácil de instalar, que no necesita sistemas de aspiración complejos, perfecto para todos aquellos locales que deseen ofrecer una cocina a la brasa, como restaurantes tradicionales, braserías, "risto-carnicerías", "steak house", bar de tapas.

La característica revolucionaria de UGO es su sistema patentado de extracción de la rejilla, sincronizado con la elevación de la puerta de cierre. Este innovador sistema permite al Chef abrir el horno y operar directamente en la parrilla con un solo movimiento, sin entrar en contacto con el interior del horno. Además, un mamparo trasero evita peligrosas fugas de calor a altas temperaturas, así como la propagación de humo dentro de la cocina.

El sistema de extracción de la rejilla junto con el aislamiento interno permiten una reducción significativa del consumo de carbón y la mínima transmisión de calor dentro del ambiente donde se coloca.

En la versión de doble parrilla de extracción, el chef tiene la posibilidad de aprovechar dos intensidades de calor diferentes: una para alimentos de cocción rápida y otra para cocciones más largas. Además, es posible combinar diferentes alimentos sin riesgo de contaminación durante la cocción. La chimenea del horno, construida con circuito forzado de gestión de humos y con volante de ventilación en 6 posiciones de apertura diferentes, le permite ajustar, filtrar y enfriar los humos que salen hacia la campana extractora de la cocina y evitar la contaminación entre los humos procedentes de diferentes alimentos (por ejemplo, pescado o carne). Además, UGO está equipado con un ventilador de encendido eléctrico especial que a través de la oxigenación forzada de la cámara de combustión permite un encendido más rápido de las brasas y el logro de la temperatura de cocción en tiempos estimados de aproximadamente 20/25 min con el uso del carbón que sugerimos. La cámara de combustión tiene un acceso separado desde la cámara de cocción, por lo que es fácil de usar para cargar carbón con el accesorio, o directamente con leña, incluso mientras el horno está en funcionamiento, sin interferir con el proceso de cocción de los alimentos. Disponible en la versión básica con 1 o 2 rejillas, se puede personalizar en términos de colores o con diferentes asas de apertura de los cajones.

El mantenimiento ordinario es muy sencillo gracias también al sistema de guías externas a la cámara de cocción. Todas las piezas que necesitan una limpieza diaria son fácilmente desmontables y manejables con herramientas de lavado automatizadas.

CARACTERÍSTICAS

ACCESORIOS	Modelo	N. Parrillas	Medidas	Medida	Potencia
			Con cajón cerrado	Con cajón abierto	
. Mueble con ruedas	UGO B1	1	80 x 68 x 122 cm	80 x 89 x 122 cm	220 V
. Calentador de comida	UGO B2	2	80 x 68 x 144 cm	80 x 89 x 144 cm	220 V
. Aspirador de cenizas					
. Colores	Materiales				
. Prolongación del camino interno	UGO, además de tener un diseño único en el sector, es muy robusto, construido completamente en Inox Aisi 430, mientras que todas las partes que entran en contacto con los alimentos están hechas de acero inoxidable Aisi 304				
. Prolongación del camino exterior					