

UNIVERSO

artisanal grills



UGO

Four à charbon de bois



UGO, Universo Grill Oven, est un four à charbon végétal professionnel compact, facile à installer, qui ne nécessite pas de systèmes d'aspiration complexes, parfait pour tous les locaux qui souhaitent offrir une cuisine grillée, tels que restaurants traditionnels, braseros, "restaurants-boucheries", "steak house", bars à tapas.

La caractéristique révolutionnaire de UGO est son système breveté d'extraction de la grille, synchronisé au levage de la porte de fermeture. Ce système innovant permet au Chef d'ouvrir le four et d'opérer directement sur la grille d'un seul mouvement, sans entrer en contact avec la partie interne du four.

En plus, une cloison arrière empêche les fuites de chaleur dangereuses à des températures élevées et la propagation de la fumée à l'intérieur de la cuisine.

Le système d'extraction de la grille ainsi que l'isolation interne permettent une réduction sensible de la consommation de charbon et la transmission minimale de chaleur dans l'environnement où il est placé.

Dans la version à double grille d'extraction, le Chef a la possibilité d'exploiter deux intensités de chaleur différentes : une pour les aliments à cuisson rapide et une autre pour les cuissons plus longues; ça serait possible aussi de combiner différents aliments sans risque de contamination pendant la cuisson. La cheminée du four, construite avec circuit forcé de gestion des fumées et avec volant d'aération à 6 positions d'ouverture différentes, permet de régler, filtrer et refroidir les fumées sortant vers la hotte de la cuisine et éviter la contamination entre les fumées provenant d'aliments différents (par exemple, poisson ou viande). UGO est également équipé d'un ventilateur d'allumage électrique spécial qui, grâce à l'oxygénation forcée de la chambre de combustion, permet un allumage plus rapide de la braise et l'atteinte de la température de cuisson en temps estimé d'environ 20/25 min avec l'utilisation du charbon que nous suggérons. La chambre de combustion a un accès séparé de la chambre de cuisson donc facilement utilisable pour recharger le charbon avec l'accessoire approprié, ou directement avec du bois, même lorsque le four est en fonctionnement, sans interférer avec le processus de cuisson des aliments. Disponible dans la version de base à 1 ou 2 grilles, il peut être personnalisé en termes de couleurs ou avec différentes poignées d'ouverture des tiroirs.

L'entretien ordinaire est très simple grâce au système de guides à l'extérieur de la chambre de cuisson.

Toutes les pièces nécessitant un nettoyage quotidien sont facilement démontables et gérables avec des outils de lavage automatisés.

CARACTÉRISTIQUES

OPTIONNEL	Modèle	N. Grilles	Mesures avec tiroir fermé	Mesures avec tiroir ouvert	Puissance
. Mobile à roulettes	UGO B1	1	80 x 68 x 122 cm	80 x 89 x 122 cm	220 V
. Chauffe-plats	UGO B2	2	80 x 68 x 144 cm	80 x 89 x 144 cm	220 V
. Aspirateur-cendrier					
. Colors					
. Prolongement cheminée intérieure					
. Prolongement cheminée extérieure					
	Matériaux				
	UGO, en plus d'avoir un design unique dans le secteur, est très robuste, construit entièrement en Inox Aisi 430, tandis que toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments sont en acier Inox Aisi 304				