

UNIVERSO

artisanal grills



UGO

Forno a carbone vegetale



UGO, Universo Grill Oven, è un forno a carbone vegetale professionale compatto, facile da installare, che non necessita di complessi sistemi di aspirazione, perfetto per tutti quei locali che desiderano offrire una cucina alla brace, come ristoranti tradizionali, bracerie, “risto-macellerie”, “steak house”, bar tapas.

La caratteristica rivoluzionaria di UGO è il suo sistema brevettato di estrazione della griglia, sincronizzato al sollevamento dello sportello di chiusura. Questo sistema innovativo, permette allo Chef di aprire il forno ed operare direttamente sulla griglia con un unico movimento, senza entrare in contatto con la parte interna del forno.

Inoltre, una paratia posteriore evita pericolose fuoriuscite di calore ad alte temperature oltre che il propagarsi di fumo all'interno della cucina. Il sistema di estrazione della griglia insieme alla coibentazione interna consentono una sensibile riduzione del consumo di carbone e la minima trasmissione di calore all'interno dell'ambiente dove viene collocato.

Nella versione a doppia griglia di estrazione lo Chef ha la possibilità di sfruttare due intensità di calore differenti: una per alimenti a cottura rapida ed un'altra per cotture più lunghe. Inoltre, è possibile combinare alimenti diversi senza rischi di contaminazione durante la cottura. Il camino del forno, costruito con circuito forzato di gestione dei fumi e con volantino di areazione a 6 diverse posizioni di apertura, consente di regolare, filtrare e raffreddare i fumi che escono verso la cappa della cucina ed evitare la contaminazione tra i fumi derivanti da alimenti diversi (ad esempio, pesce o carne). UGO, inoltre, è dotato di una speciale ventola di accensione elettrica che tramite l'ossigenazione forzata della camera di combustione consente un'accensione più rapida della brace ed il raggiungimento della temperatura di cottura in tempi stimati di circa 20/25 min con l'utilizzo del carbone da noi suggerito.

La camera di combustione ha un accesso separato dalla camera di cottura quindi facilmente utilizzabile per il ricarica del carbone con l'apposito accessorio, o direttamente con legna, anche mentre il forno è in funzione, senza interferire con il processo di cottura degli alimenti. Disponibile nella versione base ad 1 o 2 griglie, può essere personalizzato in termini di colorazioni o con differenti maniglie di apertura dei cassettei.

La manutenzione ordinaria è molto semplice grazie anche al sistema di guide esterno alla camera di cottura.

Tutte le parti che necessitano di una pulizia giornaliera sono facilmente asportabili e gestibili con strumenti di lavaggio automatizzati.

CARATTERISTICHE

ACCESSORI	Modello	N. Griglie	Dimensioni	Dimensioni con	Potenza
			Con cassetto chiuso	cassetto aperto	
. Mobile con ruote	UGO B1	1	80 x 68 x 122 cm	80 x 104 x 122 cm	220 V
. Scalda vivande	UGO B2	2	80 x 68 x 144 cm	80 x 104 x 144 cm	220 V
. Aspiracenere					
. Colori	Grigliato 54,6 x 35,5 cm				
. Prolungamento camino interno					
. Prolungamento camino esterno	Materiali				

UGO, oltre ad avere un design unico nel settore, è molto robusto, costruito completamente in Inox Aisi 430, mentre tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti sono realizzate in acciaio Inox Aisi 304