

FÖGHER

outdoor cooking design

BARBECUE A GAS

GAS BARBECUE



FÒGHER
outdoor cooking design



L'ESPERIENZA DI BARBECUE DEFINITIVA
THE ULTIMATE BARBECUE EXPERIENCE

METODI DI COTTURA

COOKING METHODS

Crediamo che in cucina ogni persona debba poter esprimere al massimo la propria creatività, perciò vogliamo dare la possibilità al cuoco, professionista e non, di esprimersi e creare senza limiti. Con i barbecue a gas Fògher è possibile preparare i cibi con diversi tipi di cottura: diretta o indiretta, ad alta e bassa temperatura.

We believe that in the kitchen every person has to be able to express his creativity to the maximum, so we want to give the cook, professional and non-professional, the possibility to experiment and create without limits, for this reason with Fògher gas BBQs it is possible to prepare foods with different types of cooking: direct or indirect, high and low temperature.



COTTURA DIRETTA

DIRECT COOKING

BARBECUE

BARBECUE



ACCESSORI DI COTTURA

COOKING ACCESSORIES



COTTURA INDIRETTA A MEDIA E ALTA TEMPERATURA

MEDIUM AND HIGH TEMPERATURE INDIRECT COOKING

BARBECUE

BARBECUE



ACCESSORI DI COTTURA

COOKING ACCESSORIES



COTTURA INDIRETTA A BASSA TEMPERATURA E AFFUMICATURA

LOW TEMPERATURE INDIRECT COOKING AND SMOKING

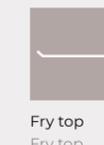
BARBECUE

BARBECUES



ACCESSORI DI COTTURA

COOKING ACCESSORIES





COTTURA DIRETTA DIRECT COOKING

La cottura diretta è la classica grigliata in cui il cibo è a diretto contatto con la fonte di calore, con questo tipo di cottura si raggiungono temperature molto alte che permettono di cucinare velocemente diverse tipologie di pietanze, come carne, pesce e verdure.

Direct cooking is the classic way of grilling where food comes into direct contact with the heat source. In this way you can reach high temperatures which allow you to cook very quickly different types of dishes, such as meat, fish and vegetables.

BARBECUE | BARBECUE



ACCESSORI DI COTTURA | COOKING ACCESSORIES



CIBI | DISHES





RANGE TEMPERATURA
TEMPERATURE RANGE
120°-370°C

COTTURA INDIRETTA A MEDIA E ALTA TEMPERATURA MEDIUM AND HIGH TEMPERATURE INDIRECT COOKING

Nella cottura indiretta il cibo non è a diretto contatto con la fonte di calore, ma quest'ultimo viene riflesso dal coperchio coibentato all'interno della camera di cottura, trasformando il barbecue in un vero e proprio forno. Questo tipo di cottura richiede tempi più lunghi, ma consente di cucinare alimenti anche di grandi dimensioni, come arrostiti, pollame e dolci.

With indirect cooking food doesn't come into direct contact with the heat source. On the contrary, heat is reflected by the insulated lid inside of the cooking chamber, transforming the barbecue into an actual oven. This method of cooking requires considerable times, but it also allows you to cook large-sized food, such as roasted meat, chicken and to bake.

BARBECUE | BARBECUE



ACCESSORI DI COTTURA | COOKING ACCESSORIES



CIBI | DISHES





RANGE TEMPERATURA
TEMPERATURE RANGE
70°-110°C

COTTURA INDIRETTA A BASSA TEMPERATURA - AFFUMICATURA

LOW TEMPERATURE INDIRECT COOKING - SMOKING

La cottura indiretta a bassa temperatura utilizza il coperchio come sistema di riflessione del calore ma sfrutta una temperatura più bassa all'interno della camera di cottura, è così possibile cucinare qualsiasi alimento, anche di grandi dimensioni o che richiede lunghe cotture. Inoltre attraverso l'apposito kit vi è la possibilità di aggiungere alle pietanze una nota affumicata grazie all'uso di chips di legni aromatici.

Low temperature indirect cooking involves the use of the lid as a heat reflection system, while using a lower temperature inside of the cooking chamber. In this way you can cook any type of food, also large-sized ones and the ones requiring long cooking. With the dedicated kit, you will be given the option to add a smoky taste to your dishes thanks to the chips of aromatic wood.

BARBECUE | BARBECUE



ACCESSORI DI COTTURA | COOKING ACCESSORIES

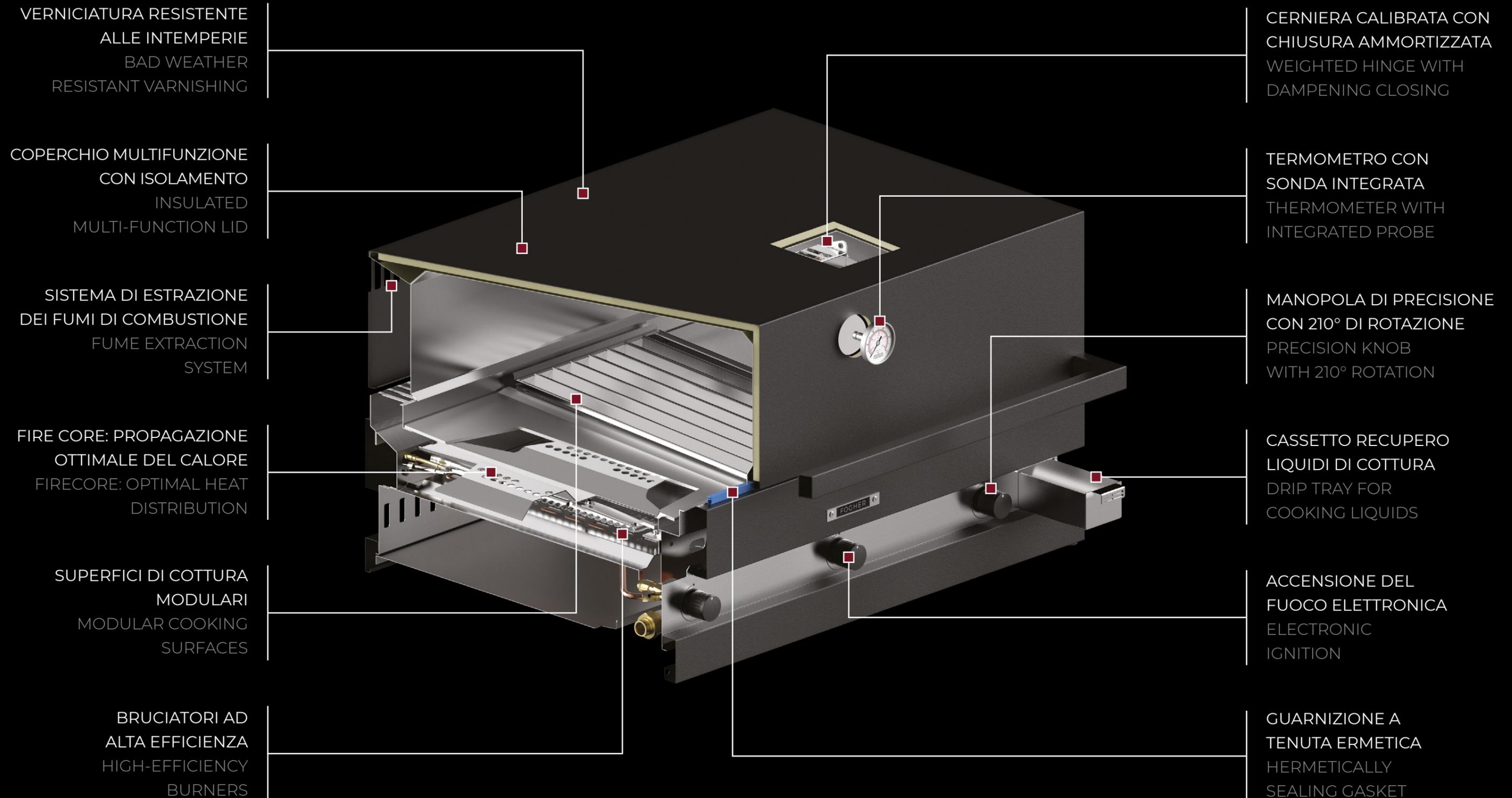


CIBI | DISHES



UN SOLO BARBECUE, INFINITE POSSIBILITÀ

ONE BARBECUE INFINITE POSSIBILITIES



DETTAGLI TECNICI

Sono i dettagli a rendere i barbecue a gas Fògher così speciali, una moltitudine di caratteristiche tecniche pensate e studiate appositamente per migliorare l'esperienza durante l'utilizzo. Abbiamo voluto creare uno strumento di cottura "user friendly" di altissima qualità per permettere all'utilizzatore di concentrarsi esclusivamente su ciò che è realmente importante: l'esperienza culinaria.

VERNICIATURA RESISTENTE ALLE INTEMPERIE BAD WEATHER RESISTANT VARNISHING

Grazie alla verniciatura a polveri epossidiche termoindurenti e alla struttura in acciaio, i barbecue Fògher garantiscono una straordinaria resistenza alle alte temperature e agli eventi atmosferici, anche con il passare del tempo.

Thanks to the thermosetting epoxy powders and the steel structure, Fògher's barbecues guarantee an extraordinary resistance to high temperatures and bad weather conditions over time.

BRUCIATORI AD ALTA EFFICIENZA HIGH EFFICIENCY BURNERS

I bruciatori ad alte prestazioni con termocoppie di sicurezza native all'interno della struttura possono funzionare sia a GPL, sia a metano. Grazie all'efficiente sistema di propagazione del calore, i bruciatori riescono ad ottenere una potenza eccezionale con un risparmio di oltre 50% di gas rispetto ai competitors (2,5kw rispetto a 6kw).

High-performance burners with native thermocouples inside of the structure run both on LPG and methane gas. Thanks to the efficient heat distribution system, burners guarantee exceptional power while saving more than 50% of the gas comparing to competitors (2,5kW vs 6kW).

TECHNICAL DETAILS

Details are what makes Fògher's gas barbecues so special, a multitude of technical features designed specially to improve the cooking experience. We wanted to create a user-friendly yet high-quality cooking tool to let the user concentrate purely on what is actually important: the culinary experience.

FIRECORE: PROPAGAZIONE OTTIMALE DEL CALORE FIRECORE: OPTIMAL HEAT DISTRIBUTION

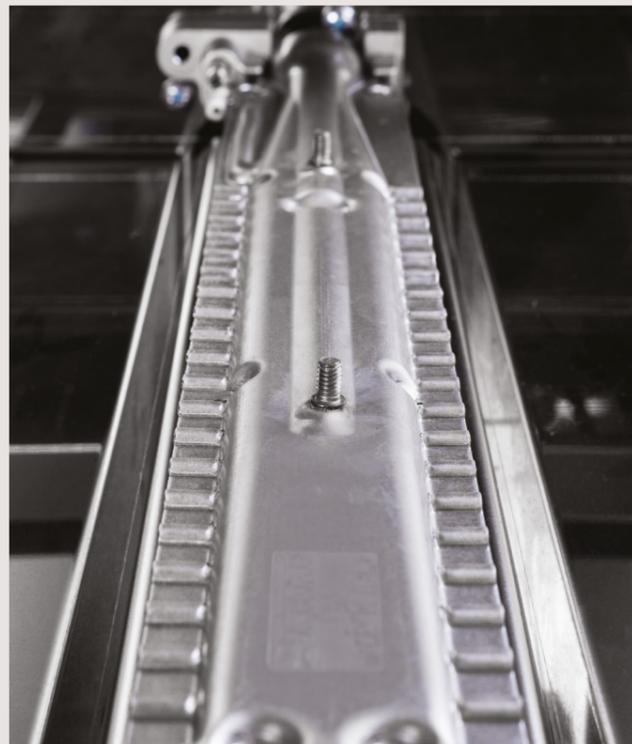
La caratteristica principale dei barbecue a gas Fògher è il sistema Fire Core. Questo esclusivo sistema di parabole radianti ottimizza il trasferimento di calore dal bruciatore alla piastra, distribuendolo in maniera uniforme su tutta la superficie di cottura. Ciò permette di cucinare con un notevole risparmio energetico.

The core feature of Fògher's gas barbecues is the so-called Fire Core system. This extraordinary system of radiant parabolas, that help the heat transfer from the burner to the top by distributing it evenly all over the cooking surface, allows you to cook with a considerable saving in energy.

CASSETTO RECUPERO LIQUIDI DI COTTURA DRIP TRAY FOR COOKING LIQUIDS

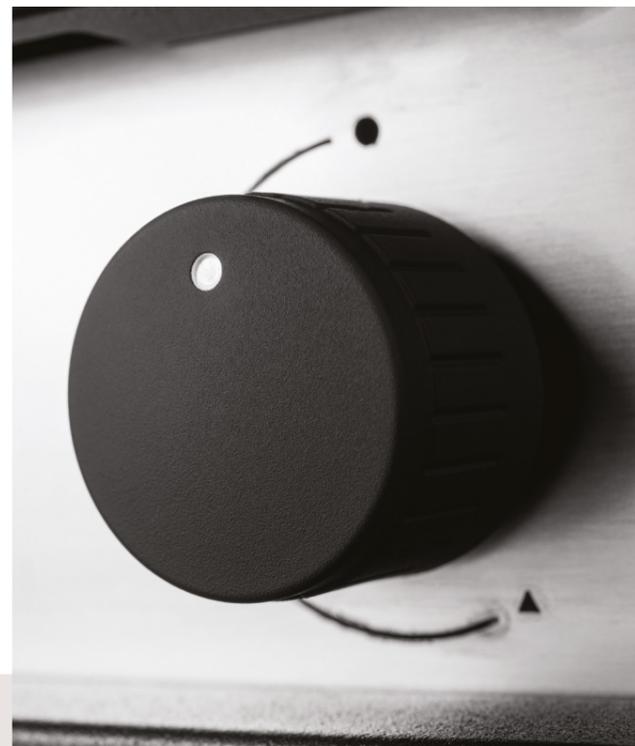
Attraverso il nostro sistema di raccolta dei liquidi di cottura non sarà più necessario preoccuparsi dello sporco, infatti in ogni barbecue a gas Fògher è presente un pratico contenitore asportabile per la raccolta dei liquidi di colatura. In alternativa è possibile il montaggio di uno scarico per la raccolta direttamente negli appositi contenitori.

Thanks to our system for collecting cooking liquids you no longer have to worry about dirt. Fògher's gas barbecues include a functional extractable tray to collect dripping cooking liquids. In alternative, an exhaust system is available to collect directly the liquids and to transfer them into specific containers.



“Sono i dettagli a rendere i barbecue a gas Fògher così speciali, una moltitudine di caratteristiche tecniche pensate e studiate appositamente per migliorare l’esperienza durante l’utilizzo.”

“Details are what makes Fògher’s gas barbecues so special, a multitude of technical features designed specially to improve the cooking experience.”



**MANOPOLA DI PRECISIONE
CON 210° DI ROTAZIONE**
PRECISION KNOB
WITH 210° ROTATION

Con 210° di rotazione, rispetto ai 180° standard, le manopole di regolazione dei BBQ Fògher garantiscono una precisione ed un controllo della temperatura eccezionale, l’ideale anche per gli chef più esigenti.

Fògher barbecues’ knobs with 210° of rotation, rather than traditional 180°, guarantee precision and exceptional temperature control, even for demanding chefs.



**TERMOMETRO CON
SONDA INTEGRATA**
THERMOMETER WITH
INTEGRATED PROBE

I barbecue della serie FGA-FO sono dotati di un termometro analogico con sonda integrata nel coperchio per permettere una supervisione totale durante la cottura dei cibi.

Barbecues from FGA-FO line are equipped with an analogue thermometer with integrated probe on the lid to allow complete monitoring of food while cooking.



**SUPERFICI DI COTTURA
MODULARI**
MODULAR COOKING
SURFACES

Grazie al sistema modulare le superfici di cottura dei BBQ sono intercambiabili e componibili a piacimento, infatti è possibile scegliere tra diversi complementi di cottura in base alle proprie esigenze. Tutte le piastre garantiscono inoltre uno scolo totale del grasso evitando la ricaduta nell’area dei bruciatori e mantenendo le superfici pulite per una cottura più salutare e una facile pulizia di tutti i componenti.

Thanks to the modular system, each barbecue’s cooking surface is interchangeable. You can choose between different cooking tools according to your needs. Each top guarantees total dripping of fat, avoiding it to fall on the burners area and keeping the surfaces clean to guarantee a healthy cooking method and easy cleaning of each component.



**COPERCHIO MULTIFUNZIONE
CON ISOLAMENTO**
INSULATED
MULTI-FUNCTION LID

Il coperchio termo isolato “cold cover” dei modelli FGA-FO è un vero e proprio strumento di cottura in grado di trasformare il barbecue in un forno. Questo sistema unito alla guarnizione permette una cottura con temperature eccezionalmente stabili garantendo anche una maggiore sicurezza durante l’utilizzo.

The so-called “cold cover” thermally insulated lid from the FGA-FO line is a real cooking tool able to transform the barbecue into an oven. This system, also thanks to the gasket, allows cooking at extraordinary stable temperatures, while guaranteeing safety in use.

Tutti gli articoli vivono di un design innovativo e ricercato, fatto di forme minimali, volumi spigolosi e richiami geometrici. Una macchina per cucinare, realizzata utilizzando le migliori tecnologie di progettazione, che al contempo risulta un oggetto estremamente raffinato e di tendenza. Un design Made in Italy, come la nostra produzione, che nasce dalla collaborazione appassionata con l'architetto Nicola De Pellegrini.

All of the articles have an innovative and sophisticated design, made of minimal shapes, sharp edged and geometrical patterns. A cooking machine, realized by using the best design technology, but representing at the same time a refined and trendy object. A Made in Italy design, just like our production, that arises from the passionate collaboration with the architect Nicola De Pellegrini.

SISTEMA DI ESTRAZIONE DEI FUMI DI COMBUSTIONE FUME EXTRACTION SYSTEM

L'innovativo sistema brevettato di estrazione dei fumi consente una cottura più salubre e genuina, eliminando i gas di combustione dalla camera di cottura attraverso il camino posizionato nella parte posteriore del coperchio.

The innovative fume extraction patented system allows to cook in a healthier way, eliminating the combustion gases from the cooking chamber through the chimney on the back of the lid.

GUARNIZIONE A TENUTA ERMETICA HERMETICALLY SEALING GASKET

Grazie alla guarnizione resistente alle alte temperature è possibile sigillare ermeticamente la camera di cottura, permettendo così una tenuta del calore e una stabilità delle temperature eccezionale, evitando inoltre che i fumi di cottura e affumicatura escano verso l'utente.

Thanks to the high-temperature resistant gasket the cooking chamber will be hermetically sealed, guaranteeing exceptionally stable heat and temperatures, while avoiding the cooking smoke to come out.

CERNIERA CALIBRATA CON CHIUSURA AMMORTIZZATA WEIGHTED HINGE WITH DAMPENING SYSTEM

L'apertura e chiusura del coperchio è resa estremamente agile grazie alla speciale cerniera calibrata. Grazie alle molle il peso percepito per alzare e abbassare il coperchio sarà di soli 500 g. Ciò, unito alla guarnizione, rende la chiusura leggera e ammortizzata.

Opening and closing the lid will be extremely easy thanks to the weighted hinge. Thanks to the springs the perceived weight will be around 500 g while raising and lowering the lid. This, together with the gasket, makes the close softer and amortized.

ACCENSIONE DEL FUOCO ELETTRONICA ELECTRONIC IGNITION

Il sistema di accensione e gestione dei fuochi consente un'agevole accensione del gas grazie al sistema elettronico integrato.

The ignition and burners management system enables an easy gas ignition thanks to the built-in electronic system.





BARBECUE PER COTTURA DIRETTA
BARBECUE FOR DIRECT COOKING

BARBECUE FGA

FGA BARBECUE

Il barbecue a gas FGA è uno strumento semplice ed efficace per la cottura diretta degli alimenti. È disponibile in diverse misure, con un diverso numero di fuochi e può essere facilmente integrato con numerosi accessori, funzionali e di cottura.

The FGA gas barbecue is a simple and effective tool for direct cooking. It is available in different sizes, with a diverse number of burners and it can easily be integrated with various accessories, functional and intended for different cooking methods.



FGA 500

Misure (LxP) | Measures (WxD) 551 x 520 mm
Peso | Weight 23,5 kg

Cod. 1072484

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



FGA 750

Misure (LxP) | Measures (WxD) 800 x 520 mm
Peso | Weight 33 kg

Cod. 1070463

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



FGA 1000

Misure (LxP) | Measures (WxD) 1051 x 520 mm
Peso | Weight 41 kg

Cod. 1071440

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



BARBECUE PER COTTURA DIRETTA E INDIRECTA
BARBECUE FOR DIRECT AND INDIRECT COOKING

BARBECUE FGA-FO

FGA-FO BARBECUE

Il barbecue a gas FGA-FO è uno strumento di cottura formidabile grazie alle sue altissime prestazioni e alle sue numerose funzionalità. Il coperchio multifunzione, unito alla completa modularità delle superfici di cottura, rende il barbecue una vera e propria macchina professionale, con cui è possibile affrontare qualsiasi ricetta, dalle più semplici alle più complesse. È disponibile in diverse misure ed è possibile completarlo con diversi accessori.

The FGA-FO gas barbecue is a formidable cooking tool thanks to its high-performing skills and variety of functionalities. The multifunctional lid, together with the full modularity of cooking surfaces, makes the barbecue a real professional machine with which you will be able to face any recipe, from easy to complex ones. It is available in different sizes and it is possible to add diverse accessories.



FGA 500 FO

Misure (LxP) | Measures (WxD): 551 x 590 mm
Peso | Weight 31,5 kg

Cod. 1072485

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



FGA 750 FO

Misure (LxP) | Measures (WxD): 800 x 590 mm
Peso | Weight 43 kg

Cod. 1070493

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



FGA 1000 FO

Misure (LxP) | Measures (WxD): 1051 x 590 mm
Peso | Weight 53,5 kg

Cod. 1071742

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top

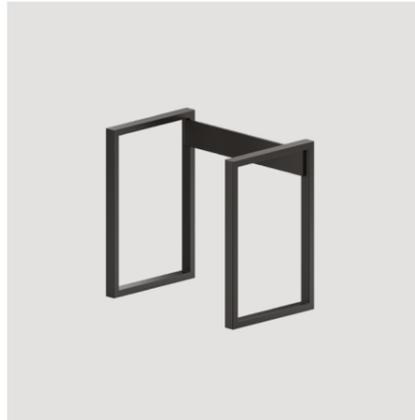


Griglia doppia
Double grill

ACCESSORI FUNZIONALI PER FGA E FGA-FO

FGA AND FGA-FO FUNCTIONAL ACCESSORIES

GAMBE, CARRELLO E CARENATURE | LEGS, CART AND DOORS



Gambe tubolari fisse 500
Fixed tubular legs 500

Misure (LxP) | Measures (WxD)
532 x 479 mm
Peso | Weight 9 kg

Cod. 1070065



Kit carrello leggero 500 sx/dx
Cart BBQ 500 l/r

Misure (LxP) | Measures (WxD)
791 x 508 mm
Peso | Weight 15 kg

Cod. 1070098



Kit carenatura gambe/carrello 500
Doors kit for legs/cart BBQ 500

Peso | Weight 8,5 kg

Cod. 1070115

Gambe tubolari fisse 750
Fixed tubular legs 750

Misure (LxP) | Measures (WxD)
782 x 479 mm
Peso | Weight 9,5 kg

Cod. 1070066

Kit carrello leggero 750 sx/dx
Cart BBQ 750 l/r

Misure (LxP) | Measures (WxD)
1041 x 508 mm
Peso | Weight 16,5 kg

Cod. 1070104

Kit carenatura gambe/carrello 750
Doors kit for legs/cart BBQ 750

Peso | Weight 11,5 kg

Cod. 1070116

Gambe tubolari fisse 1000
Fixed tubular legs 1000

Misure (LxP) | Measures (WxD)
1033 x 479 mm
Peso | Weight: 9,5 kg

Cod. 1070067

Kit carrello leggero 1000 sx/dx
Cart BBQ 1000 l/r

Misure (LxP) | Measures (WxD)
1292 x 508 mm
Peso | Weight 18 kg

Cod. 1070105

Kit carenatura gambe/carrello 1000
Doors kit for legs/cart BBQ 1000

Peso | Weight 14 kg

Cod. 1070117

Gambe, carrelli, carenature e composizioni vengono forniti in scatola, disassemblati e vanno montati dal cliente.

Legs, carts, doors and configurations are supplied in boxes, dismantled, and should be assembled by the customer.

RIPIANI INFERIORI, LATERALI E COPERTURE | LOWER AND SIDE SHELVING AND COVERINGS



Ripiano gambe/carrello 500
Shelf for legs/cart 500

Misure (LxP) | Measures (WxD)
479 x 414 mm
Peso | Weight 3 kg

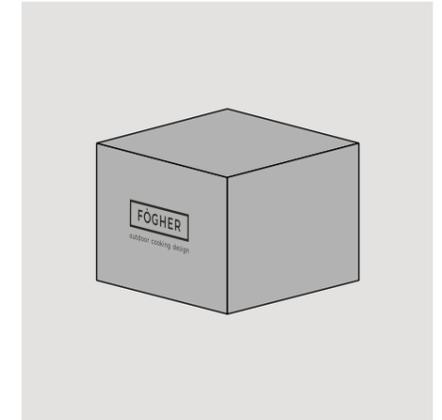
Cod. 1070094



Pianetto laterale gambe/carrello
Side shelf cart/legs

Misure (LxP) | Measures (WxD)
259 x 508 mm
Peso | Weight 2,5 kg

Cod. 1068113



Copertura in tessuto impermeabile
Waterproof textile cover

Copertura per FGA 500
Cover for FGA 500

Cod. 1076919

Copertura per FGA 500 FO
Cover for FGA 500 FO

Cod. 1076920

Copertura per FGA 750
Cover for FGA 750

Cod. 1076921

Copertura per FGA 750 FO
Cover for FGA 750 FO

Cod. 1076922

Copertura per FGA 1000
Cover for FGA 1000

Cod. 1076923

Copertura per FGA 1000 FO
Cover for FGA 1000 FO

Cod. 1076924

Ripiano gambe/carrello 750
Shelf for legs/cart 750

Misure (LxP) | Measures (WxD)
730 x 414 mm
Peso | Weight 4 kg

Cod. 1070095

Ripiano gambe/carrello 1000
Shelf for legs/cart 1000

Misure (LxP) | Measures (WxD)
980 x 414 mm
Peso | Weight: 5,5 kg

Cod. 1070096



BARBECUE PER COTTURA DIRETTA
BARBECUE FOR DIRECT COOKING

BARBECUE AD INCASSO FGB

BUILT IN FGB BARBECUE

Il modello di barbecue FGB è pensato per l'installazione su piani di lavoro preesistenti senza alcun compromesso in termini di qualità e prestazioni rispetto ai modelli standard. Inoltre i barbecue ad incasso Fògher sono studiati in modo tale da evitare l'eccessivo riscaldamento dei piani in cui vengono installati preservandoli così da eventuali danni dovuti al calore.

The FGB barbecue has been designed to be installed on pre-existing surfaces with no compromises in terms of quality and performances when compared to the standard models. Fògher's built-in barbecues are developed to avoid the supporting surfaces to overheat, preserving them from potential damages caused by the heat.



FGB 250

Misure (LxP) | Measures (WxD): 462 x 575 mm
Peso | Weight 17 kg

Cod. 1071584

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



FGB 500

Misure (LxP) | Measures (WxD): 712 x 575 mm
Peso | Weight 25 kg

Cod. 1072502

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



FGB 750

Misure (LxP) | Measures (WxD): 963 x 575 mm
Peso | Weight 35 kg

Cod. 1070852

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



FGB 1000

Misure (LxP) | Measures (WxD): 1213 x 575 mm
Peso | Weight 43 kg

Cod. 1072504

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



BARBECUE PER COTTURA DIRETTA E INDIRECTA
BARBECUE FOR DIRECT AND INDIRECT COOKING

BARBECUE AD INCASSO FGB-FO

BUILT IN FGB-FO BARBECUE

Uno strumento di cottura eccezionale che attraverso il suo particolare coperchio multifunzione permette di trasformare il barbecue in un vero e proprio forno consentendo così di cucinare una moltitudine di cibi. Questo modello è installabile su diversi piani di lavoro, infatti grazie ad un attento studio dei materiali si è potuto evitare il surriscaldamento del piano in cui viene collocato e quindi possibili deformazioni dei materiali.

An exceptional cooking machine capable of transforming the barbecue into a real oven thanks to the multifunctional lid, allowing you to cook a multitude of dishes. This model can be installed on diverse surfaces. Careful studies on materials have made it possible to avoid the supporting surface to overheat and the materials to be deformed.



FGB 500 FO

Misure (LxP) | Measures (WxD): 712 x 615 mm
Peso | Weight 33 kg

Cod. 1072503

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top Fry top
Griglia doppia Double grill



FGB 750 FO

Misure (LxP) | Measures (WxD): 963 x 615 mm
Peso | Weight 45 kg

Cod. 1071761

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top Fry top
Griglia doppia Double grill



FGB 1000 FO

Misure (LxP) | Measures (WxD): 1213 x 615 mm
Peso | Weight 55 kg

Cod. 1071551

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



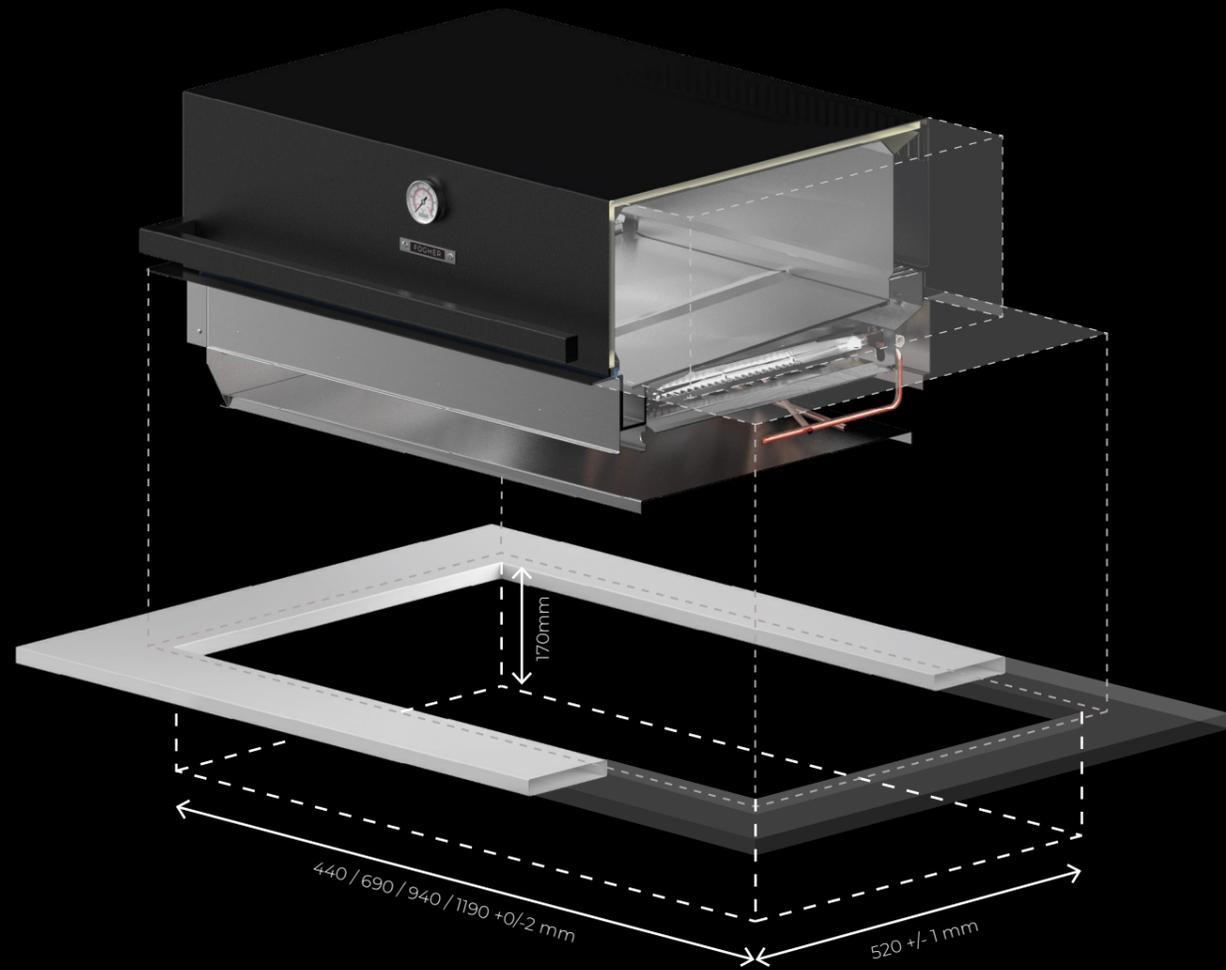
Fry top Fry top
Griglia doppia Double grill

BARBECUE FGB: PENSATO PER INTEGRARSI

FGB BARBECUE: READY FOR INTEGRATION

Grazie al particolare studio sui materiali e dei flussi d'aria relativi al barbecue ad incasso abbiamo sviluppato un prodotto in grado di mantenere prestazioni identiche ad un barbecue tradizionale ma che al contempo riesce ad essere delicato con le superfici che lo supportano.

Thanks to the specific studies of materials and air flow we carried out on built-in barbecues, we developed a product that is able to guarantee the same benefits as a traditional barbecue, while being gently fused with the supporting surface.



I piani di supporto su cui è possibile installare il barbecue sono molteplici e realizzati in diversi materiali:

- Pietra
- Metallo
- MFC

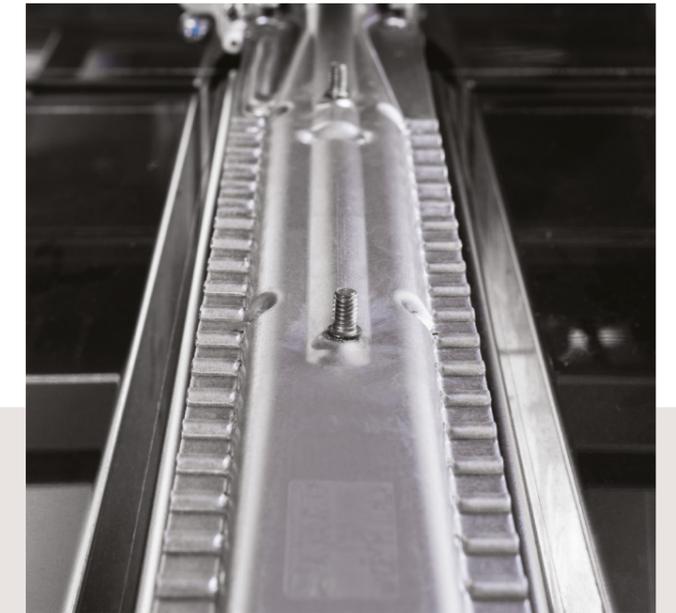
There's a variety of supporting surfaces, made of diverse materials, where to install the barbecues:

- Stone
- Metal
- MFC



Non solo oggetti di design, ma veri e propri strumenti dalle grandi qualità tecniche, 100% realizzati in Italia. Grazie all'innovativa struttura, agli accessori e alle regolazioni del sistema FIRE CORE, sarete voi a decidere la modalità, la temperatura e la tecnica di cottura che desiderate adottare, sia indoor che outdoor, infatti il BBQ è certificato con il marchio di sicurezza UL, per uso esterno, interno e professionale.

Not just design objects but real tools of great technical qualities, 100% made in Italy. Thanks to the innovative frame, the accessories and the adjustments of the FIRE CORE system, you decide the operation mode, temperature and cooking technique both indoor and outdoor; the BBQ is indeed certified with the UL safety mark for internal, external and professional use.



ACCESSORI DI COTTURA

Gli accessori di cottura sono uno degli elementi più importanti, in quanto sono le uniche superfici a diretto contatto con gli alimenti e per questo motivo selezioniamo accuratamente i materiali e le lavorazioni necessarie per la loro realizzazione.



FRY TOP IN ACCIAIO STEEL FRY TOP

Realizzata in acciaio AISI 430 priva di saldature, questa superficie di cottura ha un'ottima performance. Dato lo spessore riesce a mantenere il calore stabile e più a lungo limitando il consumo di gas, inoltre è sagomata per permettere lo scolo dei liquidi di cottura.

This AISI 430 steel top without any soldering shows an outstanding performance. Thanks to its thickness, the heat is stable for a longer time and gas waste is prevented. Its shape has been specifically designed to allow cooking liquids to drain.



GRIGLIA DOPPIA IN ACCIAIO DOUBLE STEEL GRILL

Una griglia ad estrazione totale scomponibile per facilitare la pulizia. La sua particolare struttura frangi fiamma garantisce una cottura con temperature corrette evitando che le fiamme entrino in contatto diretto con il cibo, eliminando così ogni tipo di bruciatura.

An extractable grill, which can be totally decomposed to facilitate cleaning. The particular structure of its flame breakers allows cooking at stable temperatures, avoiding the flames to get into direct contact with food and consequently preventing burnings.

COOKING ACCESSORIES

Cooking accessories are one of the most important features, being the only surfaces that come into direct contact with food. That's why we carefully select the materials and treatments that are necessary to produce them.



PIETRA OLLARE SOAPSTONE

Una piastra di pietra ollare spessa 20mm perfetta per la cottura della carne e che permette di cucinare senza l'aggiunta di grassi come olio o burro.

A soapstone grilling surface, 20 mm thickness, ideal for cooking meat, that allows cooking without the addition of fats, such as oil or butter.



KIT COTTURA INDIRETTA E AFFUMICATURA INDIRECT COOKING AND SMOKER KIT

Il kit per la cottura indiretta è composto da una griglia rialzata in acciaio che permette di sollevare e quindi allontanare gli alimenti dalla fonte di calore. Con il kit da 500mm è incluso anche il porta chips per legno aromatico, necessario se si desidera dare una nota affumicata alle proprie pietanze.

The indirect cooking kit is composed of a steel grid that can be raised to move the food away from the source of heat. The 500mm kit also includes the container for aromatic wood chips, which is necessary if you wish to give your dishes a smoky taste.



KIT PANIFICAZIONE BAKING KIT

Il kit di panificazione permette di trasformare il BBQ a gas Fògher in un vero e proprio forno per cucinare pane, pizza o altri alimenti panificati. La particolare struttura con sistema di diffusione del calore e la superficie di cottura in cordierite permettono un'ottima trasmissione del calore consentendo di raggiungere temperature molto alte, fino a 370°C, eccellenti per cucinare pizza o pane.

The baking kit allows transforming the Fògher gas barbecue into a real oven to bake bread, pizza and other bakery products. The specific structure with a heat distribution system and the cordierite surface enable an ideal heat transfer, allowing the barbecue to reach very high temperatures, up to 370°C, which is the optimal temperature for baking pizza or bread.



ACCESSORI COTTURA

COOKING ACCESSORIES

SUPERFICI COTTURA DIRETTA-INDIRETTA | DIRECT-INDIRECT COOKING SURFACES



Griglia doppia in Acciaio inox
Stainless steel double grid

Misure (LxP) | Measures (WxD)
250 x 430 mm
Peso | Weight 2 kg

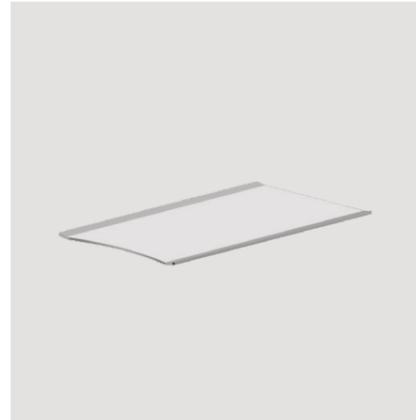
Cod. 1051116



Pietra ollare
Soapstone

Misure (LxP) | Measures (WxD)
250 x 430 mm
Peso | Weight 6,5 kg

Cod. 1059050



Fry top in acciaio Inox sp. 5mm
Stainless steel fry top

Misure (LxP) | Measures (WxD)
250 x 430 mm
Peso | Weight 4 kg

Cod. 1059048

KIT PANIFICAZIONE | BAKING KIT



Kit pane e pizza barbecue 500*
Pizza/bread kit barbecue 500*

Misure (LxP) | Measures (WxD)
497 x 430 mm
Peso | Weight 7 kg

Cod. 1070730



Kit pane e pizza barbecue 750*
Pizza/bread kit barbecue 750*

Misure (LxP) | Measures (WxD)
743 x 430 mm
Peso | Weight 10 kg

Cod. 1070736



Kit pane e pizza barbecue 1000*
Pizza/bread kit barbecue 1000*

Misure (LxP) | Measures (WxD)
989 x 430 mm
Peso | Weight 13,5 kg

Cod. 1070740

KIT COTTURA INDIRETTA E AFFUMICATURA | INDIRECT COOKING AND SMOKING KIT



Kit cottura indiretta 250*
Indirect cooking kit 250*

Misure (LxP) | Measures (WxD)
250 x 430 mm
Peso | Weight 3 kg

Cod. 1070935

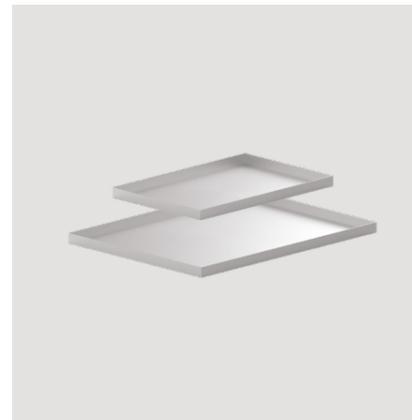


Kit cottura indiretta / affumicatura*
Indirect cooking / smoking kit*

Misure (LxP) | Measures (WxD)
500 x 430 mm
Peso | Weight 5,5 kg

Cod. 1070934

TEGLIE PANIFICAZIONE | BAKING TRAYS



Kit teglie pane
Baking trays kit

Misure (LxP) | Measures (WxD)
494 x 374 mm
Peso | Weight 3 kg

Cod. 1067263

*Compatibile solo con FGA-FO e FGB-FO
*Compatible only with FGA-FO and FGB-FO

COMPOSIZIONI PREDEFINITE FGA

FGA STANDARD COMPOSITIONS



SOLUZIONI | SOLUTIONS



Barbecue FGA 500 con gambe tubolari

FGA 500 barbecue with tubular legs

Misure (LxP) | Measures (WxD): 551 x 520 mm

Peso | Weight 32,5 kg

Cod. 1076476

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



Barbecue FGA 750 con gambe tubolari

FGA 750 barbecue with tubular legs

Misure (LxP) | Measures (WxD): 800 x 520 mm

Peso | Weight 42,5 kg

Cod. 1076477

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



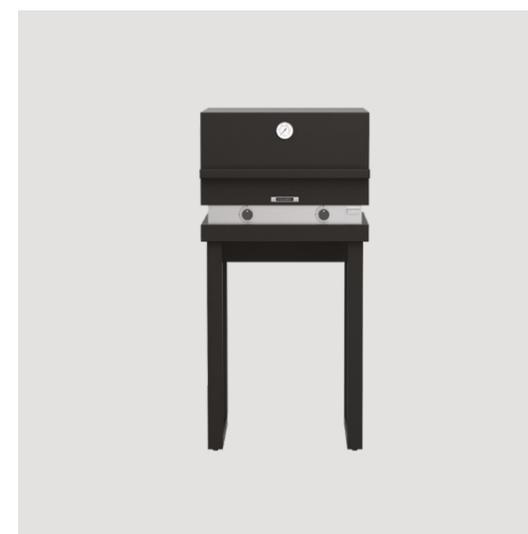
Griglia doppia
Double grill

COMPOSIZIONI PREDEFINITE FGA-FO

FGA-FO STANDARD COMPOSITIONS



SOLUZIONI | SOLUTIONS



Barbecue FGA 500 FO con gambe tubolari

FGA 500 FO barbecue with tubular legs

Misure (LxP) | Measures (WxD): 551 x 590 mm

Peso | Weight 40,5 kg

Cod. 1076478

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



Barbecue FGA 750 FO con gambe tubolari

FGA 750 FO barbecue with tubular legs

Misure (LxP) | Measures (WxD): 800 x 590 mm

Peso | Weight 52,5 kg

Cod. 1076480

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



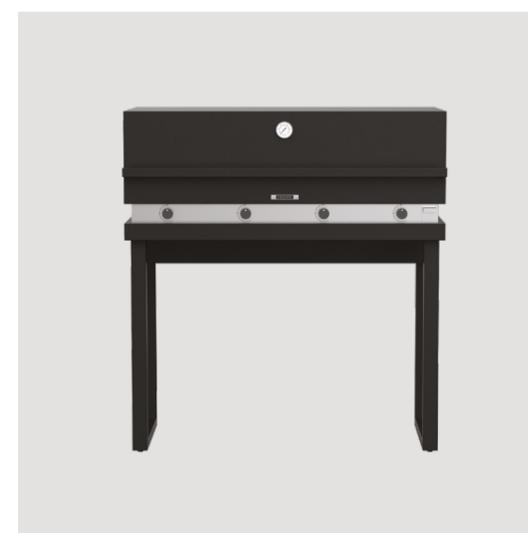
Fry top
Fry top



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



Barbecue FGA 1000 FO con gambe tubolari

FGA 1000 FO barbecue with tubular legs

Misure (LxP) | Measures (WxD): 1051 x 590 mm

Peso | Weight 63 kg

Cod. 1076482

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIES



Fry top
Fry top



Fry top
Fry top



Griglia doppia
Double grill



Griglia doppia
Double grill

SOLUZIONI | SOLUTIONS

**Barbecue FGA 500 FO con carrello carenato, con 2 piani laterali**

FGA 500 FO barbecue with cart, doors and 2 side shelves

Misure (LxPxH) | Measures (WxDxH): 1050 x 590 mm

Peso | Weight 57,5 kg

Cod. 1076479

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIESFry top
Fry topGriglia doppia
Double grill**Barbecue FGA 750 FO con carrello carenato, con 2 piani laterali**

FGA 750 FO barbecue with cart, doors and 2 side shelves

Misure (LxPxH) | Measures (WxDxH): 1300 x 590 mm

Peso | Weight 73,5 kg

Cod.1076481

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIESFry top
Fry topGriglia doppia
Double grill**Barbecue FGA 1000 FO con carrello carenato, con 2 piani laterali**

FGA 1000 FO barbecue with cart, doors and 2 side shelves

Misure (LxPxH) | Measures (WxDxH): 1551 x 590 mm

Peso | Weight 88 kg

Cod.1076483

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI
INCLUDED COOKING ACCESSORIESFry top
Fry topGriglia doppia
Double grill

BARBECUE MADE IN ITALY

Fògher è un marchio che nasce da un nostro grande desiderio: dare vita ad oggetti che abbiano la capacità di appassionare chi li utilizza, non solo per l'estetica, ma anche per la qualità professionale dei risultati che essi permettono di raggiungere. Alle spalle, esiste un'azienda specializzata nella lavorazione del metallo. Deimos, la nostra azienda, che da più di 25 anni lavora in questo settore, realizza prodotti e progetti complessi eseguiti da chi, come noi, può vantare esperienza e grandi capacità tecniche.



MADE IN ITALY BARBECUE

Fògher comes out from our desire to create objects capable of fascinating the users, not only because of the aesthetics, but also for the professionalism of the results they allow to achieve. Fògher leans on our company Deimos, that has been operating for more than 25 years in the field of metal processing, creating complex products and projects that can be realized only thanks to experience and great technical abilities.



PRODOTTI SPECIALI, REALIZZATI IN MODO SPECIALE SPECIAL PRODUCTS, REALIZED IN A SPECIAL WAY

Produciamo oggetti che fanno riscoprire la serenità di vivere all'aria aperta e il piacere della condivisione tra amici e parenti. In questi momenti vogliamo poter realizzare qualsiasi pietanza senza limitazioni ai nostri desideri. Queste sono le basi su cui abbiamo sviluppato i nostri prodotti: fondere insieme tutte le funzionalità di una cucina tradizionale e il gusto intenso del miglior barbecue.

We produce objects which make people rediscover the serenity of outdoor life and the pleasure of sharing with friends and family. In such times we want the freedom to be able to create whatever dish we wish to realize. Starting from this consideration, we developed the idea of our product: combining all the features of a traditional kitchen with the intense taste of the best barbecue.

TABELLA DI CONVERSIONE MODELLI E CERTIFICATI MODELS AND CERTIFICATIONS CONVERSION CHART

MODELLI MODELS	MOD. CE ⁽¹⁾	MOD. PRO ⁽²⁾	MOD. UL ⁽³⁾
BARBECUE FGB 250	1071584	1074402	1072521
BARBECUE FGB 500	1072502	1074403	1072522
BARBECUE FGB 500 FO	1072503	1074404	1072524
BARBECUE FGA 500	1072484	1074396	1072508
BARBECUE FGA 500 FO	1072485	1074397	1072510
BARBECUE FGB 750	1070852	1074405	1072525
BARBECUE FGB 750 FO	1071761	1074406	1072526
BARBECUE FGA 750	1070463	1074398	1072512
BARBECUE FGA 750 FO	1070493	1074399	1072515
BARBECUE FGB 1000	1072504	1074407	1072527
BARBECUE FGB 1000 FO	1071551	1074408	1072528
BARBECUE FGA 1000	1071440	1074400	1072517
BARBECUE FGA 1000 FO	1071742	1074401	1072519



Deimos srl

Via Cavassico Inferiore, 1
Località Trichiana
32026, Borgo Valbelluna (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

FÒGHER

is a trademark Deimos 2022 ©, DEIMOS srl All rights reserved.

PRODUCT DESIGN - ART DIRECTION - GRAPHIC DESIGN:
Anidride Design - Arch. Nicola De Pellegrini

PRINT:
Grafiche Antiga Spa

⁽¹⁾ CE = prodotti certificati per uso esterno rispondente alla normativa "EN 498 - UE 2016/426".

⁽¹⁾ CE = products certified for outdoor use in compliance with the "EN 498 - EU 2016/426" standard.

⁽²⁾ PRO = prodotti certificati CE per uso professionale/interno rispondente alla normativa "EN 203-1-2014".

⁽²⁾ PRO = CE certified products for professional/indoor use in compliance with the "EN 203-1-2014" standard.

⁽³⁾ UL = prodotti certificati per USA e Canada rispondente alla normativa "Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018".

⁽³⁾ UL = certified products for USA and Canada in compliance with the regulation "Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018".

CAE 20.04.0088_00.IT.EN

FÒGHER
outdoor cooking design