



Il re del fuoco. Dal 1975.

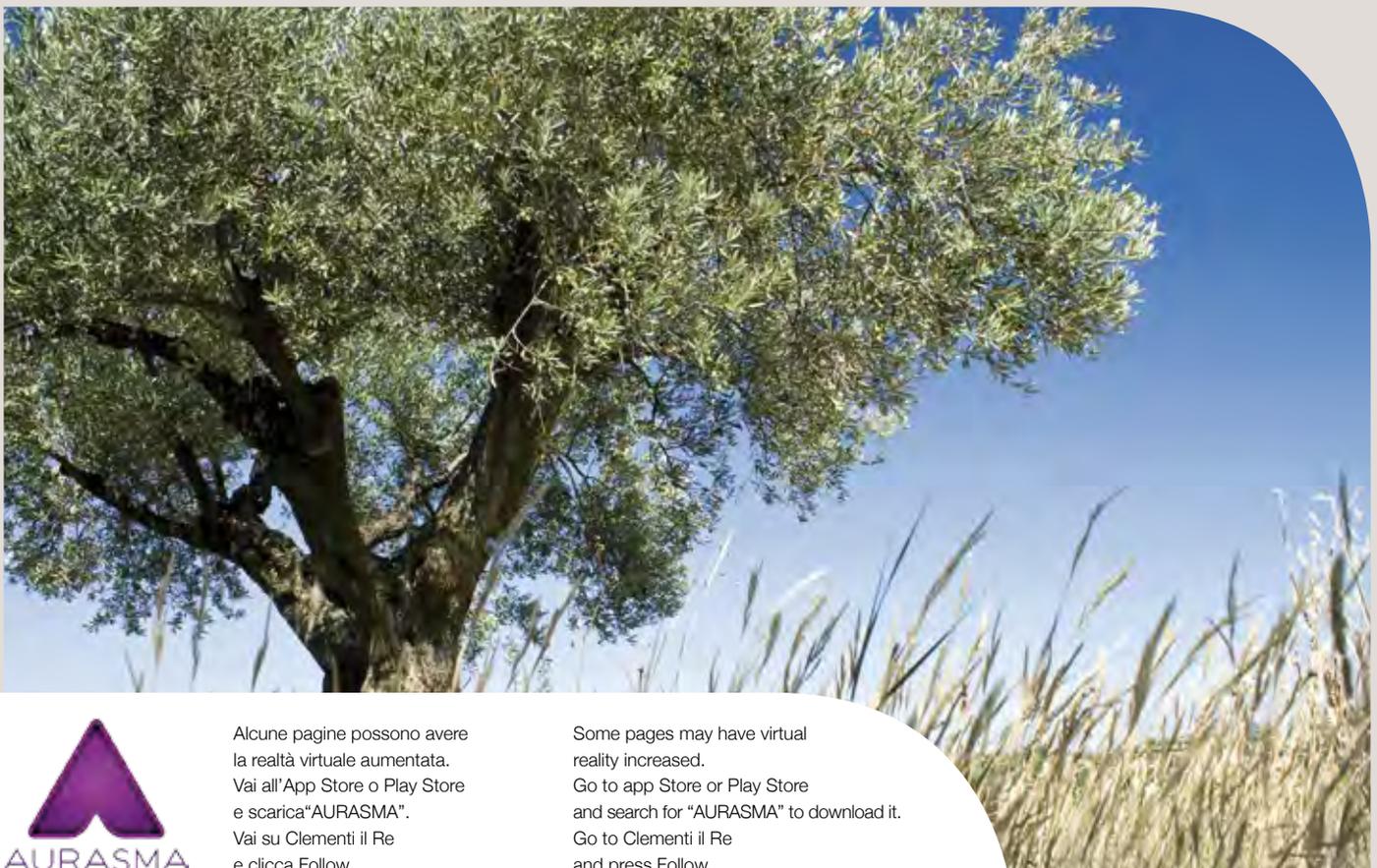


FORNI A LEGNA Wood fired ovens

L'eccellenza
ed il piacere
della cottura

The excellence
and the pleasure
of cooking





Alcune pagine possono avere la realtà virtuale aumentata. Vai all'App Store o Play Store e scarica "AURASMA". Vai su Clementi il Re e clicca Follow.

Some pages may have virtual reality increased. Go to app Store or Play Store and search for "AURASMA" to download it. Go to Clementi il Re and press Follow.

L'azienda Clementi

L'Azienda CLEMENTI nasce nel 1975 da un grande amore per la riscoperta dei sapori di un tempo, una costante passione che spinge la squadra Clementi a porre in primo piano il cliente e le sue necessità. La continua attività di ricerca e sviluppo che viene svolta nel laboratorio Clementi ha permesso di realizzare un prodotto di grande qualità, funzionalità e comfort. Infatti i prodotti Clementi ti permettono di cucinare gustando i cibi con gli autentici profumi della cottura a legna e ti offrono tutto il piacere di una doccia sempre calda e una casa riscaldata.

I motivi per scegliere Clementi:

1. Rivenditori specializzati
2. Vasta gamma di modelli:
 - 18 soluzioni per le stufe a legna
 - 46 soluzioni per le stufe a pellet
 - 4 soluzioni per le caldaie a pellet
 - 3 soluzioni per i caminetti a bioetanolo
 - 3 soluzioni per i forni ad uso professionale
 - 35 soluzioni per i forni a legna
 - 15 soluzioni per i barbecue
3. Sicurezza e igiene grazie all'utilizzo di materiali certificati per l'uso alimentare dei forni e barbecue
4. Sicurezza ed altissimi rendimenti delle stufe
5. Ciclo produttivo completamente svolto all'interno dell'azienda
6. 2 anni di garanzia con certificazione durante i cicli produttivi
7. Clementi è on-line nell'installazione e post vendita
8. CEC centro assistenza per tutti i prodotti Clementi.

Clementi rispetta l'uomo e la natura

Clementi pensa ad un futuro pulito grazie all'utilizzo di materie prime certificate e non tossiche come lamiere, acciai, refrattari, per essere sicuro della tua salute. I materiali isolanti usati sono schermati e presentano fibre che non ostruiscono le vie respiratorie.

Le scorie di produzione, olii esausti, morchie di verniciatura sono stoccate in contenitori ignifughi e sigillati, smaltiti esclusivamente tramite aziende certificate alla movimentazione.

Non scarichiamo in falde acquifere e filtriamo l'aria da polveri che immettiamo nell'ambiente per mantenere acqua più pulita ed aria leggera. Accettiamo forniture di materiale solo da chi gestisce gli scarti di produzione in norma con l'ambiente.

The Clementi company

The Clementi Company was founded in 1975, as a result of their true love for old-fashioned tastes, a constant passion that has led the Clementi team to focus all its attention on customers and their needs.

The continuous activity of research and development, carried out in Clementi's laboratories, has made the manufacturing of high quality, high performance and high comfort products possible.

In fact, Clementi products allow you to cook and taste the dishes with the authentic smells of firewood-cooked food and they offer you always the pleasure of a hot shower and a heated house.

The good reasons for choosing Clementi:

1. Skilled and specialized retailers
2. A wide range of models:
 - 18 solutions for wood stoves
 - 46 solutions for pellet stoves
 - 4 solutions for pellet boiler
 - 3 solutions for bio ethanol fireplaces
 - 3 solutions for ovens for professional use
 - 35 solutions for wood-burning ovens
 - 15 solutions for barbecue
3. Safety and health through the use of certified materials for food with ovens and barbecues
4. Safety and high yield of stoves
5. The Production cycle is completely done within the factory
6. 2-year warranty-certified during the production cycles
7. Clementi is online for installation and after selling
8. CEC assistance centre for all the Clementi products.

Clementi respects mankind and nature

Clementi thinks and works for a clean future, using exclusively certified and non-toxic raw materials such as sheet metals, steels and refractory materials, which do not put your health at risk over time.

All of the insulation materials used are screened and their fibers do not occlude the respiratory tract.

Production slag, exhausted oils, and smudges are stocked in fireproof sealed containers, and their disposal is only carried out by certified and authorized (waste handling) companies.

We never discharge into waterbeds and we always filter and purify the air from the powders released into the environment, and in doing so, water is kept cleaner and air is kept purer.

We can only accept materials from suppliers who handle production slag in a way that fully respects the environment.

Indice _ Index

Linea Pulcinella
Pulcinella line

Forni a legna
a cottura
diretta

Direct wood fired ovens



pulcinella
page 12



maxi pulcinella
page 14



happy day
page 14



pizza party
page 15



family
page 15

Forno in
refrattario a
cottura diretta

Direct wood fired oven
in refractory



1975
page 16

Linea Master
Master line

Forni a legna
a cottura
indiretta

Indirect wood fired
ovens



tetto e pareti inox
page 22



tetto rosso
page 24



tutto inox
page 24



ramato
page 25



super master
page 25



master da incasso
page 25



master da incasso
page 25

Linea Smart e Bijoux
Smart and Bijoux line

Forni a legna
a cottura
indiretta

Indirect wood fired
ovens



smart
page 26



smile
page 28



smilera
page 28



smart da incasso
page 29



smile da incasso
page 29

Forni a legna
a cottura
indiretta

Indirect wood fired
ovens



piccolo gioiello
page 30

Linea Wood
Wood line
Barbecue
Barbecues



star
page 34



superstar
page 36



barbecue professionale
page 37



flipper
page 37

Linea Professionale
Professional line

Forno
professionale
Professional oven

Impastatrici
Mixers



forno professionale
page 38



CLE 08/12/18/25
page 38

Linea Pulcinella
Pulcinella line

Forni a legna a cottura diretta

Direct wood fired ovens



PIZZA NAPOLETANA

Ingredienti:

pasta di pane 250 gr
polpa di pomodoro 150 gr
origano
basilico
olio d'oliva

Procedimento:

Prendete la pasta di pane e posatela sulla spianatoia leggermente infarinata. Aiutandovi con le mani stendete la pasta dandole la forma desiderata. Distribuiteci sopra la passata di pomodoro, l'origano, 2 o 3 foglie di basilico lasciando scoperto per 2 cm circa il bordo della pasta (il "cornicione"). Irrorate con abbondante olio e fate cuocere per circa 3-4 minuti nel forno molto caldo a 350°-400°C.

NEAPOLITAN PIZZA

Ingredients:

250 gr of dough
150 gr of tomato pulp
oregano
basil
olive oil

Proceedings:

Take the dough and place it on a slightly floured pastry board. Stretch the dough out with your hands until making the form desired. Spread the tomato pulp, put the oregano and 2 or 3 leaves of basil over it, leaving about 2 cm of the edge of the pasta ("the frame") uncovered. Pour abundant oil over it and cook for about 3-4 minutes in a very hot oven at 350-400°C.



La differenza dei particolari

The difference is in the details

Tutti i forni a legna da esterno sono realizzati con speciali materiali in grado di resistere ad ogni condizione atmosferica, dalla pioggia alla neve.

All outdoor fired burning ovens are made with special materials able to resist in every atmospheric condition, from rain to snow.

Alle Öfen für außen sind aus speziellen Materialien gemacht um allen Witterungsbedingungen zu widerstehen.

Tous les fours à bois pour l'extérieur sont réalisés en matériaux spéciaux capables de résister à toutes les conditions météorologiques, de la pluie à la neige.

Todos los hornos de leña exterior están realizados con materiales especiales capaces de resistir a todas las condiciones climáticas como lluvia, nieve.

Camera di cottura in acciaio inox 430 e tetto in acciaio inox 304.

Cooking chamber in stainless steel 430 and 304 stainless steel roof.

Kochen Kammer aus Edelstahl 430 und 304 Edelstahl-Dach.

Chambre de cuisson en acier inox 430 et le toit en acier inox 304.

Cámara de cocción en acero inoxidable 430 y techo de acero inoxidable 304.

Ottimo isolamento con 8 cm di lana di roccia tra il tetto e la camera di cottura e doppio strato di coibentazione con 2.5 cm di scamotek e 3 cm di refrattario.

A very strong insulation with 8 cm of wool-rock between the roof and the cooking chamber and double insulation with 2.5cm of ceramic fiber and 3 cm of refractory stone.

Isolierung mit 8 cm Gesteinswolle zwischen dem Dach und der Kochen Kammer und einer Doppelschicht-Isolierung mit 2,5 cm Scamotek und 3 cm Refraktär Material.

Excellente isolation avec 8 cm de laine de roche entre le toit et la chambre de combustion et double couche d'isolation avec 2,5 cm de fibre céramique et 3 cm de réfractaire.

Excelente aislamiento con 8 cm de lana mineral entre el techo y la cámara de cocción; doble capa de aislamiento con 2,5 cm de scamotek y 3 cm de refractario.

Disponibilità di diversi carrelli con 2 ruote.

Different stands with 2 wheels.

Verfügbarkeit der verschiedenen Wagen mit zwei Rädern.

Disponibilité de différents chariots à deux roues.

Disponibilidad de diferentes carros con 2 ruedas.



1.

Tutti i forni a legna da esterno sono realizzati con speciali materiali in grado di resistere ad ogni condizione atmosferica, dalla pioggia alla neve.

All outdoor fired burning ovens are made with special materials able to resist in every atmospheric condition, from rain to snow.

Alle Öfen für außen sind aus speziellen Materialien gemacht um allen Witterungsbedingungen zu widerstehen.

Tous les fours à bois pour l'extérieur sont réalisés en matériaux spéciaux capables de résister à toutes les conditions météorologiques, de la pluie à la neige.

Todos los hornos de leña exterior están realizados con materiales especiales capaces de resistir a todas las condiciones climáticas como lluvia, nieve.



2.

È possibile raggiungere la temperatura di 400° C in 15/20 minuti.

It is possible to reach the temperature of 400°C in 15/20 minutes.

Möglichkeit, eine Temperatur von 400° C nach 15-20 Minuten zu erreichen.

Il est possible d'atteindre la température de 400° en 15/20 minutes.

Se puede alcanzar una temperatura de 400° C por 15/20 minutos.

Legna per raggiungere 400°:

Wood to reach 400°

Holzverbrauch um 400° zu erreichen

Bois nécessaire pour atteindre 400°

Leña para alcanzar 400°

60x60: 4kg

80x60: 5kg

100x80: 8kg



3.

Possibilità di cuocere diversi piatti contemporaneamente con il nuovo sistema "MULTI-COOKING".

Possibility to cook different dishes at the same time with the new "MULTI-COOKING" system.

Möglichkeit, mehrere Gerichte gleichzeitig mit dem neuen System "MULTI-COOKING" zu kochen.

Possibilità de cuire plusieurs plats en même temps grâce au nouveau système "MULTI-COOKING".

Se puede cocinar varios platos a la vez con el nuevo sistema "MULTI-COOKING".



4.

Capacità di cottura 4 pizze (80x60); 2 pizze (60x60); 5 pizze (100x80).

Cooking capacity 4 pizzas (80x60); 2 pizzas (60x60); 5 pizzas (100x80).

Kochen Kapazität 4 Pizzen (80x60); 2 Pizzen (60x60); 5 Pizzen (100x80).

Capacité de cuisson de 4 pizzas (80x60); 2 pizzas (60x60); 5 pizzas (100x80).

Capacidad de cocción 4 pizzas (80x60); 2 pizzas (60x60); 5 pizzas (100x80).



5.

Nuovo sistema brevettato di combustione dell'aria "AIR PLUS".

New patented combustion air system "AIR PLUS".

Neue patentierte System mit Luft Verbrennung "AIR PLUS".

Nouveau système breveté de combustion de l'air "AIR PLUS".

Nuevo sistema patentado de combustión del aire "AIR PLUS".

I VANTAGGI DI UN FORNO CLEMENTI

Cucinare genuino assaporando i dolci sapori di un tempo perché un forno Clementi mantiene le proprietà nutrizionali dei cibi.

Mangiare sano e mantenere una buona forma fisica grazie ad una cottura asciutta e naturale.

Ambiente pulito grazie alla bassissima immissione di CO 13% O2 (valori certificati min 0,17/ max 0,32 presso IMQ primacontrol).

Vivere momenti di gioia con i tuoi cari con la comodità di un forno installato direttamente all'interno della tua casa.

Maggior tempo libero perché i tempi di accensione e pulizia sono molto veloci.

Risparmiare perché puoi cucinare con ridotti consumi di legna.

Arredare con stile la tua casa utilizzando la vasta gamma di finiture e colori.

THE ADVANTAGES OF A CLEMENTI OVEN

- Genuine cooking because a Clementi oven keeps all the nutritional properties of food unchanged, you are able to cook in a very genuine way, tasting, and enjoying the sweet tastes of the old days.
- Wholesome eating thanks to dry and natural cooking, you can keep yourself in good shape.
- Clean environment thanks to a very low CO 13% O2 emission (values certified by IMQ primacontrol are 0,17 min/0,32 max).
- Joyful living with loved ones, thanks to the comfort given by an oven directly installed in your home.
- More free time with a Clementi oven, thanks to its very quick firing time and cleaning operations.
- Money saving Very low firewood consumption means that you can save money when cooking with a Clementi oven.
- Furnishing your home with style, thanks to the Clementi ovens wide range of finishings and colors.

DIE VORTEILE EINES CLEMENTI OFENS

- Naturrein kochen. Sie können im Zeichen der Naturreinheit kochen und die guten alten Geschmäcker genießen, da ein Clementi Ofendie Ernährungseigenschaften der Nahrung bewahrt.
- Gesund essen. Dank einer fettarmen und natürliche Küche bleiben Sie weiterhin in Form.
- Umweltfreundlich. Dank der emissionsarmen CO 13% O2 schützen Sie die Umwelt (Wertebescheinigung min. 0,17 / max. 0,32 bei IMQ Primacontrol).
- Mit Freude leben. Verbringen Sie zuhause schöne Momente mit Ihren Freunden und einem bequemen Ofen.
- Mehr Freizeit. Sie haben mehr Freizeit da die Reinigungsund Zündungszeiten sehr kurz sind.
- Sparen. Sie sparen dank des geringen Holzverbrauchs während der Kochzeit.
- Einrichtung. Richten Sie stilvoll Ihr Haus ein mit der großen Auswahl von Farben und Sonderausstattungen.

LES AVANTAGES DES FOURS CLEMENTI

- Cuisiner naturel. Vous pouvez cuisiner sous le signe de la pureté en savourant les douces saveurs d'un temps grâce au four Clementi qui maintient les propriétés nutritionnelles des aliments.
- Manger sain. Pour se maintenir en forme grâce à une cuisson sans graisse et naturelle.
- Protéger l'environnement. Vous aidez à protégé et à maintenir propre l'environnement grâce à la basse émission de CO 13% O2 (Valeurs certifiées min 0,17 / max 0,32 par IMQ Primacontrol).
- Vivre avec joie. Vous pouvez partager des moments gais avec vos chères et la commodité d'un four installé directement chez vous.
- Plus de temps libre. Il permet d'avoir plus de temps libre, parce que les temps d'allumage et de nettoyage sont plutôt rapides.
- Économiser. Vous pouvez économiser, les consommations de bois sont assez réduites.
- Meubler. Vous pouvez meubler et décorer avec élégance votre maison en utilisant la vaste gamme de finitions et couleurs.

LAS VANTAJAS DE UN HORNO CLEMENTI

- La cocina genuina. Puedes cocinar de manera genuina saboreando los agradables sabores de antaño porque un horno Clementi mantiene las propiedades nutricionales de los alimentos.
- Comer sano. Puedes mantener una buena forma física gracias a una cocción con poco aceite y natural.
- No contaminas. Ayudas a respetar y a mantener un ambiente limpio gracias a la bajísima emisión de CO 13% O2 (Valores certificados mín 0.17/máx 0.32 por IMQ primacontrol).
- Vivir con alegría. Puedes compartir momentos de alegría con las personas que quieres con la comodidad que te proporciona un horno instalado directamente en tu casa.
- Más tiempo libre. Te permite tener más tiempo libre porque los tiempos de encendido y de limpieza son muy rápidos.
- Ahorrar. Puedes ahorrar porque es posible cocinar con un consumo reducido de leña.
- Decorar. Decoras con estilo tu casa utilizando la amplia gama de acabados y colores.



6. Tempi di cottura rapidi, 2 minuti per pizza.

Quick cooking time, 2 minutes for pizza.

Kurze Kochen Zeit, 2 Minuten pro Pizza.

Temps de cuisson courts, 2 minutes pour pizza.

Poco tiempo de cocción, 2 minutos por pizza.



7. Camera di cottura in acciaio inox 430 e tetto in acciaio verniciato.

Cooking chamber in stainless steel 430 and painted steel roof.

Kochen Kammer aus Edelstahl 430 und Dach aus lackiertem Stahl.

Chambre de cuisson en acier inox 430 et le toit en acier peint.

Cámara de cocción en acero inoxidable 430 y techo de acero pintado.



8. Ottimo isolamento con 8 cm di lana di roccia tra il tetto e la camera di cottura e doppio strato di coibentazione con 2.5 cm di scamotek e 3 cm di lana di roccia.

A very strong insulation with 8 cm of wool-rock between the roof and the cooking chamber and double insulation with 2.5 cm of ceramic fiber and 3 cm of wool-rock.

Isolierung mit 8 cm Gesteinswolle zwischen dem Dach und der Kochen Kammer und einer Doppelschicht- Isolierung mit 2,5 cm von Skamotek und 3 cm von Gesteinswolle.

Excellente isolation avec 8 cm de laine de roche entre le toit et la chambre de cuisson et double couche d'isolation avec 2,5 cm de fibre céramique et 3 cm de laine de roche.

Excelente aislamiento con 8 cm de lana mineral entre el techo y la cámara de cocción; doble capa de aislamiento con 2,5 cm de scamotek y 3 cm de lana de roca.



9. Colori dei tetti personalizzabili.

Customization of roof colors.

Möglichkeit, die Farben der Dächer anzupassen.

Couleurs des toits personnalisables.

Colores de los techos personalizables.



10. Disponibilità di diversi carrelli con 2 ruote.

Different stands with 2 wheels.

Verfügbarkeit der verschiedenen Wagen mit zwei Rädern.

Disponibilité de différents chariots à 2 roues.

Disponibilidad de diferentes carros con 2 ruedas.

I plus Clementi

Clementi plus





Capacità di cuocere la Pizza perfettamente su entrambi i lati con il nostro sistema brevettato AIR PLUS che permette l'immissione di aria comburente sulle braci, per mantenerle sempre vive e ridistribuire la fiamma lungo tutta la volta della camera di cottura.

- Ability to cook Pizza perfectly on both sides with our patented AIR PLUS system that allows the entering of combustion air on the coals, to keep them always alive and distribute the flame along the entire upper part of the cooking chamber.

- Die Fähigkeit, Pizza perfekt auf beiden Seiten mit unserem patentierten AIR PLUS kochen, die die Eingabe der Verbrennungsluft ins Kohlen erlauben, um die Flamme am Leben zu erhalten und um sie am Leben für immer behalten und um die Flamme über der obere Teil der Kochkammer zu verteilen.

- Possibilité de cuire la pizza parfaitement sur les deux côtés avec notre AIR PLUS brevetée qui permet l'entrée de l'air de combustion sur les charbons, les garder constamment en vie et redistribuer la flamme par toute la voûte de la chambre de cuisson.

- Capacidad de cocinar la pizza perfectamente en ambos lados con nuestro sistema AIR PLUS patentado que permite la entrada del aire de combustión en las brasas para que siempre se mantengan y redistribuir la llama en todo el techo de la cámara de cocción.



Estrema facilità di utilizzo grazie all'ampia bocca del vano cottura, tutto ciò è reso possibile dalla massiccia coibentazione con cui sono realizzati i nostri forni e dalla qualità dei materiali utilizzati come lo scamotoek che consente di mantenere più a lungo il calore e una volta raggiunta la temperatura desiderata, permette di utilizzare il forno anche lasciando la bocca di cottura aperta senza incorrere in rilevanti dispersioni di calore.

- Extremely easy to use thanks to the wide mouth of the cooking chamber, this is made possible by the massive insulation of our ovens and the quality of the materials used as scamotoek that can keep longer the heat and once it reaches the desired temperature, allows to use the oven also leaving the mouth of the cooking chamber open without incurring in significant loss of heat.

- Extrem einfach zu bedienen dank der breiten Mündung des Garraumes, dies ist dank die Isolations von unserer Öfen und die Qualität der verwendeten Materialien, wie scamotoek, die länger die Wärme halten kann und sobald es erreicht möglich die gewünschte Temperatur, ermöglicht es, den Ofen auch mit dem offenem Mund ohne erhebliche Wärmeverluste zu nutzen.

- Facilité extrême d'utilisation grâce à la large bouche de la chambre de cuisson, toute ceci est rendu possible par l'isolation massif avec laquelle sont réalisés nos fours et par la qualité des matériaux utilisés comme le scamotoek qui peut garder plus longtemps la chaleur et une fois qu'on atteint la température souhaitée, il permet d'utiliser le four en laissant également la bouche de la chambre de cuisson ouverte sans encourir aucune perte importante de chaleur.

- Muy fácil de usar gracias a la amplia boca de la cámara de cocción; esto es posible por el aislamiento masivo que está en nuestros hornos y por la calidad de los materiales utilizados como scamotoek que pueden mantener más tiempo el calor y cuando se alcanza la temperatura deseada, también permite utilizar el horno dejando la boca de cocción abierta sin causar pérdidas importantes de calor.



Funzione di cottura multipla grazie al nostro nuovissimo optional MULTICOOKING costituito da un braccio estraibile con griglia e teglia raccogli grasso. Cucinare più piatti contemporaneamente non sarà più un problema, dalla pizza alla carne, dal pesce alle verdure grigliate con il minimo sforzo lascerete i vostri ospiti a bocca aperta!!

- Multiple cooking function thanks to our new optional MULTICOOKING consists of a removable arm with grill and pan to collect the fat. Cook more dishes at the same time will not never be a problem, from pizza to meat from fish to grilled vegetables with minimal effort you will leave your guests speechless!!

- Mehrere Kochfunktion dank unserem optionalen MULTICOOKING besteht aus einem Arm mit abnehmbaren Grillrost und Backblech, um das Fett zu sammeln. Sie können mehr Gerichte ohne Probleme kochen, von Pizza zu Fleisch von Fischen zu Gemüse mit minimalem Aufwand, Sie werden Ihre Gäste sprachlos lassen!!

- Fonction de cuisson multiple grâce à notre nouveau optionnel MULTICUISSON composé d'un bras amovible avec grille et plat récupérateur de gras. Cuire plusieurs plats en même temps ne sera pas un problème, de la pizza à la viande, du poisson aux légumes grillés, avec un effort minimal vous laisserez vos invités à bouche bée!!

- Varias funciones gracias a nuestro nuevo MULTICOOKING opcional constituido por un brazo extraíble con parrilla y bandeja que capturan la grasa. Cocinar más platos al mismo tiempo no será un problema : pizza, carne, pescado, verduras a la parrilla, y con un mínimo esfuerzo se le dejará a sus invitados maravillados!!

MADE
IN
ITALY
PRODUCT

Linea Pulcinella Pulcinella line



Cod. PULCINELLA

pulcinella

camera cottura - cooking chamber
80x60; 60x60 cm

Forno a legna a cottura diretta, ideale per gli amanti della cucina all'aria aperta, dotato di una doppia coibentazione in fibra ceramica e lana di roccia per mantenere il calore più a lungo e garantire una cottura ottimale dei cibi.

Direct wood fired oven, it is ideal for the lovers of outdoor cooking, it has a double insulation in ceramic fiber and wool-rock to maintain the heat longer and guarantee an optimal cooking of the food.

Holzbackofen mit direktem Kochen, ideal für Liebhaber von Outdoor-Küche, mit einer doppelten Isolierung Keramikfaser und Mineralwolle, um die Wärme länger zu halten und eine perfekte Koch zu sorgen.

Four à bois à cuisson directe, idéal pour les amateurs de la cuisine en plein air, équipé d'une double isolation en fibre céramique et laine de roche pour maintenir la chaleur plus longtemps et garantir une cuisson parfaite des aliment.

Horno de leña para la cocción directa, ideal para los amantes de la cocina al aire libre, se compone de doble aislamiento de fibra cerámica y de lana mineral para mantener el calor por más tiempo y garantizar una cocción perfecta de los alimentos.

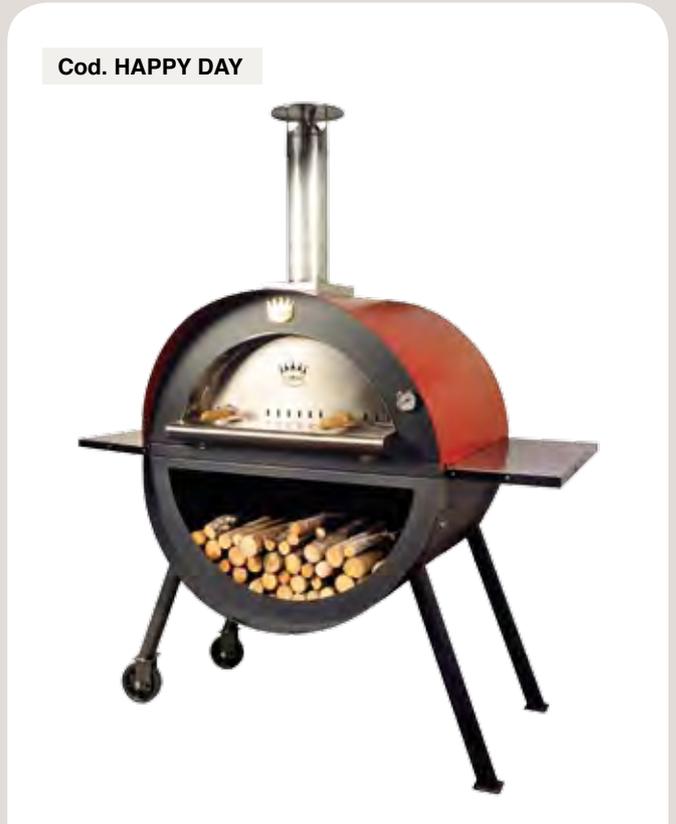
| | |
|------------------|--------|
| MAXI FAMILY | 230 Kg |
| FAMILY 80X60 | 112 Kg |
| FAMILY 60X60 | 95 Kg |
| MAXI PULCINELLA | 275 Kg |
| PULCINELLA 80X60 | 157 Kg |
| PULCINELLA 60X60 | 130 Kg |
| HAPPY DAY | 162 Kg |
| PIZZA PARTY | 152 Kg |
| 1975 | 310 Kg |





Cod. MAXI PULCINELLA

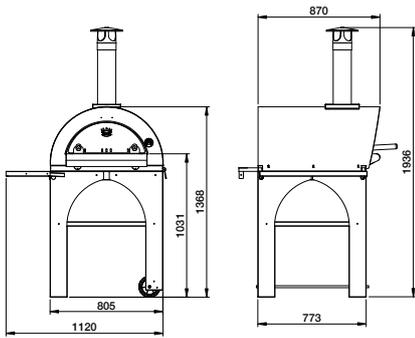
maxi pulcinella
camera cottura - cooking chamber
100x80 cm



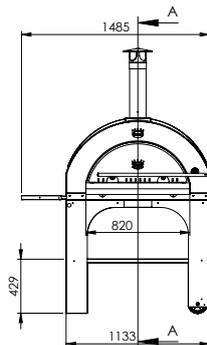
Cod. HAPPY DAY

happy day
camera cottura - cooking chamber
80x60 cm

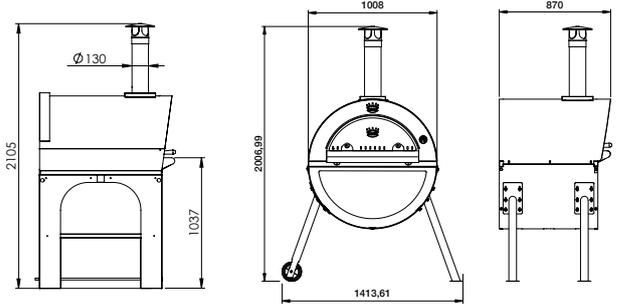
pulcinella 60x60



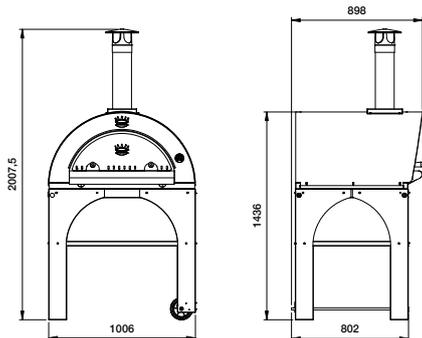
maxi pulcinella



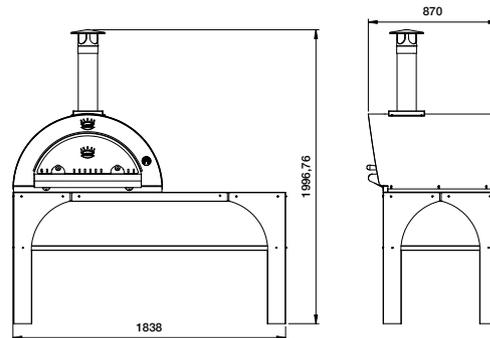
happy day



pulcinella 60x80



pizza party



Cod. PIZZA PARTY



- Piana di marmo (opzionale)
- Marble plan (optional)
- Mensola di legno (opzionale)
- Wood shelf (optional)

pizza party

camera cottura - cooking chamber
80x60 cm

Cod. FAMILY



family

camera cottura - cooking chamber
100x80; 80x60; 60x60 cm



multicooking system



Forno in refrattario a cottura diretta

Direct wood fired oven
in refractory



Cod. 1975

1975

camera cottura - cooking chamber
Ø 80 cm

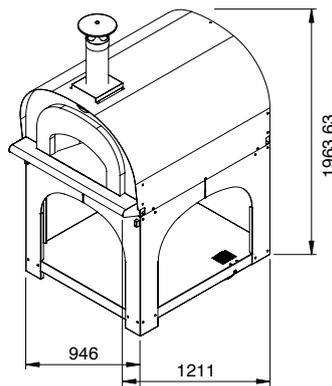
Forno a cottura diretta rivestito esternamente in acciaio verniciato e con l'interno della camera di cottura realizzato interamente in materiale refrattario per beneficiare della stessa tipologia di cottura di un forno in muratura tradizionale.

Direct wood fired oven, outside it is covered in stainless steel and inside the cooking chamber it is made in refractory to have the same benefits of a cooking way of traditional brick oven.

Holzbackofen mit direktem Kochen, ist außen beschichtet aus lackiertem Stahl und mit dem Inneren der Kochkammer vollständig aus feuerfestem Material hergestellt, um von die gleiche Art von Holzbackofen mit einem traditionell Mauerwerk zugute.

Four à cuisson directe revêtu extérieurement en acier peint et avec l'intérieur de la chambre de cuisson réalisé entièrement en matériau réfractaire pour bénéficier du même type de cuisson d'un four de maçonnerie traditionnelle.

Horno de cocción directa recubierto externamente de acero pintado y la cámara de cocción internamente de material refractario para disfrutar del mismo tipo de cocción de un horno ladrillero tradicional.



Linea Master, Smart, Bijoux, Piccolo gioiello
Master, Smart, Bijoux, Piccolo gioiello line

Forni a legna a cottura indiretta

Indirect wood fired ovens



PORCHETTA

Ingredienti:

porchetta da latte
aglio, finocchio selvatico, olio d'oliva,
vino bianco, sale, pepe e lardo

Procedimento:

Pulite, svuotate e disossate la porchetta. Preparate un composto tritando insieme un po' di finocchio selvatico, 5 o 6 spicchi d'aglio, il rosmarino, sale, pepe e mescolate il tutto cospargendo poi con questo miscuglio l'interno della porchetta. Lasciatela riposare per qualche ora poi collocatela in un recipiente grande, ungetela con olio. Cuocere in forno su apposita griglia a 300°C per 4 ore, irrorando di tanto in tanto con vino bianco, fino a quando non avrà raggiunto un bel colore dorato. Posizionare sotto la griglia la teglia raccogligrassa con un po' d'acqua dentro.

ROAST PORK

Ingredients:

suckling pig
garlic, wild fennel, olive oil, white wine
salt, pepper and lard

Proceedings:

Clean, empty and de-bone the pig. Prepare a mixture by chopping up a little wild fennel, 5 or 6 cloves of garlic, rosemary, salt and pepper, filling the innards of the pig with it. Leave for a few hours and then put it in a large oiled recipient. Cook on the oven grill at 300° C for 4 hours, basting it every now and again with white wine until it reaches a nice golden colour. Place the fat-collector dish with a little water in it under the grill.



La differenza dei particolari



The difference is in the details

Porta superiore in ghisa nei modelli master e in acciaio negli altri modelli, con vetro temperato e guarnizione per evitare la fuoriuscita di calore.

Cast iron upper door in the Master models and in steel in the other models with tempered glass and gasket that prevents heat loss.

Oberste Tür aus Gusseisen für die Modelle Master und aus Stahl für die andere Modelle und gehärteten Glas und passende Dichtung um die Wärmeverluste zu vermeiden.

Porte supérieure en fonte dans les modèles Master et en acier dans les autres modèles avec vitre tempérée et garniture pour éviter la sortie de la chaleur.

Puerta superior en hierro fundido para modelos Master y en acero para los otros modelos con vidrio templado y juntas para evitar la dispersión del calor.

Frontale in lamiera verniciata o in acciaio inox nei modelli tutti inox.

Painted sheet metal front side or stainless steel front side, for stainless steel models.

Vorderteil aus lackiertem Blech oder Edelstahl (für die Modelle „Alles Edelstahl“).

Frontale en tôle vernie ou en acier inox pour les modèles tout inox.

Frontal en chapa barnizada o en acero inoxidable en los modelos completamente en inox.

Porta inferiore in ghisa nei modelli master e in acciaio negli altri modelli, con vetro ceramico e guarnizione per evitare la fuoriuscita di calore.

Cast iron lower door in the Master models and in steel in the other models with ceramic glass and gasket to prevent heat loss.

Untere Tür aus Gusseisen für die Modelle Master und aus Stahl für die andere Modelle und Glaskeramik und passende Dichtung um die Wärmeverluste zu meiden.

Porte inférieure en fonte dans les modèles Master et en acier dans les autres modèles avec vitre céramique et garniture pour éviter la sortie de la chaleur.

Puerta inferior en hierro fundido para modelos Master y en acero para los otros modelos con vidrio cerámica y juntas para evitar la dispersión del calor.

Carrello in lamiera verniciata pensato per lo spostamento del forno.

Realizzato per appoggiare il forno ad incastro, dotato di due ruote laterali e due supporti scorrevoli per la movimentazione.

Painted steel trolley designed for moving the oven. Made to rest the fixed oven, it is equipped with two side wheels and two sliding supports.

Lackierter Blechwagen gedacht, für die Verschiebung des Ofens. Sie haben die Möglichkeit, den Ofen einzubauen; mit zwei Seitenrollen und zwei Schiebstützen für die Umstellung.

Chariot en tôle vernie pour le déplacement du four. Possibilité d'y encastrer le four, avec deux roulettes latérales et deux supports coulants pour le mouvement.

Carro en chapa barnizada pensado para poder desplazar el horno. Realizado para apoyar el horno de encastré, dotado de dos ruedas laterales y dos soportes correderos para moverlo.



1. Illuminazione con due lampade alogene che illuminano perfettamente il cibo.

Lighting: two halogen lamps, which perfectly illuminate food.

Beleuchtung durch zwei Halogenlampen, die die Speisen bestens erleuchten.

Illumination par deux lampes à halogène qui illuminent parfaitement les aliments.

Illuminación con dos lámparas alógenas que iluminan perfectamente los alimentos.



2. Cornice battiporta in acciaio inox 304.

A 304 stainless steel doorframe.

Unterer Teil der Fußleiste aus Edelstahl 304.

Cadre plate-bande en acier inox 304.

Marco de la puerta en acero inoxidable 304.



3. Camera di cottura a 3 piani in acciaio inox 304 con doppie pareti completamente smontabili ed antitaglio. Griglie scorrevoli antiribaltamento.

A 304 stainless steel, three level, cooking chamber with fully removable and scratch-resistant double walls. Anti overturning grills.

Brennkammer auf drei Höhenstufen in Edelstahl 304 mit doppelten zerlegbaren und schnittfesten Seitenwänden.

Chambre de cuisson à trois étages en acier inox 304 avec deux parois complètement démontables et anti-coupe.

Cámara de cocción de tres planos en acero inox 304 con dobles paredes completamente desmontables y con antirrayado.



4. Volano Termico con doppia piastra + refrattario.

Thermal flywheel with double plate + refractory material.

Thermisches Schwungrad Doppelte Herdplatte + Refraktärmaterial.

Volant Thermique Doubles plaques + réfractaire.

Volante térmico Doble placa + refractario.



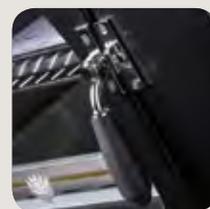
5. Coibentazione in lana di roccia. Dens. 100 kg/DM3.

Mineral wool Insulating material. 100-kg/DM3 density.

Dämmung aus Gesteinswolle; (Dichte 100 kg/DM3).

Isolant en laine de roche (Densité 100 kg/DM3).

Aislamiento en lana de roca. Dens. 100Kg/DM3.



6. Maniglie con finitura cromata.

Handles with chrome finishing.

Griffe mit Chrome Finish.

Poignées avec finition chromée.

Manillas con acabado de cromo.



I VANTAGGI DI UN FORNO CLEMENTI

Cucinare genuino assaporando i dolci sapori di un tempo perché un forno Clementi mantiene le proprietà nutrizionali dei cibi.

Mangiare sano e mantenere una buona forma fisica grazie ad una cottura asciutta e naturale.

Ambiente pulito grazie alla bassissima immissione di CO 13% O2 (valori certificati min 0,17/ max 0,32 presso IMQ primacontrol).

Vivere momenti di gioia con i tuoi cari con la comodità di un forno installato direttamente all'interno della tua casa.

Maggior tempo libero perché i tempi di accensione e pulizia sono molto veloci.

Risparmiare perché puoi cucinare con ridotti consumi di legna.

Arredare con stile la tua casa utilizzando la vasta gamma di finiture e colori.

THE ADVANTAGES OF A CLEMENTI OVEN

- Genuine cooking because a Clementi oven keeps all the nutritional properties of food unchanged, you are able to cook in a very genuine way, tasting, and enjoying the sweet tastes of the old days.
- Wholesome eating thanks to dry and natural cooking, you can keep yourself in good shape.
- Clean environment thanks to a very low CO 13% O2 emission (values certified by IMQ primacontrol are 0,17 min/0,32 max).
- Joyful living with loved ones, thanks to the comfort given by an oven directly installed in your home.
- More free time with a Clementi oven, thanks to its very quick firing time and cleaning operations.
- Money saving Very low firewood consumption means that you can save money when cooking with a Clementi oven.
- Furnishing your home with style, thanks to the Clementi ovens wide range of finishings and colors.

DIE VORTEILE EINES CLEMENTI OFENS

- Naturrein kochen. Sie können im Zeichen der Naturreinheit kochen und die guten alten Geschmäcker genießen, da ein Clementi Ofen die Ernährungseigenschaften der Nahrung bewahrt.
- Gesund essen. Dank einer fettarmen und natürlichen Küche bleiben Sie weiterhin in Form.
- Umweltfreundlich. Dank der emissionsarmen CO 13% O2 schützen Sie die Umwelt (Wertebescheinigung min. 0,17 / max. 0,32 bei IMQ Primacontrol).
- Mit Freude leben. Verbringen Sie zuhause schöne Momente mit Ihren Freunden und einem bequemen Ofen.
- Mehr Freizeit. Sie haben mehr Freizeit da die Reinigungs- und Zündungszeiten sehr kurz sind.
- Sparen. Sie sparen dank des geringen Holzverbrauchs während der Kochzeit.
- Einrichtung. Richten Sie stilvoll Ihr Haus ein mit der großen Auswahl von Farben und Sonderausstattungen.

LES AVANTAGES DES FOURS CLEMENTI

- Cuisiner naturel. Vous pouvez cuisiner sous le signe de la pureté en savourant les douces saveurs d'un temps grâce au four Clementi qui maintient les propriétés nutritionnelles des aliments.
- Manger sain. Pour se maintenir en forme grâce à une cuisson sans graisse et naturelle.
- Protéger l'environnement. Vous aidez à protégé et à maintenir propre l'environnement grâce à la basse émission de CO 13% O2 (Valeurs certifiées min 0,17 / max 0,32 par IMQ Primacontrol).
- Vivre avec joie. Vous pouvez partager des moments gais avec vos chères et la commodité d'un four installé directement chez vous.
- Plus de temps libre. Il permet d'avoir plus de temps libre, parce que les temps d'allumage et de nettoyage sont plutôt rapides.
- Economiser. Vous pouvez économiser, les consommations de bois sont assez réduites.
- Meubler. Vous pouvez meubler et décorer avec élégance votre maison en utilisant la vaste gamme de finitions et couleurs.

LAS VANTAJAS DE UN HORNO CLEMENTI

- La cocina genuina. Puedes cocinar de manera genuina saboreando los agradables sabores de antaño porque un horno Clementi mantiene las propiedades nutricionales de los alimentos.
- Comer sano. Puedes mantener una buena forma física gracias a una cocción con poco aceite y natural.
- No contaminas. Ayudas a respetar y a mantener un ambiente limpio gracias a la bajísima emisión de CO 13% O2 (Valores certificados min 0.17/máx 0.32 por IMQ primacontrol).
- Vivir con alegría. Puedes compartir momentos de alegría con las personas que quieres con la comodidad que te proporciona un horno instalado directamente en tu casa.
- Más tiempo libre. Te permite tener más tiempo libre porque los tiempos de encendido y de limpieza son muy rápidos.
- Ahorrar. Puedes ahorrar porque es posible cocinar con un consumo reducido de leña.
- Decorar. Decoras con estilo tu casa utilizando la amplia gama de acabados y colores.



7. Griglia fuoco stampata con bombature e feritoie che permettono un'ottimale combustione.

Pressed fire grill with swells and slits to allow perfect combustion.

Gepresster Feuerrost Wölbungen und Schlitze erlauben eine optimale Verbrennung.

Grille pour feu estampée avec bombements et fentes qui permettent une optimale combustion.

Rejilla troquelada a fuego con combaduras y rendijas que permiten una combustión óptima.



8. Ventilazione denominata 'plus' mediante un sistema che uniforma il calore sui tre piani di cottura.

A so-called 'Plus' ventilation system that keeps heat homogenous on the three cooking levels.

Durchlüftung als "Plus" bezeichnet aufgrund eines Wärmesystems, das die Hitze auf drei Kochplatten gleichmäßig verteilt.

Ventilation "plus" grâce à un système qui uniformise la chaleur sur les trois plaques de cuisson.

Ventilación, llamada plus, a través de un sistema que uniformiza el calor en los tres planos de cocción.



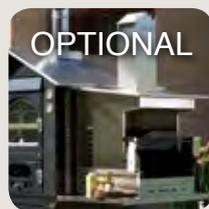
9. Strumentazione composta da termometro e contaminuti con ghiera cromata.

Instrumentation with thermometer and timer in chrome finishing.

Instrumentierung mit Thermometer und Timer mit Chrome Finish.

Instrumentation composée d'un thermomètre et un minuteur avec anneau chromé.

El equipo se compone de termómetro y temporizador con manija de cromo.



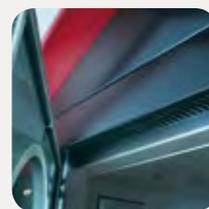
10. Barbecue legna o carbonella tutto inox. Cappa uscita fumi diametro 130 mm in acciaio inox 18/10.

A stainless steel wood or coal barbecue. An 18/10 stainless steel fume exhaust hood: 130 mm diameter.

Barbecue-Grill Holz oder Kohle ganz aus Edelstahl. Dunstabzug diameter 130 mm aus Edelstahl 18/10.

Barbecue bois ou charbon de bois tout inox. Manteau sortie fumées diamètre 130 mm en acier inox 18/10.

Barbacoa leña o carbón todo en acero inox. Campana extractora diámetro 130 mm en acero inox 18/10.



11. Cappa aspirazione vapori integrata al forno con canalizzazione ed esportazione vapori.

Oven integrated hood for exhausting and evacuating vapours.

Im Ofen integrierte Dunst-Entlüftungshaube mit Kanalisierung und Dunstausstoßung.

Manteau aspiration vapeurs intégré au four avec canalisation et exportation vapeurs.

Campana extractora de vapor integrada en el horno con canalización y extracción del vapor.



12. Valvola fumi regola l'uscita fumi variando la temperatura del forno.

A fume valve regulates the fume exhaust, thus changing the temperature in the oven.

Rauchventil für die Einregulierung der aussteigenden Rauche und die Regulierung der Ofentemperatur.

Soupape pour fumées qui règle la sortie en variant la température du four.

Válvula humo que regula la salida del humo variando la temperatura del horno.





Linea Master Master line



Cod. FETP

tetto e pareti inox
stainless steel roof and sidewalls
camera cottura - cooking chamber
45x60; 45x80; 50x80; 50x100 cm

Forni di alta qualità, dal design raffinato, realizzati con un tipo di vernice resistente alle intemperie, sono ideali per chi ama cucinare in modo semplice e genuino garantendo le massime prestazioni.

High quality ovens, with an elegant and refined design, they are realized with a very resistant paint against weatherproof. They are ideal for the lovers of an easy and genuine cooking and able to guarantee the best performance.

Holzbackofen von hoher Qualität, mit einem eleganten und raffinierten Design, sie sind mit einem wetterbeständigen Anstrich gemacht. Sie sind ideal für die Liebhaber einer einfachen und authentischen Küche, und um die beste Leistung zu gewährleisten.

Fours de haute qualité, du design élégant et recherché, réalisés avec un type de vernis résistant aux intempéries, idéales pour ceux qui aiment cuisiner de manière simple et naturelle en garantissant les maximales performances.

Hornos de alta calidad con el diseño elegante, hecho con un tipo de pintura resistente a la intemperie, son ideales para aquellos que les encanta cocinar de una manera simple y natural con un rendimiento máximo.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|---|--|
| Ventilazione Ventilation Belüftungssystem Ventilation Ventilación | Plus |
| Piani di cottura Cooking levels Hochplatten Plaques de cuisson Planos de cocción | 3 |
| Camera di cottura Cooking chamber Brennkammer Chambre de cuisson Cámara de cocción | Inox 304, smontabile, antitaglio 304 stainless steel removable/scratch-resistant Zerlegbar und Schnittfest, aus Edelstahl 304 Démontable et anti-coupe, inox 304 Acero inoxidable 304 desmontable anti-corte |
| Legna per raggiungere 300°C Wood to reach 300°C Holzverbrauch um 300°C zu erreichen Bois nécessaire pour atteindre 300°C Leña para alcanzar 300°C | 5/7 kg |
| Legna per mantenimento orario Wood for hour maintenance Holzverbrauch pro Stunde Bois nécessaire pour le maintien horaire Leña para mantenimiento horario | 1 kg |
| Calore costante del forno Constant heat of the oven Konstante Ofenwärme Chaleur constante du four Calor constante del horno | 4 ore 4 hours 4 Stunden 4 heures 4 horas |
| Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature after 8 hours from the switching off Wärme 8 Stunden nach der Auslöschung Chaleur après 8 heures dès l'extinction Calor tras 8 horas después del apagado | 100°C |
| CO 13% 02 | min. 0,17 / max 0,32 |

Possibilità di scelta del rivestimento della camera di cottura in acciaio inox o in refrattario.

Possibility to choose the cooking chamber in stainless steel or in refractory material.

Möglichkeit, die Kochkammer aus Edelstahl oder feuerfestem Material zu wählen.

Possibilité de choix du revêtement de l'enceinte de cuisson en acier inox ou en réfractaire.

Se puede elegir el revestimiento de la cámara de cocción en acero inoxidable o refractario.





Cod. FETR

tetto rosso red roof
camera cottura - cooking chamber
45x60; 45x80; 50x80; 50x100 cm



Cod. FETI

tutto inox entirely stainless steel
camera cottura - cooking chamber
45x80; 50x80; 50x100 cm

Dimensioni

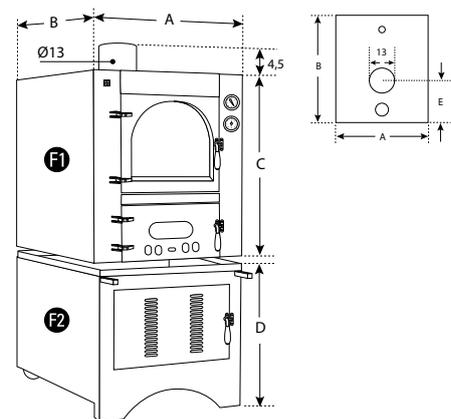
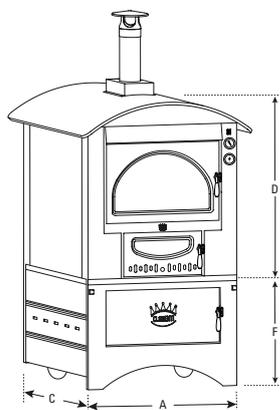
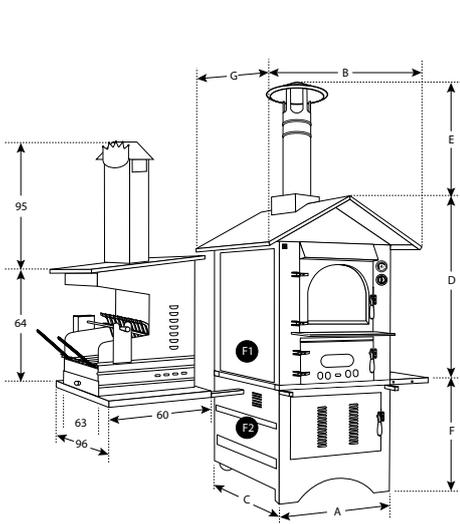
Dimensions

*Profondità (P)
x Larghezza (L)
della camera di cottura

*Depth (P)
x Width (L)
of the cooking chamber

| P x L* | 60x45 | 80x45 | 80x50 | 100x50 | 70x80 | 70x80 refrattario |
|--------|-------|-------|-------|--------|-------|-------------------|
| A | 77 | 77 | 81 | 81 | 101 | 101 |
| B | 103 | 103 | 103 | 103 | 116 | 116 |
| C | 77 | 97 | 97 | 117,5 | 97 | 97 |
| D | 111 | 111 | 122 | 122 | 113 | 113 |
| E | 46 | 46 | 46 | 46 | 53 | 53 |
| F | 69 | 69 | 69 | 69 | 70 | 70 |
| G | 97 | 117,5 | 117,5 | 137,5 | 122 | 122 |
| Kg F1 | 255 | 270 | 340 | 450 | 420 | 490 |
| Kg F2 | 45 | 55 | 55 | 65 | 60 | 60 |

| P x L* | 60x45 | 80x45 | 80x50 | 100x50 |
|--------|-------|-------|-------|--------|
| A | 77 | 77 | 81 | 81 |
| B | 77 | 96 | 96 | 115 |
| C | 93 | 93 | 103 | 103 |
| D | 65 | 65 | 65 | 65 |
| E | 38,5 | 46 | 46 | 53 |
| Kg F1 | 255 | 270 | 340 | 450 |
| Kg F2 | 45 | 55 | 55 | 65 |



Barbecue optional

Cod. FERA



ramato copper-plated
camera cottura - cooking chamber
45x80; 50x80; 50x100 cm

Cod. FESM

porte in acciaio
steel doors



super master
camera cottura - cooking chamber
70x80 cm; 70x100 cm

Cod. FINC



built-in master

master da incasso
camera cottura - cooking chamber
45x60; 45x80; 50x80; 50x100 cm

Cod. FINCR



built-in master

master da incasso
camera cottura - cooking chamber
45x60; 45x80; 50x80; 50x100 cm

MADE
IN
ITALY
PRODUCT

Linea Smart e Bijoux

Smart and Bijoux line



Cod. FECOIN

smart

camera cottura - cooking chamber
45x80; 45x100 cm

Forni a cottura indiretta ricchi di funzionalità e comfort; ideali sia per piccoli che per grandi spazi, in giardini, in terrazze o in attici, consigliati per coloro che non vogliono perdersi il gusto di mangiare del buon cibo con familiari ed amici.

Indirect wood fired ovens, rich in functionality and comfort; It is the ideal product for both small and large areas, in gardens, terraces and decks, They are recommend for people who do not want to give up the pleasure of eating good food together with their family and friends.

Holzbackofen mit indirekter Kochen sind reiche mit Funktionalität und Komfort; Sie sind ideal für kleine und große Räume, Gärten, Terrassen oder Penthouses; Sie sind für diejenigen, die nicht möchten, dass Sie den Spaß der gutes Essen mit Familie und Freunden zu verpassen.

Fours à cuisson indirecte riches de fonctionnalité et confort: idéales pour petits et grandes espaces, dans les jardins, en terrasses ou dans les attiques, conseillés pour ceux qui ne veulent pas se perdre le goût de manger des bons plats avec la famille et les amis.

Hornos de cocción indirecta con muchas funcionalidades y confort; ideales para pequeños y grandes espacios, jardines, terrazas o en los áticos, recomendados para aquellos que les gusta comer alimentos muy ricos con familiares y amigos.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| Ventilazione Ventilation Belüftungssystem Ventilation Ventilación | Smart Smart system |
| Piani di cottura Cooking levels Hochplatten Plaques de cuisson Planos de cocción | 3 |
| Camera di cottura Cooking chamber Brennkammer Chamber de cuisson Cámara de cocción | Inox 430, semismontabile, antitaglio 430 stainless steel, semi-removable, scratch-resistant Aus Edelstahl 430, teilweise abnehmbaren und Schnittfest Inox 430, semi démontable, anti-coupure 430 inox, semidesmontable, resistente a las ralladuras |
| Legna per raggiungere 300°C Wood to reach 300°C Holzverbrauch um 300°C zu erreichen Bois nécessaire pour atteindre 300°C Leña para alcanzar 300°C | 5/7 kg (Smart) - 4/5 kg (Bijoux) |
| Legna per mantenimento orario Wood for hour maintenance Holzverbrauch pro Stunde Bois nécessaire pour le maintien horaire Leña para mantenimiento horario | 1 kg |
| Calore costante del forno Constant heat of the oven Konstante Ofenwärme Chaleur constante du four Calor constante del horno | 4 ore 4 hours 4 Stunden 4 heures 4 horas |
| Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature after 8 hours from the switching off Wärme 8 Stunden nach der Auslöschung Chaleur après 8 heures dés l'extinction Calor tras 8 horas después del apagado | 100°C |
| CO 13% 02 | min. 0,17 / max 0,32 |



| | |
|-------------------------------|---------------|
| SMART | 280 Kg |
| SMILE/SMILERA | 165 Kg |
| SMART DA INCASSO 45X60 | 210 Kg |
| SMART DA INCASSO 45X80 | 230 Kg |
| SMILE DA INCASSO | 140 Kg |
| PICCOLO GIOIELLO | 135 Kg |



Cod. SMILE

smile

camera cottura - cooking chamber
40x50 cm

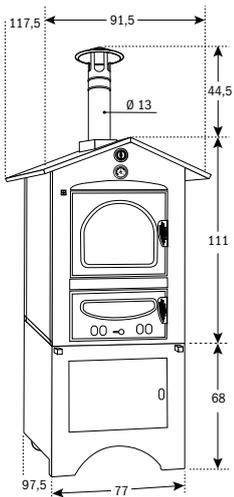


Cod. SMILER

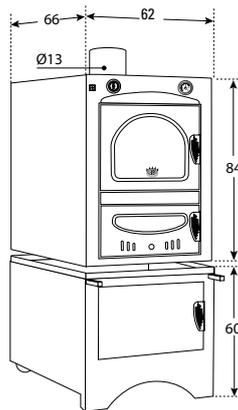
smilera

camera cottura - cooking chamber
40x50 cm

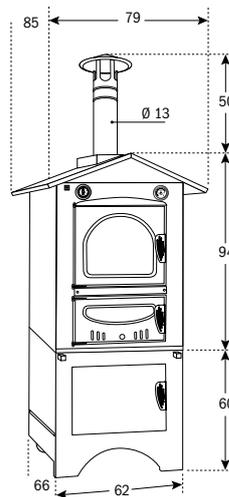
smart



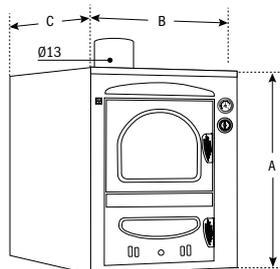
smile
incasso



smile
smilera



smart incasso



Dimensioni Dimensions

*Profondità (P)
x Larghezza (L)
della camera di cottura

*Depth (P)
x Width (L)
of the cooking chamber

| P x L* | A | B | C |
|--------|----|----|----|
| 45x80 | 96 | 78 | 98 |
| 45x60 | 96 | 78 | 78 |



Ventilazione "Smart" muove l'aria lateralmente e rende omogenea la temperatura all'interno del vano cottura.

"Smart" Ventilation moves the air sideways maintaining a homogeneous temperature in the cooking zone.

Durchlüftungssystem "Smart" bewegt seitlich die Luft und verteilt gleichmäßig die Ofentemperatur.

Ventilation "Smart" agite l'air et repartit la température à l'intérieur du four uniformément.

Ventilación "Smart", mueve el aire lateralmente y mantiene homogénea la temperatura en el interior de la cámara de cocción.



Cod. FECOINT



built-in smart

smart da incasso

camera cottura - cooking chamber
45x100; 45x80; 45x60 cm

Cod. FINC



built-in smile

smile da incasso

camera cottura - cooking chamber
40x50 cm



Piccolo gioiello

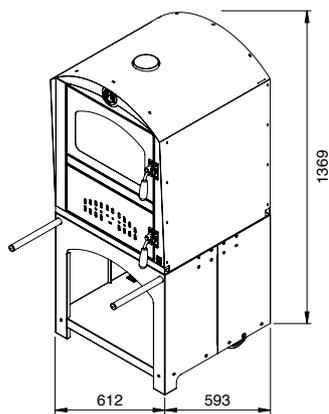


Cod. PICCOLO GIOIELLO

piccolo gioiello
camera cottura - cooking chamber
45x50 cm

Il piccolo gioiello è il forno più piccolo della gamma a cottura indiretta, semplicissimo all'uso con due piani di cottura 45X50 cm e senza ventilazione è caratterizzato da un design essenziale che lo rende ideale anche per gli ambienti meno spaziosi.

Piccolo Gioiello is the smallest model belonging to range of the indirect wood fired ovens, it is very easy to use with two cooking planes 45x50 cm and



without ventilation, it has an essential design and it is ideal for little spaces.

Piccolo Gioiello ist die kleinste der Bereich Holzbackofen mit indirekten Kochen, ist ein Ofen mit Benutzerfreundlichkeit, hat zwei Herdplatten 45x50 cm und ohne Lüftung, hat ein einfaches Design und ist ideal für kleine Räume.

Le "Piccolo Gioiello" est le four le plus petit de la gamme à cuisson indirecte, très facile à utiliser, avec deux plans de cuisson 45x50 cm et sans ventilation, est caractérisé par un design essentiel que le rend idéal aussi pour les espaces plus petits.

El pequeño joya es el horno de cocción indirecta más pequeño de la gama; fácil de usar con dos placas 45x50 cm y sin ventilación, se caracteriza por un diseño esencial que lo hace ideal para ambientes menos amplias.



Linea Wood
Wood line

Barbecue

Barbecues

BARBECUE DI VERDURE

Ingredienti:

melanzane, zucchine, carote, pannocchie, peperoni e pomodori

Procedimento:

Le verdure vanno affettate o tagliate a metà. È importante che lo spessore sia uniforme. L'unica eccezione è la pannocchia che va cotta intera. Le verdure vanno cotte a fuoco medio. Non hanno bisogno di essere marinate, basta spennellarle con ottimo olio extravergine di oliva prima della cottura. Dovete poi scolarle bene prima di mettere le verdure sul fuoco per evitare che l'olio, cadendo sulle braci, provochi delle fiammate. La cottura oscilla dai 3 ai 5 minuti per lato. Usate le pinze per girarle.

VEGETABLES BARBECUE

Ingredients:

eggplants, zucchini, carrots, corn, peppers and tomatoes

Proceedings:

The vegetables have to be cut in the middle. It is important that thickness is uniform. The only exception is the corn that has to be cooked entire. The vegetables have to be medium heat cooked. They don't need to be marinated, it is enough to use good extra virgin oil before cooking. It is recommend to drain the vegetables before putting them on the fire to avoid that the oil causes blazes. The cooking time should be around 3-5 minutes for every side. You can use pliers to turn the vegetables.





Linea Barbecue Barbecue line



Cod. STAR

star

I nostri barbecue sono adatti a tutti coloro che desiderano avere un prodotto d'élite per cucinare al meglio le proprie grigliate in compagnia di parenti ed amici. Un perfetto connubio tra la capacità di cuocere ogni tipo di cibo in modo semplice e rapido ed il design raffinato ed esclusivo.

Our barbecues are the right models for all those people who want to have an elite product and want to cook wonderful grilled meals together with their relatives and friends. It represents a perfect combination between the possibility of cooking every kind of food well and in a very simple and quick way, and it also has a refined and exclusive design.

Unsere Barbecue-Grills sind für alle diejenigen geeigneten, die ein Elitenprodukt wünschen und, zusammen mit Freunden und Familie, ihre eigenen Grillrezepte grillen möchten. Beste Vereinigung zwischen der Kochfähigkeit von einfachen und schnellen Rezepten und raffiniertes und exklusives Design.

Nos barbecues sont indiqués pour tous ceux qui souhaitent avoir un produit d'élite pour mieux cuisiner leurs grillades avec la famille et les amis. Une parfaite combinaison entre la capacité de cuire chaque genre de nourriture de façon facile et rapide et le design raffiné et exclusif.

Nuestras barbacoas son adecuadas para todos aquellos que desean tener un producto de élite con una cocción de calidad en compañía de familiares y amigos. Es una perfecta combinación porque ofrecen la capacidad de cocinar muy bien todos tipos de alimentos de una manera sencilla y rápida con un diseño exclusivo y elegante.

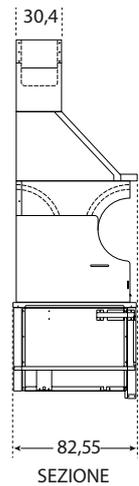
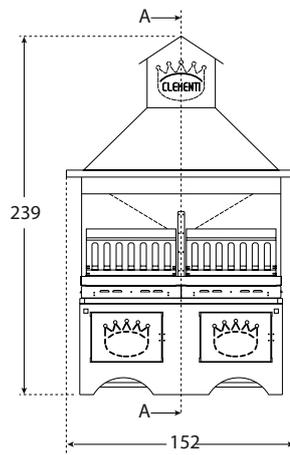
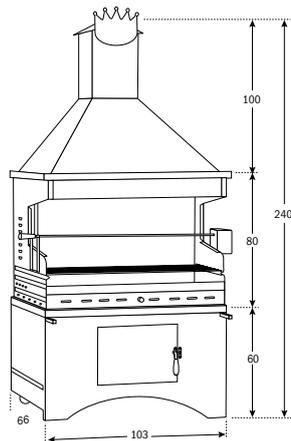
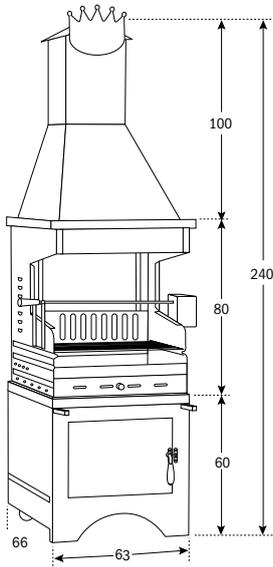
| | STAR | SUPERSTAR | BBOPROF | FLIPPER SUPERFLIPPER |
|--|--|-----------|--|--------------------------------|
| Livelli di cottura Cooking levels Kochniveaus Niveaux de cuisson Niveles de cocción | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Struttura Structure Beschaffenheit Structure Estructura | Struttura esterna acciaio inox 304; griglia e cassetto in lamiera Exterior structure in stainless steel 304; grill and drawer in sheet Äußere Struktur aus Edelstahl 304; Grillfeuer und Aschekasten aus Eisenblech Structure extérieure en acier inox 304; grille et tiroir en tôle Exterior en acero inoxidable 304; parrilla y cajón de chapa | | | Lamiera verniciata |
| Combustibile Combustible material Brennstoff Combustible Combustible | Legna Firewood Holz Bois Leña | | Legna Firewood Holz Bois Leña | |
| Consumo legna Firewood consumption Holzverbrauch Consumation bois Consumo leña | 2/3 kg | 2/3 kg | 2/3 kg | 2/3 kg |
| Griglia cottura Grilling rack Grillrost Grille de cuisson Parrilla cocción | 59x35 cm | 99x35 cm | 48x44 cm x2 | 45x50,5 cm 60x49,5 cm |
| Larghezza Width Breite Largeur Ancho | 63 cm | 103 cm | 152 cm | 46,5 cm 62 cm |
| Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad | 66 cm | 66 cm | 82,5 cm | 83 cm |
| Altezza Height Höhe Hauteur Altura | 240 cm | 240 cm | 239 cm | 91 cm |
| Peso Weight Gewicht Poids Peso | 100 Kg | 185 kg | 300 kg | 45 kg 54 kg |



Cod. SUPERSTAR



superstar



Cod. BBQPROF



barbecue professionale

Cod. FLIPPER



flipper



Linea Professionale
Professional line

Forno professionale, impastatrice

forno professionale
professional oven

Cod. PROF

Articoli e codici
Models and codes

PROF 60

PROF 70

Camera cottura
Cooking chamber

60X120

70x120

Peso
Weight / Gewicht
Poids / Peso

750 kg

850 kg



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|--|--|
| Ventilazione Ventilation Belüftungssystem Ventilación Ventilación | Plus Plus system |
| Piani di cottura Cooking levels Hochplatten Plaques de cuisson Planos de cocción | 3 |
| Camera di cottura Cooking chamber Brennkammer Chambre de cuisson Cámara de cocción | Inox 304, smontabile, antitaglio 304 stainless steel removable/scratch-resistant Zerlegbar und Schnittfest, aus Edelstahl 304 Démontable et anti-coupe, inox 304 Acero inoxidable 304 desmontable anti-corte |
| Legna per raggiungere 300°C Wood to reach 300°C Holzverbrauch um 300°C zu erreichen Bois nécessaire pour atteindre 300°C Leña para alcanzar 300°C | 7/9 kg |
| Legna per mantenimento orario Wood for hour maintenance Holzverbrauch pro Stunde Bois nécessaire pour le maintien horaire Leña para mantenimiento horario | 2 kg |
| Temperatura massima del forno Maximum temperature of the oven Maximale Temperatur des Ofens Température maximum du four Temperatura máxima del horno | 400°C |
| Volano termico Thermic flywheel Thermisches Schwungrad Volant thermique Acumulador de calor | 9 cm |

impastatrice - mixer
CLE 08/12/18/25

Cod. CLE



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN
DONNÉES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | CLE 08 | CLE 12 | CLE 18 | CLE 25 |
|--|------------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Motore Motor Motor Moteur Motor | 230/400V 0,5 HP 1 x Speed | 230/400V 1 HP 1 x Speed | 230/400V 1 HP 1 x Speed | 230/400V 1,5 HP 1 x Speed |
| Impasto ora Per hour mixture Teig pro Stunde Pâte par heure Masa hora | 24 kg | 36 kg | 54 kg | 75 kg |
| Impasto completo Total mixture Fertiger Teig Pâte finie Masa completa | 8 kg | 12 kg | 18 kg | 25 kg |
| Farina Flour Mehl Farine Harina | 5 kg | 8 kg | 12 kg | 17 kg |
| Acqua Water Wasser Eau Agua | 3 lt | 4 lt | 6 lt | 8 lt |
| Peso Weight Gewicht Poids Peso | 35 kg | 60 kg | 65 kg | 70 kg |
| Lungh x Largh x H L x W x H Länge x Breite x H Largeur x Epaisseur x H Long. x Anch. x Alt. | 500x280x440 | 610x330x730 | 640x380x730 | 710x420x780 |







CLEMENTI srl

Zona Industriale Berbentina, 8 - 60041 Sassoferrato (An) Italy
Tel. +39 0732 959862 - Fax +39 0732 959796
info@ilredelfuoco.it - www.ilredelfuoco.it

 www.youtube.com/user/forniestufeclementi

 www.facebook.com/clementi.il.re

