



*Il re del fuoco. Dal 1975.*



**Forni e Barbecue**  
*Wood burning ovens*



# *L'azienda Clementi*

The Clementi Company





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 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

## Forni da esterno

Outdoor ovens

### Linea Master



*Tetto e pareti inox*  
pag. 11



*Tetto rosso*  
pag. 13



*Tutto inox*  
pag. 15



*Cottage*  
pag. 17



*Ramato*  
pag. 19



*Super Master*  
pag. 21



*Clemy*  
pag. 23

## Forni da incasso

Built-in ovens

### Linea Master



*Master da incasso*  
pag. 31

### Linea Bijoux



*50x40 da incasso*  
pag. 32

### Linea Smart



*Smart da incasso*  
pag. 33

## Barbecue

Barbecues

### Linea Wood



*Star*  
pag. 37



*Superstar*  
pag. 39



*Cabrio*  
pag. 40



*Automatico*  
pag. 41



*Flipper*  
pag. 42



*Barbecue professionale*  
pag. 43

---

**Linea Smart**

**Linea Bijoux**

**Linea Professionale**



*Nuovo Smart*  
pag. 25



*Smile*  
pag. 26



*Forno professionale*  
pag. 28



*Impastatrici*  
pag. 29



# *Forni a legna*

Wood-burning ovens







# La differenza dei particolari

The difference is in the details

## 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% O<sub>2</sub> (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 an manufactured by Clementi

**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% O<sub>2</sub> 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.



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

Lighting: two halogen lamps, which perfectly illuminate food.



7 Camera di cottura a 3 piani in acciaio inox 304 con doppie pareti completamente smontabili ed antitaglio, possibilità di inserire su richiesta piastre in refrattario. Griglie scorrevoli antiribaltamento.

A 304 stainless steel, three level, cooking chamber with fully removable and scratch-resistant double walls; refractory plates available on demand. Anti overturning grills





2  
Cornice battiporta in acciaio inox 304.

A 304 stainless steel doorframe.



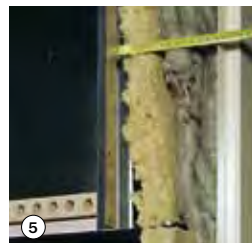
3  
Ventilazione denominata 'plus' mediante un sistema che uniforma il calore sui tre piani di cottura.

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



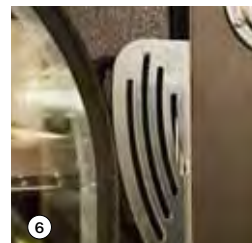
4  
Volano Termico con doppia piastra + refrattario.

Thermal flywheel with double plate + refractory material.



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

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



6  
Maniglie in acciaio inox. Stainless steel handles.



8  
Griglia fuoco stampata con bombature e feritoie che permettono un'ottimale combustione.

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



9  
Strumentazione composta da termometro e contaminuti con ghiera in acciaio inox.

Instrumentation (controls): thermometer and timer.



10  
Barbecue carbone tutto inox. Cappa uscita fumi diametro 130 mm in acciaio inox 18/10.

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



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

Oven integrated hood for exhausting and evacuating vapours.



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.

Porta superiore in ghisa con vetro temperato e guarnizione per evitare la fuoriuscita di calore.

Cast iron upper door with tempered glass and gasket that prevents heat loss.

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.

Porta inferiore in ghisa con vetro ceramico e guarnizione per evitare la fuoriuscita di calore.

Cast iron lower door with ceramic glass and gasket to prevent heat loss.

Carrello con ruote 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.









# Tetto e pareti inox

## Stainless steel roof and sidewalls

Cod. FETP

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

Sono forni di alta qualità, dal design elegante e raffinato, realizzato con tetto e pareti laterali in acciaio inox, resistente a qualsiasi tipo di clima. Sono ideali per chi ama cucinare all'aperto i propri cibi in modo semplice, veloce e genuino. Ideale connubio tra alta qualità e prestazioni, è un modello affidabile che non delude mai.

I forni da esterno Clementi "Tetto e pareti inox" sono disponibili in quattro diversi modelli con le seguenti dimensioni interne: **60x45 - 80x45 - 80x50 - 100x50**.

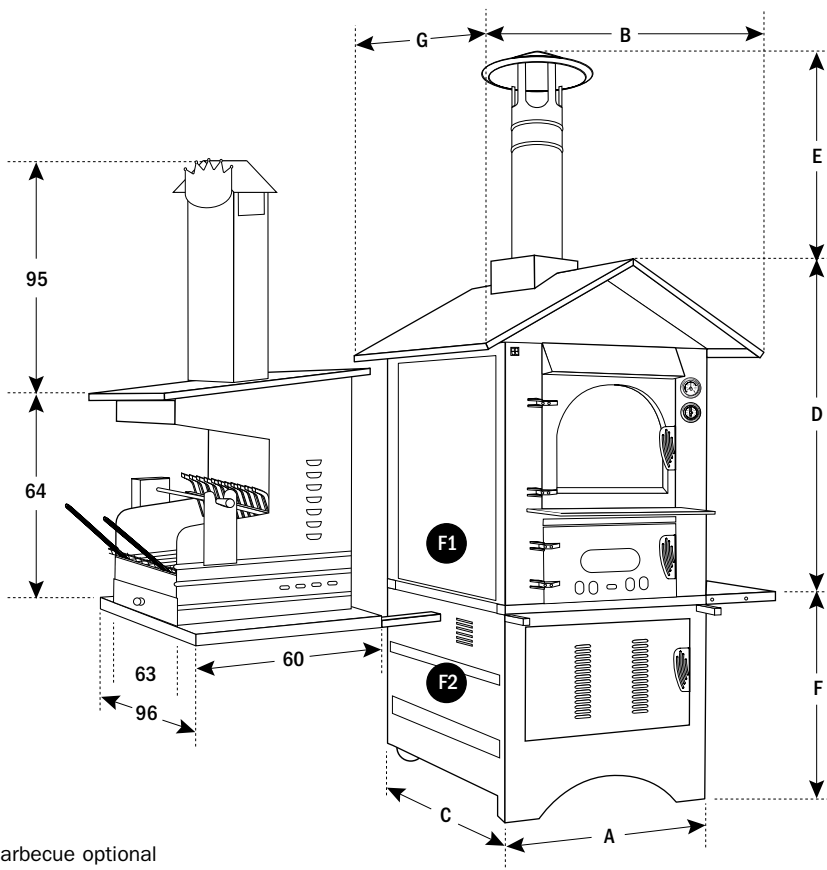
High quality ovens, whose elegant and refined design is carried out in their weatherproof stainless steel structure, including roof and sidewalls. They are the perfect choice for all those people who love cooking outdoors in a very easy, quick and genuine way. Representing the ideal combination between high quality and good performance, it is a reliable model that will never disappoint you.

Clementi "Stainless Steel Roof and Side Walls" outdoor ovens are available in four different models with the following internal dimensions: **60x45 - 80x45 - 80x50 - 100x50**.

Articoli e codici Models and codes	Camera cottura Cooking chamber
FETP 60	60x45
FETP 80	80x45
FETP 50	80x50
FETP 100	100x50

**Optional**  
Optional accessories

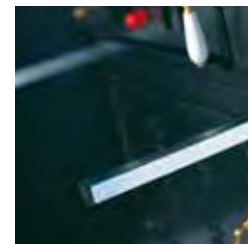
<b>BATI 80</b> Barbecue tutto inox da 80 80 cm stainless steel barbecue
<b>BATI 100</b> barbecue tutto inox da 100 100 cm stainless steel barbecue



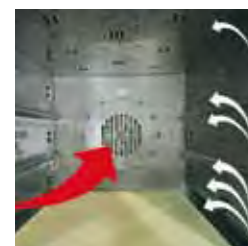
Barbecue optional



Strumentazione composta da termometro e contaminuti con ghiera in acciaio inox.  
Instrumentation (controls): thermometer and timer.



Manici per il trasporto.  
Handles for transportation.



Ventilazione Plus.  
Plus ventilation system.

### Caratteristiche tecniche - Technical specifications

Ventilazione Ventilation	Plus Plus system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 304, smontabile, antitaglio, lucido 304 stainless steel removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32

### Dimensioni - Dimensions

P x L*	60x45	80x45	80x50	100x50
A	77	77	81	81
B	103	103	103	103
C	77	97	97	117,5
D	111	111	122	122
E	46	46	46	46
F	69	69	69	69
G	97	117,5	117,5	137,5
Kg F1	255	270	340	450
Kg F2	45	55	55	65

\*Profondità (P) x Larghezza (L) della camera di cottura  
\*Depth (P) x Width (L) of the cooking chamber





# Tetto rosso

## Red Roof

Cod. FETR

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

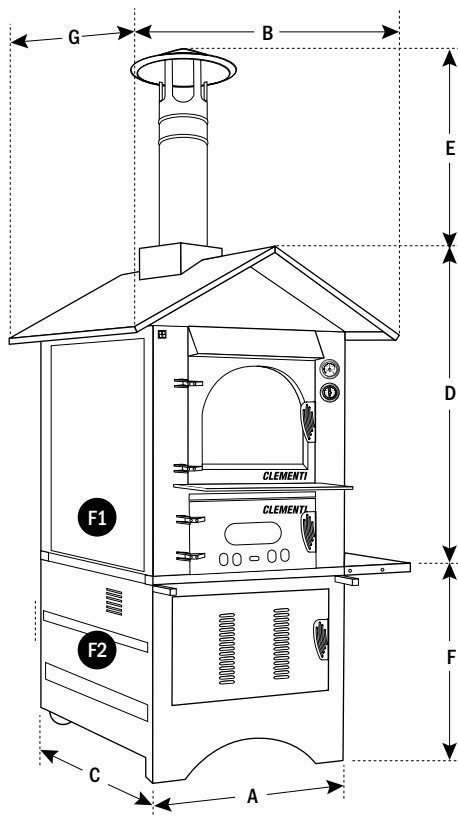
Forno da esterno di alta qualità, con tetto rosso e pareti di colore avorio realizzato con un tipo di vernice a polvere ad alta resistenza che protegge da tutte le intemperie climatiche. Un classico che non tramonta mai, associa l'alta qualità dei materiali ed un design raffinato ad una cottura dei cibi praticamente perfetta.

I forni da esterno Clementi "Tetto rosso" sono disponibili in quattro diversi modelli con le seguenti dimensioni interne: 60x45 - 80x45 - 80x50 - 100x50.

With its classic yet trendy design, this high quality outdoor oven with a red roof and ivory side walls is made with high resistance, weatherproof powder paint. It combines high quality materials and refined design with the ability to perfectly cook of any type of food.

Clementi "Red Roof" outdoor ovens are available in four different models with the following internal dimensions: 60x45 - 80x45 - 80x50 - 100x50.

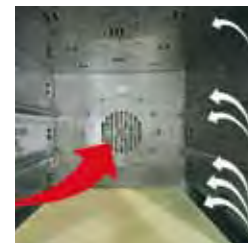
Articoli e codici Models and codes	Camera cottura Cooking chamber
FETR 60	60x45
FETR 80	80x45
FETR 50	80x50
FETR 100	100x50



Griglia fuoco stampata.  
Pressed fire grilla.



Camera di cottura a 3 piani.  
Three level cooking chamber.



Ventilazione Plus.  
Plus ventilation system.

### Caratteristiche tecniche - Technical specifications

Ventilazione Ventilation	Plus Plus system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 304, smontabile, antitaglio 304 stainless steel removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32

### Dimensioni - Dimensions

P x L*	60x45	80x45	80x50	100x50
A	77	77	81	81
B	103	103	103	103
C	77	97	97	117,5
D	111	111	122	122
E	46	46	46	46
F	69	69	69	69
G	97	117,5	117,5	137,5
Kg F1	255	270	340	450
Kg F2	45	55	55	65

\*Profondità (P) x Larghezza (L) della camera di cottura  
\*Depth (P) x Width (L) of the cooking chamber





Novità

# Tutto inox

## Entirely stainless steel

Forno da esterno "indistruttibile", costruito in acciaio inox, destinato a durare in eterno grazie ad i materiali impiegati per la sua costruzione che lo rendono immune a tutti i tipi di clima: dalla pioggia alla neve. Prodotto di altissima qualità, è il forno di punta della linea Master.

I forni da esterno Clementi "Tutto Inox" sono disponibili in tre diversi modelli con le seguenti dimensioni interne: **80x45 - 80x50 - 100x50**.

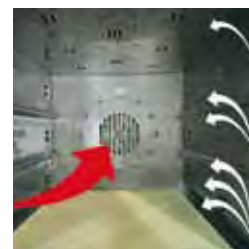
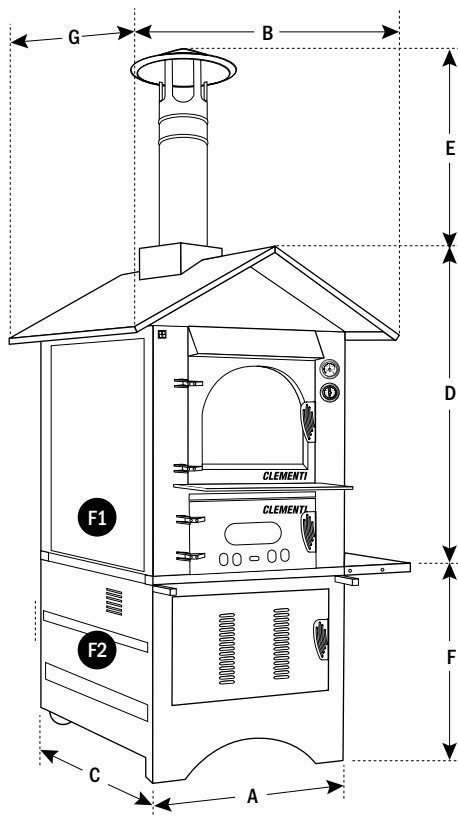
This "indestructible" fully stainless steel outdoor oven will last forever. Thanks to the special materials used and the manufacturing process, this oven is able to resist to any atmospheric condition: from rain to snow. This extremely high quality product is the key focal point of our Master line.

Clementi "Entirely stainless steel" outdoor ovens are available in three different models with the following internal dimensions: **80x45 - 80x50 - 100x50**.

Cod. FETI

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

Articoli e codici Models and codes	Camera cottura Cooking chamber
FETI 80	80x45
FETI 50	80x50
FETI 100	100x50



Ventilazione Plus.  
Plus ventilation system.



Illuminazione con due lampadine.  
Two lighting lamps.



Strumentazione composta da termometro e contaminuti con ghiera in acciaio inox.  
Instrumentation (controls): thermometer and timer.

### Caratteristiche tecniche - Technical specifications

Ventilazione Ventilation	Plus Plus system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 304, smontabile, antitaglio 304 stainless steel removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32

### Dimensioni - Dimensions

P x L*	80x45	80x50	100x50
A	77	81	81
B	103	103	103
C	97	97	117,5
D	111	122	122
E	46	46	46
F	69	69	69
G	117,5	117,5	137,5
Kg F1	270	340	450
Kg F2	55	55	65

\*Profondità (P) x Larghezza (L) della camera di cottura  
\*Depth (P) x Width (L) of the cooking chamber







Novità

# Cottage

## Cottage

Cod. FCOTT

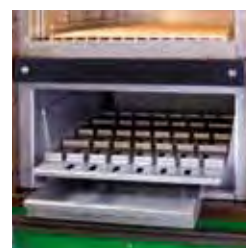
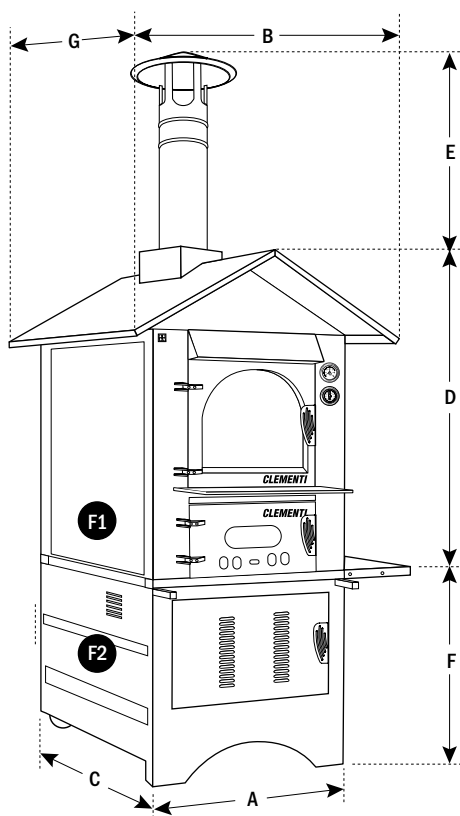
Possibilità di scelta del rivestimento della camera di cottura in acciaio inox o in refrattario.

Forno dal carattere "British", abbina la struttura in ramato con fianchi laterali avorio ad un tetto in legno ignifugo e tegola canadese, che rendono questo modello unico nel suo genere. Raffinato dal punto di vista estetico è in grado di ravvivare qualsiasi ambiente esterno, donandogli un carattere esclusivo. Il tetto in legno è montato per proteggere il forno anche dalle più violente piogge consentendo quindi una continua esposizione all'aperto.

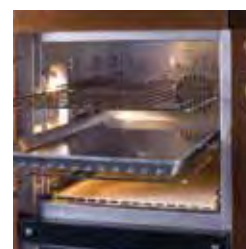
I forni da esterno "Cottage" sono disponibili in tre diversi modelli con le seguenti dimensioni interne: **80x45 - 80x50 - 100x50**.

A typical "British-style" oven, which combines a copper-plated structure with ivory side walls and a fireproof wooden roof with Canadian tiles: a unique product of its kind, it is aesthetically refined, and renews and brightens any outdoor ambient with exclusive style. The wooden roof protects the oven even from the pouring rain, allowing it to be kept outdoors under any climatic condition. Clementi "Cottage" outdoor ovens are available in three different models with the following internal dimensions: **80x45 - 80x50 - 100x50**.

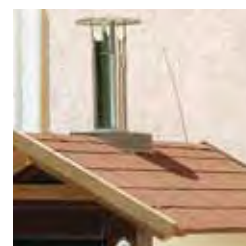
Articoli e codici Models and codes	Camera cottura Cooking chamber
FCOTT 80	80x45
FCOTT 50	80x50
FCOTT 100	100x50



Griglia fuoco stampata.  
Pressed fire grilla.



Camera di cottura a 3 piani.  
Three level cooking chamber.



Tetto con tegola canadese.  
Roof with Canadian tiles.

### Caratteristiche tecniche - Technical specifications

Ventilazione Ventilation	Plus Plus system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 304, smontabile, antitaglio 304 stainless steel removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32

### Dimensioni - Dimensions

P x L*	80x45	80x50	100x50
A	77	81	81
B	129	129	129
C	97	97	117,5
D	116	128	128
E	46	46	46
F	69	69	69
G	136	136	153
Kg F1	350	450	480
Kg F2	55	55	65

\*Profondità (P) x Larghezza (L) della camera di cottura  
\*Depth (P) x Width (L) of the cooking chamber





Novità

# Ramato

## Copper-plated

Cod. FERA

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

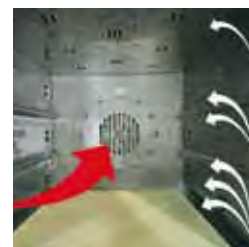
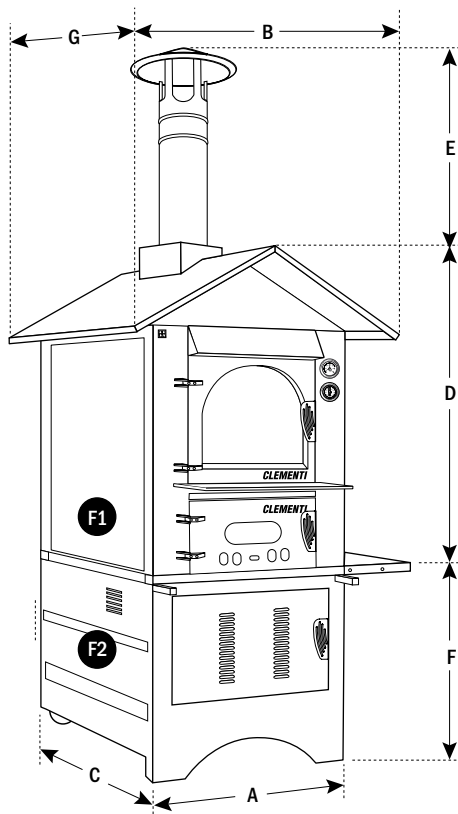
Forno classico realizzato con vernice ramata che permette di resistere ai peggiori agenti atmosferici, grazie alla particolare protezione dovuta al doppio strato di vernice che difende efficacemente dal maltempo. Dotato di tetto nero e fianchi laterali avorio verniciati dona al proprio giardino un tocco ulteriore di classe.

I forni da esterno "Ramato" sono disponibili in tre diversi modelli con le seguenti dimensioni interne: **80x45 - 80x50 - 100x50**.

A copper-colored paint enables this classic oven to resist even the worst weather conditions, thanks to the special protective coating given by a double layer of paint. Equipped with a black roof and ivory painted sidewalls, it bestows your garden with an extra touch of class.

Clementi "Ramato" outdoor ovens are available in four different models with the following internal dimensions: **80x45 - 80x50 - 100x50**.

Articoli e codici Models and codes	Camera cottura Cooking chamber
FERA 80	80x45
FERA 50	80x50
FERA 100	100x50



Ventilazione Plus.  
Plus ventilation system.



Illuminazione con due lampadine.  
Two lighting lamps.



Strumentazione composta da termometro e contaminuti con ghiera in acciaio inox.  
Instrumentation (controls): thermometer and timer.

### Caratteristiche tecniche - Technical specifications

Ventilazione Ventilation	Plus Plus system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 304, smontabile, antitaglio 304 stainless steel removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32

### Dimensioni - Dimensions

P x L*	80x45	80x50	100x50
A	77	81	81
B	103	103	103
C	97	97	117,5
D	111	122	122
E	46	46	46
F	69	69	69
G	117,5	117,5	137,5
Kg F1	270	340	450
Kg F2	55	55	65

\*Profondità (P) x Larghezza (L) della camera di cottura  
\*Depth (P) x Width (L) of the cooking chamber





# Super Master

Cod. FESM

Novità

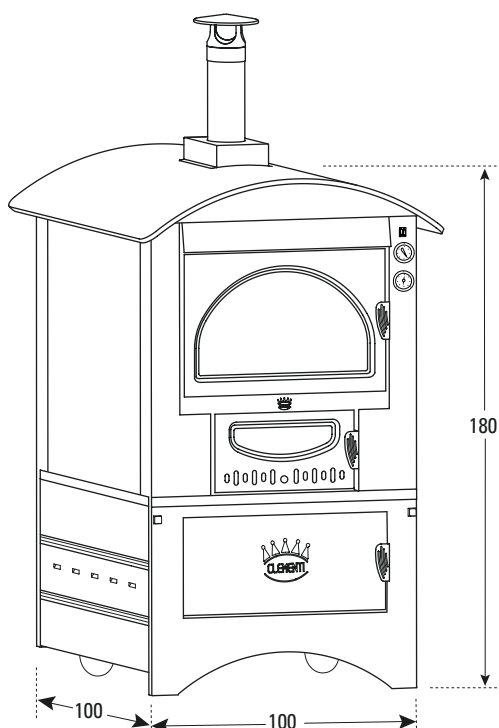
Il forno SUPER MASTER arricchisce ulteriormente la vasta gamma dei forni Clementi di fascia alta. L'ampia camera di cottura da 70x80 cm lo rende ideale in tutti quei contesti nei quali è necessario preparare un elevato numero di coperti o cuocere cibi che necessitano teglie/griglie di dimensioni importanti.

Il Super Master è rifinito con un tetto ad arco che gli conferisce una linea moderna ed elegante. È disponibile in due differenti tipologie di camera di cottura:

- in acciaio inox (cod. FESMI)
- in refrattario (cod. FESMR)

Dimensioni camera cottura (LxPxH): 70x80x45

Cooking chamber dimensions: 70x80x45



Griglia fuoco stampata.  
Pressed fire grilla.



Interno della camera di cottura in acciaio inox o in refrattario



Volano Termico  
Doppia piastra + refrattario.  
Thermal Flywheel  
Double plate + refractory.

## Caratteristiche tecniche - Technical specifications



	Inox	Refrattario
Ventilazione Ventilation	Doppia, tipo Plus Plus system	
Piani di cottura Cooking levels	3	
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 304, smontabile, antitaglio / refrattario 304 stainless steel removable, scratch-resistant	
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5 kg	
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg	
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours	
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C	
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32	



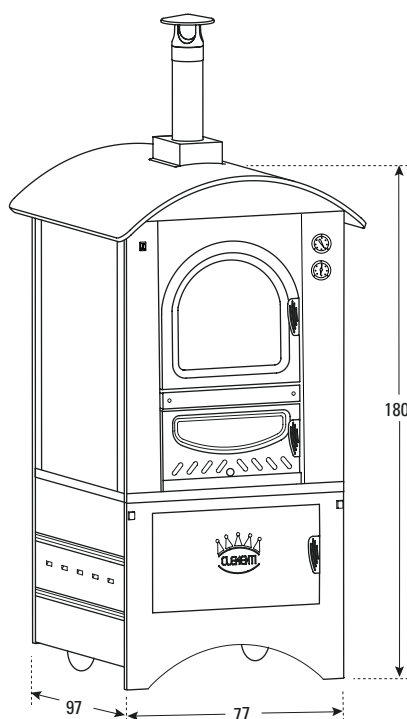


Il forno CLEMY è una versione rivista e modificata del classico Master 45x80. La novità principale riguarda lo sportello ed il tetto ad arco; in questo modo, mantenendo inalterato il volume di cottura a tre piani, con questa configurazione siamo in grado di soddisfare anche le richieste dei clienti ancora affezionati alla forma più tradizionale del forno e soprattutto di dare la possibilità, con il modello da incasso, di realizzare un rivestimento ad arco in mattoncini o pietra così come si faceva in passato per i forni tradizionali. Disponibile anche nella versione ad incasso.

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

**Dimensioni camera cottura (LxPxH): 45x80x40**

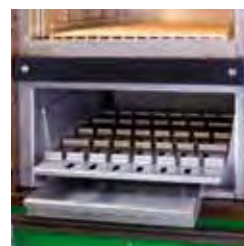
Cooking chamber dimensions: 45x80x40



Ventilazione Plus.  
Plus ventilation system.



Camera di cottura a 3 piani.  
Three level cooking chamber.



Griglia fuoco stampata.  
Pressed fire grilla.

## Caratteristiche tecniche - Technical specifications



Ventilazione Ventilation	Plus Plus system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 304, smontabile, antitaglio 304 stainless steel removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32







# Nuovo Smart

## New Smart

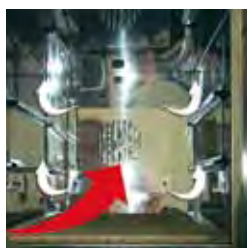
Cod. FECON

Forno dalle caratteristiche semplici e dal design pulito. Prodotto in un'unica dimensione con camera di cottura di cm 80x45. Pareti laterali realizzate con un tipo di vernice ad alta resistenza di colore senape, mentre il tetto è disponibile nelle varianti senape o inox.

L'interno del forno è dotato di tutta la tecnologia Clementi. Una caratteristica molto importante nel forno a legna è quella di mantenere a lungo le alte temperature anche a fuoco spento. Tutto ciò è possibile grazie all'introduzione nella camera di cottura di un doppio strato di refrattario di 5 cm e nella camera di combustione di una piastra frangifiamma di 10 mm (volano termico).

An oven characterized by simple features and linear design. It is available in one dimension, with a 45x80 cm cooking chamber. Sidewalls are made using a high resistance, mustard colored, powder paint, while the roof is available in mustard or stainless steel. The inside of the oven is a great example of the use of Clementi technology. One of the most important technical features that a wood-burning oven must have, is the ability to maintain high temperatures even after the fire has been put out. This is made possible, thanks to a 5 cm double refractory layer used in the cooking chamber and a 10 cm thermal flywheel.

Articoli e codici Models and codes	Camera cottura Cooking chamber
FECON Tetto senape Mustard roof	80x45
FECONTX Tetto inox Stainless steel roof	80x45



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.



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

Pressed Fire Grill with swells and slits to allow perfect combustion.

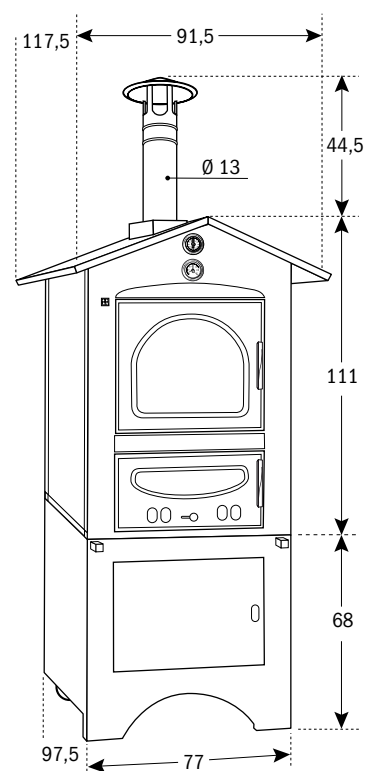


Coibentazione in lana di roccia Dens. 100 kg/DM<sup>3</sup>. Mineral wool insulation 100 kg/DM<sup>3</sup> density.



Volano Termico Doppia piastra + refrattario.

Thermal Flywheel Double plate + refractory.



## Caratteristiche tecniche - Technical specifications



Ventilazione Ventilation	Smart Smart system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 430, semismontabile, antitaglio 430 stainless steel, semi-removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O <sub>2</sub>	min. 0,17 / max 0,32

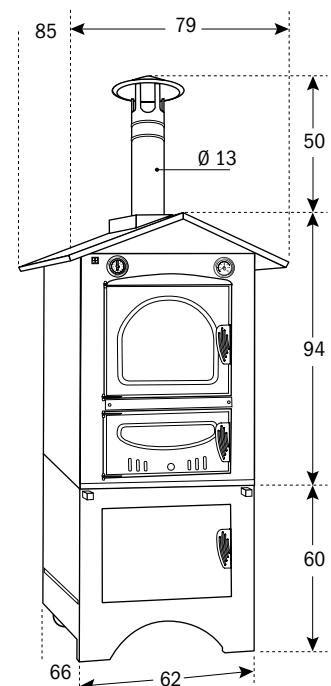


## Smile Smile

Cod. SMILE

Il forno più piccolo della gamma Clementi è un grande gioiello di qualità, funzionalità e confort. Ideale sia per piccoli che per grandi spazi in giardini, in terrazze o in attici, molto versatile grazie alle sue ridotte dimensioni è consigliato per coloro che non vogliono perdersi il gusto di mangiare del buon cibo con familiari ed amici. Disponibile in due versioni nero e ramato, la camera di cottura è di cm 40x50, con tetto nero e fianchi laterali in avorio verniciati per resistere alle peggiori condizioni climatiche.

The smallest oven in the Clementi product range, it is a real “gem” when it comes to quality, functionality and comfort. It is the ideal product for both small and large garden areas, terraces and decks because, thanks to its small dimensions, it is very versatile. It is recommended for people who do not want to give up the pleasure of eating good food together with their family and friends, simply because of lack of space. Available in two versions, black and copper-plated, it has a 40x50 cm cooking chamber, black roof and ivory painted lateral walls that resist even the worst climatic conditions.







*Cod. SMILERA*

Forno ramato con tetto nero

Copper-plated oven with black roof



*Cod. SMILE*

Tetto rosso

Red roof

## Caratteristiche tecniche - Technical specifications



Ventilazione Ventilation	Smart Smart system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 430, semismontabile, antitaglio 430 stainless steel, semi-removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32

# Forno professionale

## Professional oven

Cod. PROF

**Articoli e codici**  
 Models and codes
*PROF60**PROF70*
**Camera cottura**  
 Cooking chamber

60x120

70x120

Forno a legna per uso professionale con camera di combustione rinforzata ed interno della camera di cottura ricestito in materiale refrattario.

Oven for professional use, it has reinforced combustion chamber and the cooking chamber with refractory material.



### Caratteristiche tecniche – Technical specifications

Ventilazione Ventilation	Plus Plus system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Acciaio inox 304, smontabile, antitaglio, lucido 304 stainless steel removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	7/9 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	2 kg
Temperatura massima del forno Maximum temperature of the oven	400°C
Volano termico Thermic flywheel	9 cm



# Impastatrici

## Mixer

### CLE 08/12/18/25

L'ultima proposta sono le impastatrici ad uso alimentare, disponibili in cinque differenti formati. Consentono di preparare ottimi impasti per pane e pizza, ideali da cuocere su qualsiasi forno della gamma Clementi.

And in conclusion, we also offer mixers for alimentary usage, which are available in five different versions. They allow you to prepare delicious dough for making bread and pizza, which can then be baked in any oven found within the wide range of Clementi products.



### Caratteristiche tecniche – Technical specifications

	CLE 08	CLE12	CLE 18	CLE 25
<b>Motore</b> 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
<b>Impasto ora</b> Per hour 'mixture'	24 kg	36 kg	54 kg	75 kg
<b>Impasto completo</b> Total 'mixture'	8 kg	12 kg	18 kg	25 kg
<b>Farina</b> Flour	5 kg	8 kg	12 kg	17 kg
<b>Acqua</b> Water	3 lt	4 lt	6 lt	8 lt
<b>Peso</b> Weight	35 kg	60 kg	65 kg	75 kg
<b>Lungh x Largh x H</b> L x W x H	500x280x440	610x330x730	640x380x730	710x420x780





# Master da incasso

## Built-in Master

Cod. FINC

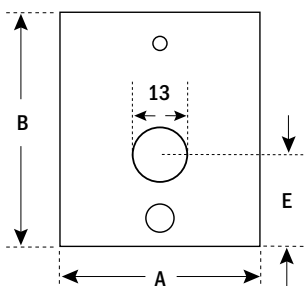
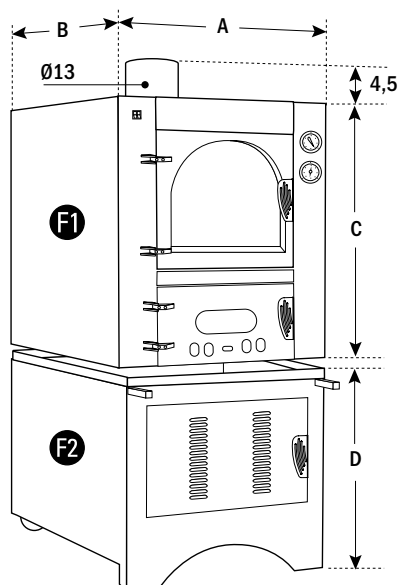
Le piogge ed il freddo invernale mettono, spesso, malumore, costringendo a rimanere in casa. A volte, però, tutto il "male" non viene per nuocere, infatti, restando a casa c'è la possibilità di ritrovarsi con parenti ed amici e organizzare pranzi e cene insieme, per gustare prelibatezze che aiutano a migliorare il proprio umore. Il buon cibo mette allegria, ma per essere buono occorre avere in casa un forno dalle doti speciali, doti che possiedono tutti i forni a legna da incasso Clementi.

I forni da interno della Linea Master, sono disponibili in due modelli differenti (nero e ramato) in quattro diverse misure: **60x45 - 80x45 - 80x50 - 100x50**.

Winter rain and cold often puts people in a bad mood, forcing them to stay at home. However, "every cloud has a silver lining", and in fact staying at home gives people the chance to gather together. Lunches and dinners amongst family and friends can help to brighten up bleak winter days, because enjoying exquisite food always helps to improve one's mood, putting them on cloud nine! Good food means happiness, but food needs to be cooked in an oven that has "flair" for it to be exceptionally delicious, and Clementi has the special talent needed in manufacturing built-in wood-burning ovens with special features!

"Master Line" indoor ovens are available in two different models (black and copper-plated) and in four different dimensions: 60x45- 80x45 - 80x50 - 100x50.

Articoli e codici Models and codes	Camera cottura Cooking chamber
<i>FINC 60</i> Nero Black	60x45
<i>FINCR 60</i> Ramato Copper-plated	60x45
<i>FINC 80</i> Nero Black	80x45
<i>FINCR 80</i> Ramato Copper-plated	80x45
<i>FINC 50</i> Nero Black	80x50
<i>FINCR 50</i> Ramato Copper-plated	80x50
<i>FINC 100</i> Nero Black	100x50
<i>FINCR 100</i> Ramato Copper-plated	100x50



*FINC + KITCARR*

Master da incasso nero  
forno+carrello  
oven+trolley

*FINCR + KITCARR - R*

Master da incasso ramato  
forno+carrello  
oven+trolley

### Caratteristiche tecniche - Technical specifications

Ventilazione Ventilation	Plus Plus system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 304, smontabile, antitaglio 304 stainless steel removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C
CO 13% O2	min. 0,17 / max 0,32

### Dimensioni - Dimensions

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

\*Profondità (P) x Larghezza (L) della camera di cottura  
\*Depth (P) x Width (L) of the cooking chamber

Articoli e codici  
Models and codes

Camera cottura  
Cooking chamber

*FINC 40N*

Forno nero Black oven

*FINC 40I*

Forno inox Stainless steel oven

*FINC 40R*

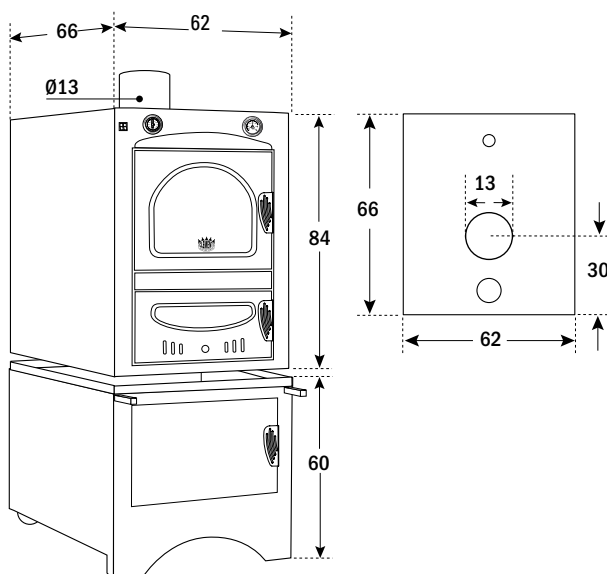
Forno ramato Copper-plated oven

## 50x40 da incasso e kit carrello

### 50x40 built-in oven and trolley kit

Il forno più piccolo della gamma Clementi è un grande gioiello di qualità, funzionalità e confort. Ideale per dare un tocco di esclusività e stile alla propria casa, molto versatile grazie alle sue ridotte dimensioni, è consigliato per coloro che non vogliono perdersi il gusto di mangiare del buon cibo con familiari ed amici. Disponibile in tre versioni (nero, ramato e inox) presenta una camera di cottura di cm 40x50 con maniglie e cerniere dorate che lo rendono un oggetto molto prezioso e raro.

The smallest oven in the Clementi product range, it is a real "gem" when it comes to quality, functionality and comfort. It is the ideal product if you want to give your house an exclusive and classy touch: thanks to its overall small dimensions, it is very versatile. Making it perfect for people who do not want to give up the pleasure of eating good food together with their family and friends, simply because they lack space. Available in three versions (black, copper-plated and stainless steel) it has a 40x50 cm cooking chamber, golden handles and hinges, all of which make it a precious and unique product.



### Caratteristiche tecniche - Technical specifications



Ventilazione Ventilation	Smart Smart system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 430, semismontabile, antitaglio 430 stainless steel, semi-removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	4/5 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	3 ore 3 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C

\* Peso forno senza carrello



Articoli e codici  
Models and codes

Camera cottura  
Cooking chamber

FECOINT 45x80

FECONINT6o 45x60

KITCARRECO

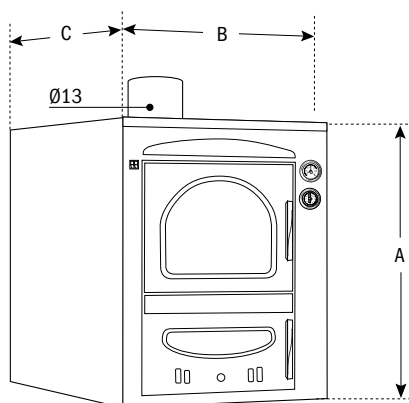
Carrello Trolley

## Smart da incasso

### Built-in Smart

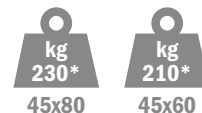
Forno pratico e funzionale, dalle caratteristiche semplici e dal design pulito. Viene prodotto con una struttura di colore nero avente pareti laterali di tinta senape, in due modelli con misura della camera di cottura di 45x80 o 45x60. Rende vivace e accogliente ogni ambiente in cui è presente.

Simple features and linear design make it at very functional and practical oven. It is available in two versions: black structure and mustard side walls, 45x80 or 45x60 cooking chamber. This model gives a pleasant and lively touch to any ambient.



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

### Caratteristiche tecniche - Technical specifications



Ventilazione Ventilation	Smart Smart system
Piani di cottura Cooking levels	3
Camera di cottura Cooking chamber	Inox 430, semismontabile, antitaglio 430 stainless steel, semi-removable, scratch-resistant
Legna per raggiungere 300°C Firewood needed to reach 300°C	5/7 kg
Legna per mantenimento orario Firewood needed for hourly maintenance	1 kg
Calore costante del forno Constant oven heat	4 ore 4 hours
Calore dopo 8 ore dallo spegnimento Temperature for 8 hours from being put out	100°C

\* Peso forno senza carrello

*Il barbecue è uno stile di vita*

Barbecue is a life style













La “Stella” della cottura alla brace, “Star” è il barbecue di punta della linea Wood. Adatto per tutti coloro che desiderano avere un prodotto d’elite per cucinare al meglio le proprie grigliate in compagnia di parenti ed amici. Perfetto connubio tra la capacità di cucinare al meglio ogni tipo di cibo in modo semplice e rapido ed il design raffinato ed esclusivo. Il barbecue “Star” è perfetto nel proprio giardino perchè è anche un ricercato articolo d’arredamento. Costruito interamente in acciaio inox è inattaccabile dagli agenti atmosferici, presenta una cappa che permette di aspirare i fumi e i vapori della brace e dei cibi. È dotato di due livelli di cottura, di un’ampia griglia cromata e di un cassetto raccogli cenere, poggia su un carrello che può essere usato come scaldavivande o per tenere al caldo ciò che si sta cucinando. Come combustibile può essere usata sia la legna che la carbonella: la prima dà una fragranza particolare ai cibi, che varia a seconda dell’essenza utilizzata (consumo orario 2/3 Kg), mentre la seconda è più pratica e veloce da ardere.

The real “Star” of outdoor grilling, the “Star” barbecue is the key focal point in the Wood product line.

It is the right model 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. The “Star” barbecue is the perfect product for your garden, also acting as a refined piece of decor.

Made entirely in stainless steel, it is weatherproof, it also has a hood that suctions fumes and vapors generated while grilling food.

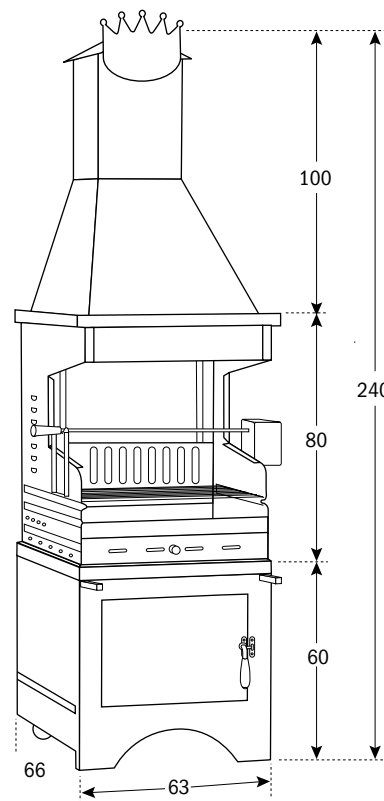
It is equipped with two different cooking levels, a large chrome plated grill and an ash-collecting drawer, resting on a trolley which can be used as a food-warmer or to keep the food you are cooking warm.

You can use both firewood and charcoal slack with our Star barbecue: the former gives a special fragrance to food, which varies accordingly to the type of wood being used (hourly consumption of about 2/3 kg), while the latter is more practical and easier to burn.



## Caratteristiche tecniche / Technical specifications

Livelli di cottura Cooking levels	2
Struttura Structure	Acciaio inox 304 Stainless steel
Combustibile Combustible material	Legna/Carbonella Firewood/Charcoal slack
Consumo legna Firewood consumption	2/3 kg
Griglia cottura carne (acciaio inox 304) Grilling rack (304 stainless steel)	59x35 cm
Larghezza Width	63 cm
Profondità Depth	66 cm
Altezza Height	240 cm
Peso Weight	100 Kg







Adatto per tutti coloro che desiderano avere un prodotto d'élite per cucinare al meglio le proprie grigliate in compagnia di parenti ed amici. Perfetto connubio tra la capacità di cucinare al meglio ogni tipo di cibo in modo semplice e rapido ed il design raffinato ed esclusivo.

Il barbecue "Superstar" è perfetto nel proprio giardino perchè è anche un ricercato articolo d'arredamento.

Costruito interamente in acciaio inox è inattaccabile dagli agenti atmosferici, presenta una cappa che permette di aspirare i fumi e i vapori della brace e dei cibi. È dotato di due livelli di cottura, di un'ampia griglia cromata e di un cassetto raccogli cenere, poggia su un carrello che può essere usato come scaldavivande o per tenere al caldo ciò che si sta cucinando.

Come combustibile può essere usata sia la legna che la carbonella: la prima dà una fragranza particolare ai cibi, che varia a seconda dell'essenza utilizzata (consumo orario 2/3 Kg), mentre la seconda è più pratica e veloce da ardere.

It is the right model 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. The "Superstar" barbecue is the perfect product for your garden, also acting as a refined piece of decor.

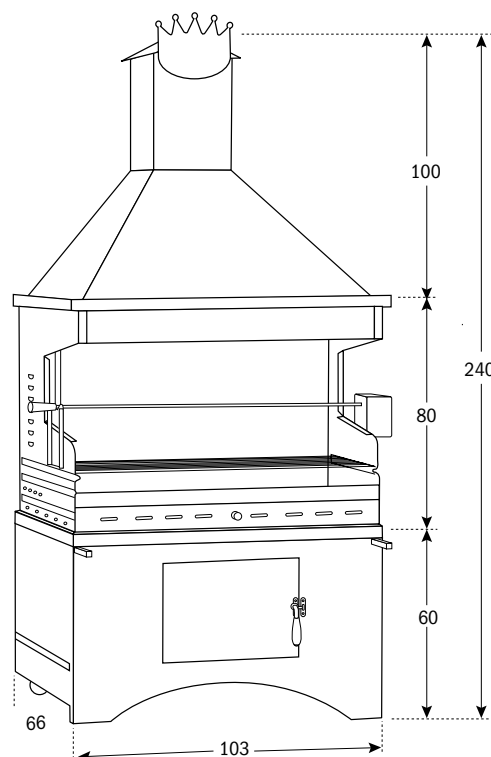
Made entirely in stainless steel, it is weatherproof, it also has a hood that suctions fumes and vapors generated while grilling food.

It is equipped with two different cooking levels, a large chrome plated grill and an ash-collecting drawer, resting on a trolley which can be used as a food-warmer or to keep the food you are cooking warm.

You can use both firewood and charcoal slack with our Superstar barbecue: the former gives a special fragrance to food, which varies accordingly to the type of wood being used (hourly consumption of about 2/3 kg), while the latter is more practical and easier to burn.

## Caratteristiche tecniche / Technical specifications

Livelli di cottura Cooking levels	2
Struttura Structure	Acciaio inox 304 Stainless steel
Combustibile Combustible material	Legna/Carbonella Firewood/Charcoal slack
Consumo legna Firewood consumption	2/3 kg
Griglia cottura carne (acciaio inox 304) Grilling rack (304 stainless steel)	99x35 cm
Larghezza Width	103 cm
Profondità Depth	66 cm
Altezza Height	240 cm
Peso Weight	185 kg



# Cabrio

## Cabriolet

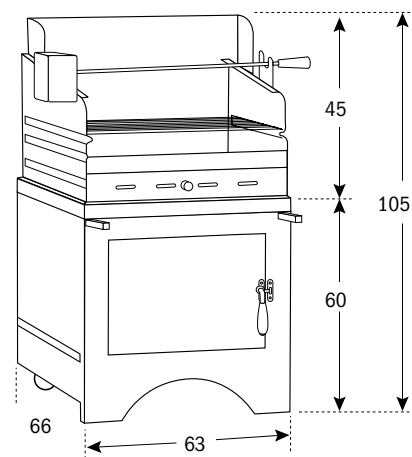
Costruito interamente in acciaio inox, presenta due livelli di cottura, dotato di una griglia per la carne in inox 304 e un cassetto raccogli cenere, poggia su un carrello che può essere usato come scaldavivande e permette di tenere al caldo ciò che si sta cucinando. Come combustibile può essere usata sia la legna sia la carbonella: la prima dà una fragranza particolare ai cibi, che varia a seconda dell'essenza utilizzata (consumo orario 2/3 Kg), la seconda è più pratica e veloce da ardere.

Made entirely of stainless steel, it has two different cooking levels, equipped with a large 304 stainless steel grill for cooking meat and an ash-collecting drawer. The Cabrio barbecue rests on a trolley that can also be used as a food-warmer, keeping the food you are cooking warm. You can use both firewood and charcoal slack with our Cabrio barbecue: the former gives a special fragrance to food, which varies accordingly to the type of wood being used (hourly consumption of about 2/3 kg), while the latter is more practical and easier to burn.



### Caratteristiche tecniche / Technical specifications

Livelli di cottura Cooking levels	2
Struttura Structure	Acciaio inox 304 Stainless steel
Combustibile Combustible material	Legna/Carbonella Firewood/Charcoal slack
Consumo legna Firewood consumption	2/3 kg
Griglia cottura carne (acciaio inox 304) Grilling rack (304 stainless steel)	52x35 cm 52x35 cm
Dimensioni (L x P x H) Dimensions (W x D x H)	63x66x105 cm
Peso Weight	75 Kg





# Automatico

## Automatic

Disponibile in 2 misure differenti è costruito con una struttura in acciaio verniciato, con un livello di cottura, è dotato di una griglia girevole "automatica" in inox 304, che grazie ad un semplice automatismo ruota su se stessa, consentendo quindi, una cottura uniforme della carne. Presenta un carrello che può essere usato anche per poggiare contenitori ed oggetti vari. Come combustibile viene usata la legna che dà una fragranza particolare ai cibi, variando a seconda dell'essenza utilizzata (consumo orario 2/3 Kg).

Available in two different dimensions, it is made out of a painted steel structure with one cooking level, and it is equipped with a 304 stainless steel 'automatic' rotating grill which, thanks to a simple automatism, rotates round itself and allows meat to be cooked homogeneously. It is supplied with a trolley that can also be used to rest containers and various objects.

Firewood is the combustible material used with our Automatico barbecue, which gives food a special fragrance, varying accordingly to the type of wood being used (hourly consumption of about 2/3 kg).



### Caratteristiche tecniche / Technical specifications

	<b>BAUT 50</b>	<b>BAUT 70</b>
Livelli di cottura Cooking levels	1	1
Struttura Structure	Lamiera verniciata Painted sheet	Lamiera verniciata Painted sheet
Combustibile Combustible material	Legna Firewood	Legna Firewood
Consumo legna Firewood consumption	2/3 kg	2/3 kg
Griglia cottura carne (acciaio inox 304) Grilling rack (304 stainless steel)	48x40 cm	68x49
Dimensioni (L x H) Dimensions (W x H)	50x80 cm	70x100 cm
Peso Weight	63 Kg	73 Kg

# Flipper

Cod. FLIPPER / SUPERFLIPPER

“Flipper” è il modello più giovane della linea Wood, garantisce una cottura dei cibi di tipo tradizionale, è consigliato sia per piccoli che per grandi spazi (giardini, terrazze o attici) ideale per picnic. Costruito interamente in lamiera verniciata è resistente ad ogni tipo di clima, presenta un livello di cottura ed è dotato di una griglia in inox 304. Disponibile in due misure differenti. Come combustibile viene usata la legna (consumo orario 2/3 Kg). Essenziale nelle linee, pratico da usare, facile da trasportare perchè dotato di ruote, risulta essere un prodotto di alta qualità ad un prezzo contenuto.

“Flipper” is the youngest model of our Wood product line. It allows for a traditional style of cooking and it is recommended for both small and large areas (gardens, terraces or decks) and it is the ideal product for picnics. Made entirely in painted sheet-metal, it is weatherproof, with one cooking level, equipped with a 304 stainless steel grill. The combustible material to be used is firewood (hourly consumption of about 2/3 Kg). Characterized by essential lines and practical usage, it is also easily portable thanks to its wheels, and is undoubtedly a high quality product at quite a cheap price.



## Caratteristiche tecniche / Technical specifications

	FLIPPER	SUPERFLIPPER
Livelli di cottura Cooking levels	1	1
Struttura Structure	Lamiera verniciata Painted sheet	Lamiera verniciata Painted sheet
Combustibile Combustible material	Legna Firewood	Legna Firewood
Consumo legna Firewood consumption	2/3 kg	2/3 kg
Griglia cottura carne (acciaio inox 304) Grilling rack (304 stainless steel)	45x50,5 cm	60x49,5
Dimensioni (LxPxH) Dimensiond (WxDxH)	46,5x83x91 cm	62x83x91 cm
Peso Weight	45 Kg	54 Kg

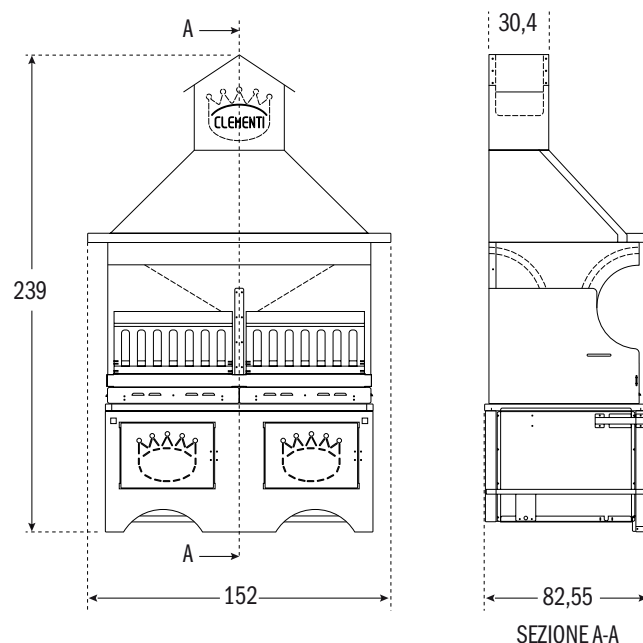


# Barbecue professionale

## Professional barbecue

Il barbecue professionale Clementi, grazie alle sue generose dimensioni, abbina la semplicità e la qualità della cottura alla brace con l'esigenza di preparazione di elevati quantitativi di cibo; queste caratteristiche lo rendono quindi ideale per chi vuole assicurarsi un elevato volume di coperti o per ristoranti e agriturismi. Viene realizzato in lamiera verniciata o acciaio inox ed è dotato di una doppia griglia e di un doppio cassetto raccogli-ceneri. Il carrello inferiore, dotato di rotelle, rende agevole il suo trasporto e posizionamento.

Clementi professional barbecue, thanks to its generous size, combines the simplicity and the quality of cooking on the grill with the need to prepare large quantities of food, these features make it ideal for restaurants and resorts. It is made of painted steel or stainless steel and is equipped with a double grill and a double ash drawer. The trolley has wheels, to make it easier its transport and positioning.



### Caratteristiche tecniche / Technical specifications

Livelli di cottura Cooking levels	2
Struttura Structure	Lamiera verniciata o acciaio inox Painted sheet or stainless steel
Combustibile Combustible material	Legna Firewood
Consumo legna Firewood consumption	2/3 kg
Griglia cottura carne (cad) Grilling rack	48x44 cm
Larghezza Width	152 cm
Profondità Depth	82,5 cm
Altezza Height	239 cm
Peso Weight	300 kg



Il re del fuoco. Dal 1975.

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

**You Tube** [www.youtube.com/user/forniestufeclementi](http://www.youtube.com/user/forniestufeclementi)

**f** [www.facebook.com/clementi.il.re](http://www.facebook.com/clementi.il.re)

I colori e le tonalità dei forni riprodotti in questo catalogo possono essere soggetti a lievi variazioni. L'acciaio trattato con particolari processi produttivi può presentare lievi variazioni tonali.

La Ditta si riserva di apportare le modifiche che riterrà opportune senza darne preavviso e non si assume la responsabilità per eventuali errori e inesattezze sul contenuto di questo depliant.

È vietata la riproduzione anche parziale di fotografie, disegni e testi. I trasgressori saranno perseguiti a norma di legge. I dati e le misure fornite hanno valore indicativo.

Colors and tonalities of the ovens shown in this catalogue may be subject to slight variations. Slight variations may also be found in the tonality of the steel products treated with the special production process.

The company reserves the right to carry out all modifications deemed opportune without giving any prior notice. The company is not responsible for possible mistakes and inaccuracies present in this catalogue.

All rights reserved. No part of this catalogue including photos, drawings and texts may be reproduced, even partially.

Transgressors shall be legally prosecuted. Data and measurements given have only an approximate value.

MADE IN



ITALY

