



CATALOGO 2025

Listino Novembre 2024

Prodotti per uso domestico

Clementi, rende speciali i momenti che contano.

Clementi, makes moments that matter special.

Ci sono momenti in cui accendiamo il fuoco, impastiamo la pizza, prepariamo l'arrosto. Momenti di relax con gli amici e di unione familiare, pieni di gioia e leggerezza. La nostra missione? Unire le persone in questi istanti, rendendoli ancora più speciali.

There are moments when we light the fire, knead the pizza, prepare the roast. Moments of relaxation with friends and family togetherness, full of joy and lightness. Our mission? To unite people in these moments, making them even more special.



CONTENUTI

CONTENTS

CHI SIAMO
WHO WE ARE

6

FORNI A COTTURA DIRETTA PIZZA & CO.
DIRECT-FIRED OVENS PIZZA & CO.

10

CARRELLI E PIANI DI LAVORO
CARTS AND WORKTOPS

50

BARBECUE A LEGNA COTTURA & ARREDO
WOOD-FIRED BARBECUE COOKING & DECORATION

112

FORNI A COTTURA INDIRETTA SAPORE & TRADIZIONE
INDIRECT-FIRE OVENS TASTE & TRADITION

62

CARRELLI E CAVALLETTI
CARTS AND STANDS

98

CLEMENTI FOR YOU ACCESSORI E RICAMBI
ACCESSORIES AND SPARE PARTS

132

Direct-Fired Ovens / Forni a Cottura Diretta

PIZZA & CO.

10

Tutto sul prodotto. All about product.
I nostri Plus. Our strong points.

12
14



Gold Legna / wood-fired 18



Gold Gas / gas-fired 22



Pulcinella Legna / wood-fired 28



Pulcinella Gas / gas-fired 32



Clementino Legna / wood-fired 38



Clementino Gas / gas-fired 40



Remida Gas / gas-fired 44



Crosti Elettrico / Electric 48

Direct-Fired Ovens / Forni a Cottura Diretta

CARRELLI E PIANI DI LAVORO

CARTS AND WORKTOPS

50



Piano multifunzione Multifunction cart 52



Carrello Premium Premium cart 54



Carrello Compact Compact cart 56



Carrello modulare con mensola Modular cart with shelf 58



Carrello modulare con portabombola Modular cart with tankholder 58

Indirect-Fired Ovens / Forni a Cottura Indiretta

SAPORE & TRADIZIONE TASTE & TRADITION

62

Tutto sul prodotto. All about product. 64
I nostri Plus. Our strong points. 66



Supermaster 70



Supermaster Incasso / Built-in 74



Master 76



Master Incasso / Built-in 80



Smart 82



Smart Incasso / Built-in 86



Domus 88



Smile 92



Smile Incasso / Built-in 94



Piccolo gioiello 96



Elite classica 104



Elite idro 106

Stufe a legna con forno.
Wood-burning stoves with oven.

102

Indirect-Fired Ovens / Forni a Cottura Indiretta

CARRELLI E CAVALLETTI CARTS AND STANDS

98



Carrelli di supporto / Support carts 100



Cavalletti di supporto / Support stands 101

Barbecue a legna / Wood-Fired Barbecue

COTTURA E ARREDO COOKING & DECORATION

112

Tutto sul prodotto. All about product 114
I nostri Plus. Our strong points. 116



Colorado 120



Icon 124



Super Flipper 128



Flipper 130

Accessori e ricambi / Accessories and spare parts

CLEMENTI FOR YOU

132

Il tuo corner Clementi. Your Clementi corner. 134

Espositore accessori. Accessories display. 135

Accessori. Accessories. 136

Per il tuo forno a cottura diretta. For your direct-fired oven. 136

Per il tuo forno a cottura indiretta. For your indirect-fired oven. 139

Per il tuo barbecue. For your barbecue. 143

Per la tua stufa. For your stove. 147

Per tutti i prodotti. For all products. 149

Tutti i ricambi. All spare parts. 154

Condizioni di vendita. Terms and conditions of sale. 166

La nostra storia: radici forti, visione chiara. Our history: strong roots, clear vision.

Tradizione e innovazione dal cuore dell'Italia.

Clementi nasce a Fabriano, nelle Marche, nel 1975, un territorio con una lunga tradizione manifatturiera. Da 50 anni, l'azienda è leader nella produzione di forni a legna e barbecue da esterno, con una filosofia che unisce l'arte della cottura tradizionale all'innovazione tecnologica.

Tutti i nostri prodotti rispecchiano da sempre i valori aziendali: qualità artigianale "made in Italy", attenzione al dettaglio, rispetto per l'ambiente e innovazione continua.

La nostra "mission di famiglia" è quella di fornire strumenti di cottura che permettano alle persone di godere di momenti conviviali all'aperto, grazie a prodotti di alta qualità, efficienti ed eco-sostenibili.

Le origini.

La Clementi ha mosso i primi passi come una piccola bottega artigiana, dedicata alla realizzazione di forni a legna di alta qualità. Fin dagli inizi, i clienti che si sono affidati alla nostra competenza e passione sono diventati, poco a poco, parte di una grande famiglia e non ci hanno più lasciato, riconoscendo nel nostro lavoro un simbolo di fiducia e durata nel tempo. Questo rapporto di vicinanza ha alimentato la nostra crescita e la nostra voglia di innovarci, facendoci rimanere fedeli alle nostre radici e ai valori che ci contraddistinguono.



Origins.

Clementi took its first steps as a small artisan workshop, dedicated to the production of high quality wood-fired ovens. From the very beginning, the customers who relied on our expertise and passion became, little by little, part of a large family and have never left us, recognising in our work a symbol of trust and durability. This close relationship has fuelled our growth and our desire to innovate, allowing us to remain faithful to our roots and to the values that distinguish us.

Tradition and innovation from the heart of Italy.

Clementi was founded in Fabriano, in Marche region, in 1975, an area with a long tradition of craftsmanship. For 50 years, the company has been a leader in the production of wood-burning ovens and outdoor barbecues, with a philosophy that combines the art of traditional cooking with technological innovation. All of our products have always reflected the company's values: 'made in Italy' craftsmanship, attention to detail, respect for the environment and continuous innovation.

Our 'family mission' is to provide cooking tools that allow people to enjoy convivial moments outdoors, thanks to high quality, efficient and eco-sustainable products.

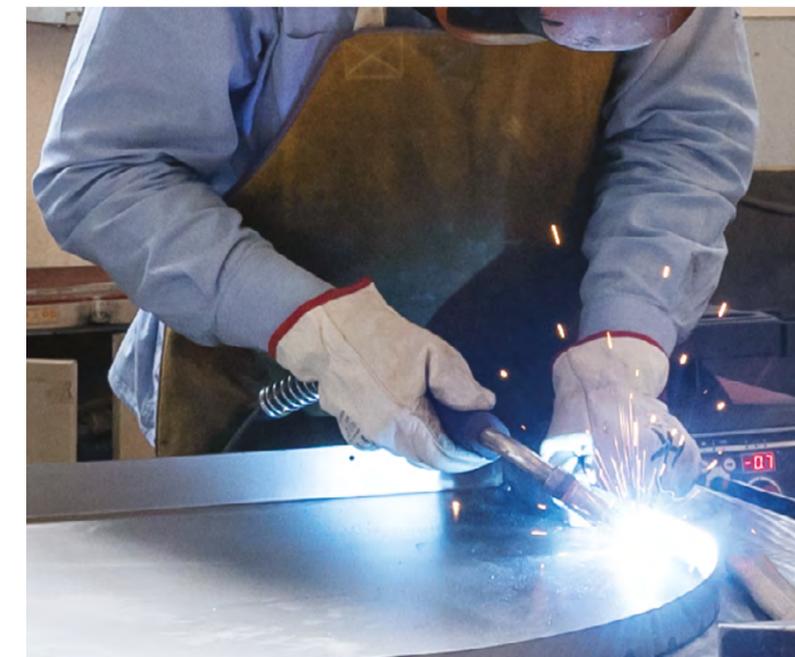


Crescita e innovazione

Nel corso degli anni, l'azienda ha ampliato la sua gamma di prodotti, introducendo barbecue e stufe, sempre mantenendo l'impegno per la qualità artigianale. L'innovazione tecnologica è stata integrata sapientemente con le tecniche tradizionali, creando prodotti all'avanguardia ma con il cuore antico.

Growth and innovation.

Over the years, the company has expanded its range of products, introducing barbecues and stoves, always maintaining its commitment to quality craftsmanship. Technological innovation has been skilfully integrated with traditional techniques, creating cutting-edge products but with an ancient heart.



Oggi, Clementi vanta un team di mastri artigiani esperti, ciascuno specializzato in un aspetto della produzione. Questa squadra di talenti, con l'ausilio di moderne tecnologie, assicura che ogni prodotto che esce dalla fabbrica sia un pezzo di eccellenza italiana, combinando funzionalità, design e tradizione.

Today, Clementi boasts a team of experienced master craftsmen, each specialising in one aspect of production. This talented team, with the help of modern technology, ensures that every product that leaves the factory is a piece of Italian excellence, combining functionality, design and tradition.



Scopri di più
Learn more

Presenza solida edistribuzione strategica Strong presence and strategic distribution



Presenza internazionale

Clementi è un marchio riconosciuto non solo in Italia ma in tutto il mondo. Grazie a una rete di rivenditori e partner commerciali distribuiti a livello globale, i prodotti Clementi sono disponibili in numerosi paesi, permettendo a un pubblico internazionale di apprezzare la qualità e l'artigianalità italiana.

International presence

Clementi is a brand that is recognised not only in Italy but worldwide. Thanks to a globally distributed network of retailers and business partners, Clementi products are available in numerous countries, allowing an international audience to appreciate Italian quality and craftsmanship.

Punti vendita specializzati.

I forni e i barbecue Clementi sono distribuiti attraverso una rete selezionata di punti vendita specializzati in cucine da esterno, barbecue e soluzioni per la cottura. Ogni rivenditore autorizzato riceve formazione e supporto tecnico per offrire al cliente un servizio personalizzato e competente.

Specialised points of sale.

Clementi ovens and barbecues are distributed through a selected network of sales outlets specialising in outdoor kitchens, barbecues and cooking solutions. Each authorised dealer receives training and technical support to offer customers a personalised and competent service.

FORNI A COTTURA DIRETTA

DIRECT-FIRED OVENS



PIZZA & CO.

PIZZA & CO.

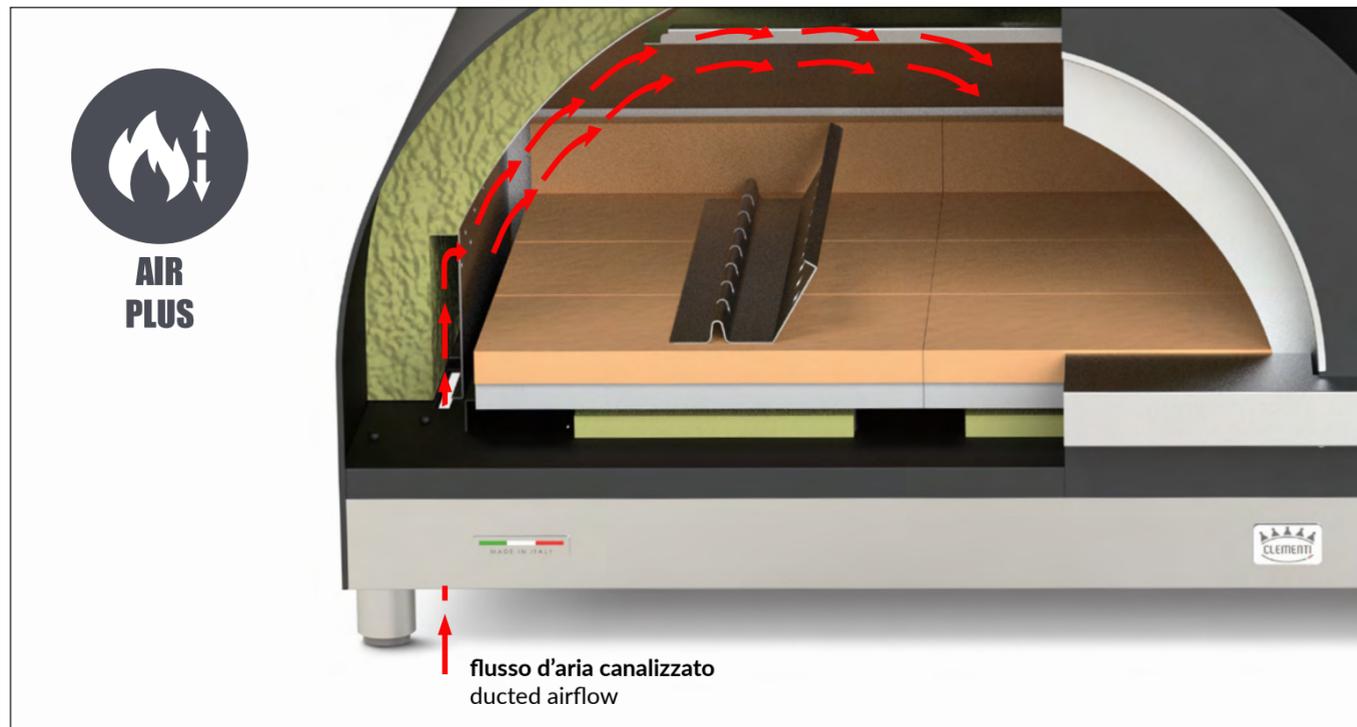
Scopri il fascino senza tempo di un forno Clementi a cottura diretta, alimentato a legna o a gas. Questo gioiello di costruzione artigianale evoca i profumi e i sapori autentici di un tempo e trasforma ogni spazio in un angolo di paradiso culinario. Realizzato con materiali di alta qualità, il forno Clementi combina eleganza, sicurezza e praticità, rendendolo la scelta ottimale per chi desidera un'esperienza di cottura superiore per pizze perfette ma anche per molto altro.

Discover the timeless charm of the Clementi direct-fired oven, wood or gas-fired. This jewel of craftsmanship evokes the authentic aromas and flavours of the past and also transforms any space into a culinary corner of paradise. Built with the highest quality materials, the Clementi oven combines elegance, safety and practicality, making it the perfect choice for those who want a superior baking experience for perfect pizzas and much more.



Tutto sul prodotto

All about the product



La tecnologia brevettata AirPlus.

A che serve.

Il nostro sistema brevettato AIR PLUS permette di cuocere la pizza perfettamente su entrambi i lati grazie all'immissione di aria comburente sulle braci, per mantenerle sempre vive, e ridistribuire la fiamma lungo tutta la volta della camera di cottura.

Come funziona.

- L'aria entra in modo naturale attraverso due asole di ventilazione posizionate alla base del forno.
- Risale all'interno della scatola di convogliamento termico, posta sul lato della camera di cottura.
- Il rilascio avviene tramite fori calibrati, disposti in modo strategico rispetto alla zona di combustione.

Questo sistema ottimizza il flusso convettivo, garantendo una distribuzione termica omogenea all'interno del forno.

The patented AirPlus technology.

What it does

Our patented AIR PLUS system allows pizzas to be cooked perfectly on both sides by injecting combustion air over the coals to keep them alive and redistribute the flame around the entire vault of the cooking chamber.

How it works.

- Air enters naturally through two ventilation slots located at the base of the oven.
- It rises inside a heat conveyor chamber, fixed above the baking chamber.
- It is released through calibrated holes, strategically placed with respect to the combustion zone.

This system optimises convection flow, ensuring even heat distribution inside the oven.



Versatilità di cottura.

I forni a cottura diretta di Clementi non sono solo per la pizza. Grazie alla loro eccellente gestione del calore, sono perfetti per cuocere una vasta gamma di pietanze come pane, dolci, arrostiti e verdure. Offrono una soluzione completa per cucinare all'aperto con un solo apparato.

Cooking versatility.

Clementi's direct-fired ovens are not just for pizza. Thanks to their excellent heat management, they are perfect for cooking a wide range of dishes such as bread, cakes, roasts and vegetables. They offer a complete solution for outdoor cooking with just one appliance.

Made in Italy.

Ogni forno è realizzato con cura artigianale in Italia, unendo l'eccellenza del design italiano alla funzionalità pratica. Questo non solo garantisce qualità superiore, ma anche un prodotto che incarna il vero spirito della tradizione culinaria italiana.

Made in Italy.

Each oven is carefully handcrafted in Italy, combining the excellence of Italian design with practical functionality. This not only guarantees superior quality, but also a product that embodies the true spirit of the Italian culinary tradition.



Prestazioni elevate e facilità d'uso.

Con tecnologie avanzate come il sistema Air Plus, i forni a cottura diretta garantiscono una distribuzione uniforme del calore e tempi di riscaldamento ridotti, permettendo di raggiungere alte temperature in pochi minuti. Anche chi ha poca esperienza può ottenere risultati da vero chef.

High performance and ease of use.

With advanced technologies such as the Air Plus system, direct-fired ovens guarantee even heat distribution and short heating times, allowing high temperatures to be reached in just a few minutes. Even those with little experience can achieve true chef results.



Qualità e durata.

Realizzati con materiali di alta qualità come l'acciaio inox e la pietra refrattaria, i forni sono progettati per resistere alle intemperie e all'usura, assicurando una lunga durata e mantenendo prestazioni elevate nel tempo.

Quality and durability.

Made from high-quality materials such as stainless steel and refractory stone, the ovens are designed to withstand the elements and wear and tear, ensuring a long service life and maintaining high performance over time.

Design compatto e funzionale.

I forni Clementi combinano elegante design italiano e praticità. Sono facili da installare e spostare, adattandosi a vari ambienti esterni, dal giardino alla terrazza.

Compact and functional design.

Clementi ovens combine elegant Italian design and practicality. They are easy to install and move, adapting to various outdoor environments, from the garden to the terrace.

I nostri Plus

Our strong points



FAST BAKING

Cuoci tutto in pochi minuti! Con il forno Clementi, puoi preparare una vasta gamma di piatti in tempi sorprendentemente rapidi, senza compromettere la qualità. Dalla pizza croccante agli arrostiti succulenti, tutto è pronto in un lampo, con risultati perfetti e uniformi ogni volta. Cook everything in minutes! With the Clementi oven, you can prepare a wide range of dishes surprisingly quickly, without compromising on quality. From crispy pizza to succulent roasts, everything is ready in a flash, with perfect, consistent results every time.



FAST WARM

Il forno è progettato per raggiungere rapidamente la temperatura ideale grazie alla sua avanzata gestione del flusso d'aria e alla costruzione termicamente efficiente. In pochi minuti, il sistema di combustione (gas o legna) porta il forno alla temperatura ottimale, rendendolo pronto per cuocere una vasta gamma di alimenti. The oven is designed to quickly reach the ideal temperature thanks to its advanced airflow management and thermally efficient construction. Within minutes, the combustion system (gas or wood) brings the oven to the optimum temperature, making it ready to cook a wide range of foods.



EASY TO USE

I nostri forni sono pensati per essere facili da utilizzare, gestire e mantenere alla temperatura ideale. Sia che si scelga la combustione a legna, a gas o elettrico, garantiamo un'operatività sicura e affidabile, dalla regolazione della temperatura al controllo del processo di cottura. Our ovens are designed to be easy to use, manage and maintain at the ideal temperature. Whether you choose wood, gas or electric combustion, we guarantee safe and reliable operation, from temperature regulation to control of the cooking process.



APPROFONDIMENTO A PAG 12 / FOR MORE INFO SEE P.12



AIR PLUS

Grazie al nostro brevetto innovativo, puoi contare su una cottura sempre uniforme e perfetta! Il calore si distribuisce in modo omogeneo, avvolgendo le pietanze per garantire risultati impeccabili, dal primo all'ultimo piatto. Thanks to our innovative patent, you can count on even and perfect cooking every time! The heat is evenly distributed, enveloping the food to ensure flawless results, from the first to the last dish.



DESIGN LINE

Unisci stile e funzionalità! Scegli un design moderno e pulito che arricchisce ogni ambiente, senza compromettere la praticità. I nostri forni non solo offrono prestazioni eccellenti, ma aggiungono un tocco di stile, integrandosi perfettamente in qualsiasi spazio, dalla cucina al giardino. Combine style and functionality! Choose a modern, clean design that enhances any room without compromising on practicality. Our ovens not only offer excellent performance, but also add a touch of style, blending perfectly into any space, from the kitchen to the garden.



Non sai quale prodotto consigliare al tuo cliente? Clementi ti semplifica la scelta con una tabella riassuntiva, pensata per confrontare facilmente i prodotti della gamma e trovare la soluzione ideale.

Not sure which product to recommend to your customer? Clementi makes it easy for you to choose with a summary table, designed to easily compare the products in the range and find the ideal solution.



CERTIFICATE OF COMPLIANCE

I forni Clementi alimentati a gas garantiscono una sicurezza al 100%. Realizzati con materiali di alta qualità e pienamente conformi agli standard di sicurezza, sono corredati da certificati di conformità che ne attestano l'affidabilità e la sicurezza in ogni utilizzo. Clementi gas-fired ovens guarantee 100% safety. Made from high quality materials and fully compliant with safety standards, they come with certificates of conformity that attest to their reliability and safety in every use.



ENERGY SAVING

Grazie alla sua struttura costruttiva e all'uso di materiali di qualità, il forno Clementi garantisce gli stessi risultati di modelli più potenti, pur utilizzando un bruciatore di minor potenza. Questo si traduce in un significativo risparmio energetico senza compromettere le prestazioni. Thanks to its construction and the use of quality materials, the Clementi oven guarantees the same results as more powerful models, while using a burner with less power. This translates into significant energy savings without compromising performance.



Guida all'acquisto / Buying guides

	a gas/ convertibile a gas/ convertibile	a legna a legna	AIR PLUS	FAST WARM	FAST BAKING	CERTIFICATE OF COMPLIANCE	EASY TO USE	DESIGN LINE	ENERGY SAVING
GOLD	■	■	■	■	■	■	--	■	--
PULCINELLA	■	■	■	■	■	■	--	--	--
CLEMENTINO	■	■	--	■	■	■	--	--	■
REMIDA	■	--	--	■	■	■	--	■	■
CROSTI	elettrico electric fuel		--	■	■	■	■	■	--



FORNI SERIE GOLD

GOLD OVENS SERIES

Gold è il forno per pizza progettato per risultati di cottura semi-professionali. Brevetto air plus, design raffinato, performance elevate e controllo preciso della temperatura rendono facile e divertente cucinare tutti i tipi di pizza e molto altro.

Gold is the pizza oven designed for semi-professional cooking results. Air Plus patent, refined design, high performance and precise temperature control make it easy and fun to cook all types of pizza and more.



Gold a legna / wood fired



Perchè comprare un forno Clementi? Why should you buy a Clementi oven?



FAST WARM

Il forno raggiunge rapidamente la temperatura ideale, pronto per cuocere tutto ciò che vuoi.

The oven quickly reaches the ideal temperature, ready to cook anything you want.



FAST BAKING

Cuoci tutto in pochi minuti! Goditi risultati rapidi e perfetti, pronti in un lampo.

Cook everything in minutes! Enjoy quick and perfect results, ready in a flash.



AIR PLUS

Con il nostro brevetto, ottieni sempre una cottura uniforme e perfetta! Lascia che il calore avvolga le tue pietanze per risultati impeccabili.

With our patent, you get even and perfect cooking every time! Let the heat envelop your food for impeccable results.



DESIGN LINE

Aggiungi stile alla funzionalità! Scegli un design moderno che valorizza ogni ambiente, senza rinunciare alla praticità.

Add style to functionality! Choose a contemporary design that will enhance any room without sacrificing practicality.



Carrello in vendita separatamente
Cart available as accessory



Gold + piano di lavoro multifunzione (opzionale)
Gold + Multifunction worktop (optional)



Gold + carrello Premium (opzionale)
Gold + Premium cart (optional)



Termometro laser (incluso)
Laser thermometer (included)



Sportello inox di serie / Sportello in vetro opzionale
Stainless steel door as standard / glass door optional

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI DI APPOGGIO (acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH SUPPORT CARTS (available separately)

Trovi tutti i carrelli a pag. 50
See page 50 for all carts



Carrello Premium
Premium Cart



Carrello Compact
Compact Cart



Piano di lavoro multifunzione (legno/antracite)
Multifunction worktop (wood/anthracite)

Gold

a legna / wood fired

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)		
60x60	80x60	100x80
x 2	x 4	x 5
1/2 kg	2/3 kg	4/5 kg



Scopri di più
Learn more

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

500°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

25 min.

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

5 Kg

Tempo di cottura
Cooking time

2/4/5 pizze ogni 90 sec.
2/4/5 pizzas every 90 sec.

Superficie di cottura
Cooking surface

Pietra refrattaria
alimentare
Food refractory stone

Materiale di isolamento
Insulation material

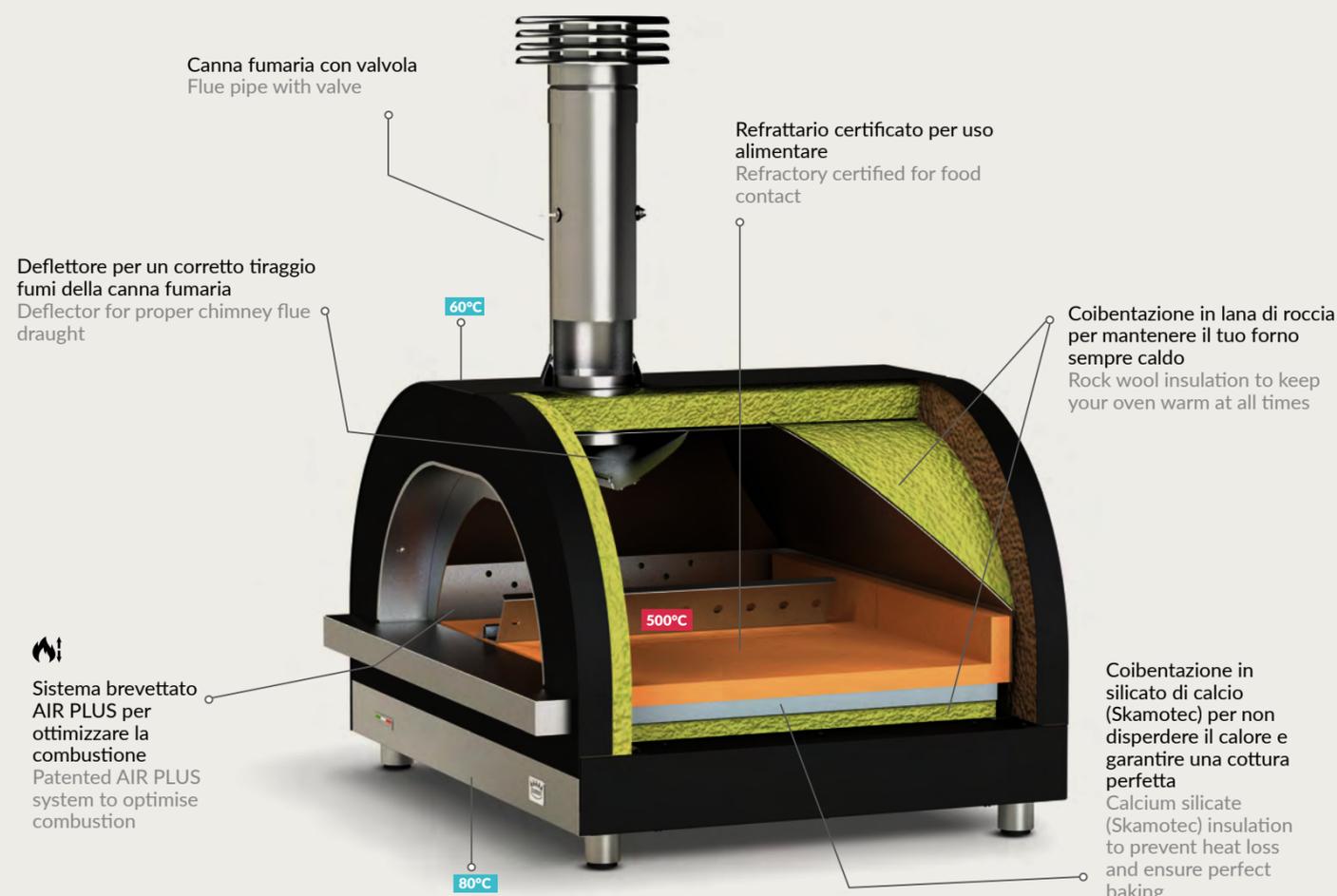
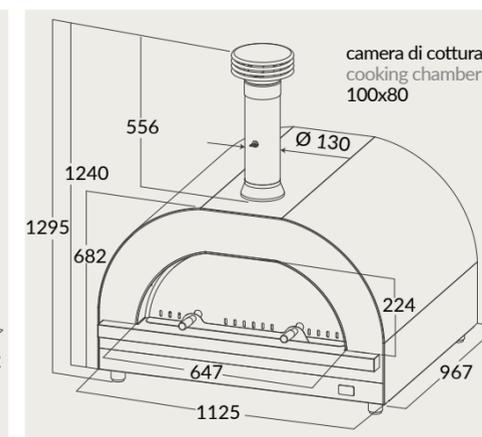
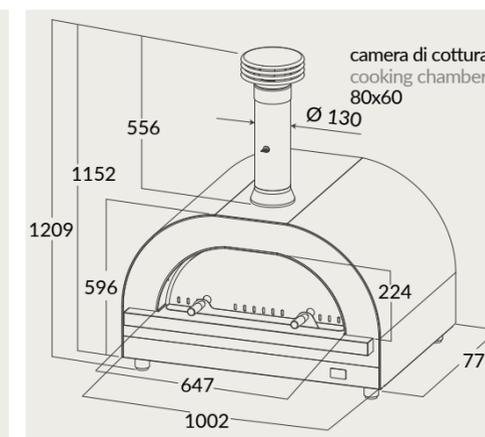
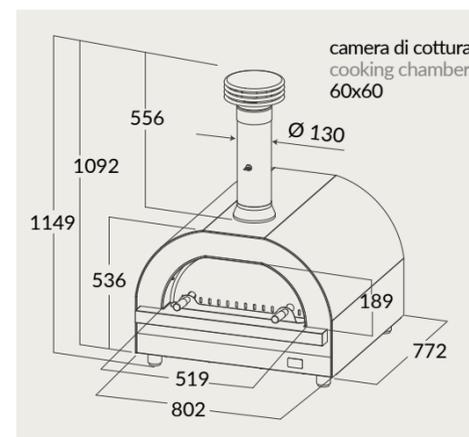
Lana di roccia / Skamotec
Mineral wool / Skamotec

Camera di cottura
Cooking chamber

Acciaio inox 430
430 Stainless steel

INCLUSO NELLA SCATOLA INCLUDED IN THE BOX

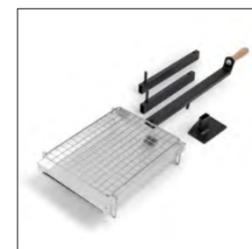
- ✓ Sportello di chiusura in acciaio Stainless steel oven door
- ✓ Termometro laser Laser thermometer
- ✓ Braciere portalegna interno Internal firewood brazier
- ✓ Asta sposta-braciere Brazier-shifting tool
- ✓ 4 piedi di appoggio 4 support legs
- ✓ Camino acciaio inox Stainless steel chimney



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Tetto rosso Red dome	GOLD LEGNA 60X60 ROSSO	Kg 100	GOLD60ROSSO	€ 1.770,00
	GOLD LEGNA 80X60 ROSSO	Kg 120	GOLD80ROSSO	€ 2.210,00
	GOLD LEGNA 100X80 ROSSO	Kg 240	GOLD100ROSSO	€ 3.650,00
Tetto ramato Copper dome	GOLD LEGNA 60X60 RAMATO	Kg 100	GOLD60RAMATO	€ 1.770,00
	GOLD LEGNA 80X60 RAMATO	Kg 120	GOLD80RAMATO	€ 2.210,00
	GOLD LEGNA 100X80 RAMATO	Kg 240	GOLD100RAMATO	€ 3.650,00
Tetto giallo Yellow dome	GOLD LEGNA 60X60 GIALLO	Kg 100	GOLD60GIA	€ 1.770,00
	GOLD LEGNA 80X60 GIALLO	Kg 120	GOLD80GIA	€ 2.210,00
	GOLD LEGNA 100X80 GIALLO	Kg 240	GOLD100GIA	€ 3.650,00
Tetto antracite Anthracite dome	GOLD LEGNA 60X60 ANTRACITE	Kg 100	GOLD60ANTR	€ 1.770,00
	GOLD LEGNA 80X60 ANTRACITE	Kg 120	GOLD80ANTR	€ 2.210,00
	GOLD LEGNA 100X80 ANTRACITE	Kg 240	GOLD100ANTR	€ 3.650,00
Tetto bianco White dome	GOLD LEGNA 60X60 BIANCO	Kg 100	GOLD60BIANCO	€ 1.770,00
	GOLD LEGNA 80X60 BIANCO	Kg 120	GOLD80BIANCO	€ 2.210,00
	GOLD LEGNA 100X80 BIANCO	Kg 240	GOLD100BIANCO	€ 3.650,00
Tetto inox Steel dome	GOLD LEGNA 60X60 TETTO INOX 304	Kg 100	GOLD60TIX	€ 1.920,00
	GOLD LEGNA 80X60 TETTO INOX 304	Kg 120	GOLD80TIX	€ 2.280,00
	GOLD LEGNA 100X80 TETTO INOX 304	Kg 240	GOLD100TIX	€ 3.810,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 136
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 136

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Multicooking



Sportello in vetro
Glass oven door



Kit pale con supporto
Shovel kit with stand



Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board



Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box

Gold

a gas / gas fired



Perchè comprare un forno Clementi? Why should you buy a Clementi oven?



FAST WARM

Il forno raggiunge rapidamente la temperatura ideale, pronto per cuocere tutto ciò che vuoi.

The oven quickly reaches the ideal temperature, ready to cook anything you want.



FAST BAKING

Cuoci tutto in pochi minuti! Goditi risultati rapidi e perfetti, pronti in un lampo.

Cook everything in minutes! Enjoy quick and perfect results, ready in a flash.



AIR PLUS

Con il nostro brevetto, ottieni sempre una cottura uniforme e perfetta! Lascia che il calore avvolga le tue pietanze per risultati impeccabili.

With our patent, you get even and perfect cooking every time! Let the heat envelop your food for impeccable results.



DESIGN LINE

Aggiungi stile alla funzionalità! Scegli un design moderno che valorizza ogni ambiente, senza rinunciare alla praticità.

Add style to functionality! Choose a contemporary design that will enhance any room without sacrificing practicality.



Carrello in vendita separatamente
Cart available as accessory



Gold + piano di lavoro multifunzione (opzionale)
Gold + Multifunction worktop (optional)



Gold + carrello Premium (opzionale)
Gold + Premium cart (optional)



Termometro laser (incluso)
Laser thermometer (included)



Sportello inox di serie / Sportello in vetro opzionale
Stainless steel door as standard / glass door optional

POSSIBILITÀ DI ALIMENTAZIONE A LEGNA ACQUISTANDO L'ACCESSORIO "KIT LEGNA" (PAG. 137)
WOOD-FUELLED BY PURCHASING THE "WOOD KIT" ACCESSORY (PAGE 137)

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI DI APPOGGIO (acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH SUPPORT CARTS (available separately)

Trovi tutti i carrelli a pag. 50
See page 50 for all carts



Carrello Premium
Premium Cart



Carrello Compact
Compact Cart



Piano di lavoro multifunzione (legno/antracite)
Multifunction worktop (wood/anthracite)

Gold

a gas / gas fired

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)		
60x60	80x60	100x80
x 2	x 4	x 5
1/2 kg	2/3 kg	4/5 kg



Scopri di più
Learn more



Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

500°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

25 min.

Tempo di cottura
Cooking time

**2/4/5 pizze ogni 90 sec.
2/4/5 pizzas every 90 sec.**

Accensione
Ignition

**Electronica con manopola
Electronic with knob**

Superficie di cottura
Cooking surface

**Pietra refrattaria
Food refractory stone**

Materiale di isolamento
Insulation material

**Lana di roccia / Skamotec
Mineral wool / Skamotec**

Camera di cottura
Cooking chamber

**Acciaio inox 430
430 Stainless steel**

Potenza bruciatore
Burner power

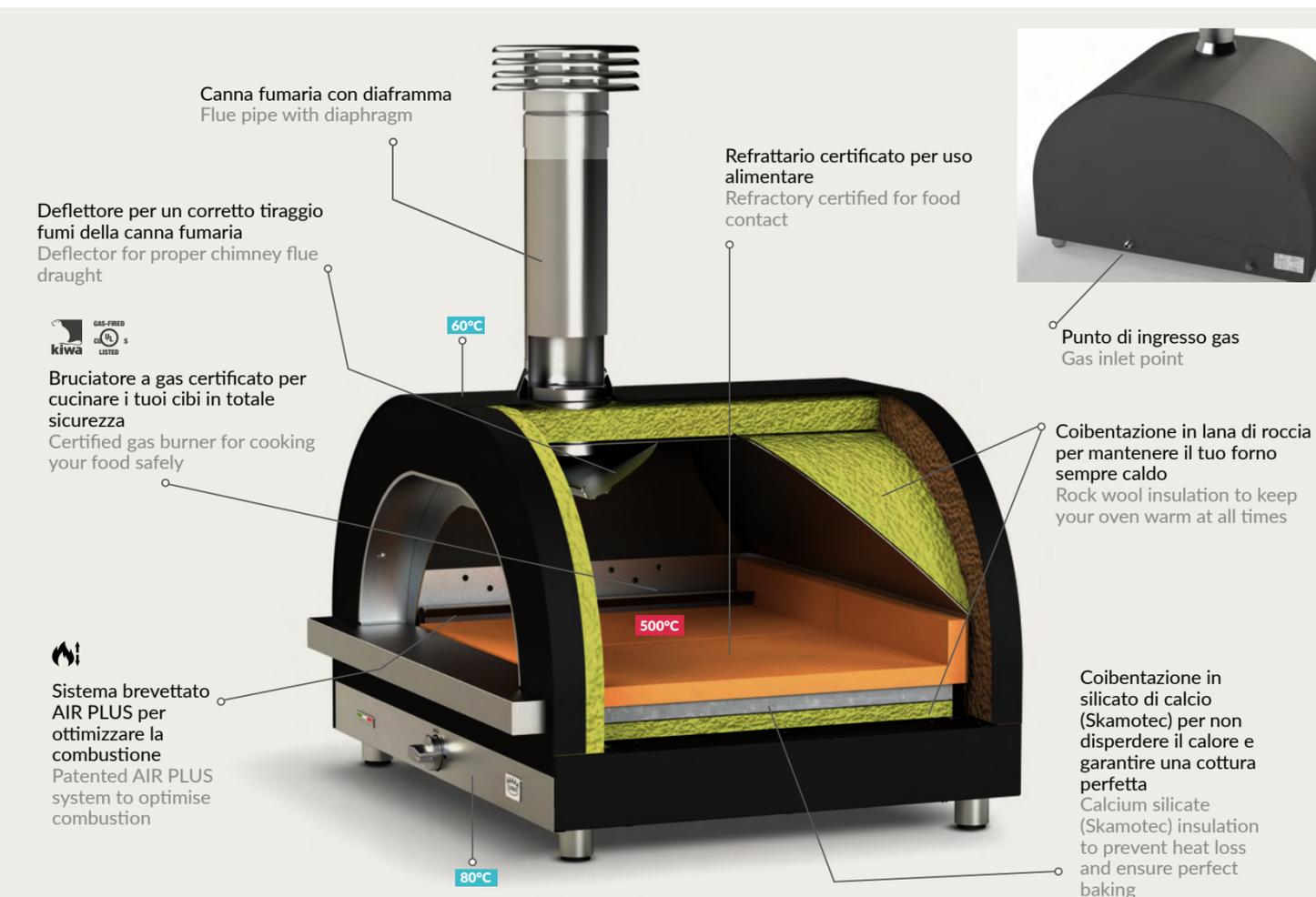
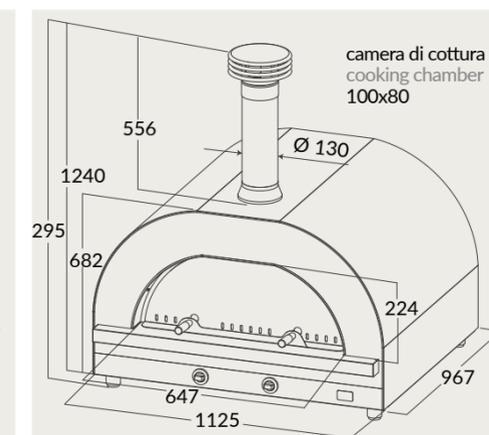
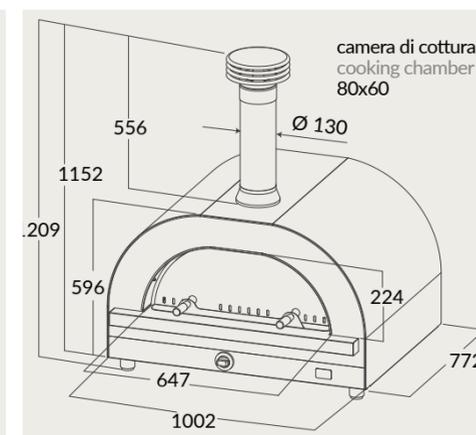
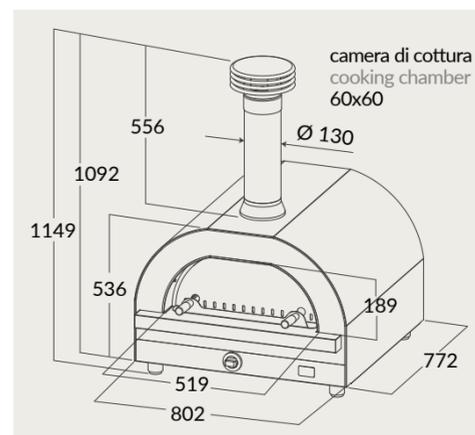
15 Kw

Consumo GPL max
LPG consumption max.

2,1 kg/h

INCLUSO NELLA SCATOLA INCLUDED IN THE BOX

- ✓ Sportello di chiusura in acciaio Stainless steel oven door
- ✓ Termometro laser Laser thermometer
- ✓ 4 piedi di appoggio 4 support legs
- ✓ Camino acciaio inox Stainless steel chimney



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
	GOLD GAS 60X60 ROSSO	Kg 120	GOLDGAS60ROSSO	€ 2.695,00
	GOLD GAS 80X60 ROSSO	Kg 150	GOLDGAS80ROSSO	€ 3.130,00
	GOLD GAS 100X80 ROSSO	Kg 275	GOLDGAS100ROSSO	€ 5.365,00
	GOLD GAS 60X60 RAMATO	Kg 120	GOLDGAS60RAMATO	€ 2.695,00
	GOLD GAS 80X60 RAMATO	Kg 150	GOLDGAS80RAMATO	€ 3.130,00
	GOLD GAS 100X80 RAMATO	Kg 275	GOLDGAS100RAMATO	€ 5.365,00
	GOLD GAS 60X60 GIALLO	Kg 120	GOLDGAS60GIA	€ 2.695,00
	GOLD GAS 80X60 GIALLO	Kg 150	GOLDGAS80GIA	€ 3.130,00
	GOLD GAS 100X80 GIALLO	Kg 275	GOLDGAS100GIA	€ 5.365,00
	GOLD GAS 60X60 ANTRACITE	Kg 120	GOLDGAS60ANTR	€ 2.695,00
	GOLD GAS 80X60 ANTRACITE	Kg 150	GOLDGAS80ANTR	€ 3.130,00
	GOLD GAS 100X80 ANTRACITE	Kg 275	GOLDGAS100ANTR	€ 5.365,00
	GOLD GAS 60X60 BIANCO	Kg 120	GOLDGAS60BIANCO	€ 2.695,00
	GOLD GAS 80X60 BIANCO	Kg 150	GOLDGAS80BIANCO	€ 3.130,00
	GOLD GAS 100X80 BIANCO	Kg 275	GOLDGAS100BIANCO	€ 5.365,00
	GOLD GAS 60X60 TETTO INOX 304	Kg 120	GOLDGAS60TIX	€ 2.825,00
	GOLD GAS 80X60 TETTO INOX 304	Kg 150	GOLDGAS80TIX	€ 3.200,00
	GOLD GAS 100X80 TETTO INOX 304	Kg 275	GOLDGAS100TIX	€ 5.550,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 136
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 136

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Kit di conversione a legna
Wood-fired conversion kit



Sportello in vetro
Glass oven door



Kit pale con supporto
Shovel kit with stand



Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board



Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box

FORNI SERIE PULCINELLA

PULCINELLA OVENS SERIES

Pulcinella è il forno ideale per chi cerca prestazioni eccellenti in un design più tradizionale. Pensato per gli amanti delle forme classiche, offre risultati di cottura semi-professionali grazie alle elevate performance e al brevetto Air plus. Pulcinella rende la cottura facile e piacevole, assicurando risultati perfetti con ogni utilizzo, senza compromessi.

Pulcinella is the ideal oven for those seeking excellent performance in a more traditional design. Designed for lovers of classic shapes, it offers semi-professional cooking results thanks to its high performance and Air Plus patent. Pulcinella makes cooking easy and enjoyable, ensuring perfect results with every use, without compromise.



Pulcinella

a legna / wood fired



Perchè comprare un forno Clementi? Why should you buy a Clementi oven?



FAST WARM

Il forno raggiunge rapidamente la temperatura ideale, pronto per cuocere tutto ciò che vuoi.

The oven quickly reaches the ideal temperature, ready to cook anything you want.



FAST BAKING

Cuoci tutto in pochi minuti! Goditi risultati rapidi e perfetti, pronti in un lampo.

Cook everything in minutes! Enjoy quick and perfect results, ready in a flash.



AIR PLUS

Con il nostro brevetto, ottieni sempre una cottura uniforme e perfetta! Lascia che il calore avvolga le tue pietanze per risultati impeccabili.

With our patent, you get even and perfect cooking every time! Let the heat envelop your food for impeccable results.



Carrello in vendita separatamente
Cart available as accessory



Pulcinella + piano di lavoro multifunzione (opzionale)
Pulcinella + Multifunction worktop (optional)



Pulcinella + carrello Compact (opzionale)
Pulcinella + Compact cart (optional)



Sportello inox di serie / Sportello in vetro opzionale
Stainless steel door as standard / glass door optional

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI DI APPOGGIO (acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH SUPPORT CARTS (available separately)

Trovi tutti i carrelli a pag. 50
See page 50 for all carts



Carrello Premium
Premium Cart



Carrello Compact
Compact Cart



Piano di lavoro multifunzione (legno/antracite)
Multifunction worktop (wood/anthracite)

Pulcinella

a legna / wood fired

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)		
60x60	80x60	100x80
x 2	x 4	x 5
1/2 kg	2/3 kg	4/5 kg



Scopri di più
Learn more

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

500°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

25 min.

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

5 Kg

Tempo di cottura
Cooking time

**2/4/5 pizze ogni 90 sec.
2/4/5 pizzas every 90 sec.**

Superficie di cottura
Cooking surface

**Pietra refrattaria
alimentare
Food refractory stone**

Materiale di isolamento
Insulation material

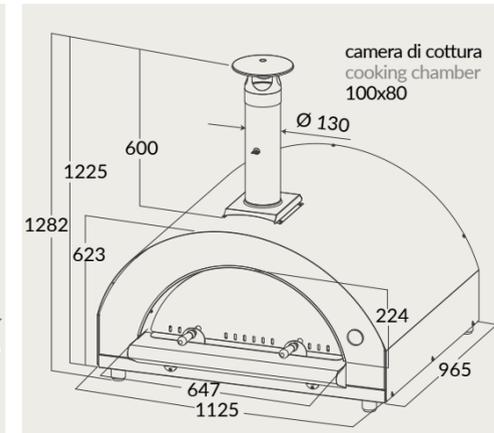
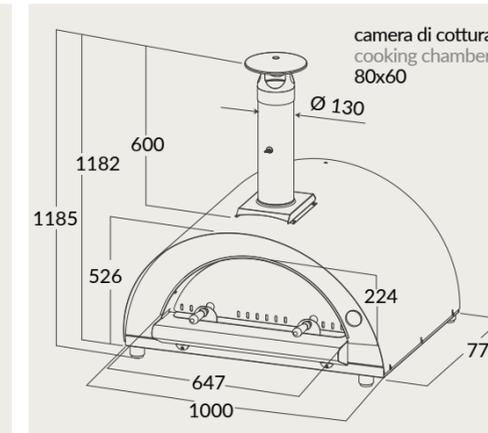
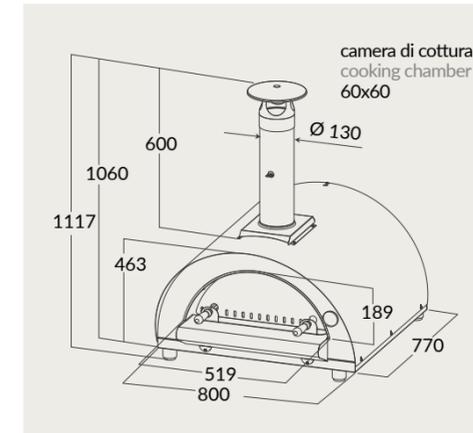
**Lana di roccia / Skamotec
Mineral wool / Skamotec**

Camera di cottura
Cooking chamber

**Acciaio inox 430
430 Stainless steel**

INCLUSO NELLA SCATOLA INCLUDED IN THE BOX

- ✓ Sportello di chiusura in acciaio Stainless steel oven door
- ✓ Braciere portalegna interno Internal firewood brazier
- ✓ Asta sposta-braciere Brazier-shifting tool
- ✓ 4 piedi di appoggio 4 support legs
- ✓ Camino acciaio inox Stainless steel chimney



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price	
	Tetto rosso Red dome	PULCINELLA LEGNA 60X60 ROSSO Kg 95 PULCINELLA LEGNA 80X60 ROSSO Kg 115 PULCINELLA LEGNA 100X80 ROSSO Kg 230	FAM60ROSSO FAM80ROSSO FAM100ROSSO	€ 1.490,00 € 1.860,00 € 3.080,00	
		Tetto ramato Copper dome	PULCINELLA LEGNA 60X60 RAMATO Kg 95 PULCINELLA LEGNA 80X60 RAMATO Kg 115 PULCINELLA LEGNA 100X80 RAMATO Kg 230	FAM60RAMATO FAM80RAMATO FAM100RAMATO	€ 1.490,00 € 1.860,00 € 3.080,00
			Tetto antracite Anthracite dome	PULCINELLA LEGNA 60X60 ANTRACITE Kg 95 PULCINELLA LEGNA 80X60 ANTRACITE Kg 115 PULCINELLA LEGNA 100X80 ANTRACITE Kg 230	FAM60ANTR FAM80ANTR FAM100ANTR
			Tetto inox Steel dome	PULCINELLA LEGNA 60X60 TETTO INOX 304 Kg 95 PULCINELLA LEGNA 80X60 TETTO INOX 304 Kg 115 PULCINELLA LEGNA 100X80 TETTO INOX 304 Kg 230	FAMILYTINOX60 FAMILYTINOX MAXIFAMILYTINOX
			Total Inox Total Stainless Steel	PULCINELLA LEGNA 60X60 TUTTO INOX 430 Kg 95 PULCINELLA LEGNA 80X60 TUTTO INOX 430 Kg 115 PULCINELLA LEGNA 100X80 TUTTO INOX 430 Kg 230	FAMILYINOX60 FAMILYINOX MAXIFAMILYINOX

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 136
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 136

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Multicooking



Sportello in vetro
Glass oven door



Kit pale con supporto
Shovel kit with stand



Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board



Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box

Pulcinella a gas / gas fired



Perchè comprare un forno Clementi? Why should you buy a Clementi oven?



FAST WARM

Il forno raggiunge rapidamente la temperatura ideale, pronto per cuocere tutto ciò che vuoi.

The oven quickly reaches the ideal temperature, ready to cook anything you want.



FAST BAKING

Cuoci tutto in pochi minuti! Goditi risultati rapidi e perfetti, pronti in un lampo.

Cook everything in minutes! Enjoy quick and perfect results, ready in a flash.



AIR PLUS

Con il nostro brevetto, ottieni sempre una cottura uniforme e perfetta! Lascia che il calore avvolga le tue pietanze per risultati impeccabili.

With our patent, you get even and perfect cooking every time! Let the heat envelop your food for impeccable results.



CERTIFICATE OF COMPLIANCE

I forni Clementi a gas offrono sicurezza al 100%, grazie ai materiali di alta qualità e ai certificati di conformità che ne garantiscono l'affidabilità.

Clementi gas ovens offer 100 per cent safety, thanks to high quality materials and certificates of conformity guaranteeing their reliability.



Carrello in vendita separatamente
Cart available as accessory



Pulcinella + piano di lavoro multifunzione (opzionale)
Pulcinella + Multifunction worktop (optional)



Pulcinella + carrello Compact (opzionale)
Pulcinella + Compact cart (optional)



Sportello inox di serie / Sportello in vetro opzionale
Stainless steel door as standard / glass door optional

POSSIBILITÀ DI ALIMENTAZIONE A LEGNA ACQUISTANDO L'ACCESSORIO "KIT LEGNA" (PAG. 137)
WOOD-FUELLED BY PURCHASING THE "WOOD KIT" ACCESSORY (PAGE 137)

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI DI APPOGGIO (acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH SUPPORT CARTS (available separately)

Trovi tutti i carrelli a pag. 50
See page 50 for all carts



Carrello Premium
Premium Cart



Carrello Compact
Compact Cart



Piano di lavoro multifunzione (legno/antracite)
Multifunction worktop (wood/anthracite)

>> Pulcinella

a gas / gas fired

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)		
60x60	80x60	100x80
x 2	x 4	x 5
1/2 kg	2/3 kg	4/5 kg



Scopri di più
Learn more



Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

Tempo di cottura
Cooking time

Accensione
Ignition

Superficie di cottura
Cooking surface

Materiale di isolamento
Insulation material

Camera di cottura
Cooking chamber

500°C

25 min.

2/4/5 pizze ogni 90 sec.
2/4/5 pizzas every 90 sec.

Electronica con manopola
Electronic with knob

Pietra refrattaria
Food refractory stone

Lana di roccia / Skamotec
Mineral wool / Skamotec

Acciaio inox 430
430 Stainless steel

Potenza bruciatore
Burner power

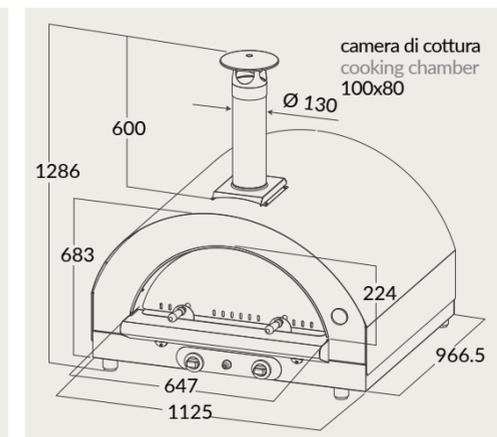
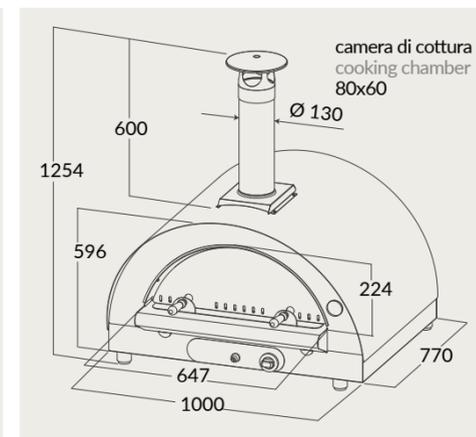
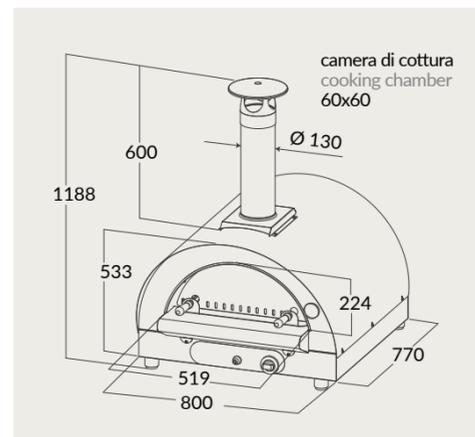
Consumo GPL max
LPG consumption max.

15 Kw

2,1 kg/h

INCLUSO NELLA SCATOLA
INCLUDED IN THE BOX

- ✓ Sportello di chiusura in acciaio Stainless steel oven door
- ✓ 4 piedi di appoggio 4 support legs
- ✓ Camino acciaio inox Stainless steel chimney



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
<p>Tetto rosso Red dome</p>	PULCINELLA GAS 60X60 ROSSO	Kg 120	FAMGAS60ROSSO	€ 2.270,00
	PULCINELLA GAS 80X60 ROSSO	Kg 140	FAMGAS80ROSSO	€ 2.635,00
	PULCINELLA GAS 100X80 ROSSO	Kg 240	FAMGAS100ROSSO	€ 4.515,00
<p>Tetto ramato Copper dome</p>	PULCINELLA GAS 60X60 RAMATO	Kg 120	FAMGAS60RAMATO	€ 2.270,00
	PULCINELLA GAS 80X60 RAMATO	Kg 140	FAMGAS80RAMATO	€ 2.635,00
	PULCINELLA GAS 100X80 RAMATO	Kg 240	FAMGAS100RAMATO	€ 4.515,00
<p>Tetto antracite Anthracite dome</p>	PULCINELLA GAS 60X60 ANTRACITE	Kg 120	FAMGAS60ANTR	€ 2.270,00
	PULCINELLA GAS 80X60 ANTRACITE	Kg 140	FAMGAS80ANTR	€ 2.635,00
	PULCINELLA GAS 100X80 ANTRACITE	Kg 240	FAMGAS100ANTR	€ 4.515,00
<p>Tetto inox Steel dome</p>	PULCINELLA GAS 60X60 TETTO INOX 304	Kg 120	FAMILYTINOX60GAS	€ 2.375,00
	PULCINELLA GAS 80X60 TETTO INOX 304	Kg 140	FAMILYGASTINOX	€ 2.710,00
	PULCINELLA GAS 100X80 TETTO INOX 304	Kg 240	MAXIFAMILYTINOXGAS	€ 4.675,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 136
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 136

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Kit di conversione a legna
Wood-fired conversion kit



Sportello in vetro
Glass oven door



Kit pale con supporto
Shovel kit with stand



Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board



Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box

FORNI SERIE CLEMENTINO

CLEMENTINO OVENS SERIES



Clementino è il forno compatto che unisce praticità e prestazioni elevate, disponibile sia a legna che a gas. Piccolo all'esterno, ma sorprendentemente spazioso all'interno, racchiude tutte le caratteristiche dei grandi forni a legna Clementi in pochi centimetri. Leggero e versatile, è la scelta perfetta per principianti e professionisti che vogliono trasformare ogni occasione in un party memorabile.

Clementino is the compact oven that combines practicality and high performance, available in both wood and gas. Small on the outside, but surprisingly spacious on the inside, it packs all the features of the large Clementi wood-fired ovens into just a few centimetres. Lightweight and versatile, it is the perfect choice for beginners and professionals who want to turn every occasion into a memorable party.

Clementino a legna / wood fired



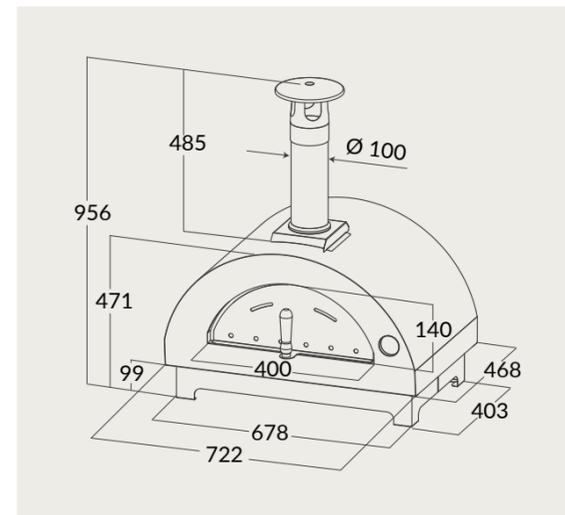
Scopri di più
Learn more

Camera di cottura (cm)
Cooking chamber (cm)

60x40
x 1
1 kg



Clementino + carrello (opzionale)
Clementino + cart (optional)



Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

500°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

20 min.

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

4 Kg

Tempo di cottura
Cooking time

1 pizza ogni 90 sec.
1 pizza every 90 sec.

Superficie di cottura
Cooking surface

Pietra refrattaria alimentare
Food refractory stone

Materiale di isolamento
Insulation material

Fibra ceramica/Lana di roccia/
Skamotec
Ceramic fibre/Mineral wool/
Skamotec

Camera di cottura
Cooking chamber

Acciaio inox 430
430 Stainless steel

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ Sportello di chiusura in acciaio Stainless steel oven door
- ✓ Braciere portalegna interno Internal firewood brazier
- ✓ Camino acciaio inox Stainless steel chimney

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Tetto rosso Red dome	CLEMENTINO LEGNA ROSSO	Kg 40	CLEMENT.LERO_VER2	€ 795,00
Tetto antracite Anthracite dome	CLEMENTINO LEGNA ANTRACITE	Kg 40	CLEMENT.LEAN_VER2	€ 795,00
Inox Stainless Steel	CLEMENTINO LEGNA INOX	Kg 40	CLEMENT.LEIN_VER2	€ 795,00

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI DI APPOGGIO (acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH SUPPORT CARTS (available separately)

Trovi tutti i carrelli a pag. 50
See page 50 for all carts



Carrello modulare con mensola
Modular cart with shelf



Piano di lavoro multifunzione (antracite)
Multifunction worktop (anthracite)



Piano di lavoro multifunzione (inox/antracite)
Multifunction worktop (steel/anthracite)

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 136
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 136

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Kit pizza
Pizza tools kit



Tagliapasta
Pasta Cutter



Kit pale con supporto
Shovel kit with stand



Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board



Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box



Clementino

a gas / gas fired



Scopri di più
Learn more

Camera di cottura (cm)
Cooking chamber (cm)

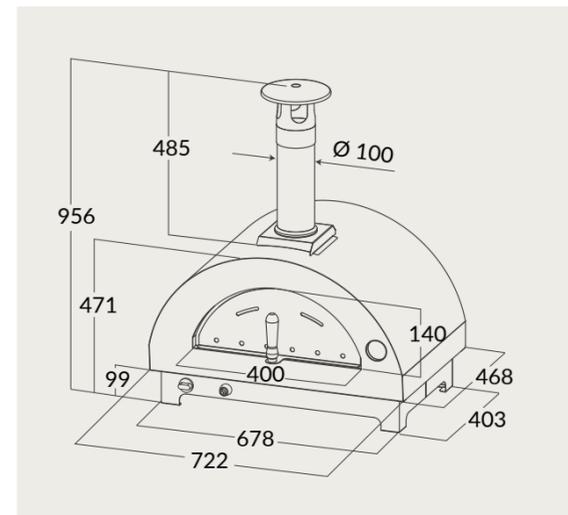
60x40
x 1
1 kg



Clementino + carrello (opzionale)
Clementino + cart (optional)



POSSIBILITÀ DI ALIMENTAZIONE A LEGNA ACQUISTANDO L'ACCESSORIO "KIT LEGNA" (PAG. 137)
WOOD-FUELLED BY PURCHASING THE "WOOD KIT" ACCESSORY (PAGE 137)



Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use
500°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C
20 min.

Tempo di cottura
Cooking time
1 pizza ogni 90 sec.
1 pizza every 90 sec.

Accensione
Ignition
Elettronica con manopola
Electronic with knob

Potenza bruciatore
Burner power
7 Kw

Superficie di cottura
Cooking surface
Pietra refrattaria
Food refractory stone

Materiale di isolamento
Insulation material
Fibra ceramica/Lana di roccia/
Skamotec
Ceramic fibre/Mineral wool/
Skamotec

Camera di cottura
Cooking chamber
Acciaio inox 430
430 Stainless steel

Consumo GPL max
LPG consumption max.
0,60 kg/h

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ Sportello di chiusura in acciaio Stainless steel oven door
- ✓ Camino acciaio inox Stainless steel chimney



Punto di ingresso gas
Gas inlet point

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Tetto rosso Red dome	CLEMENTINO GAS ROSSO	Kg 50	CLEMGASIROSP	€ 1.020,00
Tetto antracite Anthracite dome	CLEMENTINO GAS ANTRACITE	Kg 50	CLEMGASIANTRP	€ 1.020,00
Inox Stainless Steel	CLEMENTINO GAS INOX	Kg 50	CLEMGASIINXP	€ 1.020,00

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI DI APPOGGIO (acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH SUPPORT CARTS (available separately)

Trovi tutti i carrelli a pag. 50
See page 50 for all carts



Carrello modulare con portabombola
Modular cart with tankholder



Piano di lavoro multifunzione (antracite)
Multifunction worktop (anthracite)



Piano di lavoro multifunzione (inox/antracite)
Multifunction worktop (steel/anthracite)

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 136
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 136

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



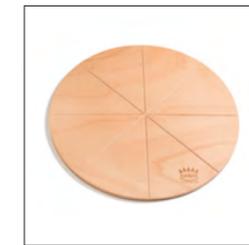
Kit di conversione a legna
Wood-fired conversion kit



Kit pale con supporto
Shovel kit with stand



Kit pizza
Pizza tools kit



Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board



Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box

FORNO REMIDA

REMIDA OVEN

Spazio limitato ma non vuoi rinunciare allo stile? Remida reinventa il concetto di forno a gas, fondendo dimensioni compatte ed eleganza senza pari.

Ogni dettaglio riflette un design contemporaneo studiato per chi esige il meglio. Le linee raffinate ottimizzano lo spazio, mentre le prestazioni professionali in formato ridotto garantiscono una versatilità gastronomica senza limiti.

Limited space but don't want to compromise on style? Remida reinvents the concept of the gas oven, merging compact dimensions and unparalleled elegance. Every detail reflects a contemporary design conceived for those who demand the best. The refined lines optimise space, while the professional performance in a small format guarantees unlimited gastronomic versatility.



Remida

a gas / gas fired

Perchè comprare un forno Clementi? Why should you buy a Clementi oven?



FAST WARM

Il forno raggiunge rapidamente la temperatura ideale, pronto per cuocere tutto ciò che vuoi.
The oven quickly reaches the ideal temperature, ready to cook anything you want.



FAST BAKING

Cuoci tutto in pochi minuti! Goditi risultati rapidi e perfetti, pronti in un lampo.
Cook everything in minutes! Enjoy quick and perfect results, ready in a flash.



DESIGN LINE

Aggiungi stile alla funzionalità! Scegli un design moderno che valorizza ogni ambiente, senza rinunciare alla praticità.
Add style to functionality! Choose a contemporary design that will enhance any room without sacrificing practicality.



ENERGY SAVING

Grazie alla sua struttura e ai materiali di qualità, il forno offre le stesse prestazioni di modelli più potenti, garantendo così un significativo risparmio energetico.
Thanks to its high-quality construction and materials, the oven offers the same performance as more powerful models, thus guaranteeing significant energy savings.



CERTIFICATE OF COMPLIANCE

I forni Clementi a gas offrono sicurezza al 100%, grazie ai materiali di alta qualità e ai certificati di conformità che ne garantiscono l'affidabilità.
Clementi gas ovens offer 100 per cent safety, thanks to high quality materials and certificates of conformity guaranteeing their reliability.



Remida + piano di lavoro multifunzione (opzionale)
Remida + Multifunction worktop (optional)



Remida + carrello modulare (opzionale)
Remida + modular cart (optional)



POSSIBILITÀ DI ALIMENTAZIONE A LEGNA ACQUISTANDO L'ACCESSORIO "KIT LEGNA" (PAG. 137)
WOOD-FUELLED BY PURCHASING THE "WOOD KIT" ACCESSORY (PAGE 137)

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI DI APPOGGIO (acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH SUPPORT CARTS (available separately)

Trovi tutti i carrelli a pag. 50
See page 50 for all carts



Carrello modulare con portabombola
Modular cart with tankholder



Piano di lavoro multifunzione (antracite)
Multifunction worktop (anthracite)



Piano di lavoro multifunzione (inox/antracite)
Multifunction worktop (steel/anthracite)



Remida

a gas / gas fired

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)
60x40
x 1
1 kg



Scopri di più
Learn more



Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

500°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

20 min.

Tempo di cottura
Cooking time

**1 pizza ogni 90 sec.
1 pizza every 90 sec.**

Accensione
Ignition

**Elettronica con manopola
Electronic with knob**

Superficie di cottura
Cooking surface

**Pietra refrattaria
Food refractory stone**

Materiale di isolamento
Insulation material

**Fibra ceramica/Lana di roccia/
Skamotec
Ceramic fibre/Mineral wool/
Skamotec**

Camera di cottura
Cooking chamber

**Acciaio inox 430
430 Stainless steel**

Potenza bruciatore
Burner power

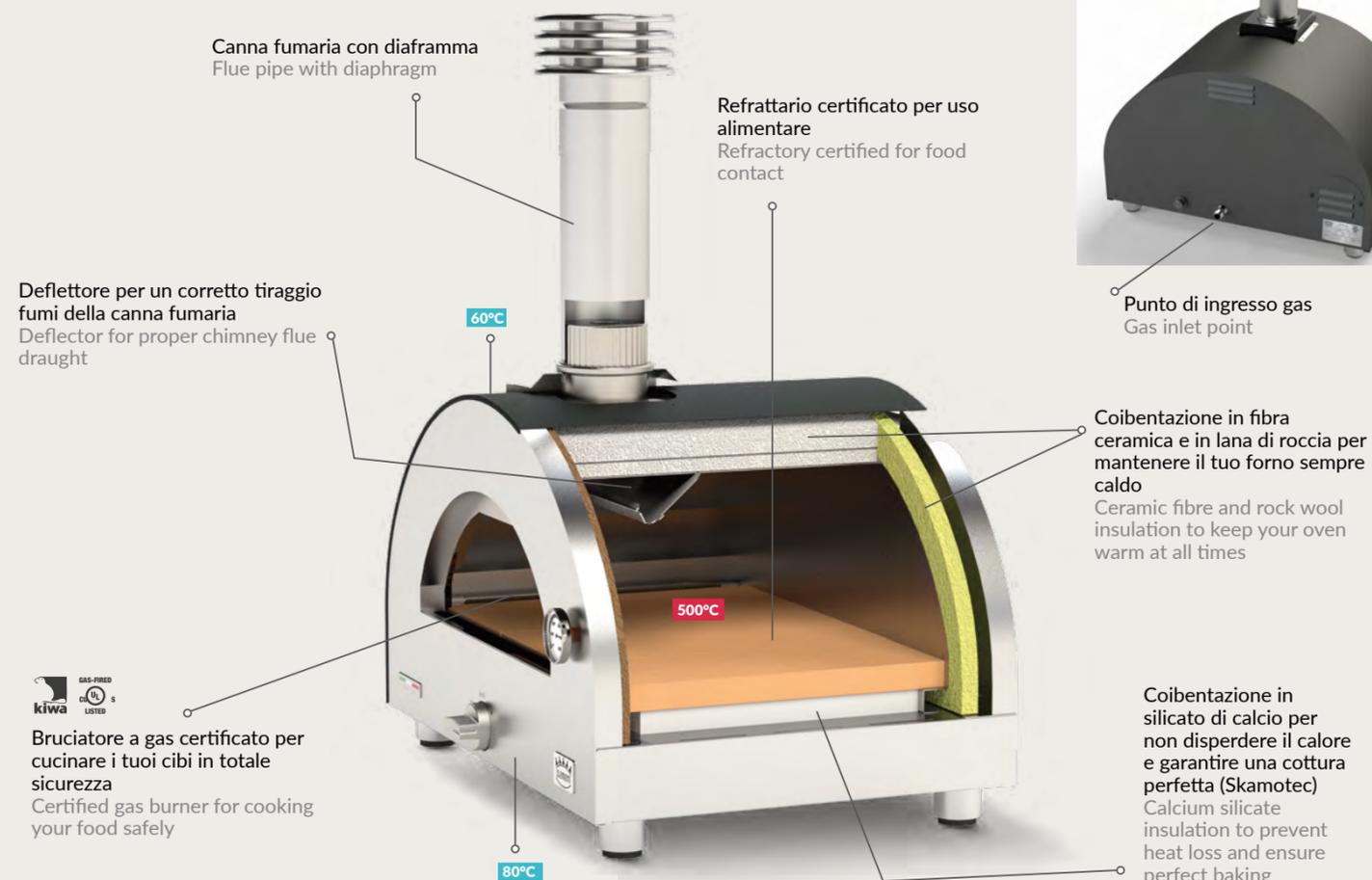
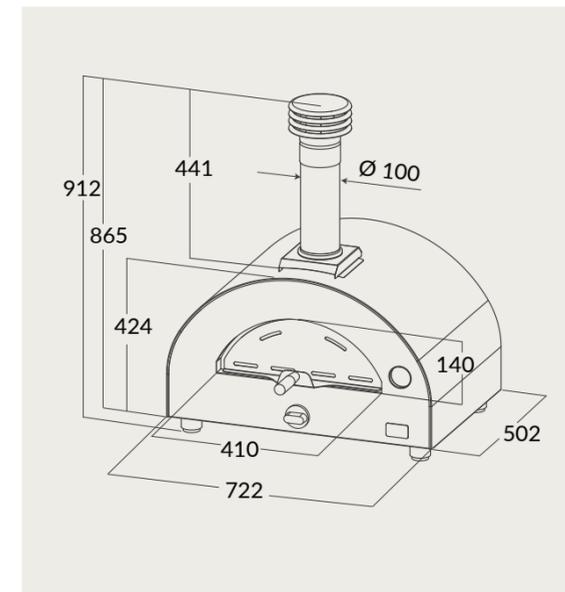
7 Kw

Consumo GPL max
LPG consumption max.

0,60 kg/h

INCLUSO NELLA SCATOLA INCLUDED IN THE BOX

- ✓ Sportello di chiusura in acciaio Stainless steel oven door
- ✓ 4 piedi di appoggio 4 support legs
- ✓ Camino acciaio inox Stainless steel chimney



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Tetto rosso Red dome	REMIDA GAS ROSSO	Kg 60	REMIDAGASROS	€ 1.140,00
Tetto antracite Anthracite dome	REMIDA GAS ANTRACITE	Kg 60	REMIDAGASANTR	€ 1.140,00
Inox Stainless Steel	REMIDA GAS INOX	Kg 60	REMIDAGASIX	€ 1.140,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 136
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 136

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Kit di conversione a legna
Wood-fired conversion kit



Kit pale con supporto
Shovel kit with stand



Kit pizza
Pizza tools kit



Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board

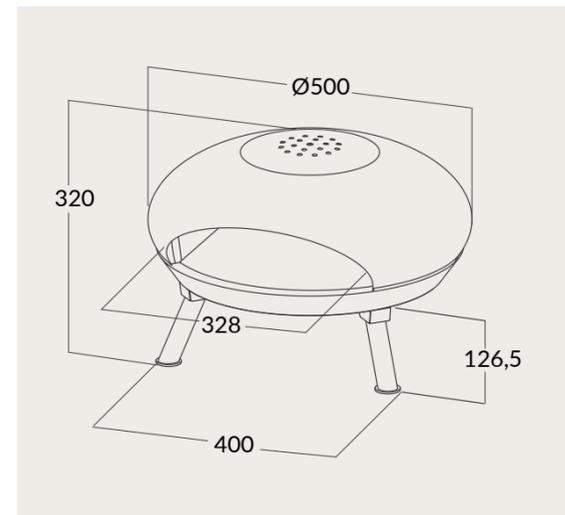


Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box

Crosti elettrico / electric



Scopri di più
Learn more



FAST WARM



FAST BAKING



EASY TO USE



DESIGN LINE



CERTIFICATE OF COMPLIANCE

Temperatura max
Max temperature

400°C

Tempo di cottura
Cooking time

**1 pizza ogni 90 sec.
1 pizza every 90 sec.**

Potenza
Power

1310 W

Tensione
Voltage

220-230 V

Frequenza
Frequency

50-60 Hz

Superficie di cottura
Cooking surface

**Pietra refrattaria (33x32x1,3)
Food refractory stone (33x32x1,3)**

Materiale esterno
External material

**Acciaio al carbonio
Carbon Steel**

Materiale di isolamento
Insulation material

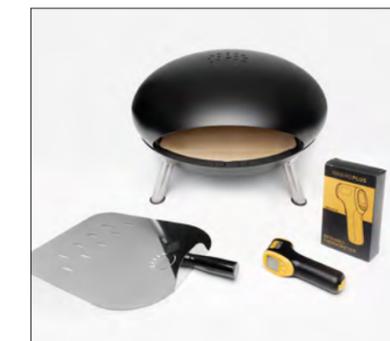
**Fibra ceramica
Ceramic fibre**

Camera di cottura
Cooking chamber

**Acciaio inox 430
430 Stainless steel**

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ Pala per pizza
Pizza shovel
- ✓ Termometro laser
Laser thermometer
- ✓ Cavo di alimentazione
Power cord



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
 Nero Black	CROSTI ELETTRICO	Kg 11	CROSTI	€ 660,00

PRATICO E PORTATILE. ADATTO SIA IN CASA CHE IN TERRAZZA, DOVE ED OGNI VOLTA CHE TI SERVE!
PRACTICAL AND PORTABLE. SUITABLE FOR BOTH HOUSE AND TERRACE AND OUTDOORS, WHEREVER AND WHENEVER YOU NEED IT!



Indoor



Terrazza Terrace

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 136
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 136

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Kit pizza
Pizza tools kit



Rotella tagliapizza
Wheel pizza cutter



Tagliapasta
Pasta Cutter



Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board



Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box



CARRELLI E PIANI DI LAVORO

CARTS AND WORKTOPS



Piani di lavoro multifunzione

Multi-functional worktops



Remida + piano di lavoro multifunzione (opzionale)
Remida + Multifunction worktop (optional)



Gold + piano di lavoro multifunzione
Gold + Multifunction worktop

I piani di lavoro multifunzione Clementi, nascono per essere il complemento ideale del tuo forno a cottura diretta, questi piani offrono non solo un **solido punto d'appoggio**, ma anche uno spazio dedicato alla **preparazione di pizze e altri piatti gourmet**, rendendo ogni fase della tua esperienza culinaria un piacere.

Disponibili in tre configurazioni uniche:

ANTRACITE/LEGNO - acciaio verniciato antracite con raffinati dettagli in legno e un tagliere in gres 60x60, intercambiabile e personalizzabile.

ANTRACITE/INOX - con piano interamente in acciaio inox, sinonimo di resistenza, igiene e una lucentezza che cattura lo sguardo.

TOTAL ANTRACITE - struttura completamente verniciata in antracite, per chi ama l'eleganza minimalista e il carattere deciso.

Tutti i modelli sono dotati di due grandi mensole e quattro ruote (di cui due con freno), per garantirti massima mobilità e praticità. Sposta il tuo piano di lavoro dove vuoi, sia all'interno del tuo spazio cucina che all'esterno in giardino, con la massima semplicità.

The Clementi Multifunction Worktops are designed to be the ideal complement to your direct fired oven, these worktops offer not only **solid storage space**, but also a **dedicated area for preparing pizzas and other gourmet dishes**, making every step of your cooking experience a pleasure.

Available in three unique configurations:

ANTHRACITE/WOOD - anthracite lacquered steel with refined wood details and a 60x60 stoneware cutting board, interchangeable and customisable.

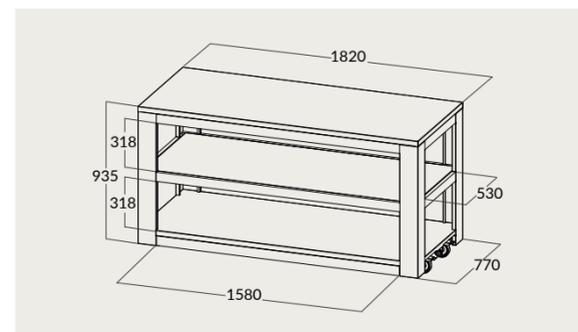
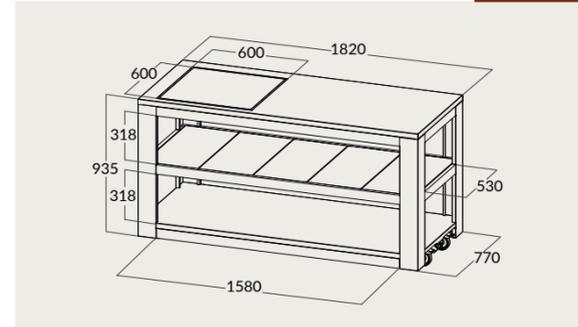
ANTHRACITE/INOX - with an all-stainless steel top, synonymous with strength, hygiene and an eye-catching shine.

TOTAL ANTHRACITE - structure completely painted in anthracite, for those who love minimalist elegance and strong character.

All models are equipped with two large shelves and four wheels (including two with brake) to ensure maximum mobility and practicality. You can move your worktop wherever you want, whether inside the kitchen or outside in the garden, with the greatest of ease.



Pulcinella + piano di lavoro multifunzione
Pulcinella + Multifunction worktop



Antracite/Legno - Anthracite/Wood



Total antracite - Total anthracite



Antracite/Inox - Anthracite/Stainless Steel

Disponibili per / Available for
SERIE GOLD - (no misura 100x80) / SERIE PULCINELLA - (no misura 100x80) / SERIE CLEMENTINO / SERIE REMIDA

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Antracite/Legno Anthracite/Wood	PIANO LAVORO MULTI LEGNO C/TAGLIERE	Kg 90	PIALAVMULTILEGNO	€ 1.950,00
Total Antracite Total Anthracite	PIANO LAVORO MULTI ANTR	Kg 80	PIALAVMULTI	€ 1.750,00
Antracite/Inox Anthracite/Steel	PIANO LAVORO MULTI INOX	Kg 80	PIALAVMULTIIX	€ 1.820,00

Carrello Premium Premium cart

Realizzato interamente in acciaio e verniciato in elegante finitura antracite, questo carrello sostiene in modo sicuro e ti permette di spostare con facilità il tuo forno Clementi, sia all'interno della tua cucina che nel tuo giardino, trasformando ogni spazio in una cucina professionale all'aperto.

Il Carrello Premium Clementi è dotato di:

- Doppia mensola verniciata, per ottimizzare lo spazio e organizzare gli accessori.
- Quattro ruote (di cui due con freno), per garantire la massima mobilità e sicurezza in ogni ambiente.
- Una mensola laterale in acciaio inox, integrata ed estraibile, per avere sempre a portata di mano alimenti e condimenti.
- Rastrelliera porta pale, per tenere le pale e altri gli utensili ordinati e pronti all'uso.

Made entirely of steel and painted in an elegant anthracite colour, this cart securely supports your Clementi oven and allows you to move it easily, either in your kitchen or in your garden, transforming any space into a professional outdoor kitchen.

The Clementi Premium cart is equipped with:

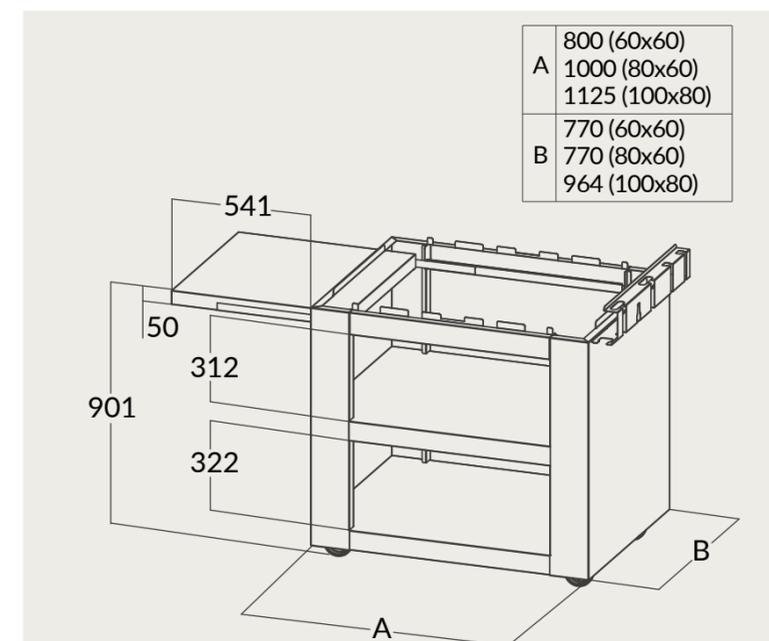
- Double painted shelf, to optimise space and organise accessories.
- Four wheels (two of which have brakes) to ensure maximum mobility and safety in any environment.
- A stainless steel side shelf, integrated and removable, to keep food and condiments to hand at all times.
- A shovel rack to keep shovels and other utensils tidy and ready to use.



Gold + carrello Premium
Gold + Premium cart



Pulcinella + carrello Premium
Pulcinella + Premium cart



Disponibili per / Available for: SERIE GOLD / SERIE PULCINELLA

Forno / Oven	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
60 x 60	CARRELLO PREMIUM 60X60	Kg 50	CARRGOLD60	€ 650,00
80 x 60	CARRELLO PREMIUM 80X60	Kg 60	CARRGOLD80	€ 650,00
100 x 80	CARRELLO PREMIUM 100X80	Kg 70	CARRGOLD100	€ 690,00

Carrello Compact

Compact cart

Il carrello Clementi Compact è la scelta ideale per chi predilige la praticità senza compromettere la qualità. Realizzato in resistente acciaio inox, questo carrello combina eleganza e robustezza, offrendo un supporto sicuro e funzionale per il tuo forno Clementi.

Il Carrello Compact Clementi è dotato di:

- Mensola verniciata, perfetta per organizzare accessori e strumenti di cottura.
- Due ruote, per un facile spostamento in qualsiasi spazio, sia all'interno che all'aperto.
- Mensola laterale in acciaio inox ad incastro (fornita da montare), per una maggiore flessibilità e spazio aggiuntivo.
- Due pratiche aste telescopiche, che rendono il trasporto del forno semplice e sicuro.

Disponibile nelle versioni acciaio inox e verniciato antracite.

The Clementi Compact Trolley is the ideal choice for those who prefer practicality without compromising on quality. Made of durable stainless steel, this trolley combines elegance and sturdiness, offering a safe and functional support for your Clementi oven.

The Clementi Compact trolley is equipped with:

- Painted shelf, perfect for organising accessories and cooking utensils.
- Two wheels, for easy movement in any space, both indoors and outdoors.
- Interlocking stainless steel side shelf (provided for assembly), for greater flexibility and additional space.
- Two practical telescopic rods, for easy and safe transport of the oven.

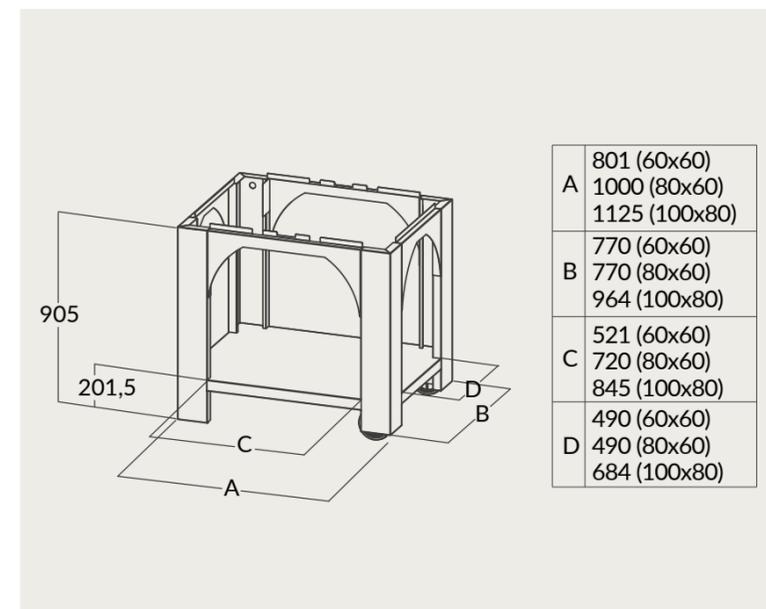
Available in stainless steel and anthracite painted finish.



Pulcinella + carrello Compact
Pulcinella + Compact cart



Gold + carrello Compact
Gold + Compact cart

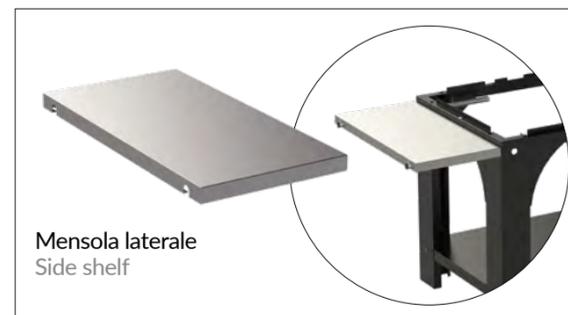


Disponibili per / Available for: SERIE GOLD / SERIE PULCINELLA

Colori / Colours	Forno / Oven	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
 Antracite Anthracite	60 x 60	CARRELLO COMPACT 60X60	Kg 35	CARRPUL60	€ 495,00
	80 x 60	CARRELLO COMPACT 80X60	Kg 45	CARRPUL80	€ 495,00
	100 x 80	CARRELLO COMPACT 100X80	Kg 55	CARRPUL100	€ 525,00
 Inox Steel	60 x 60	CARRELLO COMPACT INOX 60X60	Kg 35	CARRPUL60INOX	€ 545,00
	80 x 60	CARRELLO COMPACT INOX 80X60	Kg 45	CARRPUL80INOX	€ 545,00
	100 x 80	CARRELLO COMPACT INOX 100X80	Kg 55	CARRPUL100INOX	€ 565,00



Acciaio inox - Stainless Steel



Mensola laterale
Side shelf



Carrelli modulari Modular Carts

Il Carrello Modulare Clementi è la soluzione ideale per chi cerca un supporto pratico e compatto, perfetto per forni di dimensioni ridotte. Realizzato interamente in acciaio e rifinito con un'elegante verniciatura antracite, è disponibile in **due versioni, una con due pratiche mensole e l'altra con un vano portabombola**, per adattarsi perfettamente ai forni a gas o a legna.

I due carrelli sono progettati con una struttura modulare: grazie a una staffa di collegamento, è possibile unire i carrelli per creare una base stabile e sicura per il forno, ma anche un piano di lavoro aggiuntivo, ideale per preparare ingredienti, appoggiare utensili o organizzare piatti pronti per la cottura. Questo sistema modulare consente di adattare il carrello alle tue esigenze specifiche, sia che tu utilizzi un forno a legna o a gas, aumentando al contempo lo spazio di lavoro senza sacrificare la mobilità o il design compatto.

Caratteristiche principali:

- Due mensole (o vano portabombola), ideali per organizzare gli accessori senza ingombrare.
- Quattro ruote, di cui due con freno, per garantire spostamenti agili e sicuri.
- Design compatto che ottimizza lo spazio senza rinunciare alla stabilità necessaria per i forni Clementi.

Robusto, elegante e funzionale, il Carrello Modulare Clementi è il complemento indispensabile per chi desidera unire praticità e stile nella gestione del proprio forno.

The Clementi Modular Trolley is the ideal solution for those looking for a practical and compact support, perfect for smaller ovens. Made entirely of steel and finished with an elegant anthracite paint, it is available in **two versions, one with two practical shelves and the other with a tank storage compartment**, to fit perfectly with gas or wood-fired ovens.

The two carts are designed with a modular structure: thanks to a connecting bracket, they can be joined together to create a stable and secure base for the oven, but also an additional work surface, ideal for preparing ingredients, placing utensils or organising dishes ready for cooking. This modular system allows you to adapt the cart to your specific needs, whether you are using a wood or gas oven, while increasing your work space without sacrificing mobility or compact design.

Key features:

- Two shelves (or storage compartment), ideal for organising accessories without cluttering.
- Four wheels, two of which with brakes, to ensure agile and safe movement.
- Compact design that optimises space without sacrificing the stability required for Clementi ovens.

Sturdy, elegant and functional, the Clementi Modular Trolley is the indispensable complement for those who wish to combine practicality and style in the management of their oven.

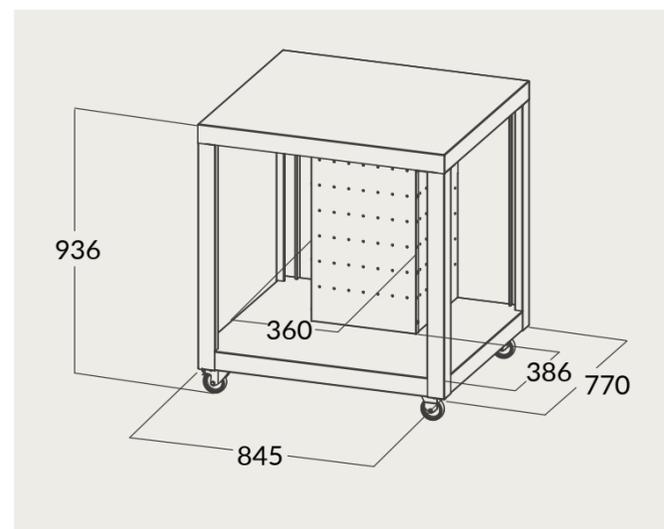
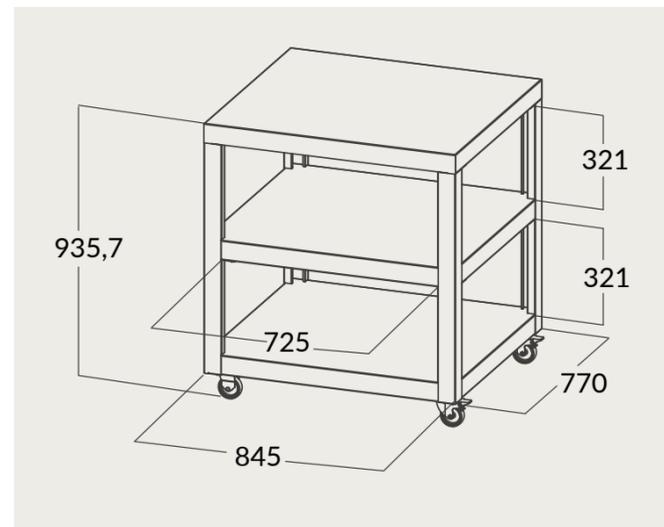
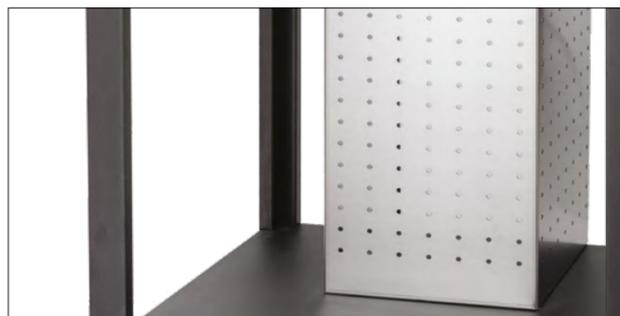
Esempio di carrelli modulari combinati (1 carrello con mensole + 1 carrello con portabombola): i carrelli possono essere collegati tra di loro sul lato corto, sia a destra che a sinistra, offrendo la massima flessibilità nella disposizione.

Example of combined modular cart (1 cart with shelves + 1 cart with gas bottle rack): the cart can be connected to each other on the short side, either on the right or on the left, offering maximum flexibility in the layout.



>> Carrelli modulari Modular carts

Disponibili per / Available for
SERIE CLEMENTINO / REMIDA / CROSTI / PULCINELLA 60X60 / GOLD 60X60



Remida + carrello modulare con portabombola
Remida + modular cart with tank holder

Clementino + carrello modulare con mensole
Clementino + modular cart with shelves

Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price	Disponibili per / Available for
CARRELLO MODULARE C/PORTABOMBOLA MODULAR CART W/TANKHOLDER	Kg 50	CARRMODBO	€ 630,00	SERIE CLEMENTINO / REMIDA PULCINELLA 60X60 / GOLD 60X60
CARRELLO MODULARE C/MENSOLA MODULAR CART W/SHELF	Kg 50	CARRMODMENS	€ 560,00	SERIE CLEMENTINO / REMIDA / CROSTI PULCINELLA 60X60 / GOLD 60X60

SAPORE & TRADIZIONE

TASTE & TRADITION

FORNI A LEGNA A COTTURA INDIRETTA INDIRECT-FIRED OVENS

I forni a legna Clementi uniscono la gioia della convivialità alla massima performance di cottura. Perfetti per le famiglie che amano riunirsi e condividere momenti speciali, questi forni garantiscono cotture uniformi e impeccabili, offrendo sapori autentici e un'esperienza di cucina all'aperto senza pari.

Clementi wood-fired ovens combine the joy of conviviality with maximum cooking performance. Perfect for families who like to get together and share special moments, these ovens guarantee uniform and impeccable cooking, offering authentic flavours and an unrivalled outdoor cooking experience.



Tutto sul prodotto

All about the product

Cottura indiretta avanzata per risultati perfetti.

La cottura indiretta, combinata con una progettazione ottimizzata, permette ai forni a cottura indiretta di cuocere in modo uniforme e senza bruciature, garantendo una qualità di cottura superiore. Questa modalità di cottura consente di ottenere cibi teneri e succosi, senza il rischio di esposizione diretta alla fiamma.

I forni Clementi sono una combinazione unica di tradizione e innovazione: questa linea offre una tecnologia all'avanguardia che unisce i vantaggi della tradizione (cottura a legna) con l'innovazione della cottura indiretta, permettendo una maggiore flessibilità d'uso.

Advanced indirect cooking for perfect results.

Indirect cooking, combined with an optimised design, allows indirect-fired ovens to cook evenly and without burning, guaranteeing superior cooking quality. This cooking mode allows for tender, juicy food without the risk of direct exposure to flame.

Clementi ovens are a unique combination of tradition and innovation: this line offers state-of-the-art technology that combines the advantages of tradition (wood-fired cooking) with the innovation of indirect cooking, allowing greater flexibility of use.

Grande capacità e versatilità

Con ampi spazi di cottura, i forni Clementi consentono di preparare più pietanze contemporaneamente, ideali per riunioni familiari e feste all'aperto. Sono estremamente versatili: oltre a cuocere carne e pesce, sono perfetti per pane, dolci e molto altro.

Large capacity and versatility.

With ample cooking space, Clementi ovens allow you to prepare several dishes at once, ideal for family gatherings and outdoor parties. They are extremely versatile: in addition to cooking meat and fish, they are perfect for bread, cakes and much more.



Camera smontabile per una pulizia semplificata. (Serie Master)

La camera di cottura quadrata in acciaio inox alimentare 304 è dotata di tre ripiani e doppie pareti smontabili con sistema antitaglio. Grazie alla sua ampia capacità di carico, offre un'elevata versatilità di cottura, garantendo al contempo una pulizia semplice e veloce dopo ogni utilizzo.

Griglie antiribalta.

Tutti i nostri forni a legna sono dotati di griglie antiribalta, progettate per mantenere le teglie stabili durante l'estrazione per il controllo della cottura. Questo sistema garantisce sicurezza e praticità, evitando che le teglie si ribaltino sotto il peso del cibo.

Removable chamber for easy cleaning. (Master Serie)

The square cooking chamber made of 304 food-grade stainless steel has three shelves and removable double walls with anti-cutting system. Thanks to its large capacity, it offers a high degree of cooking versatility, while ensuring quick and easy cleaning after each use.

Anti-tilt grilles.

All our wood-fired ovens are equipped with anti-tilt grids, designed to keep the trays stable during extraction for cooking monitoring. This system ensures safety and convenience by preventing the pans from tipping over under the weight of the food.

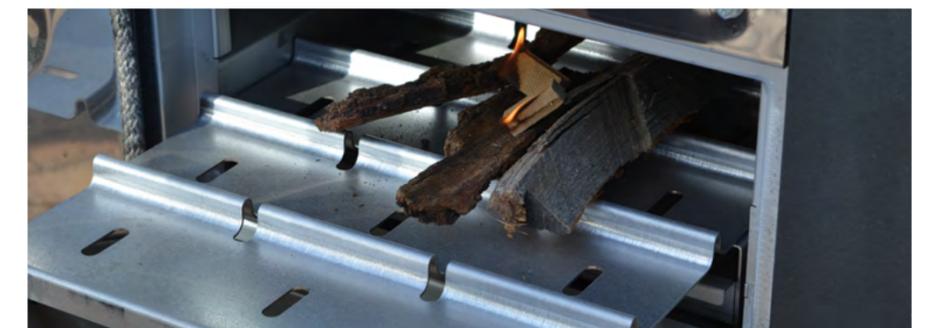


Efficienza energetica.

La linea di forni a cottura indiretta è studiata per ottimizzare l'uso della legna, riducendo il consumo e aumentando l'efficienza di cottura. La griglia fuoco, realizzata con bombature e feritoie, garantisce una combustione ottimale e uniforme.

Energy efficiency.

The indirect-fired ovens line is designed to optimise the use of wood, reducing consumption and increasing cooking efficiency. The fire grate, which is made with curves and slits, guarantees optimal and uniform combustion.



I nostri Plus

Our strong points



PLUS VENTILATION

Grazie al sistema Plus Ventilation, non è necessario spostare le pietanze da un livello all'altro durante la cottura. I punti di ventilazione multipli, posizionati sia sul fondo che sulle pareti della camera di cottura, assicurano una distribuzione uniforme del calore, garantendo cotture perfette su ogni livello del forno.

Thanks to the Plus Ventilation system, there is no need to move food from one level to another during cooking. Multiple ventilation points on both the bottom and walls of the cooking chamber ensure even heat distribution, guaranteeing perfect cooking on every level of the oven.



SMART VENTILATION

Lo Smart Ventilation, con una ventola posizionata sul fondo della camera di cottura, distribuisce il calore in modo uniforme per una cottura migliorata su ogni livello. Un sistema semplice ma efficace che assicura risultati omogenei a ogni utilizzo.

The Smart Ventilation, with a fan positioned at the bottom of the cooking chamber, distributes heat evenly for improved cooking on every level. A simple but effective system that ensures consistent results with every use.



STATIC OVEN

Il forno statico a legna garantisce una cottura tradizionale e uniforme, conferendo ai cibi un sapore autentico e ricco. Grazie al calore naturale della legna, si ottiene una cottura lenta e costante che esalta la qualità e il gusto degli ingredienti.

The static wood-fired oven guarantees traditional, even cooking, giving food an authentic, rich flavour. Thanks to the natural heat of the wood, slow and constant cooking is achieved, enhancing the quality and taste of the ingredients.



HEAT PROTECTION

Grazie a un sistema meccanico che funge da cappa a tiraggio naturale, all'apertura dello sportello il calore e i vapori di cottura vengono convogliati verso l'alto, proteggendo il viso dalla fuoriuscita di aria calda. Un'innovazione progettata per garantire maggiore sicurezza e comfort durante l'utilizzo.

Thanks to a mechanical system that acts as a natural draft hood, when the door is opened, heat and cooking vapours are directed upwards, protecting the face from the escape of hot air. An innovation designed to ensure greater safety and comfort during use.



DESIGN LINE

Unisci stile e funzionalità! Scegli un design moderno e pulito che arricchisce ogni ambiente, senza compromettere la praticità. I nostri forni non solo offrono prestazioni eccellenti, ma aggiungono un tocco di stile, integrandosi perfettamente in qualsiasi spazio, dalla cucina al giardino.

Combine style and functionality! Choose a modern, clean design that enhances any room without compromising on practicality. Our ovens not only offer excellent performance, but also add a touch of style, blending perfectly into any space, from the kitchen to the garden.



Non sai quale prodotto consigliare al tuo cliente? Clementi ti semplifica la scelta con una tabella riassuntiva, pensata per confrontare facilmente i prodotti della gamma e trovare la soluzione ideale.

Not sure which product to recommend to your customer? Clementi makes it easy for you to choose with a summary table, designed to easily compare the products in the range and find the ideal solution.



CAST IRON DOORS

Gli sportelli in ghisa rendono i prodotti ancora più robusti e garantiscono un'eccellente ritenzione del calore, migliorando l'efficienza energetica e ottimizzando la cottura. Il loro design solido aggiunge anche un tocco di eleganza e durabilità. Cast iron doors make the products even more robust and provide excellent heat retention, improving energy efficiency and optimising cooking. Their solid design also adds a touch of elegance and durability.



LONG LIFE

Realizzati con materiali di alta qualità, i nostri prodotti sono progettati per durare nel tempo e resistere alle più diverse condizioni atmosferiche. Adatti all'uso all'aperto, garantiscono prestazioni eccellenti e durature, indipendentemente dalla temperatura e dall'ambiente.

Made from high-quality materials, our products are designed to last and withstand a variety of weather conditions. Suitable for outdoor use, they guarantee excellent, long-lasting performance, regardless of temperature and environment.



ENERGY SAVING

Il fumo in uscita attraversa un'intercapedine tra la camera di cottura e la copertura esterna, ottimizzando la distribuzione del calore. Questo assicura un riscaldamento rapido, un mantenimento ottimale della temperatura e un raffreddamento lento per un'efficienza termica superiore. Il risultato? Un minor consumo di legna e un risparmio continuo a ogni utilizzo. The outgoing smoke passes through a gap between the cooking chamber and the outer cover, optimising heat distribution. This ensures rapid heating, optimum temperature maintenance and slow cooling for superior thermal efficiency. The result? Lower wood consumption and continuous savings with each use.



FOR SMALL AREA

Questi forni a legna di Clementi offrono le stesse funzionalità di un forno a legna classico, ma in dimensioni compatte, ideali per famiglie meno numerose o per chi dispone di poco spazio in giardino. Anche con uno spazio ridotto, non è necessario rinunciare al gusto autentico della cottura a legna e al piacere del pranzo in famiglia.

These wood-burning ovens from Clementi offer the same functionality as a classic wood-burning oven, but in a compact size, ideal for smaller families or those with limited space in the garden. Even with a small space, you don't have to give up the authentic taste of wood-fired cooking and the pleasure of a family meal.

Guida all'acquisto / Buying guides

versione a incasso built-in version	PLUS VENTILATION	SMART VENTILATION	STATIC OVEN	HEAT PROTECTION	CAST IRON DOORS	LONG LIFE	DESIGN LINE	FOR SMALL AREA	ENERGY SAVING
SUPERMASTER	■	■	--	--	■	--	■	--	--
MASTER	■	■	--	--	■	■	■	--	--
SMART	■	--	■	--	--	■	■	--	--
DOMUS	--	--	■	--	--	■	■	--	■
SMILE	■	--	■	--	--	■	■	■	--
PICCOLO GIOIELLO	--	--	--	■	--	■	■	■	--

I FORNI DELLA TRADIZIONE

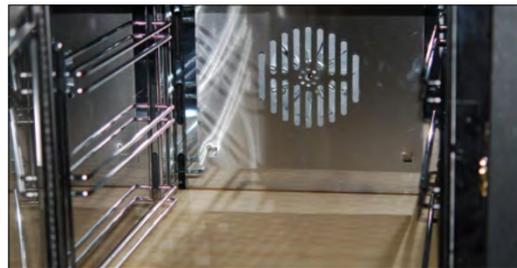
OVENS OF TRADITION

La cottura a legna racchiude il sapore autentico della tradizione, dove ogni piatto racconta storie di famiglia e antichi rituali conviviali.

Wood-fired cooking encapsulates the authentic flavour of tradition, where every dish tells family stories and ancient convivial rituals.



Super Master a legna / wood fired



Perchè comprare un forno Clementi? Why should you buy a Clementi oven?



PLUS VENTILATION

Con punti di ventilazione multipli su fondo e pareti, distribuisce il calore in modo uniforme su tutti i livelli, eliminando la necessità di spostare le pietanze.

With multiple ventilation points on the bottom and walls, it distributes heat evenly over all levels, eliminating the need to move dishes.



HEAT PROTECTION

Un sistema meccanico a tiraggio naturale convoglia verso l'alto calore e vapori all'apertura dello sportello, proteggendo il viso dalla fuoriuscita di aria calda.

A mechanical natural draught system draws heat and vapours upwards when the door is opened, protecting the face from hot air escaping.



LONG LIFE

Costruiti con materiali di alta qualità per garantire massima durabilità, i nostri prodotti resistono nel tempo e offrono prestazioni eccellenti in ogni condizione atmosferica.

Constructed from high-quality materials to ensure maximum durability, our products stand the test of time and offer excellent performance in all weather conditions.



Super Master

a legna / wood fired

Camera di cottura (cm)
Cooking chamber (cm)

70x80	70x100
7/8 kg	8/10 kg



Scopri di più
Learn more

Materiale di isolamento
Insulation material

Lana di roccia
Mineral wool

Illuminazione
Lighting

2 lampade alogene
2 halogen lamps

Camera di cottura
Cooking chamber

Acciaio inox 304 (smontabile)
304 Steel (dismountable)

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

450°C

Livelli di cottura
Cooking level

3

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

50 min.

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

✓

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

7 kg

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

✓

Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

1 kg

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

acciaio stampato
moulded steel

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ comignolo inox stainless steel chimney
- ✓ carrello di appoggio con ruote support cart with wheels
- ✓ mensola laterale di appoggio lateral support shelves
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 2 teglie in alluminio 2 aluminium trays

Sistema di raccolta dei vapori di cottura a tiraggio naturale all'apertura dello sportello.
Natural draught cooking vapour collection system when opening the door.

Coibentazione in lana di roccia.
Rockwool insulation.

Doppie pareti completamente smontabili e antitaglio per agevolare le operazioni di pulizia.
Fully removable, cut-resistant double walls for easy cleaning.

Sportelli in acciaio stampato e maniglie in finitura cromata
Stamped steel doors and chrome-finished handles.

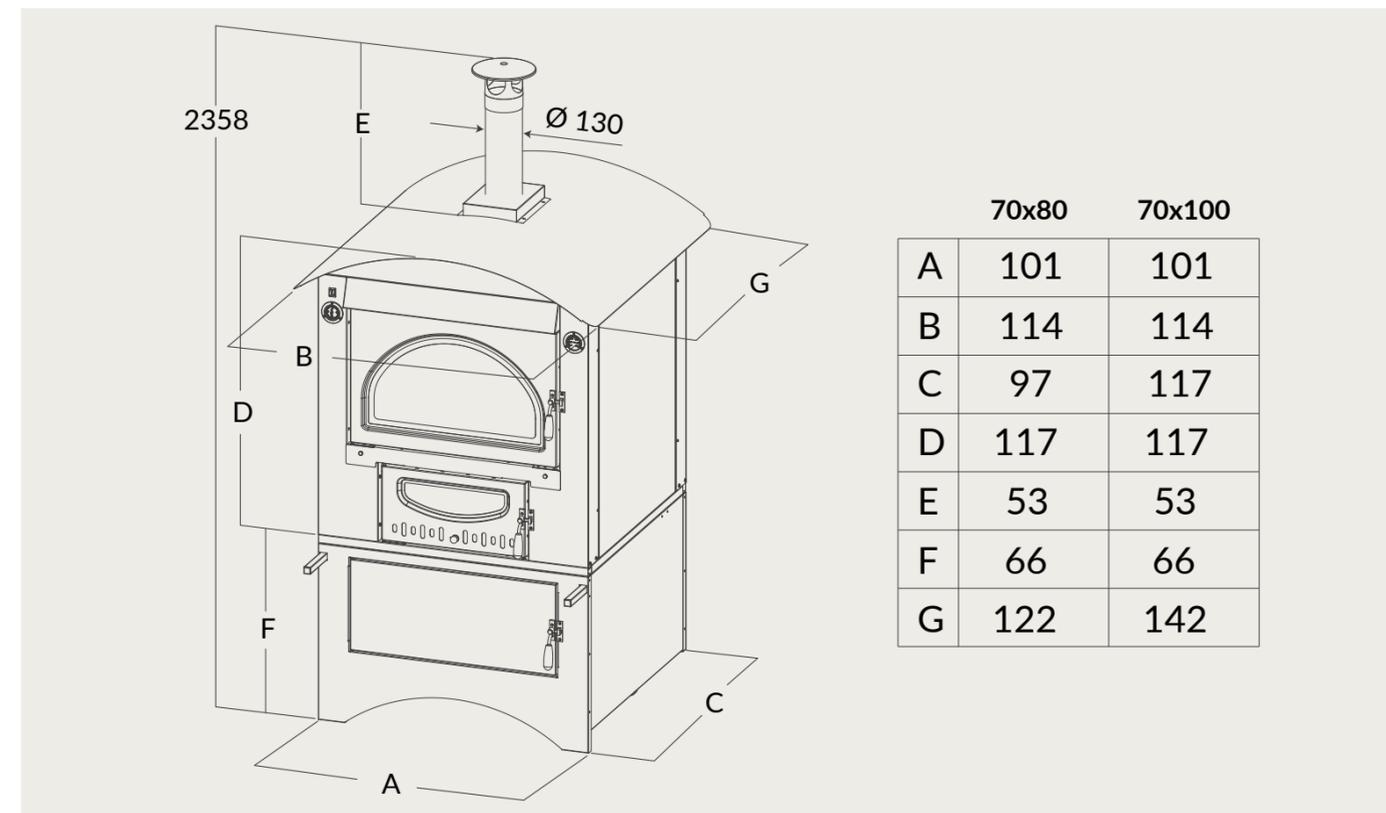
VENTILAZIONE PLUS uniforma il calore sui tre livelli di cottura agendo sia dal fondo che dalle pareti.
VENTILATION PLUS evens out the heat over the three cooking levels by acting from both the bottom and the walls.

Carrello su ruote con vano scaldavivande.
Wheeled cart with warming compartment.

Camera di cottura a 3 piani in acciaio inox con griglie scorrevoli antiribaltamento e illuminazione interna.
3-tier stainless steel cooking chamber with anti-tilt sliding grids and interior lighting.

Vano di combustione con griglia fuoco progettata per un'ottimale combustione e cassetto estraibile raccogli-cenere.
Combustion chamber with fire grate designed for optimal combustion and removable ash collection drawer.

Base in pietra refrattaria alimentare su cui poter cuocere direttamente la pizza.
Food-grade refractory stone base on which pizza can be baked directly.



	70x80	70x100
A	101	101
B	114	114
C	97	117
D	117	117
E	53	53
F	66	66
G	122	142

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Antracite Anthracite	SUPERMASTER 70X80	Kg 480	FESMI80	€ 4.930,00
	SUPERMASTER 70X100	Kg 560	FESMI100	€ 5.530,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Termometro sonda
Probe thermometer



Teglia pane
Bread baking tray



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner

Super Master

incasso a legna / built-in wood fired



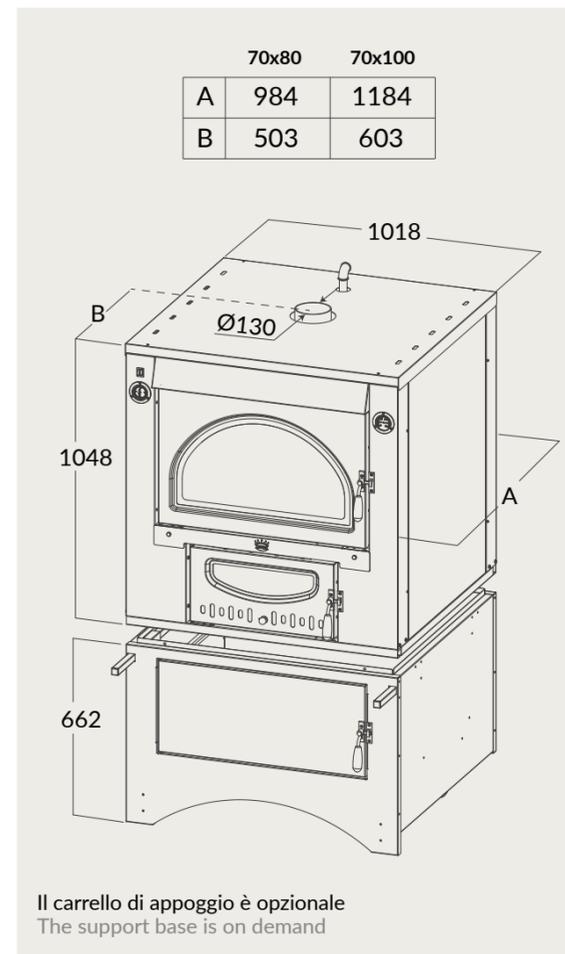
Scopri di più
Learn more



Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)	
70x80	70x100
7/8 kg	8/10 kg



Il carrello di appoggio è opzionale
The support base is on demand



Il carrello di appoggio è opzionale
The support base is on demand



Materiale di isolamento
Insulation material

Camera di cottura
Cooking chamber

Livelli di cottura
Cooking level

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

Lana di roccia
Mineral wool

Acciaio inox 304
(smontabile)
304 Stainless steel
(dismountable)

3

✓

✓

acciaio stampato
moulded steel

2 lampade alogene
2 halogen lamps

450°C

50 min.

7 kg

1 kg

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 2 teglie in alluminio 2 aluminium trays

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Antracite Anthracite	SUPERMASTER 70X80 INCASSO	Kg 400	FINCSMI80	€ 4.520,00
	SUPERMASTER 70X100 INCASSO	Kg 470	FINCSMI100	€ 5.070,00

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI E CAVALLETTI
(acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH CARTS AND STANDS
(available separately)

Vedi a pag. 98
See page 98



Carrello di appoggio
Support base

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Termometro sonda
Probe thermometer



Teglia pane
Bread baking tray



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner





Master

a legna / wood fired

Perchè comprare un forno Clementi?
Why should you buy a Clementi oven?



PLUS VENTILATION

Con punti di ventilazione multipli su fondo e pareti, distribuisce il calore in modo uniforme su tutti i livelli, eliminando la necessità di spostare le pietanze.

With multiple ventilation points on the bottom and walls, it distributes heat evenly over all levels, eliminating the need to move dishes.



CAST IRON DOORS

Gli sportelli in ghisa offrono robustezza, ritenzione del calore ed efficienza energetica, aggiungendo eleganza e durabilità al prodotto.

Cast iron doors offer strength, heat retention and energy efficiency, adding elegance and durability to the product.



HEAT PROTECTION

Un sistema meccanico a tiraggio naturale convoglia verso l'alto calore e vapori all'apertura dello sportello, proteggendo il viso dalla fuoriuscita di aria calda.

A mechanical natural draught system draws heat and vapours upwards when the door is opened, protecting the face from hot air escaping.



LONG LIFE

Costruiti con materiali di alta qualità per garantire massima durabilità, i nostri prodotti resistono nel tempo e offrono prestazioni eccellenti in ogni condizione atmosferica.

Constructed from high-quality materials to ensure maximum durability, our products stand the test of time and offer excellent performance in all weather conditions.



Master

a legna / wood fired

Camera di cottura (cm)
Cooking chamber (cm)

40x60	40x80	50x80	50x100
3/5 kg	4/6 kg	6/7 kg	7/9kg



Scopri di più
Learn more



Materiale di isolamento
Insulation material

Lana di roccia
Mineral wool

Camera di cottura
Cooking chamber

Acciaio inox 304 (smontabile)
304 Steel (dismountable)

Livelli di cottura
Cooking level

3

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

✓

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

✓

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

ghisa verniciata
coated cast iron

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

450°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

45 min.

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

5/7 kg

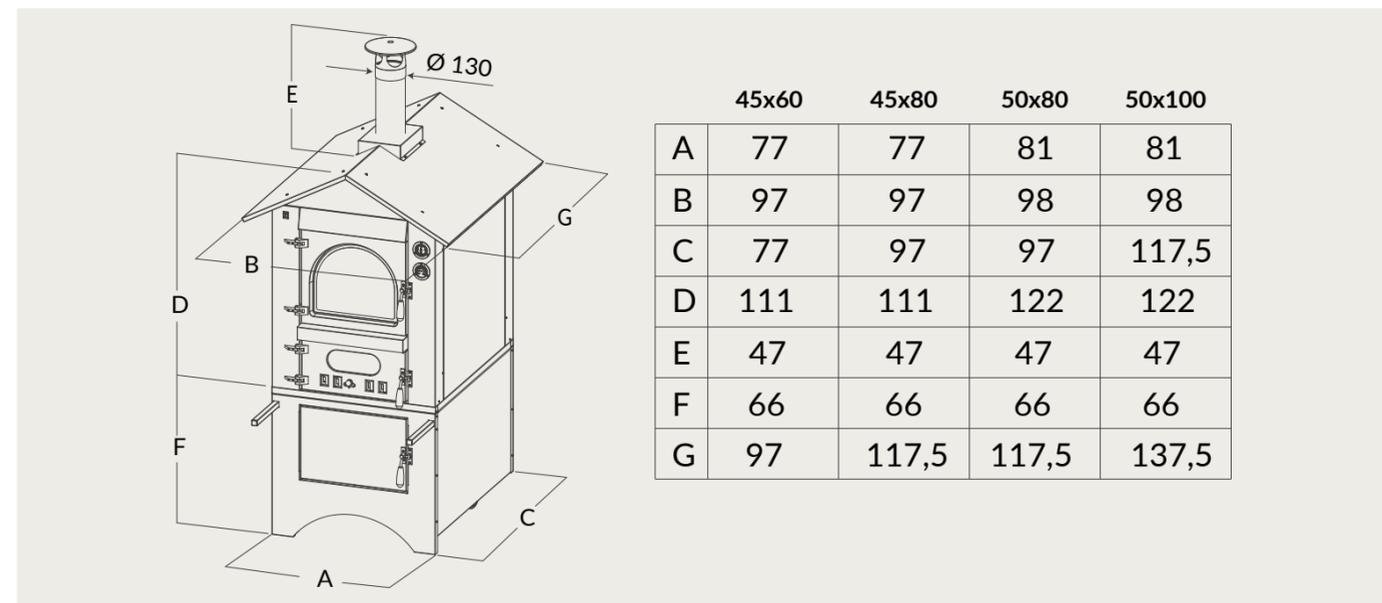
Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

1 kg

2 lampade alogene
2 halogen lamps

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ comignolo inox stainless steel chimney
- ✓ carrello di appoggio con ruote support cart with wheels
- ✓ mensola laterale di appoggio lateral support shelves
- ✓ mensola anteriore frontal shelves
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 2 teglie in alluminio 2 aluminium trays



	45x60	45x80	50x80	50x100
A	77	77	81	81
B	97	97	98	98
C	77	97	97	117,5
D	111	111	122	122
E	47	47	47	47
F	66	66	66	66
G	97	117,5	117,5	137,5

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Tetto rosso Red roof	MASTER TETTO ROSSO 45X60	Kg 300	FETR60	€ 2.780,00
	MASTER TETTO ROSSO 45X80	Kg 325	FETR80	€ 2.880,00
	MASTER TETTO ROSSO 50X80	Kg 395	FETR50	€ 3.170,00
	MASTER TETTO ROSSO 50X100	Kg 515	FETR100	€ 3.490,00
Ramato Copper	MASTER RAMATO 45X80	Kg 325	FERA80	€ 3.080,00
	MASTER RAMATO 50X80	Kg 395	FERA50	€ 3.560,00
	MASTER RAMATO 50X100	Kg 515	FERA100	€ 3.690,00
Tetto/pareti inox Steel roof/walls	MASTER TETTO E PARETI INOX 45X60	Kg 300	FETP60	€ 2.930,00
	MASTER TETTO E PARETI INOX 45X80	Kg 325	FETP80	€ 3.150,00
	MASTER TETTO E PARETI INOX 50X80	Kg 395	FETP50	€ 3.390,00
	MASTER TETTO E PARETI INOX 50X100	Kg 515	FETP100	€ 3.590,00
Total Inox Total Stainless Steel	MASTER TUTTO INOX 45X80	Kg 325	FETI80	€ 4.000,00
	MASTER TUTTO INOX 50X80	Kg 395	FETI50	€ 4.520,00
	MASTER TUTTO INOX 50X100	Kg 515	FETI100	€ 4.810,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Termometro sonda
Probe thermometer

Teglia pane
Bread baking tray

Kit porchetta
Roast kit

Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level

Sgrassatore professionale
Professional cleaner

Master

incasso a legna / built-in wood fired



Scopri di più
Learn more



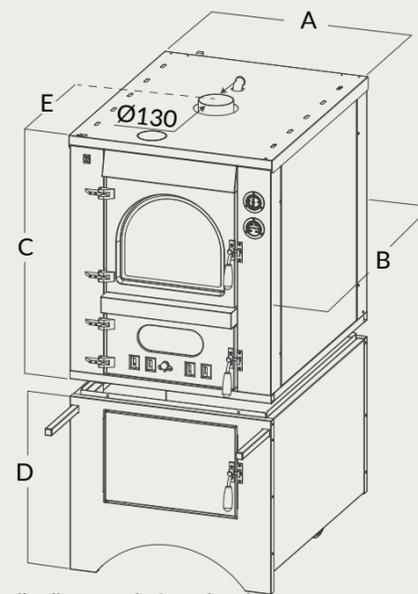
Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)				
40x60	40x80	50x80	50x100	
3/5 kg	4/6 kg	6/7 kg	7/9kg	



Il carrello di appoggio è opzionale
The support base is on demand



	45x60	45x80	50x80	50x100
A	77	77	81	81
B	78	98	98	118
C	93	93	103	103
D	66	66	66	66
E	36	46	46	56



Il carrello di appoggio è opzionale
The support base is on demand



PLUS VENTILATION



LONG LIFE



CAST IRON DOORS



HEAT PROTECTION

Materiale di isolamento
Insulation material

Camera di cottura
Cooking chamber

Livelli di cottura
Cooking level

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

Lana di roccia
Mineral wool

Acciaio inox 304 (smontabile)
304 Steel (dismountable)

3

✓

✓

ghisa verniciata
coated cast iron

2 lampade alogene
2 halogen lamps

450°C

45 min.

5/7 kg

1 kg

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ mensola anteriore frontal shelves
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 2 teglie in alluminio 2 aluminium trays

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
	MASTER INCASSO 45X60 ANTRACITE	Kg 255	FINC60	€ 2.470,00
	MASTER INCASSO 45X80 ANTRACITE	Kg 270	FINC80	€ 2.650,00
	MASTER INCASSO 50X80 ANTRACITE	Kg 340	FINC50	€ 3.030,00
	MASTER INCASSO 50X100 ANTRACITE	Kg 450	FINC100	€ 3.240,00
	MASTER INCASSO RAMATO 45X60	Kg 255	FINCR60	€ 2.580,00
	MASTER INCASSO RAMATO 45X80	Kg 270	FINCR80	€ 2.720,00
	MASTER INCASSO RAMATO 50X80	Kg 340	FINCR50	€ 3.090,00
	MASTER INCASSO RAMATO 50X100	Kg 450	FINCR100	€ 3.290,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI E CAVALLETTI
(acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH CARTS AND STANDS
(available separately)

Vedi a pag. 98
See page 98



Carrello di appoggio
Support base



Cavalletto di appoggio
Support stand



Termometro sonda
Probe thermometer



Teglia pane
Bread baking tray



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner



Smart a legna / wood fired



Perchè comprare un forno Clementi? Why should you buy a Clementi oven?



Lo Smart Ventilation, con ventola sul fondo della camera di cottura, distribuisce il calore in modo uniforme per risultati omogenei su ogni livello.
The Smart Ventilation, with a fan at the bottom of the cooking chamber, distributes heat evenly for even results on every level.



Costruiti con materiali di alta qualità per garantire massima durabilità, i nostri prodotti resistono nel tempo e offrono prestazioni eccellenti in ogni condizione atmosferica.
Constructed from high-quality materials to ensure maximum durability, our products stand the test of time and offer excellent performance in all weather conditions.



Smart

a legna / wood fired

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)	
45x80	45x100
4/6 kg	6/8 kg



Scopri di più
Learn more



Materiale di isolamento
Insulation material

Lana di roccia
Mineral wool

Camera di cottura
Cooking chamber

Acciaio inox 430 (fissa)
430 Stainless steel (fixed)

Livelli di cottura
Cooking level

3

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

✓

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

✓

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

acciaio stampato
moulded steel

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

450°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

45 min.

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

5/7 kg

Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

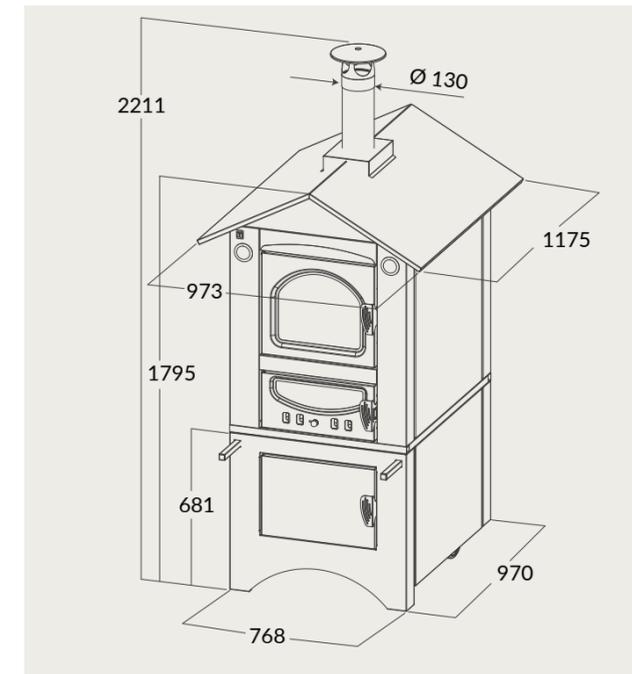
1 kg

2 lampade alogene
2 halogen lamps

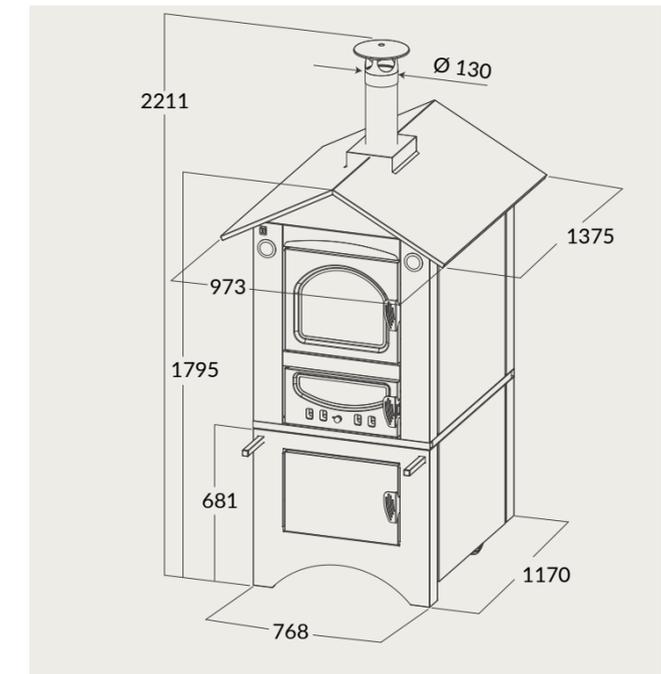
INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ comignolo inox stainless steel chimney

- ✓ carrello di appoggio con ruote support cart with wheels
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 2 teglie in alluminio 2 aluminium trays



Smart 45 x 80



Smart 45 x 100



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Tetto antracite Anthracite roof	SMART 45X80 TETTO ANTRACITE SMART 45X100 TETTO ANTRACITE	Kg 280 Kg 330	FECON FECON100	€ 2.460,00 € 2.980,00
Tetto Inox Stainless Steel roof	SMART 45X80 TETTO INOX SMART 45X100 TETTO INOX	Kg 280 Kg 330	FECONTX FECONTX100	€ 2.600,00 € 3.160,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



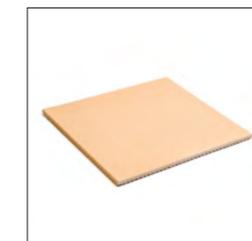
Termometro sonda
Probe thermometer



Teglia pane
Bread baking tray



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner

Smart

incasso a legna / built-in wood fired



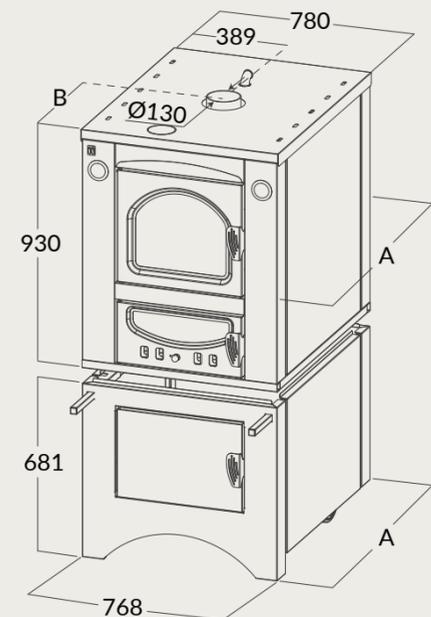
Camera di cottura (cm)
Cooking chamber (cm)

45x60	45x80	45x100
2/4 kg	4/6 kg	6/8 kg



Il carrello di appoggio è opzionale
The support base is on demand

	45x60	45x80	45x100
A	780	980	1180
B	360	460	460



Il carrello di appoggio è opzionale
The support base is on demand



Materiale di isolamento
Insulation material

Camera di cottura
Cooking chamber

Livelli di cottura
Cooking level

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

Lana di roccia
Mineral wool

Acciaio inox 430 (fissa)
430 Stainless steel (fixed)

3

✓

✓

acciaio stampato
moulded steel

2 lampade alogene
2 halogen lamps

450°C

45 min.

5/7 kg

1 kg

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 2 teglie in alluminio 2 aluminium trays

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
■ Antracite Anthracite	SMART INCASSO 45X60	Kg 210	FECONINT60	€ 2.050,00
	SMART INCASSO 45X80	Kg 230	FECOINT	€ 2.170,00
	SMART INCASSO 45X100	Kg 260	FECONINT100	€ 2.690,00

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI E CAVALLETTI
(acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH CARTS AND STANDS
(available separately)

Vedi a pag. 98
See page 98



Carrello di appoggio
Support base



Cavalletto di appoggio
Support stand

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



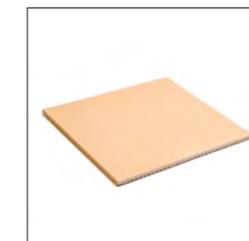
Termometro sonda
Probe thermometer



Teglia pane
Bread baking tray



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner



Domus

a legna / wood fired



**DOMUS, DESIGN MODERNO, PERFORMANCE DI ALTO LIVELLO.
IL FUOCO HA UNA NUOVA CASA.**
DOMUS, MODERN DESIGN, HIGH LEVEL PERFORMANCE.
FIRE HAS A NEW HOME.



Perchè comprare un forno Clementi? Why should you buy a Clementi oven?



SMART VENTILATION

Lo Smart Ventilation, con ventola sul fondo della camera di cottura, distribuisce il calore in modo uniforme per risultati omogenei su ogni livello.

The Smart Ventilation, with a fan at the bottom of the cooking chamber, distributes heat evenly for even results on every level.



LONG LIFE

Costruiti con materiali di alta qualità per garantire massima durabilità, i nostri prodotti resistono nel tempo e offrono prestazioni eccellenti in ogni condizione atmosferica.

Constructed from high-quality materials to ensure maximum durability, our products stand the test of time and offer excellent performance in all weather conditions.



DESIGN LINE

Aggiungi stile alla funzionalità! Scegli un design moderno che valorizza ogni ambiente, senza rinunciare alla praticità.

Add style to functionality! Choose a contemporary design that will enhance any room without sacrificing practicality.



ENERGY SAVING

Grazie alla sua struttura innovativa il forno offre un'efficienza termica superiore, con riscaldamento rapido, mantenimento della temperatura e minore consumo di legna.

Thanks to its innovative design, the oven offers superior thermal efficiency, with rapid heating, temperature maintenance and lower wood consumption.



Diamo il benvenuto a DOMUS, il primo forno a legna senza canna fumaria. Un'innovazione che nasce dal desiderio di reinterpretare i nostri storici prodotti, combinando tradizione e design moderno per dare loro nuove forme e funzionalità.

Welcome to DOMUS, the first wood-burning oven without a chimney. An innovation born from the desire to reinterpret our historic products, combining tradition and modern design to give them new forms and functionality.



Adattatore uscita fumi (accessorio opzionale)
Smoke outlet adapter (optional accessory)



1. smontare il pezzo fornito
dismantle the supplied part



2. applicare l'adattatore opzionale
apply the optional adapter

3. collegare il tubo per convogliare i fumi
connect the pipe to convey fumes



- **Eliminazione del camino.**
Il camino superiore è stato sostituito da un sistema di sfiato posteriore innovativo, che non solo migliora la funzionalità ma dona al forno DOMUS un design più pulito, minimale e moderno.
- **Percorso del fumo.**
Il fumo viene convogliato attraverso un'intercapedine posizionata tra la camera di cottura e la copertura esterna, assicurando una distribuzione uniforme e ottimizzata del calore.
- **Mantenimento del calore e risparmio di legna.**
La struttura del forno è progettata per trattenere il calore più a lungo. L'elevata efficienza termica consente di ridurre il consumo di legna, offrendo un risparmio significativo a ogni utilizzo.
- **Raffreddamento graduale.**
Il raffreddamento avviene lentamente, permettendo di sfruttare le temperature residue per cucinare piatti diversi con un consumo ridotto di energia.

- **Elimination of the chimney.**
The upper chimney has been replaced by an innovative rear venting system, which not only improves functionality but also gives the DOMUS oven a cleaner, more minimalist and modern design.
- **Smoke path.**
Smoke is channelled through a cavity positioned between the cooking chamber and the outer shell, ensuring even and optimised heat distribution.
- **Heat retention and wood saving.**
The oven structure is designed to retain heat for longer. The high thermal efficiency reduces wood consumption, offering significant savings with each use.
- **Gradual cooling.**
Cooling occurs slowly, allowing residual temperatures to be used to cook different dishes with reduced energy consumption.

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)	45x80
	4/6 kg



Scopri di più
Learn more

Materiale di isolamento
Insulation material

Lana di roccia
Mineral wool

Camera di cottura
Cooking chamber

Acciaio inox 430 (fissa)
430 Stainless steel (fixed)

Livelli di cottura
Cooking level

3

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

✓

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

✓

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

acciaio stampato
moulded steel

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

450°C

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

40 min.

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

4 kg

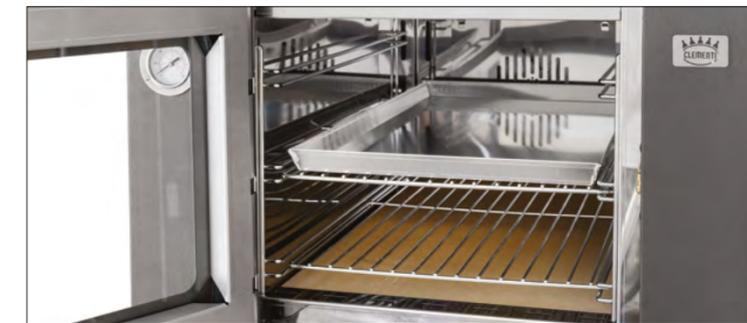
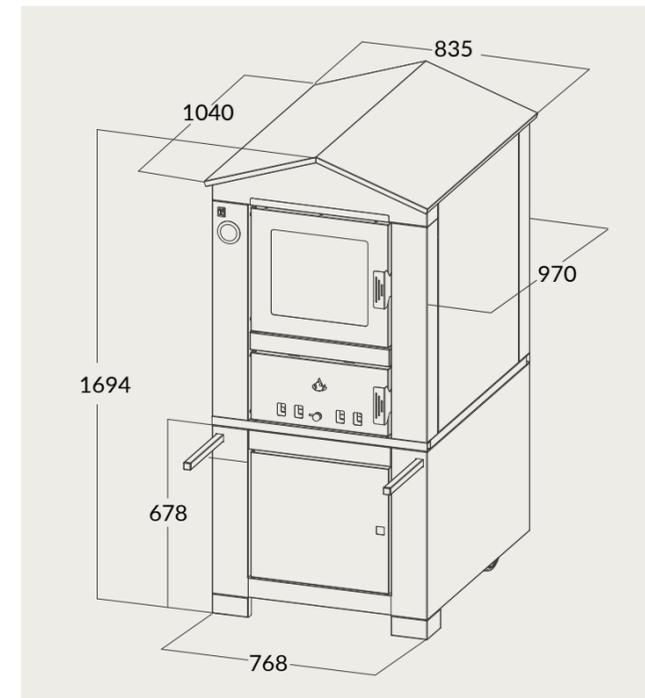
Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

0,5 Kg

1 lampade alogene
1 halogen lamps

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ carrello di appoggio con ruote support cart with wheels
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 1 teglia in alluminio 1 aluminium tray



Coibentazione
in lana di roccia.
Rockwool insulation

Sportelli in acciaio
stampato con maniglie
ergonomiche
Moulded steel doors
with ergonomic handles

Carrello su ruote
con vano scaldavivande
Wheeled cart with
warming compartment

Vano di combustione con griglia fuoco
progettata per un'ottimale combustione
e cassetto estraibile raccogli-cenere
Combustion chamber with fire grate
designed for optimal combustion and
removable ash collection drawer



VENTILAZIONE SMART che rende
omogenea la temperatura all'interno
del vano cottura
SMART VENTILATION that makes the
temperature inside the cooking space
homogeneous

Camera di cottura a 3 piani in
acciaio inox con griglie scorrevoli
antiribaltamento e illuminazione
interna
3-tier stainless steel cooking chamber
with anti-tilt sliding grids and interior
lighting

Base in pietra refrattaria alimentare su
cui poter cuocere direttamente la pizza
Food-grade refractory stone base on
which pizza can be baked directly

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Antracite Anthracite	DOMUS 45x80 ANTRACITE	Kg 260	DOMUS80	€ 2.240,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Termometro sonda
Probe thermometer



Adattatore uscita fumi
Smoke outlet adapter



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



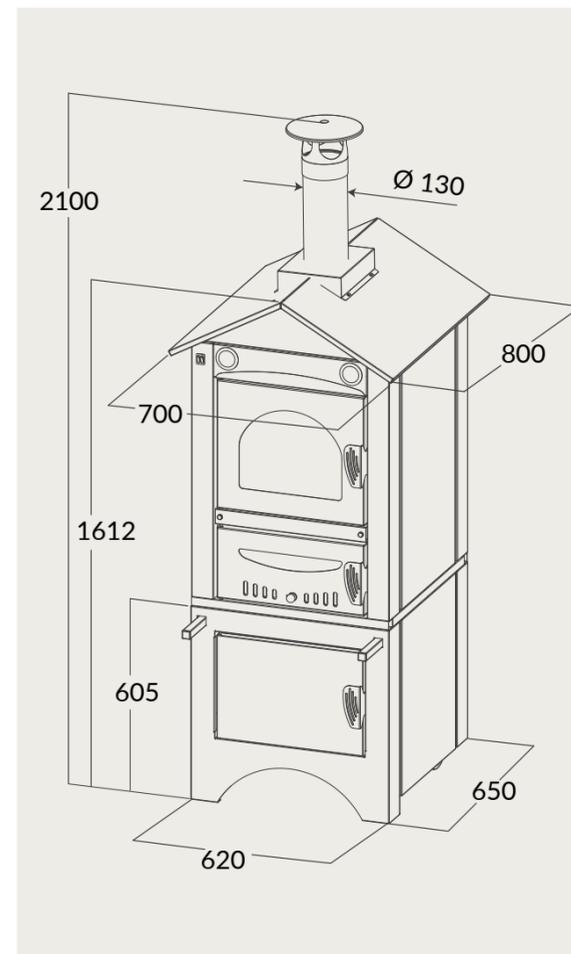
Sgrassatore professionale
Professional cleaner

Smile a legna / wood fired



Scopri di più
Learn more

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)	40x50
	3/4 kg



Materiale di isolamento
Insulation material

Camera di cottura
Cooking chamber

Livelli di cottura
Cooking level

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

Lana di roccia
Mineral wool

Acciaio inox 430 (fissa)
430 Stainless steel (fixed)

3

✓

✓

acciaio stampato
moulded steel

2 lampade alogene
2 halogen lamps

450°C

40 min.

4/5 kg

1 kg

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ comignolo inox stainless steel chimney
- ✓ carrello di appoggio con ruote support cart with wheels
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 2 teglie in alluminio 2 aluminium trays



SMART
VENTILATION



FOR SMALL
AREA

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Antracite/Tetto rosso Anthracite/red roof	SMILE 40X50 TETTO ROSSO	Kg 165	FSMILE	€ 1.990,00
Antracite/Ramato Anthracite/Copper	SMILE 40X50 RAMATO	Kg 165	FSMILERA	€ 1.990,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Termometro sonda
Probe thermometer



Teglia pane
Bread baking tray



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner



Smile

incasso a legna / built-in wood fired



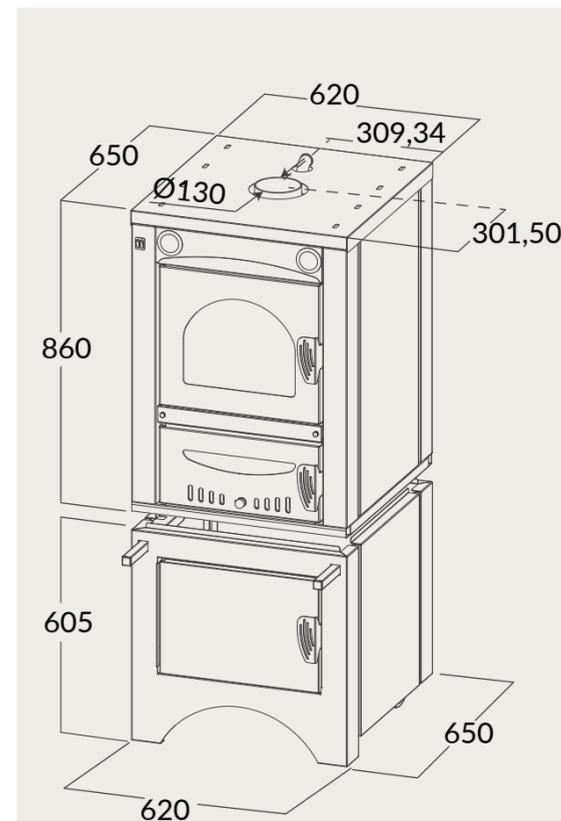
Scopri di più
Learn more



Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)
40x50
3/4 kg



Il carrello di appoggio è opzionale
The support base is on demand



Il carrello di appoggio è opzionale
The support base is on demand



Materiale di isolamento
Insulation material

Camera di cottura
Cooking chamber

Livelli di cottura
Cooking level

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

Lana di roccia
Mineral wool

Acciaio inox 430 (fissa)
430 Stainless steel (fixed)

3

✓

✓

acciaio stampato
moulded steel

2 lampade alogene
2 halogen lamps

450°C

40 min.

4/5 kg

1 kg

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ 2 griglie 2 grids
- ✓ 2 teglie in alluminio 2 aluminium trays

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Antracite Anthracite	SMILE INCASSO 40X50 ANTRACITE	Kg 140	FINC40N	€ 1.860,00
Antracite/Ramato Anthracite/Copper	SMILE INCASSO 40X50 RAMATO	Kg 140	FINC40R	€ 1.860,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Termometro sonda
Probe thermometer



Teglia pane
Bread baking tray



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner

PUOI ABBINARLO AI CARRELLI E CAVALLETTI
(acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH CARTS AND STANDS
(available separately)

Vedi a pag. 98
See page 98



Carrello di appoggio
Support base



Cavalletto di appoggio
Support stand

Piccolo Gioiello a legna / wood fired

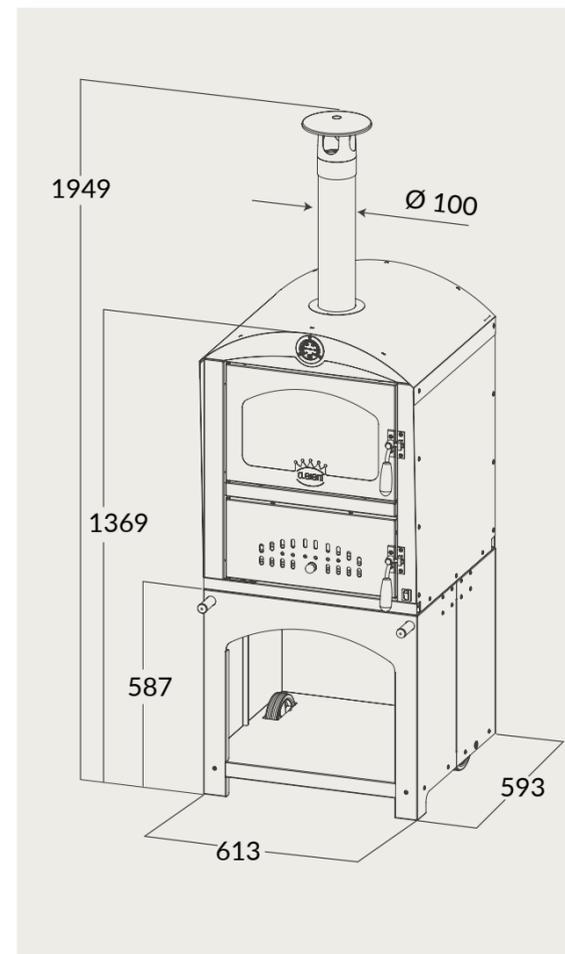
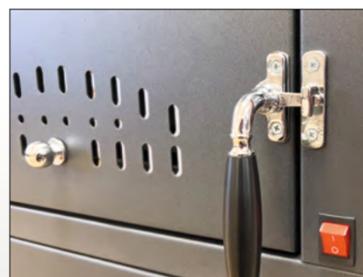


Scopri di più
Learn more



Teglia opzionale
Baking pan optional

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)
45x50
2/3 kg



Materiale di isolamento
Insulation material

Camera di cottura
Cooking chamber

Livelli di cottura
Cooking level

Base in pietra refrattaria
Refractory stone base

Griglia fuoco stampata
Moulded fire grill

Sportelli combustione e cottura
Combustion and cooking doors

Illuminazione
Lighting

Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use

Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C

Legna per raggiungere 300°C
Wood q.ty to reach 300°C

Legna per mantenimento orario
Wood for hourly maintenance

Lana di roccia
Mineral wool

Acciaio inox 430 (fissa)
430 Stainless steel (fixed)

2

✓

✓

acciaio stampato
moulded steel

1 lampade alogene
1 halogen lamps

450°C

40 min.

4/5 kg

1 kg

INCLUSO NELLA SCATOLA / INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ comignolo inox stainless steel chimney
- ✓ carrello di appoggio support cart
- ✓ 1 griglia in acciaio 1 steel grid

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
 Antracite/rosso Anthracite/red	PICCOLO GIOIELLO 45X50	Kg 135	PICCOLOGIOIELLO	€ 1.590,00

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 139
COMPLETE YOUR OVEN WITH ACCESSORIES ON PAGE 139

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Pala
Tool



Teglia pane
Bread baking tray



Kit porchetta
Roast kit



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner



CARRELLI E CAVALLETTI CARTS AND STANDS



Carrelli Carts

I carrelli Clementi sono progettati per supportare i forni da incasso e renderli mobile. Il carrello offre un piano d'appoggio stabile perfetto per ottimizzare lo spazio in cucina o all'aperto. Le ruote integrate permettono un facile spostamento, garantendo massima comodità.

Clementi cart are designed to support built-in ovens and make them mobile. The trolley provides a stable support surface perfect for optimising space in the kitchen or outdoors. The integrated castors allow easy movement, ensuring maximum convenience.



Carrello antracite per Super Master
Anthracite cart for Super Master



Carrello antracite per Master (disponibile anche ramato)
Anthracite cart for Master (also available in copper)



Carrello antracite per Smart e Smile
(per il modello Smile disponibile anche ramato)
Anthracite cart for Smart e Smile
(for Smile Oven also available in copper)

Misura forno Oven size	Colore Colour	Peso Weight	Codice Code	Prezzo Price
SUPER MASTER				
70 x 80 cm	Antracite Anthracite	Kg 60	KITCARRSM80	350,00 €
70 x 100 cm	Antracite Anthracite	Kg 70	KITCARRSM100	370,00 €
MASTER				
45 x 60 cm	Antracite Anthracite	Kg 45	KITCARR60	290,00 €
	Ramato Copper	Kg 45	KITCARR60R	400,00 €
45 x 80 cm	Antracite Anthracite	Kg 55	KitCARR80	290,00 €
	Ramato Copper	Kg 55	KITCARR80R	400,00 €
50 x 80 cm	Antracite Anthracite	Kg 55	KITCARR50	290,00 €
	Ramato Copper	Kg 55	KITCARR50R	400,00 €
50 x 100 cm	Antracite Anthracite	Kg 65	KITCARR100	290,00 €
	Ramato Copper	Kg 65	KITCARR100R	400,00 €
SMART				
45 x 60 cm	Antracite Anthracite	Kg 45	KITCARRECO60	290,00 €
45 x 80 cm	Antracite Anthracite	Kg 55	KITCARRECO80	290,00 €
45 x 100 cm	Antracite Anthracite	Kg 65	KITCARRECO100	290,00 €
SMILE				
40 x 50 cm	Antracite Anthracite	Kg 40	KITCARR40N	160,00 €
	Ramato Copper	Kg 40	KITCARR40R	220,00 €

Cavalletti Stands

Il cavalletto di supporto è la soluzione ideale per chi cerca un'opzione smart e versatile per sostenere il forno. Perfetto anche per chi ha in programma di incassare il forno in una cucina in muratura o strutture simili, garantisce robustezza, stabilità e la capacità di sostenere efficacemente il peso del forno.

The support stand is the ideal solution for those looking for a smart and versatile option to support their oven. It is also perfect for those planning to encase the oven in a masonry kitchen or similar structure. It provides strength, stability and the ability to effectively support the weight of the oven.



Misura forno Oven size	Codice Code	Prezzo Price
MASTER		
45 x 60 cm	CAVFO60	220,00 €
45 x 80 cm	CAVFO80	220,00 €
50 x 80 cm	CAVFO50	220,00 €
50 x 100 cm	CAVFO100	220,00 €
SMART		
45 x 60 cm	CAVFO60	220,00 €
45 x 80 cm	CAVFO80	220,00 €
45 x 100 cm	CAVFO45100	220,00 €
SMILE		
40 x 50 cm	CAVFO40	220,00 €



Stufe a legna con forno. Wood-burning stoves with oven.

Cucina e riscalda in un unico sistema integrato. Le nostre stufe a legna ti permettono di cucinare deliziose pietanze e, allo stesso tempo, riscaldare uno o più ambienti della casa con un'unica soluzione pratica. Inoltre, offrono la possibilità di produrre acqua sanitaria, garantendo un comfort domestico completo e multifunzionale.

Efficienza energetica e risparmio garantito.
Progettati per ottimizzare l'uso della legna, queste stufe riducono i consumi energetici e abbassano i costi di riscaldamento, mantenendo alta l'efficienza sia nella cottura che nella produzione di calore. Una soluzione intelligente per chi desidera risparmiare senza rinunciare alla qualità.

Sostenibilità e rispetto per l'ambiente
Le stufe a legna Clementi sono studiate per offrire un sistema di riscaldamento ecologico e sostenibile. Grazie alla combustione ottimizzata, riducono le emissioni e l'impatto ambientale, unendo la tradizione della cottura a legna con tecnologie moderne e rispettose dell'ambiente.

Versatilità e praticità senza compromessi.
Con un unico apparecchio, puoi riscaldare la tua casa e cucinare piatti dal sapore autentico. La combinazione di tutte queste funzioni in un'unica soluzione rende i nostri forni ideali per chi cerca versatilità, praticità e qualità in un prodotto compatto e affidabile.

Cooking and heating in one integrated system. Our wood-fired stoves allow you to cook delicious meals and, at the same time, heat one or more rooms in the house with one practical solution. In addition, they offer the possibility of producing domestic hot water, ensuring complete and multifunctional home comfort.

Energy efficiency and guaranteed savings.
Designed to optimise the use of wood, these stoves reduce energy consumption and lower heating costs, while maintaining high efficiency in cooking. A smart solution for those who want to save money without sacrificing quality.

Sustainability and respect for the environment.
Clementi wood-fired stoves are designed to offer an ecological and sustainable heating system. Thanks to optimised combustion, they reduce emissions and environmental impact, combining the tradition of wood-fired cooking with modern, environmentally friendly technology.

Versatility and practicality without compromise.
With a single appliance, you can heat your home and cook authentic-tasting dishes. The combination of all these functions in a single solution makes our ovens ideal for those looking for versatility, practicality and quality in a compact and reliable product.



Versatilità e comfort in un unico prodotto: cucina gustosi piatti con il forno a legna mentre riscaldi la tua casa. Un sistema efficiente ed ecologico che unisce tradizione e tecnologia moderna, garantendo risparmio energetico e rispetto per l'ambiente.
Versatility and comfort in a single product: cook tasty dishes with a wood-fired oven while heating your home. An efficient and ecological system that combines tradition and modern technology, guaranteeing energy savings and respect for the environment.



Le nostre stufe sono pensate per essere facili da utilizzare, gestire e mantenere alla temperatura ideale. Garantiamo un'operatività sicura e affidabile, dalla regolazione della temperatura al controllo del processo di cottura. Our stoves are designed to be easy to use, manage and maintain at the ideal temperature. We guarantee safe and reliable operation, from temperature regulation to control of the cooking process.



I nostri prodotti sono progettati per una pulizia semplice e veloce, il prodotto offre superfici lisce e facilmente accessibili. Per alcuni modelli, la camera di cottura del forno è smontabile, permettendo un'igiene profonda e accurata dopo ogni utilizzo. Our products are designed for quick and easy cleaning, offering smooth, easily accessible surfaces. For some models, the oven cooking chamber is removable, allowing for thorough and thorough hygiene after each use.



Le nostre stufe utilizzano componenti certificati di alta qualità, progettati per garantire prestazioni ottimali e massima sicurezza. Realizzati nel rispetto delle normative e degli standard necessari per il collegamento agli impianti di riscaldamento domestico, offrono affidabilità ed efficienza in ogni utilizzo. Our stoves use high-quality certified components, designed for optimal performance and maximum safety. Built to the regulations and standards required for connection to domestic heating systems, they offer reliability and efficiency in every use.



GUIDA ALL'ACQUISTO / Buying guides

	 STOVE/OVEN 2 IN 1	 EASY TO USE	 EASY TO CLEAN	 HIGH QUALITY COMPONENTS	 Canalizzazione aria Air canalization	 Impianto idraulico integrato Integrated hydraulic system	 Separatore impianto idraulico integrato Integrated Hydraulic system separator
ELITE	■	■	■	■	■	--	--
ELITE IDRO	■	■	■	■	--	■	■

Elite Classica

aria 13 kW / air 13 kW

stufa a legna + forno

wood fired + oven

Perchè comprare un prodotto Clementi?

Why should you buy a Clementi product?



STOVE/OVEN
2 IN 1

Un unico prodotto per cucinare e riscaldare: unisce tradizione, efficienza ed ecologia, garantendo risparmio energetico.

A single product for cooking and heating: it combines tradition, efficiency and ecology, ensuring energy savings.



EASY
TO CLEAN

I nostri prodotti sono facili da pulire, con superfici lisce e, alcuni, con camere di cottura smontabili per un'igiene profonda.

Our products are easy to clean, with smooth surfaces and, some, with removable cooking chambers for thorough hygiene.



EASY
TO USE

Le nostre stufe sono progettate per un utilizzo semplice, una gestione intuitiva e un controllo sicuro della temperatura e della cottura.

Our stoves are designed for easy operation, intuitive handling and safe temperature and cooking control.



HIGH QUALITY
COMPONENTS

Le nostre stufe, con componenti certificati, garantiscono sicurezza, prestazioni ottimali e conformità alle normative.

Our stoves, with certified components, guarantee safety, optimum performance and regulatory compliance.



La Stufa Elite Classica combina il fascino del calore tradizionale della legna con l'efficienza e la versatilità delle stufe moderne.

Dotata di un forno a legna con piano refrattario, capace di raggiungere i 400°C, include ventilazione, illuminazione e tre ripiani di cottura per prestazioni culinarie eccellenti.

The Elite Classic stove combines the charm of traditional wood heat with the efficiency and versatility of modern stoves.

Equipped with a refractory top wood oven, capable of reaching 400°C, it includes ventilation, lighting and three cooking shelves for excellent cooking performance.

La stufa offre tre modalità di funzionamento per la ventilazione:

- Esclusione totale per un funzionamento naturale senza ventilazione.
- Modalità automatica, in cui la ventilazione si attiva quando la stufa raggiunge la temperatura di esercizio e si spegne automaticamente al termine.
- Modalità manuale, che permette all'utente di gestire accensione, spegnimento e velocità della ventola.

Il forno a legna è ventilato e mantiene l'affidabilità e le prestazioni dei forni indiretti Clementi, garantendo una cottura uniforme e risultati ottimali. Una soluzione completa che unisce design, tecnologia e funzionalità.



Canalizzazione legna
Wood canalization

Elite Classica è canalizzabile, consentendo di distribuire aria calda in altri ambienti vicini tramite le uscite posteriori, utilizzando appositi riduttori opzionali.

Elite Classica is ductable, allowing warm air to be distributed to other nearby rooms via the rear outlets using optional reducers.

The stove offers three operating modes for ventilation:

- Total exclusion for natural operation without ventilation.
- Automatic mode, in which the ventilation is activated when the stove reaches operating temperature and switches off automatically when it is finished.
- Manual mode, which allows the user to manage the switching on and off and fan speed.

The wood-fired oven is ventilated and retains the reliability and performance of Clementi's indirect ovens, guaranteeing uniform cooking and optimal results. A complete solution combining design, technology and functionality.

Elite Classica

stufa a legna + forno
wood fired + oven

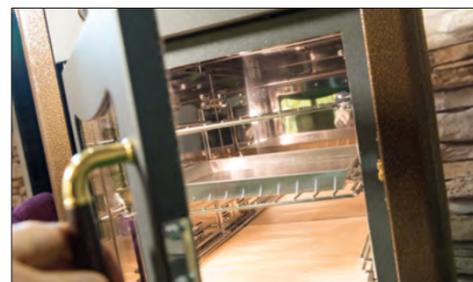
Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)	40x50x36
	3/4 kg
Camera di combustione (cm) Fire chamber (cm)	27x32,5x50



Scopri di più
Learn more

FORNO / OVEN

Materiale di isolamento Insulation material	Fibra ceramica Ceramic Fibre
Camera di cottura Cooking chamber	Acciaio inox 430 (fissa) 430 Stainless steel (fixed)
Livelli di cottura Cooking level	3
Base in pietra refrattaria Refractory stone base	✓
Griglia fuoco stampata Moulded fire grill	✓
Sportelli combustione e cottura Combustion and cooking doors	acciaio stainless steel
Illuminazione Lighting	2 lampade alogene 2 halogen lamps
Temperatura max di utilizzo Max. temperature of use	400°C



STUFA / STOVE

Potenza Power	13 kW
Ventilazione Fan	270 m³/h
Diametro uscita fumi Fume outlet hole	Ø130
Superficie media riscaldabile Average heatable area	100 m²
Rendimento Performance	77 %
Consumo di legna Wood consumption	30 kg ogni 10 ore 30 kg every 10 hours
Autonomia con un carico (15kg) One load (15kg) autonomy	3 ore 3 hours

INCLUSO NELLA SCATOLA INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer
- ✓ cappa con valvola cowl con valvola
- ✓ 2 griglie 2 grids

COMPLETA LA TUA STUFA CON GLI ACCESSORI A PAG. 147
COMPLETE YOUR STOVE WITH ACCESSORIES ON PAGE 147

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Pala
Tool



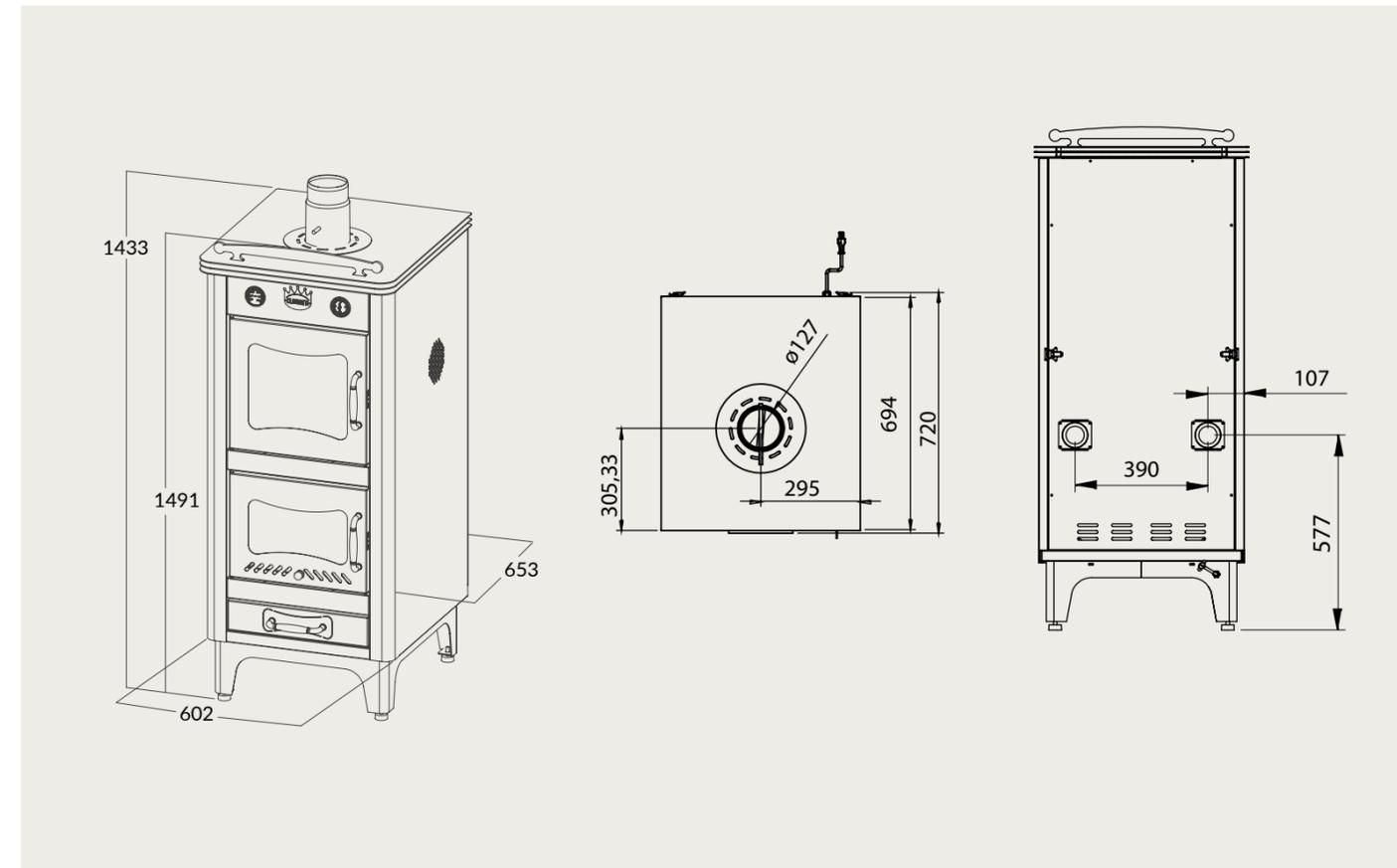
Teglia pane
Bread baking tray



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner



CLASSE AMBIENTALE
ENVIRONMENTAL CLASS ★★

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Ramato Copper	ELITE CLASSICA 13 KW RAMATA	Kg 280	FELITERA	€ 3.870,00
Avorio Ivory	ELITE CLASSICA 13 KW AVORIO	Kg 280	FELITEAV	€ 3.870,00
Bianco White	ELITE CLASSICA 13 KW BIANCA	Kg 280	FELITEBI	€ 3.870,00
Bordeaux Bordeaux	ELITE CLASSICA 13 KW BORDEAUX	Kg 280	FELITERO	€ 3.870,00

Elite Idro

idro 20 kW / hydro 20 kW

stufa a legna + forno wood fired + oven

Perchè comprare un prodotto Clementi? Why should you buy a Clementi product?



**STOVE/OVEN
2 IN 1**

Un unico prodotto per cucinare e riscaldare: unisce tradizione, efficienza ed ecologia, garantendo risparmio energetico.

A single product for cooking and heating: it combines tradition, efficiency and ecology, ensuring energy savings.



**EASY
TO CLEAN**

I nostri prodotti sono facili da pulire, con superfici lisce e, alcuni, con camere di cottura smontabili per un'igiene profonda.

Our products are easy to clean, with smooth surfaces and, some, with removable cooking chambers for thorough hygiene.



**EASY
TO USE**

Le nostre stufe sono progettate per un utilizzo semplice, una gestione intuitiva e un controllo sicuro della temperatura e della cottura.

Our stoves are designed for easy operation, intuitive handling and safe temperature and cooking control.



**HIGH QUALITY
COMPONENTS**

Le nostre stufe, con componenti certificati, garantiscono sicurezza, prestazioni ottimali e conformità alle normative.

Our stoves, with certified components, guarantee safety, optimum performance and regulatory compliance.



La Stufa Elite Idro è progettata per unire il calore tradizionale della legna alla funzionalità di un sistema di riscaldamento idraulico avanzato. Dotata di un forno a legna che raggiunge i 300°C, con piano refrattario, illuminazione e due ripiani di cottura, offre prestazioni eccellenti per la cottura e il riscaldamento.

The Elite Idro stove is designed to combine the traditional warmth of wood with the functionality of an advanced hydraulic heating system. Equipped with a wood oven that reaches 300°C, with refractory top, lighting and two cooking shelves, it offers excellent performance for cooking and heating.

Nella fiancata sinistra alloggia (nella parte superiore) il vaso di espansione aperto con galleggiante per il riempimento automatico, mentre nella parte inferiore è presente il vaso di espansione chiuso. La fiancata destra include, nella parte inferiore, lo scambiatore a piastre e due circolatori che separano il circuito chiuso dell'impianto domestico da quello a vaso aperto della caldaia Elite. Grazie a questo sistema integrato, non è necessario collocare il vaso di espansione aperto nel punto più alto dell'impianto, poiché il dislivello tra il circuito aperto e quello chiuso è già gestito all'interno della stufa stessa.



Impianto idraulico integrato
Integrated hydraulic system



Separatore impianto idraulico integrato
Integrated Hydraulic system separator

Elite Idro è equipaggiata di serie con tutta la componentistica idraulica necessaria, già montata a bordo macchina per una rapida installazione.

Elite Idro is equipped as standard with all the necessary hydraulic components, already mounted on the machine for quick installation.



Kit acqua sanitaria
Hot water kit

La stufa può essere ordinata con un kit opzionale per la produzione di acqua calda sanitaria, anch'esso installato a bordo macchina.

The stove can be ordered with an optional domestic hot water production kit, also installed on board.

The left side includes, in the upper part, the open expansion tank with float for automatic filling, and in the lower part, the closed expansion tank. The right side includes, in the lower part, the plate heat exchanger and two circulators that separate the closed circuit of the domestic system from the open vessel circuit of the Elite boiler.

Thanks to this integrated system, it is not necessary to place the open expansion vessel at the highest point of the system, as the difference in level between the open and closed circuits is already managed within the stove itself.

Elite Idro

stufa a legna + forno
wood fired + oven

Camera di cottura (cm) Cooking chamber (cm)	40x50x35
	3/4 kg
Camera di combustione (cm) Fire chamber (cm)	40x40x50



Scopri di più
Learn more

FORNO / OVEN

Materiale di isolamento Insulation material	Fibra ceramica Ceramic Fibre
Camera di cottura Cooking chamber	Acciaio inox 430 (fissa) 430 Stainless steel (fixed)
Livelli di cottura Cooking level	2
Base in pietra refrattaria Refractory stone base	✓
Griglia fuoco stampata Moulded fire grill	✓
Sportelli combustione e cottura Combustion and cooking doors	acciaio stainless steel
Illuminazione Lighting	1 lampada alogena 1 halogen lamp
Temperatura max di utilizzo Max. temperature of use	300°C

STUFA / STOVE

Potenza Power	20 kW
Diametro uscita fumi Fume outlet hole	Ø130
Superficie media riscaldabile Average heatable area	150 m²
Rendimento Performance	79 %
kW resi all'acqua (scambio indiretto) kW of water (plate heat exchanger)	16 kW
Consumo di legna Wood consumption	40 kg ogni 10 ore 40 kg every 10 hours
Autonomia con un carico (15kg) One load (15kg) autonomy	4 ore 4 hours

INCLUSO NELLA SCATOLA INCLUDED IN THE BOX

- ✓ termometro thermometer
- ✓ timer timer
- ✓ cappa con valvola cowl with valve
- ✓ 2 griglie 2 grids

Il forno a legna della Elite Idro funziona con la stessa affidabilità dei forni indiretti Clementi, raggiungendo la temperatura di utilizzo durante il riscaldamento dell'impianto. Tuttavia, se l'impianto o l'ambiente circostante sono già riscaldati, non sarà possibile alimentare ulteriormente la caldaia per aumentare la temperatura del forno.

The Elite Idro wood-fired oven works as reliably as the indirect Clementi ovens, reaching its operating temperature while the system is being heated. However, if the plant or the surrounding area is already heated, it will not be possible to further feed the boiler to increase the oven temperature.

COMPLETA LA TUA STUFA CON GLI ACCESSORI A PAG. 147
COMPLETE YOUR STOVE WITH ACCESSORIES ON PAGE 147

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Pala
Tool



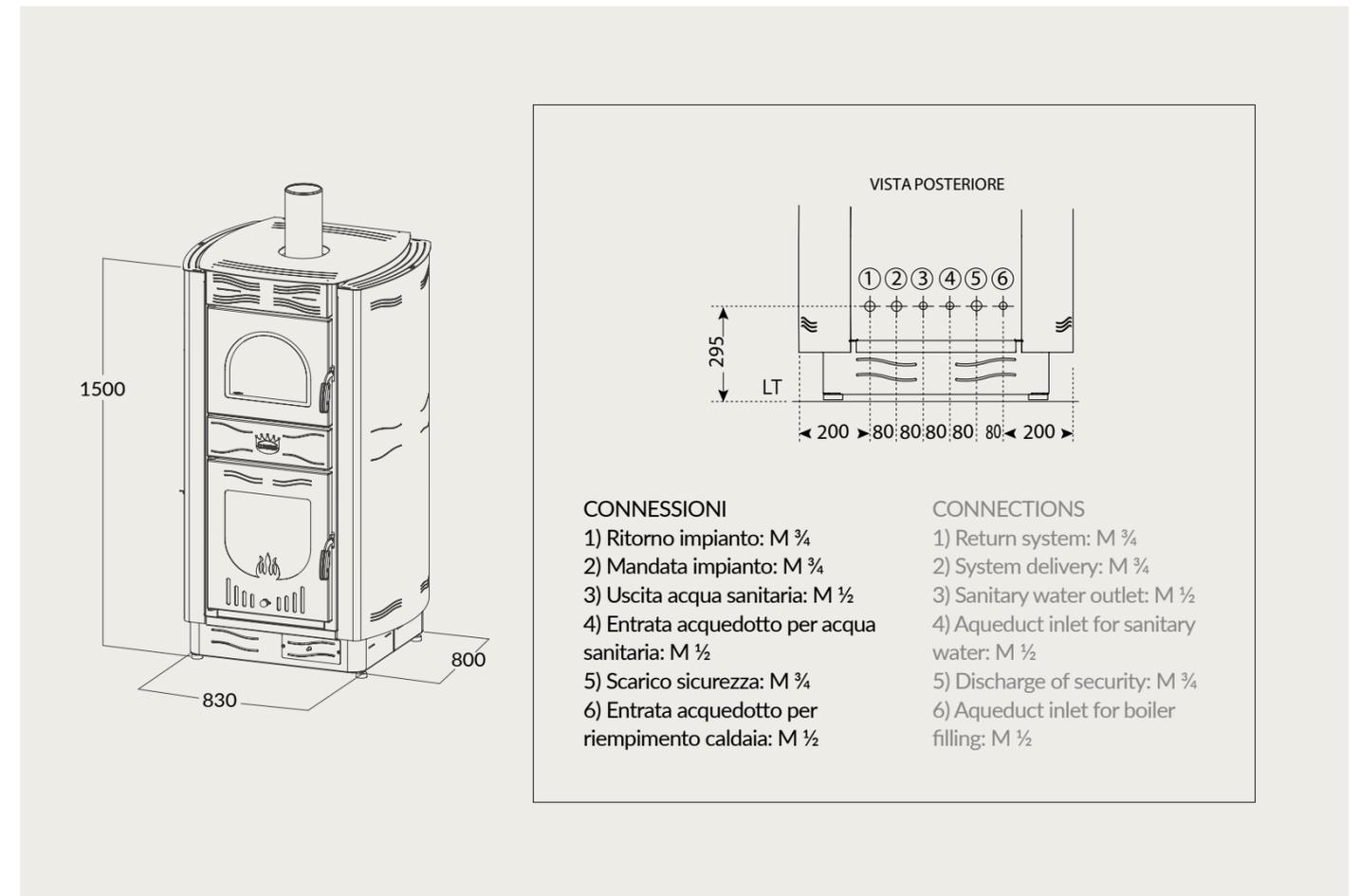
Teglia pane
Bread baking tray



Refrattario 2° piano
Refractory stone 2nd level



Sgrassatore professionale
Professional cleaner



CONNESSIONI

- 1) Ritorno impianto: M ¾
- 2) Mandata impianto: M ¾
- 3) Uscita acqua sanitaria: M ½
- 4) Entrata acquedotto per acqua sanitaria: M ½
- 5) Scarico sicurezza: M ¾
- 6) Entrata acquedotto per riempimento caldaia: M ½

CONNECTIONS

- 1) Return system: M ¾
- 2) System delivery: M ¾
- 3) Sanitary water outlet: M ½
- 4) Aqueduct inlet for sanitary water: M ½
- 5) Discharge of security: M ¾
- 6) Aqueduct inlet for boiler filling: M ½

CLASSE AMBIENTALE
ENVIRONMENTAL CLASS



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Ramato Copper	ELITE IDRO RAMATA NO ACQUA SANITARIA	Kg 350	SEILFKTC	€ 5.200,00
	ELITE IDRO RAMATA CON ACQUA SANITARIA	Kg 350	SEILFKTCS	€ 5.550,00
Grigio Grey	ELITE IDRO GRIGIA NO ACQUA SANITARIA	Kg 350	SEILFKTG	€ 5.200,00
	ELITE IDRO GRIGIA CON ACQUA SANITARIA	Kg 350	SEILFKTGS	€ 5.550,00
Bordeaux Bordeaux	ELITE IDRO BORDEAUX NO ACQUA SANITARIA	Kg 350	SEILFKTR	€ 5.200,00
	ELITE IDRO BORDEAUX CON ACQUA SANITARIA	Kg 350	SEILFKTRS	€ 5.550,00

BARBECUE A LEGNA

WOOD-FIRED BARBECUE



COTTURA & ARREDO

COOKING & DECORATION



La vera essenza del barbecue: l'originale a legna. È così che si ottiene il sapore aromatico che solo il legno può conferire. I barbecue Clementi sono realizzati con materiali di alta qualità, resistono nel tempo e mantengono la loro eleganza anche dopo anni di utilizzo. Un nostro barbecue non è solo un'ottima scelta per cucinare, ma anche un elemento di stile che arricchisce il tuo spazio esterno in ogni stagione dell'anno.

The true essence of the barbecue: the original wood-fired. This is how you get the aromatic flavour that only wood can impart. Clementi barbecues are made of high quality materials, they stand the test of time and retain their elegance even after years of use. One of our barbecues is not only a great choice for cooking, but also a stylish element that enriches your outdoor space all year round.

Tutto sul prodotto

All about the product

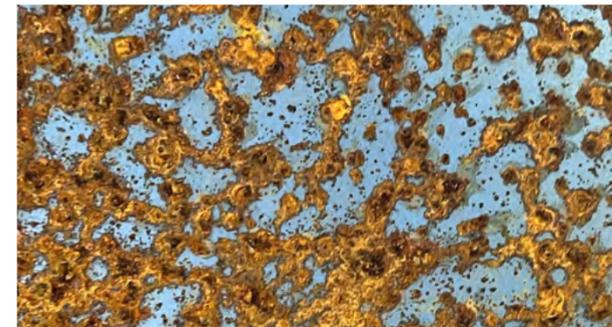


Semplicità rustica, fascino moderno.

I barbecue della linea Clementi, con il loro design minimale ed elegante, sono perfetti non solo come strumenti di cottura, ma anche come elementi di arredo per giardini, terrazze e strutture ricettive. Realizzati con materiali di alta qualità come l'acciaio corten e rifiniti con uno stile moderno, si integrano armoniosamente negli spazi esterni, aggiungendo un tocco di classe e valorizzando l'ambiente. Oltre al loro aspetto estetico, offrono un'autentica esperienza di cottura a legna, garantendo una cottura uniforme che esalta la succosità e i sapori naturali degli ingredienti.

Rustic simplicity, modern charm.

The barbecues in the Clementi range, with their minimalist and elegant design, are perfect not only as cooking tools, but also as furnishing elements for gardens, terraces and hospitality facilities. Made of high-quality materials such as corten steel and finished with a modern style, they blend harmoniously into outdoor spaces, adding a touch of class and enhancing the ambience. In addition to their aesthetic appearance, they offer an authentic wood-fired cooking experience, ensuring even cooking that brings out the juiciness and natural flavours of ingredients.



Come il vino, i nostri barbecue migliorano con il passare del tempo!

I barbecue Clementi sono costruiti in acciaio Corten, un materiale noto per la sua eccezionale resistenza e durabilità.

Il Corten offre una superficie robusta, resistente agli agenti atmosferici e alle alte temperature, perfetta per l'uso all'aperto. Esponendosi all'esterno, il Corten matura il suo colore, diventando sempre più bello con il tempo. Il processo di ossidazione inizia in azienda utilizzando esclusivamente un additivo naturale composto di acqua e sale ed è seguito personalmente dagli esperti del team Clementi, assicurando che ogni prodotto mantenga prestazioni elevate e un aspetto impeccabile anche dopo anni di utilizzo intenso.

Like wine, our barbecues improve over time!

Clementi barbecues are made from Corten steel, a material known for its exceptional strength and durability.

Corten offers a tough surface that is resistant to weathering and high temperatures, perfect for outdoor use.

When exposed to the elements, Corten matures and becomes more beautiful over time.

The oxidation process is carried out in-house, using only a natural additive of water and salt, and is personally supervised by the experts of the Clementi team, ensuring that each product retains its high performance and flawless appearance even after years of intensive use.

I nostri Plus

Our strong points



HOTPLATE COOKING

Superficie di cottura in acciaio alimentare, ideale per una cottura uniforme e sicura. Le piastre garantiscono una distribuzione ottimale del calore, permettendo di ottenere cibi succosi e croccanti, mantenendo il sapore autentico della griglia a legna. Facili da pulire, assicurano resistenza e durata nel tempo.

Food-grade steel cooking surface, ideal for even and safe cooking. The plates ensure optimal heat distribution, resulting in juicy, crispy food while retaining the authentic flavour of a wood-fired grill. Easy to clean, they ensure strength and durability.



DESIGN LINE

Unisci stile e funzionalità! Scegli un design moderno e pulito che arricchisce ogni ambiente, senza compromettere la praticità. I nostri prodotti non solo offrono prestazioni eccellenti, ma aggiungono un tocco di stile, integrandosi perfettamente in qualsiasi spazio, dalla cucina al giardino.

Combine style and functionality! Choose a modern, clean design that enhances any room without compromising on practicality. Our products not only offer excellent performance, but also add a touch of style, blending perfectly into any space, from the kitchen to the garden.



LONG LIFE

Realizzati con materiali di alta qualità, i nostri prodotti sono progettati per durare nel tempo e resistere alle più diverse condizioni atmosferiche. Adatti all'uso all'aperto, garantiscono prestazioni eccellenti e durature, indipendentemente dalla temperatura e dall'ambiente.

Made from high-quality materials, our products are designed to last and withstand a variety of weather conditions. Suitable for outdoor use, they guarantee excellent, long-lasting performance, regardless of temperature and environment.



Non sai quale prodotto consigliare al tuo cliente? Clementi ti semplifica la scelta con una tabella riassuntiva, pensata per confrontare facilmente i prodotti della gamma e trovare la soluzione ideale.

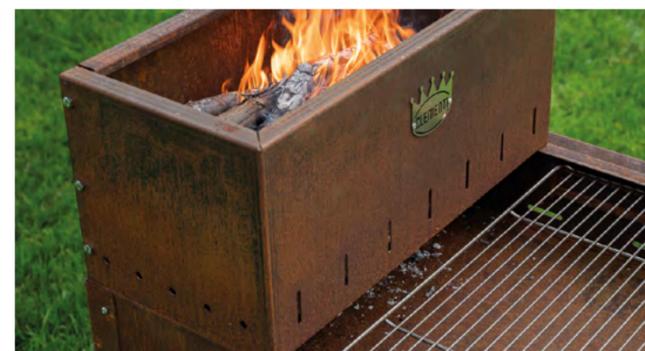
Not sure which product to recommend to your customer? Clementi makes it easy for you to choose with a summary table, designed to easily compare the products in the range and find the ideal solution.



PERFECT EMBERS

I nostri barbecue a legna della Serie Flipper sono dotati di un apposito vano per la combustione della legna, che permette alla brace, una volta formata, di cadere nel vano sottostante attraverso una griglia. Con l'apposita asta, è possibile spostare e regolare la brace sotto il cibo da cuocere, calibrando con precisione la quantità di calore per una cottura perfetta.

Our Flipper Serie wood barbecues are equipped with a special wood-burning compartment, which allows the embers, once formed, to fall into the compartment below through a grate. With the special rod, you can move and adjust the embers under the food to be cooked, precisely calibrating the amount of heat for perfect cooking.



EASY MOVE

I nostri barbecue a legna della Serie Flipper sono dotati di ruote robuste e resistenti, progettate per facilitare lo spostamento su qualsiasi superficie esterna, inclusi terreni irregolari come l'erba. Questo sistema di mobilità ti consente di posizionarli agevolmente dove preferisci, offrendoti la massima praticità e flessibilità di grigliare dove vuoi, per un'esperienza outdoor senza limiti.

Our Flipper Serie wood barbecues are equipped with sturdy, durable wheels designed for easy movement on any outdoor surface, including uneven ground such as grass. This mobility system allows you to easily place them wherever you like, giving you the convenience and flexibility to grill wherever you like, for a limitless outdoor experience.



Guida all'acquisto / Buying guides



LONG LIFE



DESIGN LINE



HOTPLATE COOKING



PERFECT EMBERS



EASY MOVE

COLORADO



ICON



SUPERFLIPPER



FLIPPER



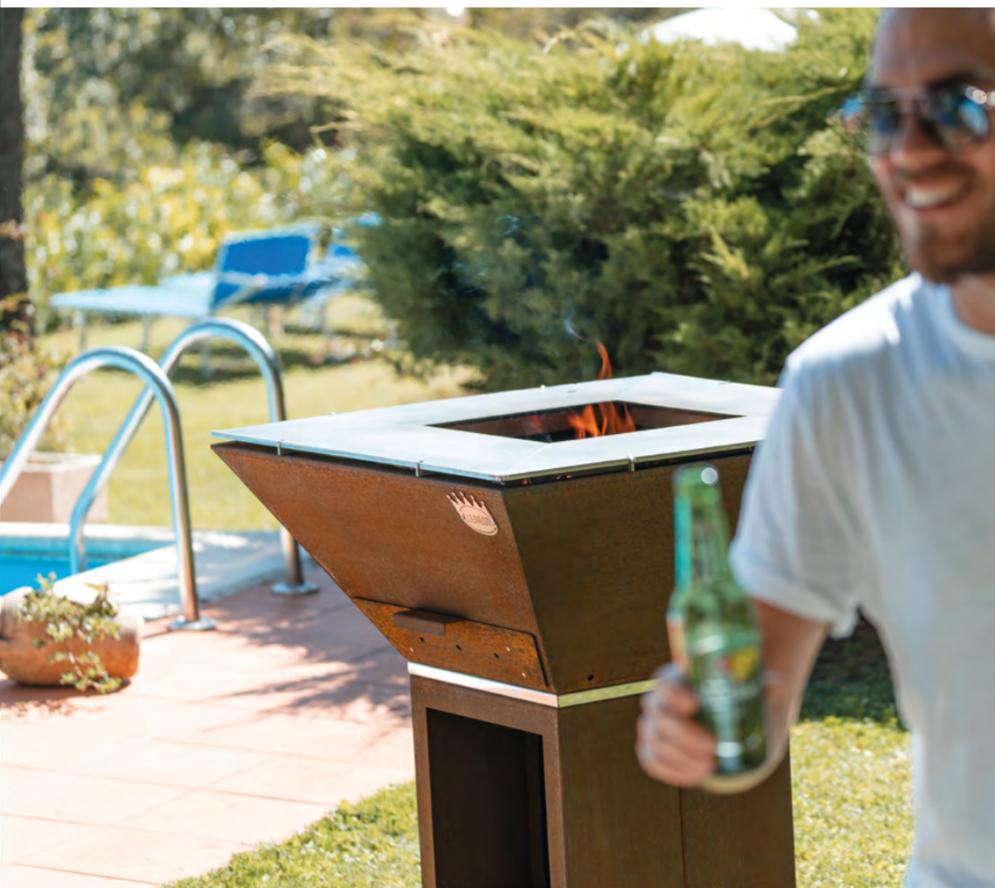


L'ARTE DELLA GRIGLIA CON UN TOCCO DI STILE

THE ART OF GRILLING WITH STYLE

Attorno al calore del fuoco nascono momenti indimenticabili: amici e familiari si riuniscono, storie si intrecciano, mentre il profumo della legna e dei cibi in cottura si mescola alle risate che riempiono l'aria.

Unforgettable moments are created around the warmth of the fire: friends and family gather, stories intertwine, while the scent of wood and cooking food mingle with the laughter that fills the air.



Colorado

a legna / wood fired

Perchè comprare un barbecue Clementi? Why should you buy a Clementi barbecue?



Costruiti con materiali di alta qualità per garantire massima durabilità, i nostri prodotti resistono nel tempo e offrono prestazioni eccellenti in ogni condizione atmosferica.

Constructed from high-quality materials to ensure maximum durability, our products stand the test of time and offer excellent performance in all weather conditions.practicality.



Aggiungi stile alla funzionalità! Scegli un design moderno che valorizza ogni ambiente, senza rinunciare alla praticità.

Add style to functionality! Choose a contemporary design that will enhance any room without sacrificing practicality.



Piastre in acciaio alimentare per cottura uniforme, calore ottimale e sapore autentico, facili da pulire e resistenti nel tempo.

Food-grade steel plates for even cooking, optimum heat and authentic flavour, easy to clean and durable.



Cassetto raccogli-cenere
Ash drawer



Camera del fuoco coibentata
Insulated fire chamber



Disponibile anche antracite
Available in anthracite version



PUOI ABBINARLO AI SUOI ACCESSORI (ACQUISTABILI SEPARATAMENTE)
CAN BE COMBINED WITH ITS ACCESSORIES (AVAILABLE SEPARATELY)

Li trovi tutti a pag. 143
See page 143 for all of them



Griglia centrale
central grid



Kit ruote (antracite) - disp. anche corten
Wheels kit (anthracite) - corten available



Coperchio (corten) - disp. anche antracite
Top (corten) - anthracite available

Colorado

a legna / wood fired



Scopri di più
Learn more



Piastre di cottura
Cooking plates

n. 4 - 80 x 23 cm ognuna
no. 4 - 80 x 23 cm each

Materiale piastre di cottura
Cooking plates material

Acciaio inox 304 (h 8mm)
304 Stainless steel (h 8mm)

Cassetto raccogli-cenere
Ash drawer

✓

Vano portalegna
Cooking time

✓

Materiale di isolamento vano fuoco
Fire chamber
Insulation material

Lana di roccia
Mineral wool

ACCIAIO CORTEN / CORTEN STEEL

- ✓ Alta resistenza meccanica High mechanical resistance
- ✓ Alta resistenza alla corrosione High corrosion resistance
- ✓ Alta resistenza al calore High heat resistance

Accessorio griglia che permette di cucinare contemporaneamente alla piastra utilizzando diverse tipologie di cottura.
Grill accessory for simultaneous griddle cooking using different cooking methods.



Piastre in acciaio inox 304 per uso alimentare dallo spessore consistente, adatte a qualsiasi cibo e cottura, anche su pentola.
304 Stainless steel plates for food use with consistent thickness, suitable for any food and cooking, even on a pan.

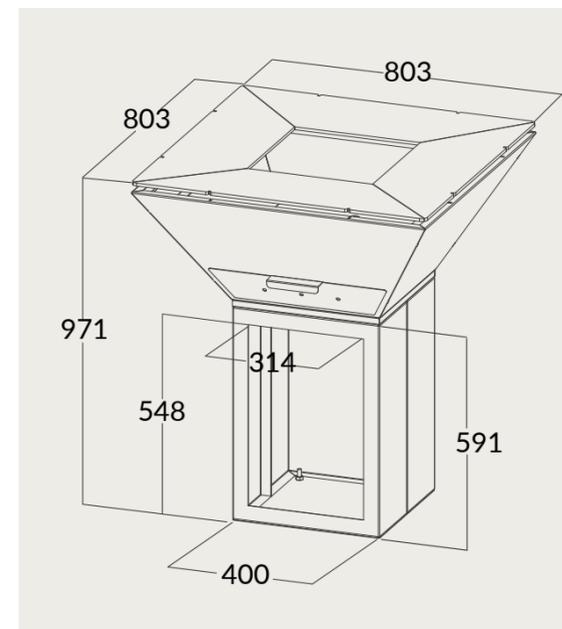
Coibentazione interna in lana di roccia su tutti i lati per mantenere il calore più a lungo.
Rock wool interior insulation on all sides to retain heat for longer.

Camera di combustione a legna.
Wood-fired combustion chamber.

Realizzato in Acciaio Corten. Resistente alla corrosione derivante da agenti atmosferici (pioggia, neve, sole, grandine), creato per durare nel tempo.
Made of Corten steel. Resistant to corrosion from atmospheric agents (rain, snow, sun, hail), created to last.

Vano deposito legna.
Wood storage.

Piedini regolabili.
Adjustable legs.



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
 Acciaio Corten Corten steel	COLORADO CORTEN	Kg 100	COL.PORLEG.COR	€ 1.590,00
 Antracite Anthracite	COLORADO ANTRACITE	Kg 100	COL.PORLEG.ANT	€ 1.590,00

COMPLETA IL TUO BARBECUE CON GLI ACCESSORI A PAG. 143
COMPLETE YOUR BARBECUE WITH ACCESSORIES ON PAGE 143

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Base in pietra lavica
Lava stone plate



Cuoci arrosticini
Sheep skewers support



Spatola
Spatula



Portalegna
Wood-holder



Sgrassatore per barbecue
Barbecue cleaner

Icon 80 / Icon 100

a legna / wood fired

Perchè comprare un barbecue Clementi?
Why should you buy a Clementi barbecue?



LONG LIFE

Costruiti con materiali di alta qualità per garantire massima durabilità, i nostri prodotti resistono nel tempo e offrono prestazioni eccellenti in ogni condizione atmosferica.

Constructed from high-quality materials to ensure maximum durability, our products stand the test of time and offer excellent performance in all weather conditions.practicality.



DESIGN LINE

Aggiungi stile alla funzionalità! Scegli un design moderno che valorizza ogni ambiente, senza rinunciare alla praticità.

Add style to functionality! Choose a contemporary design that will enhance any room without sacrificing practicality.



HOTPLATE COOKING

Piastre in acciaio alimentare per cottura uniforme, calore ottimale e sapore autentico, facili da pulire e resistenti nel tempo.

Food-grade steel plates for even cooking, optimum heat and authentic flavour, easy to clean and durable.



misura 80 cm
size 80 cm

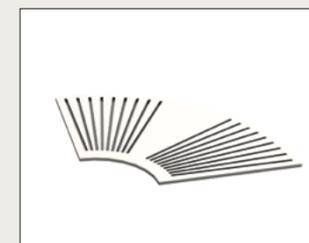


PUOI ABBINARLO AI SUOI ACCESSORI (acquistabili separatamente)
CAN BE COMBINED WITH ITS ACCESSORIES (available separately)

Li trovi tutti a pag. 143
See page 143 for all of them



Griglia centrale
central grid



Piastra per grigliare
Grill plate



Kit ruote (corten)
Wheels kit (corten)



Coperchio
Top

Icon 80 / Icon 100

a legna / wood fired



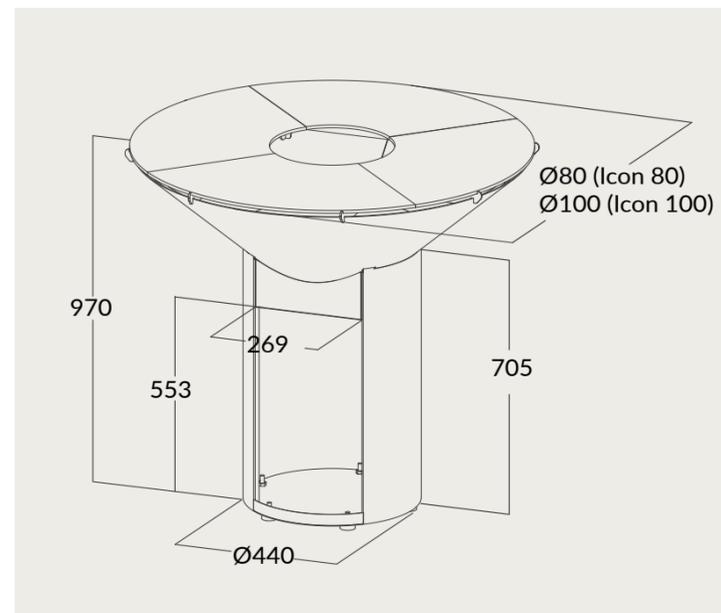
Scopri di più
Learn more



- Piastre di cottura (ICON 100)
Cooking plates (ICON 100) **n. 4 - 78,5 x 34,5 cm ognuna**
no. 4 - 78,5 x 34,5 cm each
- Piastre di cottura (ICON 80)
Cooking plates (ICON 80) **n. 4 - 63 x 25 cm ognuna**
no. 4 - 63 x 25 cm each
- Materiale piastre di cottura
Cooking plates material **Acciaio inox 304 (h 8mm)**
304 Stainless steel (h 8mm)
- Vano portalegna
Cooking time ✓

ACCIAIO CORTEN / CORTEN STEEL

- ✓ Alta resistenza meccanica High mechanical resistance
- ✓ Alta resistenza alla corrosione High corrosion resistance
- ✓ Alta resistenza al calore High heat resistance



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Acciaio Corten Corten steel	BBQ ICON 80	Kg 80	BBQICON80	€ 1.490,00
	BBQ ICON 100	Kg 100	BBQICON100	€ 2.500,00

COMPLETA IL TUO BARBECUE CON GLI ACCESSORI A PAG. 143
COMPLETE YOUR BARBECUE WITH ACCESSORIES ON PAGE 143

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Base in pietra lavica
Lava stone plate



Cuoci arrosticini
Sheep skewers support



Spatola
Spatula



Portalegna
Wood-holder

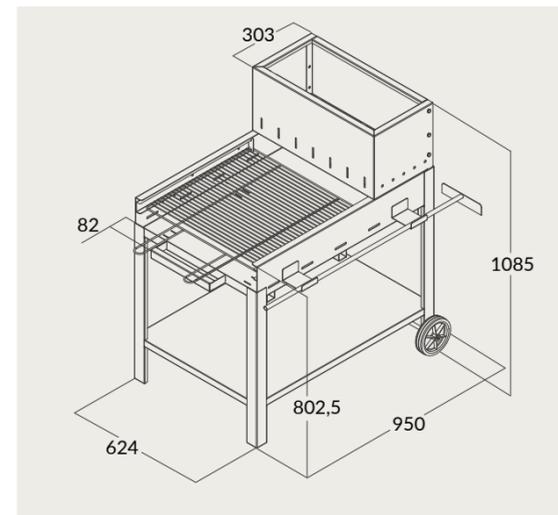


Sgrassatore per barbecue
Barbecue cleaner

Super Flipper a legna / wood fired



Scopri di più
Learn more



Area di cottura
Cooking area

60 x 53 cm

Materiale griglia di cottura
Cooking grid material

Acciaio inox 304
304 Stainless steel

Asta spostabrace
Fire tool

✓

Gambe posteriori con ruote
Rear legs with wheels

✓

ACCIAIO CORTEN / CORTEN STEEL

- ✓ Alta resistenza meccanica High mechanical resistance
- ✓ Alta resistenza alla corrosione High corrosion resistance
- ✓ Alta resistenza al calore High heat resistance



LONG
LIFE



PERFECT
EMBERS



EASY
MOVE



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
 Acciaio Corten Corten steel	SUPERFLIPPER CORTEN	Kg 50	SUPERFLIPPER	€ 480,00

COMPLETA IL TUO BARBECUE CON GLI ACCESSORI A PAG. 143
COMPLETE YOUR BARBECUE WITH ACCESSORIES ON PAGE 143

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Base in pietra lava
Lava stone plate



Cuoci arrosticini
Sheep skewers support



Spatola
Spatula



Tagliere tondo con impugnatura
Rounded chopping board



Sgrassatore per barbecue
Barbecue cleaner

NUOVI ACCESSORI
NEW ACCESSORIES
Li trovi tutti a pag. 146
See page 146 for all

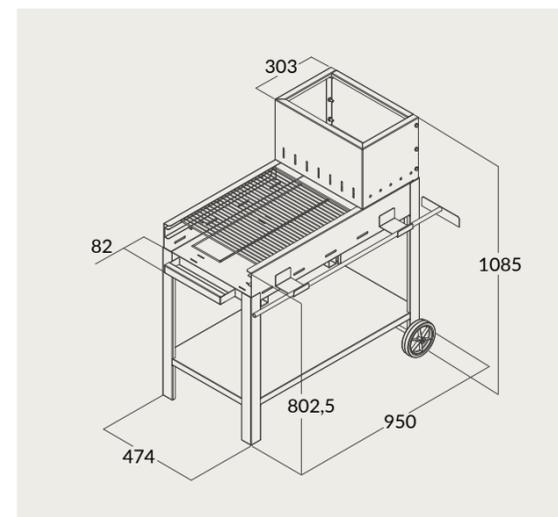
Flipper a legna / wood fired



Scopri di più
Learn more



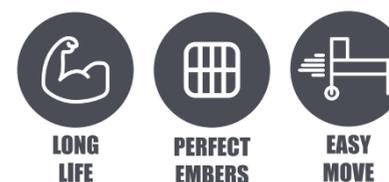
**NUOVI ACCESSORI
NEW ACCESSORIES**
Li trovi tutti a pag. 146
See page 146 for all



Area di cottura Cooking area	45 x 50 cm
Materiale griglia di cottura Cooking grid material	Acciaio inox 304 304 Stainless steel
Asta spostabrace Fire tool	✓
Gambe posteriori con ruote Rear legs with wheels	✓

ACCIAIO CORTEN / CORTEN STEEL

- ✓ Alta resistenza meccanica High mechanical resistance
- ✓ Alta resistenza alla corrosione High corrosion resistance
- ✓ Alta resistenza al calore High heat resistance



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes	Prezzo / Price
Acciaio Corten Corten steel	FLIPPER CORTEN	Kg 40	FLIPPER50	€ 380,00

COMPLETA IL TUO BARBECUE CON GLI ACCESSORI A PAG. 143
COMPLETE YOUR BARBECUE WITH ACCESSORIES ON PAGE 143

Altri accessori a pag. 149
See page 149 for all accessories



Base in pietra lava
Lava stone plate

Cuoci arrosticini
Sheep skewers support

Spatola
Spatula

Pala con impugnatura
Paddle with haft

Sgrassatore per barbecue
Barbecue cleaner

CLEMENTI FOR YOU

Scopri la selezione di accessori e ricambi originali Clementi, pensati per arricchire l'esperienza di cottura e garantire la lunga durata dei tuoi forni e barbecue. Ogni prodotto è progettato per offrire massima funzionalità e adattarsi perfettamente ai modelli della nostra gamma.

Discover the selection of original Clementi accessories and spare parts, designed to enrich the cooking experience and ensure the long life of your ovens and barbecues. Each product is designed to offer maximum functionality and fit perfectly with the models in our range.



ACCESSORI & RICAMBI

ACCESSORIES & SPARE PARTS



IL TUO CORNER CLEMENTI

YOUR CLEMENTI CORNER

Con questi strumenti di supporto alle vendite, l'azienda vuole rafforzare la propria brand identity ma anche creare una connessione immediata con il cliente finale e supportare chi, ogni giorno, sceglie di consigliare un prodotto Clementi. Questi materiali, non solo rendono i prodotti riconoscibili nei negozi, ma aiutano i clienti a comprenderne le caratteristiche distintive, spingendoli a scegliere un prodotto Clementi con convinzione rispetto alla concorrenza.

With these sales support tools, the company wants to strengthen its brand identity but also create an immediate connection with the end customer and support those who choose to recommend a Clementi product every day. These materials not only make products recognisable in shops, but also help customers understand their distinctive features, prompting them to choose a Clementi product with conviction over the competition.

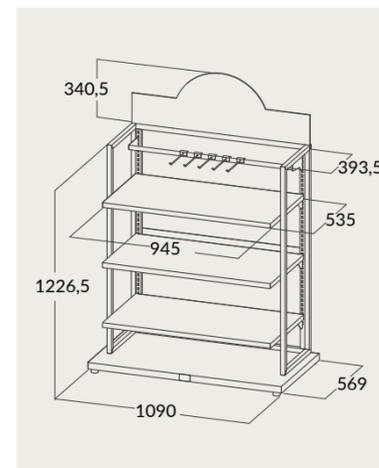
Espositore accessori / Accessories display

ESPOSITORE ACCESSORI
ACCESSORIES DISPLAY

ESPOSITOREACC

€ 1.100,00

(*) fornito smontato nel suo imballo
(*) supplied unassembled in its packaging



Scopri il nostro espositore accessori per brandizzare il tuo corner con stile. Con Clementi, valorizzi al massimo il forno esposto nel tuo negozio, creando uno spazio che riflette la nostra filosofia di qualità e tradizione.

Discover our accessories display to brand your corner in style. With Clementi, you make the most of the oven on display in your shop, creating a space that reflects our philosophy of quality and tradition.



Scopri qui tutti i materiali creati da Clementi per aiutarti nella vendita!

Discover here all the materials created by Clementi to help you sell!



Completa il tuo espositore con la nostra intera collezione di accessori. Contatta il tuo agente Clementi di fiducia o rivolgiti direttamente all'azienda per scoprire le offerte dedicate a te. Complete your display with our entire collection of accessories. Contact your trusted Clementi agent or contact the Company directly to find out about offers dedicated to you.



Puoi utilizzare l'espositore accessori anche per esporre il forno Crosti nel tuo punto vendita. You can also use the accessory display to show the Crosti Oven in your point of sale.

PER IL TUO FORNO A COTTURA DIRETTA PIZZA & CO.

FOR YOUR DIRECT-FIRED OVEN PIZZA & CO.

Accessori Accessories

SPORTELLO CHIUSURA IN VETRO - SERIE GOLD GLASS DOOR - GOLD SERIE

60 X 60 cm - G02049 - € 200,00
80 X 60 cm - G02023 - € 250,00
100 X 80 cm - G02058 - € 280,00

Realizzato in vetro resistente al calore, lo sportello assicura una chiusura affidabile, ottimizzando l'esperienza di cottura nel tuo forno e garantendo risultati perfetti ogni volta.

Made of heat-resistant glass, the door ensures reliable closure, optimising the cooking experience in your oven and guaranteeing perfect results every time.



SPORTELLO CHIUSURA IN VETRO - SERIE PULCINELLA GLASS DOOR - PULCINELLA SERIE

60 X 60 cm - G01355 - € 170,00
80 X 60 cm - G00640 - € 220,00
100 X 80 cm - G01406 - € 250,00

Realizzato in vetro resistente al calore, lo sportello assicura una chiusura affidabile, ottimizzando l'esperienza di cottura nel tuo forno e garantendo risultati perfetti ogni volta.

Made of heat-resistant glass, the door ensures reliable closure, optimising the cooking experience in your oven and guaranteeing perfect results every time.



MULTICOOKING SYSTEM

SERIE GOLD / GOLD SERIE
MULTICOOKGOLD

€ 199,00

SERIE Pulcinella / Pulcinella SERIE
MULTICOOKING

€ 199,00



L'accessorio Multicooking consente di trasformare il tuo forno per pizza Clementi in un vero e proprio barbecue dove grigliare carne, pesce o verdure. Questo accessorio espande le capacità del tuo forno, permettendoti di sperimentare una varietà di tecniche di cottura all'aperto. Ideale per chi desidera massimizzare l'utilizzo del proprio forno e raggiungere livelli di cottura da vero chef.

The Multicooking accessory allows you to transform your Clementi pizza oven into a real barbecue where you can grill meat, fish or vegetables. This accessory expands the capabilities of your oven, allowing you to experiment with a variety of outdoor cooking techniques. Ideal for those who want to maximise the use of their oven and achieve true chef levels of cooking.

KIT LEGNA WOOD KIT ADAPTER

Trasforma il tuo forno a gas Clementi in un forno a legna con il pratico kit legna. Facile da installare, include un copribriatore e un braciere portalegna e un camino con valvola. Con pochi passaggi, potrai ottenere la perfetta brace per cucinare le tue pizze come in un forno tradizionale a legna.

Turn your Clementi gas oven into a wood-burning oven with the handy wood kit. Easy to install, it includes a burner cover, a wood-burning brazier and a chimney with valve. With just a few steps, you will get the perfect embers to cook your pizzas just like in a traditional wood-fired oven.

KIT LEGNA PER CLEMENTINO A GAS WOOD KIT FOR CLEMENTINO GAS

G02156

€ 70,00



KIT LEGNA PER REMIDA WOOD KIT FOR REMIDA

G02429

€ 90,00



KIT LEGNA PER GOLD A GAS WOOD KIT FOR GOLD GAS

60 X 60 cm / 60 X 80 cm
G02155

€ 150,00



KIT LEGNA PER PULCINELLA A GAS WOOD KIT FOR PULCINELLA GAS

60 X 60 cm / 60 X 80 cm
G02154

€ 140,00



**PORTALEGNA
WOOD HOLDER**

Dimensioni / Dimensions
L182 P77 H94

PORTALE

€ 995,00

Il portalegna freestanding verniciato antracite è un accessorio robusto e capiente, costruito con materiali di alta qualità, è ideale per essere utilizzato all'aperto tutto l'anno senza deteriorarsi.

The anthracite-painted freestanding firewood holder is a robust and capacious accessory, constructed from high-quality materials, and is ideal for year-round outdoor use without deteriorating.



**REGOLATORE DI PRESSIONE
PRESSURE REGULATOR**

Disponibile per / Available for
GOLD, PULCINELLA, CLEMENTINO, REMIDA

REGOLATOREPRESSGPL30

€ 30,00



**TERMOMETRO LASER
LASER THERMOMETER**

C00978

€ 63,00



Facile da usare, basta premere il tasto centrale e puntare verso la zona di cui desideri conoscere la temperatura.

Easy to use, just press the central button and point to the area whose temperature you want to know.

**COPERTURA PER FORNI CON CARRELLO
COVER FOR OVEN WITH CART**

PULCINELLA / GOLD 60X60	COVERP60NL	€ 100,00
PULCINELLA / GOLD 80X60	COVERP80NL	€ 110,00
PULCINELLA / GOLD 100X60	COVERP100NL	€ 120,00

**COPERTURA PER FORNI SENZA CARRELLO
COVER FOR OVEN WITHOUT CART**

PULCINELLA / GOLD 60X60	COVERFA60N	€ 80,00
PULCINELLA / GOLD 80X60	COVERFA80N	€ 90,00
PULCINELLA / GOLD 100X60	COVERFA100N	€ 100,00
CLEMENTINO / REMIDA	COVERCLEMENTIN	€ 80,00



Realizzata in Poly, è resistente all'acqua, traspirante ed essendo anti-UV, garantisce la massima protezione contro gli agenti atmosferici. Colore nero elegante, perfetto per ogni ambiente esterno.

Made of Poly, it is water-resistant, breathable and UV-resistant, providing maximum protection against the elements. Elegant black colour, perfect for any outdoor environment.

PER IL TUO FORNO A COTTURA INDIRECTA SAPORE & TRADIZIONE

FOR YOUR INDIRECT-FIRED OVEN SAVOUR & TRADITION

Accessori / Accessories

**2° PIANO REFRAATTARIO
REFRACTORY LAYER FOR
2nd FLOOR**



(*) piana refrattaria divisa in 2 pezzi
refractory plate split into 2 pieces

(**) piana refrattaria divisa in 3 pezzi
refractory plate split into 3 pieces

N.B. costo di spedizione € 35,00 + iva
delivery cost € 35,00 + vat

Misura forno Oven size	Dimensione piana Layer size	Codice Code	Prezzo Price
MASTER			
45 x 60 cm	37 x 54,5 cm	P2PNMASTER60	€ 125,00
45 x 80 cm	37 x 74,5 cm	P2PNMASTER80	€ 125,00
50 x 80 cm	40 x 74,5 cm	P2PNMASTER5080	€ 125,00
50 x 100 cm	40 x 94,5 cm	P2PNMASTER50100	€ 140,00
SUPER MASTER			
70 x 80 cm	62,5 x 74,5 cm (*)	P2PNSM80	€ 220,00
70 x 100 cm	63 x 94 cm (**)	P2PNSM100	€ 250,00
SMART			
45 x 60 cm	37 x 54,5 cm	P2PNSMART60	€ 125,00
45 x 80 cm	37 x 74,5 cm	P2PNSMART80	€ 125,00
45 x 100 cm	37 x 94,5 cm	P2PNSMART100	€ 140,00
SMILE			
40 x 50 cm	34 x 44 cm	P2PNSMILE	€ 125,00
PICCOLO GIOIELLO			
45 x 50 cm	35 x 40 cm	P2PNPG	€ 125,00

TEGLIA IN ALLUMINIO
 ALUMINIUM BAKING PAN


(*) nel ripiano del forno sono previste due mezze teglie della dimensione indicata
 two half-baking tins of the indicated size are provided in the oven shelf

Misura forno Oven size	Dimensione teglia Pan size	Codice Code	Prezzo Price
MASTER			
45 x 60 cm	40 x 55 cm	D01040	€ 45,00
45 x 80 cm	40 x 75 cm	D00189	€ 50,00
50 x 80 cm	45 x 75 cm	D00156	€ 55,00
50 x 100 cm	45 x 45 cm (*)	D00006	€ 45,00 cad.
SUPER MASTER			
70 x 80 cm	60 x 37,5 cm (*)	D00504	€ 50,00 cad.
70 x 100 cm	60 x 47 cm (*)	D00506	€ 50,00 cad.
SMART			
45 x 60 cm	40 x 55 cm	D01040	€ 45,00
45 x 80 cm	40 x 75 cm	D00189	€ 50,00
45 x 100 cm	40 x 48 cm (*)	D00079	€ 45,00 cad.
SMILE			
40 x 50 cm	44,5 x 33 cm	D01036	€ 40,00
PICCOLO GIOIELLO			
45 x 50 cm	45 x 37,5 cm	TEALLPGS	€ 35,00

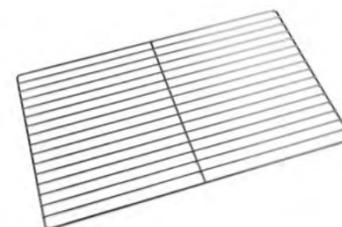
KIT PORCHETTA
 ROAST-PIG KIT


Misura forno Oven size	Codice Code	Prezzo Price
MASTER		
45 x 60 cm	KITPORCH60	€ 85,00
45 x 80 cm	KITPORCH80	€ 92,00
50 x 80 cm	KITPORCH50	€ 97,00
50 x 100 cm	KITPORCH100	€ 114,00
SUPER MASTER		
70 x 80 cm	KITPORCHSM	€ 156,00
70 x 100 cm	KITPORCHSM100	€ 182,00
SMART		
45 x 60 cm	KITPORCH60	€ 85,00
45 x 80 cm	KITPORCH80	€ 92,00
45 x 100 cm	KITPORCH45100	€ 110,00
SMILE		
40 x 50 cm	KITPORCH40	€ 70,00

TEGLIA PER IL PANE
 BREAD BAKING PAN


(*) nel ripiano del forno sono previste due mezze teglie della dimensione indicata
 two half-baking tins of the indicated size are provided in the oven shelf

Misura forno Oven size	Dimensione teglia Pan size	Codice Code	Prezzo Price
MASTER			
45 x 60 cm	40 x 55 cm	TEPANE60	€ 59,00
45 x 80 cm	40 x 75 cm	TEPANE80	€ 64,00
50 x 80 cm	45 x 75 cm	TEPANE50	€ 67,00
50 x 100 cm	45 x 90 cm	TEPANE100	€ 76,00
SUPER MASTER			
70 x 80 cm	60 x 75 cm	TEPANESM	€ 96,00
70 x 100 cm	60 x 47 cm (*)	TEPANESM100AMETÀ	€ 75,00 cad.
SMART			
45 x 60 cm	40 x 55 cm	TEPANE60	€ 59,00
45 x 80 cm	40 x 75 cm	TEPANE80	€ 64,00
45 x 100 cm	40 x 90 cm	TEPANE45100	€ 70,00
SMILE			
40 x 50 cm	44,5 x 33 cm	TEPANE40	€ 59,00

GRIGLIA PIANA
 PLAIN GRILL


Misura forno Oven size	Dimensione griglia Grill size	Codice Code	Prezzo Price
MASTER			
45 x 60 cm	43 x 58 cm	D01039	€ 40,00
45 x 80 cm	43 x 75 cm	D00186	€ 45,00
50 x 80 cm	48 x 75 cm	D00002	€ 50,00
50 x 100 cm	48 x 90 cm	D00003	€ 55,00
SUPER MASTER			
70 x 80 cm	67 x 74,5 cm	D00170	€ 85,00
70 x 100 cm	67 x 95 cm	D01016	€ 105,00
SMART			
45 x 60 cm	43 x 58 cm	D01039	€ 40,00
45 x 80 cm	43 x 75 cm	D00186	€ 45,00
45 x 100 cm	43 x 90 cm	D00078	€ 50,00
SMILE			
40 x 50 cm	38 x 48 cm	D00590	€ 30,00
PICCOLO GIOIELLO			
45 x 50 cm	42,8 x 48 cm	D00012	€ 30,00

GRIGLIA PIANA (VECCHIO MODELLO)
 PLAIN GRILL (OLD MODEL)

Misura forno Oven size	Dimensione griglia Grill size	Codice Code	Prezzo Price
45 x 60 cm	44 x 55 cm	GRIPIA60	€ 74,00
45 x 80 cm	44 x 75 cm	GRIPIA80	€ 76,00
50 x 80 cm	49 x 75 cm	GRIPIA50	€ 85,00
50 x 100 cm	49 x 95 cm	GRIPIA100	€ 100,00

CAPPA CON VALVOLA
 FLUE WITH VALVE

C00669

€ 93,00

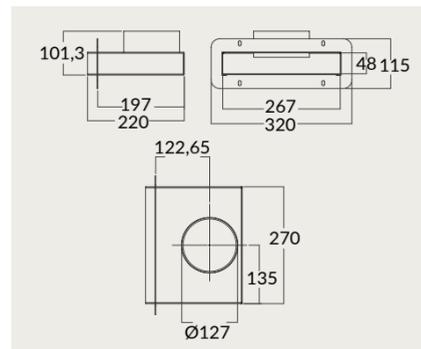
ADATTATORE USCITA FUMI
DOMUS DA INCASSO
 DOMUS FLUE GAS OUTLET
 BUILT-IN ADAPTER

G02390

€ 56,00

Utilizza l'adattatore per convogliare i fumi e direzionarli verso aree dove non creano disturbo. È possibile completare l'installazione aggiungendo le tubazioni necessarie, acquistabili separatamente.

Use the adapter to direct fumes to areas where they do not create a nuisance. The installation can be completed by adding the necessary pipes, which can be purchased separately.



PER IL TUO BARBECUE

COTTURA & ARREDO

FOR YOUR INDIRECT-FIRED OVEN COOKING & DECORATION

MENSOLO LATERALE
 SIDE SHELF


Misura forno Oven size	Codice Code	Prezzo Price
MASTER / SUPERMASTER		
45 x 60 cm	MENSLAT60	€ 70,00
45 x 80 cm / 50 x 80 cm / 70 x 80 cm	MENSLAT80	€ 80,00
50 x 100 cm / 70 x 100 cm	MENSLAT100	€ 90,00
SMART		
45 x 80 cm	MENSLAT80	€ 80,00
45 x 100 cm	MENSLAT100	€ 90,00
SMILE		
40 x 50 cm	MENSLAT40	€ 65,00

SPORTELLI IN ACCIAIO
CON APERTURA CONTRARIA
 STAINLESS STEEL DOORS
 WITH OPPOSITE OPENING

Disponibile per / Available for
 SMART 45 X 60
 SMART 45 X 80
 SMART 45 X 100

€ 100,00
 supplemento da aggiungere al prezzo di listino
 to be added to the list price

In caso di necessità puoi avere il tuo forno Smart con gli sportelli ad apertura contraria, indicandolo al momento dell'ordine.

If you wish, you can have your Smart oven with doors that open in opposite directions by specifying this when placing your order.



Accessori

Accessories

KIT RUOTE
 WHEELS KIT

Dimensioni / Dimensions
 L182 P77 H94

ADATTO A: COLORADO / ICON 80 / 100
 SUITABLE FOR: COLORADO / ICON 80 / 100

Corten / Corten
 KITRUOCORTEN

€ 220,00

Antracite / Anthracite
 KITRUOANTR

€ 226,00

Questo accessorio ti consente di spostare il tuo barbecue con facilità, permettendoti di posizionarlo nel punto ideale del tuo giardino ogni volta che lo desideri.

This accessory allows you to move your barbecue easily, allowing you to place it in the ideal spot in your garden whenever you wish.



COPERCHIO COLORADO COLORADO TOP

Corten / Corten
G01572

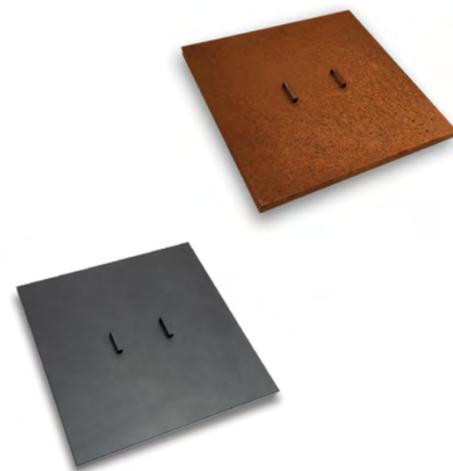
€ 85,00

Antracite / Anthracite
COPCOLANTR

€ 138,00

Il coperchio protettivo è progettato per proteggere il tuo barbecue quando non è in uso, evitando anche l'accumulo di acqua piovana. Proteggi il tuo barbecue! Durerà ancora più a lungo.

The protective cover is designed to protect your barbecue when not in use, while also preventing the accumulation of rainwater. Protect your barbecue! It will last even longer.



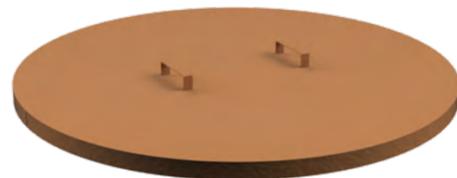
COPERCHIO ICON ICON TOP

Corten / Corten

ICON 80 - G02015 - € 85,00
ICON 100 - G02414 - € 95,00

Il coperchio protettivo è progettato per proteggere il tuo barbecue quando non è in uso, evitando anche l'accumulo di acqua piovana. Proteggi il tuo barbecue! Durerà ancora più a lungo.

The protective cover is designed to protect your barbecue when not in use, while also preventing the accumulation of rainwater. Protect your barbecue! It will last even longer.



PIASTRA PER GRIGLIARE ICON ICON GRILL PLATE

ICON80 - PICON80

€ 250,00

ICON100 - PICON100

€ 338,00

Acquista questa speciale piastra per grigliare al meglio i tuoi cibi preferiti. Grazie alle feritoie nell'acciaio, il calore del fuoco raggiunge direttamente gli alimenti, garantendo una rosolatura più intensa e perfetta.

Buy this special kind of plate to grill your favourite foods to perfection. Thanks to the slits in the steel, the heat of the fire reaches the food directly, ensuring a more intense and perfect browning.



GRIGLIA COLORADO COLORADO BBQ GRILL

G01580

€ 220,00

L'accessorio griglia centrale consente una cottura diretta a contatto con il fuoco, ideale per quei cibi che richiedono maggiore esposizione alla fiamma per esprimere al meglio tutto il loro sapore.

The central grill accessory allows direct cooking in contact with the fire, ideal for those foods that require greater exposure to the flame to express their full flavour.



GRIGLIA ICON ICON BBQ GRILL

GRICON

€ 220,00

L'accessorio griglia centrale consente una cottura diretta a contatto con il fuoco, ideale per quei cibi che richiedono maggiore esposizione alla fiamma per esprimere al meglio tutto il loro sapore.

The central grill accessory allows direct cooking in contact with the fire, ideal for those foods that require greater exposure to the flame to express their full flavour.



PIASTRA IN PIETRA LAVICA LAVA STONE PLATE

50 x 4 x 2 cm

PPL01

€ 90,00

Sfrutta le proprietà uniche della pietra lavica per una cottura uniforme e salutare! Riscaldandola lentamente sul barbecue o direttamente alla fiamma, trattiene e distribuisce il calore in modo omogeneo su tutta la superficie. Ideale per cuocere carne, pesce, verdure o pane, senza bisogno di aggiungere grassi o oli, esaltando i sapori naturali degli alimenti.

Use the unique properties of lava rock to cook evenly and healthily! When heated slowly on a barbecue or directly over a flame, it retains and distributes heat evenly over the entire surface. Ideal for cooking meat, fish, vegetables or bread without the need to add fat or oil, bringing out the natural flavours of the food.



PER LA TUA STUFA

FOR YOUR STOVE



Con gli accessori di questa pagina puoi completare al meglio il tuo barbecue Flipper e Superflipper.
With the accessories on this page you can complete your Flipper and Superflipper barbecue.

**SUPPORTO PER CUOCI
ARRISTICINI**
SHELF FOR SHEEP
SKEWERS
SUPPORT



L04149

€ 20,00

PALETTA PER BRACE
EMBERS SHOVEL



G02439

€ 20,00

CUOCI ARROSTICINI
SHEEP SKEWERS
SUPPORT
13 x 40,4 x 8,4 cm

CAR

€ 30,00

Questo accessorio indispensabile, progettato per essere utilizzato sul barbecue, garantisce una cottura perfetta degli arrosticini, mantenendoli succosi e saporiti. Grazie al suo design, protegge i bastoncini di legno dal calore diretto e assicura risultati professionali con estrema facilità anche a casa.

This must-have accessory, designed for use on the barbecue, guarantees perfect cooking of sheep skewers, keeping them juicy and tasty. Its design protects the wooden sticks from direct heat and ensures professional results with ease even at home.



MENSOLA LATERALE FLIPPER/ SUPERFLIPPER
LATERAL SHELF FLIPPER/SUPERFLIPPER

G00535

€ 40,00



PARAFIAMMA
FIRE SCREEN

FLIPPER - L06140

€ 35,00

SUPERFLIPPER - L06146

€ 40,00

Il parafiamma offre un'ulteriore protezione mentre cucini, mantenendoti al sicuro anche quando le fiamme nella legna si alzano per creare la brace perfetta.

The fire screen offers additional protection while cooking, keeping you safe even when the flames in the wood rise to create the perfect embers.



KIT CANALIZZAZIONE
CANALIZATION KIT

Disponibile per / Available for
ELITE CLASSICA
G01402

€ 150,00

Questo kit ti permette di riscaldare le stanze della tua casa: l'aria calda prodotta dalla combustione viene spinta attraverso dei ventilatori posti all'interno del dispositivo. Il sistema di tubi trasporta l'aria nelle altre stanze della casa, scaldando tutti gli ambienti in maniera uniforme. A seconda delle esigenze, inoltre, si possono scegliere più uscite per l'aria.

This kit allows you to heat the rooms in your home: hot air produced by combustion is forced through fans placed inside the unit. The pipe system transports the air to the other rooms in the house, heating them all evenly. Depending on your needs, you can also choose several air outlets.



Accessori Accessories

PER TUTTI I PRODOTTI

FOR ALL PRODUCTS

TEGLIA ALLUMINIO ELITE
ELITE ALUMINIUM BAKING PAN

D01036

€ 40,00



TEGLIA PANE ELITE
ELITE BREAD BAKING PAN

TEPANE40

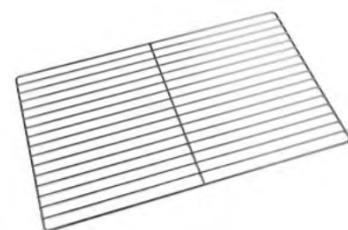
€ 61,00



GRIGLIA PIANA ELITE
ELITE PLAIN GRILL

D00590

€ 30,00



KIT PORCHETTA ELITE
ELITE ROAST-PIG KIT

KITPORCH40

€ 70,00



CAPPA CON VALVOLA
FLUE WITH VALVE

C00669

€ 93,00



Accessori Accessories

VASCHETTA IMPASTO
PIZZA/PANE
PIZZA/BREAD
DOUGH BOX
(40 X 30 X 10 cm)

VIP431

€ 16,00



COPERCHIO
PER VASCHETTA
BOX COVER
(40 X 30 cm)

CVIP43

€ 12,00



VASCHETTA IMPASTO
PIZZA/PANE
PIZZA/BREAD
DOUGH BOX
(60 X 40 X 10 cm)

VIP641

€ 22,00



COPERCHIO
PER VASCHETTA
BOX COVER
(60 X 40 cm)

CVIP64

€ 22,00



**TAGLIERE TONDO CON
IMPUGNATURA**
ROUNDED CHOPPING
BOARD
(Ø 33 cm)



TT01
€ 45,00

**TAGLIERE TONDO CON
SPICCHI INCISI**
ROUNDED CHOPPING
BOARD WITH SEGMENTS
(Ø 44 cm)



TT02
€ 35,00

PALA CON IMPUGNATURA
PADDLE WITH HAFT
(55 X 35 cm)



TR02
€ 45,00

TAGLIAPASTA
DOUGH CUTTER



TA01
€ 10,00

PALETTA TRIANGOLARE
TRIANGULAR PIZZA
SLICE



PT01
€ 10,00

ROTELLA TAGLIAPIZZA
WHEEL PIZZA CUTTER



RT01
€ 12,00

SPATOLA
SPATULA



SP01
€ 10,00

GUANTO ANTISCIVOLO
NON-SLIP GLOVE



GUANTOANTIS
€ 35,00 (1 pz.)

GUANTO IN SILICONE
SILICONE GLOVE



GUANTOSIL
€ 35,00 (1 pz.)

**PALA PROFESSIONALE
IN ALLUMINIO
SMONTABILE**
REMOVABLE
PROFESSIONAL
ALUMINIUM SHOVEL



L .120 cm
31 x 30 cm

PP01N
€ 80,00

**PALETTINO
PROFESSIONALE
SMONTABILE**
REMOVABLE
ROUNDED
PROFESSIONAL
ALUMINIUM SHOVEL



L .120 cm
Ø 23 cm

PPT01N
€ 70,00

**SPAZZOLA
SMONTABILE**
REMOVABLE
BRUSH



L .120 cm
5 x 15 cm

SPZ01N
€ 45,00

SET PROFESSIONALE
3 PEZZI
PROFESSIONAL TOOL
SET (3 PCS)

KPP02N
€ 150,00



**PALA RETTANGOLARE
INOX**
RECTANGULAR
STEEL SHOVEL

L .120 cm
30 x 25 cm

PALA

€ 50,00



**PALA TONDA
INOX**
ROUNDED
STEEL SHOVEL

L .110 cm
Ø 17 cm

PALAT

€ 50,00



**SPAZZOLA
BRUSH**

L .105 cm
5 x 15 cm

SPAZZOLA

€ 50,00



**KIT PALE
3 PEZZI**
TOOL SET
(3 PCS)

KP02

€ 99,00



**PULITORE PROFESSIONALE
PER ACCIAIO**
PROFESSIONAL CLEANER
FOR STEEL

500 ml

DETINOX

€ 35,00



SGRASSATORE PER GRIGLIE
GRILL DEGREASER

1000 ml

DETGRI

€ 30,00

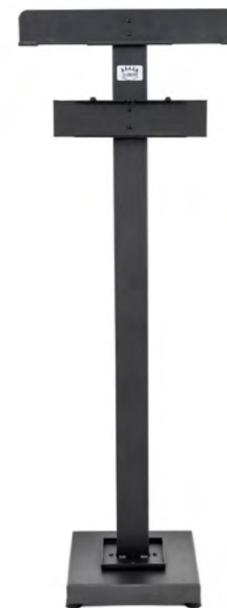


**SUPPORTO PORTAPALE
FREESTANDING**
FREESTANDING
TOOLS HOLDER

L .142 cm
51 x 33 cm

PORTAPALE

€ 265,00



SET COMPLETO PER PIZZA (6 PEZZI)
COMPLETE PIZZA SET (6 PIECES)

KPIZZA6N

€ 75,00

IL SET È COMPOSTO DA
THE SET CONSISTS OF

PALA CON MANICO / SHOVEL WITH HANDLE
ROTELLA TAGLIAPIZZA / WHEEL PIZZA CUTTER
PENNELLO / COOKING BRUSH
PINZA / COOKING TONGS
PALETTA TRIANGOLARE / TRIANGULAR PIZZA SLICE
MEZZALUNA DA CUCINA / COOKING HALF-MOON



**SUPPORTO PORTAPALE
+ SET PALE
PROFESSIONALE**
SHOVEL HOLDER +
PROFESSIONAL TOOL SET

PORTAPALEKIT

€ 400,00



**TERMOMETRO SMART
WIRELESS PER ALIMENTI**
"MEATER"
WIRELESS SMART FOOD
THERMOMETER
"MEATER"

MEATER

€ 185,00

Questo kit ti permette di riscaldare le stanze della tua casa: l'aria calda prodotta dalla combustione viene spinta attraverso de.Nortus, Catus rem remposu ltodiu que nones! Ad se, ame co erdi con tude dit, des virmaionsu cont. Fulissu legiti, con senat, comnitilnem iaequi tes locum quitam, quosto hoca contervirit.

Questo kit ti permette di riscaldare le stanze della tua casa: l'aria calda prodotta dalla combustione viene spinta attraverso de.Nortus, Catus rem remposu ltodiu que nones! Ad se, ame co erdi con tude dit, des virmaionsu cont. Fulissu legiti, con senat, comnitilnem iaequi tes locum quitam, quosto hoca contervirit.



RICAMBI

SPARE PARTS

Forni a cottura diretta Direct-fired ovens

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
SPORTELLI		
SPORTELLO IN ACCIAIO INOX GOLD 60X60	G01944	€ 84,00
SPORTELLO IN ACCIAIO INOX GOLD 80X60	G01922	€ 90,00
SPORTELLO IN ACCIAIO INOX GOLD 100X80	G01952	€ 120,00
SPORTELLO IN ACCIAIO INOX REMIDA	G02245	€ 40,00
SPORTELLO IN ACCIAIO INOX PULCINELLA 60X60	G00931	€ 61,00
SPORTELLO IN ACCIAIO INOX PULCINELLA 80X80	G00669	€ 81,00
SPORTELLO IN ACCIAIO INOX PULCINELLA 100X80	G01142	€ 98,00
SPORTELLO IN ACCIAIO INOX CLEMENTINO	G02031	€ 41,00
MANIGLIA IN LEGNO PER SPORTELLO FORNI DIRETTI (PULCINELLA E CLEMENTINO)	C00503	€ 7,00
MANIGLIA NERA IN BAKELITE PER SPORTELLO FORNI DIRETTI (GOLD E REMIDA)	C00923	€ 12,00
VETRI		
VETRO PER SPORTELLO CHIUSURA FORNO GOLD/PULCINELLA 60X60	D01059	€ 52,00
VETRO PER SPORTELLO CHIUSURA FORNO GOLD/PULCINELLA 80X60 /100X80	D00613	€ 56,00
VETRO PER SPORTELLO CHIUSURA FORNO PULCINELLA 100x80 MODELLO PRECEDENTE (ante 2023)	D01068	€ 72,00
TERMOMETRI		
TERMOMETRO FORNI COTTURA DIRETTA CON DADO	G00667	€ 40,00
PIANI IN REFRATTARIO		
MATTONE REFRATTARIO mis. 400X100X30mm	D00595	€ 18,00
MATTONE REFRATTARIO mis. 400x200x30mm	D00596	€ 12,00
MATTONE REFRATTARIO mis. 400X145X30mm	D01120	€ 20,00
PIANA REFRATTARIA CROSTI	D01267	€ 50,00
SCAMOTEK		
PIANO IN SCAMOTEK 60X60	D00682	€ 50,00
PIANO IN SCAMOTEK 80X60	D00593	€ 50,00
PIANO IN SCAMOTEK 100X80	D00958	€ 65,00
PIANO IN SCAMOTEK CLEMENTINO / REMIDA	D01194	€ 20,00
GRIGLIE FUOCO		
GRIGLIA FUOCO 60X60/80X60	L02206	€ 45,00
GRIGLIA FUOCO 100X80	L03014	€ 60,00
GRIGLIA FUOCO CLEMENTINO	L04050	€ 30,00



Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
ASTA SPOSTA GRIGLIA FUOCO	G00784	€ 23,00
TETTI		
TETTO VERNICIATO GOLD 60X60	L05189	€ 180,00
TETTO VERNICIATO GOLD 80X60	L05137	€ 200,00
TETTO VERNICIATO GOLD 100X80	L05194	€ 240,00
TETTO INOX 304 GOLD 60X60	L05189	€ 300,00
TETTO INOX 304 GOLD 80X60	L06169	€ 325,00
TETTO INOX 304 GOLD 100X80	L05194	€ 380,00
TETTO VERNICIATO PULCINELLA 60X60	L02476	€ 168,00
TETTO VERNICIATO PULCINELLA 80X60	L02186	€ 190,00
TETTO VERNICIATO PULCINELLA 100X80	L03005	€ 230,00
TETTO INOX 304 PULCINELLA 60X60	L03260	€ 300,00
TETTO INOX 304 PULCINELLA 80X60	L03259	€ 325,00
TETTO INOX 304 PULCINELLA 100X80	L03541	€ 380,00
TETTO INOX 430 PULCINELLA 60X60	L04133	€ 230,00
TETTO INOX 430 PULCINELLA 80X60	L03975	€ 255,00
TETTO INOX 430 PULCINELLA 100X80	L04131	€ 300,00
TETTO VERNICIATO REMIDA	L05637	€ 110,00
TETTO INOX 430 REMIDA	L06284	€ 165,00
TETTO VERNICIATO CLEMENTINO	L04051	€ 110,00
TETTO INOX 430 CLEMENTINO	L04089	€ 165,00
RUOTE E PIEDINI		
RUOTA CARRELLO COMPACT (PULCINELLA)	C00502	€ 10,00
RUOTA SNODATA CON FRENO CARRELLO PREMIUM (GOLD)	C00855	€ 30,00
RUOTA FISSA CARRELLO PREMIUM (GOLD)	C00856	€ 12,00
PIEDINO FORNI GOLD E PULCINELLA	C00953	€ 10,00 cad.
CANNE FUMARIE		
CANNA FUMARIA GOLD LEGNA COMPLETA (TUBO DA 130) CON VALVOLA E CAPPELLO	G01923	€ 141,00
CANNA FUMARIA GOLD LEGNA SOLO TUBO 130 CON VALVOLA	G02146	€ 108,00
CANNA FUMARIA GOLD LEGNA SOLO TUBO 130 NO VALVOLA NO CAPPELLO	G02112	€ 56,00
CANNA FUMARIA PULCINELLA LEGNA COMPLETA (TUBO DA 130) CON VALVOLA E CAP-	G00670	€ 120,00
CANNA FUMARIA PULCINELLA LEGNA SOLO TUBO 130 CON BASE CON VALVOLA NO CAP-	G01833	€ 97,00
TUBO CANNA FUMARIA PULCINELLA LEGNA CON BASE NO VALVOLA	G02147	€ 51,00
CANNA FUMARIA CLEMENTINO LEGNA (TUBO DA 100) CON VALVOLA	G01916	€ 70,00
CANNA FUMARIA CLEMENTINO LEGNA COMPLETA (TUBO DA 100) CON VALVOLA E CAPPELLO	G02145	€ 92,00
INNESTO CANNA FUMARIA CLEMENTINO LEGNA	G01772	€ 31,00
SOLO TUBO DA 100 FORATO CLEMENTINO LEGNA	D01510	€ 32,00

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
CANNA FUMARIA GOLD GAS COMPLETA (TUBO DA 130) CON CAPPELLO	G02149	€ 121,00
CANNA FUMARIA GOLD GAS (TUBO DA 130) SENZA VALVOLA	G02150	€ 49,00
CANNA FUMARIA PULCINELLA GAS (TUBO DA 130) CON BASE	G02110	€ 41,00
CANNA FUMARIA PULCINELLA GAS (TUBO DA 130) CON CAPPELLO	G02148	€ 67,00
CANNA FUMARIA CLEMENTINO GAS COMPLETA (TUBO DA 100) CON CAPPELLO	G02152	€ 43,00
CANNA FUMARIA CLEMENTINO GAS SOLO TUBO 100 NO CAPPELLO	D01199	€ 18,00
INNESTO CANNA FUMARIA CLEMENTINO GAS	G01772	€ 31,00
CANNA FUMARIA REMIDA COMPLETA (TUBO DA 100) CON CAPPELLO	G02244	€ 59,00
CANNA FUMARIA REMIDA SOLO TUBO 100 NO CAPPELLO	D01199	€ 18,00
INNESTO CANNA FUMARIA REMIDA	G01772	€ 31,00
VALVOLE PER CANNA FUMARIA DA 130 PULCINELLA / GOLD	C00647	€ 51,00
VALVOLE PER CANNA FUMARIA DA 100 CLEMENTINO	C00707	€ 44,00
CAPPELLO CANNA FUMARIA PULCINELLA (GAS - LEGNA)	C00090	€ 26,00
CAPPELLO CANNA FUMARIA GOLD (GAS -LEGNA)	C00854	€ 65,00
CAPPELLO CANNA FUMARIA CLEMENTINO (GAS -LEGNA)	D01200	23,00
CAPPELLO CANNA FUMARIA REMIDA	C00929	€ 55,00
DIAFRAMMA PULCINELLA GAS 80X60 / 60X60	L04715	€ 5,00
DIAFRAMMA PULCINELLA GAS 100X80	L04718	€ 4,00
DIAFRAMMA CLEMENTINO GAS/REMIDA	L04738	€ 2,00
RICAMBI PER KIT TRASFORMAZIONE DA GAS A LEGNA		
GRIGLIA FUOCO GOLD/PULCINELLA	L02206	€ 36,00
COPRIBRUCIATORE CON GRIGLIA FUOCO CLEMENTINO/REMIDA	L04556	€ 35,00
ASTA SPOSTA GRIGLIA FUOCO	D01804	€ 26,00
COPRIBRUCIATORE PULCINELLA/GOLD	L05429	€ 15,00
TUBO CANNA FUMARIA GOLD DA 130 CON BASE E VALVOLA (NO CAPPELLO)	G02146	€ 108,00
TUBO CANNA FUMARIA PULCINELLA DA 130 CON BASE E VALVOLA (NO CAPPELLO)	G01833	€ 97,00

Forni a cottura indiretta

Indirect-fired ovens

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
SPORTELLI		
SPORTELLO SUPERIORE IN GHISA MASTER 45x60/45X80 COMPLETO DI VETRO E GUARNIZIONE	G01319	€ 294,00
SPORTELLO SUPERIORE IN GHISA MASTER 50X80/50X100 COMPLETO DI VETRO E GUARNIZIONE	G01342	€ 325,00
SPORTELLO SUPERIORE IN ACCIAIO SMART COMPLETO DI VETRO, GUARNIZIONE E CONTROSPORTELLO	G00182	€ 160,00
SPORTELLO SUPERIORE IN ACCIAIO DOMUS COMPLETO DI VETRO, GUARNIZIONE E CONTROSPORTELLO	G02396	€ 100,00
SPORTELLO SUPERIORE IN ACCIAIO SMILE 40X50 COMPLETO DI VETRO, GUARNIZIONE E CONTROSPORTELLO	G00608	€ 133,00
SPORTELLO SUPERIORE IN ACCIAIO PICCOLO GIOIELLO COMPLETO DI VETRO, GUARNIZIONE E CONTROSPORTELLO	G01162	€ 125,00
SPORTELLO INFERIORE IN GHISA MASTER 45x60/45X80 COMPLETO DI VETRO E GUARNIZIONE	G01321	€ 238,00
SPORTELLO INFERIORE IN GHISA MASTER 50X80/50X100 COMPLETO DI VETRO E GUARNIZIONE	G01343	€ 365,00
SPORTELLO INFERIORE IN ACCIAIO SMART COMPLETO DI VETRO, GUARNIZIONE E CONTROSPORTELLO	G00181	€ 125,00
SPORTELLO INFERIORE IN ACCIAIO DOMUS COMPLETO DI VETRO, GUARNIZIONE E CONTROSPORTELLO	G02402	€ 60,00
SPORTELLO INFERIORE IN ACCIAIO SMILE 40X50 COMPLETO DI VETRO, GUARNIZIONE E CONTROSPORTELLO	G00609	€ 75,00
SPORTELLO INFERIORE IN ACCIAIO PICCOLO GIOIELLO COMPLETO DI VETRO, GUARNIZIONE E CONTROSPORTELLO	G01165	€ 103,00
MANIGLIE		
MANIGLIA SPORTELLI MASTER/SUPER MASTER/PICCOLO GIOIELLO (specificare interasse e modello)	C00544	€ 35,00
CERNIERA PER SPORTELLO IN GHISA FORNI MASTER	D01044	€ 8,00
MANIGLIA SPORTELLI FORNI SMART/ SMILE 40X50	L00889	€ 15,00
MANIGLIA SPORTELLI DOMUS	L06037	€ 10,00
MANIGLIA SPORTELLO CARRELLO FORNI SMART/ SMILE 40X50	L00890	€ 15,00
MECCANISMO DI CHIUSURA SPORTELLO SMART/ SMILE 40X50	C00070	€ 17,00
MANIGLIA IN CERAMICA BIANCA FINITURA ARGENTATA	C00541	€ 44,00
MANIGLIA IN LEGNO	MANILEG	€ 28,00
VETRI SUPERIORI TEMPERATI		
VETRO SUPERIORE MASTER 45X60/80 mis. 40,2x44,9 cm	D01045	€ 50,00
VETRO SUPERIORE MASTER 50X80/100 mis. 45,6x49,7 cm	D01052	€ 55,00
VETRO SUPERIORE SUPERMASTER 70X80/100 mis. 46x70 cm	D00163	€ 100,00
VETRO SUPERIORE SMART 45X60/80/100 mis. 43,2x48 cm	D00183	€ 52,00
VETRO SUPERIORE DOMUS mis. 40,2X44,9 cm	D01049	€ 50,00

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
VETRO SUPERIORE SMILE mis. 37x45 cm	D00581	€ 51,00
VETRO SUPERIORE PICCOLO GIOIELLO mis. 31x44 cm	D01008	€ 45,00
VETRI INFERIORI CERAMICI		
VETRO INFERIORE MASTER 45X60/80 mis. 11x29 cm	D00149	€ 20,00
VETRO INFERIORE MASTER 50X80/100 mis. 15x33 cm	D00151	€ 25,00
VETRO INFERIORE SUPERMASTER 70X80/100 mis. 16x45 cm	D00175	€ 35,00
VETRO INFERIORE SMILE/SMART 45X60/80/100 mis.14x45 cm	D00181	€ 35,00
GUARNIZIONI SPORTELLO		
GUARNIZIONE SPORTELLO SUPERIORE MASTER/ SMART 45X80 L1900mm	D00173	€ 22,00
GUARNIZIONE SPORTELLO INFERIORE MASTER/SMART 45X80 L.1000mm	D01028	€ 15,00
GUARNIZIONE SPORTELLO SUPERIORE MASTER 50X80/50X100 L2200mm	D01053	€ 26,00
GUARNIZIONE SPORTELLO INFERIORE MASTER 50X80/50X100 L.1100mm	D00139	€ 15,00
GUARNIZIONE SPORTELLO SUPERIORE SUPER MASTER L.1700mm	D00107	€ 23,00
GUARNIZIONE SPORTELLO INFERIORE SUPER MASTER L.1100mm	C00098	€ 15,00
GUARNIZIONE SPORTELLO SUPERIORE SMILE 40x50 L1900mm	D00173	€ 22,00
GUARNIZIONE SPORTELLO INFERIORE SMILE 40x50 L.1500 mm	-----	€ 18,00
PIANI IN REFRATTARIO		
PIANO IN REFRATTARIO MASTER 45X60/SMART 45X60 mis.40x54,5x1,5cm	D01037	€ 70,00
PIANO IN REFRATTARIO MASTER 45X80 mis.74,5x40x1,5cm	D00011	€ 97,00
PIANO IN REFRATTARIO MASTER 50X80/SMART 45X80 / DOMUS mis.74,5x44,5x1,5cm	D01048	€ 106,00
PIANO IN REFRATTARIO SUPER MASTER 70x80 mis. 66,3x77,3cm (2 pezzi-cod. D00011)	D00011	€ 97,00 cad.
PIANO IN REFRATTARIO SUPER MASTER 70x100 mis. 66,3x97,3cm (3 pezzi-cod. D00011)	D00011	€ 97,00 cad.
PIANO IN REFRATTARIO MASTER 50X100/SMART 45X100 mis.94,5x44,5x1,5cm	D00067	€ 160,00
PIANO IN REFRATTARIO SMILE 40x50 mis.44x38cm	D00586	€ 55,00
PIANO IN REFRATTARIO PICCOLO GIOIELLO mis.49,5x43x1,5	D00980	€ 76,00
MATTONE PER FORNI A COTTURA INDIRETTA mis. 22x11x3cm	C00055	€ 15,00
GRIGLIE FUOCO		
GRIGLIA FUOCO PER FORNO MASTER / SMART 45X60	L03203	€ 38,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO MASTER 45X80/50X80 /SMART 45X80/DOMUS	L00124	€ 44,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO MASTER 50X100 /SMART 45X100	L03182	€ 45,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO SUPER MASTER 70X80	L00755	€ 131,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO SUPER MASTER 70X100	L03124	€ 178,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO SMILE 40X50	L03288	€ 35,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO PICCOLO GIOIELLO	L03074	€ 35,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO 45x60 CON GUIDE CASSETTI SALDATE (MODELLO VECCHIO) specificare misure	GRIFUO60-SVN	€ 95,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO 45x80/50x80 CON GUIDE CASSETTI SALDATE (MODELLO VECCHIO) specificare misure	GRIFUO80-SVN	€ 93,00

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
GRIGLIA FUOCO PER FORNO 45x100/50x100 CON GUIDE CASSETTI SALDATE (MODELLO VECCHIO) specificare misure	GRIFUO100-SVN	€ 148,00
GRIGLIA FUOCO PER FORNO 40X50 CON GUIDE CASSETTI SALDATE (MODELLO VECCHIO) specificare misure	GRIFUO40X50-SVN	€ 71,00
CASSETTI CENERE		
CASSETTO CENERE PER FORNO MASTER / SMART 45x60	L03204	€ 24,00
CASSETTO CENERE PER FORNO MASTER 45x80/50x80 /SMART 45x80/DOMUS	L00775	€ 25,00
CASSETTO CENERE PER FORNO MASTER 50x100 /SMART 45X100	L03181	€ 32,00
CASSETTO CENERE PER FORNO SUPER MASTER 70X80	L00754	€ 40,00
CASSETTO CENERE PER FORNO SUPER MASTER 70X100	L03125	€ 45,00
CASSETTO CENERE PER FORNO SMILE 40X50	L02157	€ 20,00
CASSETTO CENERE PER FORNO 50X40 (MODELLO VECCHIO) specificare misure	CASFUO40	€ 60,00
CASSETTO CENERE PER FORNO 45X60 (MODELLO VECCHIO) specificare misure	CASFUO60	€ 65,00
CASSETTO CENERE PER FORNO 45X80/50X80 (MODELLO VECCHIO) specificare misure	CASFUO80	€ 65,00
CASSETTO CENERE PER FORNO 45X100/50X100 (MODELLO VECCHIO) specificare misure	CASFUO100	€ 70,00
PARTI ELETTRICHE		
VENTOLA	D01013	€ 6,00
MOTORE VENTOLA 12 Volt	C00639	€ 35,00
KIT VENTOLA COMPLETO 12 Volt	G00006	€ 57,00
MOTORE VENTOLA 220 Volt	G01510	€ 40,00
KIT VENTOLA COMPLETO 220 Volt	G01509	€ 55,00
TRASFORMATORE 220-12 Volt	C00120	€ 65,00
FARETTO FORNI COTTURA INDIRETTA (completo di cablaggio)	C00634	€ 20,00
LAMPADINA PICCOLO GIOIELLO 220 Volt	LAMPFORNO	€ 20,00
VETRO FARETTO FORNI INDIRETTI	VETRO LAMPADINA	€ 6,00
LAMPADINA PER FORNI INDIRETTI 12 Volt	LAMPECO	€ 5,00
FARETTO TIPO VECCHIO	LAMPMASTER	€ 20,00
INTERRUTTORE PER FORNI A COTTURA INDIRETTA	C00014	€ 14,00
LANA ISOLANTE PER INTERRUTTORE	C00125	€ 8,00
CABLAGGIO IMPIANTO ELETTRICO FORNO COMPRENSIVO DI INTERRUTTORE	G01459	€ 40,00
INTERRUTTORE PICCOLO GIOIELLO	C00635	€ 10,00
TERMOMETRO/CONTAMINUTI E MINUTERIA		
TERMOMETRO FORNI COTTURA INDIRETTA	C00081	€ 110,00
CONTAMINUTI FORNI A COTTURA INDIRETTA	C00082	€ 52,00
POMELLO CROMATO GRIGLIA AEREAZIONE SPORTELLO FUOCO	C00017	€ 8,00
GHIERA DORATA PER TERMOMETRO FORNO	GHIERA	€ 6,00
TETTI FORNI DA ESTERNO		
FALDA DX SMILE TETTO VERNICIATO	L02428	€ 50,00

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
FALDA SX SMILE TETTO VERNICIATO	L02429	€ 50,00
FALDA DX MASTER/SMART TETTO VERNICIATO 45X60	L03237	€ 64,00
FALDA SX MASTER/SMART TETTO VERNICIATO 45X60	L03238	€ 64,00
FALDA DX MASTER TETTO E PARETI INOX 45X60	L03246	€ 80,00
FALDA SX MASTER TETTO E PARETI INOX 45X60	L03247	€ 80,00
FALDA DX MASTER TETTO VERNICIATO 45/50X80/SMART 45X80	L00759	€ 65,00
FALDA SX MASTER TETTO VERNICIATO 45/50X80/SMART 45X80	L00800	€ 65,00
FALDA DX MASTER TETTO E PARETI INOX 45/50X80/SMART 45X80	L03168	€ 100,00
FALDA SX MASTER TETTO E PARETI INOX 45/50X80/SMART 45X80	L03167	€ 100,00
FALDA DX MASTER TETTO VERNICIATO 50X100	L00058	€ 83,00
FALDA SX MASTER TETTO VERNICIATO 50X100	L00059	€ 83,00
FALDA DX MASTER TETTO E PARETI INOX/TUTTO INOX 50X100	L00012	€ 115,00
FALDA SX MASTER TETTO E PARETI INOX/TUTTO INOX 50X100	L00013	€ 115,00
TETTO SUPERMASTER 70X80	L00918	€ 270,00
TETTO SUPERMASTER 70X100	L03128	€ 315,00
FALDA DX SMART 45X100	L03175	€ 83,00
FALDA SX SMART 45X100	L03176	€ 83,00
FALDA DX DOMUS	L06042	€ 52,00
FALDA SX DOMUS	L06331	€ 52,00
FALDA DX SMILE TETTO INOX	L03742	€ 70,00
FALDA SX SMILE TETTO INOX	L03741	€ 70,00
TETTO PICCOLO GIOIELLO	L01627	€ 80,00
PENDENZE TETTI DA ESTERNO		
PENDENZA ANTERIORE MASTER/SMART 45X60/80	L00801	€ 25,00
PENDENZA POSTERIORE MASTER/SMART 45X60/80	L00798	€ 25,00
PENDENZA ANTERIORE MASTER 50X80/100	L00137	€ 30,00
PENDENZA POSTERIORE MASTER 50X80/100	L00138	€ 30,00
PENDENZA ANTERIORE SUPER MASTER 80/100	L00681	€ 38,00
PENDENZA POSTERIORE SUPER MASTER 80/100	L00682	€ 38,00
PENDENZA ANTERIORE SMILE	L02426	€ 25,00
PENDENZA POSTERIORE SMILE	L02427	€ 25,00
TETTI FORNI DA INCASSO		
TETTO DA INCASSO MASTER/SMART 45X60	L03196	€ 77,00
TETTO DA INCASSO MASTER/SMART 45X80	L03159	€ 65,00
TETTO DA INCASSO MASTER 50X100	L00067	€ 99,00
TETTO DA INCASSO MASTER 50X80	L00215	€ 89,00
TETTO DA INCASSO SUPER MASTER 70X80	L01653	€ 115,00

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
TETTO DA INCASSO SUPER MASTER 70X100	L03137	€ 186,00
TETTO DA INCASSO SMART 45X100	L03174	€ 97,00
TETTO DA INCASSO SMILE	L02156	€ 62,00
TETTO DA INCASSO PICCOLO GIOIELLO	L00373	€ 58,00
FIANCATE		
FIANCATA MASTER 45x60 AVORIO	L03236	€ 63,00
FIANCATA MASTER 45x60 INOX	L03245	€ 69,00
FIANCATA MASTER 45x80 AVORIO	L00025	€ 75,00
FIANCATA MASTER 45x80 INOX	L00045	€ 89,00
FIANCATA MASTER 50x80 AVORIO	L00133	€ 80,00
FIANCATA MASTER 50x80 INOX	L00135	€ 98,00
FIANCATA MASTER 50x100 AVORIO	L00162	€ 92,00
FIANCATA MASTER 50x100 INOX	L00011	€ 120,00
FIANCATA SUPERMASTER 70x80 ANTRACITE	L00685	€ 84,00
FIANCATA SUPERMASTER 70x80 INOX	L00530	€ 100,00
FIANCATA SUPERMASTER 70x100 ANTRACITE	L03126	€ 96,00
FIANCATA SUPERMASTER 70x100 INOX	L00572	€ 125,00
FIANCATA SMART 45x60 ANTRACITE	L03195	€ 62,00
FIANCATA SMART 45x60 INOX	L00581	€ 66,00
FIANCATA SMART 45x80 ANTRACITE	L00742	€ 73,00
FIANCATA SMART 45x80 INOX	L00406	€ 86,00
FIANCATA SMART 45x100 ANTRACITE	L03173	€ 83,00
FIANCATA SMART 45x100 INOX	L00408	€ 106,00
FIANCATA DOMUS ANTRACITE	L06045	€ 108,00
FIANCATA SMILE 40X50 AVORIO	L02141	€ 52,00
FIANCATA SMILE 40X50 INOX	L03740	€ 59,00
FIANCATA DX PICCOLO GIOIELLO ESTERNO ROSSO BUCCIATO	L01628	€ 50,00
FIANCATA SX PICCOLO GIOIELLO ESTERNO ROSSO BUCCIATO	L01629	€ 50,00
FIANCATA DX PICCOLO GIOIELLO INCASSO ANTRACITE	L00363	€ 50,00
FIANCATA SX PICCOLO GIOIELLO INCASSO ANTRACITE	L00371	€ 50,00
PARETI POSTERIORI		
PARETE POSTERIORE MASTER 45X80 AVORIO	L00026	€ 57,00
PARETE POSTERIORE MASTER 45X80 INOX	L00044	€ 65,00
PARETE POSTERIORE MASTER 50X80 AVORIO	L00132	€ 65,00
PARETE POSTERIORE MASTER 50X80 INOX	L00139	€ 75,00
PARETE POSTERIORE SUPER MASTER ANTRACITE	L00683	€ 80,00
PARETE POSTERIORE SUPER MASTER INOX	L00563	€ 98,00

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
PARETE POSTERIORE FORNO SMART 45x80/100 ANTRACITE	L00823	€ 115,00
PARETE POSTERIORE FORNO DOMUS ANTRACITE	L06025	€ 80,00
PARETE POSTERIORE SMILE 40X50 ANTRACITE	L02133	€ 96,00
MENSOLE		
MENSOLA LATERALE MASTER 45X60	MENSLAT60	€ 70,00
MENSOLA LATERALE MASTER 45X80/ 50X80/ SUPERMASTER 80	MENSLAT80	€ 80,00
MENSOLA LATERALE MASTER 50X100 / SUPERMASTER 100	MENSLAT100	€ 90,00
MENSOLA ANTERIORE SUPER MASTER	L03183	€ 50,00
SUPPORTI GRIGLIE		
SUPPORTI GRIGLIE FORNO 45X60	D01038	€ 20,00
SUPPORTI GRIGLIE FORNO 45X80	D00185	€ 24,00
SUPPORTI GRIGLIE FORNO 50X80	D00101	€ 25,00
SUPPORTI GRIGLIE FORNO 50X100	D00005	€ 26,00
SUPPORTI GRIGLIE FORNO 70X80	D00169	€ 35,00
SUPPORTI GRIGLIE FORNO 70X100	D01017	€ 40,00
SUPPORTI GRIGLIE FORNO 45X100	D01034	€ 22,00
SUPPORTI GRIGLIE FORNO 40X50	D00585	€ 18,00
RUOTE		
RUOTA FORNI SMILE 40X50 / PICCOLO GIOIELLO	C00502	€ 10,00
RUOTA FORNI MASTER / SUPER MASTER / SMART	C00019	€ 12,00
CANNE FUMARIE		
CAPPELLO CANNA FUMARIA	C00090	€ 26,00
CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm MASTER COMPLETA NO VALVOLA	G02157	€ 73,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm MASTER NO FORO CON BASE	G02166	€ 47,00
CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm MASTER COMPLETA CON VALVOLA	G02160	€ 129,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm MASTER CON FORO E CON BASE	G02169	€ 60,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm MASTER CON FORO E CON VALVOLA	G02176	€ 103,00
CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMART COMPLETA NO VALVOLA	G01284	€ 116,00
CANNA FUMARIA SUPER MASTER 70X80/70X100 NO VALVOLA	G02162	€ 74,00
CANNA FUMARIA SUPER MASTER 70X80/70X100 CON BASE NO FORO	G02171	€ 49,00
CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SUPER MASTER COMPLETA CON VALVOLA	G02163	€ 127,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SUPER MASTER CON FORO E VALVOLA	G02172	€ 73,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SUPER MASTER CON FORO, VALVOLA E BASE	G02178	€ 101,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMART NO FORO CON BASE	G02165	€ 47,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMART NO FORO CON VALVOLA	G02168	€ 60,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMART CON FORO E CON VALVOLA	G02175	€ 103,00
CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMART COMPLETA CON VALVOLA	G02159	€ 129,00

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMILE 40X50 NO FORO CON BASE	G02167	€ 47,00
CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMILE 40X50 COMPLETA NO VALVOLA	G02158	€ 73,00
CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMILE 40X50 COMPLETA CON VALVOLA	G02161	€ 129,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMILE 40X50 CON FORO E CON BASE	G02170	€ 60,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø13cm L50cm SMILE 40X50 CON FORO E CON VALVOLA	G02177	€ 103,00
CANNA FUMARIA Ø10cm L50cm PICCOLO GIOIELLO COMPLETA NO VALVOLA	G01614	€ 39,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø10cm L50cm PICCOLO GIOIELLO NO FORO	D01020	€ 19,00
CANNA FUMARIA Ø10cm L50cm PICCOLO GIOIELLO COMPLETA CON VALVOLA	G02164	€ 99,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø10cm L50cm PICCOLO GIOIELLO CON FORO	D01540	€ 33,00
TUBO CANNA FUMARIA Ø10cm L50cm PICCOLO GIOIELLO CON FORO E VALVOLA	G02179	€ 76,00
DISCO FISSAGGIO TUBO CANNA FUMARIA PICCOLO GIOIELLO	L03105	€ 3,00

Stufe Stoves

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
VETRI		
VETRO FORNO ELITE IDRO mis. 35x29,9cm	D00643	€ 46,00
VETRO FOCOLARE ELITE IDRO mis. 34,5x34,5 cm	D00640	€ 82,00
VETRO FORNO ELITE ARIA mis. 36x31,5 cm	D00227	€ 40,00
VETRO FOCOLARE ELITE ARIA mis. 36X20 cm	D00228	€ 37,00
TERMOMETRO/CONTAMINUTI E MINUTERIA		
TERMOMETRO DORATO ELITE ARIA	C00667	€ 110,00
CONTAMINUTI DORATO ELITE ARIA	C00666	€ 55,00
GRIGLIE FUOCO		
GRIGLIA FUOCO ELITE IDRO	G01027	€ 162,00
GRIGLIA FUOCO ELITE ARIA	L03401	€ 50,00
CASSETTI CENERE		
CASSETTO CENERE ELITE IDRO	L02860	€ 25,00
CASSETTO CENERE ELITE ARIA	L02157	€ 20,00
PARTI ELETTRICHE ED IDRAULICHE		
SCHEDA ELETTRONICA ELITE IDRO	C00693	€ 350,00
DISPLAY PER ELITE IDRO	C00594	€ 65,00
TERMOSTATO A RIARMO MANUALE ELITE IDRO	C00276	€ 40,00

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
GUARNIZIONE ADESIVA 10X3 ELITE IDRO	GNA102032	€ 14,00
ASTA PER GALLEGGIANTE ELITE IDRO	C00610	€ 25,00
GALLEGGIANTE IN RAME PER VASCHETTA ELITE IDRO	C00602	€ 25,00
VASCHETTA IN ACCIAIO ESPANSIONE ELITE IDRO (SOLO SALDATO)	G01020	€ 110,00
VASCHETTA IN ACCIAIO ESPANSIONE ELITE IDRO COMPLETA CON MATERIALE IDRAULICO	G01021	€ 210,00
CIRCOLATORE/POMPA ELITE IDRO	C00570	€ 250,00
SCAMBIATORE A PIASTREH45-20 PIASTRE ELITE IDRO	C00268	€ 310,00
VALVOLA JOLLY ELITE IDRO	C00210	€ 40,00
SCHEDA ELETTRONICA (POTENZIOMETRO) ELITE ARIA	G01367	€ 150,00
MOTORE VENTOLA 220 Volt PER FORNO ELITE ARIA	G01510	€ 40,00
KIT VENTOLA 220 Volt PER FORNO ELITE ARIA	G01509	€ 55,00
LAMPADINA CON SUPPORTO IN CERAMICA ELITE ARIA	LAMPFORNO	€ 22,00
SONDA ELITE ARIA	C00703	€ 72,00
VENTILATORE CENTRIFUGO DOPPIA ASPIRAZIONE ELITE ARIA	C00595	€ 490,00
CONDENSATORE PER MOTORE ELITE ARIA	C00701	€ 8,00
FLANGIA PER VENTILATORE CENTRIFUGO ELITE ARIA	C00592	€ 18,00
PIANE REFRATTARIE		
PIANE REFRATTARIE ELITE IDRO	D00211	€ 70,00
PIANE REFRATTARIE ELITE ARIA	D00521	€ 80,00

Barbecue Barbecue

Descrizione Description	Codice Code	Prezzo Price
PALETTA ANTRACITE FLIPPER/SUPERFLIPPER	G02412	€ 18,00
GRIGLIA SUPERFLIPPER	D01087	€ 94,00
GRIGLIA FLIPPER	D01092	€ 90,00



I prezzi contenuti in questo catalogo sono da intendersi IVA esclusa.
The prices in this catalogue do not include VAT.

Il catalogo è proprietà di Clementi Company.

Tutti i diritti sono riservati.

È vietata ogni forma di riproduzione anche parziale.

This catalogue is of exclusive property of Clementi Company.

All rights are reserved. Any form of total or partial reproduction of catalogue is strictly forbidden.

I colori e le tonalità dei prodotti di questo catalogo possono essere soggetti a lievi variazioni. I materiali trattati con particolari processi produttivi possono presentare lievi variazioni tonali. La Clementi 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 del presente catalogo. I dati e le misure fornite hanno valore indicativo.

Colors and tonalities of the products shown in this catalogue may be subject to slight variations. Slight variations may also be found in the tonality of materials treated with the special production process. The Clementi 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. Data and measurements given have only an approximate value.

Clementi S.r.l.
Via delle Fornaci, 86
60044 Fabriano - AN
ITALIA

T +39 0732 959862
info@clementicompany.com



www.clementicompany.com