



FORNI 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 Plus

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



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



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

Trovi tutti i carrelli a pag. 504
See page 504 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 Plus

Camera di cottura (cm)
Cooking chamber (cm)



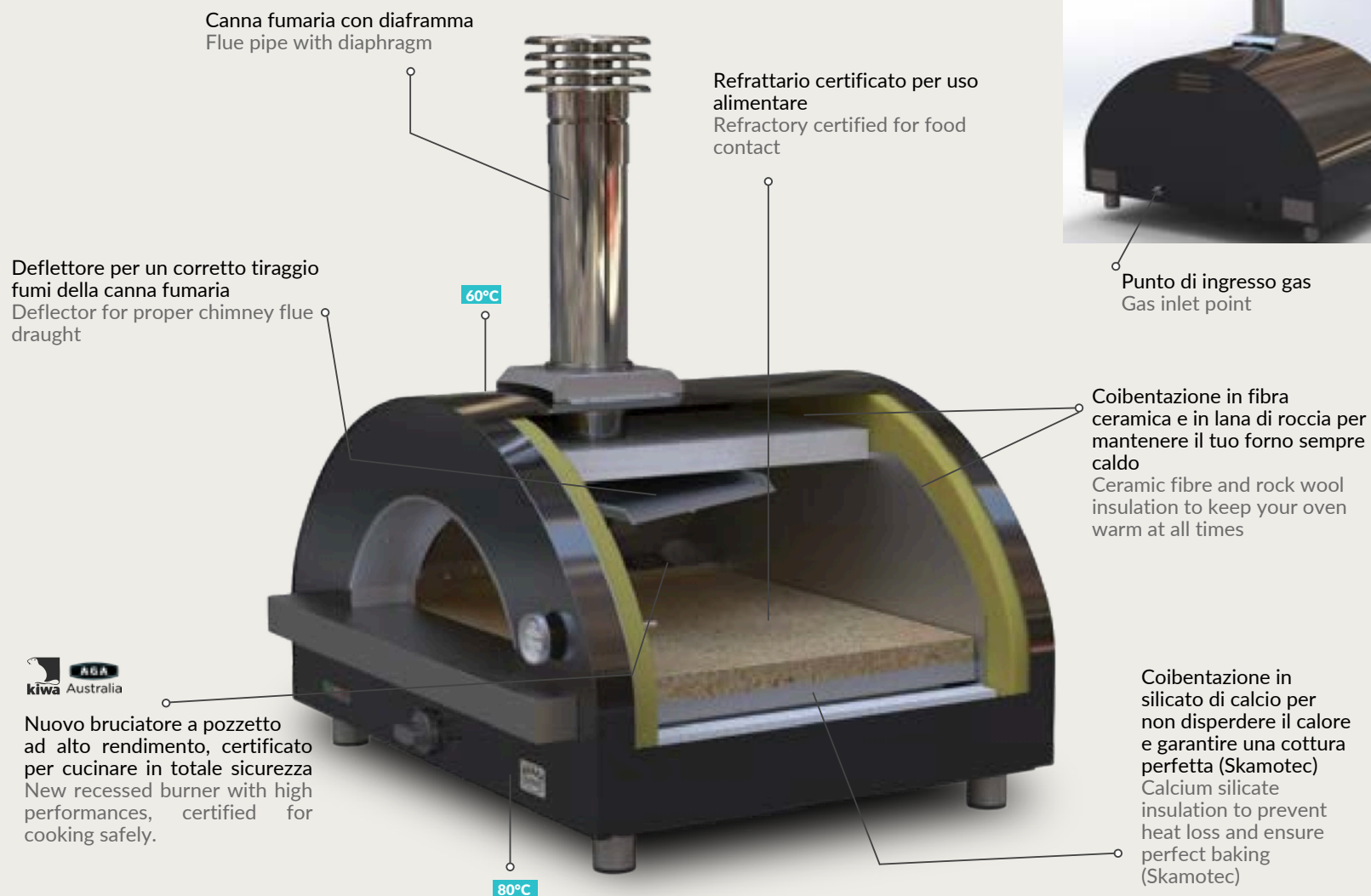
70x50
x 2
1/2 kg

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	2 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

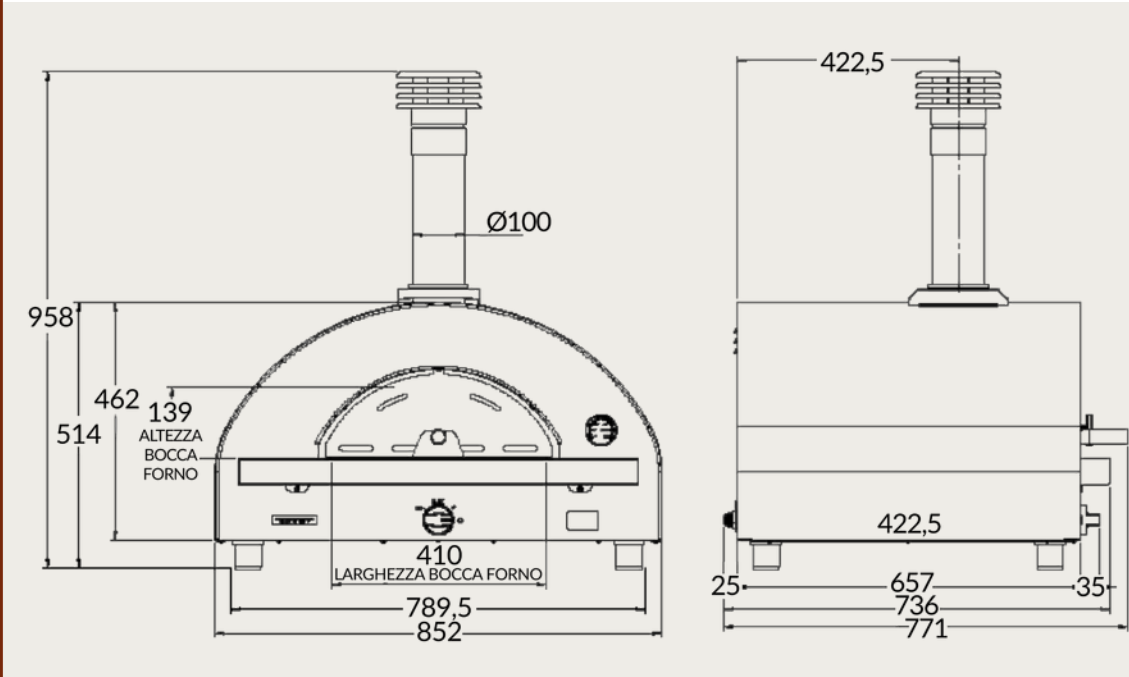
INCLUSO NELLA SCATOLA INCLUDED IN THE BOX

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





Scopri di più
Learn more



Sistema brevettato AIR PLUS e NUOVO BRUCIATORE a pozzetto per ottimizzare la combustione
/ Patented AIR PLUS system and new recessed burner to optimise combustion

Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes
 Rosso Red	REMIDA GAS PLUS ROSSO	Kg 85	REMIDAPLUSROS
 Tetto antracite Anthracite dome	REMIDA GAS PLUS ANTRACITE	Kg 85	REMIDAPIUSANTR
 Verde 50° 50 th Green	REMIDA GAS PLUS VERDE 50°	Kg 85	REMIDAPLUSVER
 Bronz o Bronz e	REMIDA GAS PLUS BRONZO	Kg 85	REMIDAPLUSBRO

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 150
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 150

Altri accessori a pag. 163
See page 163 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

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. 54
See page 54 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

Camera di cottura (cm)
Cooking chamber (cm)



60x40
x 1
1 kg

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

Materiale di isolamento
Insulation material

Camera di cottura
Cooking chamber

**Acciaio inox 430
430 Stainless steel**

Potenza bruciatore
Burner power

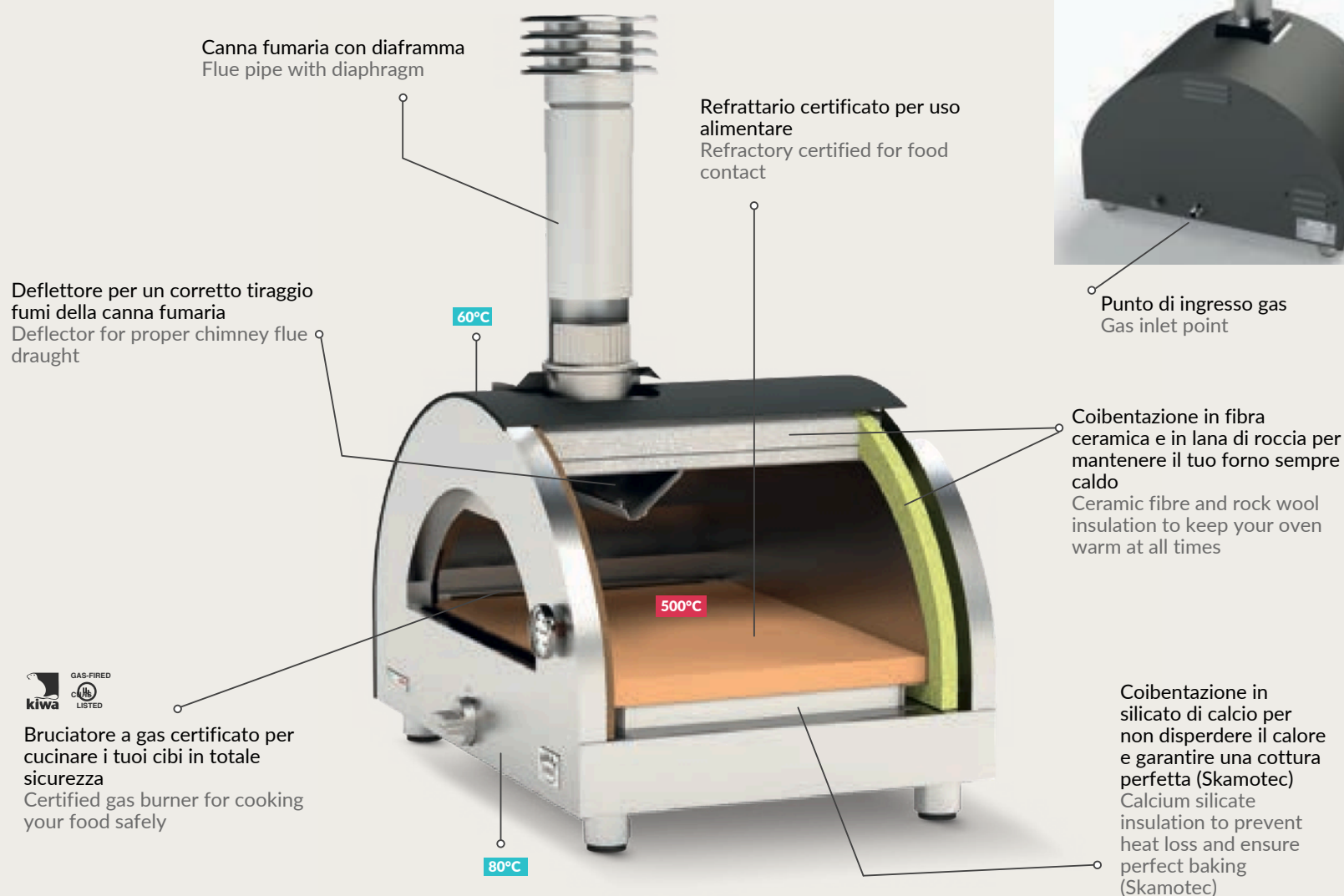
7 Kw

Consumo GPL max
LPG consumption max.

0,60 kg/h

INCLUSO NELLA SCATOLA INCLUDED IN THE BOX

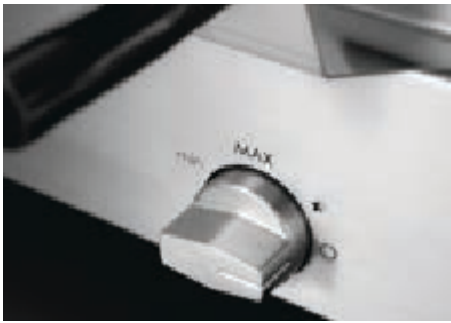
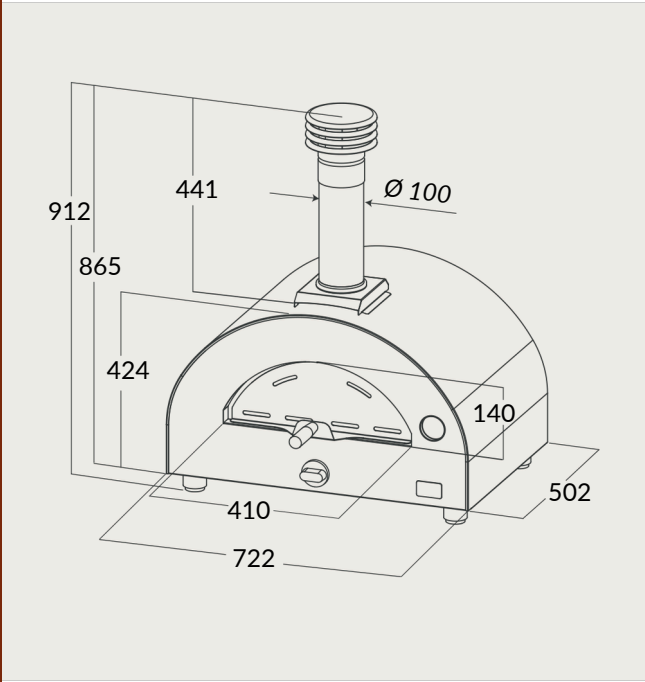
- ✓ Sportello di chiusura in acciaio Stainless steel oven door
- ✓ 4 piedi di appoggio 4 support legs
- ✓ Camino acciaio inox Stainless steel chimney



Bruciatore a gas certificato per cucinare i tuoi cibi in totale sicurezza
Certified gas burner for cooking your food safely



Scopri di più
Learn more



Colori / Colours	Modelli / Models	Peso / Weight	Codici / Codes
 Tetto rosso Red dome	REMIDA GAS ROSSO	Kg 60	REMIDAGASROS
 Tetto antracite Anthracite dome	REMIDA GAS ANTRACITE	Kg 60	REMIDAGASANTR
 Inox Stainless Steel	REMIDA GAS INOX	Kg 60	REMIDAGASIX
 Verde 50° 50° Green	REMIDA GAS VERDE 50°	Kg 60	REMIDAGASVERDE

COMPLETA IL TUO FORNO CON GLI ACCESSORI A PAG. 150
COMPLETE YOUR OVEN WITH THE ACCESSORIES ON PAGE 150

Altri accessori a pag. 163
See page 163 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

