

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

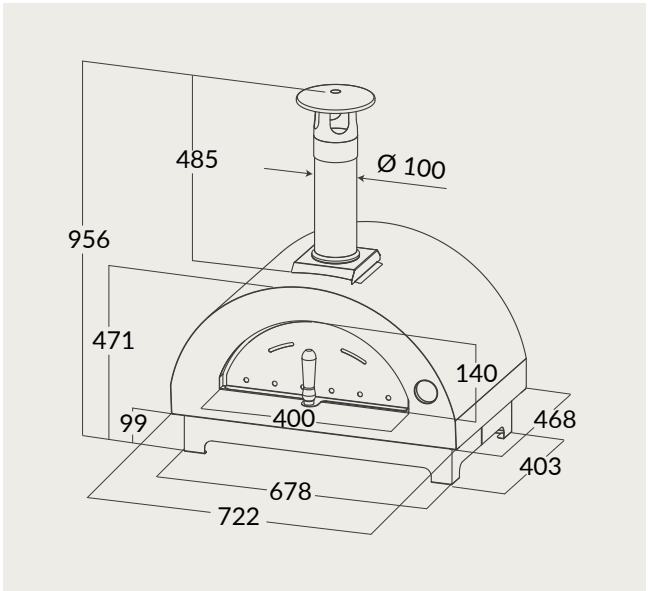


Scopri di più
Learn more

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



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



FAST
WARM



FAST
BAKING

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
 Tetto rosso Red dome	CLEMENTINO LEGNA ROSSO	Kg 40	CLEMENT.LERO_VER2
 Tetto antracite Anthracite dome	CLEMENTINO LEGNA ANTRACITE	Kg 40	CLEMENT.LEAN_VER2
 Inox Stainless Steel	CLEMENTINO LEGNA INOX	Kg 40	CLEMENT.LEIN_VER2

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)

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



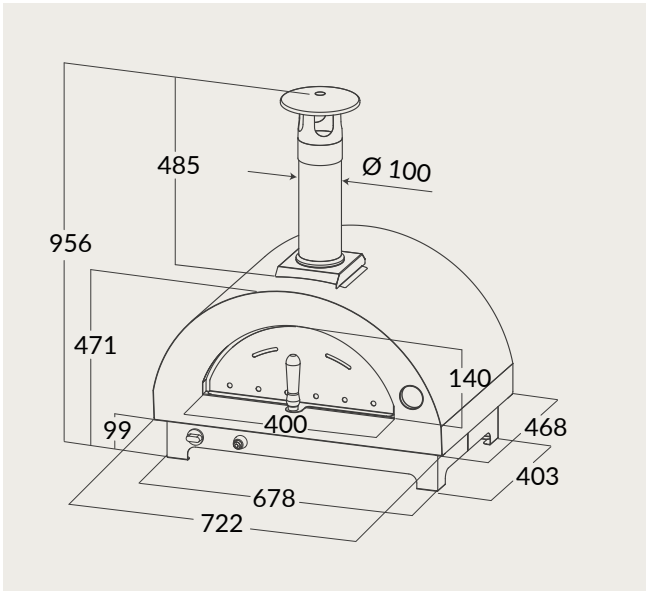
Carrello modulare con portabombola
Modular cart with tankholder



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



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

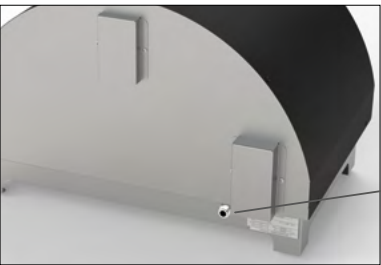


Temperatura max di utilizzo
Max. temperature of use
Tempo per raggiungere 300°C
Heating time to reach 300°C
Tempo di cottura
Cooking time
Accensione
Ignition
Potenza bruciatore
Burner power
Superficie di cottura
Cooking surface
Materiale di isolamento
Insulation material
Camera di cottura
Cooking chamber
Consumo GPL max
LPG consumption max.

500°C
20 min.
1 pizza ogni 90 sec.
1 pizza every 90 sec.
Elettronica con manopola
Electronic with knob
7 Kw
Pietra refrattaria
Food refractory stone
Fibra ceramica/Lana di roccia/
Skamotec
Ceramic fibre/Mineral wool/
Skamotec
Acciaio inox 430
430 Stainless steel
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
 Tetto rosso Red dome	CLEMENTINO GAS ROSSO	Kg 50	CLEMGASIROSP
 Tetto antracite Anthracite dome	CLEMENTINO GAS ANTRACITE	Kg 50	CLEMGASIANTRP
 Inox Stainless Steel	CLEMENTINO GAS INOX	Kg 50	CLEMGASIINXP

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

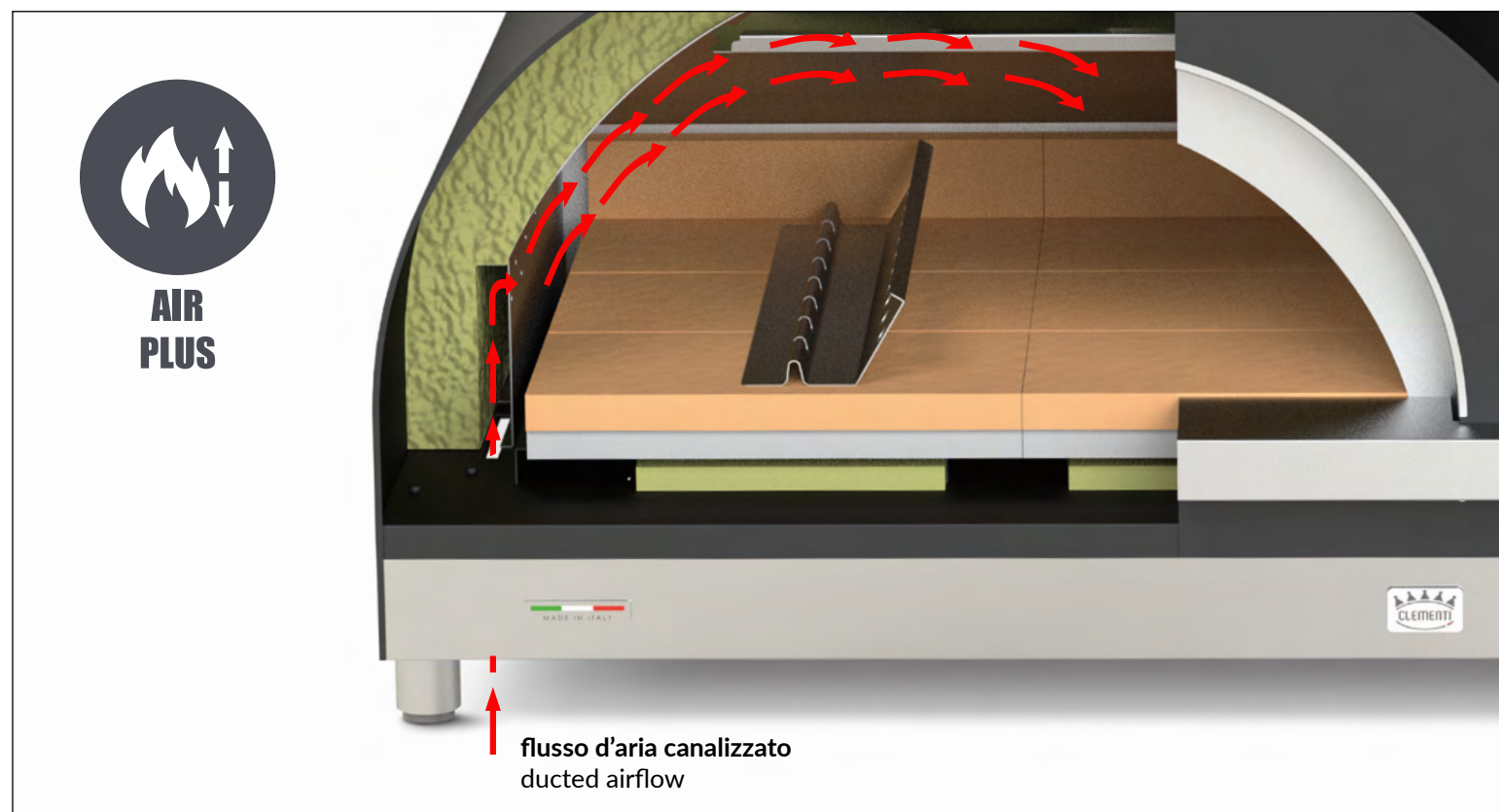


Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box



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, arrosti e verdure. Offrono una soluzione completa per cucinare all'aperto con un solo apparato.

Cooking versatility.

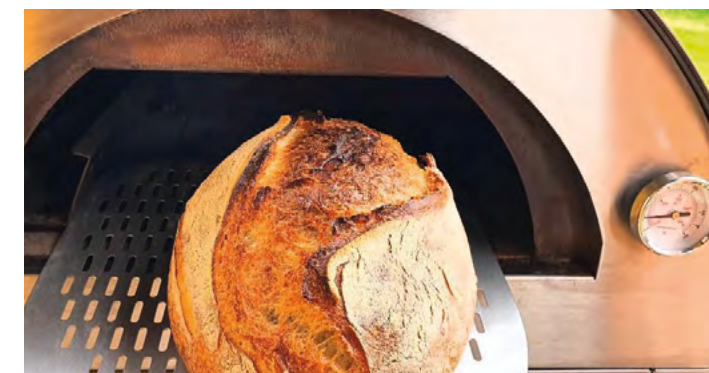
Clementi's direct-fired ovens are not just for pizza. Thanks to their excellent heat management, they are perfect for cooking a wide range of dishes such as bread, cakes, roasts and vegetables. They offer a complete solution for outdoor cooking with just one appliance.

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.



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.



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

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		--	■	■	■	■	■	--