



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

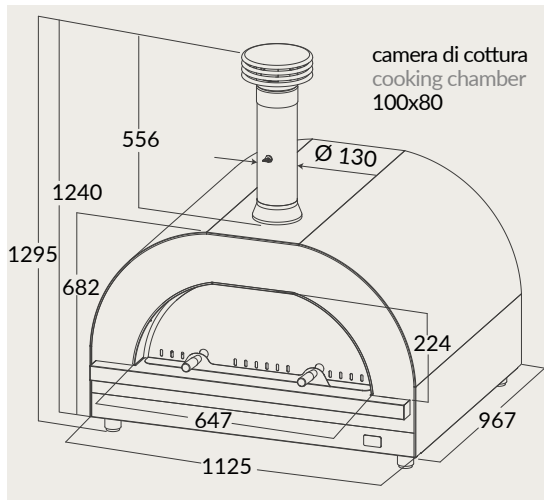
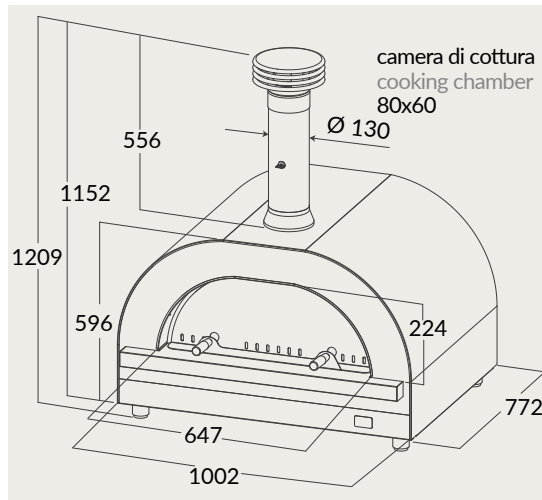
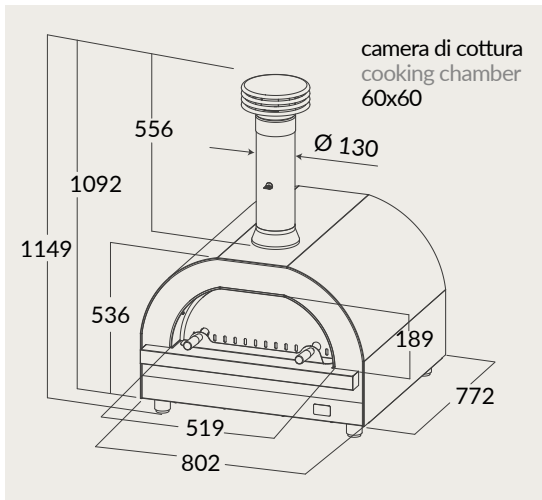
Lana di roccia / Skamotec
Mineral wool / Skamotec

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



Tetto rosso
Red dome

GOLD LEGNA 60X60 ROSSO
GOLD LEGNA 80X60 ROSSO
GOLD LEGNA 100X80 ROSSO

Kg 100
Kg 120
Kg 240

GOLD60ROSSO
GOLD80ROSSO
GOLD100ROSSO



Tetto ramato
Copper dome

GOLD LEGNA 60X60 RAMATO
GOLD LEGNA 80X60 RAMATO
GOLD LEGNA 100X80 RAMATO

Kg 100
Kg 120
Kg 240

GOLD60RAMATO
GOLD80RAMATO
GOLD100RAMATO



Tetto giallo
Yellow dome

GOLD LEGNA 60X60 GIALLO
GOLD LEGNA 80X60 GIALLO
GOLD LEGNA 100X80 GIALLO

Kg 100
Kg 120
Kg 240

GOLD60GIA
GOLD80GIA
GOLD100GIA



Tetto antracite
Anthracite dome

GOLD LEGNA 60X60 ANTRACITE
GOLD LEGNA 80X60 ANTRACITE
GOLD LEGNA 100X80 ANTRACITE

Kg 100
Kg 120
Kg 240

GOLD60ANTR
GOLD80ANTR
GOLD100ANTR



Tetto bianco
White dome

GOLD LEGNA 60X60 BIANCO
GOLD LEGNA 80X60 BIANCO
GOLD LEGNA 100X80 BIANCO

Kg 100
Kg 120
Kg 240

GOLD60BIANCO
GOLD80BIANCO
GOLD100BIANCO



Tetto inox
Steel dome

GOLD LEGNA 60X60 TETTO INOX 304
GOLD LEGNA 80X60 TETTO INOX 304
GOLD LEGNA 100X80 TETTO INOX 304

Kg 100
Kg 120
Kg 240

GOLD60TIX
GOLD80TIX
GOLD100TIX

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



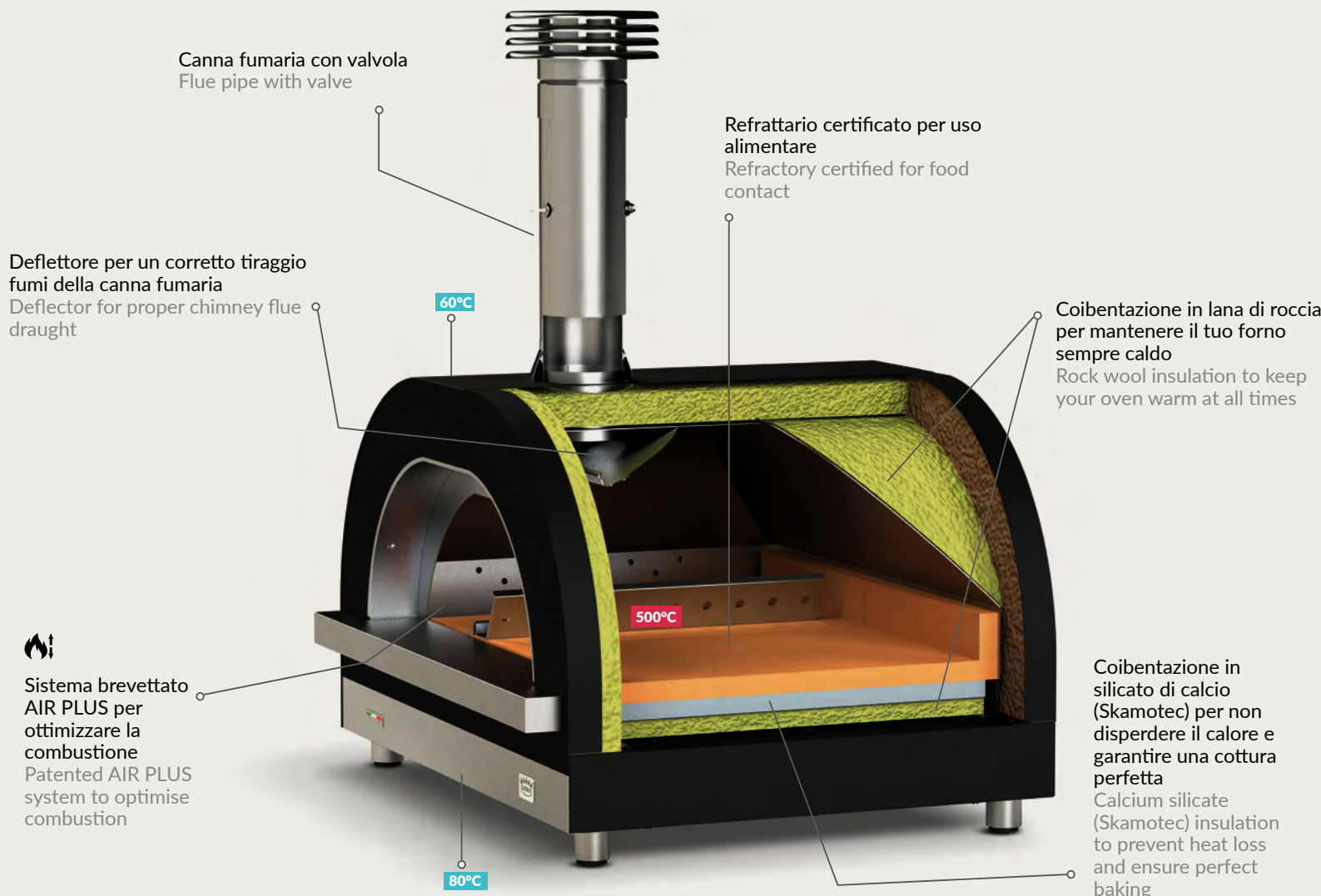
Kit pale con supporto
Shovel kit with stand



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

500°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

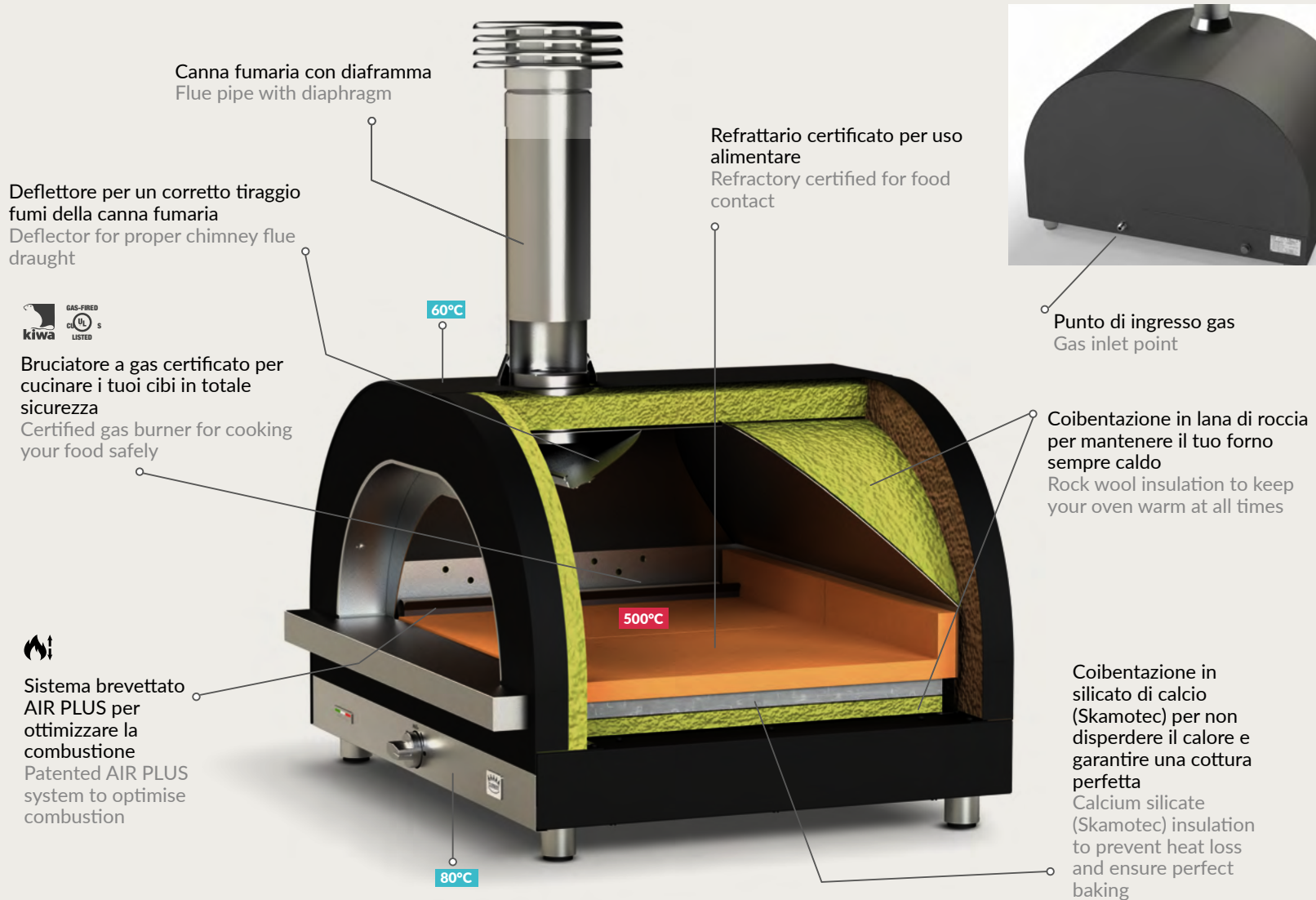
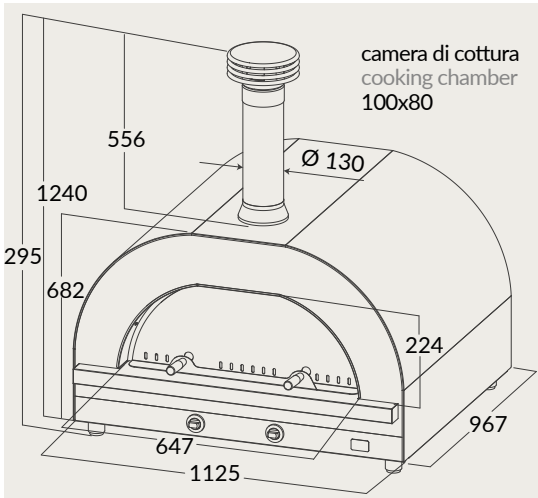
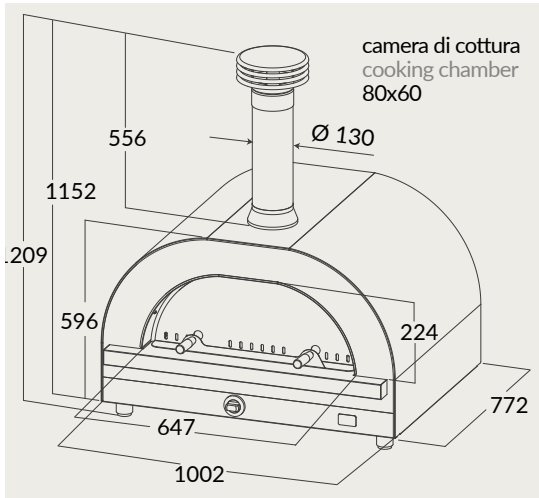
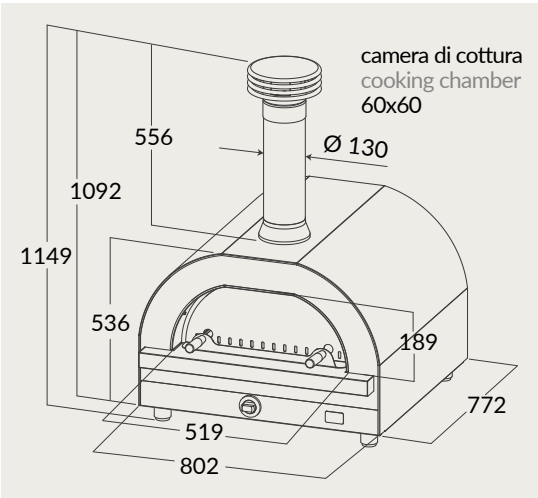
Acciaio inox 430
430 Stainless steel

Potenza bruciatore
Burner power
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
- ✓ 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
 Tetto rosso Red dome	GOLD GAS 60X60 ROSSO GOLD GAS 80X60 ROSSO GOLD GAS 100X80 ROSSO	Kg 120 Kg 150 Kg 275	GOLDGAS60ROSSO GOLDGAS80ROSSO GOLDGAS100ROSSO
 Tetto ramato Copper dome	GOLD GAS 60X60 RAMATO GOLD GAS 80X60 RAMATO GOLD GAS 100X80 RAMATO	Kg 120 Kg 150 Kg 275	GOLDGAS60RAMATO GOLDGAS80RAMATO GOLDGAS100RAMATO
 Tetto giallo Yellow dome	GOLD GAS 60X60 GIALLO GOLD GAS 80X60 GIALLO GOLD GAS 100X80 GIALLO	Kg 120 Kg 150 Kg 275	GOLDGAS60GIA GOLDGAS80GIA GOLDGAS100GIA
 Tetto antracite Anthracite dome	GOLD GAS 60X60 ANTRACITE GOLD GAS 80X60 ANTRACITE GOLD GAS 100X80 ANTRACITE	Kg 120 Kg 150 Kg 275	GOLDGAS60ANTR GOLDGAS80ANTR GOLDGAS100ANTR
 Tetto bianco White dome	GOLD GAS 60X60 BIANCO GOLD GAS 80X60 BIANCO GOLD GAS 100X80 BIANCO	Kg 120 Kg 150 Kg 275	GOLDGAS60BIANCO GOLDGAS80BIANCO GOLDGAS100BIANCO
 Tetto inox Steel dome	GOLD GAS 60X60 TETTO INOX 304 GOLD GAS 80X60 TETTO INOX 304 GOLD GAS 100X80 TETTO INOX 304	Kg 120 Kg 150 Kg 275	GOLDGAS60TIX GOLDGAS80TIX GOLDGAS100TIX

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



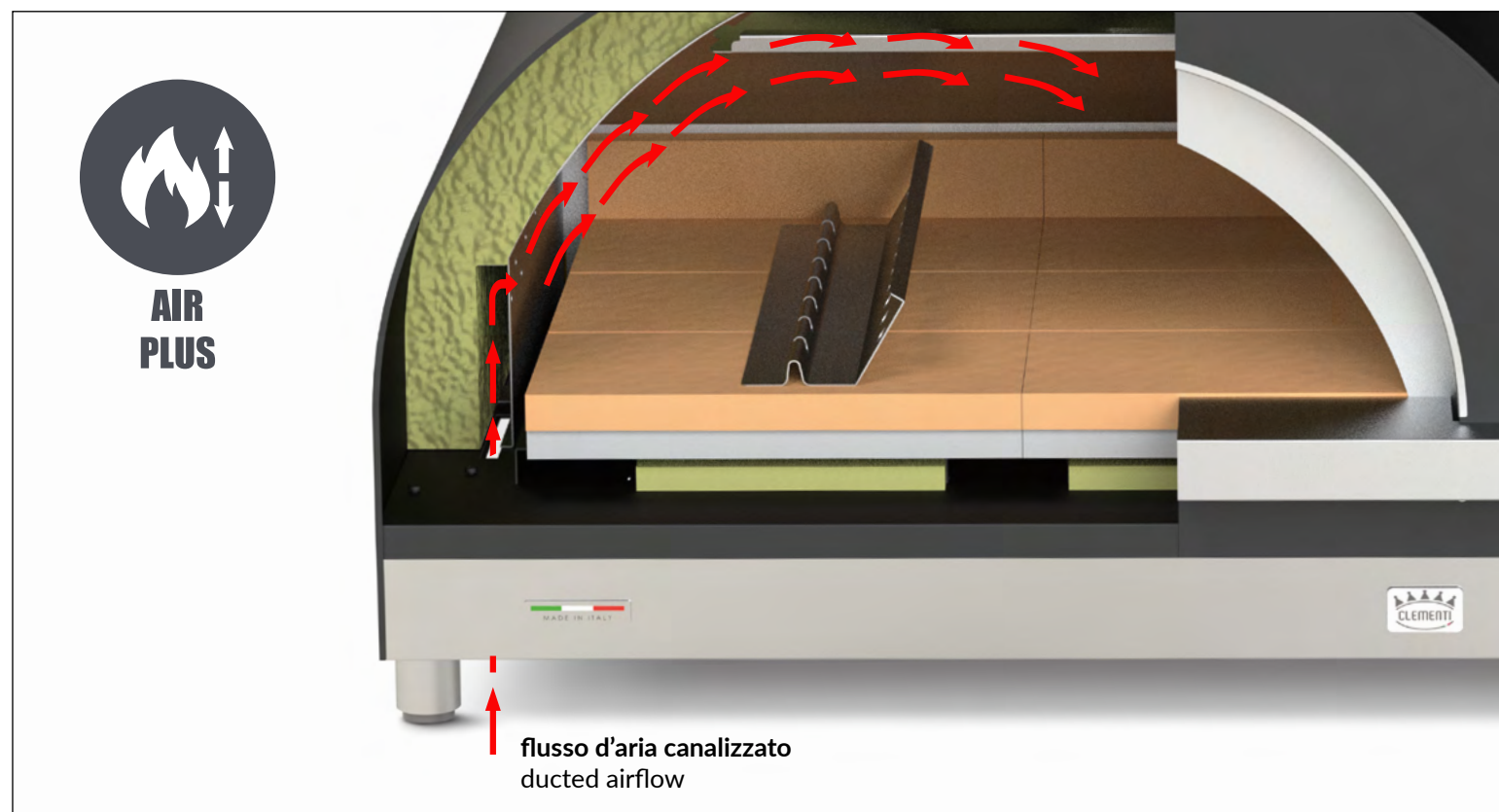
Tagliere pizza a spicchi
Pizza slicing board



Vaschetta impasto pizza
Pizza dough box

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.

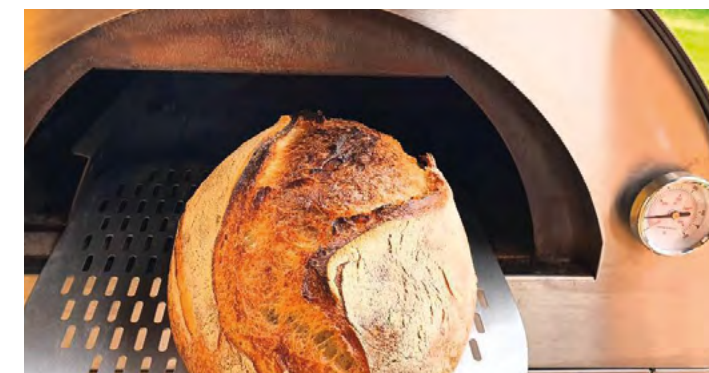
Clementi's direct-fired ovens are not just for pizza. Thanks to their excellent heat management, they are perfect for cooking a wide range of dishes such as bread, cakes, roasts and vegetables. They offer a complete solution for outdoor cooking with just one appliance.

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		--	■	■	■	■	■	--