

LIGNE PULCINELLA



L'excellence et le plaisir de cuisiner



FOUR À BOIS DIRECT

LA COMPAGNIE CLEMENTI



En raison de leur **véritable amour pour la cuisine traditionnelle**, la société Clementi a été fondée en 1975. Cette passion a conduit l'équipe Clementi à concentrer son attention envers leurs clients et leurs besoins.

Leur recherche continue et le développement ont abouti à la fabrication de produits conviviaux de grande qualité liés d'une performance supérieure. En fait, les fours à pizza Clementi vous permettent de profiter des **arômes et du goût inimitable du four à bois**.

Clementi pense et travaille pour un avenir propre, **en utilisant exclusivement des matériaux certifiés et non toxiques** comme les feuilles en métal, des aciers et matériaux réfractaires, qui ne mettent pas en péril votre santé au fil du temps. Tous les matériaux d'isolation utilisés sont vérifiés et leurs fibres n'obstruent pas les voies respiratoires.

Les déchets de production, les huiles usées et les saletés diverses sont stockés dans des conteneurs scellés à l'épreuve du feu et leur élimination est uniquement effectuée par des entreprises de traitement de déchets certifiées et autorisées.

Jamais nous nous acquittons de lits d'eau et nous filtrons toujours et purifions l'air à partir des poudres relâchées dans l'environnement, et en procédant ainsi, l'eau est conservée plus proprement et l'air est maintenu pur. Nous acceptons uniquement des matériaux provenant de fournisseurs qui les manipulent d'une façon à **respecter pleinement l'environnement**.

LES AVANTAGES DES FOURS CLEMENTI



Les fours Pulcinella ont été conçus par des pionniers italiens de fours à bois en métal - **l'un des fabricants de fours les mieux connus et respectés d'Italie**, Clementi Forni - et caractérisant le mieux la qualité et le design italiens. Une fabrication artisanale d'une qualité irréprochable permettant une cuisson incomparable.

Un four à bois à flamme directe représente l'idéal pour les amateurs de cuisine à l'extérieur. Il est doté d'une double isolation en fibres de céramique ainsi qu'une laine de roches qui **maintiennent la chaleur plus longtemps et garantissent une cuisson optimale de la nourriture.**

- De saines habitudes alimentaires grâce à de la nourriture cuite naturellement, aident à vous maintenir en bonne forme.
- **Un environnement propre dû à un très faible taux de dioxyde de carbone, soit 13% d'émission*.**
- Un entourage heureux avec vos proches grâce au confort et à la commodité d'un four installé directement dans votre cour.
- Plus de temps libre du fait que **les opérations d'allumage et de nettoyage sont très rapides**.
- Une économie d'argent étant donné la très faible consommation de bois.

* Données certifiées par IMQ primacontrol sont de 0,17 min/0,32 max).



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Tous les fours à bois pour l'extérieur sont réalisés en matériaux spéciaux capables de résister à toutes les conditions météorologiques, de la pluie à la neige.
- Il est possible d'atteindre la température de 750°F en 15/20 minutes
- Bois nécessaire pour atteindre 750°F > 8-3/4 lb (60x60) > 11 kg (80x60)
- Capacité de cuisson > 2 pizzas (60x60) > 4 pizzas (80x60)
- Temps de cuisson rapide, 2 minutes pour la pizza
- Chambre de cuisson en acier inoxydable 430 et le toit en cuivre.
- Excellente isolation avec 3-1/8" de laine de roche entre le toit et la chambre de cuisson et double couche d'isolation avec 1" de fibre céramique et 1-1/6" de laine de roche.
- Chariot à 2 roues
- Poids > 287 lb (60x60) > 346 lb (80x60)

ÉQUIPEMENT STANDARD

Cheminée en inox, thermomètre, étagère avant en inox, porte en acier, base en matériau réfractaire, brasier, rateau pour déplacer la braise, chariot avec roulettes

FINI

Acier inoxydable de type 430 avec toit en cuivre



Conçu pour cuisiner la pizza à la perfection sur les deux côtés avec notre système breveté AIR PLUS qui permet l'entrée d'air comburant sur les charbons, pour les garder toujours vifs et ainsi distribuer la flamme le long de la totalité de la partie supérieure de la chambre de cuisson.



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Tous les fours à bois pour l'extérieur sont réalisés en matériaux spéciaux capables de résister à toutes les conditions météorologiques, de la pluie à la neige.
- Il est possible d'atteindre la température de 750°F en 15/20 minutes
- Bois nécessaire pour atteindre 750°F : 9 lb
- Capacité de cuisson > 2 pizzas
- Temps de cuisson rapide, 2 minutes pour la pizza
- Chambre de cuisson en acier inoxydable 430 et le toit en cuivre.
- Excellente isolation avec 3-1/8" de laine de roche entre le toit et la chambre de cuisson et double couche d'isolation avec 1" de fibre céramique et 1-1/6" de laine de roche.
- Poids > 210 lb

ÉQUIPMENT STANDARD

Cheminée en inox, thermomètre, étagère avant en inox, porte en acier, base en matériau réfractaire, brasier, râteau pour déplacer la braise

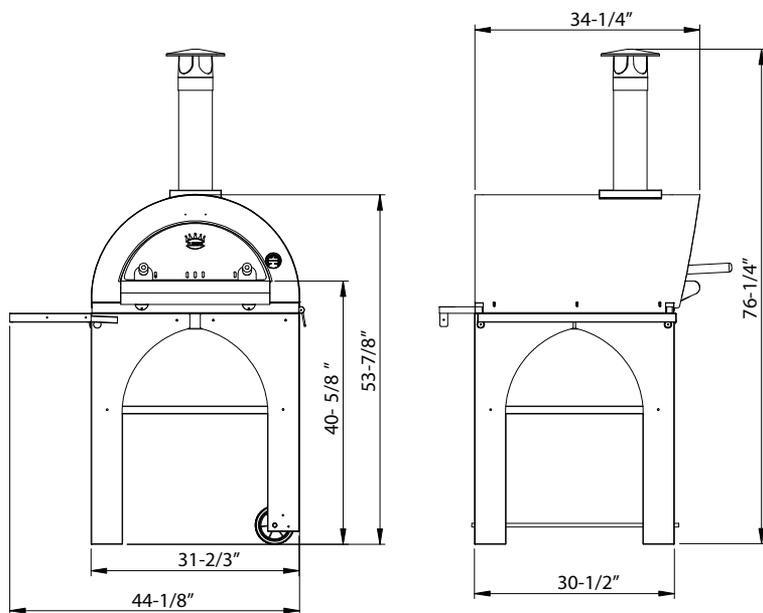
FINI

Acier inoxydable de type 430 avec toit en cuivre

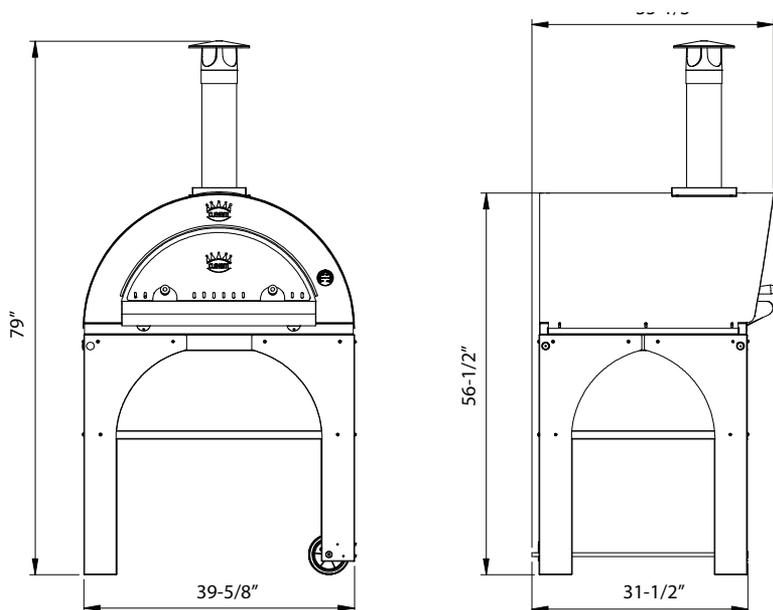


SPÉCIFICATIONS

pulcinella 60x60 > L 24" x P.24"

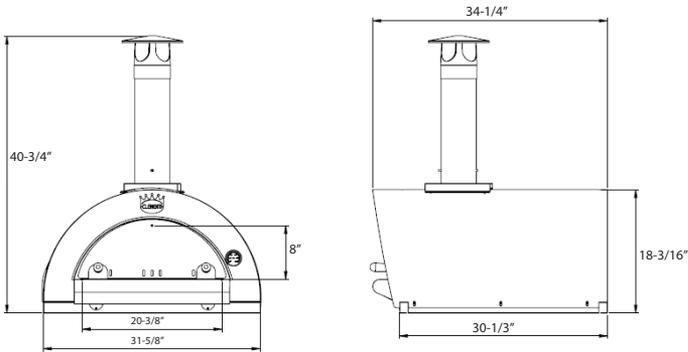


pulcinella 80x60 > L 31.5" x P.24"



SPÉCIFICATIONS

family 60x60 > L. 24" x P.24"



ACCESSOIRES



< Notre nouveau système optionnel MULTICUISSON se compose d'un bras amovible avec grill et une plaque pour récupérer la graisse. Faites cuire plus de plats en même temps ne sera jamais un problème. De la pizza à la viande, du poisson aux légumes grillés avec un minimum d'effort, vous laissera vos invités sans voix !

porte vitrée >

pelle >



brosse >





JUIN 2016

FIÈREMENT DISTRIBUÉ PAR



QUÉBEC

ONTARIO

MARITIMES

T 800 361 0799

F 450 682 7943

www.distinctive-online.com