



GUIDE DE PRODUITS **2019**



GARANTIE

Le four à bois Clementi est couvert par une garantie de deux ans sur les pièces, à partir du moment de l'achat.

Cette garantie est valide pour un usage résidentiel uniquement. La garantie couvre le bon fonctionnement, donc :

- Tirage de la cheminée
- La structure constructive
- La fonctionnalité

Exclusion : les briques chauffantes et les portes en verre.

Pour plus de détails, veuillez consulter votre manuel d'utilisateur.

PULCINELLA



Modèle	Description	Dimensions du four
Pulcinella6060	Four Pulcinella, fini en cuivre	L 24" x P 24"
Pulcinella8060	Four Pulcinella, fini en cuivre	L 31,5" x P 24"

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Tous les fours à bois pour l'extérieur sont conçus en matériaux spéciaux capables de résister à toutes les conditions météorologiques
- Il est possible d'atteindre une température de 400°C en 15/20 minutes
- Bois nécessaire pour atteindre 400°C > 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 fini 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)

ACCESSOIRES STANDARD

Conduit en acier inox, thermomètre, tablette latérale en acier inox, porte en acier, base en matériau réfractaire, brasier, râteau pour brasier, chariot sur roulettes

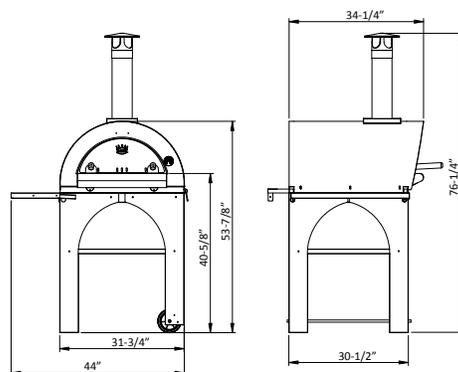
FINITION

Acier inoxydable de type 430 avec toit en cuivre

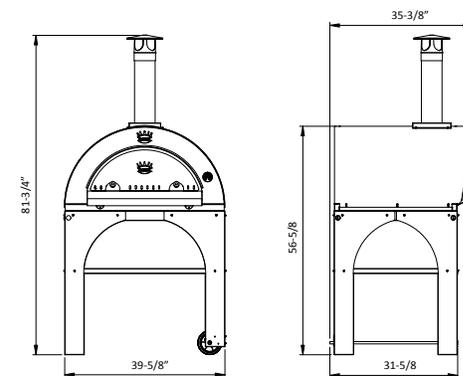


Possibilité de cuire la pizza parfaitement sur les deux côtés avec notre Système AIR PLUS brevetée qui permet l'entrée d'air de combustion sur les charbons, les garder constamment en vie et redistribuer la flamme dans toute ou à travers la voûte de la chambre de cuisson.

pulcinella 60x60



pulcinella 60x80



Les caractéristiques et spécifications peuvent varier. Svp vous référer au site internet du fabricant pour les dernières mises à jour.

FAMILY



Modèle	Description	Dimensions du four
Family 6060	Four Family, fini en cuivre	L 24" x P 24"

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Tous les fours à bois pour l'extérieur sont conçus en matériaux spéciaux capables de résister à toutes les conditions météorologiques.
- Il est possible d'atteindre une température de 400°C en 15/20 minutes
- Bois nécessaire pour atteindre 400°C : 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 fini 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

ÉQUIPEMENT STANDARD

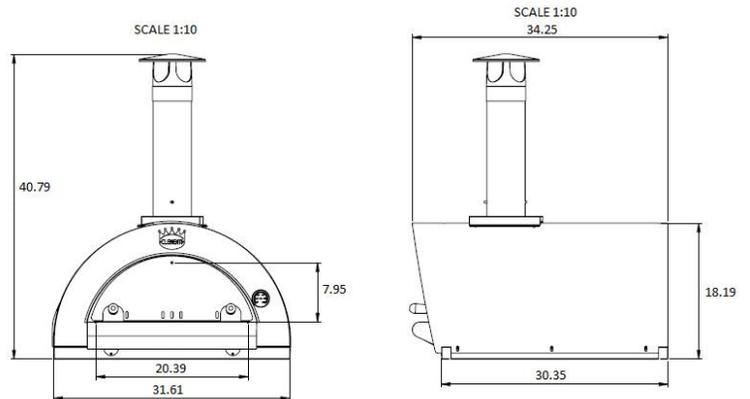
Conduit en acier inox, thermomètre, tablette latérale en acier inox, porte en acier, base en matériau réfractaire, brasier, râteau pour brasier, chariot sur roulettes

FINITION

Acier inoxydable de type 430 avec toit en cuivre



Possibilité de cuire la pizza parfaitement sur les deux côtés avec notre AIR PLUS brevetée qui permet l'entrée de l'air de combustion sur les charbons, les garder constamment en vie et redistribuer la flamme par toute la voûte de la chambre de cuisson.



Les caractéristiques et spécifications peuvent varier. Svp vous référer au site internet du fabricant pour les dernières mises à jour.

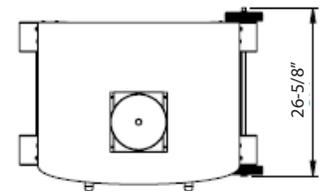
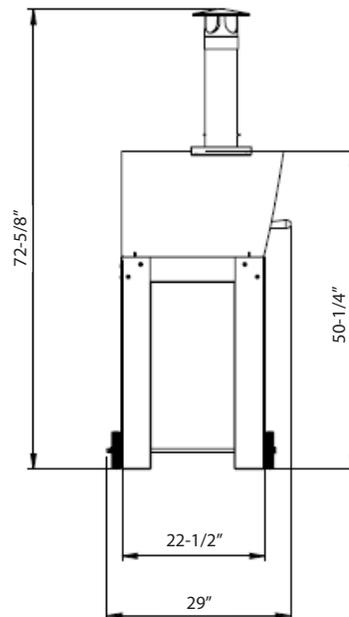
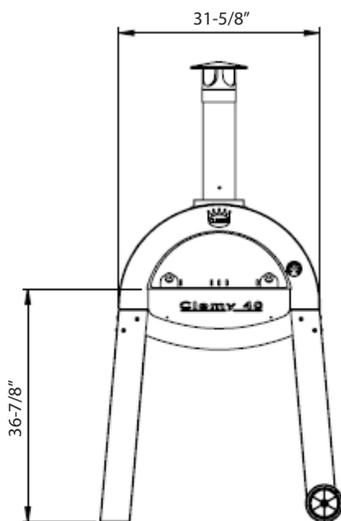
CLEMY



Modèle	Description	Dimensions du four
Clemy 60x40	Four Clemy, fini en inox	L 24" x P 16"



Possibilité de cuire la pizza parfaitement sur les deux côtés avec notre AIR PLUS brevetée qui permet l'entrée de l'air de combustion sur les charbons, les garder constamment en vie et redistribuer la flamme par toute la voûte de la chambre de cuisson.



Les caractéristiques et spécifications peuvent varier. Svp vous référer au site internet du fabricant pour les dernières mises à jour.

CLEMENTINO



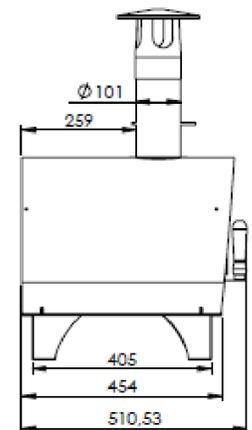
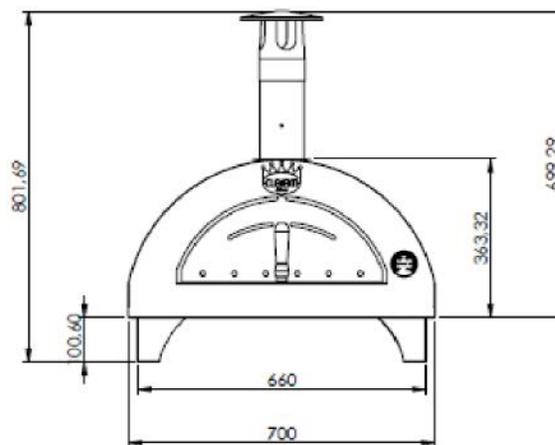
Modèle	Description	Dimensions du four
Clementino-Ant	Four à pizza portable anthracite	L 24" x 16" P
Clementino- Red	Four à Pizza Portable Rouge	L 24" x 16" P
Clementino-SS	Four à pizza portable en acier inoxydable	L 24" x 16" P

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- Tous les fours à bois pour l'extérieur sont conçus en matériaux spéciaux capables de résister à toutes les conditions météorologiques.
- Il est possible d'atteindre une température de 500°C en 15/20 minutes
- Capacité de cuisson > 2 pizzas
- Chambre de cuisson en acier inoxydable 430 et le toit fini en cuivre .
- Excellente isolation avec 3-1/8" de laine de roche entre le toit et la chambre de cuisson



Possibilité de cuire la pizza parfaitement des deux côtés avec AIR PLUS, breveté par Clementi, qui permet l'entrée d'air de combustion sur les charbons, les maintient constamment en vie et redistribue la flamme par toute la partie supérieure de la chambre de cuisson.



Les caractéristiques et spécifications peuvent varier. Svp vous référer au site internet du fabricant pour les dernières mises à jour.

ACCESSOIRES



Modèle	Description
D00698	Système multicuisson
Pala	Pelle
Spazzola	Brosse

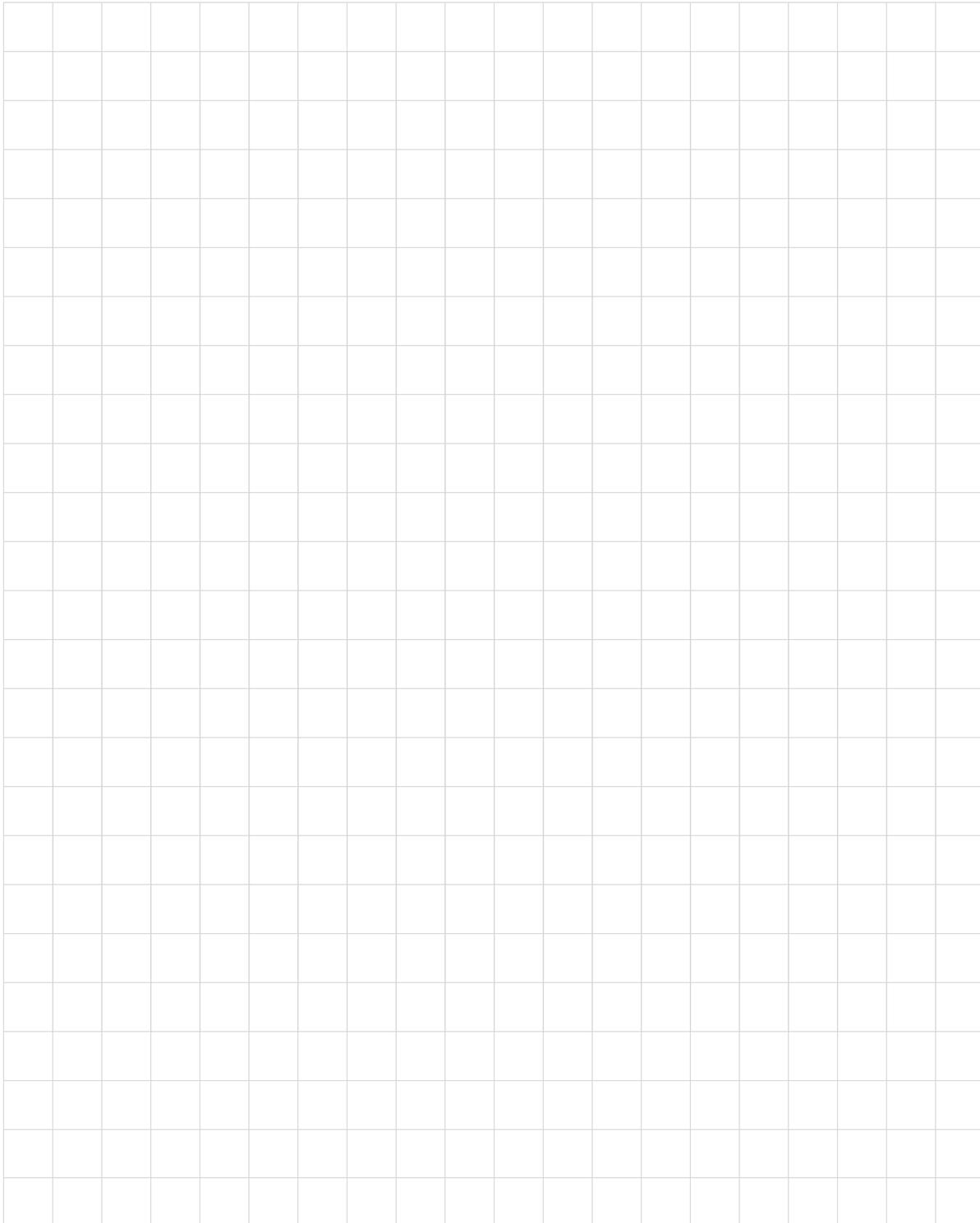
> Notre nouveau système optionnel MULTICUISSON se compose d'un bras amovible avec grill et une plaque pour récupérer la graisse. Faites cuire plus de plats en même temps ne sera jamais un problème. De la pizza à la viande, du poisson aux légumes grillés avec un minimum d'effort, laissera vos invités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

Pelle >



Brosse >





Les caractéristiques et spécifications peuvent varier. Svp vous référer au site internet du fabricant pour les dernières mises à jour.

GUIDE DES PRODUITS **2019**

T 800 361 0799 F 450 682 7943

www.distinctive-online.com info@distinctive-online.com

ADMINISTRATION, ENTREPÔT, SALLE D'EXPOSITION

2025, rue Cunard Laval (QC) H7S 2N1

SALLE D'EXPOSITION

6900 Airport Road (Suite 206), Mississauga (ON) L4V 1E8

PIÈCES & SERVICE

service@distinctive-online.com

BUREAU DES COMMANDES

commandes@distinctive-online.com