



**PECE - GRILY**

# Pece CLEMENTI



Společnost **CLEMENTI** je italský výrobce kvalitních grilů, kamen a pecí, určených pro profesionální i domácí použití. Společnost byla založena v roce 1975. Tým **CLEMENTI** soustředil při výzkumu a vývoji celou svoji pozornost na dokonalé technologie a potřeby zákazníka. Topeniště vyložené akumulacním materiálem je navrženo tak, aby ještě více zkrášlovalo pohled do ohně a oheň měl velkou účinnost ohřevu. Produkty **CLEMENTI** vám umožní vyhřát váš dům, ohřát vodu, upéct a uvařit pokrmy s autentickou vůní palivového dřeva.



## Proč si vybrat CLEMENTI?

1. Velká škála modelů: kamna na dřevo, kotle na peletky, pece a grily pro domácí i profesionální použití, vytápěné dřevem.
2. Zdraví a bezpečnost díky použití certifikovaných materiálů pro použití v potravinářských pecích a grilů.
3. Bezpečnost a nejvyšší účinnost kamen.
4. Výrobní postupy a vývoj je kompletně proveden ve firmě **CLEMENTI**.

## DOBROU CHUŤ.



## Pece CLEMENTI

Pec PULCINELLA je určena pro profesionální i domácí použití pro náročné zákazníky.



### PULCINELLA

#### Volitelné příslušenství:

- Gril s ramenem (obsluha nevkládá rukou do pece).
- Druhý boční stolek.
- Prosklená dvířka pece.
- Lopata (122 cm) na pizza.....
- Koště (137 cm).

- Pec na pizzu, chleba, maso, ryby .....
- Možnost přípravy různých druhů jídel zároveň - multi-pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehtání cca. 400°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
- Patent na spalování: přísáváním vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních, déšť.....
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 430, AISI 304, 6 cm šamot, izolace.
- Nahřátí pece: 400° C - 15/20 min.
- Rychlé pečení: 4 x pizza cca. 2 min.
- Pečicí plocha: 60 x 80 cm, 4 x pizza průměru 28/30 cm.
- Teploměr.
- Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
- Barva střechy: červená, černá, hnědá, měď, nerez.
- Stolek: ocel/kolečka.
- Váha celkem: 150 Kg.
- Šířka 1 006 mm. Hloubka 883 mm. Výška 1 436 mm. Výška celkem 2 008 mm.

Pec HAPPY DAY je obohacena stolem na dřevo.



### HAPPY DAY

#### Volitelné příslušenství:

- Gril s ramenem (obsluha nevkládá rukou do pece).
- Druhý boční stolek.
- Prosklená dvířka pece.
- Lopata (122 cm) na pizza.....
- Koště (137 cm).

- Pec na pizzu, chleba, maso, ryby .....
- Možnost přípravy různých druhů jídel zároveň - multi-pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehtání cca. 400°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
- Patent na spalování: Přísáváním vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních, déšť.....
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 430, AISI 304, 6 cm šamot, izolace.
- Nahřátí pece: 400° C - 15/20 min.
- Rychlé pečení: 4 x pizza cca. 2 min.
- Pečicí plocha: 60 x 80 cm, 4 x pizza průměru 28/30 cm.
- Teploměr.
- Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
- Barva střechy: červená, černá, hnědá, měď, nerez.
- Stolek: ocel/kolečka.
- Váha celkem: 150 Kg.
- Šířka 1 006 mm. Hloubka 883 mm. Výška 1 436 mm. Výška celkem 2 008 mm.

Pec PULCINELLA INOX je opravdu dokonalá.



### PULCINELLA INOX

#### Volitelné příslušenství:

- Gril s ramenem (obsluha nevkládá rukou do pece).
- Druhý boční stolek.
- Prosklená dvířka pece.
- Lopata (122 cm) na pizza.....
- Koště (137 cm).

- Pec na pizzu, chleba, maso, ryby .....
- Možnost přípravy různých druhů jídel zároveň - multi-pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehtání cca. 400°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
- Patent na spalování: přísáváním vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních, déšť.....
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 430, AISI 304, 6 cm šamot, izolace.
- Nahřátí pece: 400° C - 15/20 min.
- Rychlé pečení: 4 x pizza cca. 2 min.
- Pečicí plocha: 60 x 80 cm, 4 x pizza průměru 28/30 cm.
- Teploměr.
- Barevné provedení pece: nerez.
- Stolek: nerez, ocel/kolečka.
- Váha celkem: 150 Kg.
- Šířka 1 006 mm. Hloubka 883 mm. Výška 1 436 mm. Výška celkem 2 008 mm.

## Pece CLEMENTI

Pec PIZZA PARTY je vybavena přípravným stolem a je určena pro profesionální i domácí použití pro náročné zákazníky



### PIZZA PARTY

#### Volitelné příslušenství.

- Gril s ramenem (obsluha nevkládá rukou do pece).
- Prosklená dvířka pece.
- Lopata (122 cm) na pizza.....
- Koště (137 cm).

- Pec na pizzu, chleb, maso, ryby .....
- Možnost přípravy různých druhů jídel zároveň - multi-pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehřátí cca. 400°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
- Patent na spalování: přísáváním vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních, déšť.....
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 430, AISI 304, 6 cm šamot, izolace.
- Nahřátí pece: 400° C - 15/20 min.
- Rychlé pečení: 4 x pizza cca. 2 min.
- Pečicí plocha: 60 x 80 cm, 4 x pizza průměru 28/30 cm.
- Teploměr.
- Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
- Barva střechy: červená, černá, hnědá, měď, nerez.
- Stolek: ocel.
- Váha celkem: 200 kg.
- Šířka pece 1 006 mm. Hloubka 883 mm. Výška 1 436 mm. Výška celkem 2 008 mm..

Pec PULCINELLA FAMILY je vyrobena pro domácí použití.



### PULCINELLA FAMILY

#### Volitelné příslušenství.

- Gril s ramenem (obsluha nevkládá rukou do pece).
- Prosklená dvířka pece.
- Lopata (122 cm) na pizza.....
- Koště (137 cm).

- Pec na pizzu, chleb, maso, ryby .....
- Možnost přípravy různých druhů jídel zároveň - multi-pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehřátí cca. 400°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
- Patent na spalování: přísáváním vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních, déšť.....
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 430, AISI 304, 3 cm šamot, izolace.
- Nahřátí pece: 400° C - 15/20 min.
- Rychlé pečení: 4 x pizza cca. 2 min.
- Pečicí plocha: 60 x 80 cm, 4 x pizza průměru 28/30 cm.
- Teploměr.
- Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
- Barva střechy: červená, černá, hnědá, měď, nerez.
- Váha celkem: 90 kg.
- Šířka 1 006 mm. Hloubka 883 mm. Výška 1 436 mm.

Pec PULCINELLA FAMILY INOX je vyrobena pro domácí použití.



### PULCINELLA FAMILY INOX

#### Volitelné příslušenství.

- Gril s ramenem (obsluha nevkládá rukou do pece).
- Prosklená dvířka pece.
- Lopata (122 cm) na pizza.....
- Koště (137 cm).

- Pec na pizzu, chleb, maso, ryby .....
- Možnost přípravy různých druhů jídel zároveň - multi-pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehřátí cca. 400°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
- Patent na spalování: přísáváním vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních, déšť.....
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 430, AISI 304, 3 cm šamot, izolace.
- Nahřátí pece: 400° C - 15/20 min.
- Rychlé pečení: 4 x pizza cca. 2 min.
- Pečicí plocha: 60 x 80 cm, 4 x pizza průměru 28/30 cm.
- Teploměr.
- Barevné provedení pece: nerez.
- Váha celkem: 90 kg.
- Šířka 1 006 mm. Hloubka 883 mm. Výška 1 436 mm.

## Pece CLEMENTI

Gril k peci Pulcinella.



### PULCINELLA GRIL

- Gril - možnost přípravy různých druhů jídel.
- Přímé pečení.
- Použití venkovní: celoroční - sních,děšť.....
- Použitý materiál: ocel,nerez AISI 430,izolace.
- Pečící plocha: 30 x 40 cm, 1 x rošt, miska.

Nejmenší pec v sortimentu CLEMENTI, je skutečný klenot, pokud jde o kvalitu, funkčnost a pohodlí. Díky svým malým rozměrům je velmi univerzální a je ideální produkt pro malé i velké zahradní plochy a terasy. K dispozici je ve dvou barevných verzích, černé a měd. Barva střechy je černá a boky jsou v barvě slonoviny.



### PEC SMILE

- Pec pro přípravu různých druhů jídel.
- Nepřímé pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehrátí cca. 300°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca.1kg/h.
- Konstantní teplota: 4 hod.
- Tepelná setrvačnost: po 8 h/100° C.
- Přisávání vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních,děšť.....
- Použitý materiál: ocel,nerez AISI 430,izolace.
- Pečící plocha pece: 40 x 50 cm, 3 x rošt.
- Ventilace, teploměr, časovač.
- Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
- Barva střechy: červená, černá, hnědá, měd.
- Váha celkem: 165 kg.
- Šířka 620 mm. Hloubka 660 mm.
- Výška celkem 2 040 mm.

Pec je v jednom provedení s vnitřní plochou 45 x 80 cm. Boky a střecha jsou v barevném provedení horčice, střechu je možno objednat v nerez.



### PEC NUOVO SMART

- Pec pro přípravu různých druhů jídel.
- Nepřímé pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehrátí cca. 300°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca.1kg/h.
- Konstantní teplota: 4 hod.
- Tepelná setrvačnost: po 8 h/100° C.
- Přisávání vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních,děšť.....
- Použitý materiál: ocel,nerez AISI 430,izolace.
- Pečící plocha pece: 45 x 80 cm, 3 x rošt.
- Ventilace, teploměr, časovač.
- Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
- Barva střechy: hořčice, nerez.
- Váha celkem 280 kg.
- Šířka 770 mm. Hloubka 975 mm.
- Výška celkem 2 235 mm.

## Pece CLEMENTI

Vysoce kvalitní pec CLEMENTI, její elegantní a krásný desing je odolný povětrnostním vlivům. Je vyrobena z nerezové oceli, včetně střechy a bočnic. Pec je ideální volbou pro všechny lidi, kteří mají rádi přípravu jídel venku. Je to volba mezi vysokou kvalitou a výkonem. Pece jsou dispoziční ve čtyřech různých modelech s rozdílným vnitřním prostorem: 60 x 45 cm, 80 x 45 cm, 80 x 50 cm, 100 x 50 cm. Možnost dokoupení bočního GRILU - BATI 80 cm/BATI 100 cm. Nelze objednat k modelu FETR 60.



### PEC TETTO ROSSO

<b>FETR 60</b>	<b>60x45</b>
<b>FETR 80</b>	<b>80x45</b>
<b>FETR 50</b>	<b>80x50</b>
<b>FETR 100</b>	<b>100x50</b>

	60x45	80x45	80x50	100x50
A/cm	77	77	81	81
B/cm	103	103	103	103
C/cm	77	97	97	117,5
D/cm	111	111	122	122
E/cm	46	46	46	46
F/cm	69	69	69	69
G/cm	97	117,5	117,5	137,5
F1/kg	255	270	340	450
F2/kg	45	55	55	65

- Pec pro přípravu různých druhů jídel.
  - Nepřímé pečení.
  - Palivo dřevo: 5/7kg na rozehrání cca. 300°C.
  - Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
  - Konstantní teplota: 4 hod.
  - Tepelná setrvačnost: po 8 h/100° C.
  - Přisávání vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
  - Použití venkovní: celoroční - sních,děšť.....
  - Použitý materiál: ocel,nerez AISI 304, izolace.
  - Pečící plocha: 60 x 45cm, 80 x 45cm, 80 x 50cm, 100 x 50cm, 3 x rošt.
  - Ventilace, teploměr, časovač.
  - Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
  - Barva střechy: červená, černá, hnědá, měď.
- Podle modelu.**
- Váha celkem: 290 - 515 kg.
  - Šířka 770 - 810 mm. Hloubka 770 - 1 175 mm.
  - Výška celkem 2 260 mm.

CLEMY je upravená verze trouby MASTR. Vnitřní prostor je 45x80 cm. Hlavní novinky této trouby jsou klenuté dveře a oblouková střeška, ta dává troubě více tradiční desing.



### PEC CLEMY

- Pec pro přípravu různých druhů jídel.
- Nepřímé pečení.
- Palivo dřevo: 5kg na rozehrání cca. 300°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
- Konstantní teplota: 4 hod.
- Tepelná setrvačnost: po 8 h/100° C.
- Přisávání vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních,děšť.....
- Použitý materiál: ocel,nerez AISI 304, izolace.
- Pečící plocha: 45 x 80 x 40 cm, 3 x rošt.
- Ventilace, teploměr, časovač.
- Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
- Barva střechy: nerez.
- Váha celkem: 285 kg.
- Šířka 770 mm. Hloubka 975 mm.
- Výška celkem 1 800 mm.

Super MASTR obohacuje velkou škálu vysoce kvalitních pecí CLEMENTI. Úprava s obloukovou střeškou dává peci moderní a elegantní linie. Velký vnitřní prostor 70x90 cm je předurčen pro přípravu jídel pro více lidí a pečení na velkých pekáčích.



### PEC SUPER MASTER

- Pec pro přípravu různých druhů jídel.
- Nepřímé pečení.
- Palivo dřevo: 5/7kg na rozehrání cca. 300°C.
- Spotřeba dřeva: při provozu cca. 1kg/h.
- Konstantní teplota: 4 hodiny.
- Tepelná setrvačnost po 8 h/100°C.
- Přisávání vzduchu do ohniště, tím je zvýšená kvalita hoření, odvod spalin do komínku a možno částečně regulovat teplotu pece.
- Použití venkovní: celoroční - sních,děšť.....
- Použitý materiál: ocel,nerez AISI 304, izolace.
- Pečící plocha: 70 x 90 cm, 3 x rošt.
- Ventilace, teploměr, časovač.
- Barevné provedení pece: černá, ocel, nerez.
- Barva střechy: nerez.
- Váha celkem: 480 kg.
- Šířka 100 mm. Hloubka 100 mm.
- Výška celkem 1 800 mm.

## Pece CLEMENTI

Gril je k dispozici ve dvou různých velikostech, je vyroben z lakované oceli s jednou úrovní pečení. Rotační rošt grilu je vyroben z nerezové oceli AISI 304. Jeho jednoduchý mechanismus dovoluje otáčet roštěm a tím je zaručeno dokonalé pečení masa.



### GRIL AUTOMATIKO

**BAUT 50**      **50 x 80**

- Gril - možnost přípravy různých druhů jídel.
- Přímé pečení.
- Použití venkovní: celoroční
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 304.
- Pečicí plocha: 50 x 80 cm , 1 x rošt.
- Hmotnost 63 kg.

**BAUT 70**      **70 x 100**

- Pečicí plocha: 70 x 100 cm, 1x rošt.
- Hmotnost 73 kg.

Model STAR je správná volba pro všechny ty, kteří chtějí mít luxusní a perfektní gril pro všechny příležitosti s přáteli a rodinou. Je vybaven dvěma různými úrovněmi pečení.



### GRIL STAR

- Gril - možnost přípravy různých druhů jídel.
- Přímé pečení.
- Použití venkovní: celoroční
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 304.
- Pečicí plocha: 59 x 35 cm , 2 x úroveň pečení.
- Hmotnost 100 kg.

Model SUPERSTAR je velký, luxusní a perfektní gril pro všechny příležitosti. Je vybaven dvěma různými úrovněmi pečení



### GRIL SUPERSTAR

- Gril - možnost přípravy různých druhů jídel.
- Přímé pečení.
- Použití venkovní: celoroční
- Použitý materiál: ocel, nerez AISI 304.
- Pečicí plocha: 99 x 35 cm , 2 x úroveň pečení.
- Hmotnost 185 kg.



Dovozce pro Českou a Slovenskou republiku  
**Digestoře SIRIUS s.r.o.**  
**Pižeňská 158, CZ -150 00 PRAHA**  
**Tel.+ 420 724 145 833 - Fax.+420 545 245 391**  
digestoresirius@digestoresirius.cz - www.digestoresirius.cz

[www.youtube.com/user/forniestufeclementi](http://www.youtube.com/user/forniestufeclementi)

[www.facebook.com/clementi.il.re](http://www.facebook.com/clementi.il.re)

Chyby a změny v tisku vyhrazeny.