

Interamente
prodotti
in Italia

CAMINETTI E STUFE

CLAM

riscaldare con il fuoco

FOCOLARI, GRILL E FORNI

Il fuoco racconta...

La storia

CLAM nasce nel 1973 dall'intraprendenza di un gruppo di persone, per produrre manufatti in marmo e ferro battuto.

Oggi, a quarant'anni dalla fondazione, è uno dei primi produttori italiani di caminetti, termocaminetti e stufe per il riscaldamento domestico a legna e a pellet. L'intero ciclo produttivo si svolge negli stabilimenti di Marsciano: dalla progettazione, alle prove di laboratorio, alla produzione.

Il territorio

Nata e cresciuta a Marsciano, oggi **CLAM** è una delle realtà imprenditoriali più interessanti dell'Umbria: qui l'azienda ha costruito la sua identità, mantenendo un saldo legame con la terra di origine e offrendo soluzioni sempre innovative per il riscaldamento domestico.

CLAM è stata in grado di conciliare l'antica esperienza dei capomastri umbri, sapienti da secoli nella lavorazione del ferro battuto e della pietra, con una moderna ed efficiente organizzazione industriale; inoltre attivando importanti collaborazioni con l'Università degli Studi di Perugia, per la ricerca e lo sviluppo dei nuovi termocaminetti, ha usufruito del contributo di giovani tecnici qualificati che hanno saputo unire la loro capacità d'innovazione, con l'esperienza di chi ha fondato l'azienda.

Il lavoro

Dietro un'organizzazione che si attiva con strumenti, tecnologie e strutture innovative due sono le "anime" di **CLAM**:

- la sapiente lavorazione del marmo, delle pietre e delle materie che incorniciano il fuoco, dove ancor oggi la mano dell'uomo è fondamentale,
- l'utilizzo delle più moderne tecnologie per realizzare macchine da riscaldamento efficienti solide ed affidabili.





...una storia di successo

Gli obiettivi

CLAM continuerà a percorrere la strada delle energie rinnovabili, legna e pellet, rendendo i suoi prodotti sempre più integrabili con tutti i sistemi di climatizzazione delle abitazioni.

CLAM vuole continuare a crescere nei suoi settori tradizionali, monoblocchi e rivestimenti, e nelle nuove tecnologie, stufe e caldaie a pellet.

CLAM continuerà ad essere sempre fra le prime aziende ad applicare tutte le normative nazionali ed europee relative alla sicurezza sul lavoro e alla salvaguardia dell'ambiente.

CLAM intende continuare ad investire in ricerca e infrastrutture aziendali per assicurare il miglioramento continuo dei propri prodotti.



La vicinanza al cliente

La piena soddisfazione di chi acquista un termocaminetto, una stufa, un rivestimento, un inserto è per **CLAM** l'obiettivo primario.

Alla tradizionale affidabilità e qualità che identifica tutti i prodotti **CLAM**, è stato affiancato un servizio di assistenza tecnica, rapido ed efficiente e una direzione commerciale sempre al servizio dei clienti.

Un'offerta per ogni esigenza

I Focolari CLAM pag. 4

Foco	pag. 6
Focolari Tradizionali	pag. 10
Focolari Comfort	pag. 20

Grill e barbecue pag. 30

Forni pag. 44

FOCOLARI TRADIZIONALI

I materiali impiegati nei focolari Clam devono garantire una resistenza particolare all'uso prolungato e quotidiano, e alle sollecitazioni meccaniche e termiche cui sono sottoposti.

I materiali di maggiore impiego sono:

- speciali impasti vibrocompressi di argilla espansa, per la struttura portante
- inerti vagliati e selezionati di sabbie silicie
- materiale refrattario macinato per le parti più esposte al fuoco
- cementi grigi o bianchi ad alta resistenza meccanica
- ghisa per paratoie o focolari interni



COLLOCAZIONE IDONEA

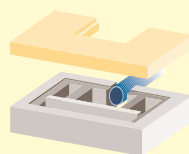
Il locale deve essere sufficientemente ampio e con un afflusso di aria di entità pari a quella smaltita dalla canna fumaria.

FOCOLARE	misure minime del locale in m ³	m ² corrispondenti per locale con altezza di 3m
A/50 - C/55	27	9
A/60 - C/75 - F-75 - L/75 FOCO 75 - FOCO 75 S.D.	30	10
C/85 - FOCO 85 - FOCO 85 S.D. - OTTAGONO	36	12
A/90 - AR/110	42	14
C/100	48	16
C/120	68	23

PRESA D'ARIA

La presa d'aria esterna è determinante per il buon funzionamento del focolare:

- evita il prelievo di ossigeno dall'interno permettendo il ricambio d'aria
- assicura una migliore combustione della legna e quindi un maggiore sviluppo di calore

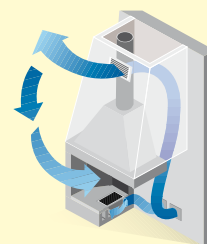


Dove è posizionata:

sotto il piano fuoco, va collegata con l'esterno con un tubo in PVC o con un raccordo metallico inserito in uno degli appositi fori esistenti nel basamento.

Presa d'aria supplementare:

va realizzata quando si installa il focolare in locali con chiusure ermetiche; in ogni caso è consigliabile ovunque, per un migliore ricambio d'aria e per ottimizzare il tiraggio.



NOTE TECNICHE

Certamente se sono state rispettate scrupolosamente le semplici "regole" fin qui esposte (presa d'aria, dimensioni, canna fumaria, comignolo), non sussisterà alcun problema di funzionamento. Se tuttavia qualche inconveniente si dovesse verificare, di seguito sono riportati alcuni suggerimenti per analizzare le possibili cause.

Nel ringraziarVi della fiducia accordataci, Vi ricordiamo che il vostro rivenditore e il nostro ufficio tecnico sono completamente disponibili per qualunque informazione e chiarimento.

Coibentazione

Una canna fumaria non coibentata o coibentata in modo inadeguato:

- genera un abbassamento della temperatura dei fumi (la legge tollera circa 1°C per ogni metro di canna fumaria);
- condensa all'interno, sporcando le pareti a causa degli elementi incombusti;
- pregiudica il tiraggio, provocando inquinamento atmosferico.

Inclinazione: un'inclinazione superiore a 45° ostacola la fuoriuscita dei fumi.

Ostruzioni: possono essere di varia natura (es.: nido di uccelli).

Presa d'aria esterna

Assente: il focolare funzionante, come qualunque altra fonte di calore, consuma l'ossigeno dell'ambiente. Una diminuzione o una notevole carenza di ossigeno rappresenta la causa di una cattiva combustione che a sua volta provoca la fuoriuscita dei fumi.

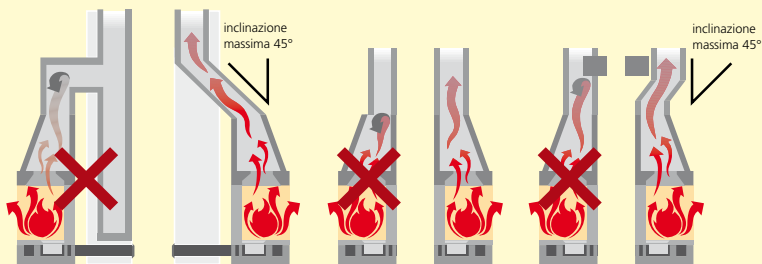
Eccessivamente piccola: provoca gli stessi inconvenienti di quando è assente, perché l'aria immessa non è sufficiente.

Ricordate: in locali con chiusure ermetiche (porte, finestre con doppi vetri e guarnizioni) è sicuramente necessaria una presa d'aria supplementare collegata con l'esterno (vedi paragrafo "Presa d'aria").

RACCORDI CANNA FUMARIA

E' da evitare qualsiasi strozzatura nel raccordo cappa e nel condotto fumi. I raccordi devono essere:

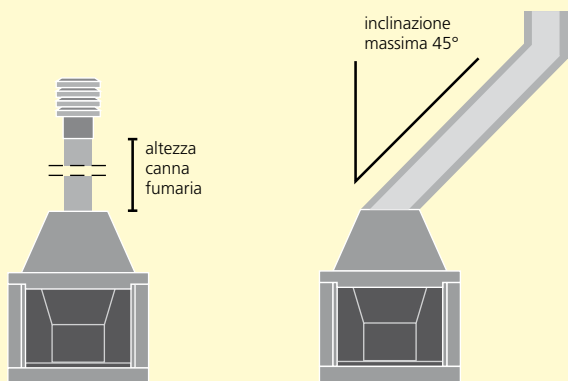
- più brevi possibili;
- avere un'inclinazione massima di 45° rispetto all'asse verticale, meglio se di soli 30°
- non presentare strozzature o spigoli interni.
- per un eventuale spostamento del focolare rispetto alla canna fumaria, l'angolo formato dall'asse verticale di quest'ultima con l'inclinazione del raccordo non deve essere superiore a 45°.



CANNE FUMARIE

Ne esistono vari tipi, tutti validi, purchè vengano rispettate le dimensioni minime della sezione e dell'altezza, come in tabella:

FOCOLARE	CANNA FUMARIA		
	altezza minima mt. 4 sezione interna in cm.	da mt. 4 a mt. 8 sezione interna in cm.	da mt. 8 a mt. 10 sezione interna in cm.
A/50 - A/60	ø 20 oppure 20x20	ø 20 oppure 20x20	ø 18 oppure 20x20
C/55	ø 18 oppure 15x15	ø 18 oppure 15x15	ø 18 oppure 15x15
C/75 - FOCO 75 - FOCO 75 S.D.	ø 20 oppure 20x20	ø 20 oppure 20x20	ø 18 oppure 20x20
F/75 - L/75 - C/85 FOCO 85 - FOCO 85 S.D. OTTAGONO A/90 - AR/110	ø 25 oppure 25x25	ø 25 oppure 25x25	ø 20 oppure 20x20
C/100	ø 30 oppure 30x30	ø 30 oppure 30x30	ø 25 oppure 25x25
C/120	ø 35 oppure 35x35	ø 35 oppure 35x35	ø 30 oppure 30x30



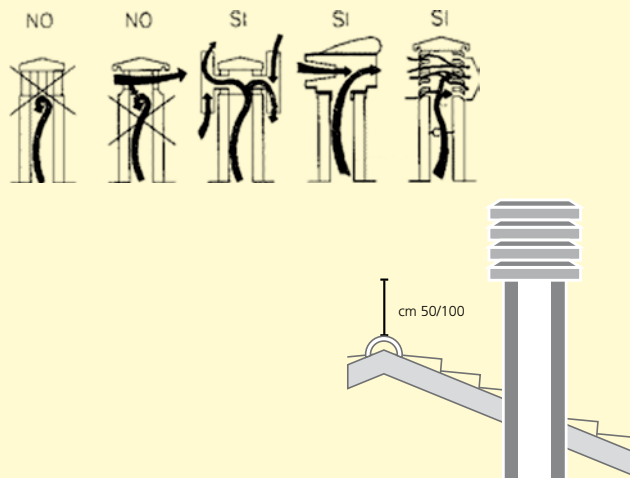
IL COMIGNOLO

Altezza: Per evitare inconvenienti di tiraggio, il comignolo deve essere posto in pieno vento e superare il colmo del tetto di cm 50/100.

Forma: Del tipo antivento facilita la dispersione dei fumi anche in presenza di forti venti orizzontali.

Grandezza: La sezione di passaggio in uscita deve essere sempre doppia rispetto alla sezione della canna fumaria.

Costruzione: Si consigliano comignoli di produzione industriale, che privilegiano le caratteristiche tecniche rispetto a quelle estetiche.



Canna fumaria

Corta: la misurazione dell'altezza (h) viene fatta dalla bocca d'uscita dei fumi della cappa del focolare sino al comignolo. Se risultasse insufficiente, aumentate l'altezza in modo da ottenere un tiraggio ottimale.

Lunga: generalmente quanto è più alta, maggiore è la garanzia di tiraggio. La coibentazione va fatta in modo ottimale.

Larga: una sezione eccessivamente grande facilita il raffreddamento dei fumi, non favorendo il tiraggio. Eventualmente si può inserire una canna in acciaio inox per ridurre la sezione.

Stretta: può non consentire un adeguato sfruttamento del focolare e compromettere il funzionamento.

Strozzature e curve: ostacolano la fuoriuscita dei fumi. In questo caso va aumentata l'altezza della canna fumaria di cm. 50 per ogni curva.

Comignolo

Sezione: la somma delle sezioni degli elementi del comignolo da dove fuoriescono i fumi deve essere almeno doppia rispetto a quella della canna fumaria.

Altezza: deve superare il colmo del tetto di cm. 50/100

Tipo: antivento, con profili per smaltire i fumi anche in presenza di forti correnti orizzontali.

Altre cause

Presenza di una tromba delle scale nel locale: l'aria calda tende a salire verso l'alto, per cui una tromba delle scale nell'ambiente ove è installato il focolare crea una depressione che può richiamare fumo fuori dal caminetto. In questo caso è necessario rispettare scrupolosamente tutte le "regole" esposte nei punti precedenti.

Presenza di due o più canne fumarie nello stesso ambiente o in locali comunicanti: la canna fumaria più alta crea sempre una depressione a quella più bassa, con conseguente richiamo di fumi.

Istruzioni per l'accensione

I materiali refrattari con cui sono costruiti i focolari, per composizione, trattengono particelle di umidità che vanno eliminate prima di un completo e prolungato uso.

E' necessario pertanto, al fine di ottenere un buon funzionamento, seguire con scrupolosità le seguenti norme:

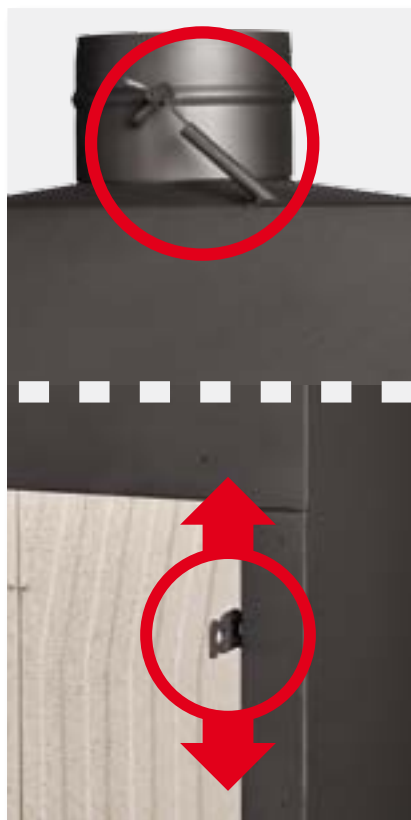
- Lasciar trascorrere almeno 3-4 giorni dopo l'installazione prima di procedere all'accensione.
- Le prime accensioni devono essere fatte in maniera graduale e uniforme, evitare carta, cartone, paglia e materiali che hanno una combustione rapida.
- Procedere, nelle accensioni successive, ad un graduale aumento dei tempi e del calore. Si otterrà in tal modo un graduale adattamento dei materiali refrattari e delle ghise che consentiranno successivamente usi prolungati anche ad alte temperature.

FOCO

INNOVA IL FOCOLARE TRADIZIONALE

l'innovazione del classico focolare tradizionale: moderno, funzionale, semplice da installare, con elevati standard di sicurezza. Foco e' costruito in acciaio con interni in Ecoker® e piano fuoco in ghisa.

Foco, con gli appositi optional, è ideale per cucinare alla brace.



REGOLAZIONE DEL TIRAGGIO

Semplice e funzionale, è un **sistema esclusivo Clam**, direttamente dal fronte del focolare.

▲ + tiraggio

▼ - tiraggio

ECOKER®

È una miscela di refrattari, messa a punto nei laboratori Clam, che garantisce un'eccellente resistenza al calore e una facile pulizia.

RIVESTIMENTI

A richiesta in tutti i modelli Foco, possono essere installati i rivestimenti Clam.



COTTURA

Foco, con gli appositi optional, è ideale per cucinare alla brace.



Gratella di cottura completa di supporto



Gratella di cottura con manici

FACILE DA INSTALLARE

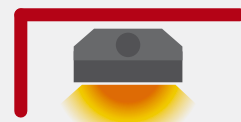
Non richiede nessun intervento di opere murarie e di assemblaggio, il peso contenuto facilita il trasporto e la collocazione. Si installa velocemente con un buon risparmio economico. Foco si può posizionare ad angolo o a parete.



INSTALLAZIONE
A PARETE



INSTALLAZIONE
AD ANGOLO



INSTALLAZIONE
AD ANGOLO

OPTIONAL

ANTINA IN VETRO CERAMICO

REVERSIBILE DX O SX (completa)

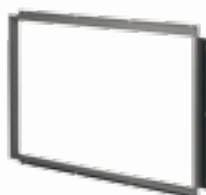
FOCO 75 Cod. PK0900
FOCO 85 Cod. PK0907



CORNICE PASSEPARTOUT IN ACCIAIO VERNICIATO

PER INSTALLAZIONE CON CARTONGESSO

FOCO 75 Cod. PK0901
FOCO 85 Cod. PK0905



ANTINA IN VETRO CERAMICO

(completa)

FOCO 75 S.D. DX Cod. PK0912
FOCO 75 S.D. SX Cod. PK0913
FOCO 85 S.D. DX Cod. PK0914
FOCO 85 S.D. SX Cod. PK0915



CORNICE PASSEPARTOUT IN ACCIAIO VERNICIATO

PER INSTALLAZIONE CON CARTONGESSO

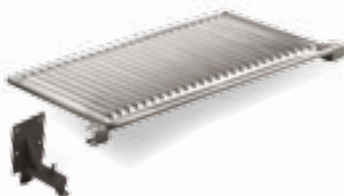
FOCO 75 S.D. DX Cod. PK0908
FOCO 75 S.D. SX Cod. PK0909
FOCO 85 S.D. DX Cod. PK0910
FOCO 85 S.D. SX Cod. PK0911



GRATELLA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX

COMPLETA DI SUPPORTO

FOCO 75 / 75 S.D. Cod. PK0902



GRATELLA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX CON MANICI

FOCO 75 / 75 S.D. Cod. 05030073
FOCO 85 / 85 S.D. Cod. 05030073



GRIGLIA BRUCIALEGNA

FOCO 75 / 75 S.D. Cod. PK0903
FOCO 85 / 85 S.D. Cod. PK0906



ATTIZIA FUOCO

FOCO 75 / 75 S.D. Cod. PK0904
FOCO 85 / 85 S.D. Cod. PK0904



GRIGLIA DI AREAZIONE mm 350x100 IN ALLUMINIO

FOCO 75 / 75 S.D. Cod. 05030071
FOCO 85 / 85 S.D. Cod. 05030071



Una griglia viene fornita
con il focolare, compresa nel prezzo.

GRIGLIA DI AREAZIONE CON SERRANDA mm 300x150 IN ALLUMINIO

FOCO 75 / 75 S.D. Cod. 05030072
FOCO 85 / 85 S.D. Cod. 05030072



Una griglia viene fornita
con il focolare, compresa nel prezzo.

FOCO 75



Potenza Termica Nominale	8	kW
Rendimento globale	33	%
Tipo di combustibile	Legna	
Consumo Legna	5	Kg/h
Temperatura fumi	203	°C
Portata fumi	107	g/s
Contenuto di CO al 13% di O ₂	0,33	%
Tiraggio	10	Pa
Uscita canna fumaria	Ø 200	mm
Presa d'aria esterna	450	cm ²
Superficie piano fuoco	0,28	mq.
Peso	113	Kg

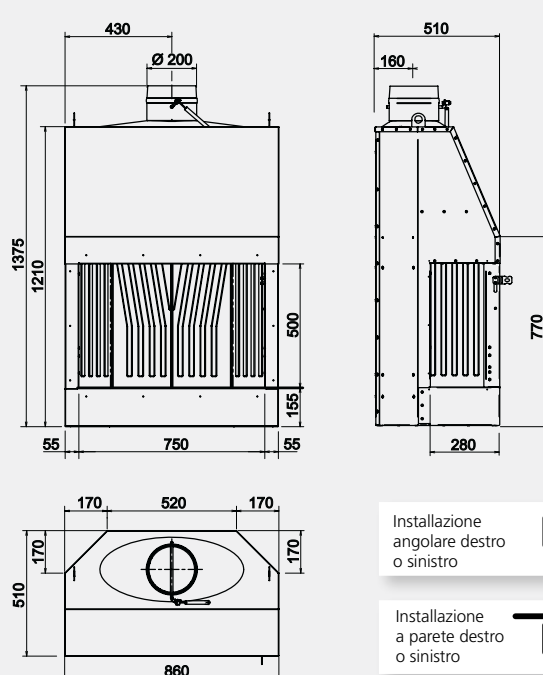
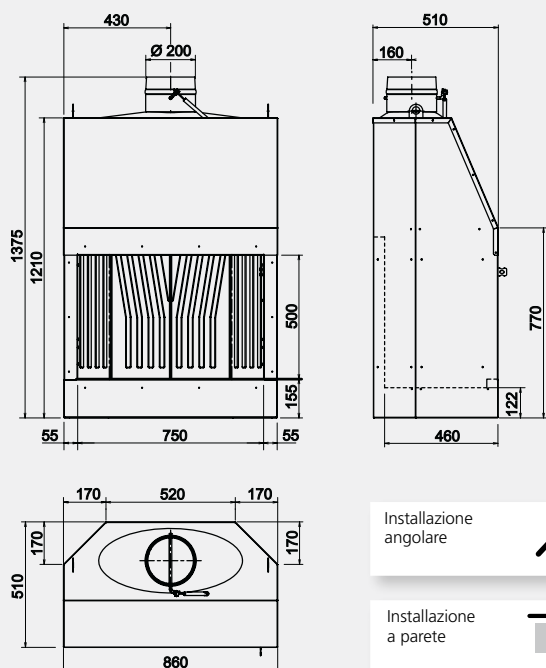
Valori rilevati secondo la norma UNI EN 13229
(Termocaminetti e caminetti aperti a combustibile solido. Requisiti e metodi di prova).

FOCO 75 S.D.



Potenza Termica Nominale	8	kW
Rendimento globale	33	%
Tipo di combustibile	Legna	
Consumo Legna	5	Kg/h
Temperatura fumi	203	°C
Portata fumi	107	g/s
Contenuto di CO al 13% di O ₂	0,33	%
Tiraggio	10	Pa
Uscita canna fumaria	Ø 200	mm
Presa d'aria esterna	450	cm ²
Superficie piano fuoco	0,28	mq.
Peso	104	Kg

Valori rilevati secondo la norma UNI EN 13229
(Termocaminetti e caminetti aperti a combustibile solido. Requisiti e metodi di prova).

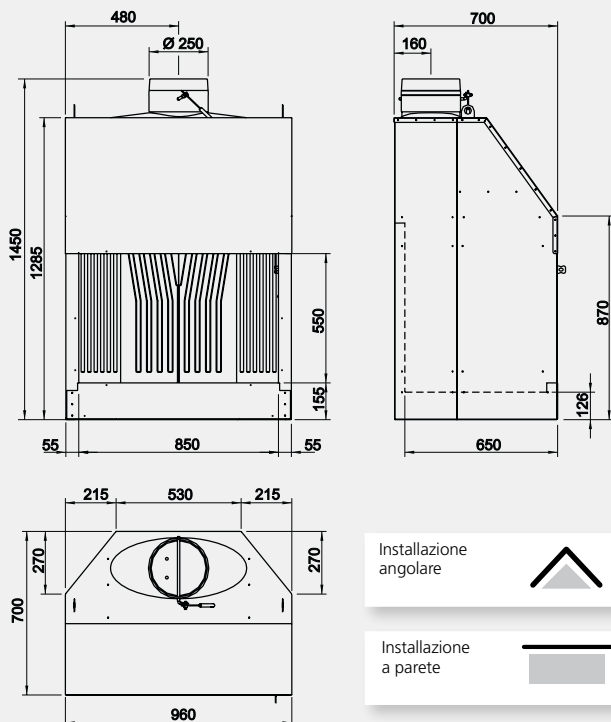


FOCO 85



Potenza Termica Nominale	9	kW
Rendimento globale	33	%
Tipo di combustibile	Legna	
Consumo Legna	6	Kg/h
Temperatura fumi	203	°C
Portata fumi	107	g/s
Contenuto di CO al 13% di O ₂	0,33	%
Tiraggio	10	Pa
Uscita canna fumaria	ø 250	mm
Presa d'aria esterna	450	cm ²
Superficie piano fuoco	0,45	mq.
Peso	190	Kg

Valori rilevati secondo la norma UNI EN 13229
(Termocaminetti e caminetti aperti a combustibile
solido. Requisiti e metodi di prova).

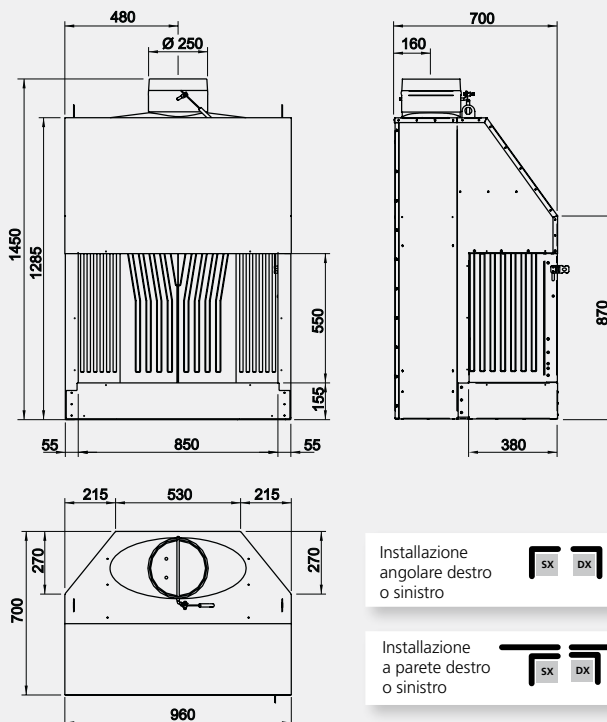


FOCO 85 S.D.



Potenza Termica Nominale	9	kW
Rendimento globale	33	%
Tipo di combustibile	Legna	
Consumo Legna	6	Kg/h
Temperatura fumi	203	°C
Portata fumi	107	g/s
Contenuto di CO al 13% di O ₂	0,33	%
Tiraggio	10	Pa
Uscita canna fumaria	ø 250	mm
Presa d'aria esterna	450	cm ²
Superficie piano fuoco	0,45	mq.
Peso	160	Kg

Valori rilevati secondo la norma UNI EN 13229
(Termocaminetti e caminetti aperti a combustibile
solido. Requisiti e metodi di prova).



A/50 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA



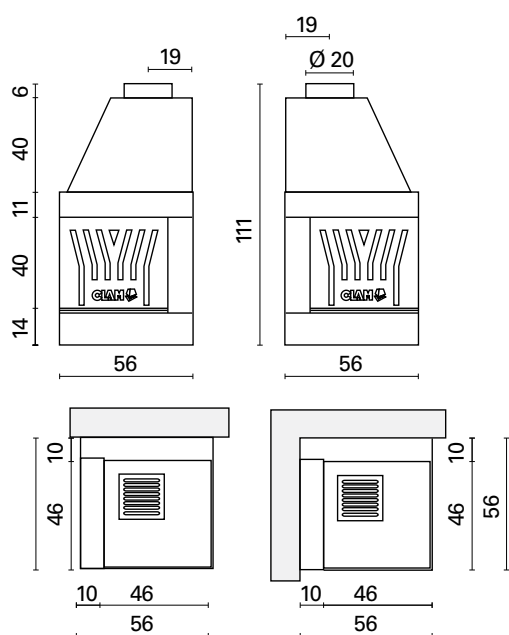
Fronte	56	cm
Profondità	56	cm
Sup. piano fuoco	0,21	m ²
Altezza	111	cm

Uscita fumi	20	ø cm
Presa d'aria esterna	10	ø cm
Peso	168	kg

Installazione
angolare destro
o sinistro reversibile



Installazione
a parete destro
o sinistro reversibile



C/55 TGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



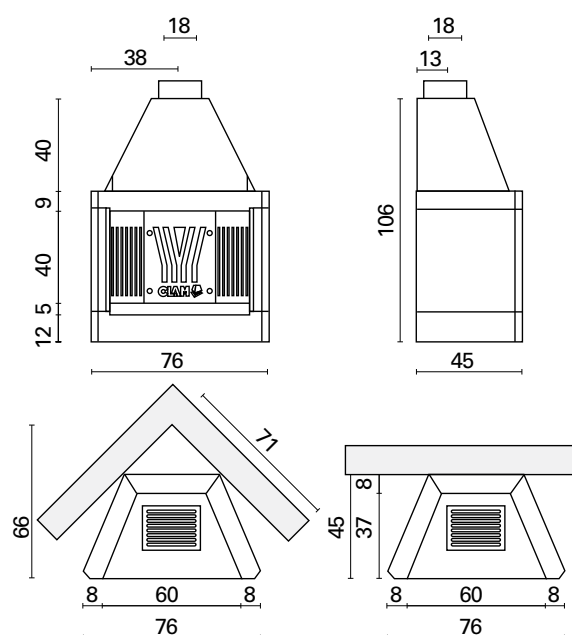
Fronte	76	cm
Profondità	45	cm
Sup. piano fuoco	0,18	m ²
Altezza	106	cm

Uscita fumi	18	ø cm
Presa d'aria esterna	10	ø cm
Peso	160	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



A/60 RGH

FONDALE IN REFRATTARIO E GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



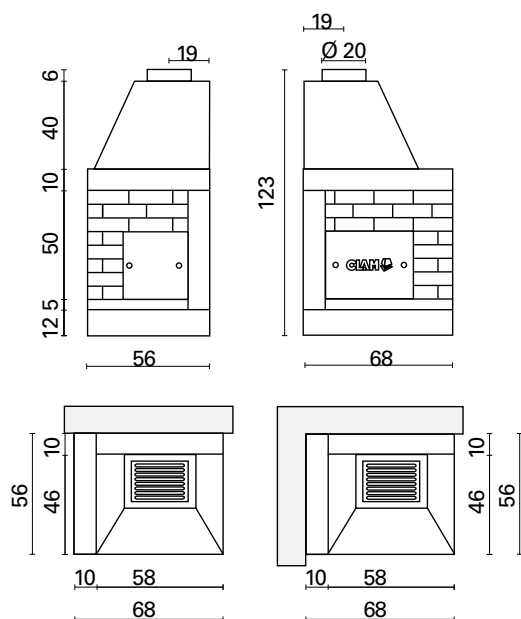
Fronte	68	cm
Profondità	56	cm
Sup. piano fuoco	0,26	mq
Altezza	123	cm

Uscita fumi	20	Ø cm
Presa d'aria esterna	12	Ø cm
Peso	240	kg

Installazione
angolare destro
o sinistro reversibile



Installazione
a parete destro
o sinistro reversibile



A/60 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA



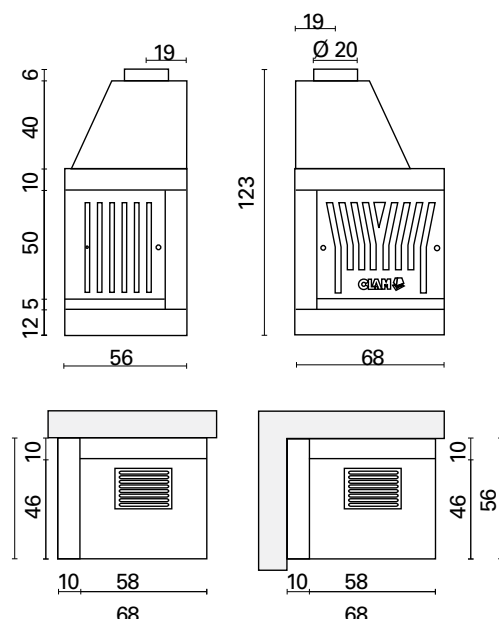
Fronte	68	cm
Profondità	56	cm
Sup. piano fuoco	0,26	mq
Altezza	123	cm

Uscita fumi	20	Ø cm
Presa d'aria esterna	12	Ø cm
Peso	246	kg

Installazione
angolare destro
o sinistro reversibile



Installazione
a parete destro
o sinistro reversibile



C/75 RGH

FONDALE IN REFRATTARIO E GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



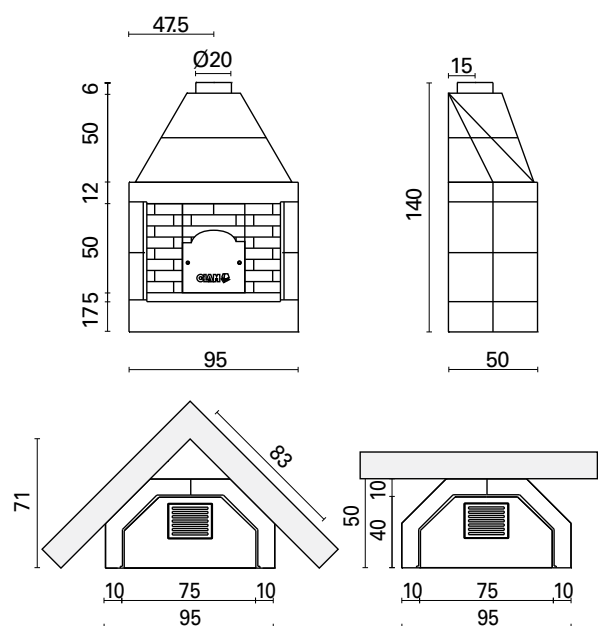
Fronte	95	cm
Profondità	50	cm
Sup. piano fuoco	0,26	mq
Altezza	140	cm

Uscita fumi	20	ø cm
Presa d'aria esterna	12	ø cm
Peso	247	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



C/75 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA



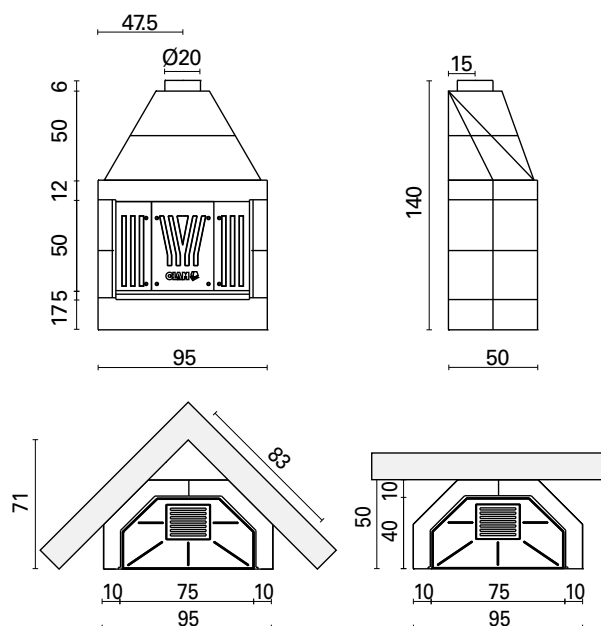
Fronte	95	cm
Profondità	50	cm
Sup. piano fuoco	0,26	mq
Altezza	140	cm

Uscita fumi	20	ø cm
Presa d'aria esterna	12	ø cm
Peso	290	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



L/75 TGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



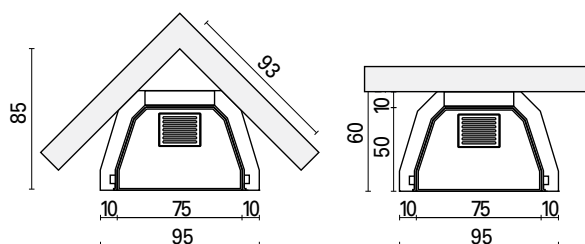
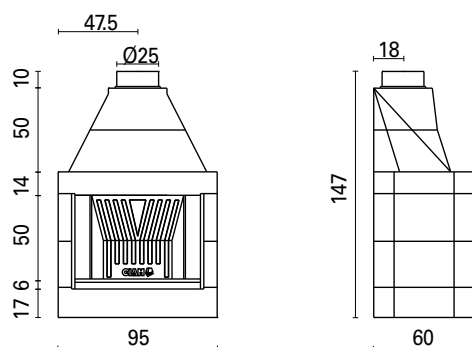
Fronte	95	cm
Profondità	60	cm
Sup. piano fuoco	0,32	mq
Altezza	147	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Presa d'aria esterna	12	ø cm
Peso	390	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



L/75 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA



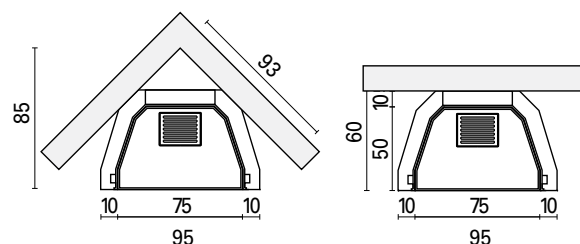
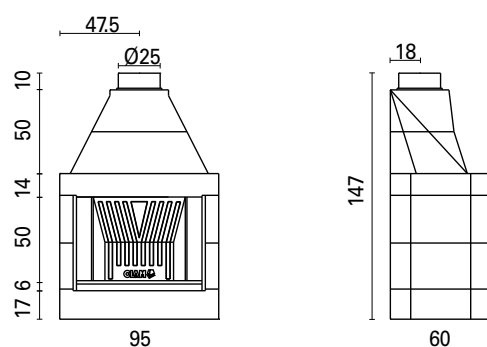
Fronte	95	cm
Profondità	60	cm
Sup. piano fuoco	0,32	mq
Altezza	147	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Presa d'aria esterna	12	ø cm
Peso	403	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



F/75 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA

VERSIONE BASE



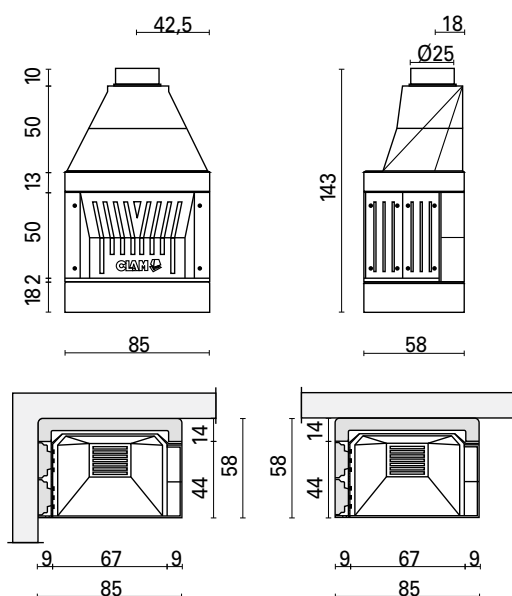
Fronte	85	cm
Profondità	58	cm
Sup. piano fuoco	0,36	mq
Altezza	143	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Preso d'aria esterna	12	ø cm
Peso	318	kg

Installazione
angolare destro
o sinistro reversibile



Installazione
a parete destro
o sinistro reversibile



F/75 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA

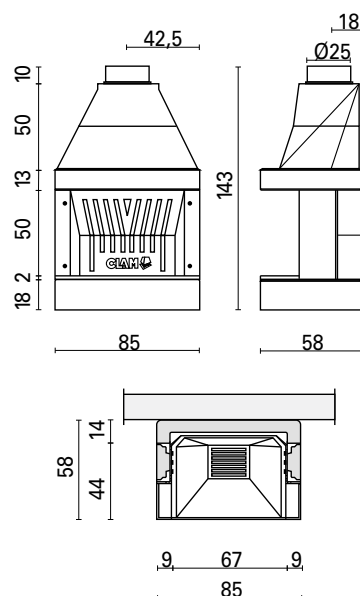
VERSIONE BASE CON LATI ARRETRATI



Fronte	85	cm
Profondità	58	cm
Sup. piano fuoco	0,36	mq
Altezza	143	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Preso d'aria esterna	12	ø cm
Peso	318	kg

Installazione
a parete destro
o sinistro reversibile



N.B.: si ottiene
direttamente
dalla versione
base spostando
1 fianco da sx
verso dx.

F/75 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA

VERSIONE BASE + 1 FIANCO OPTIONAL



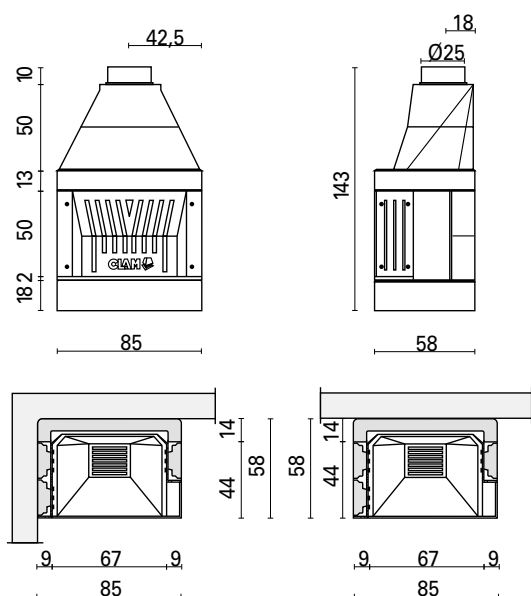
Fronte	85	cm
Profondità	58	cm
Sup. piano fuoco	0,36	mq
Altezza	143	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Preso d'aria esterna	12	ø cm
Peso	336	kg

Installazione
angolare destro
o sinistro reversibile



Installazione
a parete destro
o sinistro reversibile



F/75 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA

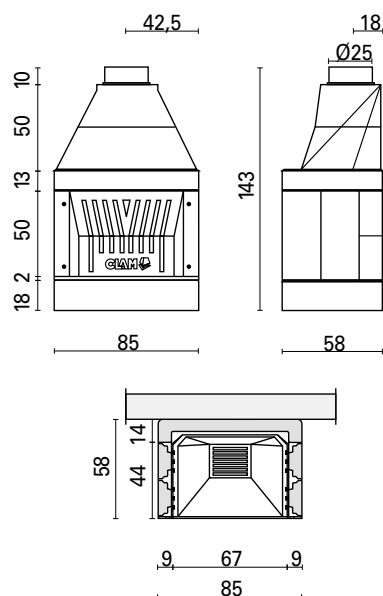
VERSIONE BASE + 2 FIANCHI OPTIONAL



Fronte	85	cm
Profondità	58	cm
Sup. piano fuoco	0,36	mq
Altezza	143	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Preso d'aria esterna	12	ø cm
Peso	354	kg

Installazione
a parete destro
o sinistro reversibile



C/85 RGH

FONDALE IN REFRATTARIO E GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



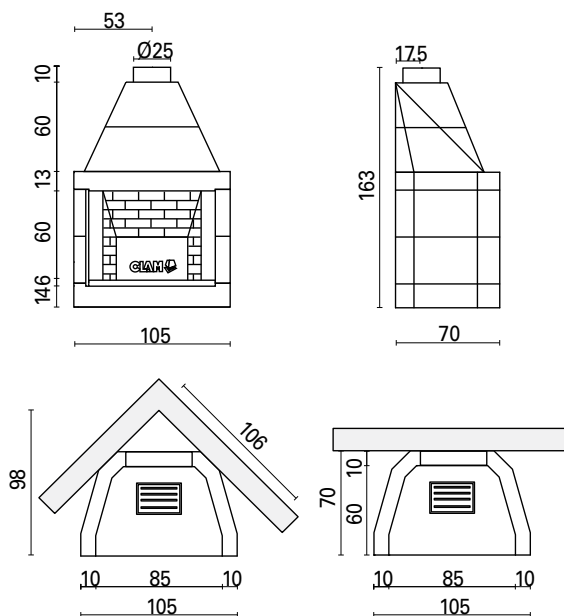
Fronte	105	cm
Profondità	70	cm
Sup. piano fuoco	0,43	mq
Altezza	163	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Presa d'aria esterna	12	ø cm
Peso	440	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



C/85 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA



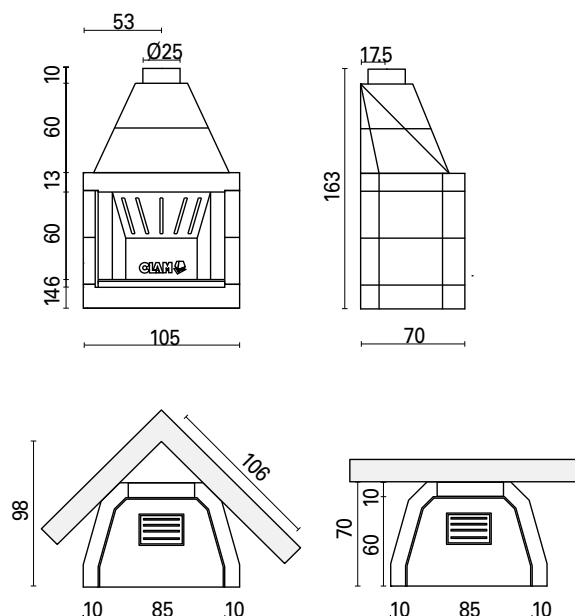
Fronte	105	cm
Profondità	70	cm
Sup. piano fuoco	0,36	mq
Altezza	163	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Presa d'aria esterna	12	ø cm
Peso	445	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



OTTAGONO TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA



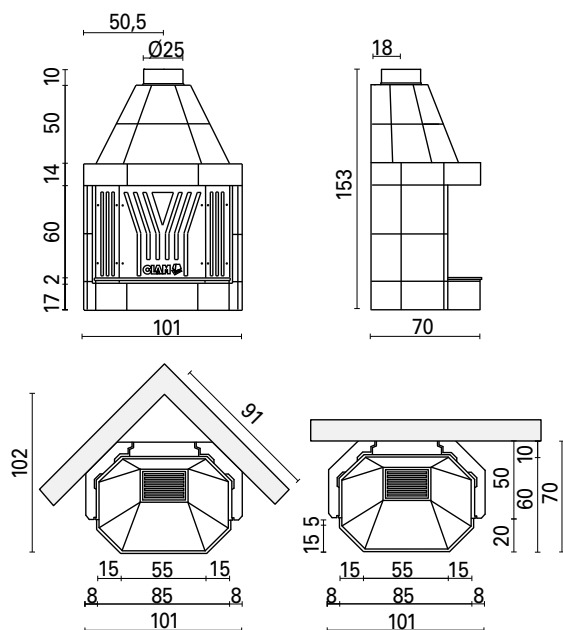
Fronte	101	cm
Profondità	70	cm
Sup. piano fuoco	0,45	mq
Altezza	153	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Presa d'aria esterna	12	ø cm
Peso	400	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



A/90 RGH

FONDALE IN REFRATTARIO E GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



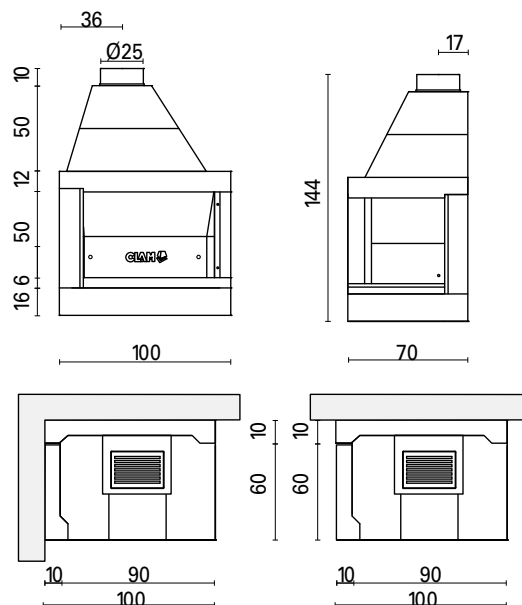
Fronte	100	cm
Profondità	70	cm
Sup. piano fuoco	0,54	mq
Altezza	144	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Presa d'aria esterna	13	ø cm
Peso	410	kg

Installazione
angolare destro
o sinistro



Installazione
a parete destro
o sinistro



A/90 TGH+PGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN GHISA



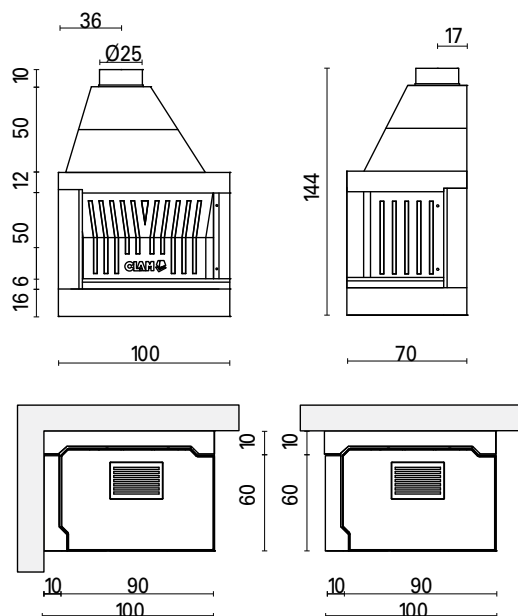
Fronte	100	cm
Profondità	70	cm
Sup. piano fuoco	0,54	mq
Altezza	144	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Presa d'aria esterna	13	ø cm
Peso	437	kg

Installazione
angolare destro
o sinistro



Installazione
a parete destro
o sinistro



C/100 TGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



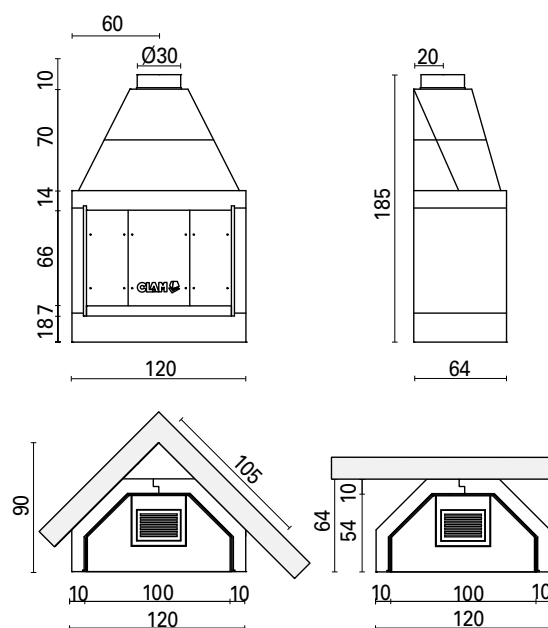
Fronte	120	cm
Profondità	64	cm
Sup. piano fuoco	0,45	mq
Altezza	185	cm

Uscita fumi	30	ø cm
Presa d'aria esterna	15	ø cm
Peso	475	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



AR/110 TGH

FONDALE IN GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



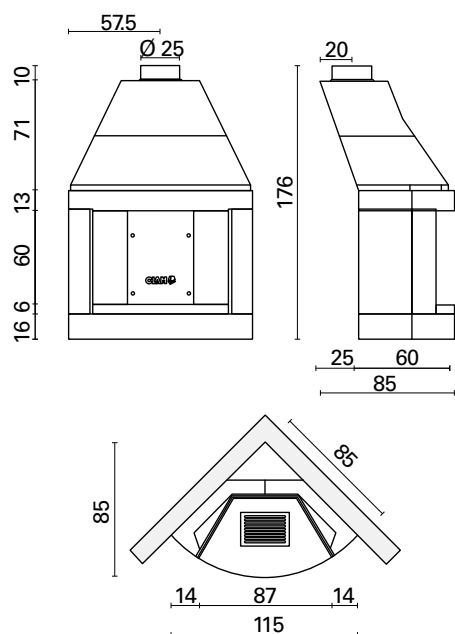
Fronte	115	cm
Profondità	85	cm
Sup. piano fuoco	0,31	m ²
Altezza	176	cm

Uscita fumi	25	ø cm
Presa d'aria esterna	13	ø cm
Peso	346	kg

Installazione
angolare rotondo



Installazione
a parete rotondo



C/120 RGH

FONDALE IN REFRATTARIO E GHISA, PIANO FUOCO IN REFRATTARIO



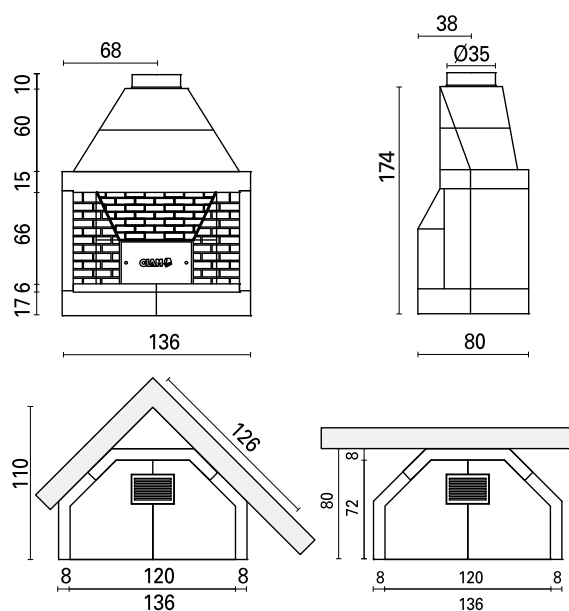
Fronte	136	cm
Profondità	80	cm
Sup. piano fuoco	0,73	m ²
Altezza	174	cm

Uscita fumi	35	ø cm
Presa d'aria esterna	12	ø cm
Presa d'aria supplm.	14	ø cm
Peso	650	kg

Installazione
angolare



Installazione
a parete



Semplicemente calore.

Comfort è un focolare che, attraverso un'intercapedine in acciaio e ghisa, (scambiatore di calore) recupera una notevole quantità di calore. Il funzionamento è molto semplice, sicuramente efficace, **si basa sul principio dello "scambio termico"**. Le rese ottenute sono veramente ottime, il massimo per un focolare aperto, frutto di un'attenta progettazione e dello studio sul comportamento dinamico dell'aria.

Clam ha scelto i migliori materiali, in grado di resistere alle più forti sollecitazioni termiche e meccaniche, di qualità certificata, tutto questo con un solo obiettivo: **costruire focolari aperti con rese termiche decisamente superiori a quelli tradizionali.**

Ampia e articolata la gamma dei modelli Comfort, una scelta completa in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza.



Una risposta veramente intelligente per chi non si accontenta del solito focolare tradizionale, ma vuole sfruttare al meglio tutta l'energia creata da un purissimo fuoco di legna, senza rinunciare al sapore e al profumo dei cibi cucinati alla brace.



Comfort Base + kit per circolazione naturale.

La ghisa che riveste interamente l'interno del focolare, oltre che garantire un'ottima durata nel tempo, favorisce lo scambio termico e riflette il calore della combustione nella stanza.

L'aria che entra dalla presa esterna sale nello scambiatore di calore a grande superficie per convezione naturale, riscaldandosi gradualmente, per poi uscire nella stanza attraverso due bocchette regolabili.

Comfort Base + kit per circolazione forzata.

L'aria viene aspirata dall'esterno da un ventilatore centrifugo e spinta nello scambiatore di calore a grande superficie, in grado di aumentare considerevolmente la resa termica del focolare. Una sonda collegata con la centralina di comando fa accendere o spegnere automaticamente il ventilatore a seconda della temperatura di uscita dell'aria dalle bocchette, garantendo così una temperatura costante. La distribuzione del calore è possibile nella stessa stanza o negli ambienti adiacenti, attraverso semplici canalizzazioni.



C/75 Comfort base



ANGOLARE



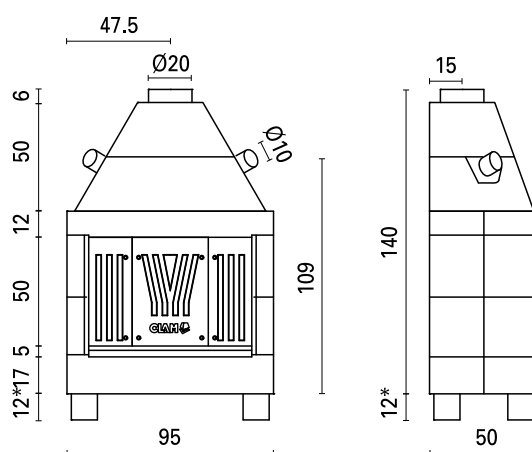
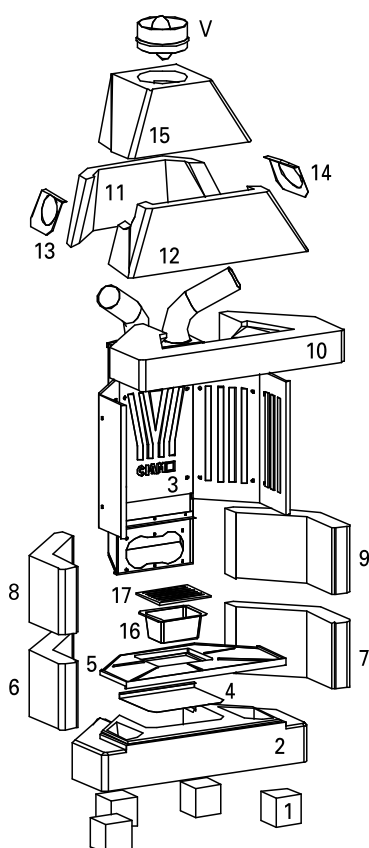
A PARETE

FRONTE	PROFONDITÀ	PESO	SUPERFICIE PIANO FUOCO
95 cm	50 cm	280 kg	0,26 mq
		circolazione forzata	circolazione naturale
Potenza termica nominale		Kcal/h 16500 KW 19	Kcal/h 16500 KW 19
Potenza termica globale resa		Kcal/h 6600 KW 7,6	Kcal/h 5280 KW 6,1
Potenza termica ceduta al fluido (aria)		Kcal/h 3000 KW 3,4	Kcal/h 2400 KW 2,7
Rendimento globale		% 40	% 32
Rendimento al fluido (aria)		% 18	% 14
Consumo massimo legna		Kg/h 5	Kg/h 5
Portata ventilatore		N.mc/h 275	
Prevalenza massima ventilatore		mm. H ₂ O 32	
Volume riscaldabile (Legge 10/91)		mc. 100-120	mc. 80-90
Uscita canna fumaria		Ø mm. 200	Ø mm. 200
Presa d'aria esterna		cm. 23x20(*)	n°2 - Ø mm. 100
Uscita aria calda n. 2 bocchette		Ø mm. 100	Ø mm. 100

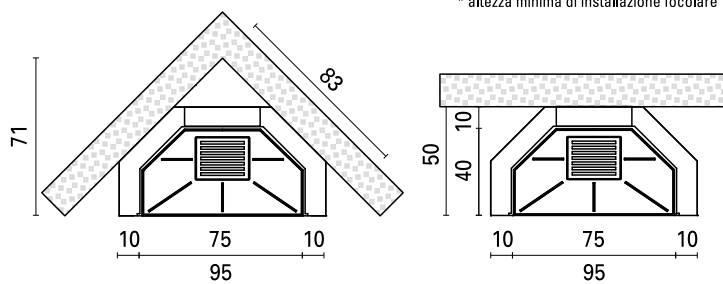
*Le dimensioni della presa d'aria sono riferite all'ingombro della scatola di aspirazione



Pos.	Descrizione	Q.tà
1.	Blocchetti sostegno focolare	4
2.	Basamento	1
3.	Fondale in ghisa con scambiatore	1
4.	Piastra chiusura basamento	1
5.	Piano fuoco in ghisa	1
6.7.8.9.	Fianchi laterali	1
10.	Sottocappa	1
11.	Parte posteriore cappa	1
12.	Parte anteriore cappa	1
13.14.	Lamiera di chiusura cappa	1
15.	Parte superiore cappa	1
16.	Cassetto portacenere	1
17.	Griglia in ghisa	1
V.	Valvola fumi	1



* altezza minima di installazione focolare



L/75 Comfort base



ANGOLARE



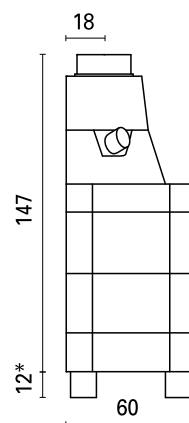
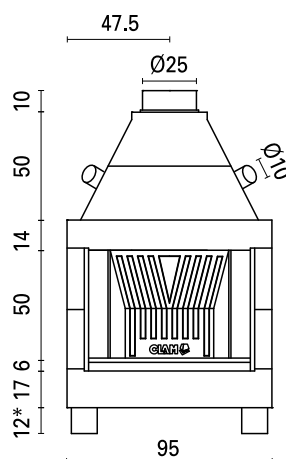
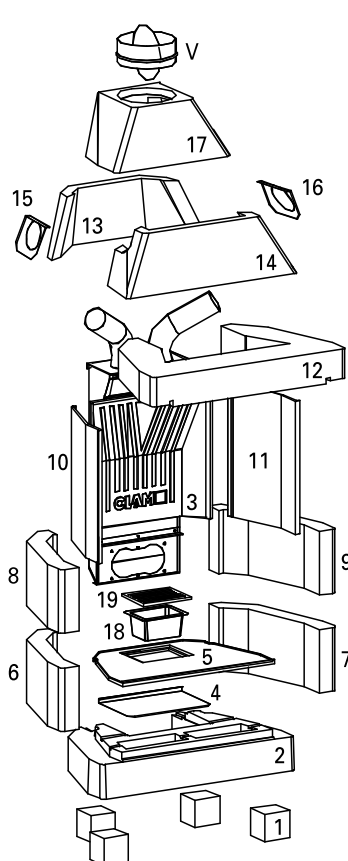
A PARETE

FRONTE	PROFONDITÀ	PESO	SUPERFICIE PIANO FUOCO
95 cm	60 cm	320 kg	0,32 mq
		circolazione forzata	circolazione naturale
Potenza termica nominale		Kcal/h 19800	Kcal/h 19800
		KW 22,8	KW 22,8
Potenza termica globale resa		Kcal/h 7920	Kcal/h 6340
		KW 9,1	KW 7,3
Potenza termica ceduta al fluido (aria)		Kcal/h 3560	Kcal/h 2850
		KW 4,1	KW 3,3
Rendimento globale		% 40	% 32
Rendimento al fluido (aria)		% 18	% 14
Consumo massimo legna		Kg/h 6	Kg/h 6
Portata ventilatore		N.mc/h 275	
Prevalenza massima ventilatore		mm. H ₂ O 32	
Volume riscaldabile (Legge 10/91)		mc. 120-140	mc. 100-120
Uscita canna fumaria		Ø mm. 250	Ø mm. 250
Presa d'aria esterna		cm. 23x20(*)	n°2 - Ø mm. 100
Uscita aria calda n. 2 bocchette		Ø mm. 100	Ø mm. 100

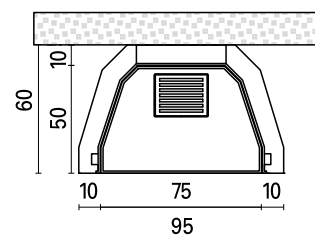
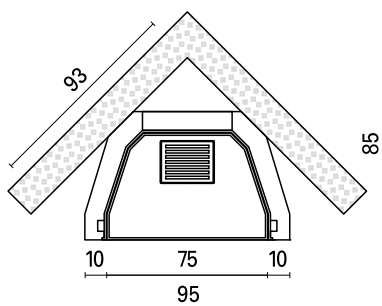
*le dimensioni della presa d'aria sono riferite all'ingombro della scatola di aspirazione



Pos.	Descrizione	Q.tà
1.	Blocchetti sostegno focolare	4
2.	Basamento	1
3.	Fondale in ghisa con scambiatore	1
4.	Piastra chiusura basamento	1
5.	Piano fuoco in ghisa	1
6.7.8.9.	Fianchi laterali	1
10.11.	Piastra in ghisa laterale	1
12.	Sottocappa	1
13.	Parte posteriore cappa	1
14.	Parte anteriore cappa	1
15.16.	Lamiera di chiusura cappa	1
17.	Parte superiore cappa	1
18.	Cassetto portacenere	1
19.	Griglia in ghisa	1
V.	Valvola fumi	1



* altezza minima di installazione focolare



F/75 Comfort base



ANGOLARE



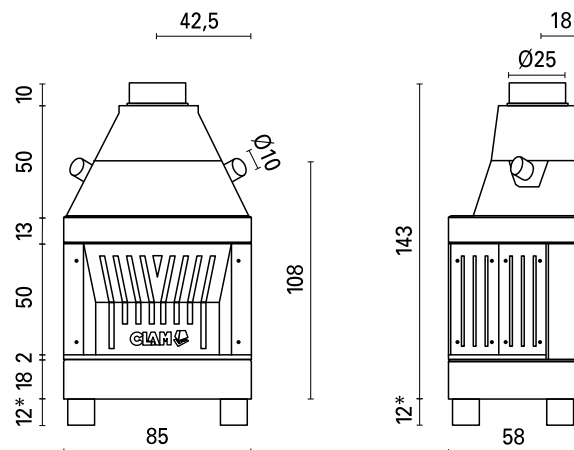
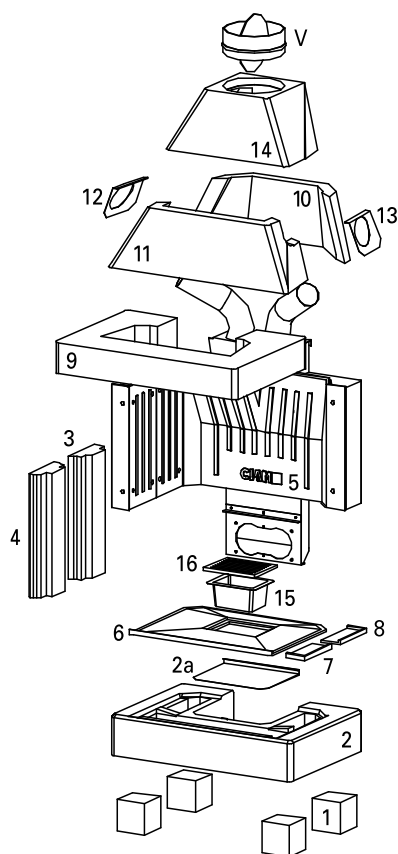
A PARETE

FRONTE	PROFONDITÀ	PESO	SUPERFICIE PIANO FUOCO
85 cm	58 cm	270 kg	0,36 mq
		circolazione forzata	circolazione naturale
Potenza termica nominale		Kcal/h 21450	Kcal/h 21450
		KW 24,6	KW 24,6
Potenza termica globale resa		Kcal/h 8580	Kcal/h 6860
		KW 9,8	KW 7,9
Potenza termica ceduta al fluido (aria)		Kcal/h 3860	Kcal/h 3090
		KW 4,4	KW 3,5
Rendimento globale		% 40	% 32
Rendimento al fluido (aria)		% 18	% 14
Consumo massimo legna		Kg/h 6,5	Kg/h 6,5
Portata ventilatore		N.mc/h 275	
Prevalenza massima ventilatore		mm. H ₂ O 32	
Volume riscaldabile (Legge 10/91)		mc. 130-150	mc. 105-120
Uscita canna fumaria		Ø mm. 250	Ø mm. 250
Presa d'aria esterna		cm. 23x20(*)	n°2 - Ø mm. 100
Uscita aria calda n. 2 bocchette		Ø mm. 100	Ø mm. 100

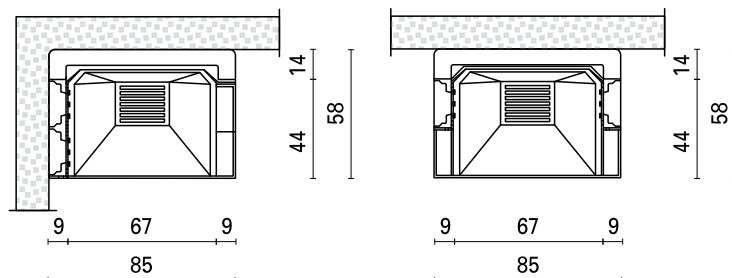
*le dimensioni della presa d'aria sono riferite all'ingombro della scatola di aspirazione



Pos.	Descrizione	Q.tà
1.	Blocchetti sostegno focolare	4
2.	Basamento	1
2a.	Piastra chiusura basamento	1
3.4.	Fianchi laterali	1
5.	Fondale in ghisa con scambiatore	1
6.7.8.	Piano fuoco in ghisa	1
9.	Sottocappa	1
10.	Parte posteriore cappa	1
11.	Parte anteriore cappa	1
12.13.	Lamiera di chiusura cappa	1
14.	Parte superiore cappa	1
15.	Cassetto portacenere	1
16.	Griglia in ghisa	1
V.	Valvola fumi	1



* altezza minima di installazione focolare



C/85 Comfort base



ANGOLARE



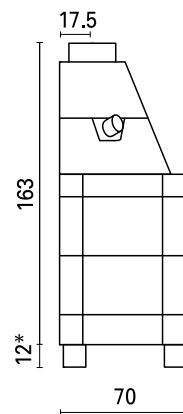
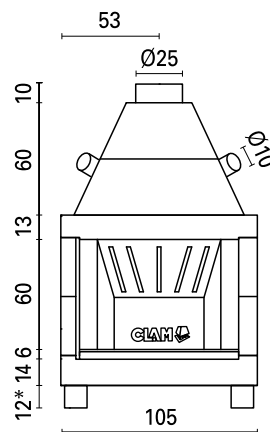
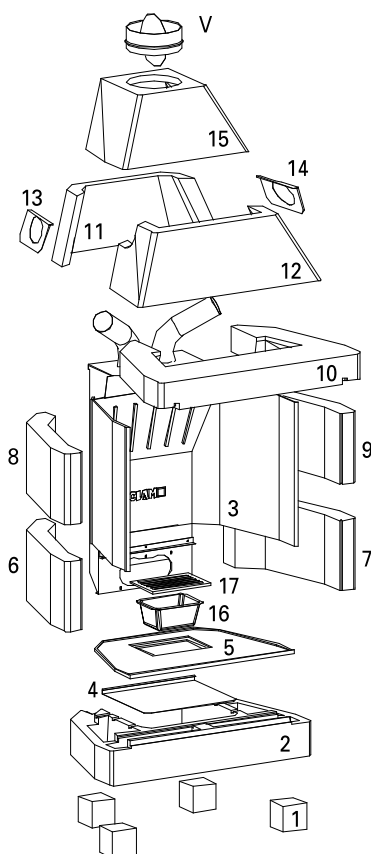
A PARETE

FRONTE	PROFONDITÀ	PESO	SUPERFICIE PIANO FUOCO
105 cm	70 cm	450 kg	0,43 mq
		circolazione forzata	circolazione naturale
Potenza termica nominale		Kcal/h 24750 KW 28,4	Kcal/h 24750 KW 28,4
Potenza termica globale resa		Kcal/h 9900 KW 11,4	Kcal/h 7900 KW 9,1
Potenza termica ceduta al fluido (aria)		Kcal/h 4450 KW 5	Kcal/h 3550 KW 4
Rendimento globale		% 40	% 32
Rendimento al fluido (aria)		% 18	% 14
Consumo massimo legna		Kg/h 7,5	Kg/h 7,5
Portata ventilatore		N.mc/h 275	
Prevalenza massima ventilatore		mm. H ₂ O 32	
Volume riscaldabile (Legge 10/91)		mc. 150-170	mc. 120-140
Uscita canna fumaria		Ø mm. 250	Ø mm. 250
Presa d'aria esterna		cm. 23x20(*)	n°2 - Ø mm. 100
Uscita aria calda n. 2 bocchette		Ø mm. 100	Ø mm. 100

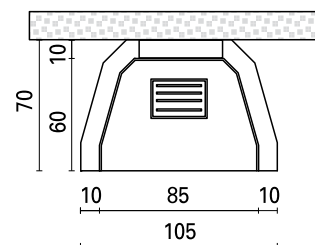
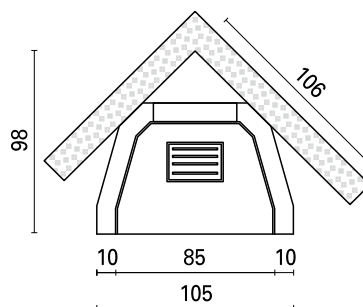
*le dimensioni della presa d'aria sono riferite all'ingombro della scatola di aspirazione



Pos.	Descrizione	Q.tà
1.	Blocchetti sostegno focolare	4
2.	Basamento	1
3.	Fondale in ghisa con scambiatore	1
4.	Piastra chiusura basamento	1
5.	Piano fuoco in ghisa	1
6.7.8.9.	Fianchi laterali	1
10.	Sottocappa	1
11.	Parte posteriore cappa	1
12.	Parte anteriore cappa	1
13.14.	Lamiera di chiusura cappa	1
15.	Parte superiore cappa	1
16.	Cassetto portacenere	1
17.	Griglia in ghisa	1
V.	Valvola fumi	1



* altezza minima di installazione focolare



Ottagono Comfort base



ANGOLARE



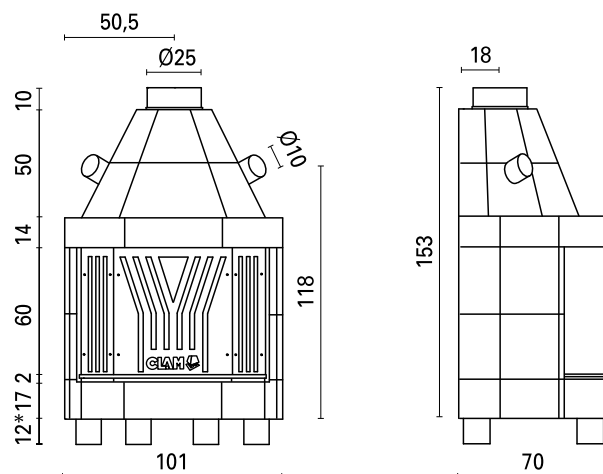
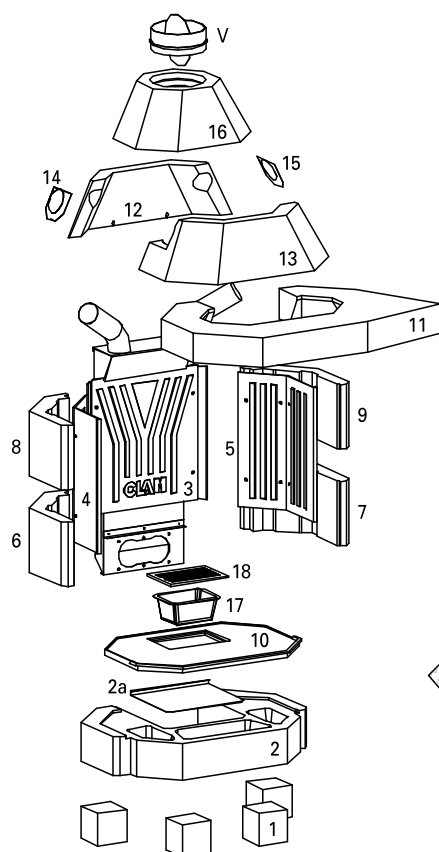
A PARETE

FRONTE	PROFONDITÀ	PESO	SUPERFICIE PIANO FUOCO
101 cm	70 cm	435 kg	0,45 mq
		circolazione forzata	circolazione naturale
Potenza termica nominale		Kcal/h 26400 KW 30,4	Kcal/h 26400 KW 30,4
Potenza termica globale resa		Kcal/h 10500 KW 12,1	Kcal/h 8400 KW 9,7
Potenza termica ceduta al fluido (aria)		Kcal/h 4700 KW 5,4	Kcal/h 3760 KW 4,3
Rendimento globale		% 40	% 32
Rendimento al fluido (aria)		% 18	% 14
Consumo massimo legna		Kg/h 8	Kg/h 8
Portata ventilatore		N.mc/h 275	
Prevalenza massima ventilatore		mm. H ₂ O 32	
Volume riscaldabile (Legge 10/91)		mc. 160-180	mc. 130-150
Uscita canna fumaria		Ø mm. 250	Ø mm. 250
Presa d'aria esterna		cm. 23x20(*)	n°2 - Ø mm. 100
Uscita aria calda n. 2 bocchette		Ø mm. 100	Ø mm. 100

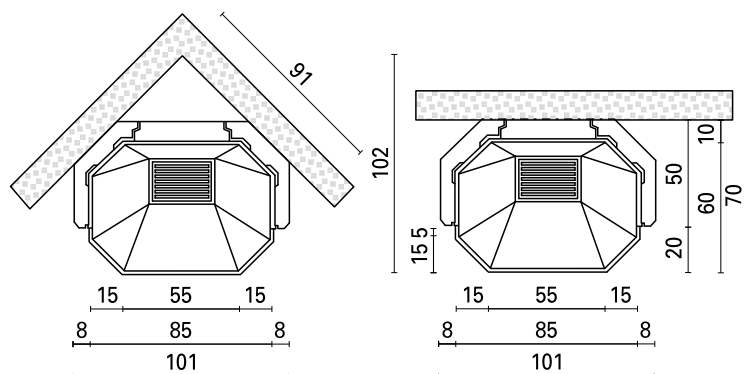
*Le dimensioni della presa d'aria sono riferite all'ingombro della scatola di aspirazione



Pos.	Descrizione	Q.tà
1.	Bloccetti sostegno focolare	4
2.	Basamento	1
2a.	Piastra chiusura basamento	1
3.	Fondale in ghisa con scambiatore	1
4.5.	Piastra laterale in ghisa	1
6.7.8.9.	Fianchi laterali	1
10.	Piano fuoco in ghisa	1
11.	Sottocappa	1
12.	Parte posteriore cappa	1
13.	Parte anteriore cappa	1
14.15.	Lamiera di chiusura cappa	1
16.	Cappa	1
17.	Cassetto portacenere	1
18.	Griglia in ghisa	1
V.	Valvola fumi	1



* altezza minima di installazione focolare



A/90 Comfort base



ANGOLARE



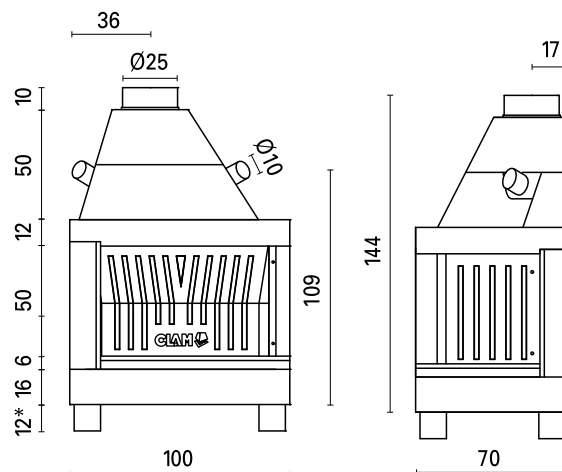
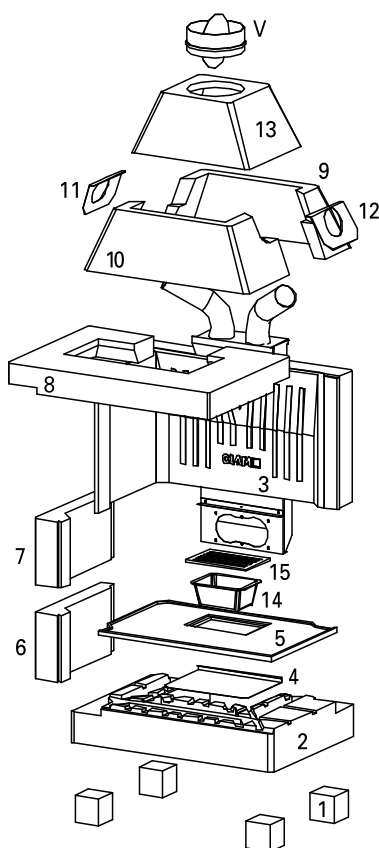
A PARETE

FRONTE	PROFONDITÀ	PESO	SUPERFICIE PIANO FUOCO
100 cm	70 cm	350 kg	0,54 mq
		circolazione forzata	circolazione naturale
Potenza termica nominale		Kcal/h 24750	Kcal/h 24750
		KW 28,4	KW 28,4
Potenza termica globale resa		Kcal/h 9900	Kcal/h 7900
		KW 11,4	KW 9,1
Potenza termica ceduta al fluido (aria)		Kcal/h 4450	Kcal/h 3550
		KW 5	KW 4
Rendimento globale		% 40	% 32
Rendimento al fluido (aria)		% 18	% 14
Consumo massimo legna		Kg/h 7,5	Kg/h 7,5
Portata ventilatore		N.mc/h 275	
Prevalenza massima ventilatore		mm. H ₂ O 32	
Volume riscaldabile (Legge 10/91)		mc. 150-170	mc. 120-140
Uscita canna fumaria		Ø mm. 250	Ø mm. 250
Presa d'aria esterna		cm. 23x20(*)	n°2 - Ø mm. 100
Uscita aria calda n. 2 bocchette		Ø mm. 100	Ø mm. 100

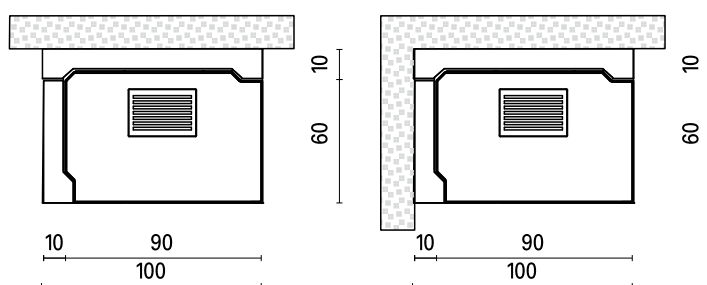
*le dimensioni della presa d'aria sono riferite all'ingombro della scatola di aspirazione



Pos.	Descrizione	Q.tà
1.	Blocchetti sostegno focolare	4
2.	Basamento	1
3.	Fondale in ghisa con scambiatore	1
4.	Piastra chiusura basamento	1
5.	Piano fuoco in ghisa	1
6.7.	Fianchi laterali	1
8.	Sottocappa	1
9.	Parte posteriore cappa	1
10.	Parte anteriore cappa	1
11.12.	Lamiera di chiusura cappa	1
13.	Parte superiore cappa	1
14.	Cassetto portacenere	1
15.	Griglia in ghisa	1
V.	Valvola fumi	1



* altezza minima di installazione focolare



C/100 Comfort base



ANGOLARE



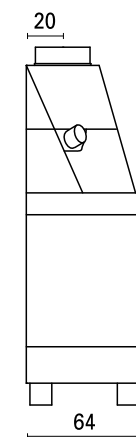
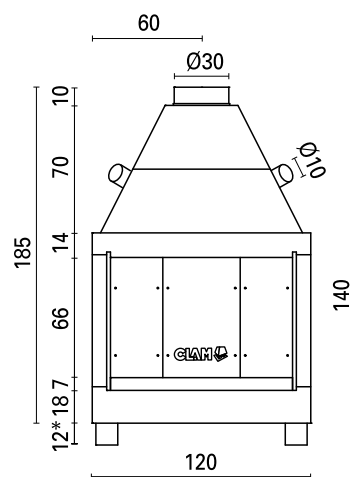
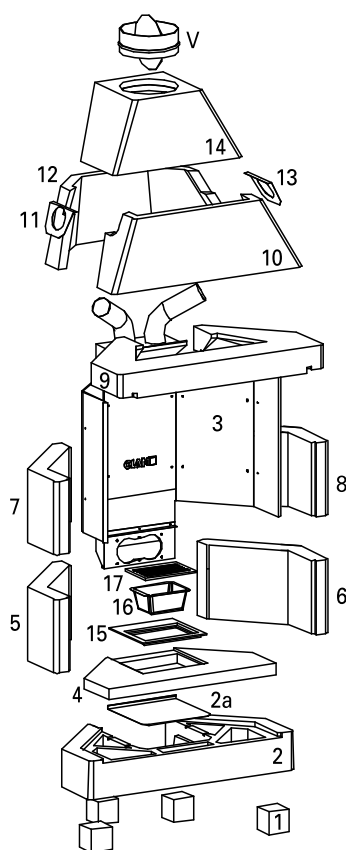
A PARETE

FRONTE	PROFONDITÀ	PESO	SUPERFICIE PIANO FUOCO
120 cm	64 cm	485 kg	0,45 mq
		circolazione forzata	circolazione naturale
Potenza termica nominale		Kcal/h 26400	Kcal/h 26400
		KW 30,4	KW 30,4
Potenza termica globale resa		Kcal/h 10500	Kcal/h 8400
		KW 12,1	KW 9,7
Potenza termica ceduta al fluido (aria)		Kcal/h 4700	Kcal/h 3760
		KW 5,4	KW 4,3
Rendimento globale		% 40	% 32
Rendimento al fluido (aria)		% 18	% 14
Consumo massimo legna		Kg/h 8	Kg/h 8
Portata ventilatore		N.mc/h 275	
Prevalenza massima ventilatore		mm. H ₂ O 32	
Volume riscaldabile (Legge 10/91)		mc. 160-180	mc. 130-150
Uscita canna fumaria		Ø mm. 300	Ø mm. 300
Presa d'aria esterna		cm. 23x20(*)	n°2 - Ø mm. 100
Uscita aria calda n. 2 bocchette		Ø mm. 100	Ø mm. 100

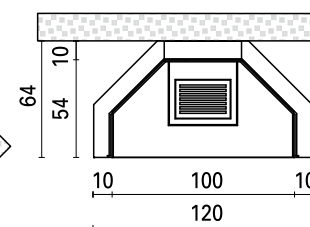
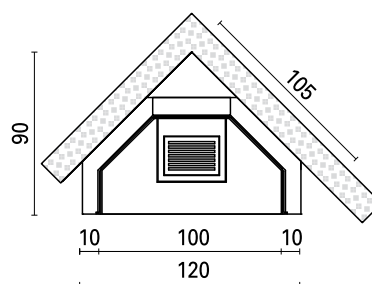
*le dimensioni della presa d'aria sono riferite all'ingombro della scatola di aspirazione



Pos.	Descrizione	Q.tà
1.	Blocchetti sostegno focolare	4
2.	Basamento	1
2a.	Piastra chiusura basamento	1
3.	Fondale in ghisa con scambiatore	1
4.	Piano fuoco in refrattario	1
5.7.	Fianchi laterali SX	1
6.8.	Fianchi laterali DX	1
9.	Sottocappa	1
10.	Parte anteriore cappa	1
11.13.	Lamiera di chiusura cappa	1
12.	Parte posteriore cappa	1
14.	Parte superiore cappa	1
15.	Portagriglia in ghisa	1
16.	Cassetto portacenere	1
17.	Griglia in ghisa	1
V.	Valvola fumi	1



* altezza minima di installazione focolare



C/120 Comfort base

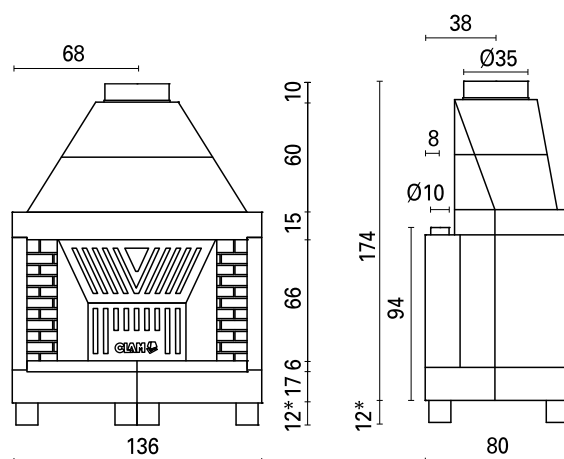
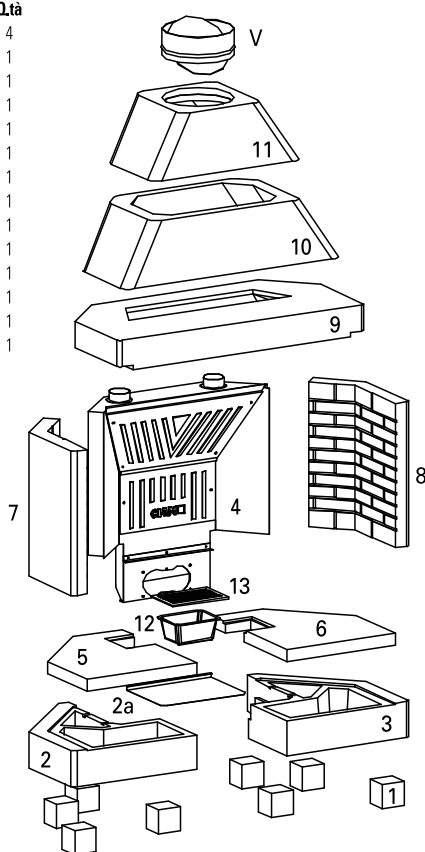


FRONTE	PROFONDITÀ	PESO	SUPERFICIE PIANO FUOCO
136 cm	80 cm	595 kg	0,73 mq
		circolazione forzata	circolazione naturale
Potenza termica nominale		Kcal/h 36300 KW 41,7	Kcal/h 36300 KW 41,7
Potenza termica globale resa		Kcal/h 12700 KW 14,6	Kcal/h 10160 KW 11,7
Potenza termica ceduta al fluido (aria)		Kcal/h 6500 KW 7,5	Kcal/h 5200 KW 6
Rendimento globale		% 35	% 28
Rendimento al fluido (aria)		% 18	% 14
Consumo massimo legna		Kg/h 11	Kg/h 11
Portata ventilatore		N.mc/h 275	
Prevalenza massima ventilatore		mm. H ₂ O 32	
Volume riscaldabile (Legge 10/91)		mc. 190-230	mc. 155-185
Uscita canna fumaria		Ø mm. 350	Ø mm. 350
Presa d'aria esterna		cm. 23x20(*)	n°2 - Ø mm. 100
Uscita aria calda n. 2 bocchette		Ø mm. 100	Ø mm. 100

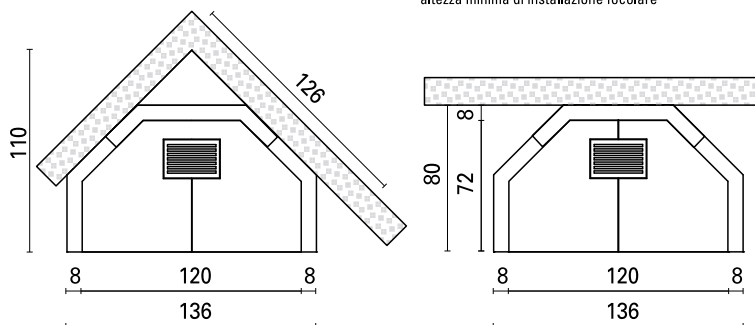
*le dimensioni della presa d'aria sono riferite all'ingombro della scatola di aspirazione



Pos.	Descrizione	Q.tà
1.	Blocchetti sostegno focolare	4
2.	Basamento	1
2a.	Piastra chiusura basamento	1
3.	Basamento	1
4.	Fondale in ghisa con scambiatore	1
5.6.	Piano fuoco in refrattario	1
7.8.	Fianchi laterali	1
9.	Sottocappa	1
9.	Parte posteriore cappa	1
10.	Parte inferiore cappa	1
11.	Parte superiore cappa	1
12.	Cassetto portacenere	1
13.	Griglia in ghisa	1
V.	Valvola fumi	1



* altezza minima di installazione focolare



GRILL E BARBECUE

SOLIDI E FUNZIONALI, DAL DESIGN ESSENZIALE.

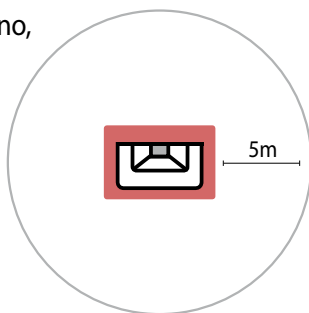
Belli da vedere e non solo, il design non è mai fine a se stesso ma è sempre integrato all'aspetto funzionale e alla praticità di utilizzo.

I migliori materiali, tra cui ECOKER®, una miscela refrattaria esclusiva di CLAM, di assoluta qualità. Le innovative tecniche di lavorazione li rendono particolarmente resistenti sia all'usura del tempo che agli agenti atmosferici.

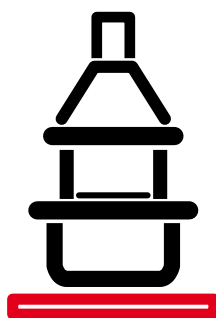
Solidi nella struttura, particolarmente curati nelle finiture, ergonomici e funzionali, sono di varie dimensioni, dal grande grill agli innovativi moduli di cottura, semplici da installare e pratici nell'uso quotidiano, per rispondere a tutte le esigenze e adattarsi a ogni tipo di spazio e di arredo. Con Clam il fuoco è sempre un piacere, anche d'estate.

Come installare un grill

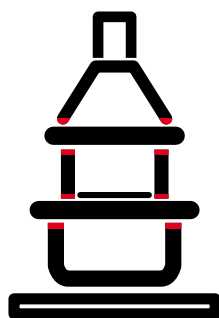
Accertarsi che tutt'intorno, dove installerete il grill o il barbecue, non ci siano ostacoli o alberi per un raggio di circa 5 metri.



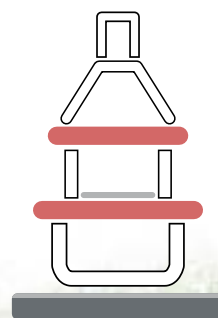
Il grill o il barbecue, anche se di peso e dimensioni contenute, deve poggiare su un basamento solido e ampio, preferibilmente in cemento, per garantire la stabilità nel tempo.



Gli elementi prefabbricati, del grill, devono essere stuccati con cemento.



Il grill può essere tinteggiato con vernice idrorepellente secondo il proprio gusto.





PIEDILUCO

Barbecue in argilla e cemento.

Completo di:

Piani in graniglia di marmo spazzolato, griglia brucialegna in Acciaio e gratella di cottura in Acciaio Inox.



PIANO FUOCO
E FOCOLARE IN
REFRATTARIO
ECOKER®



altezza max.
114 cm

fronte max.
110 cm

profondità max.
80 cm

peso
360 kg

TRASIMENO

Grill in argilla e cemento.

Completo di:

Piani in graniglia di marmo spazzolato,
griglia brucialegna in Acciaio e gratella
di cottura in Acciaio Inox.



Griglia brucialegna in acciaio,
ampia superficie di cottura.



altezza max.

215 cm

fronte max.

130 cm

profondità max.

85 cm

peso

645 kg

GARDA

Grill in cemento e argilla espansa.

Completo di:

Cappa e comignolo in Acciaio verniciato,
griglia brucialegna in Acciaio e gratella
di cottura in Acciaio Inox.



Piano in cotto ricostruito.



Griglia brucialegna in acciaio.
Gratella di cottura in acciaio inox.

altezza max.

225 cm

fronte max.

255 cm

profondità max.

120 cm

peso

1250 kg



Design Daniele Caporali

ISEO

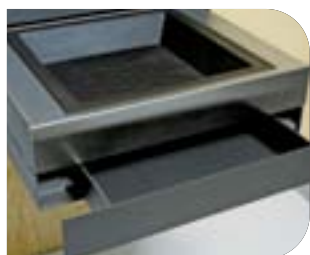
Modulo di cottura in Acciaio verniciato.

Completo di:

Piani in Acciaio Inox, piano di cottura in Pietra naturale e gratella di cottura in Acciaio Inox.



Gratella di cottura in acciaio inox.



Braciere in ghisa. Cassetto raccogli cenere.



Piano di cottura in pietra ollare.



Design Daniele Caporali



altezza max.	75 cm
fronte max.	150 cm
profondità max.	70 cm
peso	115 kg

Mod.902

Barbecue in argilla espansa e cemento

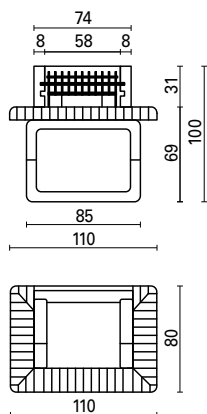
ALTEZZA MAX	FRONTE MAX
100 cm	110 cm
PROFONDITA' MAX	PESO TOTALE
80 cm	300 kg

COMPLETO DI:

- Piastra frontale in ghisa da cm. 56x29
- Griglia brucialegna in acciaio
- Gratella di cottura in acciaio inox da cm. 61,5x31

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1093 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox



N.B.: Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



Mod.903

Grill in argilla espansa e cemento

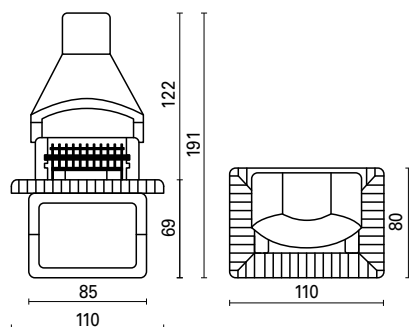
ALTEZZA MAX	FRONTE MAX
191 cm	110 cm
PROFONDITA' MAX	PESO TOTALE
80 cm	410 kg

COMPLETO DI:

- Piastra frontale in ghisa da cm. 56x29
- Griglia brucialegna in acciaio
- Gratella di cottura in acciaio inox da cm. 61,5x31

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1093 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox



N.B.:
Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



Mod.904

Grill in argilla espansa e cemento

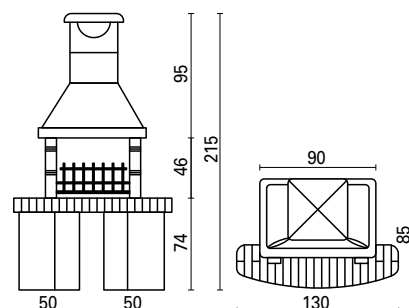
ALTEZZA MAX	FRONTE MAX
215 cm	130 cm
PROFONDITA' MAX	PESO TOTALE
85 cm	486 kg

COMPLETO DI:

- Piastra frontale in ghisa da cm. 58x44
- Griglia brucialegna in acciaio
- Gratella di cottura in acciaio inox da cm. 61,5x31
- Portacenere in acciaio inox

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1093 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox



N.B.:
Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.





Mod.905

Grill in argilla espansa e cemento

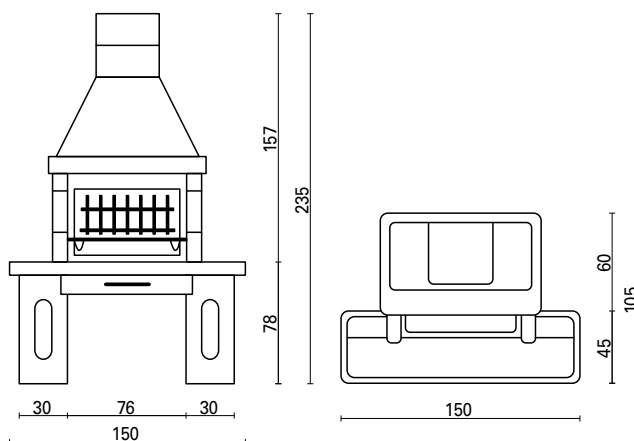
ALTEZZA MAX	FRONTE MAX
235 cm	150 cm
PROFONDITA' MAX	PESO TOTALE
105 cm	604 kg

COMPLETO DI:

- Piano di appoggio in granito
- Piastra frontale in ghisa da cm. 66x44
- Griglia brucialegna in acciaio
- Gratella di cottura in acciaio inox da cm. 76x40
- Staffe in acciaio inox per gratella di cottura e montaggio girarrosto
- Paletta e attizzafuoco in ferro battuto

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1090 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox



N.B.

Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



Mod. 906

Grill-Forno F/70 in argilla espansa e cemento

ALTEZZA MAX	PROFONDITA' MAX	FRONTE MAX	PESO TOTALE
235 cm	138 cm	224 cm	1.850 kg

COMPLETO DI:

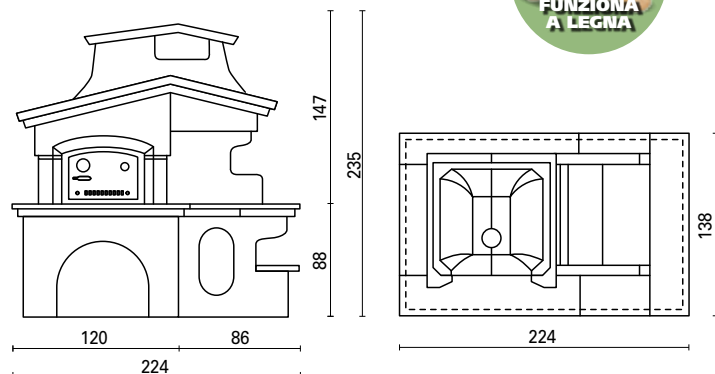
- Piano di appoggio in marmo rosso asiago bocciardato
- Tegole in cotto smaltato per copertura tetto
- Scossalina in lamiera preverniciata
- GRILL:
- Piastra frontale in ghisa da cm. 66x44
- Griglia brucialegna in acciaio
- Gratella di cottura in acciaio inox da cm. 76x40
- Staffe in acciaio inox per gratella di cottura e per fissaggio girarrosto

FORNO IN CEMENTO FUSO E REFRATTARIO:

- Portello in ghisa con termometro 0-500C, spioncino e griglia per regolazione aria comburente, maniglia in bachelite
- Mt. 1,5 di tubo flessibile in acciaio inox Ø 140 mm. per raccordo forno-canna fumaria
- 1 valvola a farfalla uscita fumi

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1090 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox
- Set pale da forno



N.B.

Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



Mod. 907

Grill-Forno F/90 in argilla espansa e cemento

ALTEZZA MAX	PROFONDITA' MAX	FRONTE MAX	PESO TOTALE
240 cm	180 cm	250 cm	2.290 kg

COMPLETO DI:

- Piano di appoggio in marmo rosso asiago bocciardato
- Tegole in cotto smaltato per copertura tetto
- Scossalina in lamiera preverniciata

GRILL:

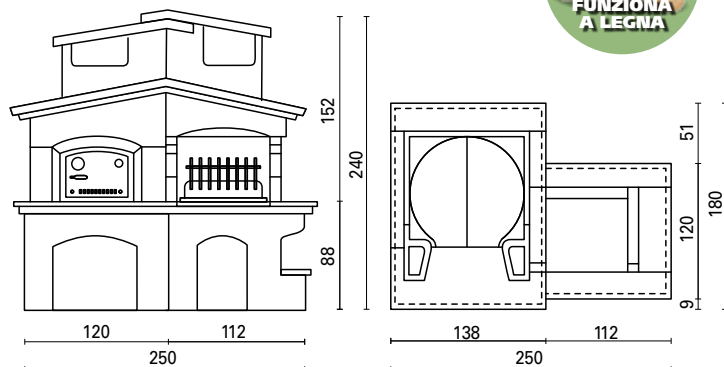
- Piastra frontale in ghisa da cm. 66x44
- Griglia brucialegna in acciaio
- Gratella di cottura in acciaio inox da cm. 76x40
- Staffe in acciaio inox per gratella di cottura e per fissaggio girarrosto

FORNO IN CEMENTO FUSO E REFRATTARIO:

- Portello in ghisa con termometro 0-500°C, spioncino e griglia per regolazione aria comburente, maniglia in bachelite

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1090 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox
- Set pale da forno



N.B.

Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.

Mod.908

Forno F/90 in argilla espansa e cemento

ALTEZZA MAX
226 cm

FRONTE MAX
138 cm

PROFONDITA' MAX
180 cm

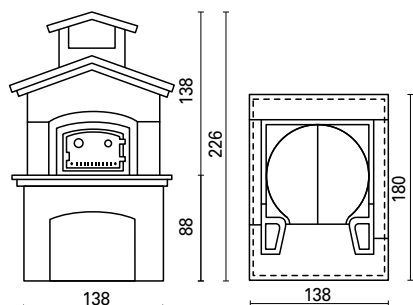
PESO TOTALE
1.465 kg

COMPLETO DI:

- Piano di appoggio in marmo rosso asiago bocciardato
- Tegole in cotto smaltato per copertura tetto
- Scossalina in lamiera preverniciata
- Forno in cemento fuso e refrattario
- Portello in ghisa con termometro 0-500°C, spioncino e griglia per regol. aria comburente, maniglia in bachelite

OPTIONAL A RICHIESTA:

- Set pale da forno



N.B.:
Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



Mod.910

Grill in argilla espansa e cemento

ALTEZZA MAX
218 cm

FRONTE MAX
124 cm

PROFONDITA' MAX
90 cm

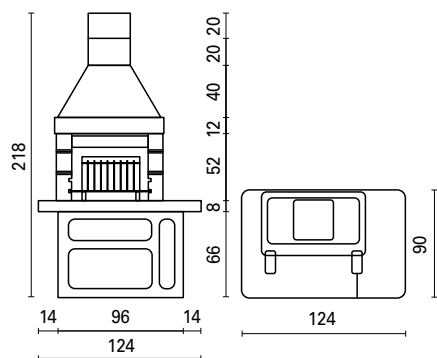
PESO TOTALE
575 kg

COMPLETO DI:

- Griglia brucialegna in acciaio
- Gratella di cottura in acciaio inox da cm. 61,5x35

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1093 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox



N.B.:
Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.





Mod. 909

Grill in argilla espansa e cemento

ALTEZZA MAX

234 cm

FRONTE MAX

162 cm

PROFONDITA' MAX

108 cm

PESO TOTALE

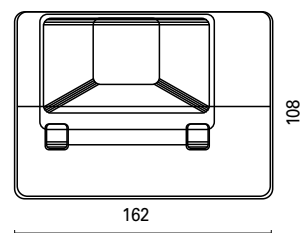
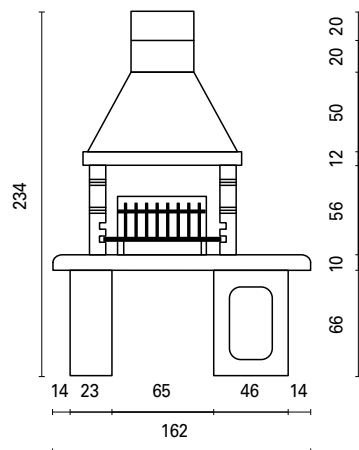
860 kg

COMPLETO DI:

- Griglia brucialegna in acciaio
- Gratella di cottura in acciaio inox da cm. 76x40

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1091 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox



N.B.:
Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



Mod.911

Barbecue in argilla espansa e cemento

ALTEZZA MAX

114 cm

FRONTE MAX

110 cm

PROFONDITA' MAX

80 cm

PESO TOTALE

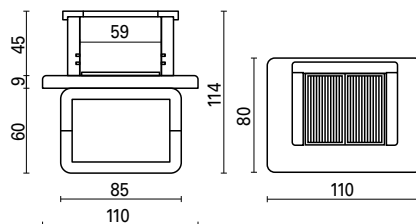
290 kg

COMPLETO DI:

- Grattella di cottura in acciaio inox da cm. 61,5x35

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1092 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox
- Griglia brucialegna



N.B.:

Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



Mod.912

Grill in argilla espansa e cemento

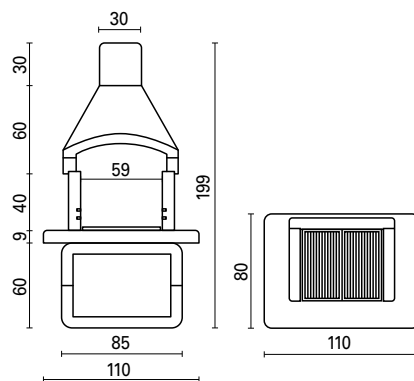
ALTEZZA MAX	FRONTE MAX
199 cm	110 cm
PROFONDITA' MAX	PESO TOTALE
80 cm	390 kg

COMPLETO DI:

- Griglia di cottura in acciaio inox da cm. 61,5x35

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1092 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox
- Griglia brucialegna



N.B.:
Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



Mod.913

Grill in argilla espansa e cemento

ALTEZZA MAX	FRONTE MAX
200 cm	124 cm
PROFONDITA' MAX	PESO TOTALE
90 cm	420 kg

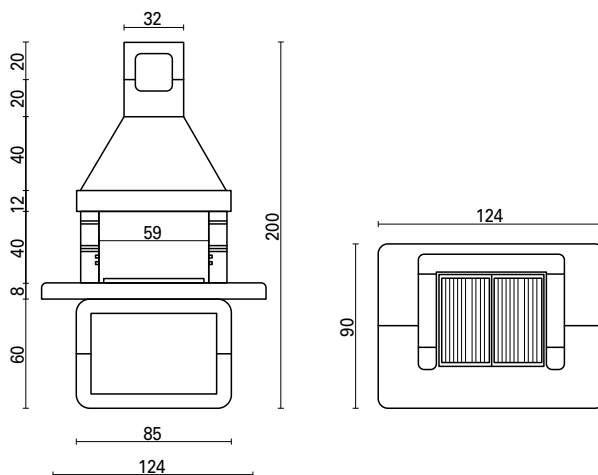
COMPLETO DI:

- Grattella di cottura in acciaio inox da cm. 61,5x35

OPTIONAL A RICHIESTA:

- GR/1092 girarrosto elettrico completo di spiedo in acciaio inox
- Griglia brucialegna

N.B.:
Il grill viene fornito al naturale color cemento da finire e colorare secondo il proprio gusto.



IL VERO FORNO PROFESSIONALE.

Clam ha progettato una linea di forni selezionando le migliori materie prime presenti sul mercato, opportunamente miscelate per prestazioni di cottura veramente professionali.

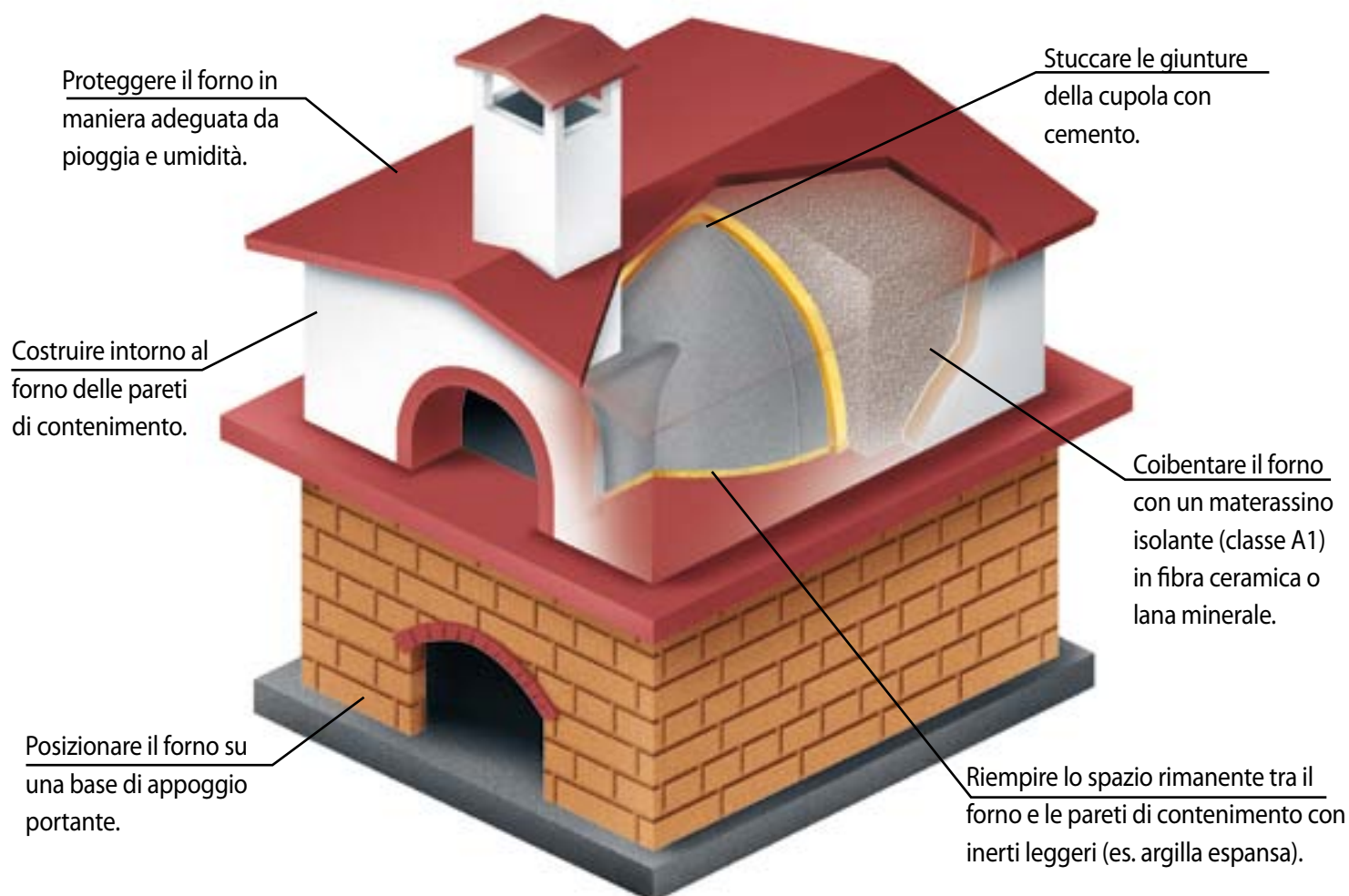
Per i materiali: cemento fuso refrattario, in pasta pura, con resistenza piroscopica fino a 1270°C. Inerti refrattari selezionati, cotti preventivamente a 1100°C.

Per l'ottima resistenza termica: mediante il controllo della cristallizzazione del cemento fuso durante la lavorazione (1000°C)

Per il basso consumo di legna: occorrono, infatti, circa 20 Kg di legna asciutta a pezzatura fine per portare il forno alla temperatura di 280/290°C (per F/110)

Per il Mantenimento della temperatura: dalla temperatura di 280°C, dopo 8 ore, a fuoco spento e con lo sportello chiuso, scende di soli 80°C.

Come installare un forno



F/70

PIANO UTILE DI COTTURA

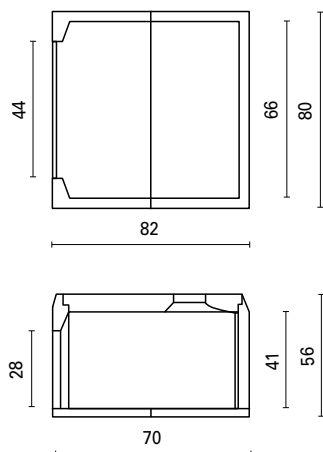
PESO

0,50 mq

335 kg

COMPLETO DI:

- Tubo in acciaio (mt 1,5 - diam. 140 mm) per raccordo canna fumaria
- Valvola per chiusura fumi
- Sportello in ghisa con Termometro 0-500°C;
- Spioncino griglia per regolazione aria comburente;
- Maniglia in bachelite.



F/90

PIANO UTILE DI COTTURA

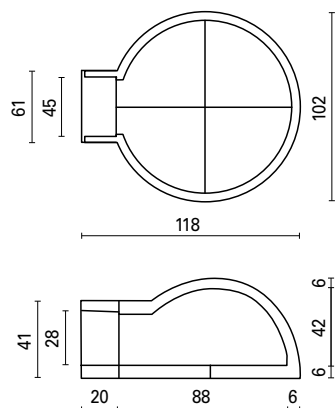
PESO

0,65 mq

335 kg

COMPLETO DI:

- Sportello in acciaio verniciato con Termometro 0-500°C;
- Spioncino;
- Maniglia in bachelite

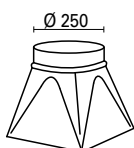


Il più classico dei forni per le esigenze di una grande famiglia.



OPTIONAL A RICHIESTA:

- Tramoggia in acciaio inox raccordo canna fumaria.



F/110

PIANO UTILE DI COTTURA

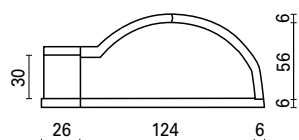
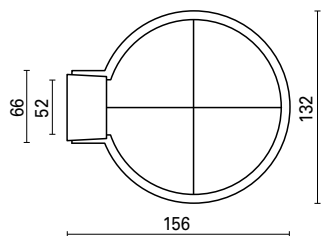
1,10 mq

PESO

463 kg

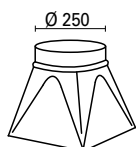
COMPLETO DI:

- Sportello in acciaio verniciato con Termometro 0-500°C;
- Spioncino
- Maniglia in bachelite.



OPTIONAL A RICHIESTA:

- Tramoggia in acciaio inox raccordo canna fumaria.



Per grandi "incontri", il forno capace di tutto ...



F/160

PIANO UTILE DI COTTURA

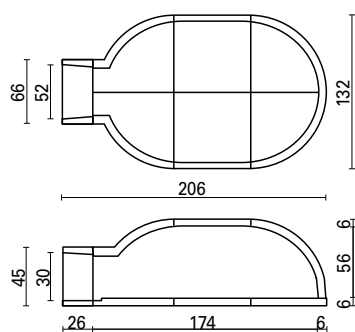
1,60 mq

PESO

730 kg

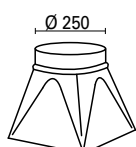
COMPLETO DI:

- Sportello in acciaio verniciato con Termometro 0-500°C;
- Spioncino
- Maniglia in bachelite.



OPTIONAL A RICHIESTA:

- Tramoggia in acciaio inox raccordo canna fumaria.



Il forno professionale da pizzeria ...



FURETTO

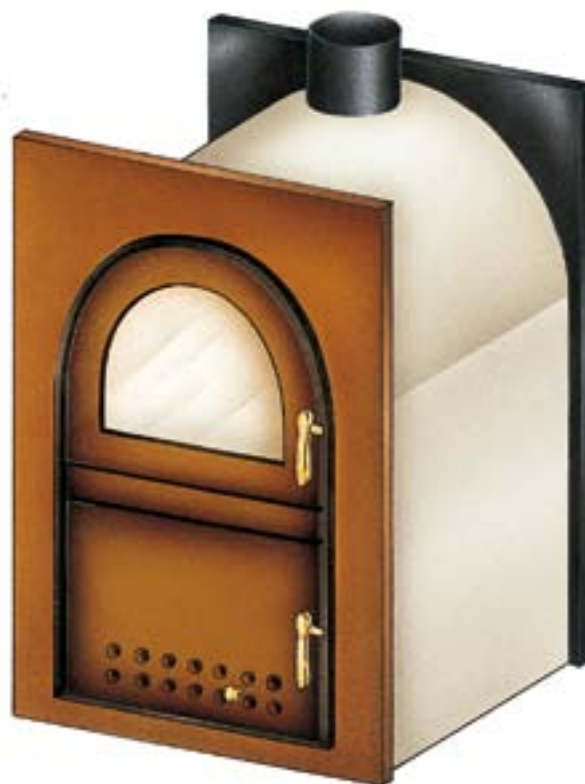
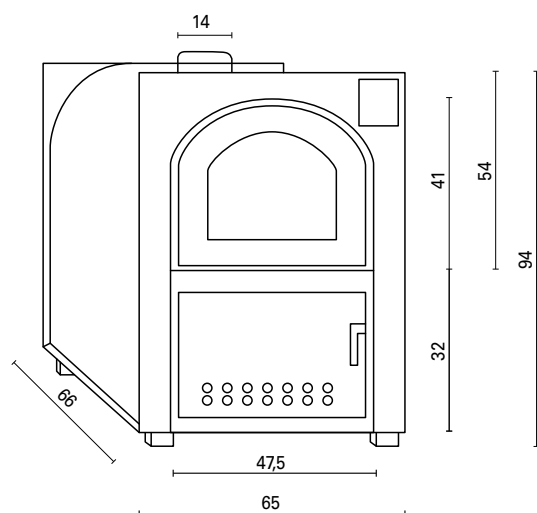
Forno da incasso 60/40 per interni in acciaio inox 18-10

Due diverse finiture cromatiche caratterizzano il frontale del forno: marrone fumé o nero opaco.

PIANI DI COTTURA N° 2	PROFONDITA' 66 cm	PESO 175 kg
DIM. PIANI DI COTTURA 60X40 cm	ALTEZZA 94 cm	
CONSUMO LEGNA PER 300° 4 kg	FRONTE 65 cm	

COMPLETO DI:

- Grattella di cottura in acciaio inox da cm. 61,5x30

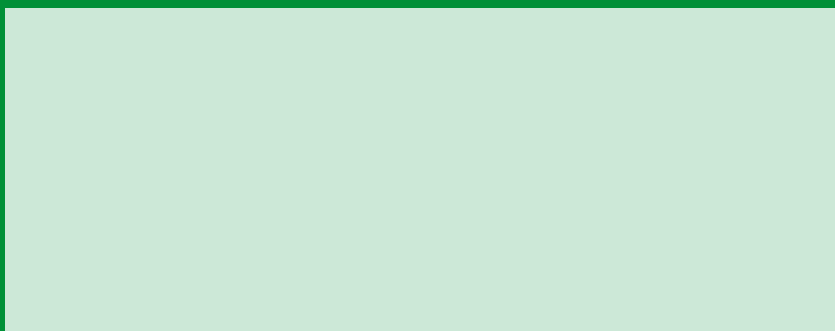


Camino forno Fortebraccio
• Focolare: F/75 TGH+PGH
• Forno: Furetto

Furetto può essere installato in abbinamento con tutti i focolari e i termocaminetti Clam.



riscaldare con il fuoco



CLAM - Soc. coop.

Zona industriale - Via A. Ranocchia, 11 - 06055 Marsciano - Perugia - Italia

Tel. +39 075 874001 - Fax +39 075 8742573 - e-mail: info@clam.it

www.clam.it