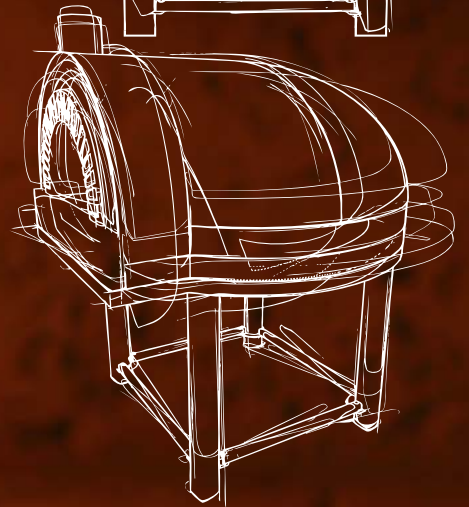
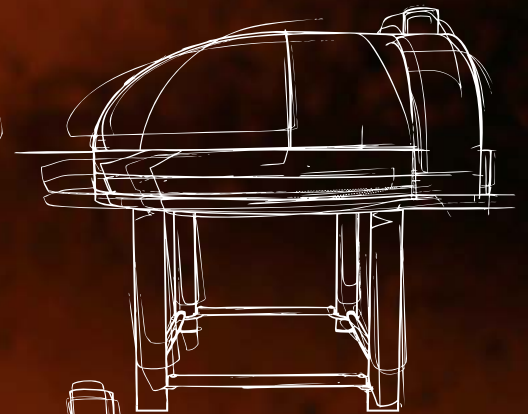


FORNI PER PIZZERIA

A LEGNA, GAS E ROTANTI

PIZZA OVENS FOR PIZZERIAS

ROTATING WOOD AND GAS.



TECHNOLOGY
FOR ITALIAN TASTE



WWW.MAMFORNI.IT



passaggio
1°
step

Tipologia Typology

FORNO STATICO STATIC OVEN

Per chi NON vuole abbandonare la tradizione.

For those people who DO NOT want to abandon tradition.



FORNO ROTANTE ROTATION OVEN

Per chi vuole la facilità d'uso ed un risparmio nell'utilizzo.

For those people who want easiness in use and to save money.



4 semplici passaggi per scoprire il forno più adatto a te.

PUNTI DI FORZA: 1) montato e funzionante in giornata
2) l'impasto refrattario vibrato di alto spessore permette bassissimi consumi
3) pronto all'uso quotidiano in 30 minuti 4) smontabile e riposizionabile
5) tecnologia sempre all'avanguardia 6) totalmente made in Italy
7) 40 anni veri di esperienza 8) ora anche bello, elegante e personalizzabile.



STANDARD 54 cm

La più usata, una bocca più piccola consente un minor consumo.

The most used dimension of baking door. A smaller door allows a smaller consumption.



GENOVA 82 cm

Per pizze giganti o farinata.

For huge pizzas or farinata.



DESIGN 78 cm

Per locali moderni.

For modern premises.



DAVANZALINO SILL

Pratico ripiano d'appoggio.

Practical supporting surface.

Bocca Door

passaggio
3°
step



STANDARD - STANDARD

Ideale per chi vuole ricoprire o incassare il forno in base al design del locale.
Ideal for anyone who wants to cover or build the oven according to the restaurant design.



Finitura Finish

CUPOLA - DOME

Ideale per chi vuole personalizzare il forno con materiali, pitture e stucchi adatti al proprio locale.
Ideal for anyone who wants to finish the oven to taste with materials, paints and stucco suitable for the premises.



MOSAICO - MOSAIC

Ideale per chi desidera un forno già pronto senza ulteriori lavori di muratura aggiuntivi.
Ideal for those people who desire an oven that is ready to be placed in the restaurant without having to perform any additional masonry work.



4 simple steps to discover the best oven for you.

STRENGTHS: 1) installation and start-up in one day 2) the high thickness of vibrated refractory material enables very low power consumptions 3) ready for the daily use in 30 minutes 4) removable and replaceable 5) the technology we use is always at the forefront 6) completely made in Italy 7) 40 years of real experience 8) Now it's also nice, customizable and elegant.



LEGNA - WOOD

La tradizione della cottura che non tramonta mai.
Baking tradition that never declines.



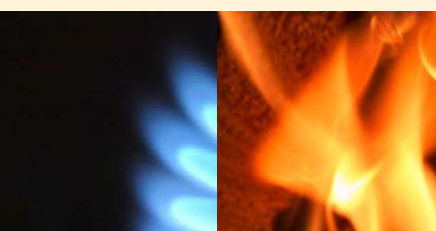
GAS - GAS

Cottura più pulita, semplicità di utilizzo nel rispetto dell'ambiente.
Cleaner baking and ease of use in respect for the environment.

COMBINATA - COMBINED

L'insieme della cottura perfetta di un forno a legna, combinato alla pulizia del forno a gas con la comodità di programmare temperatura e pre-accensione.

The set of a perfect cooking in a wood-burning oven, combined with the cleanness of the gas oven and with the convenience of programming the temperature and pre-ignition is the peculiarity of our combined oven.



Cottura Cooking





Mod. R2

FORNO ROTANTE 2 BOCCHE - LEGNA/COMBINATO 2 DOORS ROTATING OVEN - WOOD/COMBINED

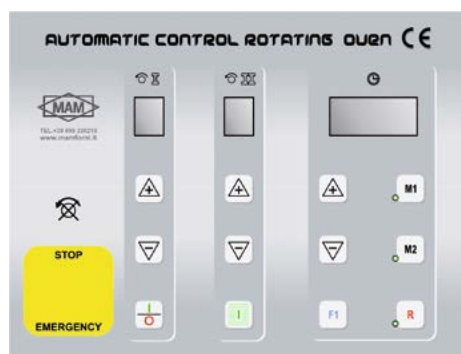
Ideale per locali con elevata produzione di pizze o che vogliono aumentare la produttività senza aumentare il personale facendo meno fatica e migliorando il proprio prodotto.

Il forno rotante è semplice da programmare ed adattabile a qualsiasi esigenza. Il quadro comandi è costituito da una consolle programmabile con display digitali indicanti temperatura e tempi di cottura che, tramite la funzione automatica potete programmare ad inizio lavoro. Se invece preferite utilizzare la funzione manuale, tramite un unico comando, potete modificare la velocità di rotazione del piano cottura durante la lavorazione. Il forno rotante consente la massima resa con un minor consumo in fase di lavoro anche prolungato. La rotazione del piano di cottura vi permetterà di avere una temperatura omogenea in tutto il piano; in questo modo le pizze verranno cotte in maniera uniforme. Grazie a questo meccanismo, non sarà più necessario girare le pizze una volta infornate, ma basterà sfornarle non appena saranno cotte (ottimizzando il lavoro del pizzaiolo).

This type of oven is perfect for the restaurants that need to bake a big quantity of pizzas and that want to boost productivity with no need of additional personnel; feeling less tired and improving its product.

The rotating oven is easy to programme and adapts to any needs. The control panel consists of a programmable console with a digital display indicating the temperature and baking times which you can programme at the beginning of the work with the automatic function. If, however, you would prefer to use the manual function, by means of a single command you can change the rotation speed of the baking top during the process. The rotating oven guarantees the greatest yield with a low consumption even in extended use. The rotation of the baking top will guarantee a uniform temperature on the whole baking top and consequently pizzas will be baked uniformly. Thanks to this process it is no longer necessary to rotate the pizzas once you have put them into the oven, but you will only have to take them out of the oven once they will be baked optimizing in this way the pizza maker's work.

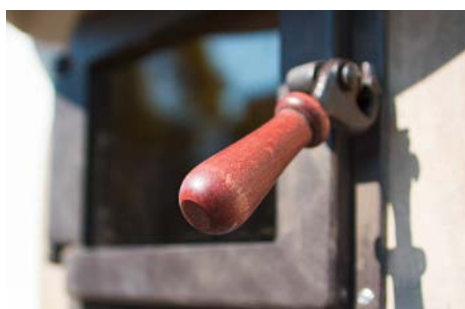




QUADRO COMANDI CONTROL PANEL

Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione per infornare le pizze e la velocità di rotazione per la cottura. Il tempo di cottura temporizzato tramite un timer vi avvertirà a cottura avvenuta con un segnale acustico.

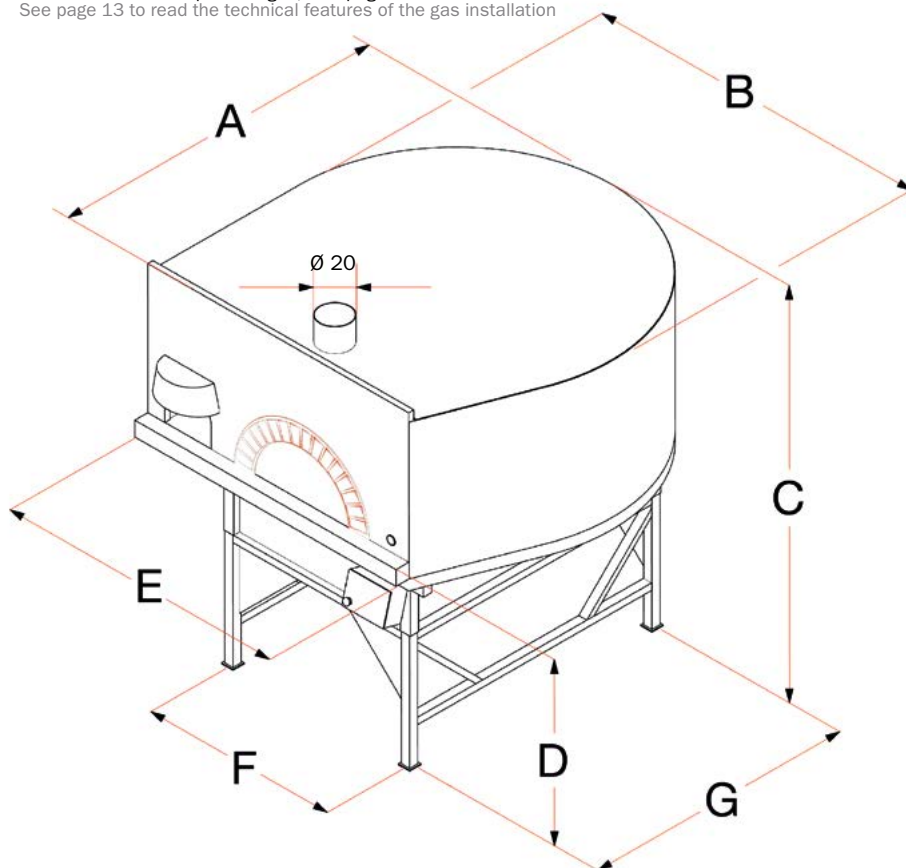
With this control panel you can adjust the rotating speed while putting pizzas into the oven as well as the baking rotating speed. The baking time, timed by means of a timer, will inform with a sound signal that pizzas are baked.



FORNO 2 BOCCHIE - CARATTERISTICHE TECNICHE 2 DOORS OVEN - TECHNICAL FEATURES

MODELLO - MODEL	UM	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120
Piano di cottura rotante Rotating baking top	cm	Ø 135	Ø 145
Larghezza bocca Door width	cm	54 / 78 / 82	54 / 78 / 82
Consumo corrente Power consumption	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	2000	2200
Bocche Doors	n.	2	2
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	10 - 12	13 - 15
Lato fiamma Fire hand side		Sinistra o Destra Left or Right	Sinistra Left
Brucciato sottopiastra Under-floor burner		-	•
DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	200	205
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	210	220
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	200	200
D	cm	120	120
E	cm	179	190
F	cm	109	115
G	cm	149	149
Sporgenza piedi fascia External band projection over the feet of the oven	cm	12	15

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features of the gas installation





Mod. R1

FORNO ROTANTE 1 BOCCA - LEGNA/GAS/COMBINATO 1 DOOR ROTATING OVEN - WOOD/GAS/COMBINED

Ottimo per locali che vogliono un forno compatto che consumi poco ma che possa produrre molte pizze con facilità sia di cottura che di utilizzo.

Il forno rotante 1 bocca è più compatto e leggero, ma grazie alla sua curata progettazione permette un utilizzo prolungato ad un costo di gestione bassissimo, ha una sola bocca per ridurre i consumi. Il pacchetto della piastra rotante è composto da 3 strati di materiali diversi: 2 isolanti termici e il piano cottura spessore 12 cm.

La parte sottostante fissa è inoltre composta da altri 2 strati di materiale isolante di 10 cm di spessore. Non cambiano la qualità gli spessori dei materiali e l'isolamento.

- Possibilità di avere doppio bruciatore platea cielo.

A parità di ingombro esterno si può scegliere tra 3 misure di piano cottura: Ø 125 cm, Ø 135 cm oppure Ø 145 cm.

Per chi sceglie il forno solo a legna, si consiglia il forno con piano cottura Ø 125 cm perchè si ha più spazio per la legna.

Per chi sceglie il forno a gas combinato, si consiglia il forno con piano cottura Ø 135 cm poichè rimane più spazio per le pizze.

Per chi sceglie il forno solo a gas, si consiglia il forno con piano cottura Ø 145 cm, oppure Ø 115 cm

per locali di piccole dimensioni o per chi ha problemi di spazio.

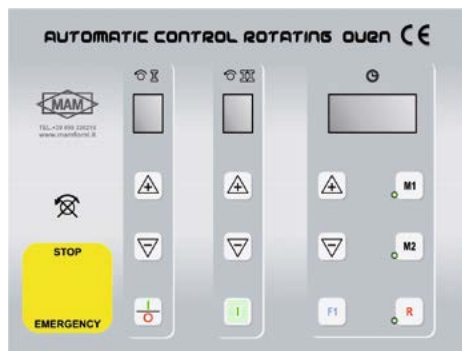
This oven is excellent in restaurants that need a solid oven that keeps a very good heat yield with a minimum consumption but that can bake a big quantity of pizzas with baking and using simplicity.

The 1 door rotating oven is more compact and light, but thanks to its accurate design it allows extended use at a very low running cost. It has a single door to reduce consumption. The rotating plate is made up with 3 layers of different materials: 2 thermal insulating layers and the baking top thickness cm 12. The fixed lower part is then made up with 2 layers of insulating material which are 10 cm thick. The quality of materials, thickness and insulation do not change panel.

- Possibility of a double top and bottom burner.

With the same external dimensions the customer can choose among 3 baking top dimensions: Ø 125 cm, Ø 135 cm or Ø 145 cm. If the choice is a just wood-burning oven, we recommend that the baking top is Ø 125 cm since there is more room for woodlogs. If the choice is gas or combined (wood&gas) burning, we recommend that the baking top is Ø 135 cm since there is more room for pizzas. If, on the other hand, the choice is a just gas-burning oven, we recommend that the baking top is Ø 145 cm or Ø 115 cm for small restaurants or for those who have space problems.





QUADRO COMANDI CONTROL PANEL

Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione per infornare le pizze e la velocità di rotazione per la cottura. Il tempo di cottura temporizzato tramite un timer vi avvertirà a cottura avvenuta con un segnale acustico.

With this control panel you can adjust the rotating speed while putting pizzas into the oven as well as the baking rotating speed. The baking time, timed by means of a timer, will inform with a sound signal that pizzas are baked.



QUADRO COMANDI EASY EASY CONTROL PANEL

Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione tramite un potenziometro, invertire il senso di marcia ed è inoltre possibile selezionare la velocità di infornata e di cottura.

With this control panel you can adjust the rotation speed by means of a potentiometer and reverse. You can also select the baking speed and the speed while you put pizzas into the oven

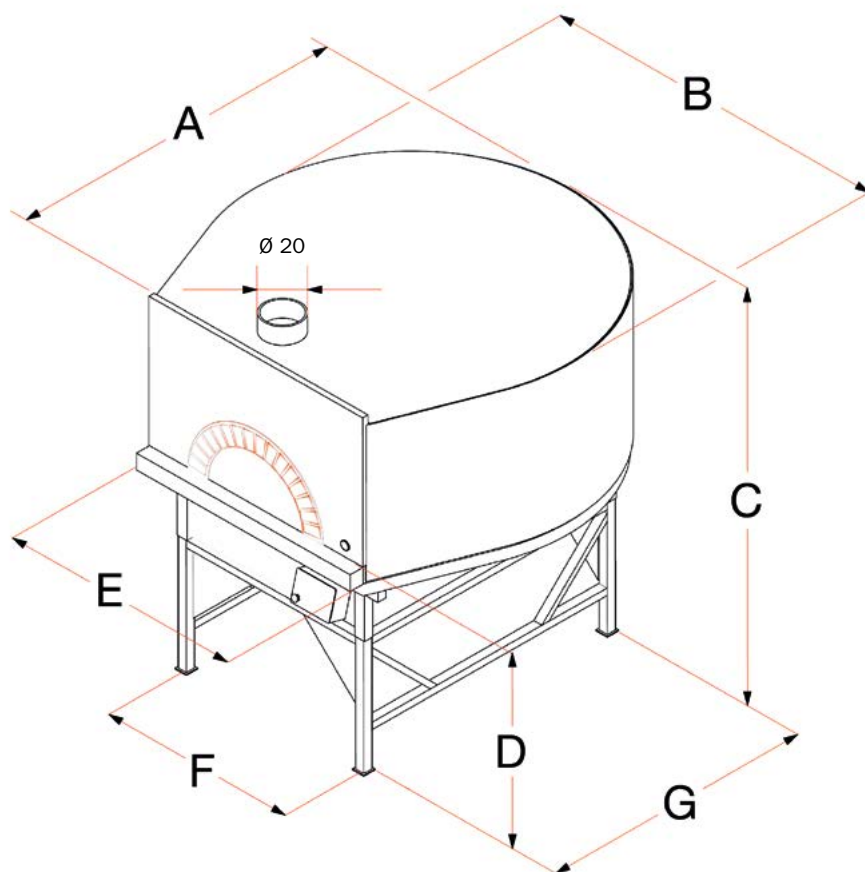


Sottopiastra
Under-floor burner

FORNO 1 BOCCA - CARATTERISTICHE TECNICHE 1 DOOR OVEN - TECHNICAL FEATURES

MODELLO - MODEL	UM	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120	120	120
Larghezza bocca Door width	cm	54 / 78	54/78 / 82	54/78 / 82	54/78 / 82
Consumo corrente Power consumption	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	1500	1600	1650	1800
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	7 - 8	8 - 9	10 - 12	13 - 15
Alimentazione Supply		Legna - Gas Wood - Gas	Legna - Gas Wood - Gas	Legna - Gas Wood - Gas	Gas
Bruciatore sottopiastra Under-floor burner		•	•	•	•
DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	177	200	200	200
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	172	195	195	195
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	195	200	200	200
D	cm	120	120	120	120
E	cm	112	138	138	138
F	cm	94	116	116	116
G	cm	135	149	149	149
Sporgenza piedi fascia External band projection over the feet of the oven	cm	11	10	10	15

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features of the gas installation





Mod. **T**

FORNO TRADIZIONALE - LEGNA/GAS/COMBINATO TRADITIONAL STATIC OVEN - WOOD/GAS/COMBINED

Questo forno è considerato il cavallo di battaglia della ditta M.A.M., è stato creato negli anni '70 poi modificato per migliorare ancora di più le sue prestazioni, è ancora tutt'oggi il forno più conosciuto e apprezzato dai pizzaioli di tutto il mondo.

Ideale per pizzerie che vogliono mantenere la tradizione del forno statico non rinunciando ad un'ottima qualità di cottura.

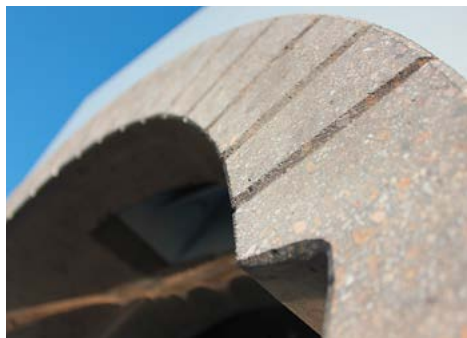
Il forno tradizionale M.A.M. a legna prefabbricato, è composto in materiale refrattario vibrato, e può essere fornito con bruciatore a gas. Il forno tradizionale M.A.M. è costruito in 9 pezzi in refrattario vibrato cotto, spessore di 10 cm, che consente la massima resa con minor consumo.

Cuoce nel tempo massimo di 2 minuti e mezzo. Il forno tradizionale M.A.M. si accende in soli 15-20 minuti, poichè mantiene quasi inalterata la temperatura della sera precedente.

This oven is considered the strong point of M.A.M. Company. It was devised during the 70s and then has been modified to get its performance better and still today it is the most known and appreciated oven from the worldwide pizza makers. It is excellent for those pizzerias that want to keep the tradition of a static oven without renouncing the advantages of an excellent baking quality.

The M.A.M. prefabricated wood burning traditional oven is made of vibrated refractory material and can be fitted with a gas burner. The M.A.M. traditional oven is manufactured in 9 pieces of fired vibrated refractory material, 10 cm thick, providing maximum yield with minimum consumption. It bakes in 2 and half minutes at the most. The M.A.M. oven is switched on in just 15-20 minutes, since the temperature remains almost unchanged compared to the evening before.





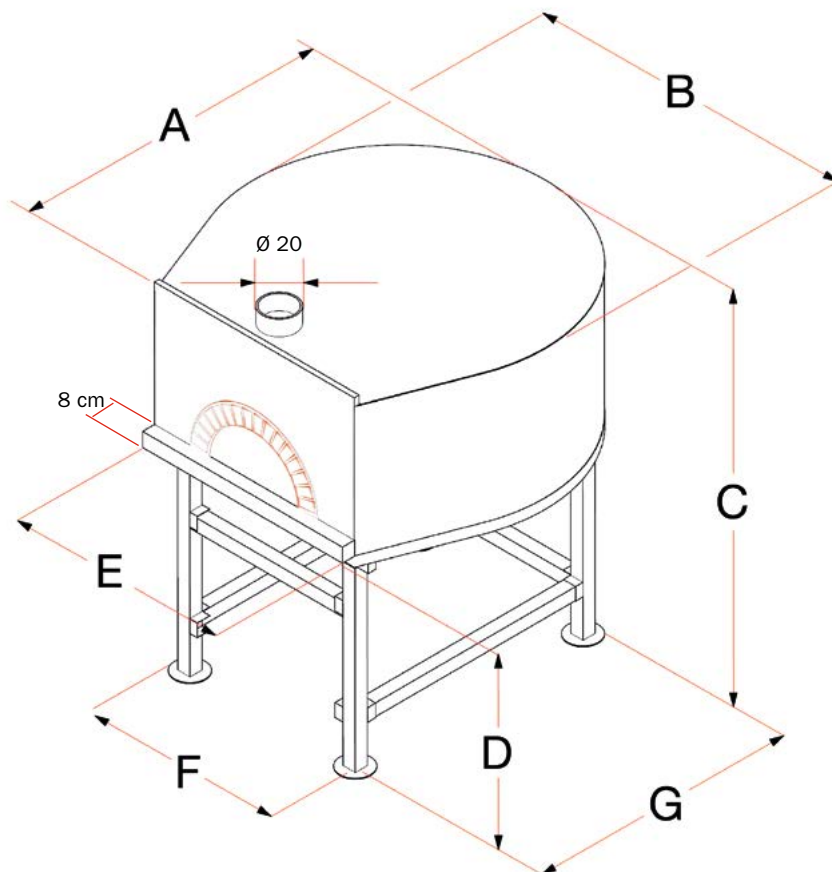
FORNO TRADIZIONALE - CARATTERISTICHE TECNICHE TRADITIONAL OVEN - TECHNICAL FEATURES

PIANO DI COTTURA - BAKING TOP	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca Door width	cm	54	54/78/82	54/78/82	54/78/82	54/78/82
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	1600	1700	1800	1900	2200
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	5 - 6	7 - 8	10 - 12	13 - 15	14 - 16

Dimensioni minime canna fumaria: 20x20 cm. - Minimum dimensions of chimneys: 20x20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	155	175	185	200	230
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	150	165	180	195	180
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	200	200	200	200	200
D	cm	120	120	120	120	120
E	cm	110	114	114	137	137
F	cm	98	100	109	115	115
G	cm	105	116	129	149	149
Sporgenza piedi frontale Front side projection over the feet of the oven	cm	5	20	18	9	9

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features
of the gas installation





Mod. **E**

FORNO STATICO EASY - LEGNA/GAS/COMBINATO EASY STATIC OVEN - WOOD/GAS/COMBINED

Il forno statico Easy è stato creato per venire incontro alle esigenze di chi ha problemi di spazio e vuole un forno meno costoso e più compatto, il piano di cottura e l'isolante hanno uno spessore inferiore rispetto al forno tradizionale, ottimo rapporto qualità prezzo.

Il forno Easy con le sue 4 misure interne è adatto sia per il locale di dimensioni ridotte o bar che vuole inserire la pizza nel proprio menù, oppure per locali di medie dimensioni che offrono ai propri clienti svariate tipologie di menù.

The static oven Easy is suitable for anyone who doesn't have big spaces and wants a cheaper and more compact oven. The baking top and insulating layer are less thick compared to the traditional oven but the quality-price relation is excellent.

The oven Easy with its 4 internal measures is suitable both for the small restaurant and for the bar that want to include pizza in its menu, or also for medium sized restaurants that offers to its customers different types of menu.





FORNO EASY - CARATTERISTICHE TECNICHE

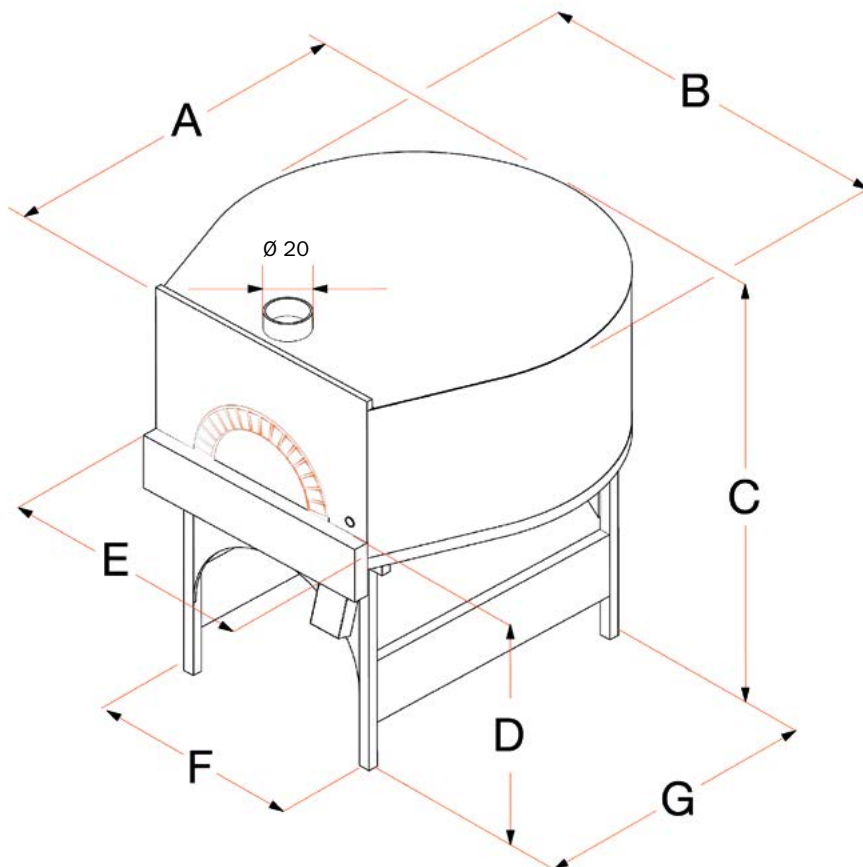
EASY OVEN - TECHNICAL FEATURES

PIANO DI COTTURA - BAKING TOP	UM	75 x 80	100 x 100	120 x 120	140 x 140	170 x 140
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca Door width	cm	46	46	54/78	54/78/82	54/78/82
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	600	800	900	1000	1300
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	3 - 4	4 - 5	7 - 8	10 - 12	13 - 14

Dimensioni minime canna fumaria: 20x20 cm. - Minimum dimensions of chimneys: 20x20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	75 x 80	100 x 100	120 x 120	140 x 140	170 x 140
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	117	150	163	177	205
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	104	130	152	172	172
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	190	190	190	190	190
D	cm	120	120	120	120	120
E	cm	92	92	109	109	109
F	cm	70	89	94	94	94
G	cm	88	106	105	135	135
Sporgenza piedi fascia External band projection over the feet of the oven	cm	12	12	17	13	13

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features
of the gas installation



FORNO A GAS MODULAR FIRE. UNICO E AFFIDABILE

GAS OVEN MODULAR FIRE. UNIQUE AND RELIABLE



L'azienda MAM, grazie al progetto originale del primo bruciatore a gas, ha rivoluzionato la cottura dei cibi all'interno del forno per pizza. I forni MAM dotati di bruciatore a gas garantiscono una cottura omogenea ed un'estrema facilità di utilizzo. Il MODULA FIRE è un bruciatore atmosferico (non necessita di ventole spesso rumorose) con una potenza termica che va da 5 kw a 34 kw pertanto non necessita di permessi da parte dei vigili del fuoco.

Il bruciatore è posizionato direttamente sul piano all'interno della camera di cottura sul lato destro o sinistro.

La ditta MAM fornisce la Certificazione CE (Europea) e la garanzia completa solo sui forni e/o bruciatori da lei prodotti, venduti e installati dando la garanzia al cliente di avere acquistato un prodotto italiano, affidabile, di facile utilizzo e con un efficiente servizio tecnico post-vendita.

The company MAM, thanks to the original project of the first gas burner, has revolutionized the idea of baking food inside pizza ovens. The MAM ovens which are equipped with a gas burner ensure a uniform baking and ease of use.

MODULAR FIRE is an atmospheric burner (which does not need noisy fans), with a thermal power ranging from 5kw to 34 kw which does not require inspections of the fire brigades. The burner is placed directly inside the oven on the left or right part of the baking surface.

The company MAM provides the European CE Certification and the complete warranty only for the ovens and/or burners manufactured, sold and installed by itself, ensuring the customer that he has bought an Italian, reliable and easy to use product and with an efficient after-sale technical service.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

RENDIMENTO CONBUSTIBILE BURNING EFFICIENCY	80%
CO2	4,5% gpl - 3,4% metano 4,5% with Lpg - 3,4% with natural gas
PREVALENZA FUMI FUEL GAS HEAD	Tiraggio naturale / Natural draught
TEMPERATURA FUMI FUEL GAS TEMPERATURE	200°C
POTENZA TERMICA NOMINALE Kw THERMIC POWER Kw	17 / 34
N° BRUCIATORI N° OF BURNERS	2 / 3
ALLACCIAMENTO GAS GAS CONNECTION	¾ or ½
CATEGORIA CATEGORY	II2H3+
REGOLAZIONE DI FABBRICA COMPANY SETTING	Gas metano / Methane gas
TIPO DI COSTRUZIONE WAY OF CONSTRUCTION	B11
PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO CONNECTION PRESSURE	G 30-31 = 30-37 m/bar G 20 = 20 m/bar
CONSUMO GAS COMPLESSIVO TOTAL CONSUMPTION	Gas GPL / GPL gas = Kg/h 2:00 Gas Metano / Methane gas = m³/h 3:00
ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	220-230 Volt / 50 Hz - 100 Watt



DISPLAY CON VISUALIZZAZIONE

Temperatura forno, temperatura impostata di cottura, funzionamento automatico/manuale, barra potenza fiamma, orologio, preaccensione programmata con timer, booster temporizzato.

DISPLAY WITH VISUALIZATION

Oven temperature, baking pre-set temperature, automatic/manual working, flame power bar, clock, programmed ignition with timer, timed booster.

I VANTAGGI

Ideale per ridurre i costi di gestione:

con l'innovativa pre-accensione automatica si può fare accendere il forno da solo in modo che il pizzaiolo non debba recarsi al locale prima del necessario. Fiamma pulsata ad effetto legna, cottura omogenea senza sbalzi di calore. La temperatura può essere regolata e visualizzata in modo semplice e veloce. Anche il pizzaiolo meno esperto potrà ottenere ottimi risultati.

CONSUMI

Riduzione dei consumi grazie ad una fiamma modulare.

Al contrario di quanto accade nel forno a legna, limita i consumi ai soli momenti di utilizzo; abbassando la fiamma è realmente possibile ridurre i consumi evitando così il continuo consumo di combustibile: in mancanza di ordini si può abbassare o addirittura spegnere il bruciatore per poi riaccenderlo al momento dell'arrivo di nuovi ordini.

Mediamente un forno a gas consuma 0,70 € l'ora

PIÙ SPAZIO PER LE TUE PIZZE

Rimuovendo l'ingombro della legna, lo stesso forno contiene fino a 3 pizze in più.

PULIZIA E IGIENE DEL FORNO E DELLA CANNA FUMARIA

Mai più fuliggine! Il bruciatore non sporca più l'interno del forno. Con l'eliminazione della legna si risolvono tutti i problemi derivanti dal suo stoccaggio evitando inoltre l'onerata pulizia della canna fumaria.

DEPOTENZIATI

Con i nuovi bruciatori depotenziati a 17 kw si possono inserire anche 2 forni nello stesso ambiente non superando i 34 kw limite massimo di legge.

PROGETTO

Il bruciatore Modular Fire è stato progettato in collaborazione con una grossa azienda produttrice di bruciatori leader a livello mondiale e omologato dalla IMQ direttamente sul forno M.A.M. Inoltre il forno è dotato di una centralina di controllo evoluta, studiata appositamente per una cottura omogenea e un basso consumo nel pieno rispetto dell'ambiente.

THE ADVANTAGES

Ideal to reduce operating costs.

With the innovative pre-ignition the oven can turn on by itself so that the pizza maker does not have to go to the restaurant earlier than necessary. A wood-effect pulsed flame and uniform baking without sudden changes of heat. The temperature can be adjusted and displayed very quickly and easily. Even the least skilled pizza maker can get excellent results.

CONSUMPTIONS

Reduction of consumptions thanks to a modulating flame.

In contrast to what happens in a wood oven, the gas oven limits consumption to effective use; lowering the flame is actually possible to reduce consumption thereby avoiding the continuous fuel consumption: failing orders you can lower or even switch off the burner and then turn it on again on arrival of new orders.

Average consumption of a gas oven is 0.70 € / h.

MORE SPACE FOR YOUR PIZZAS

Removing the space occupied by the wood, the same oven holds up to 3 pizzas more

CLEANING AND HYGIENE OF THE OVEN AND THE CHIMNEY

No more ash and soot! The burner doesn't dirty the inside of the oven any longer. Removing the wood you solve all problems related to its storage, thus avoiding the hard cleaning of the chimney

DEPOTENTIATED

With the new depotentiated burners (17 Kw) you can place also two ovens in the same room, not exceeding 34 kw that is the maximum limit by law.

PROJECT

The Modular Fire burner was designed in cooperation with a world's leading company manufacturer of burners and approved by IMQ directly on M.A.M oven. Furthermore, the oven is equipped with an advanced control unit, specifically studied for uniform baking low power consumption in full compliance with environment.

COMBINATO COMBINED



Combustione a gas Gas burning



Combustione a legna Wood burning



Sottopiastra Under-floor burner

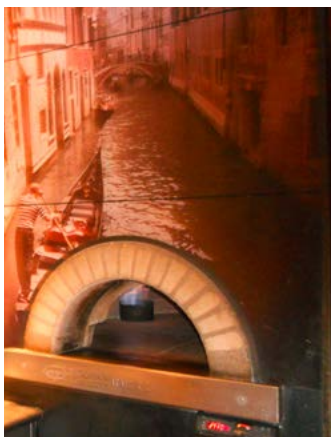
Con questo nuovo sistema di alimentazione combinata, è possibile:

- pre-riscaldare il forno con il gas, per poi usarlo a legna. In questo caso non serve accenderlo con la legna, ma è sufficiente accendere l'impianto a gas per portarlo ad una temperatura di circa 300°C. Successivamente, si spegne l'impianto a gas e si mette la legna nell'apposito spazio per la cottura delle pizze.
- usare il forno solo utilizzando il gas, quindi sia il riscaldamento che la cottura vengono eseguite con il solo utilizzo del gas.
- utilizzare il forno anche solo a legna.

Thanks to this new combined feeding system the operator can:

- pre-heat the oven with gas, and then use the oven with wood. In this case you don't need to set fire to the wood, but it's enough to switch the gas installation on to reach a temperature of 300°C. Then, you switch the gas installation off and you put the wood into the proper place for the baking of pizzas.
- use the oven with gas only; therefore both heating and baking are carried out by using gas only.
- use the oven also with wood only.





M.A.M. nasce nel 1952, in origine come azienda metalmeccanica. Negli anni '60 il Cav. Aurelio Malaguti, crea il suo primo forno a legna per pizze, da subito molto apprezzato (ed ancora oggi, in funzione presso la Pizzeria Nelson di Modena). Mantendo inalterata la formula vincente con cui fu progettato il forno per pizze M.A.M., si è arricchito nel corso degli anni di nuove tecnologie, affermandosi come prodotto leader in Italia e nel mondo. M.A.M. fornisce assistenza tecnica valutando le esigenze del cliente.

The company M.A.M. was established in 1952, and was originally a metalworking company. Its founder, Cav. Aurelio Malaguti, devised his first wood-burning oven for pizzerias in the 1960s and it is still operating today in Pizzeria Nelson in Modena. Over the years, without changing the winning formula with which it was designed, and adding new technologies, M.A.M. oven has become a leading product not only in Italy but all over the world. The company M.A.M. provides after-sales technical assistance evaluating the customer's needs.



Il calore giusto
per una pizza unica!



The right heat
for a unique pizza!

M.A.M. snc

Via C. Angiolieri, 28-34

41123 Modena (Italy)

Tel. +39 059 330219 - 330189

Fax +39 059 334521



P. IVA 02170610360



www.mamforni.it
mam@mamforni.it

