



FORNI PREFABBRICATI A LEGNA,
A GAS E ROTANTI

PREFABRICATED WOOD-BURNING,
GAS AND REVOLVING OVENS

FORNO CON PIANO GIREVOLE A LEGNA O A GAS

**GAS OR WOOD BURNING OVEN WITH REVOLVING
COOKTOP**



La tecnologia applicata alla più antica tradizione per la cottura delle pizze. Munito di un computer facile da programmare ed utilizzare, vi consentirà di ottenere il prodotto migliore al minor costo. Il suo piano di cottura, essendo in movimento, vi permetterà di non dover più girare le pizze, e di fare a meno di un altro pizzaiolo.

Advanced technology is combined with the ancient pizza cooking tradition. This oven is equipped with an easily programmed and operated computer which allows you to obtain a high-quality product at a reduced cost. Thanks to its revolving cooktop, is no longer necessary to turn the pizza, one less pizza-chef is therefore required.

- Il forno M.A.M. è un FORNO A LEGNA PREFABBRICATO, in materiale REFRATTARIO VIBRATO, e può essere fornito con bruciatore a gas.

- Il forno M.A.M. è costruito in 9 pezzi in refrattario vibrato, spessore da 10 cm, che consente la massima resa con un minor consumo.

- Cuoce nel tempo massimo di 2 min. e mezzo.

- Il forno M.A.M. è corredato di: pala, palino, cavalletto, spazzolone e serrandina.

- Il forno M.A.M. è montato e funzionante in 24 ore, ragion per cui può essere installato nel giorno di chiusura.

- Il forno M.A.M. per la sua caratteristica di non calare mai di temperatura, vi consente di cuocere pizze in continuazione, con un consumo minimo.

- Il forno M.A.M. all'occorrenza può essere spostato, mediante carrello elevatore, da una stanza all'altra e, in caso di trasloco, il forno può essere smontato e rimontato nella nuova sede.

- Dimensioni minime della canna fumaria: 20x20 cm.

- M.A.M. manufactures PREFABRICATED WOOD-BURNING OVENS, in VIBRATED REFRACTORY material which can be supplied with a gas burner.

- M.A.M. ovens consists on 9 vibrated refractory pieces, 10 cm in thickness. This allows a maximum yield with low consumption.

- Maximum cooking time is 2.5 minutes.

- M.A.M. ovens are equipped with pizza oven-palettes, oven-brush, rolling shutter and a stand.

- M.A.M. ovens can be assembled and working in 24 hours. This is why they are usually installed during the pizzeria's closing day

- M.A.M. ovens' temperature never drops, so pizzas can be cooked non-stop with a minimum consumption.

- M.A.M. ovens can be moved from one room to another if necessary, using a lift truck or, if the pizzeria moves premises, they can be disassembled and reassembled in the new location.

- Minimum flue dimensions: 20x20 cm.





FORNI PREFABBRICATI A LEGNA,
A GAS E ROTANTI

PREFABRICATED WOOD-BURNING,
GAS AND REVOLVING OVENS

FORNO CON PIANO GIREVOLE A LEGNA O A GAS

GAS OR WOOD BURNING OVEN WITH REVOLVING COOKTOP

FORNO CON PIANO GIREVOLE A GAS / GAS BURNING OVEN WITH REVOLVING COOKTOP

MISURE FORNI DI NOSTRA PRODUZIONE / THE MAM RANGE OF OVENS
CARATTERISTICHE TECNICHE/TECHNICAL CHARACTERISTICS



PROFONDITÀ - DEPTH LARGHEZZA - WIDTH ALTEZZA - HEIGHT	195 cm. 190 cm. 200 cm.	180 cm. 175 cm. 195 cm.
ALTEZZA PIANO DI COTTURA HEIGHT OF COOKTOP	120 cm.	120 cm.
PIANO DI COTTURA ROTANTE REVOLVING COOKTOP	Ø 135 cm	Ø 115 cm
LARGHEZZA BOCCA APERTURE WIDTH	54 cm.	54 cm.
CONSUMO CORRENTE POWER CONSUMPTION	0,75 KW	0,75 KW
PESO TOTALE WEIGHT	1800 Kg.	1300Kg.

FORNO CON PIANO GIREVOLE A LEGNA / WOOD BURNING OVEN WITH REVOLVING COOKTOP

MISURE FORNI DI NOSTRA PRODUZIONE / THE MAM RANGE OF OVENS
CARATTERISTICHE TECNICHE/TECHNICAL CHARACTERISTICS



PROFONDITÀ - DEPTH LARGHEZZA - WIDTH ALTEZZA - HEIGHT	195 cm. 210 cm. 200 cm.
ALTEZZA PIANO DI COTTURA HEIGHT OF COOKTOP	120 cm.
PIANO DI COTTURA ROTANTE REVOLVING COOKTOP	Ø 135 cm
LARGHEZZA BOCCA APERTURE WIDTH	54 cm.
CONSUMO CORRENTE POWER CONSUMPTION	0,75 KW
PESO TOTALE WEIGHT	2000 Kg.

Tutti i nostri forni sono omologati secondo la normativa vigente

All our ovens meet with current regulations

EREDI MALAGUTI Cav. AURELIO
di MALAGUTI VANNI & C. snc
via C. Angiolieri, 28-34
41100 Modena (Italy)



Tel +39 059 330219 – 330189
Fax +39 059 334521
www.mamforni.it
mam@mamforni.it