



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

La ditta M.A.M. fu costituita nel 1952, ed all'origine nacque come azienda metalmeccanica.

Il suo fondatore, Cav. Malaguti Aurelio, attorno agli anni '60 ideò il suo primo forno a legna per pizzerie. Subito le sue caratteristiche furono apprezzate da chi lo collaudò, ed ancora oggi, in quella prima pizzeria il forno è funzionante.

Con il passare degli anni, mantenendo inalterata la formula vincente con cui fu progettato, ed arricchito con sempre nuove tecnologie, il forno M.A.M. è diventato prodotto leader non soltanto in Italia ma in tutto il mondo. La ditta M.A.M. mette a disposizione tecnici per sopralluoghi in tutta Italia per valutare quale prodotto si adatta di più alle vostre esigenze. Inoltre fornisce anche assistenza tecnica post vendita ed è a disposizione del cliente per eventuali modifiche di forni da legna a gas, mantenendo la certificazione CE (Europea).



il calore  
giusto per  
una pizza  
unica !!!

••••• FORNI PREFABBRICATI A LEGNA E GAS



- Il forno M.A.M. è un FORNO A LEGNA PREFABBRICATO, in materiale REFRAATTARIO VIBRATO, e può essere fornito con bruciatore a gas.
- Cuoce nel tempo massimo di 2 min. c/a
- 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. non necessita di permessi in quanto prefabbricato.
- Il forno M.A.M. si accende in soli 15-20 minuti, poichè mantiene quasi inalterata la temperatura della sera precedente.
- 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.

# FORNO EASY A LEGNA E GAS



Il forno modello EASY è più compatto e leggero di quello tradizionale. Il piano cottura e l'isolante hanno uno spessore di 6/7 cm anziché di 10 cm. Ottimo rapporto qualità-prezzo.



## GAS

- Da sempre la MAM cerca di andare incontro alle esigenze del cliente ed è per questo che, nel corso degli anni, abbiamo studiato e realizzato un forno a gas che, mantenendo le stesse caratteristiche di quello a legna, sorprende il cliente per la sua eccellente qualità di utilizzo.
- Nel forno a gas MAM la fiamma si trova all'interno della camera di cottura e può essere posizionata a Sx o a Dx del piano del forno; la cottura avviene in modo diretto come nel forno a legna.
- Inoltre, installando un forno a gas MAM si elimina

la legna e di conseguenza la fuoriuscita di fuliggine dalla canna fumaria, che può essere spesso causa di problemi.

La ditta M.A.M. fornisce una garanzia completa su tutti i forni da lei venduti o che eventualmente hanno installato un bruciatore originale M.A.M. venduto omologato e installato dall'azienda stessa. Mantenendo queste caratteristiche, il cliente avrà la garanzia di aver acquistato un prodotto di facile utilizzo con un ottimo funzionamento e con un efficiente servizio tecnico.

# FORNO TRADIZIONALE A LEGNA E GAS



## EASY

PIANO DI COTTURA	INGOMBRO TOTALE			PESO	GAS
	lunghezza	larghezza	altezza		
cm				Kg	
100x100 Ø 54 bocca	150	130	190	800	-
140x140 Ø 54 bocca	175	170	190	1000	x
170x140 Ø 54 bocca	200	170	190	1300	x
Dimensioni minime della canna fumaria: cm 20x20					

## TRADIZIONALE

PIANO DI COTTURA	INGOMBRO TOTALE			PESO
	lunghezza	larghezza	altezza	
cm				Kg
110x110 Ø 54 bocca	160	150	200	1600
120x120 Ø 54 o 82 bocca	190	165	200	1700
140x140 Ø 54 o 82 bocca	200	180	200	1800
160x160 Ø 54 o 82 bocca	210	195	200	1900
Dimensioni minime della canna fumaria: cm 20x20				