

Forno a gas

Gas oven



www.mamforni.it



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.



Since many years the Company MAM try to meet customer needs and it is for that reason that, during these years, they have studied and realized a gas oven which, maintaining the same wood oven characteristics, continuously surprise customers for his high quality and user-friendly utilization.

The flame is situated inside the oven and it can be located either on the left of the cooktop or on the right; the way of cooking is direct like happen in the wood oven.

Moreover, by installing a MAM gas oven, it is possible to eliminate the wood itself and consequently the soot outcoming from the flue pipe, which can be problematic to manage.

The Company MAM supply a complete warranty related to all ovens directly sold.

Misure e Caratteristiche tecniche

Measurements and technical features

Dimensioni esterne d'ingombro – Prof. X Largh. (cm) External dimensions – Width x Depth (cm)	Forno gas / gas oven Ø 120 cm Forno gas / gas oven Ø 140 cm Forno gas EXPO/ gas oven EXPO Ø 140 cm Forno gas / gas oven Ø 160 cm Forno gas rotante / rotating gas oven Ø 135 cm Forno gas rotante / rotating gas oven Ø 115 cm	190 x 165 200 x 180 175 x 170 210 x 195 195 x 190 190 x 175
Potenza termica nominale K/cal Thermic power K/cal	29000	
N° bruciatori / N° of burners	1	
Allacciamento gas / gas connection	¾" or 1/2	
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 / GLP Gas = kg/h 2:00 Gas Metano/ Methane gas = m ³ /h 3:00	
Allacciamento elettrico (se provvisti) Electrical connection (if provided)	220-230Volt / 50 Hz	



Tutte le parti utilizzate inerenti ai comandi e al bruciatore (valvola gas, termocoppia, termometro, accensione, ecc.) SONO FACILMENTE SOSTITUIBILI DA QUALUNQUE COMPETENTE DEL MESTIERE!!!



All the utilized parts connected to the controls and to the burner (gas valve, thermocouple, thermometer, ignition, etc.) CAN BE EASILY REPLACED BY ANY QUALIFIED MEMBER OF STAFF!!!