



**MAM CUBO, il forno su ruote pronto all'uso,  
in materiale refrattario vibrato come i forni professionali  
per pizzeria... ma per uso domestico!!!!**

**Facilmente posizionabile senza bisogno di permessi.**

***MAM CUBO, the oven on wheels ready to be used,  
is made of vibrated refractory material just like professional  
ovens for pizzeria... but it is for domestic use!!!***

***It is Easy to locate and it does not require any permission.***

**FORNO PREFABBRICATO USO DOMESTICO LEGNA E GAS  
PREFABRICATED OVEN FOR DOMESTIC USE WOOD & GAS**



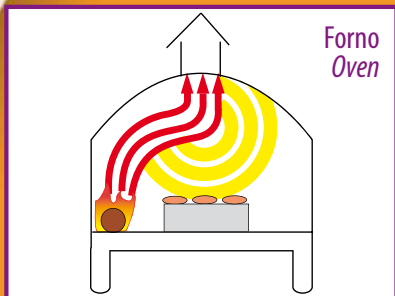
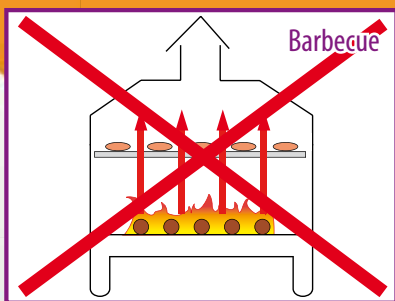


**MAM CUBO A LEGNA:** conserva le stesse caratteristiche degli antichi forni a legna che da generazioni vengono usati anche nelle abitazioni private per cucinare PIZZE, PANE, DOLCI, ARROSTI, CARNE ALLA GRIGLIA ecc.

**MAM CUBO A GAS:** con l'innovativo bruciatore ad effetto legna si unisce la tradizione alla facilità di utilizzo, di gestione e di pulizia, inoltre si elimina la fuliggine.

*The WOOD BURNING MAM CUBO OVEN: keeps the same characteristics of the past wood burning ovens which have been used for generations also in private houses to bake PIZZA, BREAD, CAKES, ROASTS, GRILLED MEAT and so on.*

*The GAS BURNING MAM CUBO OVEN: thanks to the innovatory wood-effect burner puts tradition, use and cleaning easiness together and it permits to remove soot very easily.*



Cubo mod.Compact



Per alcune cotture (specialmente quelle della carne) va sottolineato che il calore emanato dalla fiamma arriva dall'alto pertanto i gas incombusti o la fuliggine della legna non attraversano i cibi (come succede inevitabilmente nelle griglie tradizionali o barbecue).

Grazie alla sua altissima tenuta di calore si può utilizzare il forno anche il giorno dopo che è stato usato (senza accenderlo) per cucinare pane, pasta al forno, torte, pesce ecc. . .

Su richiesta possiamo fornire gli accessori:

- pale per pizza
- cavalletto legna
- tubo inox
- cappello inox
- ruote

*For some types of baking (especially to bake meat) we point out that the heat given off by the flame comes from above, therefore unburnt gases and wood soot do not touch food (as it inevitably happens in traditional grills or barbecues)*

*Thanks to its high heat sealing you can use the oven also the day after it has been used (without switching it on) to bake bread, oven baked pasta, cakes, fish and so on.*

*Under request we can supply the following accessories:*

- shovels for pizza
- stand for wood
- stainless steel pipe
- stainless steel chimney cap
- wheels

#### CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

Modello Model	Misura piano Top dimensions	Misure esterne in cm - External measures in cm			Peso - Weight
	cm	Larghezza - Width	Lunghezza - Length	Altezza - Height	Kg
80	75x80	105	116	160/180	400
100	100x100	131	151	160/180	600
80 C	75x80	105	116	75	350
100 C	100x100	131	151	75	540

MAM CUBO

## FORNO SOLO REFRATTARIO ONLY REFRACTORY OVEN

Misure piano cottura disponibili:  
Available dimensions of the baking top:  
75x80 - 100x100 - 140x140 - 170x140

Possiamo fornire anche solo il refrattario del forno (piano cottura, cupola, bocca, valvola uscita fumi e serrandina).

Riportiamo qui a seguito alcuni suggerimenti per facilitare il montaggio:

creare un piano della misura adeguata alto circa 1 metro

- fare un piano isolante di circa 10 cm
- posizionare il piano cottura sul piano isolante una volta che si è asciugato (1).
- Sistemare la bocca nella parte frontale del piano cottura (2).
- Unire le 4 cupole facendole appoggiare sul bordo della bocca e sigillare con cemento (3).
- Isolare la parte superiore delle cupole con materiale isolante come leca, vermiculite, lana di roccia ecc. (4).

*We can provide the customer only with the refractory parts of the oven (baking top, dome, door, outlet valve, and shutter).*

*Here below some advice to make the assembly easier:*

- *make a suitably dimensioned top about 1 meter high*
- *build an insulating surface of about 10 cm*
- *place the baking top on the insulating surface once it has got dry (1).*
- *arrange the door in the frontal part of the baking top (2).*
- *join the 4 domes placing them on the door edge and seal with concrete (3).*
- *Insulate the upper part of the domes with insulating material like expanded clay, vermiculite, rock wool and so on (4).*



non solo pizza!!  
not only pizza!!



Il MAM CUBO verrà fornito già coperto e verniciato con una speciale verniciatura di colore verde adatta per l'esterno. Su richiesta può essere fornito in altri colori. Possiamo fornirlo già assemblato (utilizzabile da subito) o smontato da installare all'interno di ambienti con accesso ridotto come cortili, taverne, terrazzi ecc.

Il montaggio è semplice e veloce utilizzando il libretto di montaggio in corredo con il forno (se richiesto smontato).

*The MAM CUBO oven will be supplied already covered and painted with a special green paint suitable for outdoors. Under request it can be painted with different colours. It can be supplied already assembled (ready to be used immediately) or disassembled so that you can assemble it directly inside rooms with small entrance like courtyards, basement, games rooms, terraces and so on.*

*The oven is very easy and quick to assemble following instructions in the assembly booklet the oven is equipped with (if the customer requires it disassembled).*



**EREDI MALAGUTI Cav. AURELIO  
di MALAGUTI VANNI & C. snc**

via C. Angiolieri, 28-34 - 41123 Modena (Italy)

Tel. +39 059 330219 - 330189

Fax +39 059 334521

[www.mamforni.it](http://www.mamforni.it) - [mam@mamforni.it](mailto: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.

*The company M.A.M. was established in 1952, and was originally a metalworking company. Its founder, Cav. Aurelio Malaguti, devised his first wood fired oven for pizzerias in the 1960's. Its characteristics were immediately appreciated by those who used it, and the oven in that first pizzeria is still operating today. Over the years, without changing the winning formula with which it was designed, and adding new technologies, the M.A.M. oven has become a leading product not only in Italy but all over the world.*