

MODULAR FIRE

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.
It's perfect to reduce the running costs. Thanks to the innovative automatic pre-ignition the operator can make the oven switch on by itself so that the pizza maker mustn't go to the restaurant before the time.



Il bruciatore M.A.M. è un bruciatore specifico per la cottura delle pizze, è un bruciatore atmosferico modulante elettronico. Silenziosissimo. Fiamma pulsata ad effetto legna, cottura omogenea senza sbalzi di calore. Riduzione dei consumi grazie alla modulabilità della fiamma, e alla possibilità del controllo della temperatura automatica che vi permetterà di impostare la temperatura di utilizzo sempre visibile sul display.
The M.A.M. burner is specific for the baking of pizzas and it's an electronic atmospheric modulating burner. It is very noiseless, has a wood-effect pulsed flame and uniform baking without sudden changes of heat. Consumption will be reduced thanks to the modulating flame and to the automatic check of the working temperature that will allow you to set the working temperature always visible on the display

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 Modular Fire burner has been devised in co-operation with a big worldwide known company manufacturer of burners. It has been homologated by the IMQ directly on M.A.M oven. The oven is then equipped with an advanced control gear case, specially figured out for a uniform baking and a low consumption in full obedience of the environment.



Da sempre la M.A.M. 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 M.A.M. la fiamma si trova all'interno della camera di cottura e può essere posizionata a sinistra o a destra del piano del forno; la cottura avviene in modo diretto come nel forno a legna.

Inoltre, installando un forno a gas M.A.M. 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 la certificazione CE (europea) e la garanzia completa solo sui forni e/o sui bruciatori da lei venduti e installati.

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.

M.A.M. has been trying to meet its customers' requirements for ever and that is why over the years we have devised and manufactured a gas oven that keeping the same characteristics of the wood burning oven, surprises the customer for its excellent qualities.

In the M.A.M. gas burning oven the flame is inside the baking chamber and can be placed on the Right or on the Left of the oven top; the baking is immediate just like in a wood burning oven. Moreover if you fit a M.A.M. gas oven you won't need wood and won't have any soot emission from the chimney, which can often cause some troubles.

The M.A.M. company provides its customers with CE (European) certification and with full guarantee only on the ovens and/or burners that the company self sells and fits. Maintaining these characteristics, the customer will have the guarantee of having purchased an easy to use product which operates extremely well and with an efficient technical service.



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

Display with visualization of: oven temperature, baking pre-set temperature, automatic/manual working, flame power bar, clock, programmed ignition with timer, timed booster

MODELLI - MODEL	ROTANTI - EASY - TRADIZIONALI ROTATING - EASY - TRADITIONAL
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 OTAL 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