

Forno tradizionale - Traditional oven

Questo forno è considerato il cavallo di battaglia della ditta M.A.M., è stato creato negli anni '70 poi modificato per migliorare ancora di più le sue prestazioni, è ancora tutt'oggi il forno più conosciuto e apprezzato dai pizzaioli di tutto il mondo. Ideale per pizzerie che vogliono mantenere la tradizione del forno statico non rinunciando ad un'ottima qualità di cottura.

This oven is considered the strong point of M.A.M Company. It was devised during the 70s and then has been modified to get its performance better and still today it is the most known and appreciated oven from the worldwide pizza makers. It is excellent for those pizzerias that want to keep the tradition of a static oven without renouncing the advantages of an excellent baking quality.

Il forno tradizionale M.A.M. a legna prefabbricato, è composto in materiale refrattario vibrato, e può essere fornito con bruciatore a gas.

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

Cuoce nel tempo massimo di 2 minuti e mezzo.

Il forno tradizionale M.A.M. si accende in soli 15-20 minuti, poichè mantiene quasi inalterata la temperatura della sera precedente.

The M.A.M. prefabricated wood burning traditional oven is made of vibrated refractory material and can be fitted with a gas burner.

The M.A.M. traditional oven is manufactured in 9 pieces of fired vibrated refractory material, 10 cm thick, providing maximum yield with minimum consumption.

It bakes in 2 and half minutes at the most.

The M.A.M. oven is switched on in just 15-20 minutes, since the temperature remains almost unchanged compared to the evening before.

FORNO TRADIZIONALE A LEGNA, GAS E COMBINATO WOOD AND GAS BURNING AND COMBINED TRADITIONAL OVEN



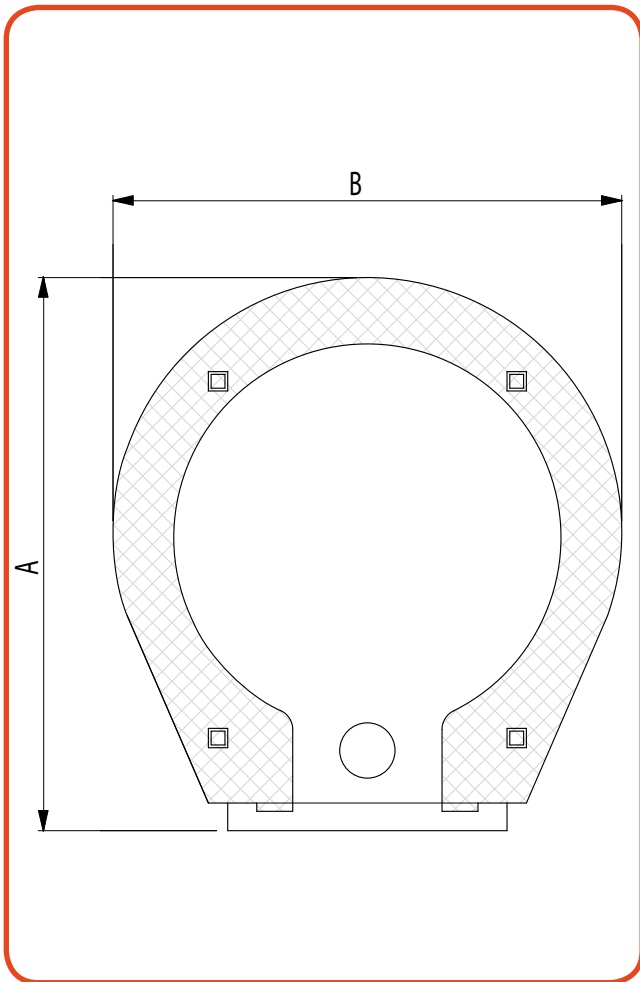
**BOCCA 54 - DOOR 54
(standard)**



**BOCCA 82 - DOOR 82
(su richiesta - on demand)**



Ideale per infornare
"farinate" e "pizze famiglia".
Perfect to bake "floured" and
"family pizzas"



CARATTERISTICHE TECNICHE TRADIZIONALE - TECHNICAL FEATURES OF THE TRADITIONAL OVEN

PIANO DI COTTURA BAKING TOP	INGOMBRO TOTALE OVERALL DIMENSIONS			PESO WEIGHT	PIZZE PIZZE
cm	lunghezza length	larghezza width	altezza height	Kg	capienza capacity
110x110 Ø 54 bocca 110x110 Ø 54 door	160	150	200	1600	5 - 6
120x120 Ø 54 o 82 bocca 120x120 Ø 54 or 82 door	190	165	200	1700	7 - 8
140x140 Ø 54 o 82 bocca 140x140 Ø 54 or 82 door	200	180	200	1800	10 - 12
160x160 Ø 54 o 82 bocca 160x160 Ø 54 or 82 door	210	195	200	1900	13 - 15

Dimensioni minime della canna fumaria: cm 20x20
Minimum dimensions of the chimneys: 20x20

	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	
INGOMBRI - DIMENSIONS	A	cm	160	190	200	210
	B	cm	150	165	180	195
	C	cm	200	200	200	200
	D	cm	120	120	120	120
	E	cm	110	114	114	137
	F	cm	95	100	109	115
	G	cm	97	116	129	149

