



Forni tradizionali Forni rotanti Forni easy
Traditional ovens Rotating ovens Easy ovens



il calore giusto per una pizza unica !
the right heat for a unique pizza !

1102



Il forno rotante M.A.M. è stato progettato con i materiali e la metodologia di produzione, che da oltre 35 anni vengono usati per costruire i nostri forni; rispetto al nostro già conosciutissimo e apprezzatissimo forno tradizionale, il forno rotante M.A.M. si contraddistingue per la movimentazione rotatoria del piano.

La sua struttura e i materiali usati garantiscono un'altissima tenuta di calore (oltre ad un risparmio energetico) pertanto il forno rotante M.A.M. non necessita di fonti di calore aggiuntive, né di uno spostamento in verticale del piano di cottura evitando così di mandarlo in mezzo al fumo o ai gas incombusti che si trovano nel cielo del forno.



The M.A.M. rotating oven has been devised with the materials and the manufacturing technique that have been using for over 35 years to build our ovens; with regard to our well known and appreciated traditional oven, the M.A.M rotating oven stands out for the rotary movement of the baking top.

Its structures and materials guarantee a very high heat held (in addition to the energetic saving); therefore the M.A.M rotating oven does not need neither any other additional heat source, nor a vertical movement of the baking top. In this way the top won't be among the smokes and unburnt gases that are inside the oven chamber.



Sezione Forno Rotante 2 bocche
Section of Rotating oven with 2 doors



Forno Carenato
Oven in casing

Per maggiori informazioni
www.mamforni.it

- Il forno M.A.M. può essere fornito preverniciato da potere utilizzare anche senza rivestimento aggiuntivo
- Il forno M.A.M. è un forno a legna prefabbricato in materiale refrattario vibrato e può essere fornito con bruciatore a gas
 - Il forno M.A.M. è corredato di pala, palino, cavalletto, spazzolone e serrandina
 - Il forno M.A.M. non necessita di permessi in quanto è prefabbricato
- Il forno M.A.M. è montato e funzionante in 24 ore, pertanto può essere installato nel giorno di chiusura
- Il forno M.A.M. per la sua caratteristica di non calare mai di temperatura consente di cuocere le pizze in continuazione con un consumo minimo
- Il forno M.A.M. all'occorrenza può essere spostato mediante carrello trans-pallet
 - Il forno M.A.M. può essere fornito pre-assemblato, e con ruote.



L'UNICO FATTO PER DURARE...
...QUELLI DA MENO DANNO MENO



Sezione Forno Statico
Section of Static Oven



Forno Cupola
Dome oven

For additional information www.mamforni.it

- The M.A.M. oven can also be delivered un-painted so that it can be used even with no additional covering.
- The M.A.M. oven is a prefabricated wood burning oven made of vibrated refractory material and can be equipped with a gas burner
- The M.A.M. oven comes with peel, small baker's shovel, stand, brush and shutter.
- The M.A.M. oven does not need any installation permission since it is prefabricated.
- The M.A.M. oven is fitted and operating in 24 hours, so it can be fitted on the closing day.
- The M.A.M. oven thanks to its characteristic of maintaining its baking temperature, allows you to bake pizzas in continuation with a minimum wood consumption.
- The M.A.M. oven can be moved if necessary using a lifting truck from one room to another.
- The M.A.M. oven can be supplied pre-assembled, and with wheels.

THE ONLY ONE MADE TO LAST...
...LESS MONEY MEANS LESS EFFICIENCY



Forno Rotante
Rotating Oven



Forno Rotante Easy
Easy Rotating Oven



Forno Tradizionale
Traditional Oven



Forno Statico Easy
Static Oven Easy



Forno Gas
Gas Oven

Forno rotante a legna/combinato - Wood burning rotating oven / combined

Ideale per locali con elevata produzione di pizze o che vogliono aumentare la produttività senza aumentare il personale facendo meno fatica e migliorando il proprio prodotto.

This type of oven is perfect for the restaurants that need to bake a big quantity of pizzas and that want to boost productivity with no need of additional personnel; feeling less tired and improving its product.

Il forno rotante è semplice da programmare ed adattabile a qualsiasi esigenza. Il quadro comandi è costituito da una consolle programmabile con display digitali indicanti temperatura e tempi di cottura che, tramite la funzione automatica potete programmare ad inizio lavoro. Se invece preferite utilizzare la funzione manuale, tramite un unico comando, potete modificare la velocità di rotazione del piano cottura durante la lavorazione. Il forno rotante consente la massima resa con un minor consumo in fase di lavoro anche prolungato.

La rotazione del piano di cottura vi permetterà di avere una temperatura omogenea in tutto il piano; in questo modo le pizze verranno cotte in maniera uniforme.

Grazie a questo meccanismo, non sarà più necessario girare le pizze una volta infornate, ma basterà sfornarle non appena saranno cotte (ottimizzando il lavoro del pizzaiolo).

The rotating oven is easy to programme and adapts to any needs. The control panel consists of a programmable console with a digital display indicating the temperature and baking times which you can programme at the beginning of the work with the automatic function. If, however, you would prefer to use the manual function, by means of a single command you can change the rotation speed of the baking top during the process. The rotating oven guarantees the greatest yield with a low consumption even in extended use

The rotation of the baking top will guarantee a uniform temperature on the whole baking top and consequently pizzas will be baked uniformly.

Thanks to this process it is no longer necessary to rotate the pizzas once you have put them into the oven, but you will only have to take them out of the oven once they will be baked optimizing in this way the pizza maker's work.

FORNO A LEGNA CON PIANO GIREVOLE WOOD BURNING OVEN WITH ROTATING TABLE



QUADRO COMANDI PROFESSIONAL PROFESSIONAL CONTROL PANEL

Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione per infornare le pizze e la velocità di rotazione per la cottura. Il tempo di cottura temporizzato tramite un timer vi avvertirà a cottura avvenuta con un segnale acustico.

With this control panel you can adjust the rotating speed while putting pizzas into the oven as well as the baking rotating speed. The baking time, timed by means of a timer, will inform with a sound signal that pizzas are baked.

COMBINATO - COMBINED



Combustione a gas - Gas burning

Con questo nuovo sistema di alimentazione combinata, è possibile:

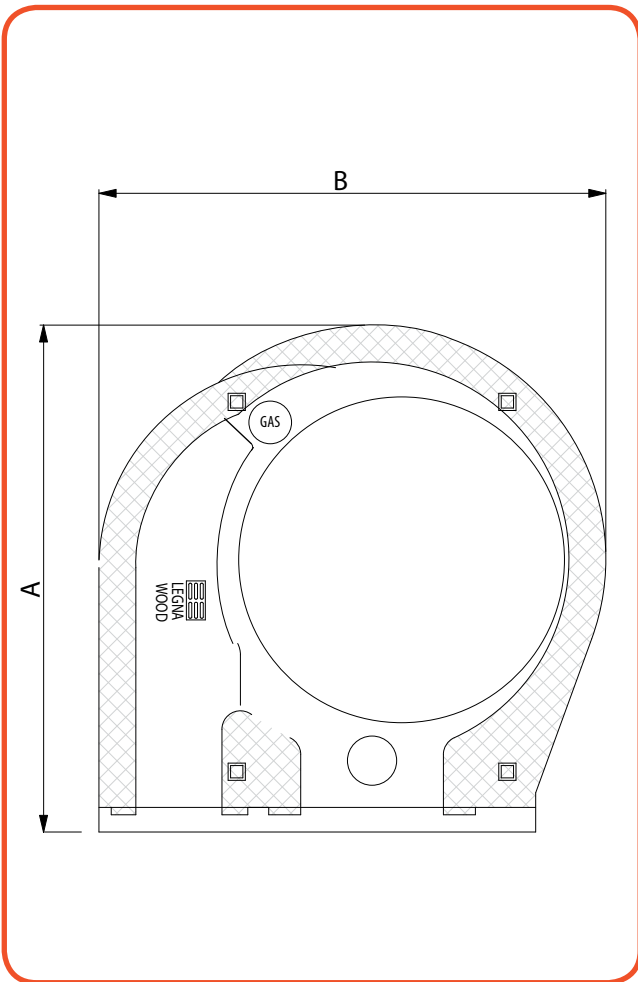
- pre-riscaldare il forno con il gas, per poi usarlo a legna. In questo caso non serve accenderlo con la legna, ma è sufficiente accendere l'impianto a gas per portarlo ad una temperatura di circa 300°C. Successivamente, si spegne l'impianto a gas e si mette la legna nell'apposito spazio per la cottura delle pizze.
- usare il forno solo utilizzando il gas, quindi sia il riscaldamento che la cottura vengono eseguite con il solo utilizzo del gas.
- utilizzare il forno anche solo a legna.



Combustione a legna - Wood burning

Thanks to this new combined feeding system the operator can:

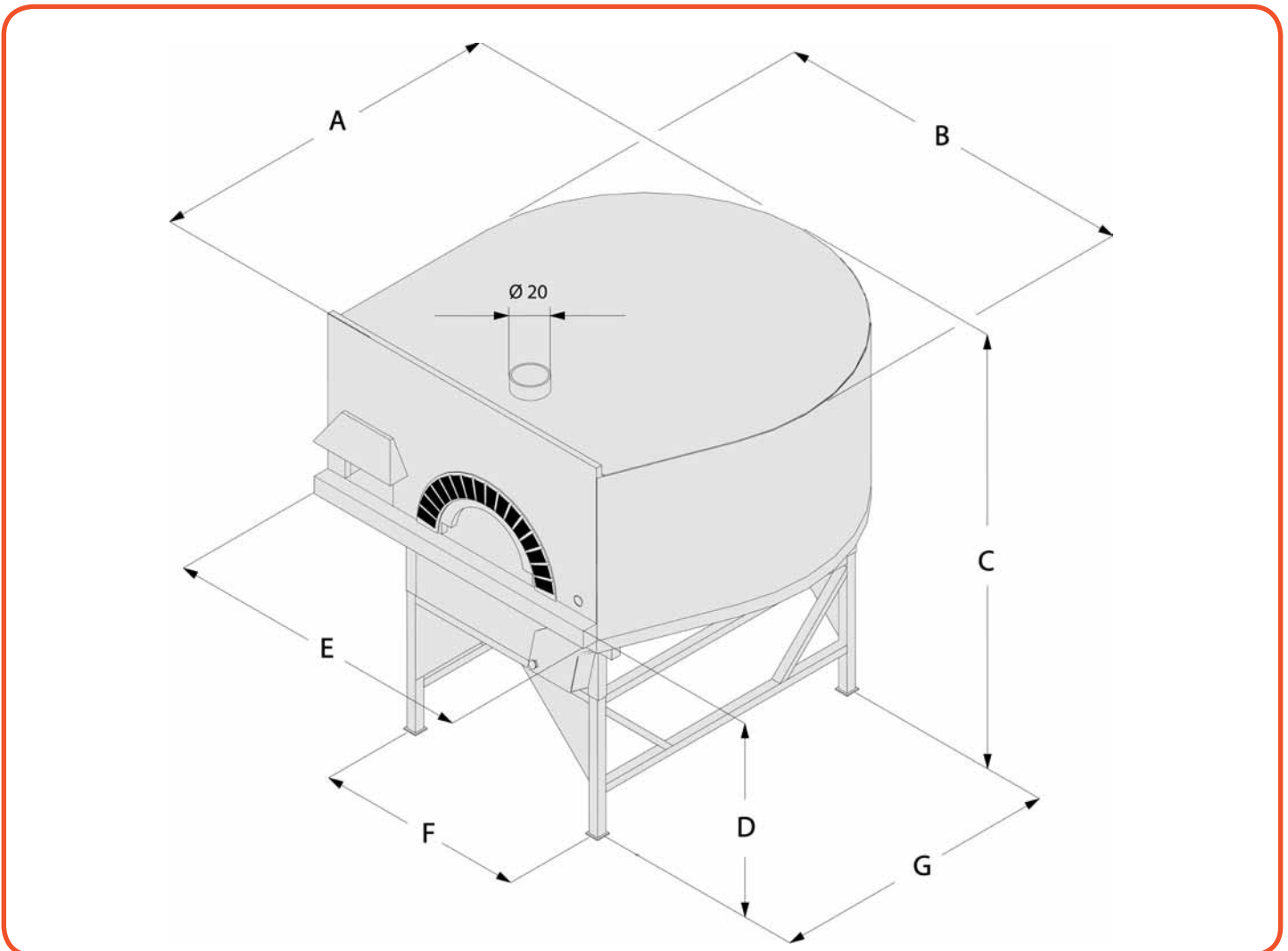
- pre-heat the oven with gas, and then use the oven with wood. In this case you don't need to set fire to the wood, but it's enough to switch the gas installation on to reach a temperature of 300°C. Then, you switch the gas installation off and you put the wood into the proper place for the baking of pizzas.
- use the oven with gas only; therefore both heating and baking are carried out by using gas only.
- use the oven also with wood only.



CARATTERISTICHE TECNICHE LEGNA/COMBINATO TECHNICAL FEATURES OF THE WOOD BURNING / COMBINED OVEN	MODELLO - MODEL	UM	Ø 115	Ø 135
	Profondità Depth		180	195
	Larghezza Width	cm	175	210
	Altezza Height		195	200
	Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120
	Piano di cottura rotante Rotating baking top	cm	Ø 115	Ø 135
	Larghezza bocca Door width	cm	54	54
	Consumo corrente Power consumption	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
	Peso totale Total weight	Kg	1300	2000
	Bocche Doors	n.	1	2
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	7 - 8	10 - 12	
Lato fiamma Fire hand side		Sinistra Left	Sinistra o Destra Left or Right	

INGOMBRI - DIMENSIONS		UM	Ø 115	Ø 135
	A	cm	180	195
	B	cm	175	210
	C	cm	195	200
	D	cm	120	120
	E	cm	142	179
	F	cm	94	109
	G	cm	134	149

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13 - See page 13 to read the technical features of the gas installation



Forno rotante a gas - Gas burning rotating oven

Consigliato per la semplicità di utilizzo; una volta impostato il tempo di cottura e la temperatura del forno tramite il termostato anche il meno esperto sarà in grado di ottenere un ottimo risultato.
We recommend it since it's easy to use; once you have set the baking time and the oven temperature by means of the thermostat even an inexperienced pizza maker will get excellent results.

Il forno rotante è semplice da programmare ed adattabile a qualsiasi esigenza. Il quadro comandi è costituito da una consolle programmabile con display digitali indicanti temperatura e tempi di cottura che, tramite la funzione automatica potete programmare ad inizio lavoro. Se invece preferite utilizzare la funzione manuale, tramite un unico comando, potete modificare la velocità di rotazione del piano cottura durante la lavorazione. Il forno rotante consente la massima resa con un minor consumo in fase di lavoro anche prolungato.

La rotazione del piano di cottura vi permetterà di avere una temperatura omogenea in tutto il piano; in questo modo le pizze verranno cotte in maniera uniforme.

Grazie a questo meccanismo, non sarà più necessario girare le pizze una volta infornate, ma basterà sfornarle non appena saranno cotte (ottimizzando il lavoro del pizzaiolo).

The rotating oven is easy to programme and adapts to any needs. The control panel consists of a programmable console with a digital display indicating the temperature and baking times which you can programme at the beginning of the work with the automatic function. If, however, you would prefer to use the manual function, by means of a single command you can change the rotation speed of the baking top during the process. The rotating oven guarantees the greatest yield with a low consumption even in extended use.

The rotation of the baking top will guarantee a uniform temperature on the whole baking top and consequently pizzas will be baked uniformly.

Thanks to this process it is no longer necessary to rotate the pizzas once you have put them into the oven, but you will only have to take them out of the oven once they will be baked optimizing in this way the pizza maker's work.

QUADRO COMANDI PROFESSIONAL PROFESSIONAL CONTROL PANEL



Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione per infornare le pizze e la velocità di rotazione per la cottura. Il tempo di cottura temporizzato tramite un timer vi avvertirà a cottura avvenuta con un segnale acustico.

With this control panel you can adjust the rotating speed while putting pizzas into the oven as well as the baking rotating speed. The baking time, timed by means of a timer, will inform with a sound signal that pizzas are baked.

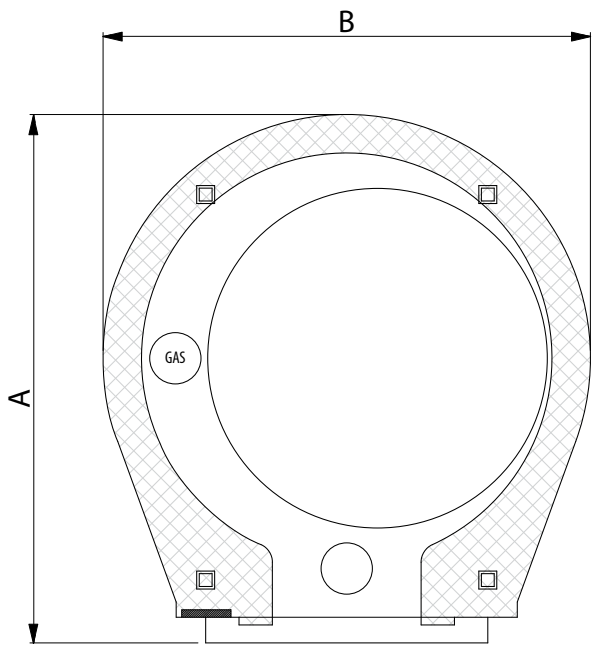
DISPLAY

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*

FORNO A GAS CON PIANO GIREVOLE GAS BURNING OVEN WITH ROTATING TABLE

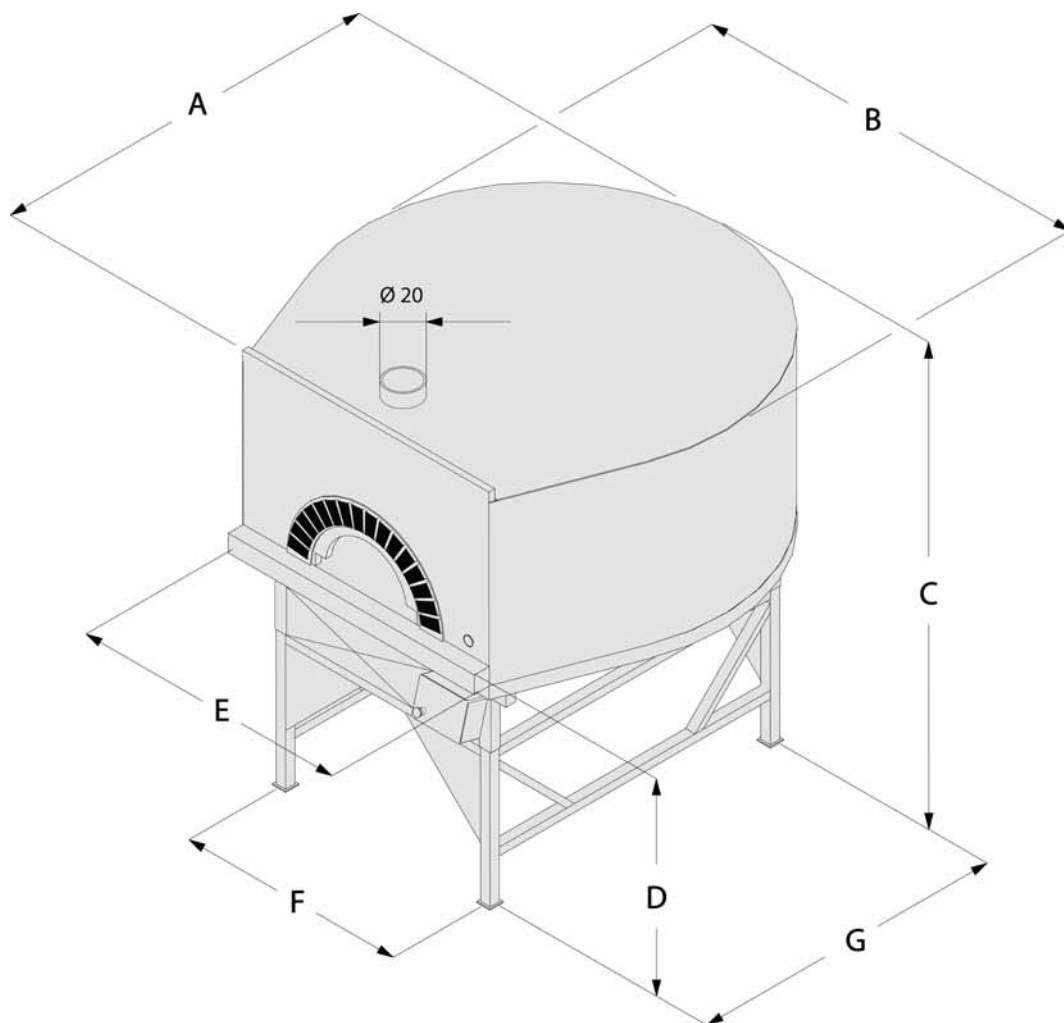




CARATTERISTICHE TECNICHE GAS TECHNICAL FEATURES OF THE GAS BURNING OVEN	MODELLO - MODEL	UM	Ø 115	Ø 135
	Profondità Depth		180	195
	Larghezza Width	cm	175	190
	Altezza Height		195	200
	Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120
	Piano di cottura rotante Rotating baking top	cm	Ø 115	Ø 135
	Larghezza bocca Door width	cm	54	54 / 82
	Consumo corrente Power consumption	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
	Peso totale Total weight	Kg	1500	1800
	Capienza pizze Pizzas capacity	n.	7 - 8	10 - 12

INGOMBRI - DIMENSIONS		UM	Ø 115	Ø 135
	A	cm	180	195
	B	cm	175	190
	C	cm	195	200
	D	cm	120	120
	E	cm	112	133
	F	cm	94	109
	G	cm	134	149

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features of the gas installation



Forno rotante Easy - Rotating oven Easy

Ottimo per locali che vogliono un forno compatto che consumi poco ma che possa produrre molte pizze con facilità sia di cottura che di utilizzo.
This oven is excellent in restaurants that need a solid oven that keeps a very good heat yield with a minimum consumption but that can bake a big quantity of pizzas with baking and using simplicity.

Il forno rotante Easy è più compatto e leggero, ma grazie alla sua curata progettazione permette un utilizzo prolungato ad un costo di gestione bassissimo.

Il pacchetto della piastra rotante è composto da 3 strati di materiali diversi: 2 isolanti termici e il piano cottura spessore 12 cm.

La parte sottostante fissa è inoltre composta da altri 2 strati di materiale isolante di 10 cm di spessore.

The easy rotating oven is more solid and light, but thanks to its accurate design it guarantees an extended use and very low running costs.

The rotating plate is made up with 3 layers of different materials: 2 thermal insulating layers and the baking top thickness cm 12.

The fixed lower part is then made up with 2 layers of insulating material which are 10 cm thick.

Il forno rotante Easy è dotato di cassetto raccogli cenere e di davanzalino in marmo.
The Easy rotating oven is equipped with an ash collecting drawer and small windowsill in marble

FORNO ROTANTE EASY A LEGNA, GAS E COMBINATO WOOD AND GAS BURNING AND COMBINED ROTATING OVEN, MODEL EASY



QUADRO COMANDI EASY EASY CONTROL PANEL

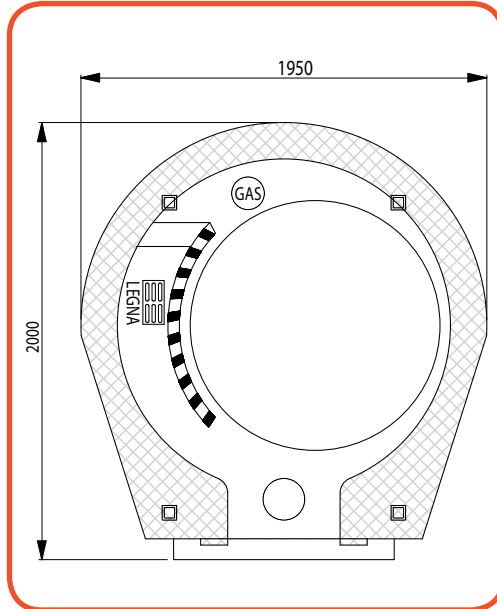


Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione tramite un potenziometro, invertire il senso di marcia ed è inoltre possibile selezionare la velocità di infornata e di cottura.
With this control panel you can adjust the rotation speed by means of a potentiometer and reverse. You can also select the baking speed and the speed while you put pizzas into the oven

*Su richiesta può essere fornito con quadro comandi Professional
The oven can be also equipped with Professional control board on demand.

Il forno Rotante Easy può essere fornito a richiesta con la bocca da 82 cm "Genova" anziché la bocca da 54 cm per potere infornare pizze tirate al tagliere o "farinata".

The Rotating Oven Easy can be supplied on demand with a door of 84 cm "Genova" instead of a door of 54 cm to bake pizzas stretched on the bread board or "floured".



RESISTENZA ELETTRICA

È possibile, su richiesta, avere il forno dotato di riscaldatore.



A parità di ingombro esterno si può scegliere tra due misure di piano cottura: Ø 125 cm oppure Ø 135 cm.

Per chi sceglie il forno solo a legna, si consiglia il forno con piano cottura Ø 125 cm perchè si ha più spazio per la legna.

Per chi sceglie il forno a gas combinato, si consiglia il forno con piano cottura Ø 135 cm poichè rimane più spazio per le pizze.

External sizes being equal, the customer can choose between two dimensions of the baking top: Ø 125 cm or Ø 135 cm.

If the choice is a wood-burning oven, we recommend that the baking top is Ø 125 cm since there is more room for wood.

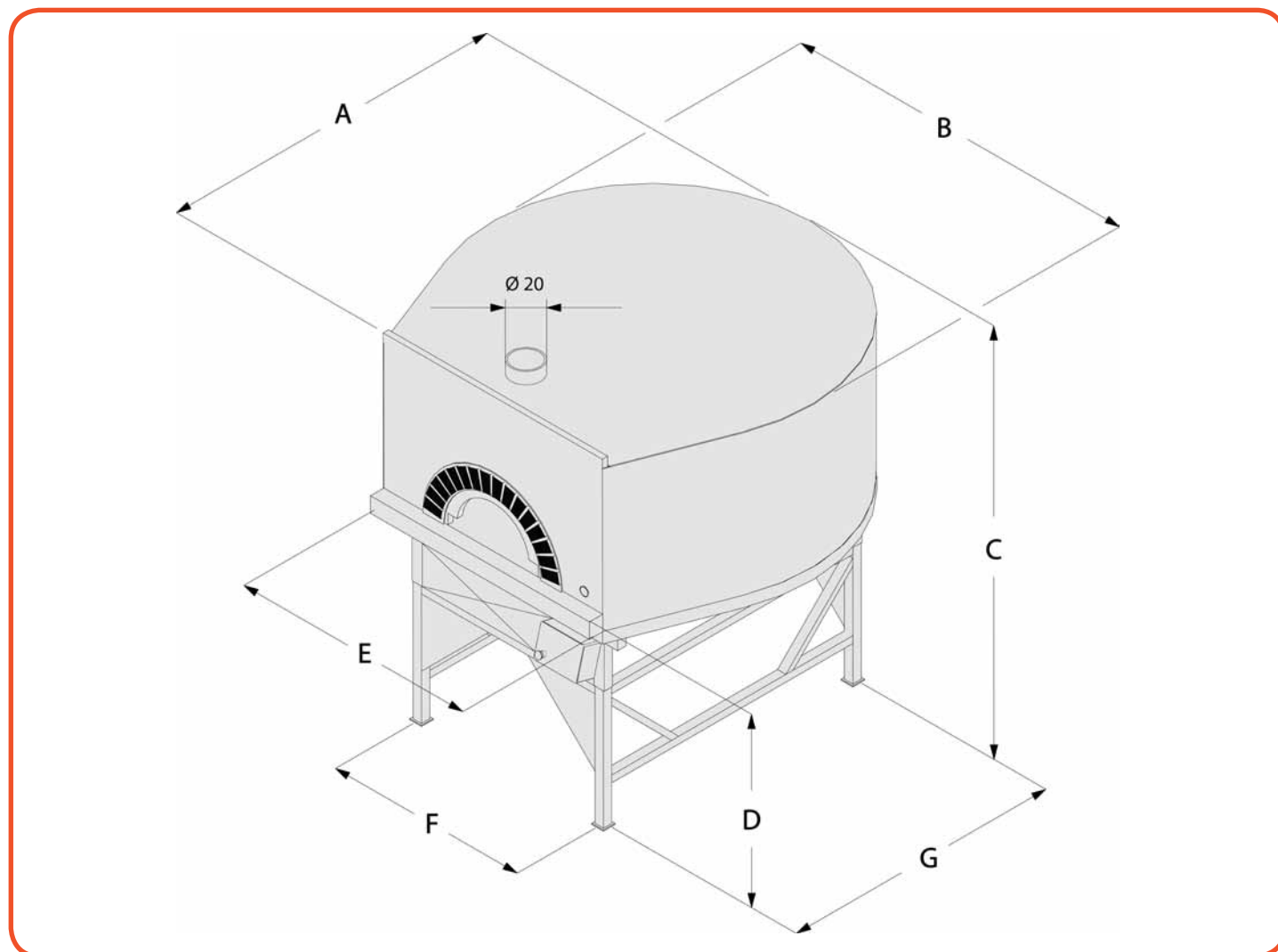
If on the other hand the choice is a combined gas oven, we recommend that the baking top is Ø 135 cm since there is more room for pizzas.

EN 13229:2001 A1:2003 and A2:2004 Forno a legna prefabbricato - Prefabricated wood-burning oven	
Distanza minima dal materiale combustibile <i>Minimum distance from the combustible</i>	Contatto <i>Contact</i>
Emissione di CO prodotta in combustione <i>CO emission produced during combustion</i>	0,48%
Temperatura del fumo di combustione <i>Combustion fume temperature</i>	305°C
Uscita termica utile (riscaldamento) <i>Thermic outlet used (heating)</i>	11,5 Kw
Efficienza dell'energia - Energy efficiency	66,7%
Tipo di combustibile - Fuel typer	Legno in pezzi <i>Wood logs</i>

CARATTERISTICHE TECNICHE EASY TECHNICAL FEATURES OF THE OVEN EASY	MODELLO - MODEL	UM	Ø 125	Ø 135
	Profondità Depth		200	200
	Larghezza Width	cm	195	195
	Altezza Height		200	200
	Altezza piano di cottura <i>Baking top height</i>	cm	125	135
	Larghezza bocca <i>Door width</i>	cm	54/82	54/82
	Consumo corrente <i>Power consumption</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
	Peso totale Total weight	Kg	1600	1650
	Capienza pizza <i>Pizzas capacity</i>		8 - 9	10-12

INGOMBRI - DIMENSIONS	UM		Ø 125 / 135
	A	cm	200
	B	cm	195
	C	cm	200
	D	cm	120
	E	cm	133
	F	cm	106
	G	cm	149

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13 - See page 13 to read the technical features of the gas installation



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"

Forno Napoli - Napoli Oven

new



Il primo forno a legna o a gas che unisce la vecchia tradizione Napoletana alla nuova tecnica di costruzione forni.

Cassetto cenere; griglia cenere; davanzalino in marmo.

The first wood-burning or gas oven that combines the ancient Neapolitan tradition with the new oven manufacturing techniques.

Ash drawer; ash grill; small windowsill in marble.

A parità di ingombro esterno del 160x160, possiamo proporvi il forno Napoli: si differenzia dagli altri forni, perchè ha un'altezza piano-cielo di 48 cm.

Inoltre il fuoco viene fatto più in basso rispetto al piano cottura ed è dotato di griglia, cassetto raccogli cenere e di davanzalino in marmo.

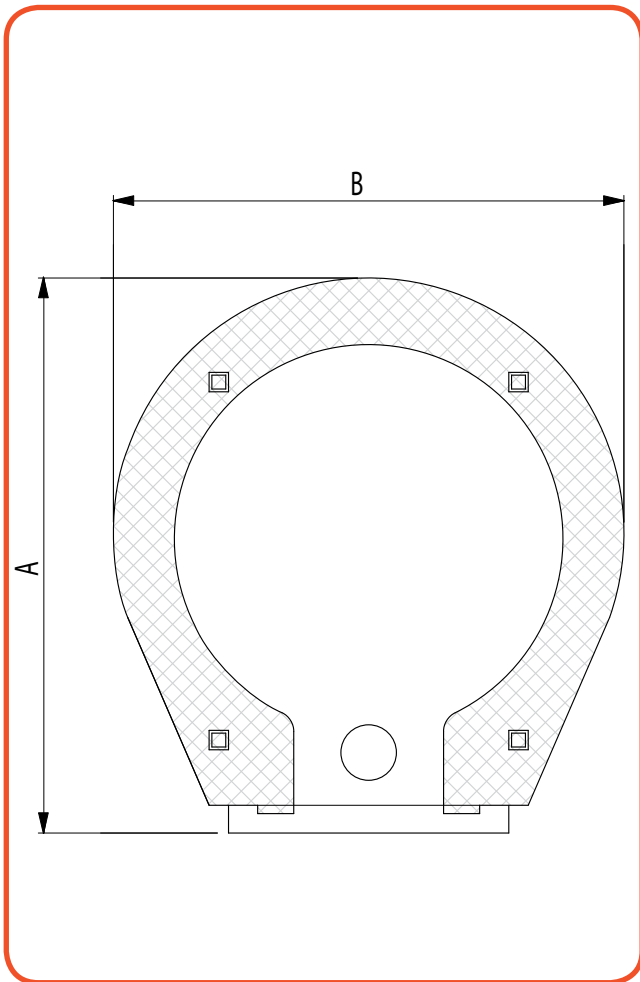
External sizes being equal to 160x160, we propose the Naples oven that is different from the other ovens because it has a ceiling-ground height of 48 cm.

Moreover the fire is set lower than the baking top and it is equipped with grill, ash collecting drawer and small windowsill in marble.

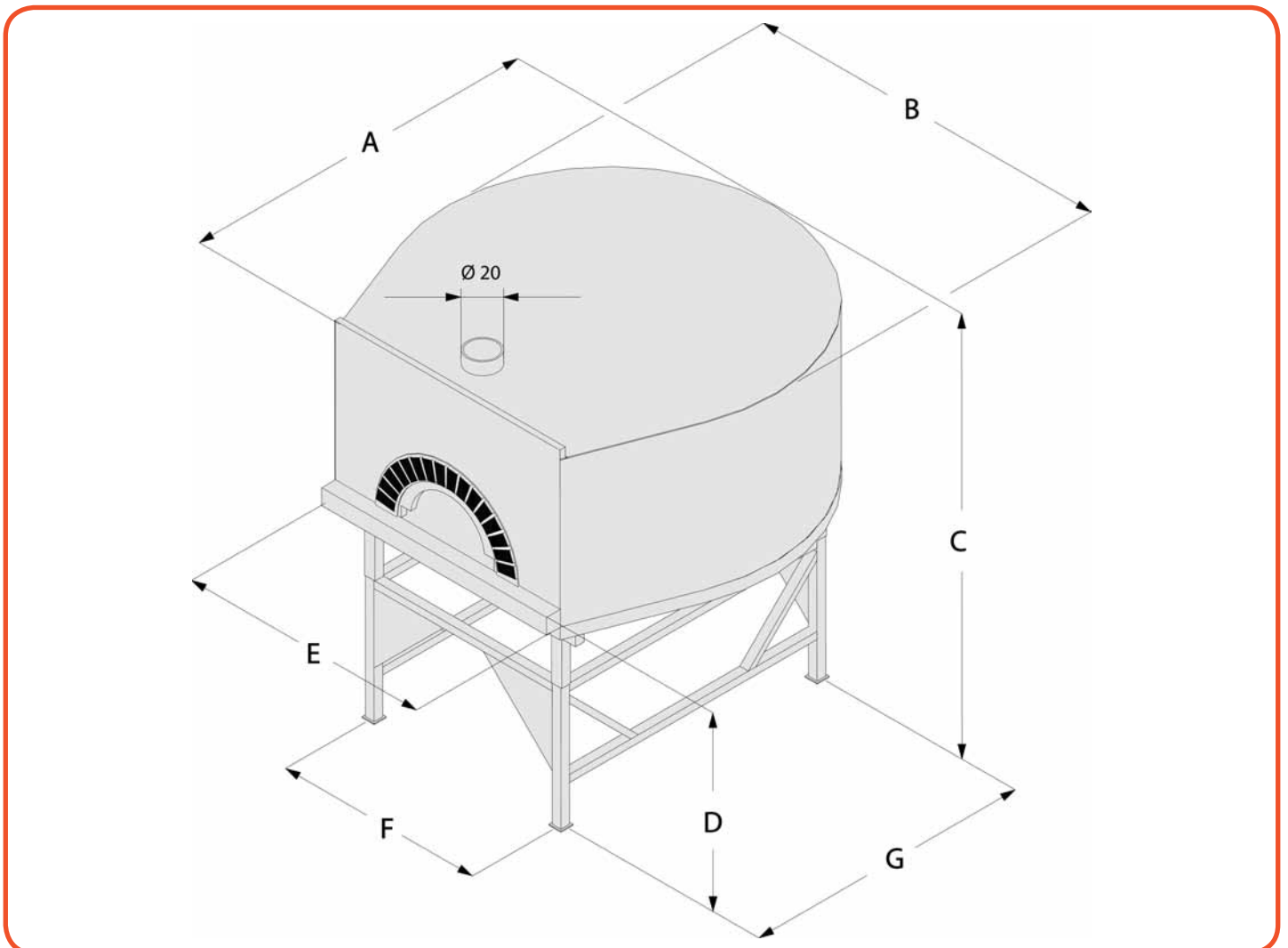
CARATTERISTICHE TECNICHE TRADIZIONALE - TECHNICAL FEATURES OF THE TRADITIONAL OVEN

PIANO DI COTTURA BAKING TOP	INGOMBRO TOTALE OVERALL DIMENSIONS			PESO WEIGHT	PIZZE capienza capacity
cm	lunghezza length	larghezza width	altezza height	Kg	
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



Forno statico Easy - Static oven Easy

Il forno statico Easy è stato creato per venire incontro alle esigenze di chi ha problemi di spazio e vuole un forno meno costoso e più compatto, il piano di cottura e l'isolante hanno uno spessore inferiore rispetto al forno tradizionale, ottimo rapporto qualità prezzo.

The static oven Easy is suitable for anyone who doesn't have big spaces and wants a cheaper and more compact oven. The baking top and insulating layer are less thick compared to the traditional oven but the quality-price relation is excellent.

Il forno Easy con le sue 3 misure interne è adatto sia per il locale di dimensioni ridotte o bar che vuole inserire la pizza nel proprio menù, oppure per locali di medie dimensioni che offrono ai propri clienti svariate tipologie di menù.

The oven Easy with its 3 internal measures is suitable both for the small restaurant and for the bar that want to include pizza in its menu, or also for medium sized restaurants that offers to its customers different types of menu.

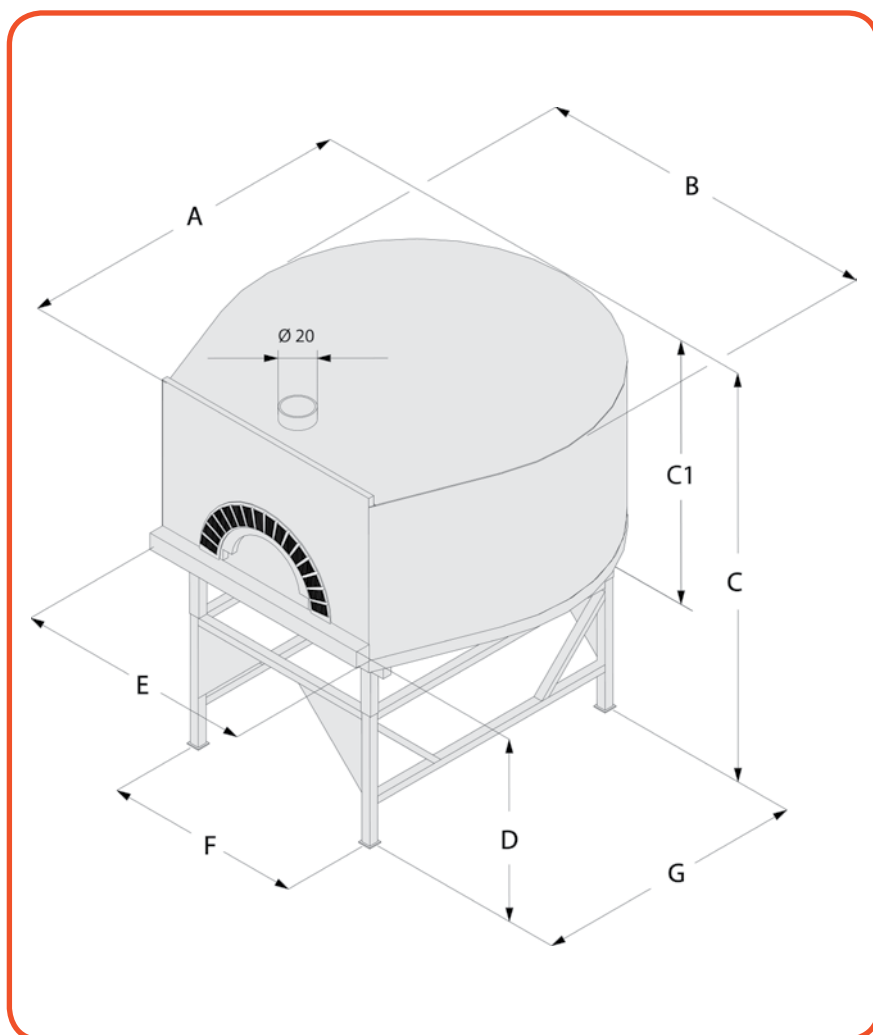
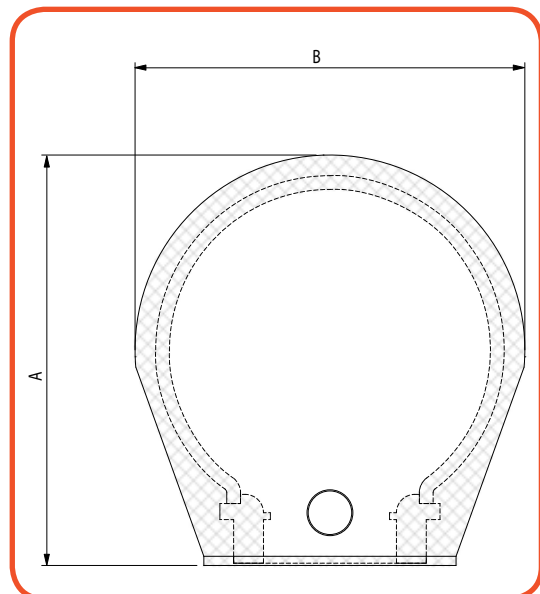
FORNO EASY STATICO A LEGNA, GAS E COMBINATO WOOD AND GAS BURNING AND COMBINED STATIC OVEN EASY



CARATTERISTICHE TECNICHE TRADIZIONALE - TECHNICAL FEATURES OF THE TRADITIONAL OVEN						
PIANO DI COTTURA BAKING TOP		INGOMBRO TOTALE OVERALL DIMENSIONS			PESO WEIGHT	PIZZE capienza capacity
cm		lunghezza length	larghezza width	altezza height	Kg	
100 x 100	Ø 54 bocca Ø 54 door	150	130	190	800	4 - 5
140 x 140	Ø 54 bocca Ø 54 door	175	170	190	1000	10 - 12
170 x 140	Ø 54 bocca Ø 54 door	200	170	190	1300	13 - 14

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

		UM	100x100	140x140	170x140
INGOMBRI - DIMENSIONS	A	cm	150	175	200
	B	cm	130	170	170
	C	cm	190	190	190
	C1	cm	90	90	90
	D	cm	120	120	120
	E	cm	92	109	109
	F	cm	89	94	94
	G	cm	114	135	135



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 COMBUSTIBILE/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







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 (Pizzeria Nelson, Modena).

Con il passare degli anni, mantenendo inalterata la formula vincente con cui fu progettato, ed arricchito sempre con 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 (Europa).



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

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 (Pizzeria Nelson, Modena). 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.

The company M.A.M. has technicians available all over the world to evaluate which product best adapts to your needs. It also provides after-sales technical assistance and is at the customer's complete disposal for any possible modifications from wood-fire to gas fired ovens, maintaining the CE (European) certification.



- Uscire a Modena Nord
- Tenere la destra per Modena Ovest
- Arrivare in via Emilia Ovest
- Terzo semaforo a sinistra
- Exit: Modena Nord
- Keep your right towards Modena Ovest
- Get to Via Emilia Ovest
- Turn left at the third traffic light

