



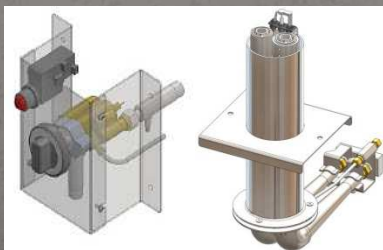
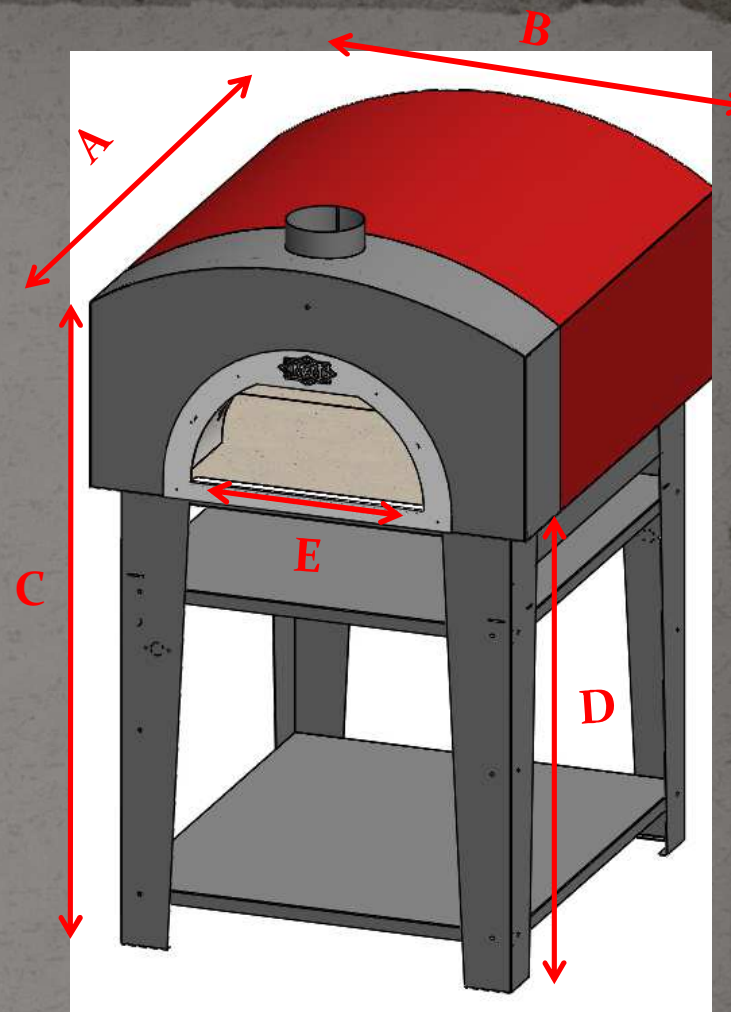
I forni a legna e a gas M.A.M. HOME sono stati studiati per gli amanti della pizza e della cucina tradizione. Divertiti a cucinare, grigliare e arrostire come grandi pizzaioli e chef , con un forno interamente in refrattario



M.A.M. ELISA forno di design riconosciuto in tutto il mondo per il made in Italy e l'alta qualità che da sempre ci ha contraddistinto. Disponibile in vari colori  
Diametro interno 80 , interamente in refrattario capienza 3-4 pizze  
Ecco perché i forni M.A.M. uso domestico sono pensati e progettati come quelli professionali, per garantire risultati perfetti nella cottura di pizza, pane , dolci , carne ecc. offrendo allo stesso tempo grande facilità di utilizzo

Ogni caratteristica tecnica dei nostri Forni è pensata per facilitarne l'utilizzo. A partire dalla rapidità di accensione sia a legna che a gas e dalla tenuta di temperatura anche per moltissime ore dopo l'utilizzo, permettendo di cuocere anche il giorno dopo del utilizzo senza doverlo riaccendere.

DATI TECNICI FORNO ELISA	
A	110 Cm
B	96 Cm
C	154 Cm
D	104 Cm
E	50 Cm
PESO	290 Kg
TUBO	16 Ø
Capienza pizze	3-4



Disponibile  
 Impianto a gas  
 metano o gpl  
 su richiesta per  
 una cottura veloce  
 e pulita

M.A.M. Eredi Malaguti A. & C. snc  
 Via C. Angiolieri 28 - 41100 Modena (Italia)  
 tel +39 059 330219 - fax +39 059 334521  
[www.mamforni.it](http://www.mamforni.it) - [mam@mamforni.it](mailto:mam@mamforni.it)  
 P.IVA 02170610360