

# MAM ON THE ROAD



[www.mamforni.it](http://www.mamforni.it)



TECNOLOGIA ITALIANA GUSTO ITALIANO - ITALIAN TECHNOLOGY FOR ITALIAN TASTE



## MAM ON THE ROAD

CARRELLO DUE ASSI • FORNO 140 x 140 A LEGNA • CAPIENZA 10/12 PIZZE

**MAM ON THE ROAD, una vera pizzeria viaggiante, non privarti più della pizza... come dove quando vuoi... al mare, in montagna, nelle fiere, a noleggio...**

Il Mam on the road, novità assoluta per il mercato italiano, ed estero sviluppato in collaborazione con un'azienda Modenese specializzata in allestimenti di cucine viaggianti per la moto gp, formula uno, sbk, ecc.

Studiato per forni professionali per pizze, dotato di comodissimo banco in acciaio inox per una comoda lavorazione e di 3 sportelli per potere riporre canna fumaria, attrezzatura, e legna per la cottura.

Ideale per chi vuole avere una pizzeria viaggiante, per fiere, manifestazioni, noleggi, feste di paese, corsi ecc.

Disponibile anche in misure più piccole, ed in carrelli semplificati. Dotato di comodo banco di lavoro.

Dal 19 gennaio 2013 ha fatto la sua comparsa la B96, una patente tutta particolare e di una certa utilità per chi vuole trasportare con l'autovettura dei rimorchi di una certa consistenza. Porta con sé l'elevazione della massa massima ammissibile di un veicolo con rimorchio al seguito da 3.500 a 4.500 Kg.

La cosa interessante è che, a differenza della BE, la B96 può essere conseguita subito, non c'è bisogno di fare due esami.

Basta una semplice prova di capacità. Questo perché la B96 è considerata a tutti gli effetti una B semplicemente un po' più "potente". Il Ministero è uscito con una serie di circolari (n. 2461, n. 5306, n. 10313) per chiarire bene il tutto.

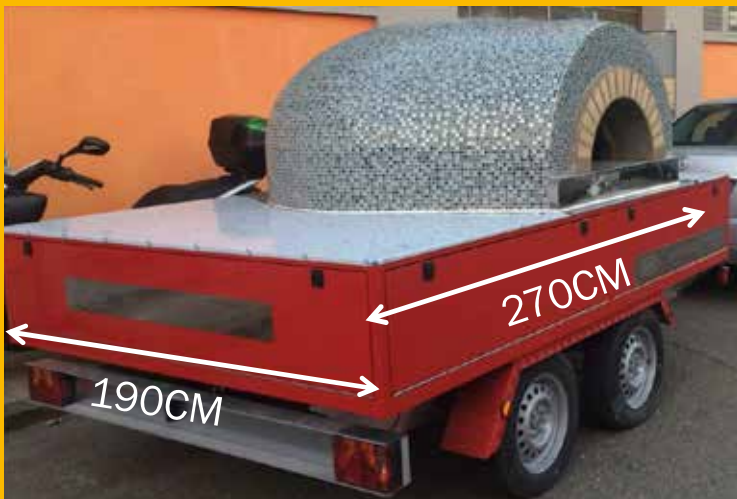
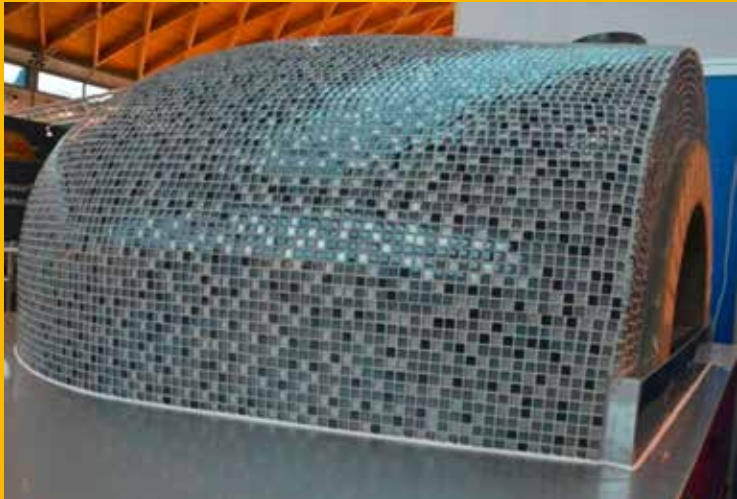
### CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Banco di lavoro estraibile;
- Finitura mosaico;
- Grande vano porta tutto;
- 3 sportelli apribili;
- Peso 17 quintali;
- Disponibile anche in altre misure;
- Su carrelli ad un solo asse;
- Con e senza banco di lavoro;
- Disponibile con forni da 80 cm a 140 cm;
- Finitura mosaico;
- Lamiera;
- Intonaco.





come  
dove  
quando  
vuoi





M.A.M. nasce nel 1952, in origine come azienda metalmeccanica. Negli anni '60 il Cav. Aurelio Malaguti, crea il suo primo forno a legna per pizze, da subito molto apprezzato (ed ancora oggi, in funzione presso la Pizzeria Nelson di Modena). Mantendo inalterata la formula vincente con cui fu progettato il forno per pizze M.A.M., si è arricchito nel corso degli anni di nuove tecnologie, affermandosi come prodotto leader in Italia e nel mondo. M.A.M. fornisce assistenza tecnica valutando le esigenze del cliente.

The company M.A.M. was established in 1952, and was originally a metalworking company. Its founder, Cav. Aurelio Malaguti, devised his first wood-burning oven for pizzerias in the 1960s and it is still operating today in Pizzeria Nelson in Modena. Over the years, without changing the winning formula with which it was designed, and adding new technologies, M.A.M. oven has become a leading product not only in Italy but all over the world. The company M.A.M. provides after-sales technical assistance evaluating the customer's needs.



Il calore giusto  
per una pizza unica!



The right heat  
for a unique pizza!

**M.A.M. snc**

Via C. Angiolieri, 28-34

41123 Modena (Italy)

Tel. +39 059 330219 - 330189

Fax +39 059 334521



P. IVA 02170610360



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

