

LINEA CASA - DOMESTIC LINE



HOME



FORNO PREFABBRICATO SEMI PROFESSIONALE  
PER USO DOMESTICO - LEGNA E GAS

WOOD AND GAS - PREFABRICATED  
SEMI PROFESSIONAL OVEN FOR DOMESTIC USE



WWW.MAMFORNI.IT

*Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano*





# FORNI MAM HOME

I forni della linea MAM HOME sono pronti all'uso. Realizzati in materiale refrattario vibrato come i forni professionali per pizzeria. Facilmente posizionabili senza bisogno di particolari permessi, sono adatti ad un uso domestico.

I forni MAM sono interamente prodotti a mano in Italia da esperti che da oltre 45 anni lavorano nella realizzazione dei forni prefabbricati. La particolarità dei forni MAM è la sua grande resistenza alle temperature data dai materiali utilizzati che sono di ottima qualità, inoltre, tutto l'interno del forno è in refrattario vibrato con spessore 6 cm e non in metallo o altri materiali poveri che ridurrebbero la tenuta del calore.



## COTTURA A LEGNA

Conserva le stesse caratteristiche degli antichi forni a legna che da generazioni vengono usati anche nelle abitazioni private per cucinare PIZZE, PANE, DOLCI, ARROSTI, CARNE ALLA GRIGLIA ecc.

## COTTURA A GAS

Con l'innovativo bruciatore ad effetto legna si unisce la tradizione alla facilità di utilizzo, di gestione e di pulizia, inoltre si elimina la fuliggine.

## ACCESSORI DISPONIBILI SU RICHIESTA

Mettiamo a disposizione una vasta gamma di accessori utili per utilizzare e personalizzare al meglio il tuo forno:

PALE PER PIZZA . ALARE LEGNA . TUBO INOX . CAPPELLO INOX  
RUOTE . TERMOMETRO . TERMOMETRO LASER . BRUCIATORE GAS



# MAM HOME OVENS

MAM HOME ovens are ready to use. These ovens are made of vibrated refractory materials for pizzeria. These ovens are easy to be positioned, with no need of special permits and they are suitable for domestic use.

MAM ovens are entirely handmade in Italy by skilled personnel, who has been manufacturing prefabricated ovens for more than 45 years. The peculiarity of MAM ovens is the high resistance to temperatures, thanks to their high quality materials. The internal part of these ovens is made of vibrated refractory stone 6 cm thick, and not of metal or other poor materials that don't hold heat well.

## WOOD BURNING

This cooking maintains the same characteristics of the antique woodburning ovens that had been used for generations also in private houses to bake PIZZA, BREAD, CAKES ROASTS, GRILLED MEAT and more.

## THE GAS BURNING

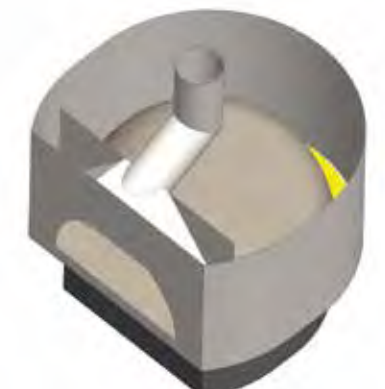
The innovative wood-effect burner combines tradition and ease of use. With this burner there won't be soot anymore and the cleaning will be easier.

## ACCESSORIES AVAILABLE ON DEMAND

We provide a wide range of accessories, useful to use and customize your oven at the best:

SHOVELS FOR PIZZA . CAST IRON FIREDOG . STAINLESS STEEL PIPE  
STAINLESS STEEL CHIMNEY CAP . WHEELS . THERMOMETER  
LASER THERMOMETER . GAS BURNER

# FORNO FILIPPO



Il forno Filippo è un forno a legna o gas di dimensioni ridotte, pronto all'uso. Raggiunge alte temperature in soli 30 minuti riducendo i consumi. Potrai utilizzarlo per cuocere oltre la pizza, anche pane, dolci, carne, pesce, verdure ecc. Grazie alla sua struttura con cupole e piano cottura in cemento refrattario, il forno mantiene il calore interno per molte ore anche a fiamma o fuoco spento.

Il forno Filippo è già assemblato e può essere utilizzato in terrazze, balconi o giardini. Può essere posizionato anche all'interno della casa, nelle cucine o nelle taverne.

The Filippo oven is a ready-to-use small wood or gas fired oven. It reaches high temperatures in just 30 minutes reducing consumption. You can use it to cook not only pizza, but also bread, desserts, meat, fish, vegetables, etc. Thanks to its structure with dome and baking top in refractory cement, the oven maintains the internal heat for many hours even when the flame or fire is out.

The Filippo oven is already assembled and can be used on terraces, balconies or gardens. It can also be placed inside the house, in kitchens or taverns.



## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS					PESO WEIGHT	Ø CANNA FUMARIA Ø FLUE
		LARGHEZZA WIDTH	LUNGHEZZA LENGHT	ALTEZZA HEIGHT	H PIANO COTTURA H BAKING TOP	BOCCA DOOR		
FILIPPO	Ø 55 cm	75 cm	86 cm	175 cm	105 cm	40 cm	135 kg	12 cm

Il marchio internazionale Approvato "Vera Pizza Napoletana" attesta che il prodotto che lo espone è idoneo alla realizzazione della Vera Pizza Napoletana, in quanto ha superato le verifiche previste dal regolamento attuativo dell'Albo dei Fornitori e i test programmati dall'Università Federico II di Napoli.



The approved international brand "true Neapolitan pizza" certifies that the product that exhibits it is suitable for making true Neapolitan pizza, as it has passed the checks required by the implementing regulation of the Register of Suppliers and the tests scheduled by the Federico II University of Naples.



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.

M.A.M. was founded in 1952 and it was originally a metalworking company. Its founder, Cav. Aurelio Malaguti, devised his first wood-burning oven for pizzerias in the 1960s which today it is still operating in Pizzeria Nelson in Modena. Over the years, without changing its winning formula, and adding new technologies, M.A.M. ovens have 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.



Grazie alla sua altissima tenuta del calore, il forno, può essere utilizzato anche il giorno seguente (senza accenderlo) per cucinare pane, pasta al forno, torte, pesce ecc...

Thanks to its exceptional heat holding, the oven can be used the next day (no need to switch it on) to bake bread, roasted pasta, cakes, fish and more.

Il calore giusto per una pizza unica!



The right heat for a unique pizza!

[WWW.MAMFORNI.IT](http://WWW.MAMFORNI.IT)

*Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano*

**M.A.M. s.r.l.**

Via C. Angiolieri, 28-34 - 41123 Modena (Italy)

Tel. +39 059 330219 - 330189 - Fax +39 059 334521 - mam@mamforni.it

P. IVA 02170610360

