



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

MAM HOME OVENS

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

I fornì MAM sono interamente prodotti a mano in Italia da esperti che da oltre 45 anni lavorano nella realizzazione dei fornì prefabbricati. La particolarità dei fornì MAM è la sua grande resistenza alle temperature data dai materiali utilizzati che sono di ottima qualità, inoltre, tutto l'interno del fornì 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 fornì 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 fuligine.

ACCESSORI DISPONIBILI SU RICHIESTA

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

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



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.

FORNO ELISA

ELISA OVEN

I fornì a legna e a gas M.A.M HOME ELISA sono stati studiati sulla base dei fornì professionali per pizzeria.

Questi fornì sono interamente in materiale refrattario e con un design accattivante, possono essere disponibili in vari colori. I fornì M.A.M ad uso domestico sono pensati e progettati come quelli professionali per garantire risultati perfetti nella cottura della pizza, pane, dolci e carne, e altro, offrendo allo stesso tempo grande facilità di utilizzo. Divertiti a cucinare, grigliare o arrostire come grandi pizzaioli o chef!

M.A.M. ELISA wood and gas ovens have been studied based on professional pizza ovens. The inside of these ovens is completely made in refractory material and with a captivating design, and they are available in different colors. M.A.M. domestic ovens are conceived and designed like professional ones, to guarantee perfect results in cooking pizza, bread, cakes, meat, and more, while offering great ease of use. Have fun cooking, grilling and roasting like great pizza makers and chefs!



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS					PESO WEIGHT	Ø CANNA FUMARIA Ø FLUE
		LARGHEZZA WIDTH	LUNGHEZZA LENGTH	ALTEZZA HEIGHT	H PIANO COTTURA H BAKING TOP	BOCCA DOOR		
ELISA 55	80x60 cm	75 cm	74 cm	180 cm	105 cm	40 cm	135 kg	12 cm
ELISA 80	80x75 cm	96 cm	110 cm	154 cm	104 cm	50 cm	290 kg	16 cm
ELISA 100	100x100 cm	120 cm	148 cm	160 cm	104 cm	50 cm	400 kg	16 cm

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!



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



The right heat
for a unique pizza!