LINEA CASA - DOMESTIC LINE

MODENA MAM® ITALY

HOME

FORNO PREFABBRICATO SEMI PROFESSIONALE PER USO DOMESTICO - LEGNA E GAS

WOOD AND GAS - PREFABRICATED SEMI PROFESSIONAL OVEN FOR DOMESTIC USE

2023

APPROVATO VERA PIZZA Napoletana APPROVED

WWW.MAMFORNI.IT

Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano

CE IMQ

FORNI MAM HOME

MAM HOME OVENS

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 temperatura 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.

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.

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.

WOOD BURNING

This cooking mantains 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.

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.

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.

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

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

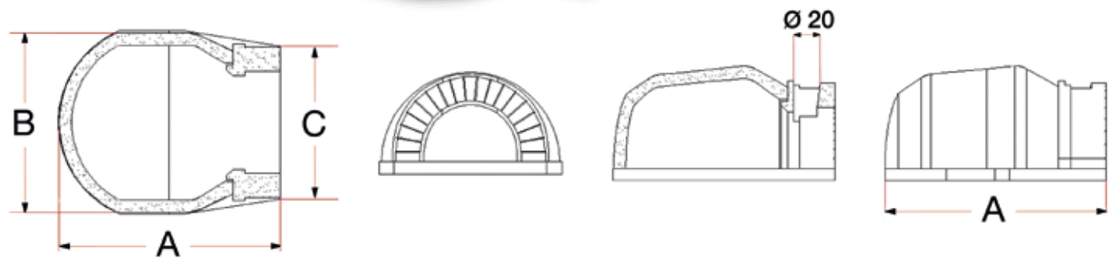
Il marchio internazionale Approvato "Vera Pizza Napoletana" attesta che il **prodotto che lo espone è idoneo alla realizzazione della Vera Pizza Napoletana**, in quanto ha superato le verifiche previste dal regolamento attuativo dell'Albo dei Fornitori e i test programmati dall'Università Federico II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

APPROVATO VERA PIZZA Napoletana APPROVED

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 HOME SFIZIO

SFIZIO HOME OVEN



I forni HOME SFIZIO vi garantiscono la più alta affidabilità per tutti i tipi di impiego. Verranno forniti: cupola , piani cottura e bocca (tutto in un mix di cemento refrattario vibrato), raccordo fumi e sportello in lamiera per la chiusura della bocca forno, tutto in un kit di facile montaggio. Potrete cucinare pizze, pane, arrosti pasta al forno, verdure, pesce, carne, torte ecc.
Le prestazioni di questo forno sono simili ad un vero forno professionale da pizzeria. Le parti componenti il forno Sfizio devono essere assemblati su una base in muratura precedentemente costruita dal cliente e successivamente coibentati sul posto. Oltre al forno sono disponibili i materiali per l'isolamento superiore (vedi kit di isolamento).

The SFIZIO HOME oven ensures the highest reliability for all types of use. Mam provides the customers with the dome, the baking surfaces and the door (all these parts are made of a mix of cement and refractory material), smokes junction and a closing door, all in one kit easy to assemble. You can bake pizzas, bread, roasted pasta, vegetables, fish, cakes, meat and more. Performances of this oven are similar to a real professional oven for pizzeria. The Sfizio oven's components must be assembled on a brickwork base previously manufactured by the customer and afterwards insulated on site. In addition to the oven are available the materials for the upper insulations (see insulating kit).

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS			PESO WEIGHT	BOCCA DOOR
		LARGHEZZA - WIDTH	LUNGHEZZA - LENGHT	FRONTALE - FRONTAL		
80	75x80 cm	88 cm	109 cm	76 cm	250 Kg	46 cm
100	100x100 cm	115 cm	142 cm	80 cm	370 Kg	46 cm
120	120x120 cm	140 cm	156 cm	100 cm	500 Kg	54 cm
140	140x140 cm	160 cm	169 cm	94 cm	570 Kg	54 cm
170	170x140 cm	160 cm	199 cm	94 cm	650 Kg	54 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!

MODENA MAM® ITALY

The right heat for a unique pizza!

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

REV 001 Caratteristiche di prodotto e specifiche possono variare senza obbligo di preavviso. We are constantly improving our products and therefore we reserve the right to change the design and technical specifications without prior notice.