



FORNO TRADIZIONALE - LEGNA/GAS/COMBINATO TRADITIONAL STATIC OVEN - WOOD/GAS/COMBINED

Questo forno è considerato il cavallo di battaglia della ditta M.A.M., è stato creato negli anni '70 poi modificato per migliorare ancora di più le sue prestazioni, è ancora tutt'oggi il forno più conosciuto e apprezzato dai pizzaioli di tutto il mondo.

Ideale per pizzerie che vogliono mantenere la tradizione del forno statico non rinunciando ad un'ottima qualità di cottura.

Il forno tradizionale M.A.M. a legna prefabbricato, è composto in materiale refrattario vibrato, e può essere fornito con bruciatore a gas. Il forno tradizionale M.A.M. è costruito in 9 pezzi in refrattario vibrato cotto, spessore di 10 cm, che consente la massima resa con minor consumo.

Cuoce nel tempo massimo di 2 minuti e mezzo. Il forno tradizionale M.A.M. si accende in soli 15-20 minuti, poichè mantiene quasi inalterata la temperatura della sera precedente.

This oven is considered the masterpiece of M.A.M. Company. It was created in the 70s and then modified to improve its performance. Today, it is still the most widely known and appreciated oven by pizza makers around the world. This oven is ideal for pizzerias who want to keep the tradition by using an aesthetic shape, while at the same time providing an excellent baking quality.

The M.A.M. precast wood oven made of vibrated refractory material and can be supplied with gas burner. The M.A.M. traditional oven consists of 9 pieces of vibrated refractory material featuring a thickness of 10 cm and providing maximum yield with minimum consumption. It provides a maximum baking time of 2 minutes and half. The M.A.M. oven can be switched on in just 15-20 minutes, since the temperature remains almost unchanged compared to the temperature of the evening before.





FORNO TRADIZIONALE - CARATTERISTICHE TECNICHE TRADITIONAL OVEN - TECHNICAL FEATURES

PIANO DI COTTURA - BAKING TOP	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø180x140
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca Door width	cm	54	54/68/82	54/68/82	54/68/82	54/68/82
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	1600	1700	1800	1900	2200
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	5 - 6	7 - 8	10 - 12	13 - 15	14 - 16

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. - Minimum dimensions of chimneys: Ø 20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø180x140
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	155	175	185	200	230
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	150	165	180	195	180
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	200	200	200	200	200
D	cm	120	120	120	120	120
E	cm	110	114	116	137	116
F	cm	98	100	109	115	115
G	cm	105	116	129	149	149
Sporgenza piedi frontale Front side projection over the feet of the oven	cm	5	20	18	9	9



*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features
of the gas installation

