

FORNO A GAS MODULAR FIRE. UNICO E AFFIDABILE

GAS OVEN MODULAR FIRE. UNIQUE AND RELIABLE



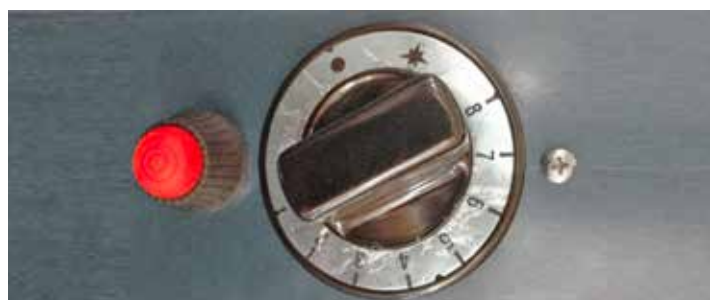
L'azienda MAM, grazie al progetto originale del primo bruciatore a gas, ha rivoluzionato la cottura dei cibi all'interno del forno per pizza. I forni MAM dotati di bruciatore a gas garantiscono una cottura omogenea ed un'estrema facilità di utilizzo. Il MODULA FIRE è un bruciatore atmosferico (non necessita di ventole spesso rumorose) con una potenza termica che va da 5 kw a 34 kw pertanto non necessita di permessi da parte dei vigili del fuoco. Il bruciatore è posizionato direttamente sul piano all'interno della camera di cottura sul lato destro o sinistro.



The company MAM, thanks to the original project of the first gas burner, has revolutionized the idea of baking food inside pizza ovens. The MAM ovens which are equipped with a gas burner ensure a uniform baking and ease of use. MODULAR FIRE is an atmospheric burner (which does not need noisy fans), with a thermal power ranging from 5kw to 34 kw which does not require inspections of the fire brigades. The burner is placed directly inside the oven on the left or right part of the baking surface.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

NUMERO BRUCIATORI NUMBER OF THE BURNERS	1
ALLACCIAMENTO GAS GAS CONNECTION	According to ANSI/ASME B1.20.1 3/4 NTP
REGOLAZIONE DI FABBRICA FACTORY ADJUSTMENT	Gas Metano - Natural or (Propane) (LP) Gas
PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO GAS GAS CONNECTION PRESSURE [INLET PRESSURE]	LPG 11.0 in. w.c. NG 4.0 in. w.c.
CONSUMO DI GAS COMPLESSIVO CALCOLATO TOTAL GAS CONSUMPTION ESTIMATED	99.000 BTU 29 kW
ALLACCIAMENTO ELETTRICO ELECTRICAL CONNECTION	208-240 VAC
PORTATA TERMICA THERMAL CAPACITY	99000 Btu/hr 29 Kw
RENDIMENTO DI COMBUSTIONE BURNING EFFICIENCY	80 %



BRUCIATORE

Economico e facile da utilizzare, tramite una manopola si alza e si abbassa la fiamma in base all'esigenza. Utilizzando questo tipo di bruciatore il forno può funzionare senza corrente elettrica.

BURNER

Cheap and easy to use. Using a knob you can raise and lower the flame according to the needs. Using this type of burner, the oven runs without electrical current.

I VANTAGGI

Ideale per ridurre i costi di gestione:
Fiamma pulsata ad effetto legna, cottura omogenea senza sbalzi di calore.
La temperatura può essere regolata e visualizzata in modo semplice e veloce.
Anche il pizzaiolo meno esperto potrà ottenere ottimi risultati.

CONSUMI

Riduzione dei consumi grazie ad una fiamma modulare.
Al contrario di quanto accade nel forno a legna, limita i consumi ai soli momenti di utilizzo; abbassando la fiamma è realmente possibile ridurre i consumi evitando così il continuo consumo di combustibile: in mancanza di ordini si può abbassare o addirittura spegnere il bruciatore per poi riaccenderlo al momento dell'arrivo di nuovi ordini.

PIÙ SPAZIO PER LE TUE PIZZE

Rimuovendo l'ingombro della legna, lo stesso forno contiene fino a 3 pizze in più.

PULIZIA E IGIENE DEL FORNO E DELLA CANNA FUMARIA

Mai più fuliggine! Il bruciatore non sporca più l'interno del forno.
Con l'eliminazione della legna si risolvono tutti i problemi derivanti dal suo stoccaggio evitando inoltre l'onerosa pulizia della canna fumaria.

PROGETTO

Il bruciatore Modular Fire è stato progettato in collaborazione con una grossa azienda produttrice di bruciatori leader a livello mondiale e omologato dalla UL direttamente sul forno M.A.M. Inoltre il forno è dotato di una centralina di controllo evoluta, studiata appositamente per una cottura omogenea e un basso consumo nel pieno rispetto dell'ambiente.

THE ADVANTAGES

Ideal to reduce operating costs.
A wood-effect pulsed flame and uniform baking without sudden changes of heat.
The temperature can be adjusted and displayed very quickly and easily.
Even the least skilled pizza maker can get excellent results.

CONSUMPTIONS

Reduction of consumptions thanks to a modulating flame.
In contrast to what happens in a wood oven, the gas oven limits consumption to effective use; lowering the flame is actually possible to reduce consumption thereby avoiding the continuous fuel consumption: failing orders you can lower or even switch off the burner and then turn it on again on arrival of new orders.

MORE SPACE FOR YOUR PIZZAS

Removing the space occupied by the wood, the same oven holds up to 3 pizzas more

CLEANING AND HYGIENE OF THE OVEN AND THE CHIMNEY

No more ash and soot! The burner doesn't dirty the inside of the oven any longer. Removing the wood you solve all problems related to its storage, thus avoiding the hard cleaning of the chimney

PROJECT

The Modular Fire burner was designed in cooperation with a world's leading company manufacturer of burners and approved by UL directly on M.A.M oven. Furthermore, the oven is equipped with an advanced control unit, specifically studied for uniform baking low power consumption in full compliance with environment.

COMBINATO COMBINED



Combustione a gas Gas burning

Con questo nuovo sistema di alimentazione combinata, è possibile:

- pre-riscaldare il forno con il gas, per poi usarlo a legna. In questo caso non serve accenderlo con la legna, ma è sufficiente accendere l'impianto a gas per portarlo ad una temperatura di circa 300°C. Successivamente, si spegne l'impianto a gas e si mette la legna nell'apposito spazio per la cottura delle pizze.
- usare il forno solo utilizzando il gas, quindi sia il riscaldamento che la cottura vengono eseguite con il solo utilizzo del gas.
- utilizzare il forno anche solo a legna.



Combustione a legna Wood burning

Thanks to this new combined feeding system the operator can:

- pre-heat the oven with gas, and then use the oven with wood. In this case you don't need to set fire to the wood, but it's enough to switch the gas installation on to reach a temperature of 300°C. Then, you switch the gas installation off and you put the wood into the proper place for the baking of pizzas.
- use the oven with gas only; therefore both heating and baking are carried out by using gas only.
- use the oven also with wood only.