

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

*Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano*



# 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 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.

**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.

## 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

## 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



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 FILIPPO

# FILIPPO OVEN



APPROVATO

VERA  
PIZZA



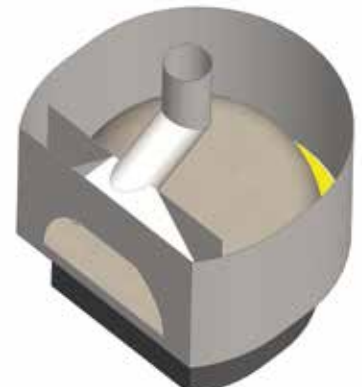
APPROVED

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 cucinare 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 HEIGHTH	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

# FORNO ELISA

# ELISA OVEN

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

Questi forni sono interamente in materiale refrattario e con un design accattivante, possono essere disponibili in vari colori. I forni 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 arrostitire 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 LENGHT	ALTEZZA HEIGTH	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

# FORNO MAM INOX

# MAM INOX OVEN



**MAM INOX il forno ideale per rendere allegro, spensierato e veloce il cucinare all'aria aperta.** Questo forno con cupola in acciaio si accende e si riscalda in 20 minuti. Leggero, resistente, pratico e dalle dimensioni ridotte può essere collocato ovunque: in giardino, in terrazza o in veranda.

**MAM INOX is the ideal oven to have fun, to be carefree and quickly cook outdoor.** This oven with steel dome, heats in about 20 minutes.

Lightweigh, resistant, practical and in small sizes it can be positioned everywhere: in the garden, on the terrace, or on the veranda.



## 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 HEIGTH	H PIANO COTTURA H BAKING TOP	BOCCA DOOR		
M	60x50 cm	79 cm	73,6 cm	132,5 cm	89 cm	46 cm	100 kg	14 cm
L	80x60 cm	99 cm	83,5 cm	132,5 cm	89 cm	66 cm	135 kg	14 cm
XL	80x90 cm	99 cm	113,5 cm	142,5 cm	89 cm	66 cm	200 kg	14 cm

# FORNO HOME NAPOLI

# NAPOLI HOME OVEN



**Il forno HOME NAPOLI, si distingue per la sua nuova forma arrotondata, ideale per essere posizionato ad angolo.** Può essere facilmente personalizzato con mosaici e/o pitture. Si possono cuocere teglie di arrostiti, verdure, dolci, pane ecc. Oltre alle classiche pizze in pala. Per un buon compromesso tra comodità di gestione del forno, consumi ed uscita di calore.

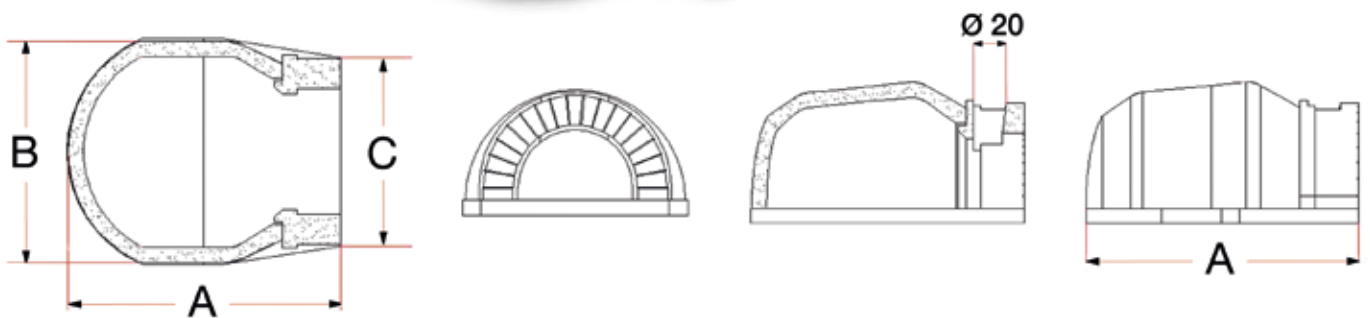
**The NAPOLI HOME oven stands out for its new round shape, ideal to be positioned in a corner.**

It can be easily customized with mosaics and / or paints. You can bake pans with roasted meats, vegetables, cakes, bread and more, besides traditional pizza on the shovel. This is a good compromise between convenience in managing the oven, consumption and output heat.



## 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		
NAPOLI 80	80x80 cm	118 cm	138 cm	200 cm	110 cm	46 cm	600 kg	20 cm
NAPOLI 100	100x100 cm	138 cm	158 cm	200 cm	110 cm	46 cm	800 kg	20 cm



**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), smoke 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 - LENGTH	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!



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](mailto:mam@mamforni.it)

P. IVA 02170610360

