

FORNO ELETTRICO PER PIZZERIA

IL CALORE GIUSTO PER UNA PIZZA UNICA

INDUSTRIA 4.0



WWW.MAMFORNI.IT

Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZERÍA

EL CALOR ADECUADO PARA UNA PIZZA ÚNICA

CE



MAM 490

FORNO ELETTRICO

Forno elettrico con resistenze a margherita, con platea rotante a bocca aperta costruito secondo le nuove tecnologie.

MAM 490° è un forno elettrico che mantiene le caratteristiche di un forno in refrattario a legna! La facilità di utilizzo ed un basso consumo energetico sono i punti di forza di questo nuovo forno. Il risparmio energetico è possibile grazie alla presenza di un massetto refrattario simile ad un forno a legna tradizionale, tanto che la cottura della pizza avviene proprio come in un classico forno tradizionale a legna.

Le resistenze elettriche con forma e potenza speciale, sono frutto di una lunga ricerca progettate per la cottura omogenea della pizza.

La scheda elettrica creata appositamente per questo forno gestisce l'utilizzo dell'energia in modo da avere bassi consumi ed un'ottima cottura.

La rotazione della superficie di cottura è controllata da un pannello Touch Screen che permette al pizzaiolo di scegliere tra diverse velocità.

L'installazione è semplice e veloce: basta collegare la corrente elettrica ed una piccola tubazione. Questa collegherà il forno alla cappa d'aspirazione o all'esterno dell'edificio per permettere la fuoriuscita dei vapori e degli odori derivati dalla cottura.



Horno eléctrico con resistencias "a margherita", con plano cocción giratorio y boca abierta construido con tecnologías de última generación.

MAM 490° es un horno eléctrico que mantiene las características de un horno refractario a leña! La facilidad de uso y el bajo consumo de energía son los puntos fuertes de este nuevo horno. El ahorro de energía es posible gracias a la presencia de una maciza base de piedra refractaria similar a un horno de leña tradicional, tanto que la pizza se cocina como en un horno de leña tradicional. Las resistencias eléctricas con forma y potencia especiales son el resultado de una larga investigación diseñada para la cocción homogénea de la pizza.

El ficha electrónica creada específicamente para este horno gestiona el uso de la energía para que tenga bajo consumo y excelente cocción.

La rotación de la base de cocción se controla mediante un panel de pantalla táctil que permite al pizzero elegir entre diferentes velocidades.

La instalación es rápida y fácil: solo se necesita una conexión eléctrica y un tubo de diámetro reducido que conectará el horno a la campana extractora o al exterior del edificio para permitir liberación de vapores y olores derivados de la cocción.



NAPOLI Finitura spicchi vernicita - NAPOLI Acabado Cuñas barnizado

MAM 490

HORNO ELÉCTRICO



Napoli Finitura Corten - Napoli Acabado Oxido

MAM 490

FORNO ELETTRICO



NAPOLI Finitura Mosaico – NAPOLI Acabado Mosaico

HORNO ELÉCTRICO



Come in un forno a legna, nel MAM 490° elettrico, la cottura della vera Pizza napoletana avviene in un minuto circa.

È comunque adatto alla cottura di tutti i tipi di pizze, regolando a dovere la temperatura.

- Gestione elettronica della temperatura a triac
- Accensione automatica programmabile
- Pannello digitale ideato per offrire il massimo risparmio energetico
- Facilità di utilizzo per l'operatore
- Temporizzatore per la cottura
- Controllo della temperatura, platea cielo
- Controllo della potenza delle resistenze: disponibili 10 livelli di impostazione sia al suolo che al cielo.

Como en un horno de leña, en el MAM 490° eléctrico, la cocción de la auténtica Pizza Napoletana lleva aproximadamente un minuto.

Sin embargo es adecuado para cocinar todo tipo de pizzas, regulando la temperatura adecuadamente.

- Gestión electrónica de la temperatura a triac.
- Encendido automático programable
- Panel digital diseñado para ofrecer el máximo ahorro energético
- Facilidad de uso para el operador
- Temporizador para la cocción
- Control de temperatura de la BASE y del TECHO
- Control de potencia de las resistencias: 10 niveles de configuración disponibles tanto en la BASE como en el TECHO.

MILANO Finitura Corten

MILANO Acabado Oxido



LA NUOVA TECNOLOGIA MAM PER L'ACCESSO INDUSTRIA 4.0

L'esclusiva **Smart.mam app 4.0**, ti permette di gestire facilmente il forno da remoto con il tuo SmartPhone o tablet. Con un'unica app avrai la possibilità di:

- controllo e gestione di temperatura e cicli di lavoro
- gestione parametri di controllo da remoto in maniera autonoma
- comunicazione bidirezionale con il service
- accesso allo storico dei consumi
- e molto altro.....

LA NUEVA TECNOLOGÍA MAM PARA EL ACCESO INDUSTRIA 4.0

La exclusiva aplicación **Smart.mam 4.0** permite administrar fácilmente el horno a distancia con tu Smartphone o Tablet. Con una sola App tendrás la posibilidad de:

- control y gestión de temperatura y ciclos de trabajo
- gestión independiente de los parámetros de control remoto
- comunicación bi-direccional con el servidor
- acceso al historial de consumos
- y mucho mas.....



DATI TECNICI – DATOS TÉCNICOS	SPEC
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	400 vac 3x400V+N
CORRENTE NOMINALE CORRIENTE NOMINAL	30 A
FREQUENZA NOMINALE FRECUENCIA NOMINAL	50 . .60Hz
POTENZA IN W POTENCIA EN W	18,5 Kw
GRADO DI PROTEZIONE GRADO DE PROTECCIÓN	IP20
TEMP. DI FUNZIONAMENTO TEMP. DE FUNCIONAMIENTO	-20. . .+50°C
CAVO ALIMENTAZIONE CABLE DE ALIMENTACIÓN	5x10mmq
PROTEZIONE PROTECCION	In 40 A 30mA



TORINO Finitura Inox – TORINO Acabado Inox

DIMENSIONI - DIMENSIONES	MILANO	TORINO	NAPOLI
PROFONDITÀ PROFUNDIDAD	163 cm	163 cm	180 cm
LARGHEZZA ANCHO	152 cm	160 cm	160 cm
ALTEZZA ALTURA	185 cm	165/185 cm	200/220 cm
PESO PESO	700 kg	800 kg	850 kg
ALTEZZA PIANO COTTURA ALTURA DE LA BASE DE COCCIÓN	125 cm	115/135 cm	115/135 cm
DIAMETRO PIANO COTTURA DIÁMETRO DE LA BASE DE COCCIÓN	Ø 115 cm	Ø 115 cm	Ø 115 cm
CAPENZA PIZZE CAPACIDAD DE PIZZAS	7 - 8	7 - 8	7 - 8
LARGHEZZA BOCCA ANCHO DE BOCA	54 cm	54 cm	54 cm
DIMENSIONE SCARICO FUMI DIAMETRO DE LA SALIDA DE HUMOS	Ø 12 cm	Ø 12 cm	Ø 12 cm



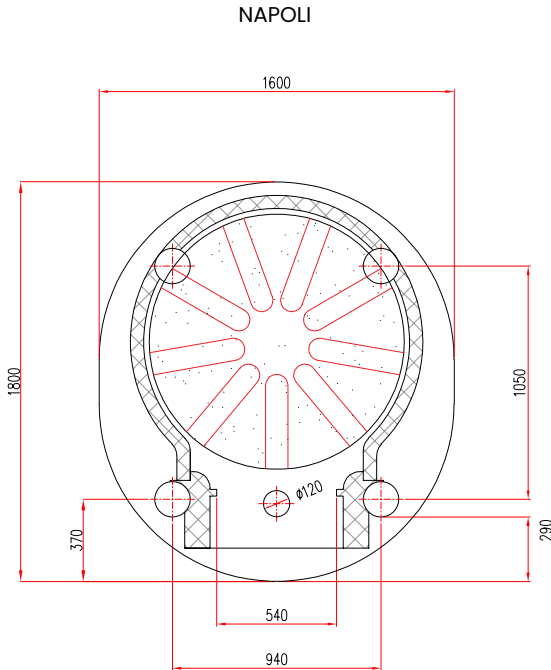
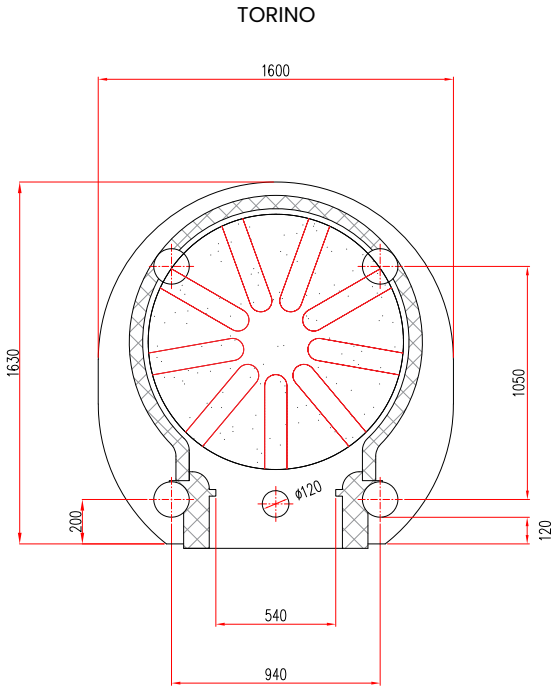
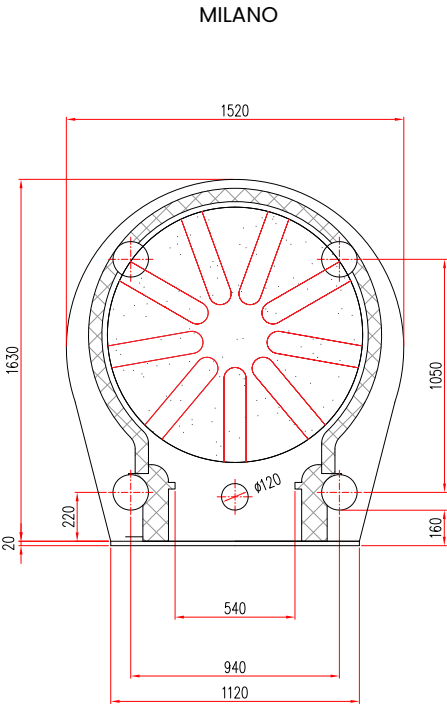
MILANO



TORINO



NAPOLI



FORNO ELETTRICO PER PIZZERIA

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



HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZERÍA

EL CALOR ADECUADO PARA UNA PIZZA ÚNICA



REV 000

Caratteristiche di prodotto e specifiche
possono variare senza obbligo di preavviso.
Las características y especificaciones
del producto pueden variar sin previo aviso.