



FORNI PER PIZZERIA DAL 1960

IL CALORE GIUSTO PER UNA PIZZA UNICA

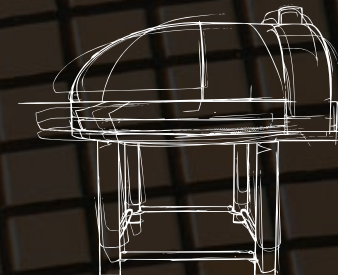
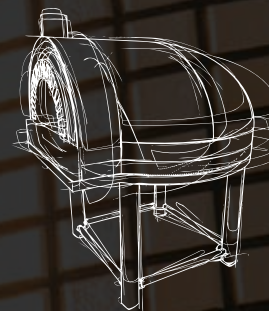


WWW.MAMFORNI.IT

Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano

HORNOS PARA PIZZERÍA DESDE 1960

EL CALOR ADECUADO PARA UNA PIZZA ÚNICA



CE **IMQ** Tested  INDUSTRIA 4.0



- PRODUZIONE 100% MADE IN ITALY
- ALTAMENTE ISOLATI E COIBENTATI
- TUTTI I MATERIALI UTILIZZATI SONO DI ALTISSIMA QUALITÀ
- SVARIE FORME E MODELLI TUTTI PERSONALIZZABILI
- DISPONIBILI PRE ASSEMBLATI O SMONTATI
DA ASSEMBLARE SUL POSTO
- DURATA NEL TEMPO E CONSUMI RIDOTTI
CI CONTRADDISTINGUONO



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.

La marca internacional aprobada “Vera Pizza Napoletana” certifica **que el producto expuesto es apto para la realización de la Vera Pizza Napoletana**, ya que ha superado los controles exigidos por el Reglamento del Registro de Proveedores y las pruebas programadas por la Universidad Federico II di Napoli..

- PRODUCCIÓN 100% MADE IN ITALY
- ALTAMENTE AISLADOS
- TODOS LOS MATERIALES UTILIZADOS
SON DE LA MÁS ALTA CALIDAD
- VARIAS FORMAS Y MODELOS, TODOS PERSONALIZABLES
- DISPONIBLES MONTADOS O DESMONTADOS
PARA SER CONSTRUIDOS EN SITU
- DURACIÓN EN EL TIEMPO Y REDUCCIÓN DEL CONSUMO
SON NUESTROS PUNTOS FUERTES



STORIA

HISTORIA

MAM nasce nel 1952, come azienda metalmeccanica. Successivamente, negli anni '60 il Cav. Aurelio Malaguti **crea il suo primo forno a legna per pizze**, da subito molto apprezzato. Mantenendo inalterata la formula vincente con cui fu inizialmente progettato, il forno per pizze MAM si è arricchito nel corso degli anni di **nuove tecnologie**, affermandosi come **prodotto leader in Italia e nel mondo**. Oggi come allora i forni MAM sono realizzati interamente nei nostri stabilimenti di Modena.

MAM nació en 1952 como una empresa metalúrgica. Posteriormente, a lo largo de los años '60 el Cav. Aurelio Malaguti **crea su primer horno de leña para pizzas**, inmediatamente muy apreciado. Manteniendo inalterada la fórmula ganadora con la que inicialmente fue diseñado, el horno de pizza MAM se ha enriquecido a lo largo de los años con **nuevas tecnologías**, consolidándose como **un producto líder en Italia y en el mundo**. Hoy como entonces los hornos MAM son fabricados enteramente en nuestras fábricas de Módena.



NAPOLI

SCEGLI IL FORNO PIÙ ADATTO A TE!



Cambiano le forme ma non la sostanza. Ideale per chi desidera un forno con la *classica estetica Napoletana a cupola*.



Finitura Mosaico – Acabado Mosaico

Las formas cambian pero no la sustancia. Ideal para quien quiera un horno con "la clásica estética Napoletana a cúpula".



Finitura SpicchioVerniciata - Acabado Spicchio Pintado

¡ELIGE EL HORNO MÁS ADECUADO PARA TI!



Finitura Spicchio Corten - Acabado Spicchio Oxido

ROMA

SCEGLI IL FORNO PIÙ ADATTO A TE!



Finitura Cupola Palladiana – Palladiana Dome Finishing

Ideale per chi desidera *personalizzare l'estetica del forno* con materiali, pitture e stucchi appropriati allo stile del locale



Finitura Mosaico – Acabado de Cúpula Palladiana

Ideal para quien quiere **personalizar la estética** del horno con materiales, pinturas y acabados acorde con el estilo del local.

¡ELIGE EL HORNO MÁS ADECUADO PARA TI!



Finitura Cupola Rasata – Acabado de Cúpula Rasurada



MILANO

SCEGLI IL FORNO PIÙ ADATTO A TE!



Ideale per chi desidera *ricoprire o incassare il forno* in base al design del locale.

1 BOCCA
BOCA



Finitura base Milano – Acabado base Milano

Ideal para quien quiere **revestir o empotrar el horno** acorde con el diseño del local.

2 BOCHE
BOCAS



Finitura base Milano - Acabado base Milano

¡ELIGE EL HORNO MÁS ADECUADO PARA TI!



TORINO

SCEGLI IL FORNO PIÙ ADATTO A TE!



Forno dal design arrotondato. Lasciato a vista, verniciato del colore desiderato, anticato con effetto ruggine o rivestito con mosaico, si distingue per il suo look moderno e accattivante. *Disponibile anche nella versione rotante.*



Finitura Mosaico - *Acabado Mosaico*

Horno con un diseño redondeado. Dejado "a la vista", pintado en el color deseado, envejecido con efecto óxido o revestido de mosaico, destaca por su aspecto moderno y cautivador. También disponible en la versión rotatoria.



Finitura Picasso – Acabado Picasso

¡ELIGE EL HORNO MÁS ADECUADO PARA TI!



FORNO ROTANTE *HORNO ROTATORIO*



1 BOCCA
BOCA



2 BOCCHES
BOCAS

Per chi vuole coniugare facilità d'uso e ottimizzazione dei tempi di lavorazione.

Soluzione Ideale per ristoranti con una elevata produzione di pizze. Semplice da programmare e adattabile a qualsiasi esigenza, il forno con il piano di cottura rotante consente di mantenere una temperatura omogenea in tutto il piano e di cuocere le pizze in maniera uniforme. Grazie a questa soluzione, non sarà più necessario girare le pizze una volta infornate, ma basterà sfornarle non appena saranno cotte.

Para aquellos que quieren combinar la facilidad de uso y la optimización de los tiempos de trabajo.

Solución ideal para restaurantes con una alta producción de pizzas. Fácil de programar y adaptable a cualquier necesidad, el horno rotatorio permite mantener una temperatura homogénea en toda la base y cocinar las pizzas de manera uniforme. Gracias a esta solución ya no será necesario dar la vuelta a las pizzas una vez dentro del horno, será suficiente sacarlas una vez que estén cocida.



FORNO STATICO *HORNO ESTÁTICO*



**Per chi NON vuole abbandonare la tradizione
senza rinunciare a una qualità di cottura ottimale.**

Creato negli anni '70 e successivamente modificato per migliorarne le prestazioni, resta il forno MAM più conosciuto e apprezzato dai pizzaioli di tutto il mondo.

**Para los que NO quieren abandonar la tradición sin renunciar
a la calidad de cocción óptima.**

Creado en los años '70 y modificado posteriormente para mejorar su rendimiento, sigue siendo el horno MAM más conocido y apreciado por los pizzeros de todo el mundo.



TIPOLOGIE DI COTTURA



LEGNA

La tradizione della cottura che non tramonta mai.
11,5 KW



GAS

Cottura più pulita, semplicità di utilizzo nel rispetto dell'ambiente.
17 / 22 / 34 KW



COMBINATA

L'insieme della cottura perfetta di un forno a legna, combinato alla pulizia del forno a gas con la comodità di programmare temperatura e pre-accensione. 34 KW

RESA MEDIA DEI COMBUSTIBILI:

LEGNA

1 kg = 3,7 kW

GAS METANO

1 M³ = 9,5 KW

GAS GPL

1 KG = 13,1 KW

PELLETS

1 kg = 4,9 kW

A richiesta degli installatori possiamo fornire lo studio fumi eseguito da IMQ in base allo standard DIN 18891.

TIPOLOGÍAS DE COCCIÓN

LEÑA

La tradición de la cocción que nunca pasa de moda.

11,5 KW

GAS

Cocción más limpia, facilidad de uso en el respeto del medio ambiente.

17 / 22 / 34 KW

COMBINADO

El conjunto de la cocción perfecta de un horno de leña, combinado con de gas, con la limpieza comodidad de programar la temperatura y el pre-encendido.

34 KW

RENDIMIENTO MEDIO DE COMBUSTIBLES:

LEÑA	GAS METANO	GAS PROPANO	PELLETS
1 KG = 3,7 KW	1 M3 = 9,5 KW	1 KG = 13,1 KW	1 KG = 4,9 KW

A petición de los instaladores podemos facilitar el estudio de humos realizado por IMQ acorde con los estándar DIN 18891.

PERSONALIZZAZIONI E INSTALLAZIONI

PERSONALIZACIONES E INSTALACIONES

54 cm BOCCA STANDARD 54 - BOCA STANDARD 54

La bocca standard è il modello più richiesto. Grazie alle sue dimensioni ridotte garantisce il miglior rapporto consumo / prestazioni.

La boca STANDARD es el modelo más solicitado. Gracias a su tamaño reducido garantiza la mejor relación consumo / rendimiento.



Mattoni - Ladrillos



Mattoni neri - Ladrillos negros



Acciaio inox - Acero inoxidable



Acciaio verniciato Nero - Acero barnizado negro

82 cm BOCCA GENOVA 82 - BOCA GENOVA 82

Per pizze giganti o farinata. Para pizzas gigantes o para la "Farinata"



Mattoni - Ladrillos



Mattoni neri - Ladrillos negros

68 cm BOCCA DESIGN 68 - BOCA DESIGN 68

Per locali moderni. Para locales modernos



Acciaio inox - Acero inoxidable

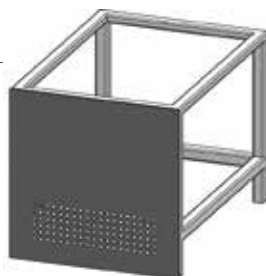


Acciaio verniciato Nero - Acero barnizado negro

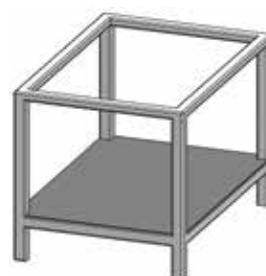
ACCESSORI - ACCESORIOS



Davanzalino in marmo
Alféizar de mármol



Chiusura frontale in metallo
Cierre frontal de metal



Piano appoggio inferiore
Estantería de apoyo inferior



Chiusure metalliche (3 lati)
Cierres metálicos (3 lados)



Carena Napoli
Cierre Napoli



Il forno rotante, a una o due bocche, è stato creato per locali che hanno un'alta produzione di pizze e consente di ridurre notevolmente i costi di gestione e al contempo di ottimizzare i tempi di lavorazione.

Rotante 2 bocche: ideato per facilitare l'inserimento, la gestione della legna e della cenere. Consente di vedere la fiamma dall'esterno. Disponibile in due varianti: Ø135 Cm e Ø145 Cm, è dotato di quadro comando touch di ultima generazione.

Rotante 1 bocca: più compatto, ma grazie alla sua curata progettazione garantisce anch'esso un utilizzo prolungato con costi di esercizio bassissimi. Disponibile anche con doppio bruciatore platea/cielo. A parità di ingombro esterno, il piano cottura è disponibile in 3 misure: Ø 125 cm ideale per chi sceglie il forno solo a legna; Ø 135 cm per chi sceglie il forno combinato in quanto garantisce il compromesso ottimale tra zona fuoco e zona cottura; Ø 145 cm per chi sceglie il forno solo a gas e vuole massimizzare lo spazio riservato alla cottura delle pizze.

Disponibili anche piani di cottura Ø 90 cm, Ø 95 cm o Ø 115 cm con ingombri esterni ridotti, indicati per locali con spazi limitati quando non si vuole rinunciare ai vantaggi del forno rotante.

El horno rotatorio, de una o dos bocas, es idóneo para lugares con alta producción de pizzas y permite reducir significativamente los costes de gestión y al mismo tiempo optimizar los tiempos de trabajo.

Rotatorio 2 bocas: diseñado para facilitar la inserción y el manejo de la leña y la ceniza. Permite ver la llama desde el exterior. Disponible en dos variantes: Ø135 Cm y Ø145 Cm, es equipado con panel de control táctil de última generación.

Rotatorio 1 boca: más compacto, pero, gracias a su diseño curado, también garantiza un uso prolongado con costes operativos muy bajos. También disponible con doble quemador base/cielo. Con las mismas dimensiones exteriores, el plano de cocción está disponible en 3 tamaños: Ø 125 cm, ideal para quienes eligen un horno sólo de leña; Ø 135 cm para los que eligen el horno combinado, ya que garantiza el compromiso ideal entre la zona de fuego y la zona de cocción; Ø 145 cm para los que eligen el horno de sólo Gas y quieren aprovechar al máximo el espacio reservado para cocinar pizzas.

También disponibles con base de cocción de Ø 90 cm, Ø 95 cm o Ø 115 cm con dimensiones exteriores reducidas, adecuados para locales con espacio limitado cuando no se quiere renunciar a las ventajas del horno rotatorio.



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 A INDUSTRIA 4.0

La exclusiva aplicación **Smart.mam app 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 consumo
- y mucho más.....

TOUCH

Il quadro comandi touch di ultima generazione, dalla grafica intuitiva e accattivante, consente di regolare la velocità di rotazione e la gestione automatica e manuale del gas. Offre funzioni di cottura temporizzata con segnale acustico di fine cottura, di accensione e spegnimento automatico, Boost per cottura e sensore a infrarossi per rallentamento e ripartenza rotazione cottura.

El panel de control táctil de última generación, con gráfica intuitiva y cautivadora, permite regular la velocidad de rotación y la gestión automática y manual del gas. Ofrece funciones de cocción temporizada con señal acústica de fin de cocción, encendido y apagado automático, Boost para cocinar y sensor infrarrojo para ralentizar y reiniciar la rotación del plano de cocción.

EASY

Il quadro comandi Easy consente di invertire il senso di marcia e, tramite un potenziometro, di regolare la velocità di rotazione durante le fasi di infornata e di cottura.

El panel de control EASY permite invertir el sentido de marcha y, mediante un potenciómetro, ajustar la velocidad de rotación durante las fases de horneado y cocción.

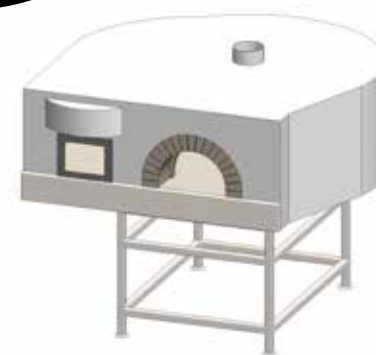


CARATTERISTICHE TECNICHE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELLO - MODELO	UM	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura <i>Altura del plano de cocción</i>	cm	120	120
Piano di cottura rotante <i>Plano de cocción rotatorio</i>	cm	Ø 135	Ø 145
Larghezza bocca <i>Ancho de la boca</i>	cm	54/68/82	54/68/82
Consumo corrente <i>Consumo corriente eléctrica</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura base) <i>Peso total (acabado básico)</i>	Kg	2000	2200
Bocche <i>Bocas</i>	n.	2	2
Capienza pizze <i>Capacidad pizzas</i>	n.	10 - 12	13 - 15
Lato fiamma <i>Lado de la llama</i>		Sinistra o Destra <i>Izquierda o Derecha</i>	Sinistra o Destra <i>Izquierda o Derecha</i>
Bruciatore sottopiastra <i>Quemador extra debajo plano de cocción</i>		○	○

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / Dimensiones mínimas de la chimenea: Ø 20 cm.

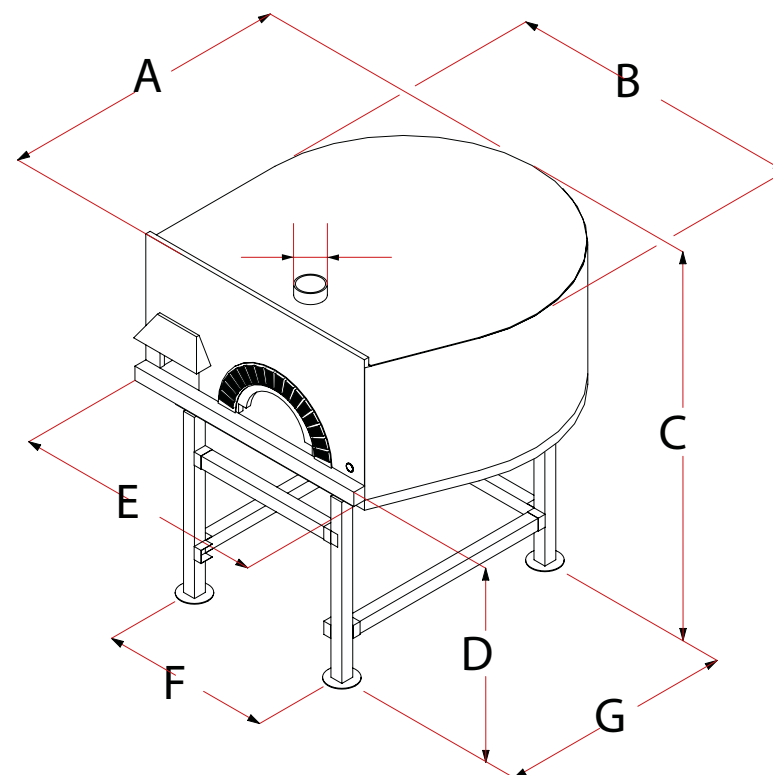
DIMENSIONI - DIMENSIONES	UM	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - PROFUNDIDAD	cm	200	205
B - LARGHEZZA - ANCHO	cm	210	220
C - ALTEZZA - ALTURA	cm	200	200
D	cm	120	120
E	cm	179	190
F	cm	109	115
G	cm	149	149
Sporgenza piedi fascia <i>Sobresalida pies de banda</i>	cm	12	15



MILANO



ROMA



CARATTERISTICHE TECNICHE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELLO - MODELO	UM	Ø 90	Ø 95	Ø 115	Ø 125 New	Ø 125	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura <i>Altura del plano de cocción</i>	cm	120	120	120	120	120	120	120
Larghezza bocca <i>Ancho de la boca</i>	cm	46	54/68	54 / 68	54/68	54/68 / 82	54/68 / 82	54/68 / 82
Consumo corrente <i>Consumo corriente eléctrica</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) <i>Peso total (acabado estándar)</i>	Kg	900	1300	1500	1500	1600	1650	1800
Capienza pizze <i>Capacidad pizzas</i>	n.	4 - 5	5 - 6	7 - 8	8 - 9	8 - 9	10 - 12	13 - 15
Alimentazione <i>Supply</i>		Gas	Legna - Gas <i>Leña - Gas</i>	Legna - Gas <i>Leña - Gas</i>	Gas	Legna - Gas <i>Leña - Gas</i>	Legna - Gas <i>Leña - Gas</i>	Gas
Bruciatore sottopiastra <i>Quemador extra debajo plano de cocción</i>		O	O	O	O	O	O	O

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / Minimum flue dimensions: Ø 20 cm.

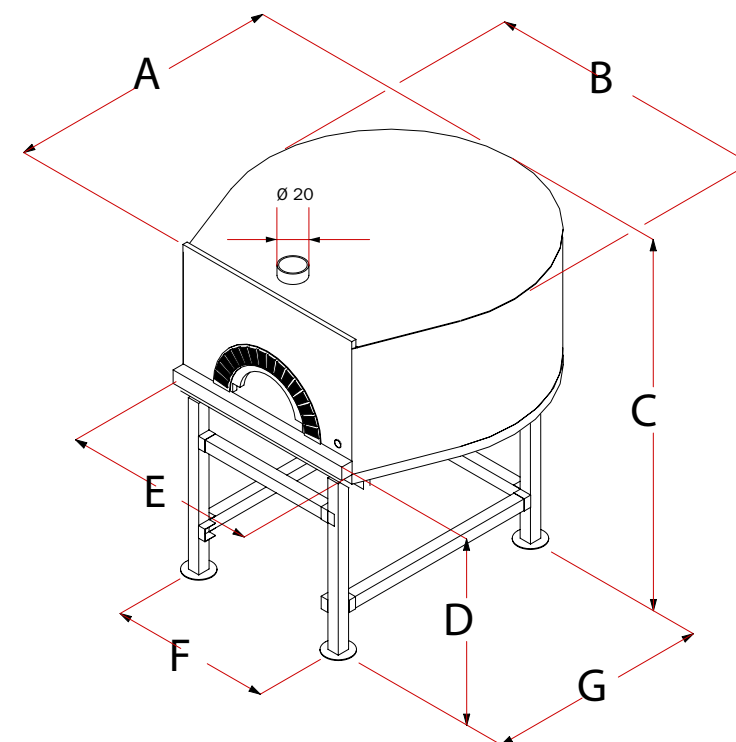
DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 90	Ø 95	Ø 115	Ø 125 New	Ø 125	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - PROFUNDIDAD	cm	150	163	177	177	200	200	200
B - LARGHEZZA - ANCHO	cm	130	152	172	172	195	195	195
C - ALTEZZA - ALTURA	cm	190	190	195	195	200	200	200
D	cm	120	120	120	120	120	120	120
E	cm	92	105	112	112	138	138	138
F	cm	89	94	94	94	116	116	116
G	cm	106	105	135	135	149	149	149
Sporgenza piedi fascia <i>Sobresalida pies de banda</i>	cm	10	17	11	11	10	10	15



MILANO



ROMA



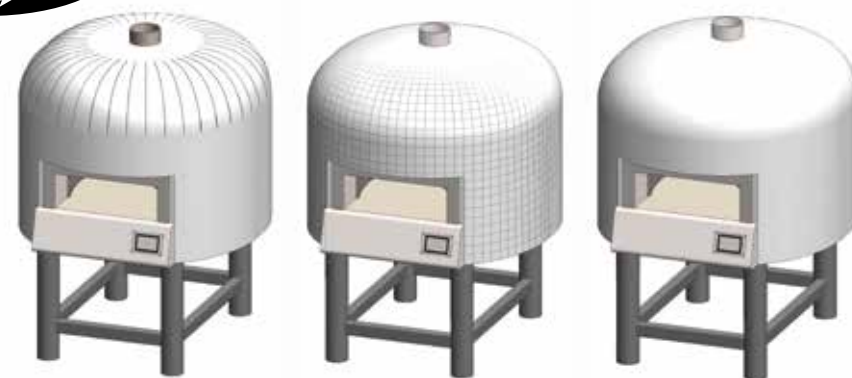


CARATTERISTICHE TECNICHE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELLO - MODELO	UM	Ø 90	Ø 95	Ø 115	Ø 125 New	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura <i>Altura del plano de cocción</i>	cm	110	105/120	105/120	105/120	105/120	105/120
Larghezza bocca <i>Ancho de la boca</i>	cm	46	54/68	54 / 68	54 / 68	54 / 68	54 / 68
Consumo corrente <i>Consumo corriente eléctrica</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura base) <i>Peso total (acabado básico)</i>	Kg	950	1300	1700	1800	2000	2100
Capienza pizze <i>Capacidad pizzas</i>	n.	4 - 5	5 - 6	7 - 8	8 - 9	10 - 12	13 - 15
Alimentazione <i>Supply</i>		Gas	Legna - Gas <i>Leña - Gas</i>	Legna - Gas <i>Leña - Gas</i>	Gas	Legna - Gas <i>Leña - Gas</i>	Gas
Bruciatore sottopiastra <i>Quemador extra debajo plano de cocción</i>		O	O	O	O	O	O

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / Dimensiones mínimas de la chimenea: Ø 20 cm.

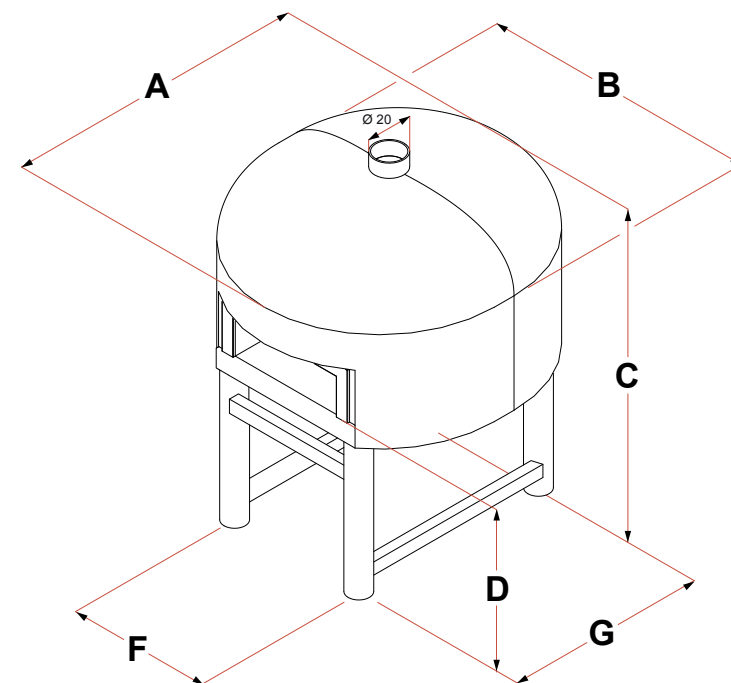
DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 90	Ø 95	Ø 115	Ø 125 New	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - PROFUNDIDAD	cm	158	180	187	187	220	220
B - LARGHEZZA - ANCHO	cm	138	160	174	174	200	200
C - ALTEZZA - ALTURA	cm	200	200-220	200-220	200-220	200-220	200-220
D	cm	110	105-120	105-120	105-120	105-120	105-120
F	cm	109	109	109	109	116	116
G	cm	105	105	135	135	149	149



NAPOLI / SPICCHIO

NAPOLI / MOSAICO

NAPOLI / BASE



FORNO TRADIZIONALE - HORNO TRADIZIONALE

Mod. T

Forme disponibili . Formas disponibles

CARATTERISTICHE TECNICHE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PIANO COTTURA - QUEMADOR	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180x140
Altezza piano di cottura <i>Altura del plano de cocción</i>	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca <i>Ancho de la boca</i>	cm	54	54/68/82	54/68/82	54/68/82	54/68/82
Peso totale (finitura base) <i>Peso total (acabado básico)</i>	Kg	1600	1700	1800	1900	2200
Capienza pizze <i>Capacidad pizzas</i>	n.	5 - 6	7 - 8	10 - 12	13 - 15	14 - 16

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / Dimensiones mínimas de la chimenea: Ø 20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONES	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180x140
A - PROFONDITÀ - PROFUNDIDAD	cm	155	175	185	200	230
B - LARGHEZZA - ANCHO	cm	150	165	180	195	180
C - ALTEZZA - ALTURA	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 <i>Sobresalida de los pies delanteros</i>	cm	5	20	18	9	9

Forno "cavallo di battaglia" della MAM. Creato negli anni '70 e successivamente modificato per migliorarne le prestazioni, è ancora oggi il forno più conosciuto e apprezzato dai pizzaioli di tutto il mondo.

Ideale per pizzerie che intendono mantenere la tradizione del forno statico senza rinunciare a un'ottima qualità di cottura.

Horno "caballo de batalla" de MAM. Creado en los años 70 y posteriormente editado para mejorar sus prestaciones, sigue siendo hoy en día el horno más conocido y apreciado por pizzeros de todo el mundo.

Ideal para pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin sacrificar una excelente calidad de cocción.

APPROVATO

VERA PIZZA



Napoletana

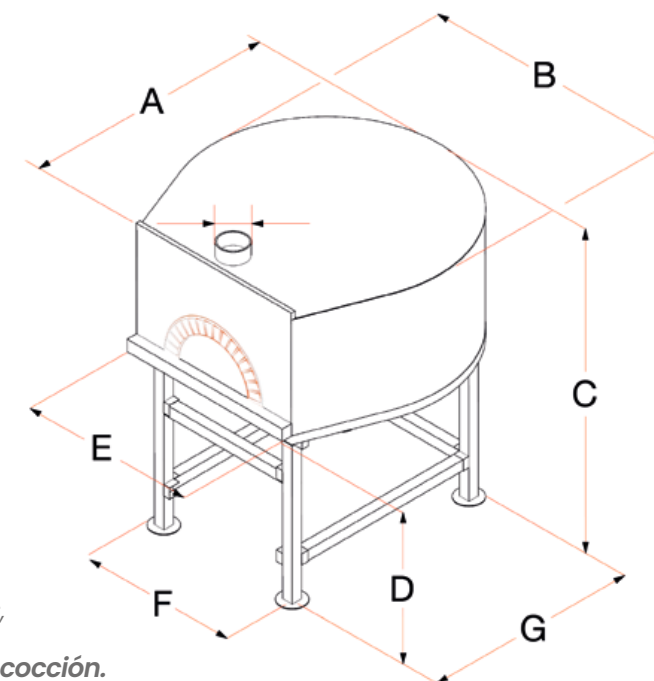
APPROVED



MILANO



ROMA



CARATTERISTICHE TECNICHE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PIANO COTTURA - QUEMADOR	UM	Ø 80	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 170x140
Altezza piano di cottura <i>Altura del plano de cocción</i>	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca <i>Ancho de la boca</i>	cm	46	46	54/68	54/68/82	54/68/82
Peso totale (finitura base) <i>Peso total (acabado básico)</i>	Kg	600	800	900	1000	1300
Capienza pizze <i>Capacidad pizzas</i>	n.	3 - 4	4 - 5	7 - 8	10 - 12	13 - 14

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / Dimensiones mínimas de la chimenea: Ø 20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONES	UM	75 x 80	100x100	120x120	140x140	170x170
A - PROFONDITÀ - PROFUNDIDAD	cm	117	150	163	177	205
B - LARGHEZZA - ANCHO	cm	104	130	152	172	172
C - ALTEZZA - ALTURA	cm	190	190	190	190	190
D	cm	120	120	120	120	120
E	cm	92	92	112	112	112
F	cm	70	89	109	94	94
G	cm	88	106	105	135	135
Sporgenza piedi fascia <i>Sobresalida pies de banda</i>	cm	12	12	17	13	13

Forno con piano di cottura e isolante di spessore inferiore rispetto al forno tradizionale.

Concepito per incontrare le esigenze di chi ha spazi limitati e cerca un forno meno costoso e più compatto.

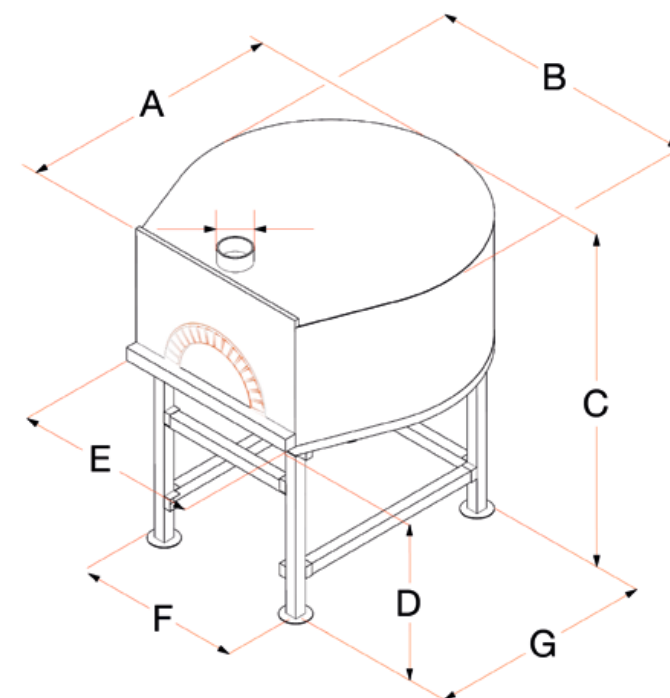
Horno con plano de cocción y aislamiento de mejor espesor respecto al horno tradicional.

Concebido para satisfacer las necesidades de quién cuenta con espacios limitados y que busca un horno menos costoso y más compacto.



MILANO

ROMA



CARATTERISTICHE TECNICHE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PIANO COTTURA - QUEMADOR	UM	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
Altezza piano di cottura <i>Altura del plano de cocción</i>	cm	105/120	105/120	105/120	105/120
Larghezza bocca <i>Ancho de la boca</i>	cm	46	54/68	54/68	54/68
Peso totale (finitura base) <i>Peso total (acabado básico)</i>	Kg	800	1100	1300	2000
Capienza pizze <i>Capacidad pizzas</i>	n.	4 - 5	7 - 8	10 - 12	13 - 15

APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletana

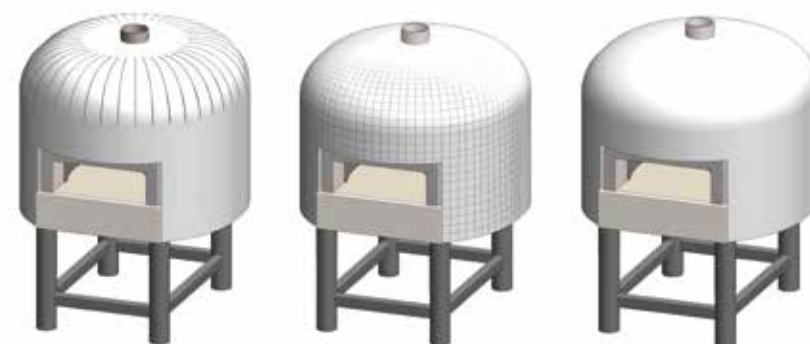
APPROVED

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / Dimensiones mínimas de la chimenea: Ø 20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONES	UM	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
A - PROFONDITÀ - PROFUNDIDAD	cm	158	180	187	220
B - LARGHEZZA - ANCHO	cm	138	160	174	200
C - ALTEZZA - ALTURA	cm	200	200 - 220	200 - 220	200 - 220
D	cm	110	105 - 120	105 - 120	105 - 120
F	cm	810	109	109	115
G	cm	106	105	105	149

La peculiarità dei forni prefabbricati MAM e l'intramontabile forma napoletana a Cupola uniti in un connubio di eleganza e carattere, sostanza e armonia.

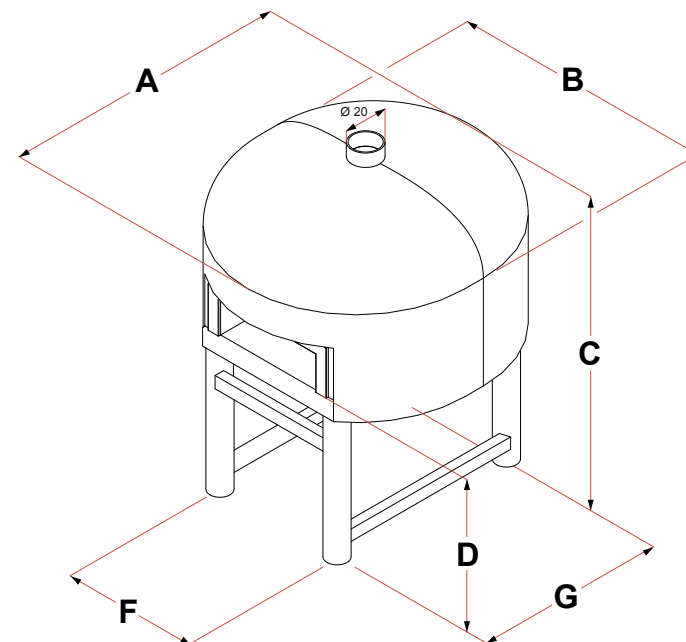
La peculiaridad de los hornos prefabricados MAM y la forma napolitana atemporal a Cúpula unidos en un matrimonio de elegancia y carácter, sustancia y armonía.



NAPOLI / SPICCHIO

NAPOLI / MOSAICO

NAPOLI / BASE



CARATTERISTICHE TECNICHE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PIANO COTTURA - QUEMADOR	UM	Ø 80	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
Altezza piano di cottura <i>Altura del plano de cocción</i>	cm	110	120	120	120	120
Larghezza bocca <i>Ancho de la boca</i>	cm	46 M	46	54/68	54/68	54/68
Peso totale (finitura base) <i>Peso total (acabado básico)</i>	Kg	600	800	1100	1300	2000
Capienza pizze <i>Capacidad pizzas</i>	n.	2 - 3	4 - 5	7 - 8	10 - 12	13 - 15

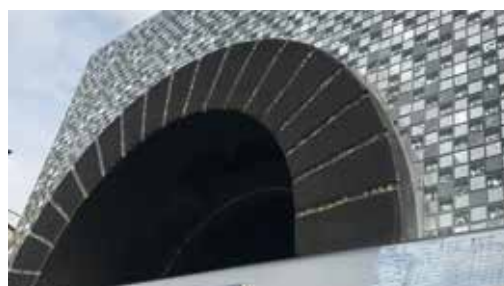
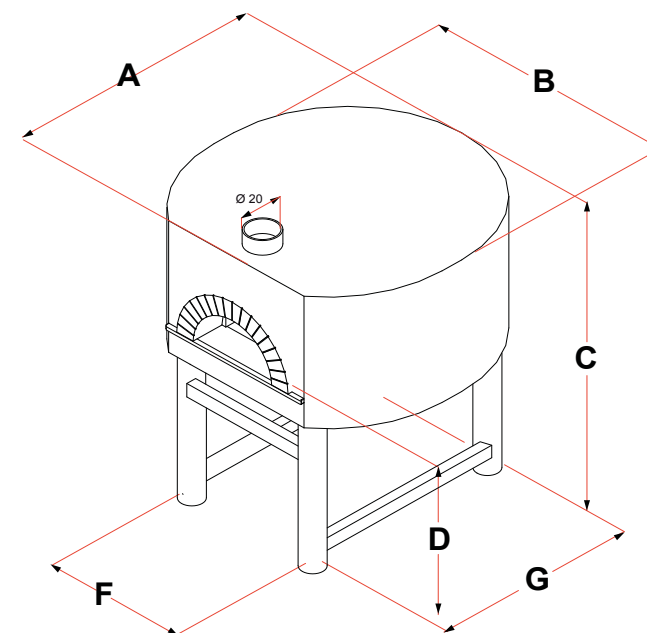
Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / Dimensiones mínimas de la chimenea: Ø 20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONES	UM	Ø 105	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
A - PROFONDITÀ - PROFUNDIDAD	cm	105	158	180	187	200
B - LARGHEZZA - ANCHO	cm	105	138	160	174	200
C - ALTEZZA - ALTURA	cm	190	200	200	200	200
D	cm	110	120	120	120	120
F	cm	67	810	109	109	115
G	cm	68	106	105	105	149

La qualità e la tradizione dei forni MAM
riproposti con un design innovativo e di tendenza.
*La calidad y tradición de los hornos MAM reeditados
con un diseño innovador y de tendencia.*



TORINO



FORNO A GAS MODULAR FIRE – HORNO MODULAR FIRE A GAS

CARATTERISTICHE TECNICHE – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

RENDIMENTO COMBUSTIBILE EFICIENCIA DE COMBUSTIBLE	80%
CO2	4,5% gpl – 3,4% metano 4.5% lpg – 3.4% Gas metano
PREVALENZA FUMI PREVALENCIA DE HUMOS	Tiraggio naturale – Tiro natural
TEMPERATURA FUMI TEMPERATURA DE HUMOS	200°C
POTENZA TERMICA NOMINALE Kw POTENCIA TERMICA NOMINAL Kw	11 / 17 / 22 / 34
N° BRUCIATORI N° QUEMADORES	2 / 3
ALLACCIAMENTO GAS CONEXIÓN DE GAS	¾ or ½
CATEGORIA CATEGORÍA	II2H3+
REGOLAZIONE DI FABBRICA AJUSTE DE FÁBRICA	Gas metano – Gas metano
TIPO DI COSTRUZIONE TIPO DE CONSTRUCCIÓN	A1 – B1IBS
PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO PRESIÓN DE CONEXIÓN	G 30-31 = 30-37 m/bar G 20 = 20 m/bar
CONSUMO GAS COMPLESSIVO CONSUMO TOTAL DE GAS	Gas GPL / Gas propano = Kg/h 2:00 Gas metano / Gas metano = m3/h 3:00
ALLACCIAMENTO ELETTRICO CONEXIÓN ELÉCTRICA	220-230 Volt / 50 Hz – 100 Watt

UNICO E AFFIDABILE

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 unita a un'estrema facilità di utilizzo.

Il MODULAR FIRE è un bruciatore atmosferico interamente realizzato in Italia con una potenza termica che va da 5 kw a 34 kw e pertanto non necessita né di ventole spesso rumorose né di permessi da parte dei vigili del fuoco. Il bruciatore è posizionato direttamente sul piano all'interno della camera di cottura sul lato sinistro o destro.

L'Azienda MAM rilascia la Certificazione CE (Europea) e la garanzia completa solo sui forni e/o bruciatori da lei prodotti, venduti e installati e fornisce un efficiente servizio tecnico post-vendita.

UNICO Y DE FIAR

La Empresa MAM, gracias al proyecto original del primer quemador de gas, ha revolucionado la cocción de alimentos dentro del horno de pizza. Los hornos MAM equipados con un quemador de gas garantizan una cocción homogénea combinada a una extrema facilidad de uso.

El MODULAR FIRE es un quemador atmosférico fabricado enteramente en Italia, con una potencia térmica que va desde los 5 kw hasta los 34 kw y por tanto no necesita tampoco de ventiladores a menudo ruidosos o permisos de las Autoridades. El quemador se coloca directamente sobre la base dentro de la cámara de cocción, en el lado izquierdo o derecho.

La Empresa MAM emite la Certificación CE (Europea) y la garantía completa solo en hornos y/o quemadores fabricados, vendidos e instalados por la misma y proporciona un eficiente servicio técnico post-venta.



I VANTAGGI

- Ideale per ridurre i costi di gestione: con l'innovativa preaccensione automatica il forno si può accendere automaticamente senza la presenza di un operatore.
- Fiamma pulsata ad effetto legna per una cottura omogenea senza sbalzi di calore. La temperatura può essere regolata e visualizzata in modo semplice e veloce.

RIDUZIONE DEI CONSUMI

- Grazie alla fiamma modulare è possibile ridurre sensibilmente i consumi regolando l'uso del combustibile in funzione delle effettive esigenze di cottura. 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

- Riducendo lo spazio riservato alla combustione, a parità di dimensioni esterne, è possibile aumentare lo spazio di cottura e cuocere fino a 3 pizze in più.

MAI PIÙ FULIGGINE!

- Pulizia e igiene garantiti dalla combustione del gas GPL o Metano che non sporca l'interno del forno e non disperde fuliggine in atmosfera.
- Abbattimento dei costi legati all'approvvigionamento e allo stoccaggio della legna e alla pulizia della canna fumaria.

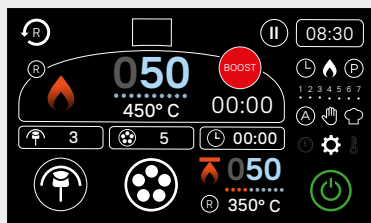
BRUCIATORI DEPOTENZIATI

- Con i nuovi bruciatori depotenziati a 17 kw si possono inserire anche 2 forni nello stesso ambiente senza superare il limite di legge di 34 kw.

IL PROGETTO MODULAR FIRE

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

DISPLAY



Temperatura forno, temperatura impostata di cottura, funzionamento automatico/manuale, barra potenza fiamma, orologio, preaccensione programmata con timer, booster temporizzato.

Temperatura del horno, temperatura de cocción, funcionamiento automático/manual, barra de potencia de llama, reloj, pre-encendido programado con temporizador, booster temporizado.



LAS VENTAJAS

- Ideal para reducir costes de gestión: con el innovador pre-encendido automático el horno se puede encender automáticamente sin la presencia de un operador.
- Llama pulsada de efecto leña para una cocción uniforme sin fluctuaciones de calor. La temperatura se puede ajustar y visualizar de forma rápida y sencilla.

REDUCCIÓN DEL CONSUMO

- Gracias a la llama modular es posible reducir significativamente el consumo, regulando el uso de combustible según las necesidades reales de cocción. A falta de pedidos el quemador se puede bajar o incluso apagar, para luego volver a encenderlo cuando lleguen nuevos pedidos.

MÁS ESPACIO PARA TUS PIZZAS

- Reduciendo el espacio reservado para la combustión, con la misma dimensiones exteriores, es posible aumentar el espacio para cocinar y hornear hasta 3 pizzas más.

¡NO MÁS HOLLÍN!

- Limpieza e higiene garantizadas por la combustión de gas GLP o Gas metano que no ensucia el interior del horno y no desprende hollín en la atmósfera.
- Reducción de costos relacionados con adquisición y almacenamiento de leña y limpieza de chimeneas.

QUEMADORES CON POTENCIA REBAJADA

- Con los nuevos quemadores con potencia rebajada a 17 kw se pueden colocar incluso 2 hornos en el mismo ambiente sin exceder el límite legal de 34 kw.

EL PROYECTO MODULAR FIRE

- El quemador Modular Fire fue diseñado y fabricado en colaboración con un fabricante de quemadores líder mundial y está aprobado por IMQ directamente para los hornos MAM.
- El horno está equipado con una unidad de control avanzada, especialmente diseñada para una cocción homogénea y un bajo consumo respetando el medio ambiente.

NUOVO SISTEMA DI DEPURAZIONE FUMI E FULIGGINE PER FORNI A LEGNA DA PIZZERIA.

Apparecchiatura in grado di abbattere tutte le particelle di fuliggine che si liberano dalle canne fumarie di pizzerie, eliminando così l'inquinamento atmosferico e il pericolo d'incendio derivanti dalla combustione della legna.

Il filtraggio avviene utilizzando l'elemento più semplice ed efficace esistente in natura: l'acqua.

Grazie alla funzione di ricircolo il sistema di depurazione consente di limitare notevolmente la quantità di acqua utilizzata.

NUEVO SISTEMA DE DEPURACIÓN DE HUMOS Y HOLLÍN PARA HORNOS DE LEÑA EN PIZZERÍA.

Sistema capaz de descomponer todas las partículas de hollín que se desprenden de los conductos de humo de la pizzería, eliminando así la contaminación atmosférica y el peligro de incendio derivado de la combustión de la leña.

El filtrado se realiza mediante el elemento más sencillo y eficaz existente en la naturaleza: el agua. Gracias a la función de recirculación, el sistema de depuración permite limitar significativamente la cantidad de agua utilizada.



FORNI PER PIZZERIA DAL 1960

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



HORNOS PARA PIZZERÍA DESDE 1960

EL CALOR ADECUADO PARA UNA PIZZA ÚNICA

REV 001

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