

LINEA CASA - DOMESTIC LINE



**FORNO PREFABBRICATO SEMI PROFESSIONALE
PER USO DOMESTICO - LEGNA E GAS**

**WOOD AND GAS - PREFABRICATED
SEMI PROFESSIONAL OVEN FOR DOMESTIC USE**

WWW.MAMFORNI.IT



ITALIAN PRODUCT ITALIAN TECHNOLOGY ITALIAN TASTE





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...

It keeps the heat very well and thanks to this, the oven can be also used the following day (no need to switch it on) to bake bread, roasted pasta, cakes, fish and so on.

MODENA ITALY CO
TEL 39026

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 spessore 6 cm e non in metallo o altri materiali poveri che riducono la tenuta del calore.

MAM HOME ovens are ready to be used. The ovens are made of vibrated refractory materials for pizzeria. The oven is easy to be positioned, with no need for special permits and it is suitable for domestic use.

MAM oven is entirely handmade in Italy by skilled personnel who have been manufacturing prefabricated ovens for 45 years.

The peculiarity of MAM ovens is the high resistance to temperatures thanks to the high quality materials. The internal part of the oven is made of refractory material 6 cms thick and not of metal, or poor materials that could make it hard to keep the temperature.



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.

WOOD BURNING

It has the same characteristics of the past wood burning ovens that have been used for generations also in private houses to bake PIZZA, BREAD, CAKES, ROASTS, GRILLED MEAT and so on.

THE GAS BURNING

Thanks to the innovatory wood-effect burner it puts tradition, use and cleaning easiness together and it permits to remove soot very easily.

ACCESSORI DISPONIBILI SU RICHIESTA

Mettiamo a disposizione una vasta gamma di accessori utili per utilizzare e personalizzare al meglio il tuo forno

ACCESSORIES AVAILABLE ON DEMAND

We provide a wide range of accessories useful to use and customize your oven at the best.



FORNO HOME TONDO

ROUND HOME OVEN



Il forno HOME TONDO, 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, abbiamo studiato una bocca da 46 cm. (per modelli 80 e 100) ed una bocca da 54 cm. (per modelli 120 e 140).

The ROUND 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 so on besides traditional pizza on the shovel. To get a good compromise between convenience in managing the oven, consumption and heat output, we've devised a door 46cms wide (for models 80 and 100) and a door 54cms wide (for models 120 and 140).



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS				BOCCA DOOR
		LARGHEZZA - WIDTH	LUNGHEZZA - LENGHT	FRONTALE - FRONTAL	PIANO COTTURA BAKING TOP	
TO 80	75x80 cm	116 cm	116 cm	96 cm	110 cm	46 cm
TO 100	100x100 cm	138 cm	148 cm	105 cm	110 cm	46 cm
TO 120	120x120 cm	160 cm	162 cm	120 cm	110 cm	54 cm
TO 140	140x140 cm	170 cm	174 cm	108 cm	110 cm	54 cm

FORNO HOME CUPOLA

DOME HOME OVEN



Il forno HOME CUPOLA è caratterizzato da una forma tradizionale e rustica tipica dei forni a legna artigianali. La superficie interamente arrotondata permette di essere personalizzata a piacere. 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, abbiamo studiato una bocca da 46 cm. (per modelli 80 e 100) ed una bocca da 54 cm. (per modelli 120 e 140).

The DOME HOME oven is characterized by a traditional and rural form typical of the artisan wood oven. The fully round surface allows it to be customized to taste. You can bake pans with roasted meats, vegetables, cakes, bread and so on besides traditional pizza on the shovel. To get a good compromise between convenience in managing the oven, consumption and heat output, we've devised a door 46cms wide (for models 80 and 100) and a door 54cms wide (for models 120 and 140).



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS				BOCCA DOOR
		LARGHEZZA - WIDTH	LUNGHEZZA - LENGHT	FRONTALE - FRONTAL	PIANO COTTURA BAKING TOP	
TC 80	75x80 cm	116 cm	116 cm	96 cm	110 cm	46 cm
TC 100	100x100 cm	138 cm	148 cm	105 cm	110 cm	46 cm
TC 120	120x120 cm	160 cm	162 cm	120 cm	110 cm	54 cm
TC 140	140x140 cm	170 cm	174 cm	108 cm	110 cm	54 cm

FORNO HOME CUBO

CUBO HOME OVEN



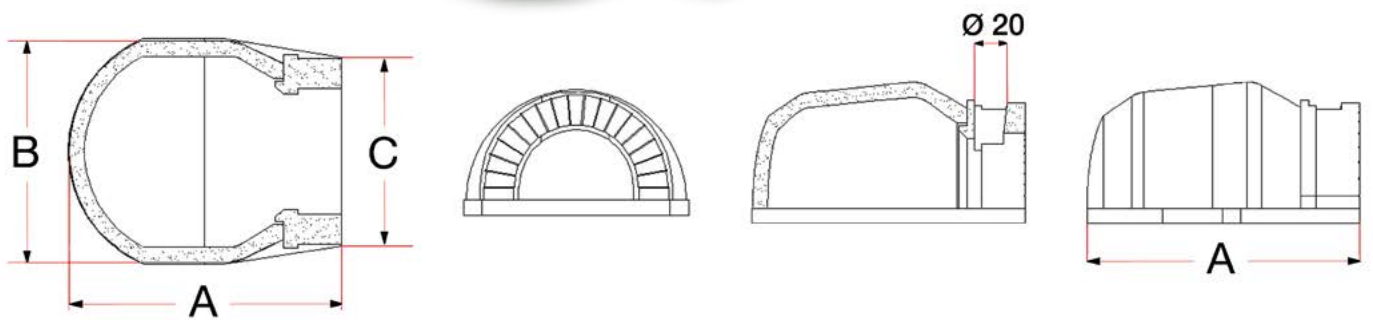
Il forno HOME CUBO, dalla forma squadrata è ideale per essere inserito nelle cucine spaziose, nei cortili o nei porticati attrezzati. Si possono cuocere teglie di arrostiti, verdure, dolci, pane ecc. oltre alle classiche pizze in pala. Per un buon compromesso tra comodità di gestione del forno, consumi ed uscita di calore, abbiamo studiato una bocca da 46 cm.

The CUBO HOME oven, with its squared shape is ideal to be placed or embedded into spacious kitchens, in courtyards and equipped porticos. You can bake pans with roasted meats, vegetables, cakes, bread and so on besides traditional pizza on the shovel. To get a good compromise between convenience in managing the oven, consumption and heat output, we've devised a door 46cms wide.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS			PESO WEIGHT	BOCCA DOOR
		LARGHEZZA - WIDTH	LUNGHEZZA - LENGHT	PIANO COTTURA BAKING TOP		
CU 80	75x80 cm	105 cm	116 cm	110 cm	400 Kg	46 cm
CU 100	100x100 cm	151 cm	131 cm	110 cm	600 Kg	46 cm



I forni HOME SFIZIO vi garantiscono la più alta affidabilità per tutti i tipi di impiego. Verranno forniti: cupola, piani cottura in bocca (tutto in cemento e 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, arrostiti, pasta al forno, verdure, pesce, carne, torte ecc. le prestazioni sono simili ad un vero forno professionale da pizzeria. Tali componenti 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 will ensure the highest reliability for all types of use. Mam will provide the customers with the dome, the baking surfaces and the door (made of cement and refractory material), smoke junction and sheet door for closing of the oven door, all in one kit easy to assemble. You can bake pizzas, bread, roasted pasta, vegetables, fish, cakes, bread, meat and so on. Performances are similar to a real professional oven for pizzeria. These components must be assembled on a brickwork base previously manufactured by the customer and afterwards insulated at the restaurant. In addition to the oven the materials for the upper insulation are available (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.

The company M.A.M. was established in 1952, and was originally a metalworking company. Its founder, Cav. Aurelio Malaguti, devised his first wood-burning oven for pizzerias in the 1960s and it is still operating today in Pizzeria Nelson in Modena. Over the years, without changing the winning formula with which it was designed, and adding new technologies, M.A.M. oven has 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.



Il calore giusto
per una pizza unica!



The right heat
for a unique pizza!

M.A.M. snc

Via C. Angiolieri, 28-34

41123 Modena (Italy)

Tel. +39 059 330219 - 330189

Fax +39 059 334521



P. IVA 02170610360



www.mamforni.it
mam@mamforni.it

