

Il calore giusto per una pizza unica!



Modena
since 1960

FORNI PER PIZZERIA
FOURS À PIZZA POUR PIZZERIAS



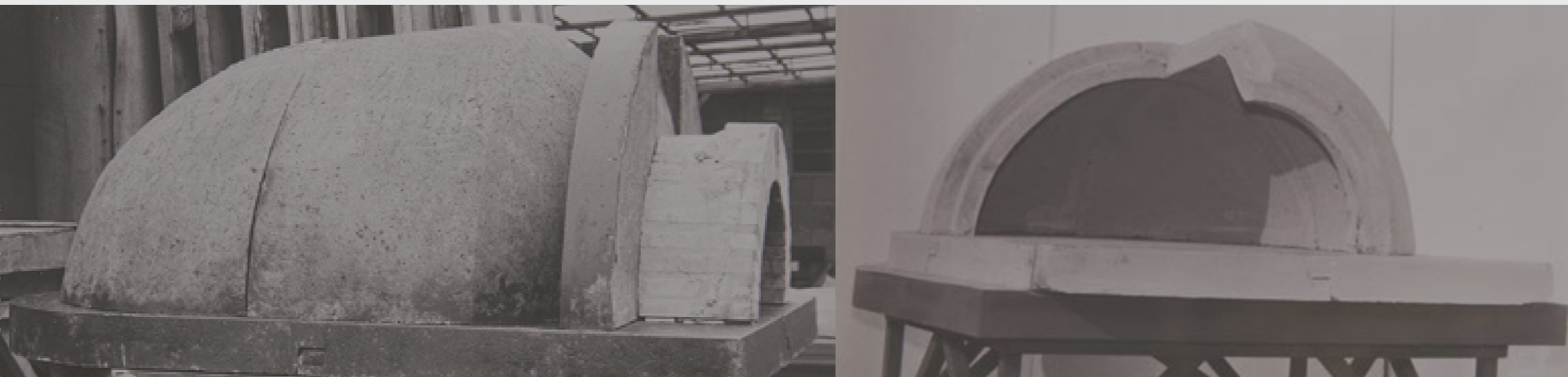


STORIA

HISTOIRE

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.

*La société **M.A.M.** est née en 1952 en tant qu'entreprise métallurgique et mécanique de transformation. Dans les années 60, M. Aurelio Malaguti a inventé le premier four à pizzas à bois, qui de nos jours fonctionne toujours dans la pizzeria Nelson à Modène. Au fil des années, tout en gardant la formule gagnante avec laquelle le four à pizzas M.A.M. a été conçu, il a su d'adapter aux **nouvelles technologies**, jusqu'à devenir un **produit leader aussi bien en Italie que dans le monde entier**. M.A.M. propose également un service après-vente de qualité.*



Scegli il forno più adatto a te!

Choisissez le four le plus adapté

🕒 Finitura Mosaico - Finition Mosaïque



NAPOLI NAPOLI



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

La forme change, mais pas le contenu. Ce four est idéal pour ceux qui désirent avoir le four à coupole typiquement Napolitain.




Finitura Verniciata - Finition vernis 🕒



■ Rosso - Rouge ■ Giallo - Jaune ■ Bianco - Blanc ■ Blu - Bleu ■ Oro - Or ■ Argento - Argent

Scegli il forno più adatto a te!

Choisissez le four le plus adapté

 Finitura Mosaico Palladiana - Finition Mosaïque Palladiane



 Verde Guatemala / Vert Guatemala  Nero - Noir  Scabos / Sable  Bianco - Blanc  Travertino / Travertin  Rosso - Rouge

CUPOLA

CUPOLA



Ideale per chi vuole personalizzare il forno con materiali, pitture e stucchi adatti al proprio locale.

Idéal pour ceux qui souhaitent personnaliser le four avec des matériaux tel que, des peintures ou des enduits particuliers, mosaïque de façon à l'intégrer parfaitement à l'environnement où il sera placé.



Finitura Standard - Finition Standard 



Scegli il forno più adatto a te!

Choisissez le four le plus adapté

○ Finitura Standard – Finition Standard



STANDARD STANDARD

BOCCA
BOUCHE 1



2 BOCHE
BOUCHES



Finitura Standard – Finition Standard ○

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

Idéal pour ceux qui souhaitent revêtir ou intégrer le four aux couleurs du local où il sera placé.



Scegli il forno più adatto a te!

Choisissez le four le plus adapté

● *Novità* Finitura Picasso – *Nouvelle Finition Picasso*



TORINO

TORINO



Forma ideale arrotondata per poter essere lasciato a vista, verniciato del colore desiderato, anticato con effetto ruggine o rivestito con mosaico, Possibilità di richiederlo anche nella versione rotante

Forme idéalement arrondie pour être laissée visible vernis et peint de la couleur souhaitée, vieilli et aspect rouillé ou revêtu de mosaïque disponible également en version plateau rotatif.



Finitura Mosaico – *Finition Mosaïque* ●



PIANO ROTANTE

FOUR À PLATEAU ROTATIF

Per chi vuole la facilità d'uso ed un risparmio nell'utilizzo.
Conçu pour ceux qui désirent avoir un équipement facile à utiliser et réduire la consommation d'énergie.

Ideale per locali con elevata produzione di pizze o che vogliono aumentare la produttività senza aumentare il personale facendo meno fatica e migliorando il proprio prodotto.

Il forno rotante è semplice da programmare ed adattabile a qualsiasi esigenza. La rotazione del piano di cottura vi permetterà di avere una temperatura omogenea in tutto il piano; in questo modo le pizze verranno cotte in maniera uniforme. Grazie a questo meccanismo, non sarà più necessario girare le pizze una volta infornate, ma basterà sfornarle non appena saranno cotte (ottimizzando il lavoro del pizzaiolo).

Ce four est parfait pour les restaurants qui produisent un nombre élevé de pizzas ou qui veulent améliorer le produit final et augmenter la productivité sans pour autant augmenter le personnel.

Notre four à plateau rotatif est simple à programmer et peut s'adapter aux différentes exigences du client. Il assure un haut rendement et une consommation minimale même en cas d'utilisation intensive. La rotation du plateau de cuisson maintient la température homogène sur toute la surface, ce qui permet une cuisson uniforme des pizzas. Grâce à ce système, il n'est plus nécessaire de déplacer les pizzas; il suffit de les sortir du four lorsqu'elles sont cuites, ce qui optimise le travail du pizzaiolo.



1 BOCCA
BOUCHE



2 BOCHE
BOUCHES



FORNO STATICO

FOUR STATIQUE

Per chi NON vuole abbandonare la tradizione.
Conçu pour ceux qui ne veulent pas renoncer à la tradition.



1 BOCCA
BOUCHE

Questo forno è considerato il cavallo di battaglia della ditta M.A.M., è stato creato negli anni '70 poi modificato per migliorare ancora di più le sue prestazioni, è ancora tutt'oggi il forno più conosciuto e apprezzato dai pizzaioli di tutto il mondo. **Ideale per pizzerie che vogliono mantenere la tradizione del forno statico non rinunciando ad un'ottima qualità di cottura.**

Ce four est considéré comme le cheval de bataille de la société MAM. Il a été créé dans les années 70, puis modifié au fil des années pour améliorer sans cesse ses performances. Aujourd'hui il est devenu le four le plus connu et apprécié des pizzaiolos du monde entier. Ce four est idéal pour les restaurants qui souhaitent maintenir la tradition du four statique sans pour autant sacrifier l'excellente qualité de cuisson.

Bruciatori per 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	GAS METANO	GAS GPL	PELLETS
1 kg = 3,7 kW	1 M ³ = 9,5 KW	1 KG = 13,1 KW	1 kg = 4,9 kW

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

Brûleurs pour cuisson

À BOIS

Méthode de cuisson traditionnelle.
11,5 KW



À GAZ

Méthode de cuisson plus propre, simple et
respectueuse de l'environnement.
17 / 22 / 34 KW



COMBINÉ

Le FOUR COMBINÉ permet de garder l'excellente qualité de cuisson du four à bois tout en
offrant l'avantage du four à gaz, de pouvoir régler la température et programmer le four à
l'aide d'un thermostat et d'un système de pré-allumage automatique.

34 KW



RENDU MOYEN DES COMBUSTIBLES

À BOIS	MÉTHANE GAZ NATUREL	GAZ GPL	GRANULÉS
1 KG = 3,7 KW	1 M ³ = 9,5 KW	1 KG = 13,1 KW	1 KG = 4,9 KW

A la demande des installateurs nous pouvons fournir l'étude des fumées pratiquée par IMQ sur la base standard DIN 18891

54 cm

BOCCA STANDARD 54

BOUCHE STANDARD 54

La bocca più usata, grazie alle sue dimensioni ridotte consente un minor consumo. *La bouche la plus utilisée: grâce à ses petites dimensions garantit une consommation réduite.*



Mattoni - Briques



Nera - Noir



Inox - Inox



Nera verniciata - Noir vernis

82 cm

BOCCA GENOVA 82

BOUCHE GENOVA 82

Per pizze giganti o farinata. *Pour des pizzas géantes ou la socca.*



Mattoni - Briques

68 cm

BOCCA DESIGN 68

BOUCHE DESIGN 68

Per locali moderni. *Pour des locaux modernes.*



Nera - Noir



Inox - Inox



FORNO ROTANTE

Il forno rotante è stato creato per locali che anno una alta produzione di pizze o per locali che vogliono aumentare la produttività senza aumentare il personale facendo meno fatica e migliorando il proprio prodotto. abbiamo ideato 2 tipologie di forni rotanti.

Rotante 2 bocche, è stato ideato per facilitare l'inserimento e la gestione della legna e della cenere facendo sì che si veda la fiamma dall'esterno disponibile in 2 misure Ø 135 e Ø 145 dotato di quadro comando touch di ultima generazione.

Rotante 1 bocca: Il forno rotante 1 bocca è più compatto, ma grazie alla sua curata progettazione permette un utilizzo prolungato, ad un costo di gestione bassissimo. Possibilità di avere doppio bruciatore platea cielo.

A parità di ingombro esterno si può scegliere tra 3 misure di piano cottura: Ø 125 Per chi sceglie il forno solo a legna, perché si ha più spazio per la legna. Ø 135 Per chi sceglie il forno combinato o solo gas, poiché rimane più spazio per le pizze. Ø 145 Per chi sceglie il forno solo a gas. Le dimensioni Ø 115 cm o Ø 95 sono per locali di piccole dimensioni o per chi ha problemi di spazio.

FOUR A PLATEAU ROTATIF

Le four à plateau rotatif a été créé pour des locaux ayant besoin d'une production élevée de pizzas ou pour des locaux qui veulent augmenter la productivité sans augmenter le personnel. Ce système permet d'améliorer le produit fini, avec une grande facilité d'utilisation. Pour cela nous avons créé deux modèles de four à plateau rotatif.

Le modèle à **deux bouches** a été conçu pour faciliter l'insertion, la gestion du bois, de la cendre et voir la flamme de l'extérieur. Disponible en deux dimensions Ø 135cm et Ø 145cm équipé du panneau de commande tactile de dernière génération.

Le four à plateau rotatif à **une bouche** est plus compact. Grâce aux soins apportés à sa conception, ce four peut être utilisé intensivement à des coûts d'exploitation très bas. En option il est possible d'intégrer un brûleur gaz supplémentaire directement sous le plateau tournant, tout en conservant les mêmes dimensions extérieures. L'avantage de ce double brûleur est de gérer indépendamment la température du plateau rotatif de celle du dôme du four. Cette option de brûleur sous plateau permet de maintenir une température précise sans fluctuation même en cas de production intensive.

Avec les mêmes dimensions extérieures, vous pouvez choisir entre trois capacités de cuisson. Le modèle Ø125cm est idéal pour ceux qui préfèrent un fonctionnement 100% bois en raison de son compartiment bois plus grand. Le modèle Ø135cm mixte bois/gaz dispose d'un espace de cuisson plus important. Le modèle Ø145cm est idéal pour ceux qui préfèrent un fonctionnement 100% gaz. Les modèles Ø 95cm et Ø115cm sont les plus petits de la gamme et sont parfaits pour les locaux disposant de peu d'espace sans pour autant diminuer leur capacité de production.

QUADRI COMANDI - TABLEAU DE COMMANDE

TOUCH - TOUCH

Con questo quadro comandi touch evoluto si può regolare sia la rotazione, sia la gestione automatica e manuale del gas. La velocità di rotazione è completamente regolabile: il tempo di cottura temporizzato tramite un timer vi avvertirà a cottura avvenuta con un segnale acustico. Funzioni di accensione e spegnimento automatico, boost per cottura, Sensore per partenza cottura.

Ce tableau de commande permet de régler aussi bien la vitesse de rotation, pour pouvoir enfourner les pizzas, que la vitesse de rotation pour la cuisson. Le temps de cuisson est réglé à l'aide d'un minuteur qui vous informe quand les pizzas sont cuites. fonction d'allumage et arrêt automatique, fonction boost pour le mode cuisson et capteur pour la rotation avec vitesse de cuisson.



FORNO ROTANTE 2 BOCHE - FOUR ROTATIF À 2 BOUCHES

MODELLO - MODÈLE	UM	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura Hauteur de la sole de cuisson	cm	120	120
Piano di cottura rotante sole de cuisson rotative	cm	Ø 135	Ø 145
Larghezza bocca Largeur de la bouche	cm	54/68/82	54/68/82
Consumo corrente Consommation de courant	Kw Volt	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) Poids total (finition standard)	Kg	2000	2200
Bocche Nombre de bouches	n.	2	2
Capienza pizze Capacité en nombre de pizzas	n.	10 - 12	13 - 15
Lato fiamma Côté flamme		Sinistra o Destra Gauche/Droite	Sinistra o Destra Gauche/Droite
Bruciatore sottoplastra Brûleur sous-plaque		-	•

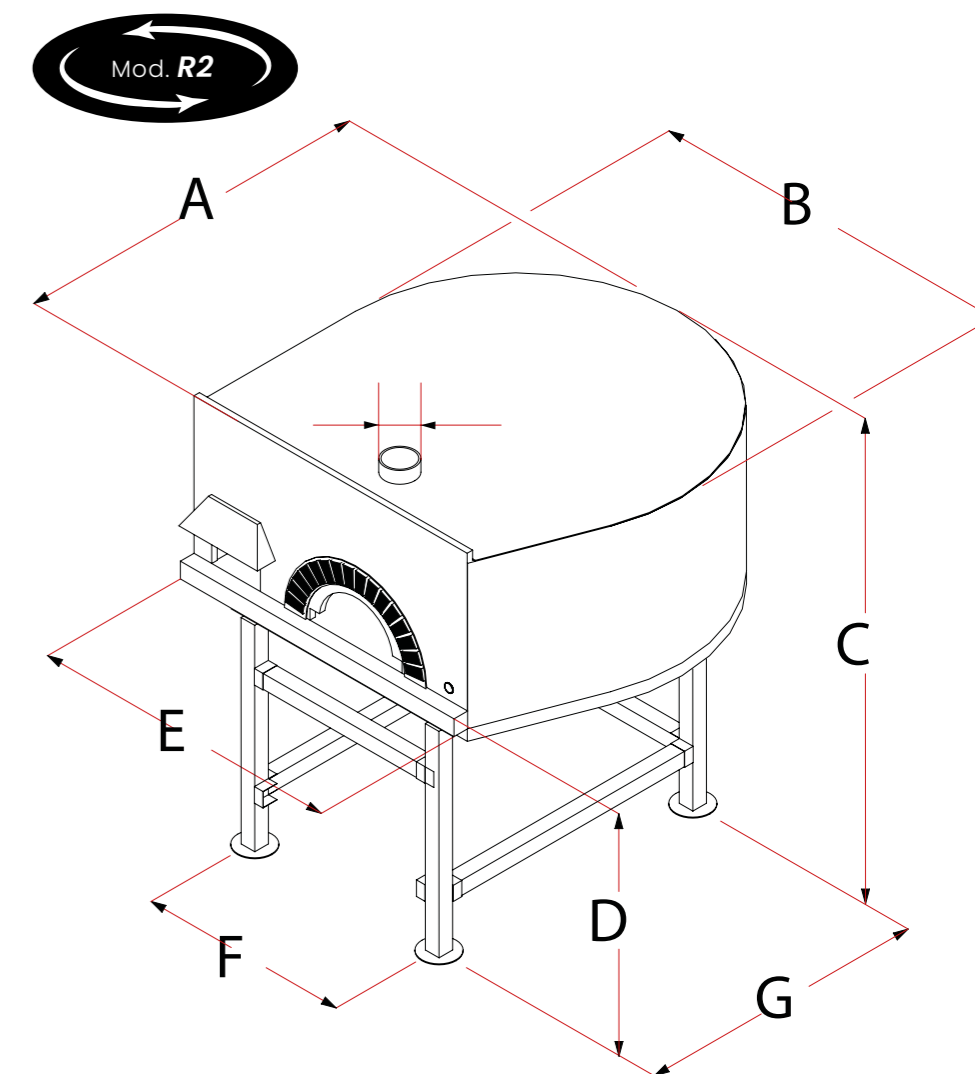
Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	200	205
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	210	220
C - ALTEZZA - HAUTEUR	cm	200	200
D	cm	120	120
E	cm	179	190
F	cm	109	115
G	cm	149	149
Sporgenza piedi fascia Avancée des pieds de la bande	cm	12	15

Forno per locali con elevata produzione di pizze o che intendono aumentare la produttività senza aggiungere altro personale. **Vantaggi:** Minor fatica e migliore qualità del prodotto, con la stessa organizzazione.

Ce four est parfait pour les restaurants qui veulent augmenter leur production sans augmenter le personnel.

Point fort : moins de fatigue, une meilleure qualité du produit fini sans modifier l'organisation du travail.



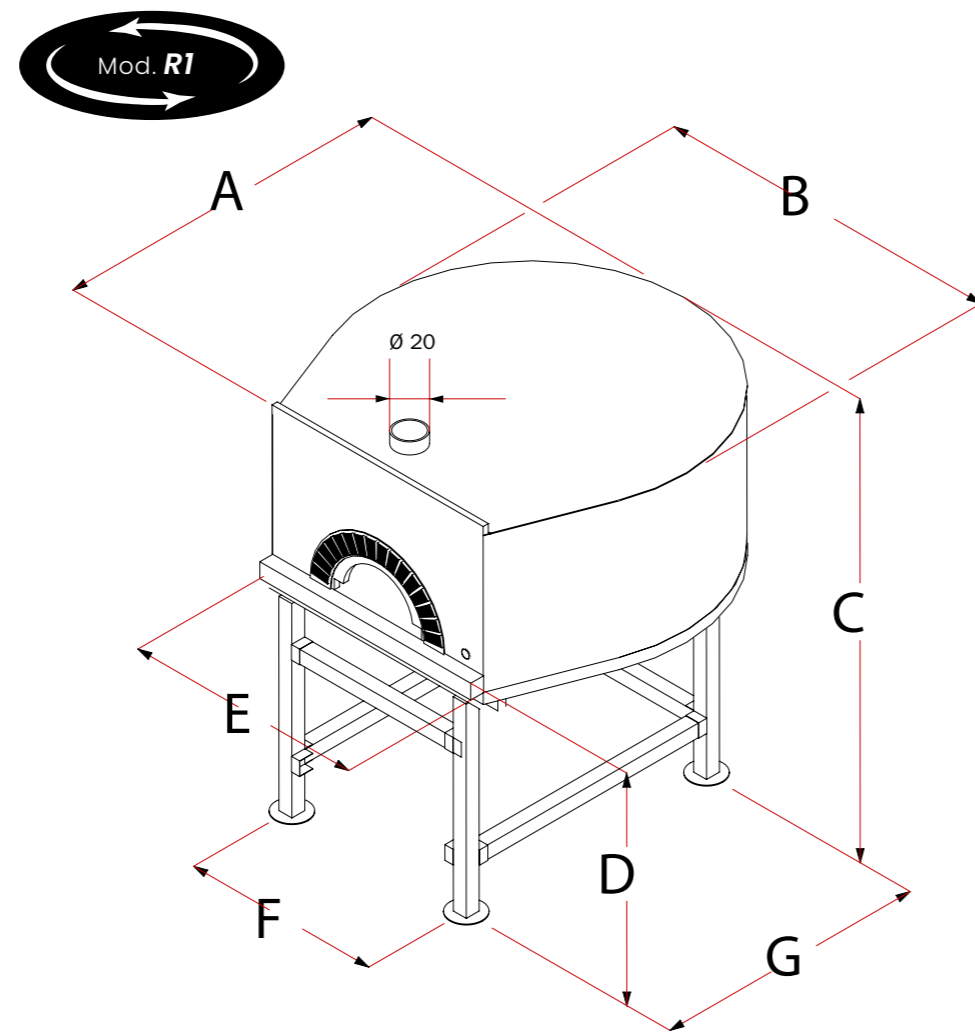
Caratteristiche tecniche

FORNO ROTANTE 1 BOCCA - FOUR A PLATEAU ROTATIF

MODELLO - MODEL	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura <i>Hauteur de la sole de cuisson</i>	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca <i>Largeur de la bouche</i>	cm	54/68	54 / 68	54/68 / 82	54/68 / 82	54/68 / 82
Consumo corrente <i>Consommation de courant</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) <i>Poids total (finition standard)</i>	Kg	1300	1500	1600	1650	1800
Capienza pizze <i>Capacité en nombre de pizzas</i>	n.	5 - 6	7 - 8	8 - 9	10 - 12	13 - 15
Alimentazione <i>Alimentation</i>		Legna - Gas <i>à bois - à gaz</i>	Legna - Gas <i>à bois - à gaz</i>	Legna - Gas <i>à bois - à gaz</i>	Legna - Gas <i>à bois - à gaz</i>	Gas <i>gaz</i>
Buciatore sottopiastra <i>Brûleur sous-plaque</i>		•	•	•	•	•

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / *Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm*

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 125	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - <i>PROFONDEUR</i>	cm	163	177	200	200	200
B - LARGHEZZA - <i>LARGEUR</i>	cm	152	172	195	195	195
C - ALTEZZA - <i>HAUTEUR</i>	cm	190	195	200	200	200
D	cm	120	120	120	120	120
E	cm	105	112	138	138	138
F	cm	94	94	116	116	116
G	cm	105	135	149	149	149
Sporgenza piedi fascia <i>Avancée des pieds de la bande</i>	cm	17	11	10	10	15



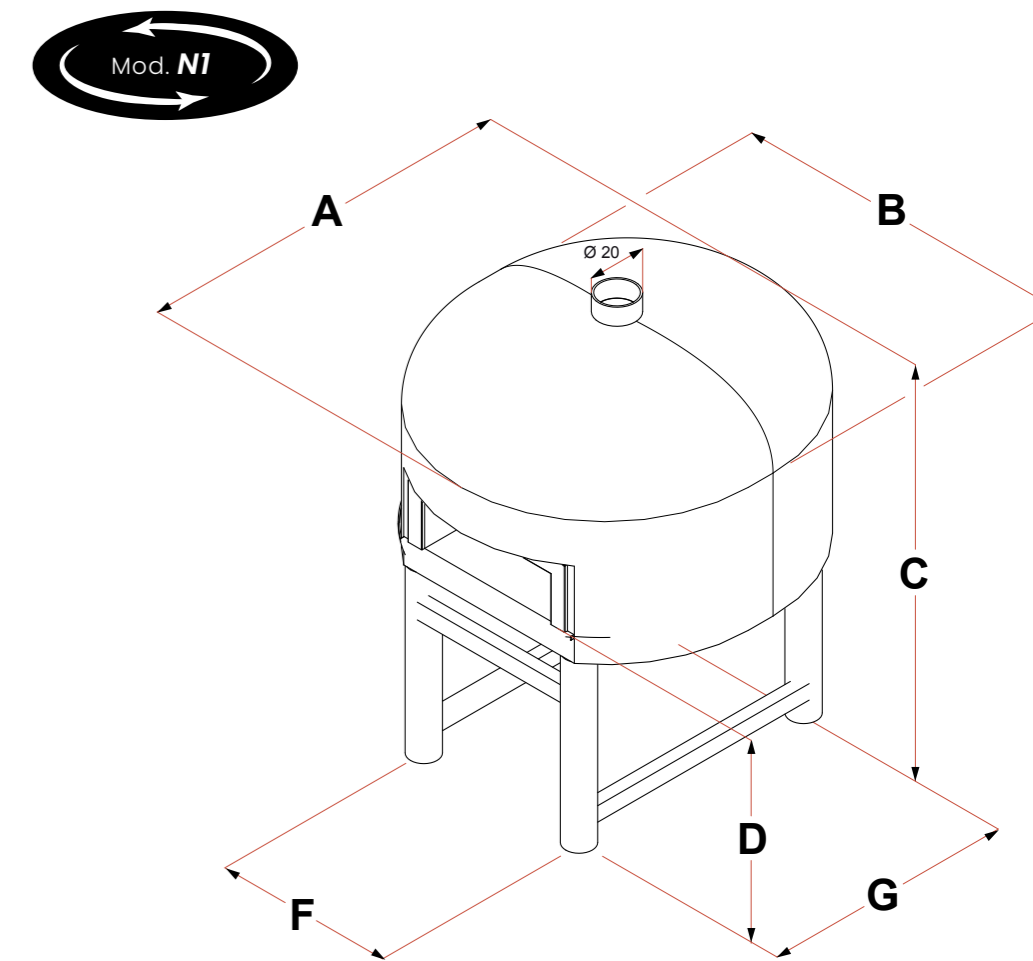
Données Techniques

NAPOLI ROTANTE 1 BOCCA - FOUR ROTATIF NAPOLI À 1 BOUCHE

MODELLO - MODEL	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 135	Ø 145
Altezza piano di cottura <i>Hauteur de la sole de cuisson</i>	cm	105/120	105/120	105/120	105/120
Larghezza bocca <i>Largeur de la bouche</i>	cm	54/68	54 / 68	54 / 68	54 / 68
Consumo corrente <i>Consommation de courant</i>	Kw Volt	0,36 220	0,36 220	0,36 220	0,36 220
Peso totale (finitura standard) <i>Poids total (finition standard)</i>	Kg	1300	1700	2000	2100
Capienza pizze <i>Capacité en nombre de pizzas</i>	n.	5 - 6	7 - 8	10 - 12	13 - 15
Alimentazione <i>Alimentation</i>		Legna - Gas <i>à bois - à gaz</i>	Legna - Gas <i>à bois - à gaz</i>	Legna - Gas <i>à bois - à gaz</i>	Gas <i>gaz</i>
Buciatore sottopiastra <i>Brûleur sous-plaque</i>		•	•	•	•

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / *Minimum dimensions of chimneys: Ø 20 cm.*

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 95	Ø 115	Ø 135	Ø 145
A - PROFONDITÀ - <i>PROFONDEUR</i>	cm	180	187	220	220
B - LARGHEZZA - <i>LARGEUR</i>	cm	160	174	200	200
C - ALTEZZA - <i>HAUTEUR</i>	cm	200-220	200-220	200-220	200-220
D	cm	105-120	105-120	105-120	105-120
F	cm	109	109	116	116
G	cm	105	135	149	149



TOUCH - TOUCH

Per una gestione moderna e completa del forno. Sia della rotazione che della regolazione del gas.

Pour une gestion moderne et complète du four, aussi bien au niveau de la rotation que du réglage du gaz.



PROFESSIONAL - PROFESSIONNEL

Con questo quadro comandi si può regolare la velocità di rotazione tramite un potenziometro, invertire il senso di marcia ed è inoltre possibile selezionare la velocità di infornata e di cottura.

Ce tableau de commande permet de régler la vitesse de rotation, d'inverser le sens de rotation avant/arrière, de sélectionner la vitesse de rotation en mode enfournement ainsi que la vitesse de rotation en mode cuisson.



EASY - EASY

Per una gestione manuale della rotazione.

Pour une gestion manuelle de la rotation.

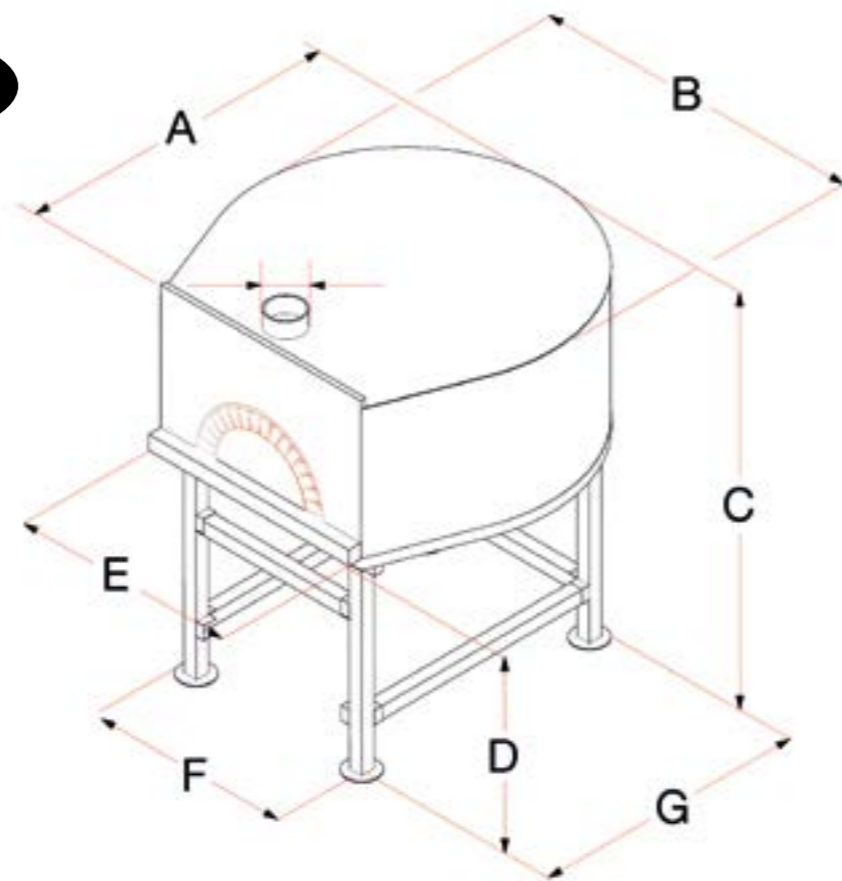
Caratteristiche tecniche

FORNO TRADIZIONALE - FOUR TRADITIONNEL

PIANO COTTURA - SOLE DE CUISSON	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180x140
Altezza piano di cottura <i>Hauteur de la sole de cuisson</i>	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca <i>Largeur de la bouche</i>	cm	54	54/68/82	54/68/82	54/68/82	54/68/82
Peso totale (finitura standard) <i>Poids total (finition standard)</i>	Kg	1600	1700	1800	1900	2200
Capienza pizze <i>Capacité en nombre de pizzas</i>	n.	5 - 6	7 - 8	10 - 12	13 - 15	14 - 16

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / *Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm*

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180x140
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	155	175	185	200	230
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	150	165	180	195	180
C - ALTEZZA - HAUTEUR	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>Dispositions des pieds du support</i>	cm	5	20	18	9	9



Forno "cavallo di battaglia" di M.A.M.. Creato negli anni '70 poi 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 non rinunciando ad un'ottima qualità di cottura.**

Ce four est considéré comme le cheval de bataille de la société MAM. Il a été créé dans les années 70, puis modifié au fil des années pour améliorer sans cesse ses performances. Aujourd'hui il est devenu le four le plus connu et apprécié des pizzaiolos du monde entier. Ce four est idéal pour les restaurants qui souhaitent maintenir la tradition du four statique sans pour autant sacrifier l'excellente qualité de cuisson.

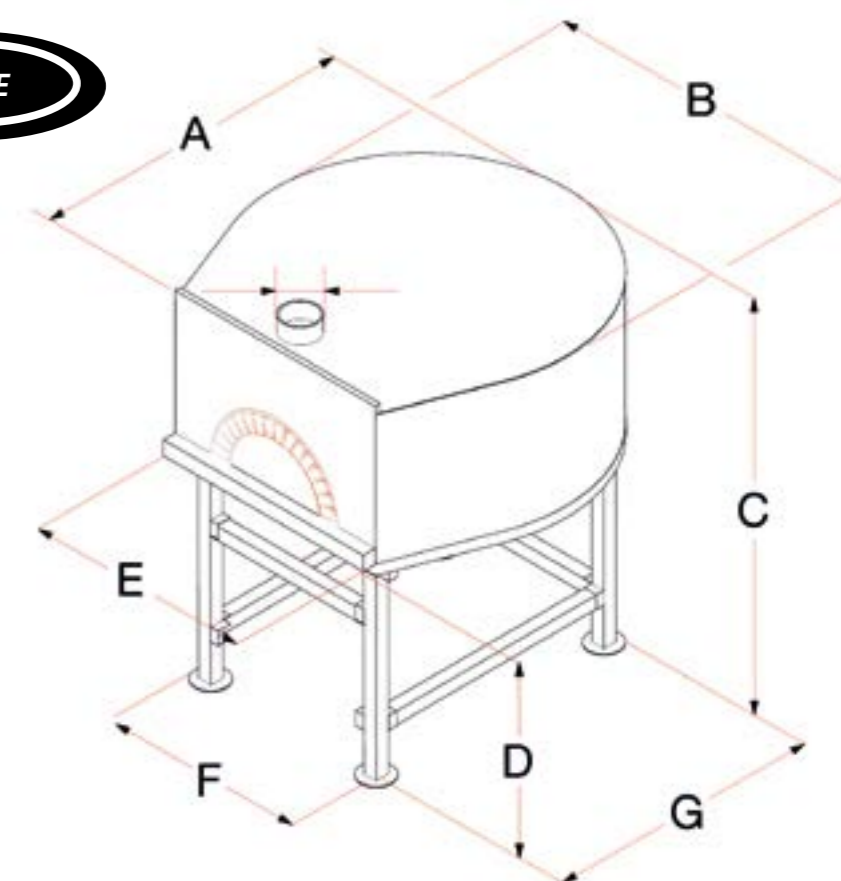


FORNO EASY - FOUR EASY

PIANO COTTURA - SOLE DE CUISSON	UM	Ø 80	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 170x140
Altezza piano di cottura <i>Hauteur de la sole de cuisson</i>	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca <i>Largeur de la bouche</i>	cm	46	46	54/68	54/68/82	54/68/82
Peso totale (finitura standard) <i>Poids total (finition standard)</i>	Kg	600	800	900	1000	13000
Capienza pizze <i>Capacité en nombre de pizzas</i>	n.	3 - 4	4 - 5	7 - 8	10 - 12	13 - 14

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / *Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm*

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	75 x 80	100x100	120x120	140x140	170x170
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	117	150	163	177	205
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	104	130	152	172	172
C - ALTEZZA - HAUTEUR	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>Dispositions des pieds du support</i>	cm	12	12	17	13	13



Forno creato per incontrare le esigenze di chi ha problemi di spazio e vuole un forno meno costoso e più compatto, il piano di cottura e l'isolante hanno uno spessore inferiore rispetto al forno tradizionale, ottimo rapporto qualità prezzo.

Le four statique Easy plus compact a été conçu pour répondre aux besoins de ceux qui ont des contraintes d'espace et de budget. La sole de cuisson et la couche isolante ont une épaisseur inférieure à celle du four traditionnel pour un meilleur rapport qualité-prix.



Caratteristiche tecniche

FORNO NAPOLI STATICO - FOUR NAPOLI STATIQUE

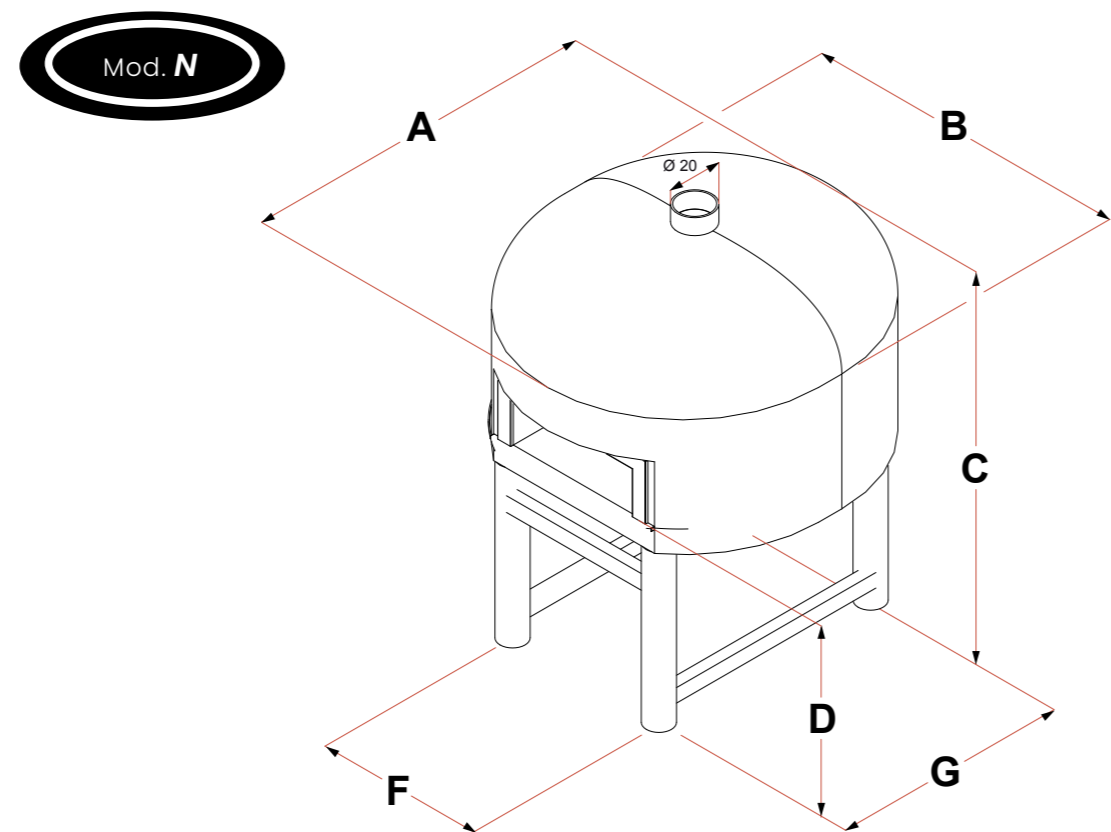
PIANO COTTURA - SOLE DE CUISSON	UM	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
Altezza piano di cottura <i>Hauteur de la sole de cuisson</i>	cm	105/120	105/120	105/120	105/120
Larghezza bocca <i>Largeur de la bouche</i>	cm	46	54/68	54/68	54/68
Peso totale (finitura standard) <i>Poids total (finition standard)</i>	Kg	800	1100	1300	2000
Capienza pizze <i>Capacité en nombre de pizzas</i>	n.	4 - 5	7 - 8	10 - 12	13 - 15

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / *Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm*

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	158	180	187	220
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	138	160	174	200
C - ALTEZZA - HAUTEUR	cm	200 - 220	200 - 220	200 - 220	200 - 220
D	cm	105 - 120	105 - 120	105 - 120	105 - 120
F	cm	810	109	109	115
G	cm	106	105	105	149
Sporgenza piedi frontale <i>Dispositions des pieds du support</i>	cm				

Cambiamo le forme ma non la sostanza. La tradizione e la qualità dei forni prefabbricati M.A.M. uniti all'intramontabile forma napoletana crea un connubio vincente... Disponibili in vari colori e finiture.

La forme change, mais pas le contenu. La Tradition des fours préfabriqués M.A.M associée à une forme typiquement napolitaine crée une combinaison gagnante....



Données Techniques

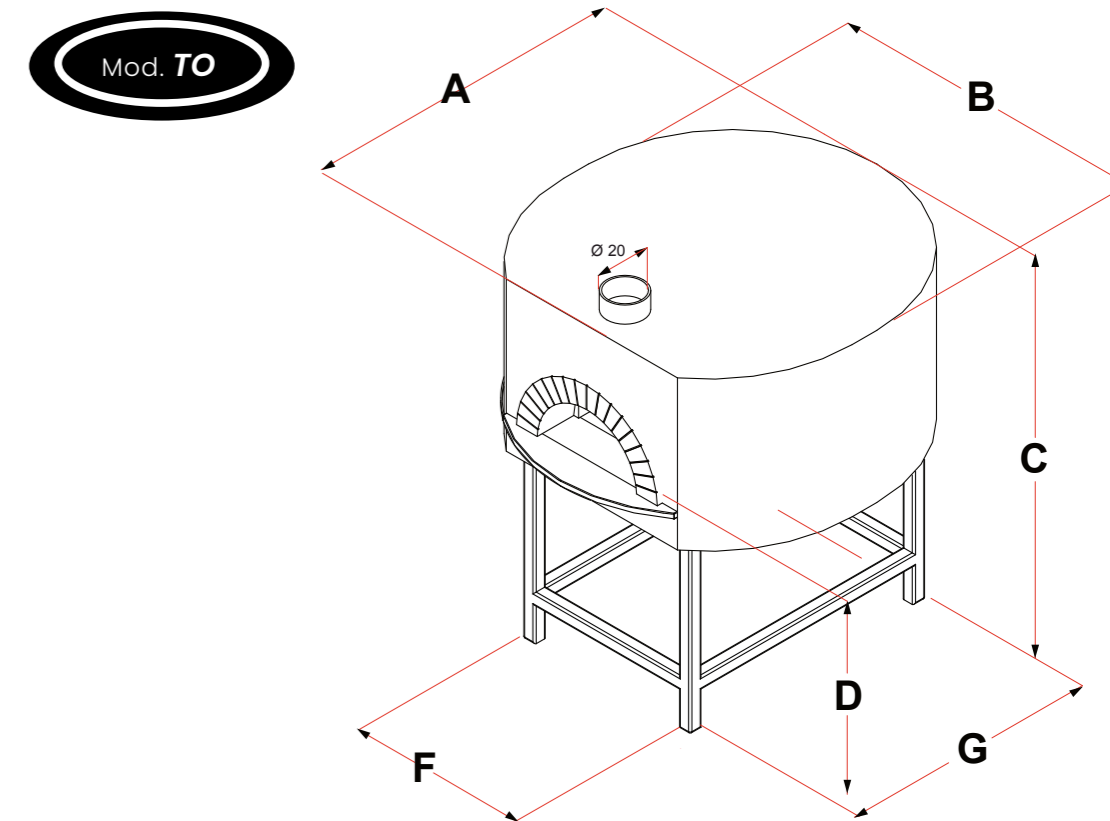
FORNO TORINO STATICO - FOUR TORINO STATIQUE

PIANO COTTURA - BAKING TOP	UM	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
Altezza piano di cottura <i>Hauteur de la sole de cuisson</i>	cm	120	120	120	120
Larghezza bocca <i>Largeur de la bouche</i>	cm	46	54/68	54/68	54/68
Peso totale (finitura standard) <i>Poids total (finition standard)</i>	Kg	800	1100	1300	2000
Capienza pizze <i>Capacité en nombre de pizzas</i>	n.	4 - 5	7 - 8	10 - 12	13 - 15

Dimensioni minime canna fumaria: Ø 20 cm. / *Dimensions minimales du conduit de fumée: Ø 20 cm*

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 100	Ø 120	Ø 140	Ø 160
A - PROFONDITÀ - PROFONDEUR	cm	158	180	187	220
B - LARGHEZZA - LARGEUR	cm	138	160	174	200
C - ALTEZZA - HAUTEUR	cm	200	200	200	200
D	cm	120	120	120	120
F	cm	810	109	109	115
G	cm	106	105	105	149
Sporgenza piedi frontale <i>Dispositions des pieds du support</i>	cm				

Forno Torino la qualità e la trazione dei forni MAM con un design innovativo, dotato di una comoda bancalina arrotondata per appoggiare le pizze. *Four Torino, la qualité et la tradition des fours MAM avec un design innovant, équipé d'une confortable devanture arrondie pour poser les pizzas.* Disponibile in differenti colori e finiture.



Caratteristiche tecniche

RENDIMENTO COMBUSTIBILE RENDEMENT COMBUSTIBLE	80%
CO2	4,5% gpl - 3,4% metano 4,5% gpl - 3,4% with méthane
PREVALENZA FUMI EVACUATION DES FUMÉES	Tiraggio naturale - Tirage naturel
TEMPERATURA FUMI TEMPÉRATURE DES FUMÉES	200°C
POTENZA TERMICA NOMINALE Kw PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE Kw	17 / 34
N° BRUCIATORI NOMBRE DE BRÛLEURS	2 / 3
ALLACCIAMENTO GAS BRANCHEMENT GAZ	% or ½
CATEGORIA CATÉGORIE	II2H3+
REGOLAZIONE DI FABBRICA CONFIGURATION PAR DÉFAUT	Gas metano - Méthane
TIPO DI COSTRUZIONE TYPE D'INSTALLATION	B11
PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO PRESSION DE BRANCHEMENT	G 30-31 = 30-37 m/bar G 20 = 20 m/bar
CONSUMO GAS COMPLESSIVO CONSUMATION TOTALE DE GAZ	Gas GPL / GPL gas = Kg/h 2:00 Gas Metano / Méthane = m3/h 3:00h
ALLACCIAMENTO ELETTRICO BRANCHEMENT É LÉCTRIQUE	220-230 Volt / 50 Hz - 100 Watt



FORNO A GAS MODULAR FIRE. 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 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 sinistro o destro.

La ditta MAM fornisce la Certificazione CE (Europea) e la garanzia completa solo sui forni e/o bruciatori da lei prodotti, venduti e installati dando la garanzia al cliente di avere acquistato un prodotto italiano, affidabile, di facile utilizzo e con un efficiente servizio tecnico post-vendita.

FOUR À GAZ MODULAR FIRE. UNIQUE ET FIABLE

La société MAM a révolutionné la méthode de cuisson des aliments grâce au design innovant du premier brûleur à gaz pour fours à pizzas. Les fours MAM dotés de brûleur à gaz assurent une cuisson homogène et sont très faciles d'utilisation. Le brûleur MODULAR FIRE est un brûleur atmosphérique sans ventilateur et très silencieux.

L'énergie thermique utilisée peut varier de 5 kW à 34 kW. Le brûleur est positionné directement dans le four, à droite ou à gauche de la sole de cuisson. La société MAM fournit la certification CE (européenne) et propose une garantie complète sur les fours et/ou les brûleurs gaz fabriqués, vendus et installés par elle-même. Elle offre ainsi à chacun de ses clients la garantie d'un produit 100% italien, fiable et facile d'utilisation avec un vrai service après-vente.

DISPLAY CON VISUALIZZAZIONE - AFFICHEUR

Temperatura forno, temperatura impostata di cottura, funzionamento automatico/manuale, barra potenza fiamma, orologio, preaccensione programmata con timer, booster temporizzato. *Température du four, température de cuisson, fonctionnement en mode automatique/manuel, barre de puissance flamme, horloge, pré-allumage programmé à l'aide d'un minuteur, booster temporisé.*



I VANTAGGI

Ideale per ridurre i costi di gestione: con l'innovativa preaccensione automatica si può fare accendere il forno da solo in modo che il pizzaiolo non debba recarsi al locale prima del necessario. 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. Mediamente un forno a gas consuma 0,70 € l'ora.

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.

DEPOTENZIATI

Con i nuovi bruciatori depotenziati a 17 kw si possono inserire anche 2 forni nello stesso ambiente non superando i 34 kw limite massimo di legge.

PROGETTO

Il bruciatore Modular Fire è stato progettato in collaborazione con una grossa azienda produttrice di bruciatori leader a livello mondiale e omologato dalla IMQ 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.

AVANTAGES

Idéal pour réduire les frais d'exploitation. Avec ce nouveau système de préallumage automatique, le four peut s'allumer automatiquement et ne nécessite pas la présence du pizzaiolo pour le préchauffage. Avec le brûleur à effet flamme bleue, la cuisson est plus homogène sans fluctuation de température. La température peut être réglée et visible facilement et rapidement. Même un pizzaiolo débutant obtiendra de bons résultats.

CONSUMATION

Réduction de la consommation grâce à une flamme modulaire. Contrairement à ce qui se passe dans un four à bois, l'utilisation du gaz limite la consommation uniquement en cas d'utilisation. En réduisant la puissance de la flamme on évite une consommation continue. En l'absence de commandes, vous pouvez réduire ou éteindre le brûleur, puis le rallumer lorsque la production redémarre. En moyenne, un four à gaz consomme 0,70€ par heure.

PLUS DE PLACE POUR VOS PIZZAS

L'élimination de l'espace bois permet au four de contenir jusqu'à 3 pizzas de plus.

NETTOYAGE DU FOUR ET DU CONDUIT DE FUMÉE

Plus de fumée plus de suie ! Le brûleur assure une cuisson plus propre. En outre, grâce à l'élimination du bois on évite tout problème de stockage et on maintient le four à l'abri de la suie, réduisant ainsi les coûts d'entretien.

AFFAIBLI

Avec les nouveaux brûleurs bridés à 17 kW, vous pouvez positionner 2 fours dans le même endroit, sans risque de dépasser la limite maximum autorisée de 34 kW.

PROJET

Le brûleur Modular Fire a été conçu en collaboration avec une société de production de brûleurs leader au niveau mondial et a obtenu l'homologation IMQ directement sur le four M.A.M. En outre, le four est doté d'une centrale de commande électronique évoluée, qui a été spécialement conçue pour offrir une cuisson homogène et réduire la consommation d'énergie, tout en respectant l'environnement.

Données Techniques

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

Apparecchiatura in grado di eliminare tutte le particelle di fuliggine che si liberano dalle canne fumarie dei forni di pizzeria, eliminando così l'inquinamento atmosferico ed il pericolo d'incendio.

Il sistema di filtraggio si basa sull'elemento più semplice ed efficace esistente in natura: l'acqua. L'acqua di rete riciclata dall'impianto, provvede a filtrare e depurare i fumi e le particelle di fuliggine prodotte dalla combustione, limitando così il consumo di acqua.

NOUVEAU SYSTEME DE TRAITEMENT DES FUMÉES POUR FOUR A PIZZA A BOIS ET A CHARBON

Équipement capable d'éliminer toutes les particules de suie qui sont libérées des cheminées des fours, éliminant ainsi la pollution de l'air et les risques d'incendie.

Le système de filtrage est basé sur l'élément le plus simple et efficace existant dans la nature: l'eau. L'eau recyclée provenant du caisson, filtre et purifie les fumées et les particules de suie issues de la combustion, limitant ainsi sa consommation.



Il calore giusto per una pizza unica!



Modena
since 1960

MC-PRO

276 Chemin des Boudarels - 30160 Gagnières
Tel : 06.49.13.89.77 - mcmaterielpro@gmail.com

TVA : FR73830742714

www.mamforni.fr

