



**EREDI MALAGUTI Cav. AURELIO
di MALAGUTI VANNI & C. snc**

via C. Angiolieri, 28-34 • 41100 Modena (Italy)
Tel. +39 059 330219 - 330189
Fax +39 059 334521
www.mamforni.it - mam@mamforni.it

La ditta M.A.M. fu costituita nel 1952, ed all'origine nacque come azienda metalmeccanica.

Il suo fondatore, Cav. Malaguti Aurelio, attorno agli anni '60 ideò il suo primo forno a legna per pizzerie. Subito le sue caratteristiche furono apprezzate da chi lo collaudò, ed ancora oggi, in quella prima pizzeria il forno è funzionante.

Con il passare degli anni, mantenendo inalterata la formula vincente con cui fu progettato, ed arricchito con sempre nuove tecnologie, il forno M.A.M. è diventato prodotto leader non soltanto in Italia ma in tutto il mondo. La ditta M.A.M. mette a disposizione tecnici per sopralluoghi in tutta Italia per valutare quale prodotto si adatta di più alle vostre esigenze. Inoltre fornisce anche assistenza tecnica post vendita ed è a disposizione del cliente per eventuali modifiche di forni da legna a gas, mantenendo la certificazione CE (Europea).

The company M.A.M. was established in 1952, and was originally a metalworking company. Its founder, Cav. Aurelio Malaguti, devised his first wood fired oven for pizzerias in the 1960's. Its characteristics were immediately appreciated by those who used it, and the oven in that first pizzeria is still operating today. Over the years, without changing the winning formula with which it was designed, and adding new technologies, the M.A.M. oven has become a leading product not only in Italy but all over the world.

The company M.A.M. has technicians available all over the world to evaluate which product best adapts to your needs. It also provides after-sales technical assistance and is at the customer's complete disposal for any possible modifications from wood-fire to gas fired ovens, maintaining the CE (European) certification.



**il calore
giusto per
una pizza
unica !!!**

**The right heat
for a unique pizza!!**



FORNO ROTANTE EASY A LEGNA E GAS WOOD-BURNING OR GAS EASY ROTATING OVEN

NEW



Il forno Rotante easy è più compatto e leggero, Quindi più economico ma mantiene sempre una resa termica ottima con un minimo consumo.

Può essere fornito a legna o a gas, nel caso sia a gas diventa automaticamente anche combinato.

Il controllo della rotazione

è molto semplice, viene effettuato tramite un potenziometro che imposta la velocità di rotazione, con la possibilità di invertire il senso di rotazione.

Il forno rotante easy è fornito con davanzalino in marmo e con cassetto porta cenere.

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 modo uniforme.

Il forno viene fornito già isolato pronto per essere collegato alla canna fumaria e completo di accessori:

pala palino, spazzolone, serrandina.

Il forno Rotante EASY si aggiunge alla gamma dei Forni Easy.

The Easy Rotating oven is more solid and light; it's therefore cheaper but it always keeps a very good heat yield with a minimum consumption.

The oven can be supplied both wood-burning and gas and, in case it's a gas oven type, it can be also supplied as a combined oven.



A potentiometer that sets the rotation speed makes it very easy to manage the rotation and this gives the user the chance of reversing the rotation direction.

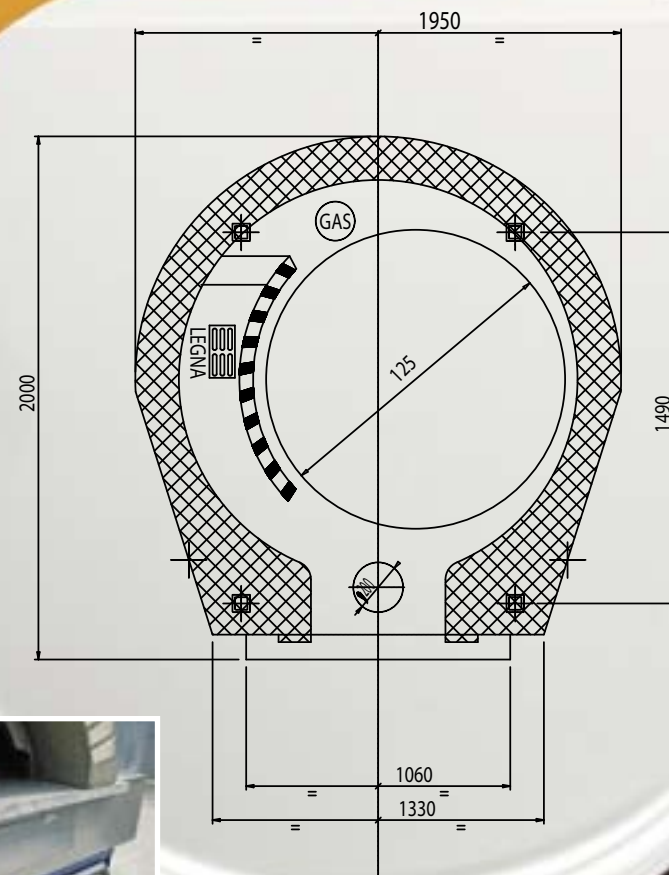
The easy rotating oven is supplied with the little sill in marble and with an ash carrier drawer.

The rotation of the baking top will allow the operator to get a uniform temperature on the whole top so that pizzas will be baked homogeneously.

The oven is supplied already insulated and ready to be connected to the chimney and it's furthermore equipped with all accessories:

peal, small baker's shovel, brush and shutter.

The EASY rotating oven belongs to the range to the Easy Ovens.



EASY

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modello - Model	u.m.	Easy Ø 125 8/9 pizze - pizzas
Profondità - Depth	cm	200
Larghezza - Width	cm	195
Altezza - Height	cm	200
Altezza piano cottura Baking top height	cm	125
Larghezza Bocca - Door width	cm	54/82
Consumo corrente - Power consumption	Kw	0,36
Peso totale - Total weight	Kg	1600

GAS

CARATTERISTICHE - CHARACTERISTICS

Potenza termica - Thermal power	K/Cl 29000
Categoria - Category	II 2H3+
Regolazione fabbrica - Factory setting	Metano - Methane
Tipo costruzione - Building type	B 11
Consumo - Consumption	Metano - Methane M ³ /h=3:00 Gpl - LPG Kgh2:00

FORNI ROTANTI EASY
EASY ROTATING OVENS

www.mamforni.it