



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).



il calore
giusto per
una pizza
unica !!!



FORNI ROTANTI A LEGNA E A GAS

Il nostro forno con piano girevole è semplice da programmare ed adattabile a qualsiasi esigenza. Il quadro comandi è costituito da una consolle programmabile con display digitali indicanti temperatura e tempi di cottura che, con la funzione automatica potete programmare ad inizio lavoro. Se invece preferite utilizzare la funzione manuale tramite un unico comando, scegliete e potete modificare la velocità di rotazione del piano di cottura durante la lavorazione. Il nostro forno consente la massima resa con un minor consumo in fase di lavoro anche prolungato.

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 informate, ma basterà sfornarle non appena saranno cotte (ottimizzando il lavoro del pizzaiolo).

FORNO A LEGNA CON PIANO GIREVOLE



Il nostro forno con piano girevole è semplice da programmare ed adattabile a qualsiasi esigenza. Il quadro comandi è costituito da una consolle programmabile con display digitali indicanti temperatura e tempi di cottura che, con la funzione automatica potete programmare ad inizio lavoro. Se invece preferite utilizzare la funzione manuale tramite un unico comando, scegliete e potete modificare la velocità di rotazione del piano di cottura durante la lavorazione. Il nostro forno consente la massima resa con un minor consumo in fase di lavoro anche prolungato.

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).

LEGNA

| MODELLO | UM | 135 | 115 |
|--------------------------|----|-------|-------|
| Profondità | | 195 | 180 |
| Larghezza | cm | 210 | 175 |
| Altezza | | 200 | 195 |
| Altezza piano di cottura | cm | 120 | 120 |
| Piano di cottura rotante | cm | Ø 135 | Ø 115 |
| Larghezza bocca | cm | 54 | 54 |
| Consumo corrente | Kw | 0,36 | 0,36 |
| Peso totale | Kg | 2000 | 1300 |
| Bocche | n. | 2 | 1 |

COMBINATO



- Con questo nuovo sistema di alimentazione combinata, è possibile:
 - Pre-riscaldare il forno con il gas, per poi usarlo a legna. In questo caso, non serve accenderlo con la legna, ma è sufficiente accendere l'impianto a gas per portarlo ad una temperatura di circa 300°C. Successivamente, si spegne l'impianto a gas e si mette la legna nell'apposito spazio per la cottura delle pizze.
 - Inoltre, si può usare il forno solo utilizzando il gas, quindi sia il riscaldamento che la cottura vengono eseguite con il solo utilizzo del gas.
 - Ovviamente si può utilizzare il forno anche solo a legna.

GAS

| MODELLO | UM | 135 | 115 |
|--------------------------|----|---------|-------|
| Profondità | | 195 | 180 |
| Larghezza | cm | 190 | 175 |
| Altezza | | 200 | 195 |
| Altezza piano di cottura | cm | 120 | 120 |
| Piano di cottura rotante | cm | Ø 135 | Ø 115 |
| Larghezza bocca | cm | 54 / 82 | 54 |
| Consumo corrente | Kw | 0,36 | 0,36 |
| Peso totale | Kg | 1800 | 1500 |

FORNO A GAS CON PIANO GIREVOLE



Il forno M.A.M. per la sua caratteristica di non calare mai di temperatura, vi consente di cuocere pizze in continuazione, con un consumo minimo.