
IL CALORE GIUSTO PER UNA PIZZA UNICA!
MODENA
MAM
ITALY
Since 1960
FORNI PER PIZZERIA
A LEGNA, GAS ED ELETTRICI
PIZZA OVENS FOR PIZZERIAS ROTATING WOOD AND GAS AND ELECTRIC
FOURS A PIZZA POUR PIZZERIAS: À BOIS, À GAZ, TOURNANT ET ÉLECTRIQUES
HORNOS PARA PIZZERIAS LEÑA, GAS, ROTATORIO Y ELECTRICIDAD
PIZZERIAÖFEN HOLZ, GAS, ROTANT UND ELEKTRISCH
WWW.MAMFORNI.IT
Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano
APPROVATO
VERA PIZZA
Napoletana
APPROVED
MAM
MODENA - ITALY
Tel. +39 059 330219

## FORNO ROTANTE LEGNA/COMBINATO – 2 BOCCHE



ROTATING OVEN WOOD / COMBINED – 2 DOORS
FOUR TOURNANT À BOIS / COMBINÉ – À 2 BOUCHES
HORNO ROTATORIO DE LEÑA / COMBINADO – 2 BOCAS
DREHENDER HOLZOFEN / KOMBINIERT – 2 OFENTÜREN

↻ ∅135 ∅145

**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.**

This type of oven is perfect for the restaurants that need to bake a big quantity of pizzas and that want to boost productivity with no need of additional personnel; Benefits: Less efforts and improved product quality, with the same organization.

Ce four est idéal pour les restaurants qui produisent un nombre élevé de pizzas ou qui veulent augmenter la productivité sans augmenter le personnel. Avantages: Moins de fatigue et un produit meilleur du point de vue de la qualité, avec la même organisation du personnel.

Este horno es ideal para locales con una elevada producción de pizzas que quieren aumentar su productividad sin aumentar el personal. Las ventajas son un menor esfuerzo y mejor calidad del producto con la misma organización.

Ideal für Lokale, die eine große Menge von Pizzen produzieren oder ihre Produktivität zu steigern wünschen, ohne mehr Personal zu benötigen. Vorteile: Weniger Mühe, bessere Produktsqualität und unveränderte Organisation.

## FORNO ROTANTE 1 BOCCA – LEGNA E GAS



ROTATING OVEN 1 DOOR • FOUR TOURNANT À 1 BOUCHE
HORNO ROTATORIO DE 1 BOCA • DREHOFEN 1 OFENTÜR

↻ ∅90 ∅95 ∅115 ∅125 ∅135 ∅145

**Forno compatto dai bassi consumi energetici, ideale per un'elevata produzione di pizze. Vantaggi: estrema facilità di cottura e utilizzo.**

Compact and low energy consumption oven, ideal for high production of pizzas. Advantages: ease of cooking and use.

Four compact qui permet de réduire la consommation d'énergie, idéal pour les restaurants qui produisent un nombre élevé de pizzas. Avantages: une très grande facilité de cuisson et d'utilisation.

Horno compacto de bajo consumo de energía. Ideal para una alta producción de pizzas. Beneficios: extrema facilidad de cocción y utilización.

Kompakter energiesparender Ofen; ideal für eine große Herstellung von Pizzen. Vorteile: ganz schnelles Backen und einfacher Gebrauch.

## FORNO TRADIZIONALE / EASY – LEGNA E GAS



TRADITIONAL OVEN • FOUR TRADITIONNEL
HORNO TRADICIONAL • TRADITIONELLER OFEN

T: ∅110x110 ∅120x120 ∅140x140 ∅160x160 ∅180x140
E: ∅75x80 ∅100x100 ∅120x120 ∅140x140 ∅170x140

**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.**

This oven is considered the strong point of M.A.M Company. It was devised during the 70s and then has been modified to get its performance better and still today it is the most known and appreciated oven from the worldwide pizza makers. It is excellent for those pizzerias that want to keep the tradition of a static oven without giving up the advantages of an excellent baking.

Ce four est considéré comme le meilleur produit de la société M.A.M. Il a été créé dans les années 70, puis il a été modifié pour améliorer sa performance, et aujourd'hui il est devenu le four le plus connu et apprécié par les opérateurs du secteur de tout le monde. Ce four est idéal pour les restaurants qui souhaitent maintenir la tradition du four statique sans pour autant sacrifier l'excellente qualité de cuisson.

Este horno está considerado como el buque insignia de la empresa M.A.M. Ha sido creado en los años 70 y después modificado para mejorar aun más sus prestaciones, y todavía hoy es el horno más reconocido y apreciado por los pizzeros de todo el mundo. Ideal para las pizzerías que quieren mantener la tradición del horno estático sin renunciar a una excelente calidad de cocción.

"Glanzstück" der Fa. M.A.M. Dieser Ofen wurde in den 70er Jahren geschaffen und später verändert , um dessen Leistungen zu verbessern; Der ist noch heute der bekannteste und von den Pizzabäckern weltweit geschätzteste Ofen. Ideal per Pizzerien, welche die Tradition des statischen Ofens aufrechterhalten möchten, ohne auf eine sehr gute Backqualität zu verzichten.

## FORNO NAPOLI – LEGNA E GAS



NAPLES OVEN • FOUR NAPLES
HORNO NAPOLI • OFEN-NAPOLI

∅80 ∅100 ∅120 ∅140 ∅160

↻ ∅90 ∅95 ∅115 ∅125 ∅135 ∅145

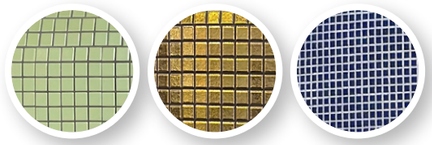
**Cambiamo le forme ma non la sostanza. La tradizione e la qualità dei forni prefabbricati M.A.M. uniti all'intramontabile forma napoletana crea un connubio vincente... Disponibili in vari colori e finiture.**

We have changed the shapes but not the substance. The tradition and quality of the prefabricated M.A.M. ovens, combined with the unique shape of traditional Naples ovens, ensures an excellent performance... Available in different colours and finishes.

La forme a changée, mais pas la substance. La tradition et la qualité des fours M.A.M. préfabriqués, associées à la forme typique des fours à pizzas de Naples, vous offre une solution gagnante... Disponibles dans des couleurs et des finitions différentes.

Cambian las formas pero no cambia la sustancia. La tradición y la calidad de los hornos prefabricados MAM juntos con la insuperable forma napolitana crea una combinación muy atractiva... Disponible en varios colores y acabados.

Wir wechseln die formen, das wesen bleibt aber unverändert. Die Tradition und Qualität der vorgefertigten M.A.M.- Öfen verbunden mit der unüberwindlichen neapolitanischen Form schafft eine spannende Kombination... In verschiedenen Farben und Feinbearbeitungen verfügbar.



## FORNO CON FINITURA MOSAICO – CUPOLA



OVEN WITH MOSAIC FINISHING • FOUR AVEC FINITION EN MOSAÏQUE
HORNO CON ACABADO MOSAICO • OFEN MIT MOSAIKFEINBEARBEITUNG

T: ∅110x110 ∅120x120 ∅140x140 ∅160x160 ∅180x140
E: ∅75x80 ∅100x100 ∅120x120 ∅140x140 ∅170x140

**Forno dalla tradizionale forma a cupola e dalle molteplici possibilità di finitura a mosaico. Questo forno coniuga perfettamente la moderna tecnologia ad un aspetto gradevole.**

The oven has got a traditional dome shaping and you can choose among the different mosaic finishing. This oven is the perfect combination of modern technology and pleasant appearance.

Four à coupole offrant plusieurs possibilités de finition en mosaïque. Ce four a été conçu à partir des technologies les plus modernes et offre un design très élégant.

Horno de la forma tradicional de cúpula y con múltiples posibilidades de acabado del mosaico. Este horno es la combinación perfecta entre la tecnología moderna y un aspecto agradable.

Traditioneller kuppelförmiger Ofen, der mit Mosaik vielseitig fein bearbeitet werden kann. Dieser Ofen verbindet perfekt die moderne Technologie mit einem gefälligen Aussehen.

## FORNO ELETTRICO ROTANTE



ELECTRIC ROTATING OVEN • FOUR TOURNANT ÉLECTRIQUE
HORNO ROTATORIO ELÉCTRICO • ELEKTRISCHER DREHOFEN

↻ ∅115

**Forno elettrico con resistenze a margherita, con platea rotante riscaldata a bocca aperta costruito secondo le nuove tecnologie. E' un forno elettrico che pur differenziandosi resta simile a un forno in refrattario a legna.**

Electric oven with daisy resistors, with rotating plate heated, with open mouth, built according to the newest technologies. It is an electric oven that, although different remains similar to a wood-burning refractory oven.

Four électrique avec résistances à marguerite, avec plan rotatif chauffé à bouche ouverte, construit selon de nouvelles technologies. C'est un four électrique qui, bien que différent, reste semblable à un four en béton réfractaire au bois.

Horno eléctrico con resistencias de margarita, con tapa giratoria calentada con boca abierta, construido de acuerdo con el nuevo Tecnologías. Es un horno eléctrico que, aunque difiere, sigue siendo similar a un horno refractario de hormigón de leña.

Elektrischer Ofen mit Gänseblümchenwiderständen, mit offener beheizter Drehplatte, nach neuen Technologien. Es ist ein elektrischer Ofen, der sich zwar differenziert, aber einem holzfesten Betonofen ähnelt.

# MAM ON THE ROAD

**MAM ON THE ROAD, una vera pizzeria viaggiante, non privarti più della pizza... come, dove, quando vuoi... al mare, in montagna, nelle fiere, a noleggio... Disponibile in varie misure e modelli.**

MAM ON THE ROAD is a real travelling pizzeria, which allows you not to renounce eating pizza any more... Now you can eat pizza anyhow and anywhere you want...At the seaside, at the mountain, during local markets or by renting it... Available in different measures and models.

MAM ON THE ROAD c'est une véritable pizzeria roulante, vous permettant de ne plus renoncer à une bonne pizza... vous pouvez la manger comme où quand vous voulez... Aussi bien à la mer qu'à la montagne, pendant les foires ou en location. Disponible dans des mesures et des modèles différents.

MAM ON THE ROAD: una verdadera pizzeria ambulante! No te prives más de una pizza! Cómo, dónde y cuándo quieras... A la mar, a la montaña, durante exposiciones y eventos, de alquiler... Disponible en varios colores y acabados.

MAM ON THE ROAD, eine regelrechte fahrende Pizzeria, verzichte nicht auf die Pizza ... wie, wo, wann du willst... am Meer, im Gebirge, auf den Messen, mietweise... In verschiedenen Farben und Modelle verfügbar.































**M.A.M. s.r.l.**
Via C. Angiolieri, 28-34
41123 Modena (Italy)
Tel. +39 059 330219/330189
mam@mamforni.it
**www.mamforni.it**
P. IVA 02170610360