



Mod. **T**

FORNO TRADIZIONALE - LEGNA/GAS/COMBINATO TRADITIONAL STATIC OVEN - WOOD/GAS/COMBINED

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.

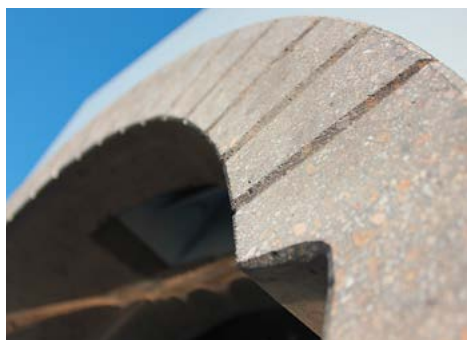
Il forno tradizionale M.A.M. a legna prefabbricato, è composto in materiale refrattario vibrato, e può essere fornito con bruciatore a gas. Il forno tradizionale M.A.M. è costruito in 9 pezzi in refrattario vibrato cotto, spessore di 10 cm, che consente la massima resa con minor consumo.

Cuoce nel tempo massimo di 2 minuti e mezzo. Il forno tradizionale M.A.M. si accende in soli 15-20 minuti, poichè mantiene quasi inalterata la temperatura della sera precedente.

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 renouncing the advantages of an excellent baking quality.

The M.A.M. prefabricated wood burning traditional oven is made of vibrated refractory material and can be fitted with a gas burner. The M.A.M. traditional oven is manufactured in 9 pieces of fired vibrated refractory material, 10 cm thick, providing maximum yield with minimum consumption. It bakes in 2 and half minutes at the most. The M.A.M. oven is switched on in just 15-20 minutes, since the temperature remains almost unchanged compared to the evening before.





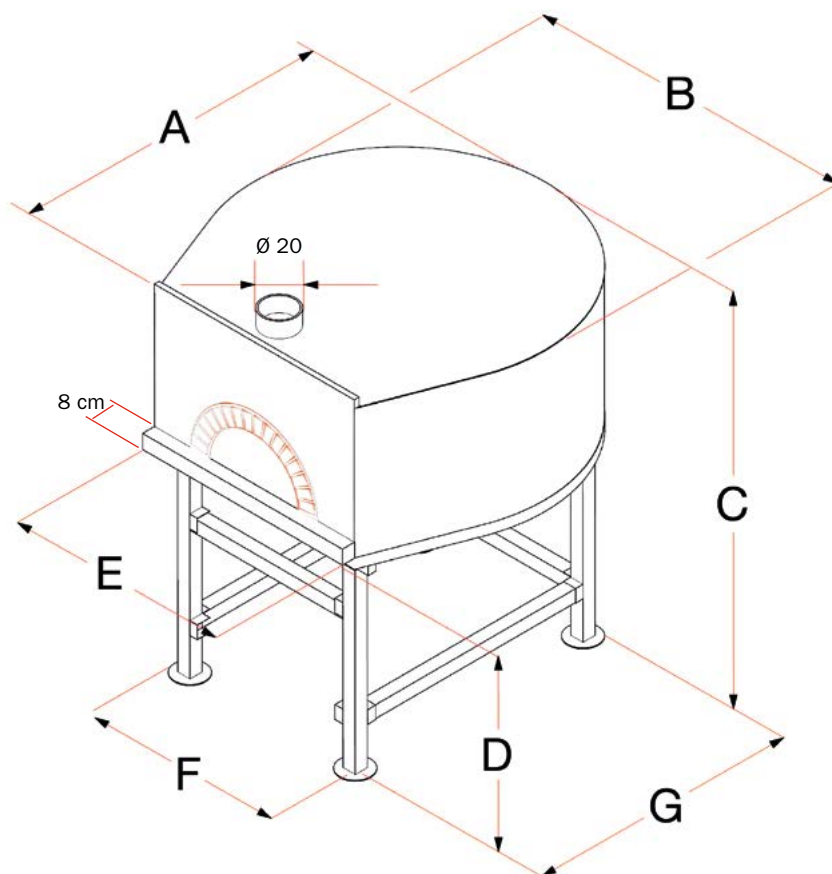
FORNO TRADIZIONALE - CARATTERISTICHE TECNICHE TRADITIONAL OVEN - TECHNICAL FEATURES

PIANO DI COTTURA - BAKING TOP	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180
Altezza piano di cottura Baking top height	cm	120	120	120	120	120
Larghezza bocca Door width	cm	54	54/78/82	54/78/82	54/78/82	54/78/82
Peso totale (finitura standard) Total weight (standard finish)	Kg	1600	1700	1800	1900	2200
Capienza pizze Pizzas capacity	n.	5 - 6	7 - 8	10 - 12	13 - 15	14 - 16

Dimensioni minime canna fumaria: 20x20 cm. - Minimum dimensions of chimneys: 20x20 cm.

DIMENSIONI - DIMENSIONS	UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180
A - PROFONDITÀ - DEPTH	cm	155	175	185	200	230
B - LARGHEZZA - WIDTH	cm	150	165	180	195	180
C - ALTEZZA - HEIGHT	cm	200	200	200	200	200
D	cm	120	120	120	120	120
E	cm	110	114	114	137	137
F	cm	98	100	109	115	115
G	cm	105	116	129	149	149
Sporgenza piedi frontale Front side projection over the feet of the oven	cm	5	20	18	9	9

*Per caratteristiche impianto a gas, vedi pag. 13
See page 13 to read the technical features
of the gas installation





Technical Sheet

TRADITIONAL STATIC OVEN

Manufacturer	MAM Forni					
Manufacturing place	Modena ITALY					
Product description	Traditional Static Oven - Wood or Gas					
Available models cm	Ø Internal	Capacity	Length	Width	Height	Weight
	Ø110	5-6	155	150	200	1600 Kg
	Ø120	7-8	175	165	200	1700 Kg
	Ø140	10-12	185	180	200	1800 Kg
	Ø160	13-15	200	195	200	1900 Kg
	Ø180	14-16	230	180	200	2200 Kg
Feeding	Wood or Gas					
Type of construction	Inside of the oven: in vibrated refractory material					
	Outside of the oven: steel/cement					
	Oven insulation: rock wool in cotton, panels, silver panels					
	Supporting structure: supporting tubular tube					
Chimney connection	Ø20 cm					
Gas connection	1/2 Pollice (solo forno a gas)					
Electrical connection	220 Volt (only for gas oven)					

NOTE
