

LINEA CASA - DOMESTIC LINE



**FORNO PREFABBRICATO SEMI PROFESSIONALE  
PER USO DOMESTICO - LEGNA E GAS**

**WOOD AND GAS - PREFABRICATED  
SEMI PROFESSIONAL OVEN FOR DOMESTIC USE**

[WWW.MAMFORNI.IT](http://WWW.MAMFORNI.IT)



**ITALIAN PRODUCT ITALIAN TECHNOLOGY ITALIAN TASTE**







Grazie alla sua altissima tenuta del calore, il forno, può essere utilizzato anche il giorno seguente (senza accenderlo) per cucinare pane, pasta al forno, torte, pesce ecc...

Owing to its exceptional heat holding, the oven can be used the next day (no need to switch it on) to bake bread, roasted pasta, cakes, fish and more.



# FORNI MAM HOME

# MAM HOME OVENS

**I forni della linea MAM HOME sono pronti all'uso. Realizzati in materiale refrattario vibrato come i forni professionali per pizzeria. Facilmente posizionabili senza bisogno di particolari permessi, sono adatti ad un uso domestico.**

I forni MAM sono interamente prodotti a mano in Italia da esperti che da oltre 45 anni lavorano nella realizzazione dei forni prefabbricati.

La particolarità dei forni MAM è la sua grande resistenza alle temperature data dai materiali utilizzati che sono di ottima qualità, inoltre, tutto l'interno del forno è in refrattario vibrato con spessore 6 cm e non in metallo o altri materiali poveri che ridurrebbero la tenuta del calore.

**MAM HOME ovens are ready to be used. These ovens are made of vibrated refractory materials for pizzeria. These ovens are easy to be positioned, with no need of special permits and they are suitable for domestic use.**

MAM ovens are entirely handmade in Italy by skilled personnel, who have been manufacturing prefabricated ovens for more than 45 years.

The peculiarity of MAM ovens is the high resistance to temperatures, thanks to their high quality materials. The internal part of these ovens is made of vibrated refractory stone 6 cm thick, and not of metal or other poor materials that don't hold heat well.



## COTTURA A LEGNA

Conserva le stesse caratteristiche degli antichi forni a legna che da generazioni vengono usati anche nelle abitazioni private per cucinare PIZZE, PANE, DOLCI, ARROSTI, CARNE ALLA GRIGLIA ecc.

## COTTURA A GAS

Con l'innovativo bruciatore ad effetto legna si unisce la tradizione alla facilità di utilizzo, di gestione e di pulizia, inoltre si elimina la fuliggine.

## WOOD BURNING

This cooking maintain the same characteristics of the antique woodburning ovens that have been used for generations also in private houses to bake PIZZA, BREAD, CAKES ROASTS, GRILLED MEAT and more.

## THE GAS BURNING

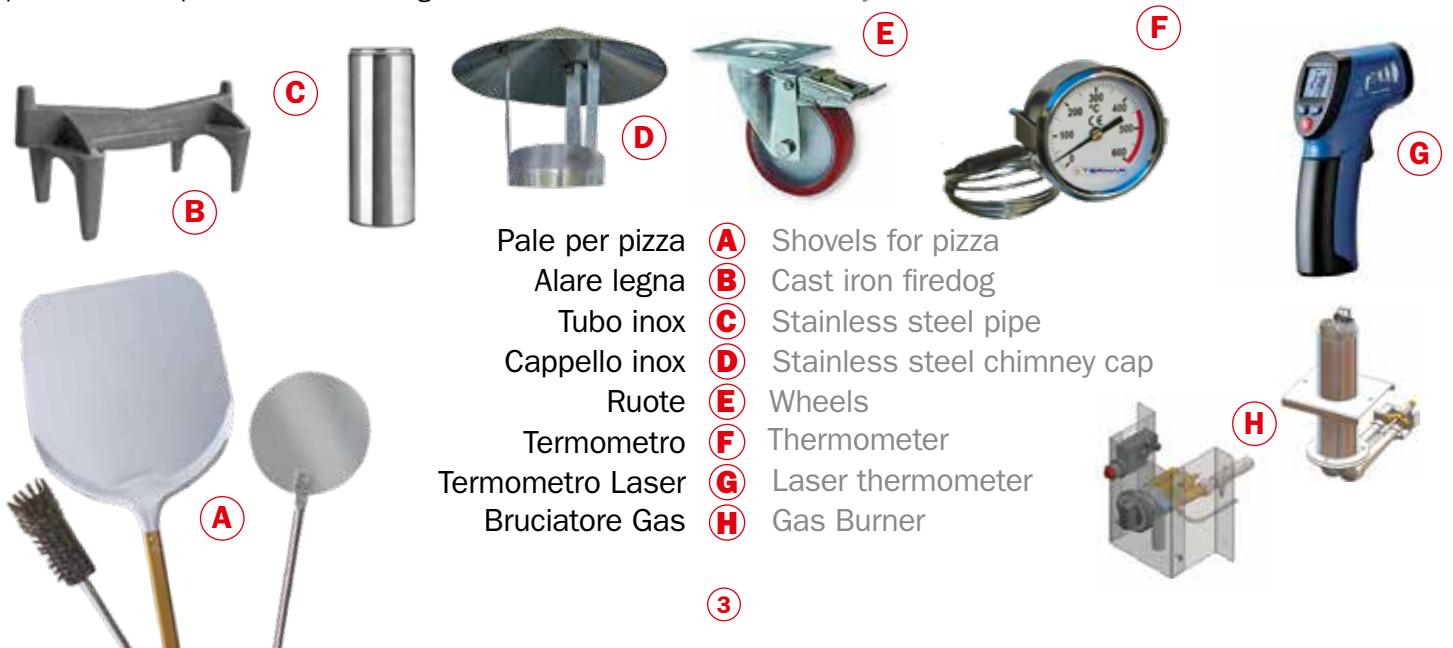
The innovatory wood-effect burner combines tradition and ease of use. With this burner there won't be soot anymore and the cleaning will be easier.

## ACCESSORI DISPONIBILI SU RICHIESTA

Mettiamo a disposizione una vasta gamma di accessori utili per utilizzare e personalizzare al meglio il tuo forno

## ACCESSORIES AVAILABLE ON DEMAND

We provide a wide range of accessories useful to use and customize your oven at the best.



Pale per pizza **A**

Alare legna **B**

Tubo inox **C**

Cappello inox **D**

Ruote **E**

Termometro **F**

Termometro Laser **G**

Bruciatore Gas **H**

Shovels for pizza **A**

Cast iron fire dog **B**

Stainless steel pipe **C**

Stainless steel chimney cap **D**

Wheels **E**

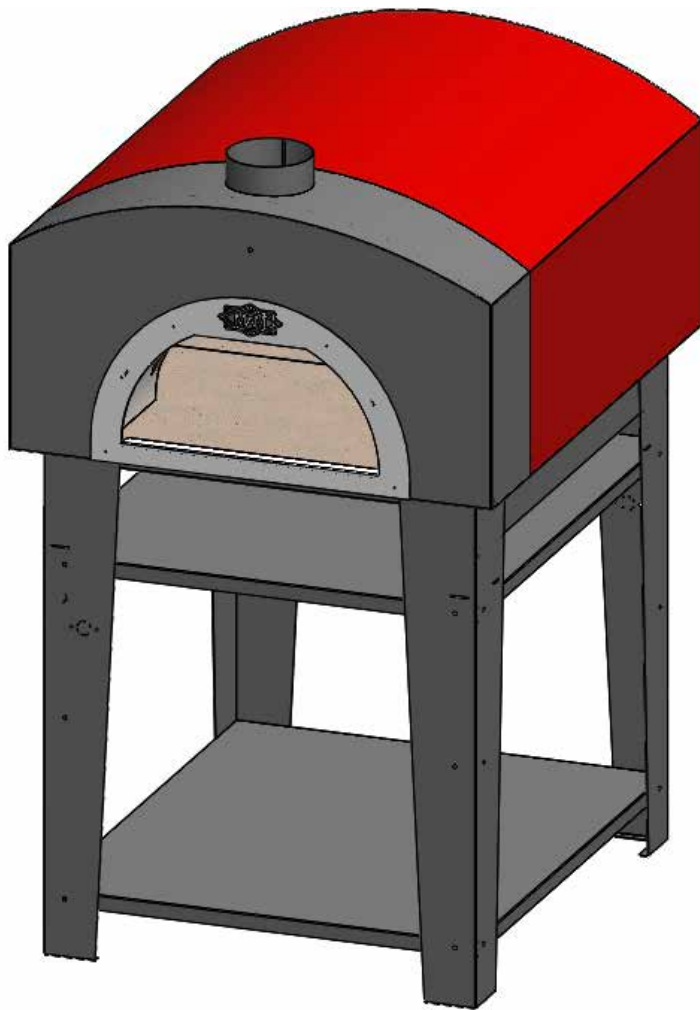
Thermometer **F**

Laser thermometer **G**

Gas Burner **H**

# FORNO ELISA

# ELISA OVEN



**I forni a legna e a gas M.A.M HOME ELISA sono stati studiati sulla base dei forni professionali per pizzeria.** Questi forni sono interamente in refrattario e con un design accattivante, possono essere disponibili in vari colori. I forni M.A.M ad uso domestico sono pensati e progettati come quelli professionali per garantire risultati perfetti nella cottura della pizza, pane, dolci e carne, e altro, offrendo allo stesso tempo grande facilità di utilizzo. Divertiti a cucinare, grigliare o arrostitire come grandi pizzaioli o chef!

**M.A.M. ELISA wood and gas ovens have been studied based on professional pizza ovens.**

These ovens' inside is completely made in refractory material and with a captivating design, they are available in different colors. M.A.M. domestic ovens are conceived and designed like professional ones, to guarantee perfect results in cooking pizza, bread, cakes, meat, and more, while offering great ease of use. Have fun cooking, grilling and roasting like great pizza makers and chefs!



## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS					Ø CANNA FUMARIA Ø FLUE
		LARGHEZZA - WIDTH	LUNGHEZZA - LENGHT	ALTEZZA - HEIGTH	H PIANO COTTURA H BAKING TOP	PESO - KG	
ELISA 80	800x750 cm	960 cm	1100 cm	1540 cm	1040 cm	290 kg	160 cm
ELISA 100	100x100 cm	1200 cm	1480 cm	1600 cm	1040 cm	400 kg	160 cm

# FORNO MAM INOX

# MAM INOX OVEN



**MAMINOX il forno ideale per rendere allegro, spensierato e veloce il cucinare all'aria aperta.**

Questo forno con cupola in acciaio si accende e riscalda in 20 minuti.

Leggero, resistente, pratico e dalle dimensioni ridotte può essere collocato ovunque: in giardino, in terrazza o veranda.

**MAMINOX is the ideal oven to have fun, be carefree and quickly cook outdoor.**

This oven with stell dome, heat in about 20 minutes.

Lightweigh, restistant, practical and in small sizes it can be positionate everywhere: in the garden, on the terrace, or on the veranda



## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS					BOCCA - DOOR	PESO - KG	Ø CANNA FUMARIA Ø FLUE
		LARGHEZZA - WIDTH	LUNGHEZZA - LENGHT	ALTEZZA - HEIGTH	H PIANO COTTURA H BAKING TOP				
M	600x500 cm	790 cm	736 cm	1325 cm	890 cm	460 cm	100 kg	140 cm	
L	800x600 cm	990 cm	835 cm	1325 cm	890 cm	660 cm	135 kg	140 cm	
XL	800x900 cm	990 cm	1135 cm	1425 cm	890 cm	660 cm	200 kg	140 cm	



# FORNO HOME TONDO

# ROUND HOME OVEN



**Il forno HOME TONDO, si distingue per la sua nuova forma arrotondata, ideale per essere posizionato ad angolo.** Può essere facilmente personalizzato con mosaici e/o pitture. Si possono cuocere teglie di arrosti, verdure, dolci, pane ecc. oltre alle classiche pizze in pala. Per un buon compromesso tra comodità di gestione del forno, consumi ed uscita di calore, abbiamo studiato una bocca da 46 cm. (per modelli 80 e 100) ed una bocca da 54 cm. (per modelli 120 e 140).

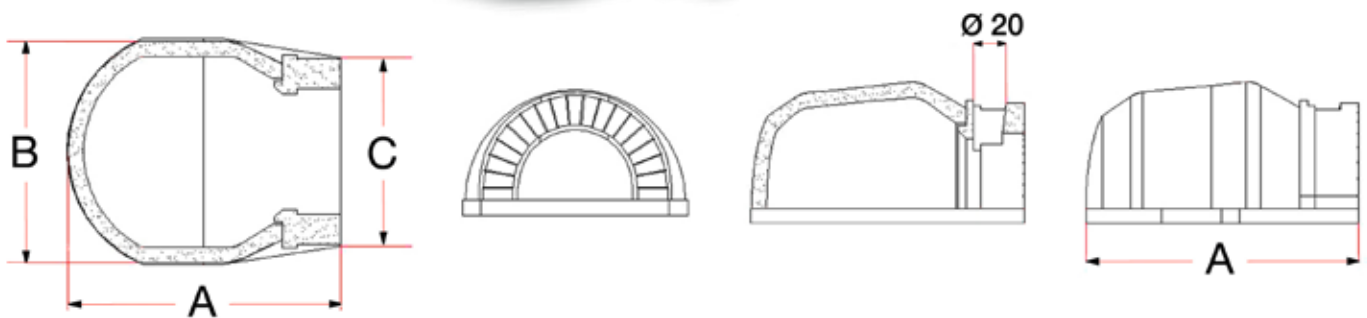
**The ROUND HOME oven, stands out for its new round shape, ideal to be positioned in a corner.**

It can be easily customized with mosaics and / or paints. You can bake pans with roasted meats, vegetables, cakes, bread and more, besides traditional pizza on the shovel. To get a good compromise between convenience in managing the oven, consumption and output heat, we've devised a 46cms wide door (for models 80 and 100) and a 54cms wide door (for models 120 and 140).



## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODÈLE MODEL	DIMENSIONS DE LA SOLE DE CUISSON TOP DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES - EXTERNAL DIMENSIONS				BOUCHE DOOR
		LARGEUR - WIDTH	LONGUEUR - LENGHT	OUVERTURE FRONTALE FRONTAL	SOLE DE CUISSON BAKING TOP	
TO 80	75x80 cm	116 cm	116 cm	96 cm	110 cm	46 cm
TO 100	100x100 cm	138 cm	148 cm	105 cm	110 cm	46 cm
TO 120	120x120 cm	160 cm	162 cm	120 cm	110 cm	54 cm
TO 140	140x140 cm	170 cm	174 cm	108 cm	110 cm	54 cm



**I forni HOME SFIZIO vi garantiscono la più alta affidabilità per tutti i tipi di impiego.** Verranno forniti: cupola, piani cottura e bocca (tutto in un mix di cemento refrattario vibrato), raccordo fumi e sportello in lamiera per la chiusura della bocca forno, tutto in un kit di facile montaggio. Potrete cucinare pizze, pane, arrosti, pasta al forno, verdure, pesce, carne, torte ecc. Le prestazioni di questo forno sono simili ad un vero forno professionale da pizzeria. Le parti componenti il forno Sfizio devono essere assemblate su una base in muratura precedentemente costruita dal cliente e successivamente coibentati sul posto. Oltre al forno sono disponibili i materiali per l'isolamento superiore (vedi kit di isolamento).

**The SFIZIO HOME oven ensures the highest reliability for all types of use.** Mam provides the customers with the dome, the baking surfaces and the door (all these parts are made of a mix of cement and refractory material), smoke junction and a closing door, all in one kit easy to assemble. You can bake pizzas, bread, roasted pasta, vegetables, fish, cakes, meat and more. Performances of this oven are similar to a real professional oven for pizzeria. The Sfizio oven's components must be assembled on a brickwork base previously manufactured by the customer and afterwards insulated on site. In addition to the oven are available the materials for the upper insulations (see insulating kit).



## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MODELLO MODEL	DIMENSIONI PIANO TOP DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE - EXTERNAL DIMENSIONS			PESO WEIGHT	BOCCA DOOR
		LARGHEZZA - WIDTH	LUNGHEZZA - LENGHT	FRONTALE - FRONTAL		
80	75x80 cm	88 cm	109 cm	76 cm	250 Kg	46 cm
100	100x100 cm	115 cm	142 cm	80 cm	370 Kg	46 cm
120	120x120 cm	140 cm	156 cm	100 cm	500 Kg	54 cm
140	140x140 cm	160 cm	169 cm	94 cm	570 Kg	54 cm
170	170x140 cm	160 cm	199 cm	94 cm	650 Kg	54 cm

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.

The company M.A.M. was established in 1952, and was originally a metalworking company. Its founder, Cav. Aurelio Malaguti, devised his first wood-burning oven for pizzerias in the 1960s and today it is still operating in Pizzeria Nelson in Modena. Over the years, without changing the winning formula with which it was designed, and adding new technologies, M.A.M. oven has become a leading product not only in Italy but all over the world. The company M.A.M. provides after-sales technical assistance evaluating the customer's needs.



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



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

**M.A.M. snc**

Via C. Angiolieri, 28-34

41123 Modena (Italy)

Tel. +39 059 330219 - 330189

Fax +39 059 334521

P. IVA 02170610360



[www.mamforni.it](http://www.mamforni.it)  
[mam@mamforni.it](mailto:mam@mamforni.it)

