

Традиционная печь для пиццы - Traditional oven

Эта печь считается боевым конем компании МАМ. Впервые построенная в 70-х, эта модель усовершенствовалась и теперь работает с максимальной производительностью. Эта модель печи достойно оценили производители по всему миру. Идеально подходит для пиццерий, которые хотят сохранить традиции итальянской пиццы.

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.

Традиционная печь на дровах МАМ сборная, производится из огнеупорного материала, может поставляться с газовой горелкой. Традиционная печь МАМ собирается из огнеупорных элементов, толщиной 10 см. Эти элементы производят из вибрированного бетона и закаляют в печи. Такая печь максимально держит тепло. Пицца готовится 2 минуты. Для разогрева требуется 15-20 минут (если печь использовали за день до этого).

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.

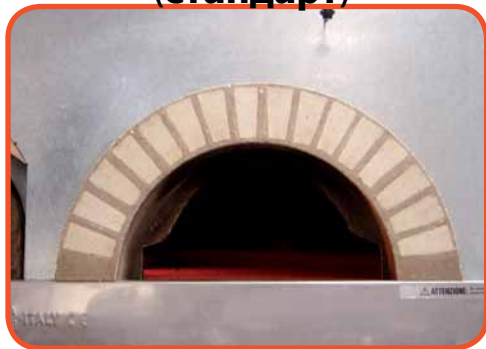
It bakes in 2 and half minutes at the most.

The M.A.M. oven is switched on in just 15-20 minutes, since the temperature remains almost unchanged compared to the evening before.

ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА ДРОВАХ, ГАЗЕ И КОМБИНИРОВАННАЯ WOOD AND GAS BURNING AND COMBINED TRADITIONAL OVEN



УСТЬЕ 54 - DOOR 54
(стандарт)



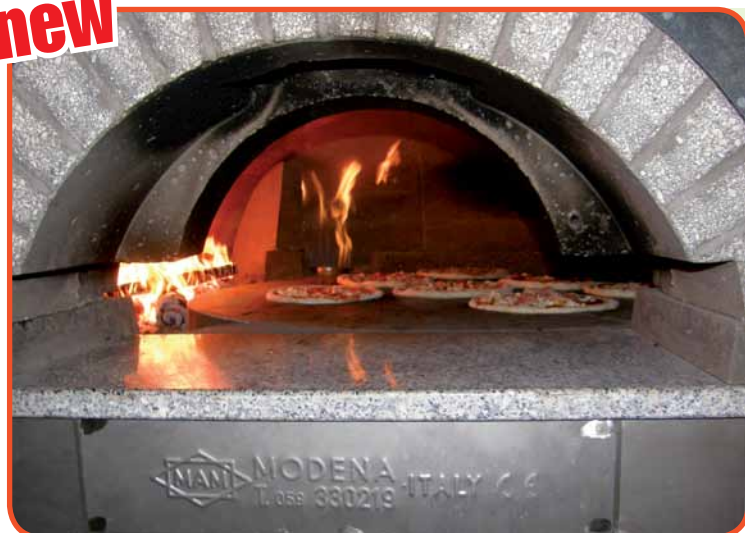
УСТЬЕ 82 - DOOR 82
(под заказ - on demand)



Ideale per infornare "farinate" e "pizze famiglia".
Perfect to bake "floured" and "family pizzas"

Forno Napoli statico Ø 135 - Static Napoli Oven Ø 135

new



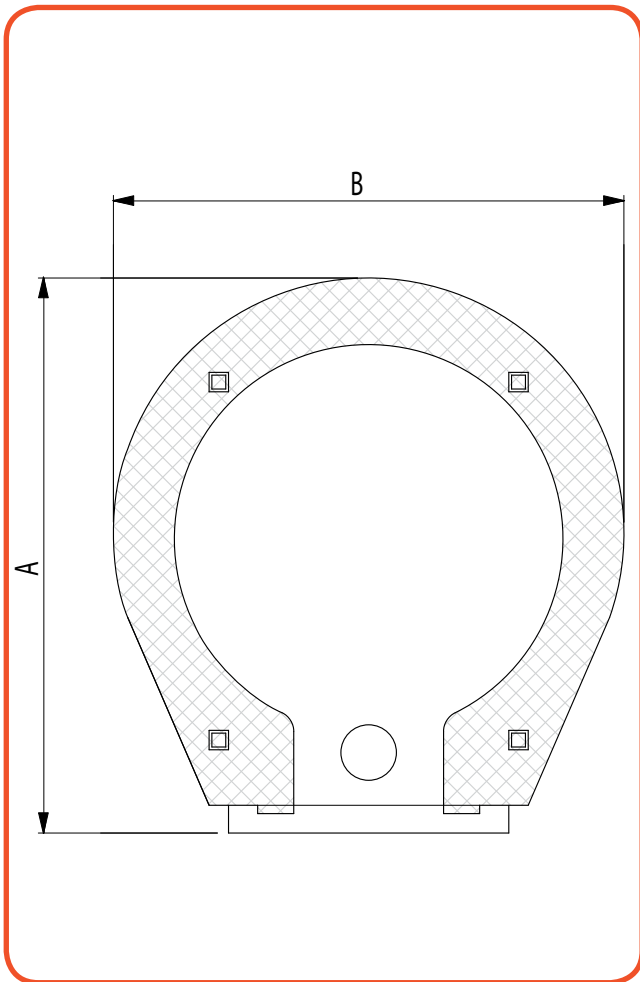
Первая печь на дровах и газе, объединившая старую неапольскую традицию и новую технологию строительства печи для пиццы. Сборник золы, решетка для золы, гранитный порог.

Cassetto cenere; griglia cenere; davanzalino in marmo.

The first wood-burning or gas oven that combines the ancient Neapolitan tradition with the new oven manufacturing techniques. Ash drawer; ash grill; small windowsill in marble.

Внешний размер печи 160x160, дистанция от пода до купола 48 см. Очаг размещен ниже обычного. Идеальна для неаполитанской пиццы.

External sizes being equal to 160x160, we propose the Naples oven that is different from the other ovens because it has a ceiling-ground height of 48 cm. Moreover the fire is set lower than the baking top and it is equipped with grill, ash collecting drawer and small windowsill in marble.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТРАДИЦИОННОЙ ПЕЧИ

ПОД BAKING TOP	ГАБАРИТЫ OVERALL DIMENSIONS			ВЕС WEIGHT	ПИЦЦЫ пр-сть capacity
cm	глубина length	ширина width	высота height	Kg	
110x110 Ø 54 bocca 110x110 Ø 54 door	160	150	200	1600	5 - 6
120x120 Ø 54 o 82 bocca 120x120 Ø 54 or 82 door	190	165	200	1700	7 - 8
140x140 Ø 54 o 82 bocca 140x140 Ø 54 or 82 door	200	180	200	1800	10 - 12
160x160 Ø 54 o 82 bocca 160x160 Ø 54 or 82 door	210	195	200	1900	13 - 15
180x140 Ø 54 o 82 bocca 180x140 Ø 54 or 82 door	230	180	210	2200	14 - 16

Размер дымохода: см 20x20 Minimum
dimensions of the chimneys: 20x20

ГАБАРИТЫ - DIMENSIONS		UM	Ø 110	Ø 120	Ø 140	Ø 160	Ø 180
	A	cm	160	190	200	210	230
	B	cm	150	165	180	195	180
	C	cm	200	200	200	200	200
	D	cm	120	120	120	120	120
	E	cm	110	114	114	137	137
	F	cm	95	100	109	115	115
	G	cm	97	116	129	149	149

