

FOUR ELECTRIQUE POUR PIZZERIA

LA TEMPÉRATURE PARFAITE POUR UNE PIZZA UNIQUE



ELECTRIC OVEN FOR PIZZERIA

THE RIGHT HEAT FOR A UNIQUE PIZZA

[www.mamforni.fr](http://www.mamforni.fr)

*Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano*

CE



## FOUR ELECTRIQUE

Panneau de commande électrique avec résistances chauffantes en forme de marguerite, avec plateau rotatif Ø115cm fonctionnant à bouche ouverte et construit selon les nouvelles technologies.

MAM 490° est un four électrique qui conserve les caractéristiques d'un four réfractaire au feu de bois !

Facilité d'utilisation et faible consommation d'énergie sont les points forts de ce nouveau four.

L'économie d'énergie est possible grâce à la présence d'une chape réfractaire semblable à un four à bois traditionnel, à tel point que la pizza est cuite comme dans un four à bois traditionnel classique.

Les résistances électriques de forme et de puissance particulières sont le résultat d'une longue recherche conçue pour la cuisson homogène de la pizza.

Le tableau électrique créé spécifiquement pour ce four gère l'utilisation de l'énergie afin d'avoir une faible consommation et une excellente cuisson.

La rotation de la surface de cuisson est contrôlée par un panneau à écran tactile qui permet au pizzaiolo de choisir entre différentes vitesses.

L'installation est simple et rapide : il suffit de le brancher au réseau électrique via son câble d'alimentation fournis. Le raccordement du conduit de chaleur du four à la hotte aspirante ou à l'extérieur du bâtiment est requis pour un bon fonctionnement.

*This is an Electric oven with daisy resistance heaters, with open mouth rotating baking surface, built according to new technologies.*

*MAM 490° is an electric oven that keeps the characteristics of a woodburning refractory oven!*

*The ease of use and the low energy consumption are the stronger points of this new oven. The energy efficiency is possible thanks to the presence of a refractory screed, same of woodburning ovens.*

*The heating resistances with special shape and power are the of a long and accurate research, they were designed allow a homogeneous pizza baking.*

*The electric board manages the use of electricity in order to have low consumption and an excellent cooking.*

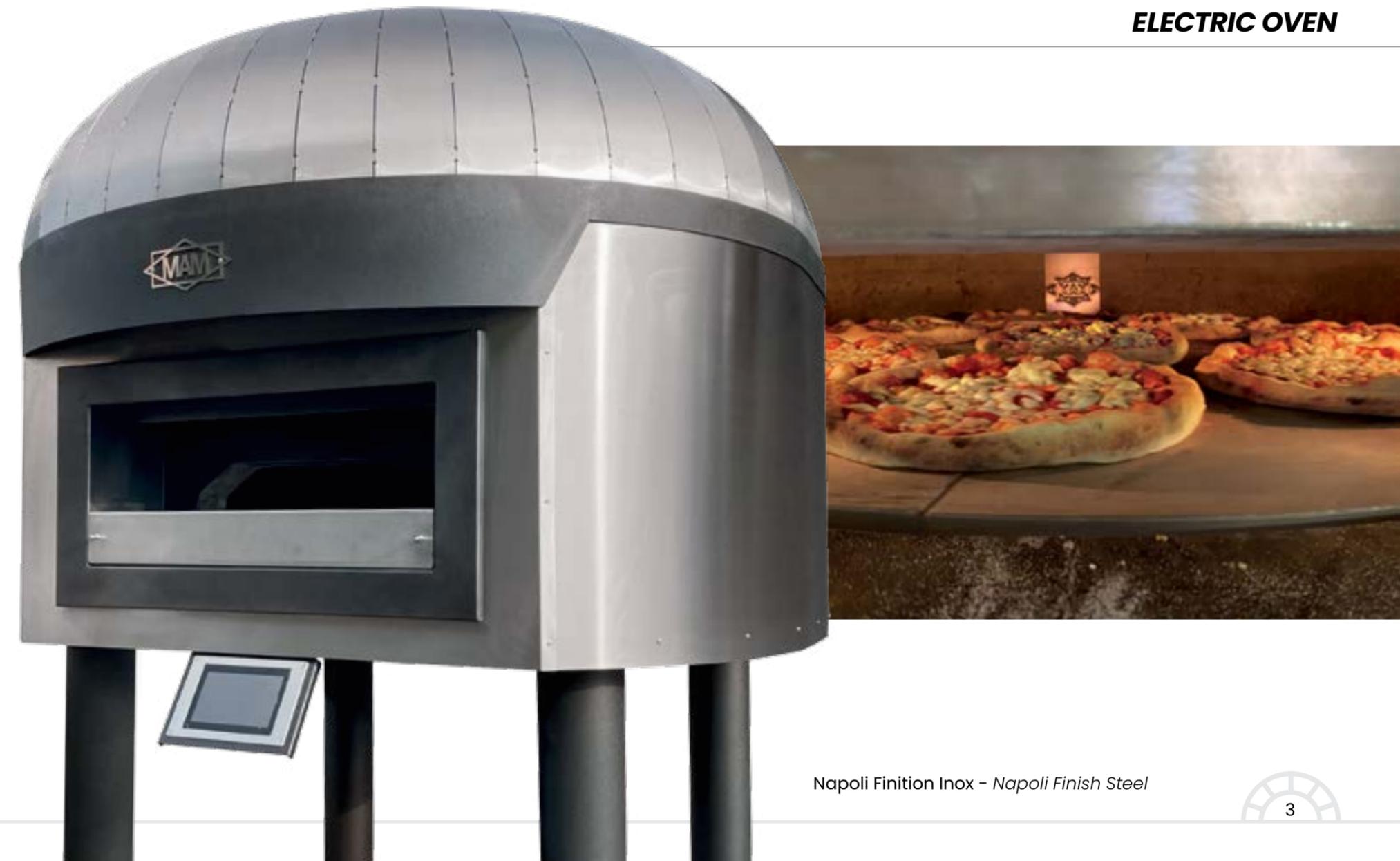
*The rotation of the baking surface is controlled by a Touch Screen panel that allows the pizzaiolo to choose different speeds.*

*The installation is easy and fast: connect the electricity plug and a short pipe. This will join the oven to the extracting hood or to the exterior of the building, to allow the outflow of cooking steams and smells.*



Napoli Finition dôme écaille peinture - Napoli Finish varnished wedges

## ELECTRIC OVEN



Napoli Finition Inox - Napoli Finish Steel

## FOUR ELECTRIQUE



Napoli Finition Mosaïque - Napoli Mosaic



## ELECTRIC OVEN

Comme dans un four à bois, dans le MAM électrique 490°, la cuisson de la vraie pizza napolitaine est obtenue en 90 secondes environ. Il convient cependant à la cuisson de tous types de pizzas, bien en réglant la température souhaitée.

- Gestion électronique de la température du triac
- Allumage automatique programmable sur tous les jours de la semaine à une heure précise
- Panneau numérique conçu pour offrir la meilleure économie d'énergie
- Facilité d'utilisation pour l'opérateur
- Minuterie du temps de cuisson programmable.
- Contrôle de température, voûte et plateau indépendant.
- Contrôle de la puissance de la résistance : 10 niveaux de réglage disponibles aussi bien sous le plateau que sous la voûte.

*In our MAM 490° electrical oven the real Pizza Napoletana bakes in about 1 minute, same as in a woodburning oven. With the proper temperature you can cook every kind of pizza.*

- Electronic triac temperature management
- Programmable automatic ignition
- Digital panel designed to offer maximum energy saving
- Ease of use
- Baking timer
- Control of both floor and dome temperatures
- Control of the heating power. 10 setting levels are available, both for floor and dome.

Standard Finition rouille

Standard Finishing Corten

## FOUR ELECTRIQUE - ELECTRIC OVEN

CARACTÉRISTIQUES - TECHNICAL DATA	SPEC
TENSION D'ALIMENTATION SUPPLY VOLTAGE	400 vac 3x400V+N
PUISSANCE NOMINALE RATED CURRENT	30 A
FRÉQUENCE NOMINALE NOMINAL FREQUENCY	50 . .60Hz
PUISSANCE IN W POWER IN W	18,5 Kw
DEGRÉ DE PROTECTION DEGREE OF PROTECTION	IP20
TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT OPERATING TEMPERATURE	-20. .+.50°C
CÂBLA D'ALIMENTATION ALIMENTATION CABLE	5x10mmq
PROTECTION PROTECTION	In 40 A 30mA

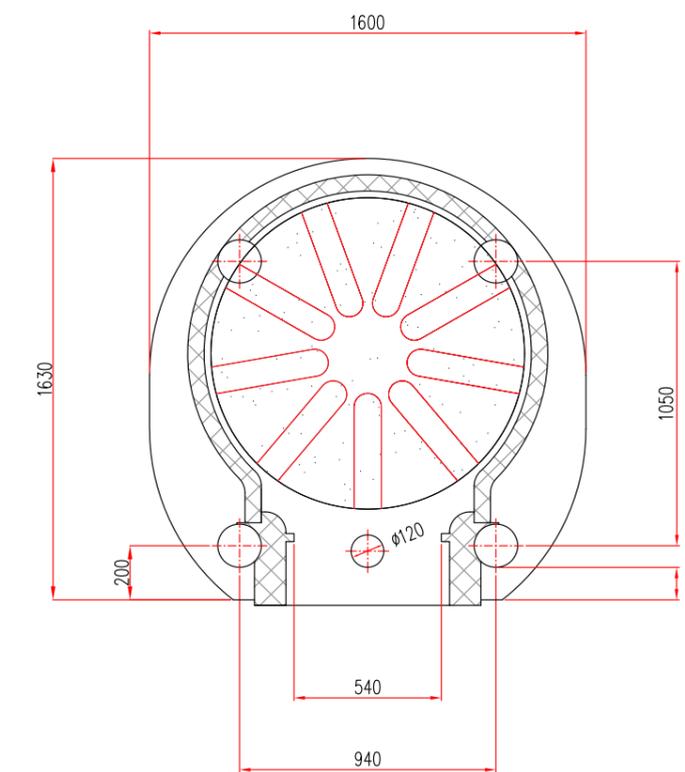
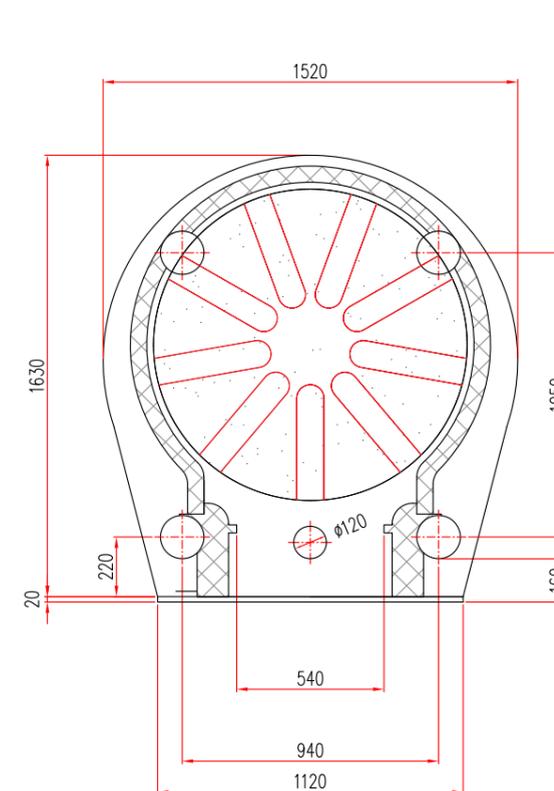


Torino Finition Inox - Torino Steel

## FOUR ELECTRIQUE - ELECTRIC OVEN

Forme disponible . Available shapes

CARACTÉRISTIQUES - TECHNICAL DATA - DIM	STANDARD	TORINO	NAPOLI
PROFONDEUR DEPTH	163 cm	163 cm	163 cm
LARGEUR WIDTH	152 cm	160 cm	160 cm
HAUTEUR HEIGHT	185 cm	165/185 cm	200/220 cm
POIDS WEIGHT	700 kg	800 kg	850 kg
HAUTEUR DU PLATEAU DE CUISSON - HOB HEIGHT	125 cm	115/135 cm	115/135 cm
DIAMÈTRE DU PLATEAU DE CUISSON HOB DIAMETER	Ø 115 cm	Ø 115 cm	Ø 115 cm
CAPACITÉ PIZZAS PIZZAS CAPACITY	7 - 8	7 - 8	7 - 8
LARGEUR DE LA BOUCHE MOUTH WIDTH	54 cm	54 cm	54 cm
DIMENSION CONDUIT DE CHEMINÉE - SMOKE DISCHARGE DIMENSION	Ø 12 cm	Ø 12 cm	Ø 12 cm



STANDARD



TORINO



NAPOLI

FOUR ELECTRIQUE POUR PIZZERIA



ELECTRIC OVEN FOR PIZZERIA

LA TEMPÉRATURE PARFAITE POUR UNE PIZZA UNIQUE

THE RIGHT HEAT FOR A UNIQUE PIZZA

[www.mamforni.fr](http://www.mamforni.fr)

*Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano*

M.A.M. snc  
Via C. Angiolieri, 28-34 - 41123 Modena (Italy)  
Tel. +39 059 330219 / 330189 - Fax +39 059 334521 - [mam@mamforni.it](mailto:mam@mamforni.it)  
[mamforni.it](http://mamforni.it)



M.A.M FRANCE - DISTRIBUÉ PAR SAS MC-PRO  
ROUTE DÉPARTEMENTALE 904 - 30500 COURRY  
Tel 06 49 13 89 77 / Mail : [info@mamforni.fr](mailto:info@mamforni.fr)  
TVA : FR830742714



REV 000

Caratteristiche di prodotto e specifiche possono variare senza obbligo di preavviso. We are constantly improving our products and therefore we reserve the right to change the design and technical specifications without prior notice.