



chefmate
cooking friendly



Who is Chefmate

La feuille, élément naturel, symbole de renouveau caractérise le nouveau logo Chefmate associé au nouveau design du four.

Nouvelles icônes pratiques et intuitives, panneau de contrôle et porte de couleur noire confèrent une grande classe à cet équipement.

Efficacité, performance et technologie caractérisent Chefmate pour sa facilité d'utilisation, sa flexibilité et sa fiabilité.

Chefmate est votre assistant idéal, votre compagnon de confiance, votre ami.

Chefmate: Cooking Friendly.



Depuis 40 ans MBM développe et fabrique des équipements destinés aux professionnels de la restauration, afin de rendre plus performant et plus simple le travail en cuisine.

Spécialistes de la cuisson depuis 1972, MBM garantit une qualité reconnue tant en Italie qu'à l'étranger.

One design, many uses

Cuissons manuelles ou programmées

Réglages manuels des paramètres de cuisson ou recettes programmées, Chefmate permet une surveillance constante des process de cuisson tout en assurant les meilleurs résultats pour les experts comme pour les débutants.

Cuisson sous vide

Grace au contrôle précis de la vapeur et des basses températures, les saveurs et les arômes sont préservés tout en conservant les éléments nutritifs des denrées, et ce avec une perte poids des plus réduite.

Cuisson lente

En maintenant la juste température dans tous le process de cuisson, chaque fonction est optimisée pour minimiser la perte de poids et obtenir la parfaite exaltation des saveurs. Ce process est recommandé pour les cuissons longues et délicates y compris de nuit.

Cuisson de la pâtisserie et de la boulangerie

La distribution uniforme de la chaleur et de l'humidité dans l'enceinte de cuisson permet de sublimer les parfums et d'obtenir des produits de consistance légère.

Régénération

En apportant les plats à la température idéale de service dans un temps très court, Chefmate vous permet de servir des produits aux qualités organoleptiques intactes.

Chefmate : nouveau, pratique, efficace. Le compagnon idéal de tous les instants. Toujours.







SMART INNOVATION

Chefmate Benefits



How Chefmate does it better



High Quality Performance & repeatability

Résultats de cuisson parfaites et reproductibles chaque jour



Flexibility

Adaptabilité maximale aux différents besoins



Ease of cleaning

Résultat de lavage et opérations de nettoyage optimisées, sans déchets



Ease of use

Nouveau panneau avec des icônes pratiques et intuitives



Easy maintenance

Réduction au minimum des temps de maintenance et des coûts de gestion

Smart Innovation: Technology at your service

C'est grâce à l'engagement constant dans la recherche de nouvelles technologies visant à répondre aux besoins réels des professionnels de la restauration que naissent les « Smart Innovation ».

Celles-ci permettent de proposer des solutions utiles et innovantes, conçues et développées pour assurer des résultats parfaits, et rendre le travail de chaque jour plus simple, plus efficace et plus rentable.

Pour améliorer la performance et l'efficacité tout en réduisant les émissions, la version gaz de Chefmate bénéficie de la technologie Premix sur les nouveaux brûleurs.



Chefmate Électrique



Chefmate Gaz





Prime Cooking System

Obtenir des résultats de cuisson optimum et pouvoir les reproduire sont des éléments essentiels pour assurer une prestation d'excellence. La technologie Chefmate et ses fonctions multiples sont la solution parfaite pour répondre aux nombreux besoins en cuisine:

AHC - Active Humidity Control. permet de contrôler le pourcentage d'humidité dans la chambre de cuisson. Facile à tracer, précis et reproductible chaque jour.

EUR - Excellent Uniformity Results. une parfaite uniformité de la chaleur dans la chambre de cuisson est assurée par:

Inversion du sens de ventilation. Essentielle pour assurer une parfaite circulation de l'air dans la chambre de cuisson.

6 vitesses de ventilation. Permet d'ajuster la distribution de la chaleur en fonction du type de préparation : pâtisserie, plats gastronomiques.

Intervalles de 70mm. La distance entre chaque grille/bac GN, de 70mm assure une parfaite homogénéité des cuissons grâce à une parfaite distribution de la chaleur dans la chambre.



Smart Upgrade Pack

La flexibilité est essentielle pour choisir la meilleure solution et s'adapter aux changements des besoins dans la cuisine.

Chefmate est le premier four sur le marché entièrement en évolution à tout moment.

Mis à jour avec chaque kit du Smart Upgrade Pack, même après l'achat ou l'installation, Chefmate peut être configuré sur le site, en fonction de vos besoins. De la version basic à la version full optional, très simplement.

Upgrade Pack:

Kit de contrôle de l'humidité

Kit Lavage automatique

Kit sonde à cœur interne ou externe

Kit USB

Chefmate est le seul four qui grandit avec vous.



Smart Wash System

Système de lavage automatique assure une optimisation du temps de lavage et des économies importantes.

Smart Wash

Suggère à l'utilisateur le programme de nettoyage le plus adapté en fonction de l'utilisation qui a été faite du four.

Chefmate possède 5 programmes de lavage (Fast, rinçage, court, moyen et long) pour vous offrir ce dont vous avez besoin quand vous en avez besoin.

Magic Ball

Une petite sphère distribue l'eau et le détergent dans la chambre de cuisson en assurant un nettoyage optimal quelque soit la pression de réseau d'eau.



Smart Interface

Les commandes intuitives et leur simplicité d'utilisation relèvent d'une technologie intelligente, offrant les qualités requises pour simplifier les opérations du Chef et de ses équipes.

3 étapes simples

Pour démarrer tout type de cuisson.

Icones simples et intuitives

Pour prendre les commandes simplement et rapidement.

Jusqu'à 100 recettes avec 5 phases par recette

Chefmate offre au Chef tout ce dont il a besoin sans complications inutiles.

Connexion USB

Permet au Chef de charger et télécharger les recettes, les données HACCP, et de mettre à jour le logiciel.



Smart Service Solutions

Chefmate est simple à installer et facile à entretenir.

Les solutions techniques mises en œuvre garantissent une fiabilité maximum, et des temps d'intervention réduits.

Service Solutions:

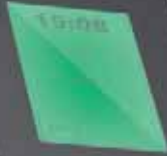
Accès frontal à la carte électronique de façade

Temps d'installation réduit

Messages d'erreurs auto-explicites

Accès à 90% des composants par le panneau latéral droit

myb2m



Simplicity Becomes Perfect

Design fonctionnel,

Technologie smart et flexible,

Composants simples et intuitifs d'utilisation.

Votre travail devient excellence.



70 mm pitch



Core Probe



3 Steps to Go

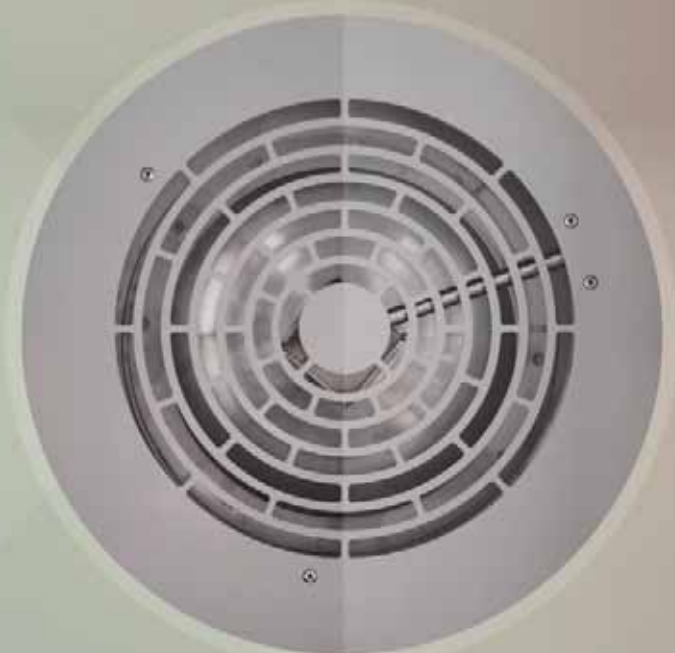




Usb



Magic Ball



6 Fan Speeds





MWM

15:08



MWM



Chefmate Displays

La gamme de fours Chefmate propose deux versions de panneaux de contrôle afin d'offrir au Chef la possibilité de choisir le four qui convient le mieux à ses attentes.

Panneau de contrôle full touch

La nouvelle interface avec écran sensible rend l'utilisation et la programmation de Chefmate « full touch » extrêmement rapide et simple, en offrant au chef la possibilité d'un travail quotidien plus convivial.

Panneau de contrôle basic touch

Destiné aux chefs qui recherchent la simplicité d'utilisation et les résultats de cuisson parfaits. Chefmate « basic touch » est destiné aux chefs qui souhaitent obtenir des résultats parfaits au quotidien au travers de l'utilisation d'un four mixte qui leur offre simplement l'essentiel.



15.00

15.00

○ ○ ○



chilmat

Chefmate in details

Caractéristiques d'utilisation

Full Touch

Basic Touch

Nouvel écran "full touch" multilingue	●	●
Ecran sensible multilingue	●	●
T° mixte 40- 250°C	●	●
T° vapeur 40 - 100°C	●	●
T° convection 40 - 250°C	●	●
Contrôle de l'humidité	opt	opt
Vitesses de ventilation	6	6
Inversion automatique de la ventilation	●	●
Regénération	●	●
Maintien au chaud	●	●
Sondes 1 point, multipoints et sous vide	●	●
Cuissons delta T et basses températures	●	●
Refroidissement rapide et préchauffage	●	●
Espace recettes	100	60
Cuissons multiniveaux	●	●
Port USB	standard	opt
Système de lavage automatique	opt	opt
Sonde (interne et externe)	opt	opt
Event contrôlé automatiquement	●	●
Adaptable pour grilles 600x400	●	●

Caractéristiques techniques

Full Touch

Basic Touch

Enceinte emboutie acier inox AISI304 anti-déformation	●	●
Enceinte de cuisson aux angles arrondis	●	●
Version gaz avec bruleurs premix haute performance	●	●
Poignée de porte robuste et ergonomique	●	●
Porte basse température avec double vitrage ouvrant	●	●
Porte avec cran d'arrêt d'ouverture et de fermeture	●	●
Charnières de porte ajustables	●	●
Eclairage halogène pour une vision totale	●	●
Chargement des bacs/grilles sur la largeur	●	●
Pieds ajustables en hauteur	●	●
Système d'autodiagnostic	●	●
IPX5	●	●










CMFE6/CMFG6



CMFE10/CMFG10/CMFE102

	Modèle Full Touch	Capacité bacs/grilles	Vapeur	Puissance (kW)	Dimensions externes (mm)	Dim. chambre de cuisson (mm)	Espace des bacs/grilles (mm)	Alimentation électrique	Vidange	Pression alim. d' eau (bar)	Poids (Kg)
	CMFE6	6 Gn 1/1 6 60x40	Injection directe	9.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
	CMFG6	6 Gn 1/1 6 60x40	Injection directe	12.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
	CMFE10	10 Gn 1/1 10 60x40	Injection directe	18.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
	CMFG10	10 Gn 1/1 10 60x40	Injection directe	19.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	180
	CMFE102	10 GN2/1 or 20 GN1/1	Injection directe	25.5	L 890 P 1220 H 980	L 630 P 740 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	230









CME4



CME6/CMG6



CME10/CMG10/CME102

	Modèle Basic Touch	Capacité bacs/grilles	Vapeur	Puissance (kW)	Dimensions externes (mm)	Dim. chambre de cuisson (mm)	Espace des bacs/grilles (mm)	Alimentation électrique	Vidange	Pression alim. d' eau (bar)	Poids (Kg)
	CME4	4 Gn 1/1	Injection directe	6.0	L 890 P 795 H 600	L 630 P 440 H 330	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	100
	CME6	6 Gn 1/1 6 60x40	Injection directe	9.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	120
	CMG6	6 Gn 1/1 6 60x40	Injection directe	12.5	L 890 P 795 H 720	L 630 P 440 H 490	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	140
	CME10	10 Gn 1/1 10 60x40	Injection directe	18.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	160
	CMG10	10 Gn 1/1 10 60x40	Injection directe	19.5	L 890 P 795 H 980	L 630 P 440 H 710	70	230 V 1 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	180
	CME102	10 GN2/1 or 20 GNI/1	Injection directe	25.5	L 890 P 1220 H 980	L 630 P 740 H 710	70	400 V 3 N 50 Hz	3/4"	2.5 - 5	230



Eurotec Srl div. MBM

Strada Brescello Cadelbosco
n° 33/37/39
42041 Brescello (RE)

+39 0522 686711
www.mbmitaly.com
mbm@itweurotec.it