



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. Un personnel hautement qualifié, des technologies de production avant-gardistes, et un souci constant de l'amélioration sont la garantie d'une qualité reconnue tant en Italie qu'à l'étranger.

Spécialistes de la cuisson depuis 1972

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.

One design, many uses



Chefmate vous permet d'obtenir les meilleurs résultats dans toutes les situations:

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



Ease of use

Nouveau panneau Sensitive touch, avec des icônes pratiques et intuitives



Ease of cleaning

Résultat de lavage et opérations de nettoyage optimisées, sans déchets



Flexibility

Adaptabilité maximale aux différents besoins



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.





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 70 mm. 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 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.

60 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 Wash System

Un 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 Upgrade Pack

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

Chefmate est l'unique four permettant l'ajout d'options dans le temps et directement sur le lieu de travail.

La version basique de Chefmate peut être enrichie dans le temps et très simplement.

Upgrade Pack:

Kit de contrôle de l'humidité

Kit Lavage automatique

Kit sonde à cœur interne ou externe (simple, multipoints ou sous vide)

Kit USB

Kit glissières pâtisserie.



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



CHEFMAK



chefmate
cooking friendly

Simplicity Becomes Perfect

Design fonctionnel,
Technologie « Smart » et flexible,
Composants simples et intuitifs.
Votre travail devient excellence.



70 mm pitch



Core Probe



3 Steps to Go





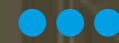
Usb



Magic Ball



6 Fan Speeds





MWM



Chefmate Display

VAPEUR Cuisson vapeur de 40° à 100°C.

Pour la cuisson des légumes, des poissons, des crèmes... et les cuissons sous vide. Ce mode est extrêmement sensible et vous permet de conserver intacte la qualité nutritionnelle et la succulence des aliments.

CONVECTION Cuisson de 40 à 250°C.

Pour dorer, griller, produits surgelés.... Ce mode de cuisson permet d'obtenir des parfums intenses, et des dorures croquantes.

MIXTE Cuisson mixtes air chaud + vapeur de 40° à 250°C.

Ce mode combine les avantages de la cuisson vapeur à ceux de la cuisson sèche. Grâce aux temps de cuisson réduits la perte de poids des produits est limitée.

MINUTEUR-SONDE Permet le réglage du temps de cuisson ou de la température au cœur du produit.

Chefmate propose des sondes à cœur simple point, multipoints, et sous vide pour assurer une cuisson parfaite du produit quelle qu'en soit sa taille.

CONTRÔLE D'HUMIDITÉ Contrôle le pourcentage d'humidité de 0 à 100% dans la chambre de cuisson.

VENTILATION 6 vitesses de ventilation pour s'adapter au produit.

RECETTES 60 recettes enregistrables, dont 30 préchargées d'origine et modifiables selon les souhaits.

TEMPÉRATURE Réglage manuel de la température de cuisson.



Chefmate in details

Caractéristiques de construction

- Dimensions compactes pour les espaces les plus réduits
- Chambre de cuisson en acier inox AISI304 avec dessus et fond emboutis anti-déformation
- Chambre avec angles arrondis pour un nettoyage facile
- Porte avec poignée ergonomique, fermeture par claquement, pour simplifier les manipulations lorsque les mains sont chargées
- Porte équipée d'un double vitrage athermique ouvrant
- Ouverture/fermeture de la porte avec crans d'arrêts
- Bac de récupération des condensats simple à enlever pour nettoyage
- Eclairage halogène de la chambre de cuisson pour une bonne visibilité
- Introduction des bacs/grilles sur la largeur pour simplifier le chargement
- Kit glissières amovible et inter changeable
- Pieds réglable en hauteur
- Indice de protection : IPX5

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte multifonctions avec écran de contrôle sensitif multilingue
- Modes de cuisson : convection/vapeur/mixte
- Contrôle du pourcentage d'humidité
- Inversion automatique de la ventilation
- 6 vitesses de ventilation
- Mode régénération
- Lavage intégré
- Maintien en température
- Cuissons avec sondes à cœur, simple point, multi points, sous vide
- Cuisson ΔT° et à basse température
- Refroidissement automatique et préchauffage
- 60 recettes personnalisables et modifiables
- Sonde externe additionnelle (kit)
- 5 différents programmes de lavage (kit)
- Téléchargement des données (HACCP, recettes, logiciel) via porte USB (kit)
- Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement



Chefmate Range

Modello	Capacité bacs/grilles	Vapeur	Puiss. élect. (kW)	Dim. ext. (mm)	Dim. cham. de cuisson (mm)	Esp. des bacs/grilles (mm)	Alimentation électrique	Vidange	Pres. alim. d' eau (bar)	Poids (Kg)
CME6	6 Gn 1/1 6 60x40	Injection directe	9.5	L 890 x P 795 x H 720	L 630 x P 440 x H 490	70	400V 3N 50 Hz	3/4" femelle	2.5 - 5	120
CME10	10 Gn 1/1 10 60x40	Injection directe	18.5	L 890x P 795 x H 980	L 630 x P 440 x H 710	70	400V 3N 50 Hz	3/4" femelle	2.5 - 5	160



Eurotec Srl div. MBM

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

+39 0522 686711
www.mbmitaly.it
mbm@eurotec.it