



chefmate
cooking friendly



Who is Chefmate

Das natürliche Element eines Blattes, Symbol der Erneuerung, charakterisiert sowohl das Design des neuen Ofens als auch das Logo von Chefmate.

Neue intuitive und praktische Symbole, eine schwarze Gesamttextur und eine faszinierende Vorderseite.

Eine verbesserte Aufmerksamkeit auf die Effizienz von Leistung und Technologie des Chefmate gewährleistet außergewöhnlich einfache Handhabung, Flexibilität und Zuverlässigkeit.

Chefmate ist ein perfekter Helfer, ein vertrauenswürdiger Begleiter, ein Freund.

Chefmate: Cooking Friendly.



Seit mehr als 40 Jahren baut MBM Kochgeräte für Gastronomie und Großküchen, wobei Lösungen entwickelt werden, die die Arbeit in der Küche einfacher und effizienter machen.

Kochspezialisten seit 1972, MBM sorgt für eine Qualität, die in Italien und im Ausland anerkannt ist

One design, many uses

Kocht manuell oder mit Programmen

Durch Einstellen von Kochparametern oder die Auswahl eines Rezeptes, gewährleistet Chefmate eine gleichbleibende Kontrolle und die besten Garergebnisse sowohl beim erfahrenen Chefkoch als auch beim Anfänger in der Küche.

Kocht in Vakuum

Dank der exakten Kontrolle der niedrigen Temperaturen und des Dampfes, werden Geschmack und Aroma ervorgehoben. Wertvolle Nährstoffe und die Saftigkeit der Lebensmittel bleiben bei minimalem Gewichtsverlust erhalten.

Kocht langsam

Durch halten der richtigen Temperatur bei allen Garprozessen, ist jede Funktion darauf optimiert, Gewichtsverlust zu reduzieren und das beste Geschmackergebnis zu erhalten. Ideal für lange und delikate Garprozesse, auch über Nacht.

Backt Konditorei und Bäckereiprodukte

Dank der gleichmässigen Wärme- und Feuchtigkeitsverteilung innerhalb des Garraums kann er sowohl knuspriges als auch feines Gebäck zubereiten.

Regeneriert

Durch Erreichen der richtigen Serviertemperatur in kürzester Zeit, reduziert der Chefmate Qualitätsverluste und erlaubt es immer heiße Mahlzeiten zu servieren mit intakten organoleptischen Eigenschaften.

Chefmate: neu, praktisch, effizient. Der perfekte Freund. Immer.







SMART INNOVATION

Chefmate Benefits



How Chefmate does it better



High Quality Performance & repeatability

Jeden Tag perfekte und wiederholbare Kochergebnisse



Flexibility

Große Anpassungsfähigkeit an die verschiedenen Bedürfnisse



Ease of cleaning

Ervorragende Waschergebnisse und optimierte Reinigungsvorgänge, ohne Verschwendung



Ease of use

Das neue Sensitive Touch Display mit praktische und intuitive Symbole



Easy maintenance

Wartungszeit und Betriebskosten sind auf ein Minimum reduziert

Smart Innovation: Technology at your service

Aus dem konstanten Einsatz in die Erforschung von Technologien, die echte Antworten auf die wahren Bedürfnisse der Kochprofis geben, entstehen die Smarten Innovationen.

Eine Reihe nützlicher und innovativer Lösungen, entworfen und entwickelt um den Chefkoch perfekte Ergebnisse zu garantieren, machen die alltägliche Arbeit einfacher, effizienter und gewinnbringender.

Und um die Leistung und die Wirtschaftlichkeit zu maximieren und die Emissionen zu reduzieren, wird die Gasversion des Chefmate mit einem neuen Brenner mit Premixtechnologie (Gas- Luft-Vormischung) ausgestattet.



Chefmate Elektro



Chefmate Gas





Prime Cooking System

Die besten Garergebnisse zu bekommen und sie immer wiederholen zu können, wenn es nötig ist, ist essenziell, um ausgezeichnete Leistungen zu gewährleisten. Die Chefmate Technologie und Multifunktionalität sind die perfekten Lösungen für die vielfachen Bedürfnisse in der Küche:

AHC - Active Humidity Control. Messen und kontrollieren des Feuchtigkeitsgehaltes innerhalb des Garraums. Leicht einstellbar, genau und täglich wiederholbar.

EUR - Excellent Uniformity Results. Die beste Wärmeverteilung innerhalb des Garraums wird gewährleistet durch:

Lüfterumkehrung. Ist grundlegend um eine optimale Wärmeverteilung innerhalb des Garraums zu gewährleisten.

6 Lüftergeschwindigkeiten. Erlauben es die Wärmeverteilung an jede Art von Gargut anzupassen; von Konditoreiprodukten bis zur Gastronomieküche.

Einschubhöhe 70 mm. Die Abstände von 70 Millimetern zwischen den Schienen garantieren immer ein gleichmässiges Garen, dank der grossen Abstände und der perfekten Heissluftverteilung innerhalb des Garraums.



Smart Upgrade Pack

Flexibilität ist **notwendig** beim treffen von Entscheidung, die das Anpassen der ständig waschsenden Anforderungen in der Küche erlauben.

Chefmate ist der erste Kombiofen auf dem Markt, der **vollständig erweiterbar** ist, auch im Nachhinein.

Er ist mit jedem Kit des Smart Upgrade Pack auch nach dem Kauf oder der Installation erweiterbar, Chefmate kann direkt vor Ort nach Ihren Bedürfnissen konfiguriert werden. Von der Basic- zur Vollversion, ganz einfach.

Zubehör-KIT

Kit Feuchtigkeitskontrolle

Kit Reinigungssystem

Kit Kerntemperaturfühler intern/extern

Kit USB

Chefmate ist der **einzige Ofen**, der mit Ihnen wächst.



Smart Wash System

Ein Reinigungssystem das einfach und sofort verfügbar ist, erlaubt jeden Tag Zeit und Geld zu sparen.

Smart Wash

Es schlägt dem Koch, entsprechend der Nutzung des Ofens, das passendste Reinigungsprogramm vor. Chefmate bietet 5 einfache Reinigungsprogramme an (Schnell, Spülung, Kurz, Mittel und Lang): er gibt was man braucht, wann immer man es braucht.

Magic Ball

Ein kleiner Ball verteilt Wasser und Reinigungsmittel innerhalb des Garraums und gewährleistet immer perfekte Reinigungsergebnisse, auch bei niedrigem Wasserdruck.



Smart Interface

Die **benutzerfreundliche und leichte Bedienung** ist ein relevantes Element einer intelligenten Technologie, die zusammen mit seiner Vielfältigkeit im Gebrauch, zu den wesentlichsten Unterscheidungsmerkmalen werden, um Arbeitsabläufe effizienter zu machen und dem Koch und seinen Küchenteam die Arbeit zu erleichtern.

3 einfache Schritte

Um jedes Garprogramm zu starten.

Einfache und intuitive Symbole

Machen jeden Befehl leicht und selbstverständlich.

Bis zu 60 Rezepte mit 5 Phasen

Chefmate bietet dem Koch alles was er braucht, ohne komplizierte und nutzlose Zusätze.

USB Anschluss

Ermöglicht dem Koch Rezepte rauf und runter zu laden, HACCP Daten zu kontrollieren und Softwareänderungen aufspielen zu können.



Smart Service Solutions

Chefmate ist einfach zu installieren und leicht zu warten.

Seine technischen Lösungen wurden entworfen, um maximale Zuverlässigkeit zu sichern und Ausfallzeiten und Wartungskosten zu minimieren.

Service Lösungen:

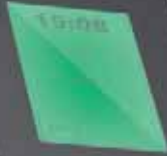
Frontzugang zu Display- und CPU-Platine

Kürzere Installationszeiten

Selbsterklärende Fehlermeldungen

Zugang zu 90 % der Bauteile vom rechten Seitenpanel aus

mybmi



Simplicity
Becomes
Perfect

Funktionelles Design,

Intelligente und flexible Technologie,

Intuitiv und leicht zu bedienen.

Deine Arbeit wird perfekt.



70 mm pitch



Core Probe



3 Steps to Go

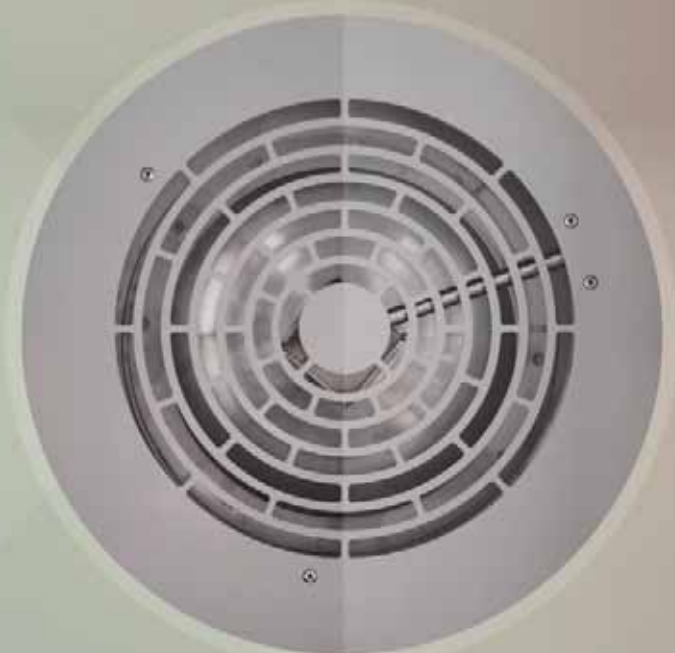




Usb



Magic Ball



6 Fan Speeds





Midea

15:08



chefmate
cooking friendly

Midea



Chefmate Displays

Die Serie Chefmate bietet zwei Displayversionen an, um dem Koch die Möglichkeit zu geben, den Ofen zu wählen, der am besten zu seinen Bedürfnissen passt.

Full touch Display

Die hohe Funktionalität und das intuitive neue Interface mit dem Full-Touch-Display, machen die Nutzung und die Programmierung des Chefmate Full-Touch äußerst schnell und bietet dem Koch so verschiedene Möglichkeiten, die tägliche Arbeit flexibler und einfacher zu gestalten.

Basic touch Display

Für den Koch, der nach einfachster Bedienung sucht, mit der Gewissheit, hohe Leistung und ausgezeichnete Kochergebnisse zu erreichen. Der Chefmate Basic-Touch ist perfekt geeignet für Köche, die jeden Tag gleichbleibende Garergebnisse erzielen wollen, mit einem Kombidämpfer, der einfach alles bietet was man braucht.



Chefmate in details

Funktionelle Eigenschaften

Full Touch

Basic Touch

- Neues mehrsprachiges Full-Touch Display ●
- Mehrsprachiges Sensitive-Touch Display ●
- T° Kombigaren 40°-250° ●
- T° Dampf 40°-100° ●
- T° Heißluft 40°-250° ●
- Steuerung der Feuchtigkeit opt
- Geschwindigkeiten Lüfter 6
- Automatischer Drehrichtungswechsel ●
- Regenerieren ●
- Halten ●
- Garen mit Ein-, Mehrpunkt und Vakuum Kernfühler ●
- Delta T° und Niedrigtemperatur Garen ●
- Automatisches Abkühlen und Vorheizen ●
- Speicher für Rezepte 100
- Multilevel-Garen ●
- USB standard
- Automatisches Reinigungssystem opt
- Kerntemperaturfühler (intern und extern) opt
- Autosteuerung der Kammerentlüftung ●
- Umrüstbar auf Bäckereinorm 60x40 ●

Konstruktionseigenschaften

Full Touch

Basic Touch

- Garraum formgepresst aus Edelstahl AISI 304 ●
- Garraum mit gerundeten Ecken ●
- Gas-Version mit Hochleistungs-Premix- Brennern ●
- Tür mit Druckverschluss und ergonomischer Türgriff ●
- Tür mit athermischer Doppelscheibe aufklappbar ●
- Türscharnier mit mehrstufige Haltepunkte ●
- Türscharniere einstellbar ●
- Halogenleuchten in der Garkammer ●
- Einschub über die Breitseite ●
- Höhenverstellbare Füße ●
- Selbstdiagnosesystem mit Fehlermeldungen ●
- IPX5 ●










CMFE6/CMFG6



CMFE10/CMFG10/CMFE102

	Modell Full Touch	Einschübe	Dampfart	Leistung (kW)	Maße (mm)	Maße Garraum (mm)	Schienenabst. (mm)	Anschluss Elektro	Anschluss Wasser	Druck (bar)	Gewicht (Kg)
	CMFE6	6 Gn 1/1 6 60x40	Direkt	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	Direkt	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	Direkt	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	Direkt	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	Direkt	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

	Modell Basic Touch	Einschübe	Dampfart	Leistung (kW)	Maße (mm)	Maße Garraum (mm)	Schienenabst. (mm)	Anschluss Elektro	Anschluss Wasser	Druck (bar)	Gewicht (Kg)
	CME4	4 Gn 1/1	Direkt	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	Direkt	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	Direkt	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	Direkt	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	Direkt	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 GN1/1	Direkt	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