



**chefmate**  
cooking friendly





# Who is Chefmate

L'elemento naturale della foglia, simbolo di rinnovamento, caratterizza sia il nuovo design del forno che il logo Chefmate.

Nuove icone simbolo pratiche e intuitive, una texture total black e un frontale di grande fascino.

Una rinnovata attenzione per l'efficienza delle performance e della tecnologia conferisce a Chefmate estrema facilità d'uso, flessibilità e affidabilità.

Chefmate è un assistente perfetto, un compagno fidato, un amico.  
**Chefmate: Cooking Friendly.**



Da 40 anni MBM sviluppa e produce attrezzature Made in Italy per la ristorazione professionale, creando soluzioni che rendono più facile ed efficiente il lavoro in cucina.

Specialista della cottura dal 1972, MBM garantisce una qualità riconosciuta in Italia e all'estero.

# One design, many uses

## **Cuoce manualmente o con programmi**

Impostando i parametri delle cotture o scegliendo una ricetta, Chefmate permette un controllo costante, assicurando le migliori prestazioni di cottura sia al professionista esperto, che allo chef alle prime armi.

## **Cuoce in sottovuoto**

Grazie all'esatto controllo delle basse temperature e del vapore si accentuano sapori e aromi, conservando i preziosi nutrienti e la naturale umidità dei cibi, con un minimo calo di peso.

## **Cuoce lentamente**

Mantenendo la giusta temperatura in tutti i processi di cottura, ogni funzione è ottimizzata per ridurre i cali di peso ed esaltare i sapori. Ideale per cotture lunghe e delicate, anche in notturna.

## **Cuoce prodotti di pasticceria e panificazione**

Grazie alla distribuzione uniforme del calore e dell'umidità all'interno della camera di cottura, si possono ottenere prodotti di intensa fragranza e soffice consistenza.

## **Rigenera**

Portando le pietanze alla T° di servizio ideale, in brevissimo tempo, Chefmate riduce le perdite di qualità e permette di servire piatti sempre caldi, con proprietà organolettiche integre.

**Chefmate: nuovo, pratico, efficiente. Il compagno perfetto. Sempre.**







# SMART INNOVATION

Chefmate Benefits



How Chefmate does it better



## High Quality Performance & repeatability

Risultati di cottura perfetti e ripetibili ogni giorno



## Flexibility

Massima adattabilità a molteplici esigenze



## Ease of cleaning

Risultati di lavaggio e operazioni di pulizia ottimizzati, senza sprechi



## Ease of use

Nuovo pannello touch con icone pratiche ed intuitive



## Easy maintenance

Riduzione al minimo dei tempi di manutenzione e dei costi di gestione

# Smart Innovation: Technology at your service

Dal costante impegno nella ricerca di tecnologie che rispondano alle reali esigenze dei professionisti della ristorazione, nascono le Smart Innovation.

Un set di soluzioni utili ed innovative, progettate e sviluppate per garantire allo chef risultati perfetti e rendere il lavoro di tutti i giorni più semplice, efficiente e redditivo.

E per aumentare al massimo le prestazioni, l'efficienza e ridurre le emissioni, Chefmate nella versione Gas è dotato del nuovo bruciatore con tecnologia premix.



Chefmate Elettrico



Chefmate Gas





## Prime Cooking System

Ottenere ottimi risultati di cottura e poterli replicare sono elementi essenziali per assicurare prestazioni eccellenti, sempre. La tecnologia Chefmate e le sue multifunzioni sono la soluzione perfetta alle molteplici esigenze in cucina:

**AHC** - Active Humidity Control. Misurazione e controllo della percentuale di umidità all'interno della camera di cottura. Facile da impostare, esatta e ripetibile ogni giorno.

**EUR** - Excellent Uniformity Results. La migliore uniformità del calore nella camera di cottura è garantita grazie a:

**Inversione della ventola.** E' fondamentale per assicurare un'ottima distribuzione e circolazione dell'aria all'interno della camera di cottura.

**6 Velocità della ventola.** Consentono di adattare la distribuzione del calore a qualsiasi tipo di alimento, dalla pasticceria alla gastronomia.

**Interasse 70 mm.** La distanza tra le teglie di 70 mm garantisce una cottura sempre omogenea, grazie alla ripartizione e alla diffusione dell'aria, perfettamente distribuita.



## Smart Upgrade Pack

La flessibilità è fondamentale nella scelta della soluzione migliore, per adattarsi ai mutamenti continui delle esigenze in cucina.

Chefmate è il primo forno sul mercato completamente upgradabile anche in un secondo momento.

Aggiornandolo con ogni kit dell'Upgrade Pack anche dopo l'acquisto o l'installazione, può essere configurato direttamente sul posto, in base alle tue esigenze. Dalla versione basic a quella full optional, facilmente.

### Upgrade Pack:

Kit Controllo Umidità

Kit Lavaggio automatico

Kit Sonda al cuore interna o esterna

Kit USB

Chefmate è l'unico forno che cresce con te.



## Smart Wash System

Un sistema di pulizia facile e immediato assicura un più efficiente utilizzo del tempo e un fondamentale risparmio economico.

### Smart Wash

Suggerisce allo chef il programma di lavaggio più idoneo per ottenere ottimi risultati di lavaggio ottimizzando i consumi di acqua e di detergente.

Chefmate ha 5 semplici programmi di lavaggio (Fast, Risciacquo, Corto, Medio, Lungo): ti dà quello che ti serve quando ti serve.

### Magic Ball

Una piccola sfera distribuisce acqua e detergente nella camera di cottura, garantendo sempre una pulizia ottimale con qualsiasi pressione dell'acqua.



## Smart Interface

**Intuitività dei comandi e facilità d'uso** sono elementi rilevanti di una tecnologia intelligente che insieme alla versatilità di utilizzo diventano requisiti distintivi per semplificare tutte le operazioni dello chef e del suo team.

### **3 Semplici passaggi**

Per iniziare rapidamente ogni operazione.

### **Icone semplici ed intuitive**

Per rendere i comandi immediatamente comprensibili.

### **Fino a 100 ricette con 5 fasi**

Chefmate dà allo chef tutto quello che serve, senza inutili complicazioni.

### **Connessione USB**

Consente allo chef di caricare e scaricare ricette, dati HACCP e aggiornamenti software.



# Smart Service Solutions

Chefmate è facile da installare e facile da mantenere.

Le soluzioni tecniche di cui è dotato sono progettate per garantire la massima affidabilità e ridurre al minimo i tempi ed i costi di assistenza.

## Service Solutions:

Accesso frontale alla scheda elettronica del display

Tempi di installazione ridotti

Messaggi di errore autoesplicativi

Accesso al 90% dei componenti dal pannello sulla destra

myb2m



Simplicity  
Becomes  
Perfect

Design funzionale,

Tecnologia smart e flessibile,

Strumenti intuitivi e facili da usare.

Il tuo lavoro diventa perfetto.



70 mm pitch



Core Probe



3 Steps to Go

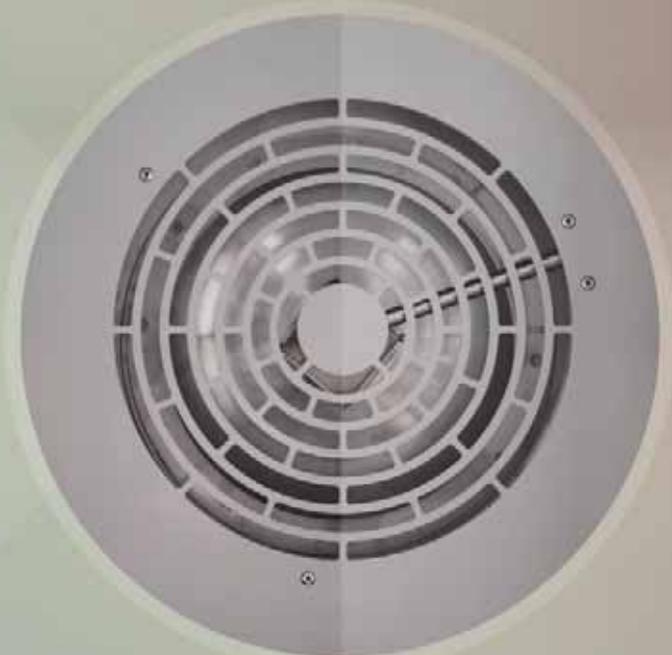




Usb



Magic Ball



6 Fan Speeds





MWM

15:08



MWM



# Chefmate Displays

La gamma Chefmate offre due possibili versioni del display, per dare allo chef la possibilità di scegliere il forno più adatto alle proprie esigenze.

## **Full touch Display**

Le ampie funzionalità e l'intuitiva nuova interfaccia con schermo completamente touch rendono l'uso e la programmazione di Chefmate Full Touch estremamente immediati, offrendo allo chef differenti possibilità d'utilizzo per rendere più flessibile e semplice il lavoro quotidiano.

## **Basic touch Display**

Per lo chef che cerca la massima facilità d'utilizzo con la sicurezza di raggiungere alte performance ed ottimi risultati di cottura. Chefmate Basic touch è adatto agli chef che vogliono ottenere la perfezione ogni giorno utilizzando un forno che dà semplicemente tutto quello che serve.



15.00

15.00

○ ○ ○



chillmate

# Chefmate in details

## Caratteristiche funzionali

Full Touch Basic Touch

Nuovo display Full touch multilingua	●	●
Display sensitive touch multilingua	●	●
T° misto 40° - 250°	●	●
T° vapore 40° - 100°	●	●
T° convezione 40° - 250°	●	●
Controllo umidità	opt	opt
Velocità ventola	6	6
Inversione ventola automatica	●	●
Rigenerazione	●	●
Mantenimento	●	●
Cotture con sonda singlepoint, multipoint, sottovuoto	●	●
Cotture in $\Delta T^\circ$ e bassa T°	●	●
Raffreddamento e preriscaldamento automatici	●	●
Spazio per ricette	100	60
Cottura multilivello	●	●
USB	standard	opt
Lavaggio automatico	opt	opt
Sonda al cuore (interna ed esterna)	opt	opt
Controllo automatico valvola di sfianto	●	●
Adattabile a teglie 60x40	●	●

## Caratteristiche tecniche

Full Touch Basic Touch

Camera in acciaio inox aisi 304 con cielo e fondo imbutiti	●	●
Camera con angoli arrotondati	●	●
Versioni gas con bruciatore premix ad alta efficienza	●	●
Porta con maniglia ergonomica e chiusura a spinta	●	●
Porta con doppio vetro atermico, apribile	●	●
Chiusura-apertura porta a stadi	●	●
Cerniere porta regolabili	●	●
Luce alogena in camera di cottura	●	●
Inserimento teglie in larghezza	●	●
Piedi regolabili in altezza	●	●
Sistemi di autodiagnosi per la rilevazione dei problemi	●	●
IPX5	●	●





CMFE6/CMFG6



CMFE10/CMFG10/CMFE102

	Modello Full Touch	Capacità teglie	Iniezione vapore	Potenza (kW)	Dimensioni esterne (mm)	Dimensioni cam. cottura (mm)	Distanza teglie (mm)	Alimentazione	Scarico acqua	Pressione (bar)	Peso (Kg)
	CMFE6	6 Gn 1/1 6 60x40	Diretta	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	Diretta	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	Diretta	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	Diretta	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	Diretta	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

	Modello Basic Touch	Capacità teglie	Iniezione vapore	Potenza (kW)	Dimensioni esterne (mm)	Dimensioni cam. cottura (mm)	Distanza teglie (mm)	Alimentazione	Scarico acqua	Pressione (bar)	Peso (Kg)
	CME4	4 Gn 1/1	Diretta	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	Diretta	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	Diretta	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	Diretta	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	Diretta	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	Diretta	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](http://www.mbmitaly.com)  
[mbm@itweurotec.it](mailto:mbm@itweurotec.it)