

**Four mixte Electrique 10 niveaux Chefmate,CME10**

CHEFMATE CME10



**Marque :** MBM

**Référence :** CHEFMATE CME10

**Prix :** 9,253.00 € HT

**Descriptif :**

**-Four à convection mixte :**

-

**Capacité niveaux 10 Typologie bac GN 1/1 - 60x40cm Injection vapeur direct Puissance électrique (kW) 18,5 Dimensions exterieure - LxPxH (cm) 89x79,5x98 Chambre de cuisson - LxPxH (cm) 63x44x71 Espacement des grilles (mm) 70 Energie (N) 400V 3N 50Hz Poids (kg) 160**

**Caractéristiques fonctionnelles :**

- Four mixte multifonctions avec écran de contrôle sensitif touch multilingue.
- 3 modes de cuisson : convection / vapeur / mixte.

- Contrôle du pourcentage d'humidité de 0% à 100% dans la chambre de cuisson (kit option : HU voir onglet "Accessoires").
- Inversion automatique de la ventilation.
- 6 vitesses de ventilation.
- Mode régénération.
- **Lavage automatique intégré ( en option )** : diffusion de l'eau dans la chambre de cuisson via la Magic Ball (petite sphère). Nettoyage optimal assuré même si la pression du réseau d'eau est faible.
- **Chefmate possède 5 différents programmes de lavage** : Fast, Rinçage, Court, Moyen et Long.
- Maintien en température.
- Pasteurisation.
- Cuisson avec sondes à cœur : sonde interne simple point (option ISCP), sonde interne multi points (option ICP), sonde interne sous vide (option ISV), sonde externe additionnelle simple point (option ESCP), sonde externe additionnelle multi point (option ECP), sonde externe additionnelle sous vide (option ESV).
- Cuisson ?T° et à basse température.
- Refroidissement automatique et préchauffage.
- 60 recettes personnalisables et modifiables (avec 5 phases par recette).
- Téléchargement des données (HACCP, recettes, logiciel) connexion via port USB (option U voir onglet Accessoires).
- Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.

#### Caractéristiques de construction :

- **Dimensions compactes pour les espaces les plus réduits** : 890x790x(H)720 mm. Poids : 120 Kg.
- 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.
- Éclairage 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.

#### Une parfaite uniformité de la chaleur dans la chambre de cuisson est assurée par :

- L'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.

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 :** (kit option HU)

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 pré-chargées d'origine et modifiables selon les souhaits.

**- TEMPÉRATURE :**

Réglage manuel de la température de cuisson.

Le four mixte Chefmate vous permet d'obtenir les meilleurs résultats de cuissons :

**Cuissons manuelles ou programmées :**

Réglages manuels des paramètres de cuisson ou utilisation des recettes programmées, La technologie avancée du 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 de poids des plats cuisinés 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 pâtisseries et boulangeries :**

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

Panneau de commandes électronique tactile : sensitive touch avec de nouvelles icônes pratiques, simples et intuitives.

**AVANTAGE DE LA CUISSON VAPEUR :**

**Les aliments maintiennent leur saveur, leur teneur en vitamines et en sels minéraux, tout en optimisant leur consistance et leur couleur. Forte réduction de la perte de poids et de volume des aliments.**

[Lien vers la fiche du produit](#)