

Schnellgarsystem der nächsten Generation



Wir stellen vor: das neue Talent für Ihre Küche

Die NEUE Merrychef **conneX**® Reihe beschleunigt die Arbeit, reduziert Warteschlangen bei Gerichten zum Mitnehmen und steigert Ihren Gewinn.

Merrychef verfügt über eine 70-jährige Erfahrung im Bereich Schnellgarsystem. Die neue Merrychef **conneX**® Reihe wurde deshalb auf die Anforderungen von Bedienern und Kunden abgestimmt.

Dieses Gerät ist der kompakteste Schnellgarsystem auf dem Markt und kann kochen, toasten, aufwärmen und grillen. Mit diesem Alleskönner und dem farblich gekennzeichneten Merrychef-Zubehör können Sie ganz leicht Menüs auf pflanzlicher Basis zubereiten, ohne die Ausrüstung wechseln zu müssen.

Die Merrychef **conneX**® Reihe ist die nächste Generation digital verbundener Steuerung mit einem benutzerfreundlichen Touchscreen, mit dem jeder im Team warme Speisen in hoher Qualität zubereiten kann, die das Wünschen des Kunden gerecht werden. Das Küchenpersonal ist begeistert, da sie nach wie vor Speisen servieren und lange Warteschlangen vermeiden können, während das Essen zubereitet wird.

Schnellgarsystemen von Merrychef werden in umfangreichen Produkttests und kulinarischen Tests auf hohe Qualität und Zuverlässigkeit getestet. Eine durchgehende kulinarische Unterstützung durch unser Team globaler Köche und die Kundendienstbetreuung unseres geschulten Serviceteams sorgen dafür, dass Sie Ihren Kunden optimalen und schnellen Service sowie eine vielseitige Speisekarte bieten und Ihren Gewinn steigern können.



Der Merrychef **conneX** ist von Haus aus vernetzt ...

WLAN- oder Ethernet-Verbindungen werden standardmäßig bereitgestellt und ermöglichen Zugriff auf die branchenführende Open-Cloud-Plattform KitchenConnect®.

Sie müssen Ihre Geräte nicht mehr vor Ort verwalten. Mit KitchenConnect® können Sie Ihr Schnellgarsystem aus der Ferne überwachen. Sie können Speisekarten erstellen, ändern und aktualisieren und beobachten, wie Ihr Geräte funktionieren und verwendet werden, egal wo Sie sich gerade befinden!



... voll entwickelt ...

... und sofort einsatzbereit.



Mit über 100 köstlichen Rezepten, die von unserem weltweiten Team an Köchen vorprogrammiert wurden. Einfach Ihr Speisekarte auswählen, Knopf drücken und los geht's! Die neue Steuerung ist so intuitiv wie Ihr Smartphone. Dadurch ist das Personal schnell mit der Bedienung und Bereitstellung des Merrychef **conneX**® Backofens vertraut und liefert bei jeder Bestellung gleichbleibend wo hirschmeckende Ergebnisse.

Die neuesten Schnellgarsysteme



conneX 12



conneX 16

... Sieht gut aus

Kompakt, schmal, stilvoll und passt überall hin. Die Reihe verfügt über ein hochauflösendes 7-Zoll-Display aus robustem Glas im modernen, ästhetischen Design. Das Gerät kann auch außerhalb der Küche aufgestellt werden.

Die Merrychef conneX® Reihe ist im Edelstahl-Design oder in Carbonschwarz mit 12 Zoll (30,5 cm) großem Innenraum oder mit einem neuen Innenraum von 16 Zoll (40,5 cm) erhältlich, das neue Maßstäbe setzt. Dieser große Innenraum ermöglicht Ihnen die Zubereitung hochwertiger Speisen auf Abruf sowie die Flexibilität, schnell und einfach zu kochen oder beliebte Speisen warm zu halten. Dadurch können Sie gut auf eine schwankende Nachfrage reagieren und Warteschlangen vermeiden.

Leistungsstarke Technologie

Die tri-pleX-Technologie bietet maximale Leistung und sorgt dafür, dass Lebensmittel gleichmäßig und ohne Energieverschwendung zubereitet werden.

Die tri-pleX-Technologie vereint:



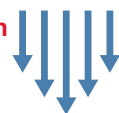
Mikrowelle

+



Konvektion

schnelle Luftzirkulation durch Impingerplatte



Heißluftstrom

Zuverlässige Technologie

Hohe Geschwindigkeit

Bis zu **80 % schneller** im Vergleich zu herkömmlichen Schnellgarsystem – und das beim kleinsten Verhältnis von Garraum zu Stellfläche von Schnellgarsystem auf dem Markt.

Kompakt und vielseitig

Größter Garraum bei kleinster Stellfläche in nur einem Gerät. Ermöglicht die Zubereitung verschiedener Speisen.

Einfache Installation

UL-zertifizierte Abluftreinigung, keine Abzugshaube erforderlich. Standard-Netzgeräte werden über einen Niederstrom-Stecker betrieben.

Einfach zu bedienen

Vorprogrammierbare Speisekarten und das easyTouch® Touchscreen garantieren reproduzierbare Ergebnisse in hoher Qualität. Ohne Sprachbarrieren sowie weniger Schulungen, Betriebsfehler und Lebensmittelverschwendung.

Energieeffizient

Schnelle Aufwärm- und Abkühlzeiten sowie ein geringer Energieverbrauch im Standby-Modus senken die Energiekosten, wenn das Schnellgarsystem nicht in Betrieb ist.

Leiser Betrieb

Betrieb bei (< 48 DBA), um sicherzustellen, dass die Kunden nicht gestört werden.

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Die nächste Generation von Merrychef **conneX[®] 12**

Das Zubehör kann auf dem Gerät verstaut werden

14 Zoll (35,5 cm) breit

Hochmoderner, benutzerfreundlicher 7-Zoll-HD-Touchscreen

Äußerst robustes Glas

24,4 Zoll (61,9 cm) hoch

12 Zoll x 12 Zoll (30,5 cm x 30,5 cm) großer Garraum in einem 14 Zoll (35,5 cm) breiten Schnellgarsystem

Die Außenwände bleiben kühl, wodurch um das Gerät herum kein Freiraum benötigt wird

Leicht zu reinigender Garraum aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken und glatten Oberflächen

Passt auf eine 23,6 Zoll (600 mm) große Arbeitsfläche

Leicht zugänglicher frontseitiger Luftfilter

USB-Stick für manuelle Speisekarten- und Software-Verwaltung

Das kompakteste und schnellste Schnellgarsystem

conneX[®] 12 – bis zu 20-mal schneller als andere Garmethoden

	Konvektion	Mikrowelle	Heißluft	Integrierte Abluftreinigung/Katalysator	Stecker-Ausführung
Standard-Leistung bis zu 15-mal schneller	2200 W	1000 W	Ja	Ja	13/16 A
Hohe Leistung bis zu 20-mal schneller	2200 W	2000 W	Ja	Ja	16/32 A

Servieren Sie leckere warme Speisen mit dem Merrychef conneX[®] 12

Gekühlte, vorgebackene, vegetarische Pizza mit 12 Zoll (32 cm) Durchmesser und dünner Kruste



Käsetoast



Chinesische Garnelenpfanne



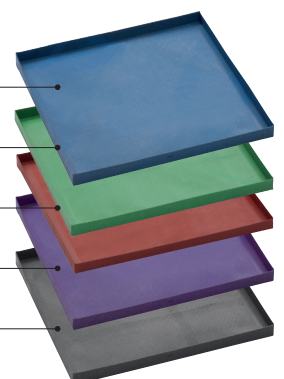
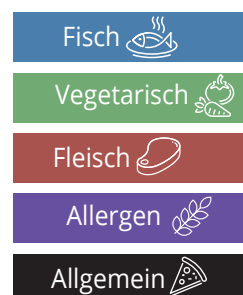
Rippchen, Chicken Wings und Kartoffelecken



Garzeiten können je nach Qualität und Menge der Lebensmittel variieren.

Farblich abgestimmtes Zubehör für höhere Vielseitigkeit.

Mit dem farblich abgestimmten Zubehör können Sie zwischen Fleisch und Lebensmitteln auf pflanzlicher Basis wechseln, ohne die Ausrüstung zwischendurch reinigen zu müssen.



www.merrychef.com

Die nächste Generation von Merrychef **conneX® 16**

Das Zubehör kann auf dem Gerät verstaut werden

18 Zoll (45,5 cm) breit

Hochmoderner, benutzerfreundlicher 7-Zoll-HD-Touchscreen

24,4 Zoll (61,9 cm) hoch

Die Außenwände bleiben kühl, wodurch um das Gerät herum kein Freiraum benötigt wird

Äußerst robustes Glas

16 Zoll x 16 Zoll (40,5 cm x 40,5 cm) großer Garraum in einem 18 Zoll (45,5 cm) breiten Schnellgarsystem

Leicht zu reinigender Garraum aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken und glatten Oberflächen

Passt auf eine 27,6 Zoll (700 mm) große Arbeitsfläche
USB-Stick für manuelle Speisekarten- und Software-Verwaltung

Leicht zugänglicher frontseitiger Luftfilter

Größter Garraum bei kleinster Stellfläche. Für große Mengen an Speisen in kürzester Zeit.

conneX® 16 – bis zu 20-mal schneller als andere Garmethoden

	Konvektion	Mikrowelle	Heißluft	Integrierte Abluftreinigung/Katalysator	Stecker-Ausführung
Hohe Leistung bis zu 20-mal schneller	3200 W	2000 W	Ja	Ja	16/32 A

Zubereitung größerer Mengen an wohlschmeckenden warmen Speisen mit dem Merrychef conneX® 16

Gekühlte, vorgebackene, vegetarische Pizza mit 16 Zoll (40 cm) Durchmesser und dünner Kruste



4 Tomaten-Mozzarella-Panini



12 Blätterteig-Würstchen



Fischstäbchen und Pommes



Garzeiten können je nach Qualität und Menge der Lebensmittel variieren.

Entdecken Sie unser Sortiment an maßgeschneidertem Merrychef Zubehör für jeden Schnellgarsystem unter:

<https://www.merrychef.com/products/accessories>



Wenn Sie Lebensmittel auf Einsätze und Tablett stellen, bleiben die Schnellgarsystem frei von Lebensmittelresten und Fett, was zu einer kürzeren Reinigungszeit beiträgt.

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Die Steuerung der nächsten Generation



Hinter dem hochauflösenden 7-Zoll-Touchscreen befindet sich Schaltzentrale!

Das kapazitive Touchscreen ermöglicht es Ihnen, Symbole anzuwählen, durchzuscrollen und zu ziehen – wie bei einem Smartphone. Die Bedienung ist sehr intuitiv und das Personal kann sich schnell mit der Bedienung des Schnellgarsystems vertraut machen.

Die neue easyTouch®-Software verbessert den Betrieb des Schnellgarsystems. Sie ermöglicht eine einfache Anpassung des Displays und des Schnellgarsystembetriebs. Mitarbeiter können die Steuerung flexibel verwalten und eine Speisekarte für warme Speisen erstellen, die sich sowohl an sehr stressige als auch an ruhigere Betriebsabläufe anpassen lässt.

Einstellungen – Passen Sie den Schnellgarsystem an Ihren



Settings

Scrollen Sie durch die Einstellungen und wählen Sie aus 37 Sprachen. Sie können die umfangreiche Medien- und Audiobibliothek für Lebensmittel- und Anleitungsbilder erkunden, Bildschirmschoner und Betriebsgeräusche ändern und sogar die Einstellungen für die Backofenreinigung anpassen.

Die Einstellungen enthalten auch einen Schnellgarsystem-Planer.

Mit diesem können Sie programmieren, wann sich der Backofen ein- und ausschalten soll und Sie können dem Personal Anweisungen geben, wodurch die Betriebseffizienz erhöht wird.

Kochbuch – vorprogrammierte Speisekarten



Cookbook

Wählen Sie aus über 100 köstlichen Rezepten, die bereits im Schnellgarsystem vorprogrammiert sind – von Panini bis hin zu Folienkartoffeln. Diese von Köchen entwickelten und getesteten Rezepte sorgen für eine gleichbleibend hochwertige Speisekarte.



Press & Go

Der Press-and-Go-Modus wurde für saisonale oder beliebte Speisekarten entwickelt, bei denen nur ein Klick auf das Essen-Symbol erforderlich ist. Andere Modi bieten bis zu drei Auswahlmöglichkeiten.

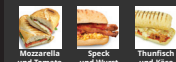
Dank Schnell-Service-, Full-Service- und dem manuellen Modus können Sie den Betrieb des Backofens nach Ihren Bedürfnissen anpassen. Sie können Kochbücher sperren, eine Bearbeitung verhindern oder die Einstellungen bei jedem Kochvorgang manuell anpassen.

Dreistufiges System

1 Kategorie



2 Produkt

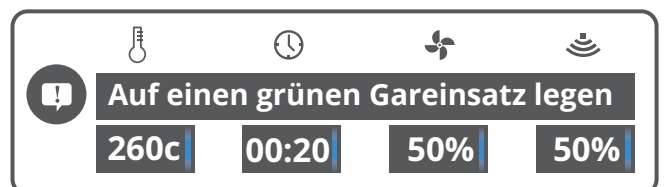


3 Portionen

2 3 4

Neue Rezepte – Rezepte entwickeln oder anpassen

Dank der flexiblen Programmierung können Temperatur, Zeit, Lüftung und Mikrowellenleistung bei jedem Rezept individuell eingestellt werden. So können Sie schnell oder langsam kochen und so viele Rezepte abspeichern, wie Sie möchten.



Integrierte Statistiken und Diagnosen

Die Merrychef connex® Steuerung verfügt über integrierte Statistiken, um die Leistung des Schnellgarsystems visuell darzustellen und Nutzungsaspekte hervorzuheben, wie z. B. das Öffnen der Backofentür, bevor ein Kochvorgang abgeschlossen wurde.

Die kulinarischen Statistiken ermöglichen es Ihnen, sofort die beliebtesten Gerichte zu erkennen, egal, ob Sie nun frische oder tiefgefrorene Speisen zubereiten oder wenn eine hohe Nachfrage besteht.

Die integrierte Service-Diagnose unterstützt Servicetechniker auch bei der schnellen Erkennung möglicher Fehler. Dadurch werden Wartungskosten und Ausfallzeiten minimiert.



www.merrychef.com

Von Haus aus vernetzt – standardmäßig mit WLAN und Ethernet ausgestattet



Nachdem das Gerät mit dem WLAN- oder Ethernet-Netzwerk verbunden ist, können Sie sich ganz einfach registrieren, um Zugriff auf die branchenführende Open-Cloud-Plattform KitchenConnect® von Welbilt zu erhalten. Diese Erkenntnisse ermöglichen eine verbesserte Effizienz, geringere Kosten und höhere Lebensmittelqualität.

Asset

Überwachen Sie Ihre Küchengeräte aus der Ferne von jedem PC/Mac, Tablet oder Smartphone aus.

Menu

Einfache Rezept-Updates. Sie können jederzeit einzelne Rezepte, neue Speisekarten oder saisonale Produkte abspeichern.

Report

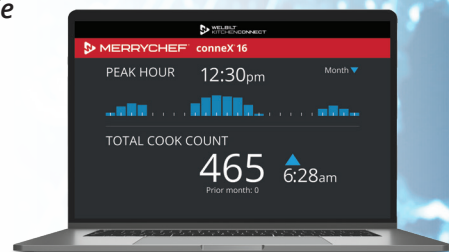
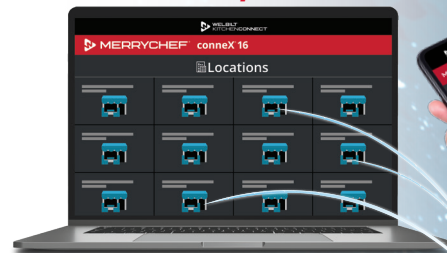
Rufen Sie Nutzungs- und Produktionsstatistiken je nach Schnellgarsystem, Geschäft oder Region ab.

Quality

Verbessern Sie die Produktqualität, indem Sie die Nutzung überwachen und verbessern. Sie erfahren zum Beispiel, ob die Tür während des Kochens geöffnet wurde oder können die Reinigung überwachen.

Service

Reduzieren Sie Service-Anfragen und erhöhen Sie die Betriebszeit der Geräte durch sofortige Erkennung technischer Probleme und Lösungsvorschläge.



Online-Speisekarten-Verwaltung

Über KitchenConnect® erhalten Sie Zugriff auf die NEUE Online-Speisekarten-Verwaltung.

- Greifen Sie auf Rezepte zu und wählen Sie Rezepte aus einer umfangreichen Bibliothek globaler Gerichte aus oder erstellen bzw. ändern Sie bestehende Rezepte mit dem Online-Tool zur Rezepterstellung.
- Übertragen Sie Rezepte auf einen USB-Stick, um sie ganz einfach in den Schnellgarsystem zu laden.
- Mit dem KitchenConnect® Abonnement können Sie Rezepte oder Menüs per Fernzugriff direkt an den Schnellgarsystem senden.

KitchenConnect® Zugriff/Abonnement

Sie erhalten in den ersten 12 Monaten nach dem Kauf des Schnellgarsystem ein KOSTENLOSES Abonnement für KitchenConnect®. So können Sie Gerätedaten für die Überwachung und Diagnose bei allen Schnellgarsystem anzeigen, Speisekarten per Fernzugriff hochladen und die Schnellgarsystem einstellungen verwalten.

Nach Ablauf der 12 Monate können Sie KitchenConnect® abonnieren. Das Abo kann monatlich oder jährlich verlängert werden.



Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten

Das Gerät bietet Ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit



Ihr Zufriedenheit mit unseren Produkten ist für uns von größter Bedeutung. Mit mehr als 70 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Schnellgarssystem erhalten Sie ein hochwertiges und präzises Gerät.

Die Merrychef connect® Reihe verfügt über ein eingebautes Selbstdiagnosesystem mit einer umfassenden Garantie und Service-Unterstützung für mehr Sicherheit.

Unterstützt von KitchenCare®

Das branchenführende Support-Service KitchenCare® von Welbilt bietet Ihnen:

- Ein globales Netzwerk an autorisierten Servicepartnern für einen umfassenden Kundendienst.
- Ein Merrychef Schulungs-Team und ein technisches Supportprogramm für Außendiensttechniker.
- Ersatzteile und Zubehör
- Erweiterte Garantieoptionen



Weitere Informationen zum Kauf, zur Bedienung und unserem kulinarischen Support finden Sie unter www.merrychef.com



Welbilt bietet vollständig integrierte Küchensysteme. Für unsere Produkte besteht die Möglichkeit der Unterstützung durch Ersatzteile und dem Service von KitchenCare®. Welbilts Portfolio an preisgekrönten Marken umfasst **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® und Multiplex®.**

Bringen Sie die Innovation auf den Tisch • welbilt.com