

Forni ad alta velocità
di nuova generazione



Ti presentiamo il nuovo talento per la tua cucina.

La NUOVA gamma Merrychef **conneX**[®] velocizza il servizio, riduce le code di prelievo e massimizza i profitti.

Sfruttando oltre 70 anni di "know-how" nella produzione di forni ad alta velocità, la nuova gamma Merrychef **conneX**[®] è stata progettata tenendo conto delle esigenze degli operatori e delle richieste dei clienti.

Il forno ad alta velocità più compatto sul mercato è in grado di cucinare, tostare, riscaldare e grigliare. Riesce a fare davvero qualsiasi cosa e con gli accessori Merrychef codificati a colori è facile aggiungere opzioni di menu vegetariani senza dover cambiare attrezzatura.

La gamma Merrychef **conneX**[®] presenta il controller di nuova generazione, con connessione digitale e un touchscreen facile da usare, consentendo a tutti i membri del team di offrire i cibi caldi di qualità elevata e omogenea che i clienti pretendono. Il personale in cucina lo adora, perché può continuare a servire mentre il cibo è ancora in cottura, evitando la formazione di lunghe code.

I forni Merrychef vengono messi alla prova con approfonditi test di prodotto e test culinari, per garantire un'alta qualità e affidabilità. Il supporto culinario continuo offerto dal nostro team di chef di tutto il mondo e l'assistenza post-vendita del nostro team di assistenza qualificato ti garantiscono di poter offrire ai tuoi clienti un servizio ottimale, offrendo un menu versatile e una velocità del servizio che massimizzerà i tuoi profitti.



Il Merrychef **conneX**[®] è nato connesso...

Fornita come standard, la connettività Wi-Fi o Ethernet consente l'accesso alla piattaforma cloud aperta leader del settore KitchenConnect[®].

Non avrai più bisogno di essere necessariamente sul posto per gestire le tue apparecchiature. KitchenConnect[®] consente di monitorare tutti i forni in remoto. Potrai creare, modificare e aggiornare i tuoi menu e vedere come funzionano e vengono utilizzate le tue apparecchiature, ovunque ti trovi!



...completamente addestrato... ...e pronto all'azione.



Con oltre 100 deliziose ricette preprogrammate dal nostro team globale di chef, basta selezionare il menu e avviare la cottura con la modalità Press & Go! Il nuovo controller operativo funziona in modo intuitivo, proprio come il tuo smartphone, per consentire al personale di acquisire rapidamente dimestichezza con il funzionamento del forno Merrychef **conneX**[®] e di ottenere risultati omogenei e deliziosi per ogni ordine.

www.merrychef.com

Forni ad alta velocità di ultimissima generazione



conneX 12



conneX 16

...Dall'aspetto accattivante

Compatto, elegante e raffinato, per adattarsi ovunque. Questa gamma è dotata di un nuovo schermo operativo da 7" ad alta definizione, con una robusta cornice in vetro e un design moderno e di alto valore estetico, adatto per essere posizionato a vista in sala in qualsiasi attività.

La gamma Merrychef conneX® è disponibile in acciaio inossidabile o nero carbonio con una cavità da 30,5 cm (12") o la nuova rivoluzionaria cavità da 40,5 cm (16"). Questa cavità più ampia consente di fornire cibo con un alto livello di qualità costante su richiesta, offrendo inoltre la flessibilità di preparare velocemente cibi "in serie", per mantenere in caldo i piatti più richiesti e gestire le fluttuazioni della domanda, evitando le code.

Tecnologia potente

La tecnologia tri-pleX, perfettamente bilanciata, offre le massime prestazioni, garantendo una cottura costante degli alimenti senza spreco di energia.

La tecnologia tri-pleX combina:



Microonde

+



Convezione

con aria accelerata
attraverso una
piastra ad impatto



Ad impatto

DNA affidabile

Alta velocità

Velocità fino all'**80% più elevata** rispetto a un forno tradizionale, grazie al rapporto tra ingombro e cavità del forno ad alta velocità più ridotto disponibile sul mercato.

Facile da usare

I menu preprogrammati e il touchscreen a icone easyTouch® garantiscono risultati ripetibili di alta qualità, eliminando le barriere linguistiche e riducendo al minimo i tempi di formazione, gli errori di funzionamento e gli sprechi di cibo.

Compatto e versatile

La cavità più grande con il minimo ingombro, che consente di risparmiare spazio potendo cucinare un'ampia varietà di alimenti con un unico apparecchio.

A basso consumo energetico

I tempi rapidi di preriscaldamento e raffreddamento e il basso consumo energetico in standby riducono i costi energetici quando il forno non è in uso.

Facile da installare

Certificazione UL per installazione senza ventola, non è necessaria alcuna cappa di estrazione. Le unità di alimentazione standard funzionano con una spina a basso amperaggio.

Funzionamento silenzioso

Durante il funzionamento il forno emette < 48 dBA, garantendo così che l'ambiente del cliente non venga disturbato.

Espandi le tue opportunità

Il Merrychef di nuova generazione **conneX[®] 12**

Riponi gli accessori sopra l'unità

35,5 cm (14") di larghezza

Touchscreen ad alta definizione da 7" all'avanguardia e di facile utilizzo

Rivestimento in vetro estremamente robusto

61,9 cm (24,4") di altezza

Grazie alle pareti esterne che rimangono costantemente fresche al tatto, non è necessario lasciare uno spazio libero intorno all'apparecchiatura

cavità di 30,5 x 30,5 cm (12" x 12") all'interno di un forno della larghezza di 35,5 cm (14")

Cavità in acciaio inox, facile da pulire, con angoli arrotondati e superfici lisce

Si adatta a un piano di lavoro da 600mm
Chiavetta di memoria USB per la gestione manuale del menu e del software

Filtro dell'aria a montaggio frontale di facile accesso

Il forno ad alta velocità più compatto, con le velocità più elevate.

conneX[®] 12, fino a 20 volte più veloce rispetto ad altri metodi di cottura

	Convezione	Microonde	Ad impatto	Convertitore catalitico/ senza ventola	Tipo di spina
Alimentazione standard fino a 15 volte più veloce	2200W	1000W	Sì	Sì	13/16 amp
Potenza elevata fino a 20 volte più veloce	2200W	2000W	Sì	Sì	16/32 amp

Servi deliziosi piatti caldi con un Merrychef conneX[®] 12

Pizza vegetariana da 30,5 cm (12") congelata, precotta e dalla crosta sottile



Toast al formaggio



Gamberetti saltati cinesi



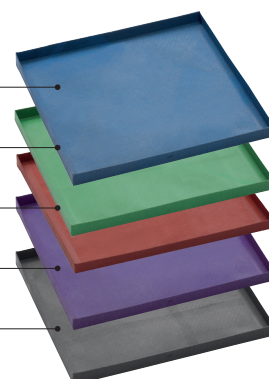
Costolette, ali di pollo e patate a spicchi



Tutti i tempi di cottura possono variare a seconda della qualità e della quantità dei cibi.

Gli accessori coordinati per colore ampliano la versatilità del tuo forno.

Utilizzando gli accessori coordinati per colore puoi passare dalla carne agli alimenti vegetali senza dover pulire le attrezzature.



www.merrychef.com

Il Merrychef di nuova generazione **conneX® 16**

Riponi gli accessori sopra l'unità

61,9 cm (24,4") di altezza

Grazie alle pareti esterne che rimangono costantemente fresche al tatto, non è necessario lasciare uno spazio libero intorno all'apparecchiatura

Si adatta a un piano di lavoro da 700 mm

Chiavetta di memoria USB per la gestione manuale del menu e del software

45,5 cm (18") di larghezza

Touchscreen ad alta definizione da 7" all'avanguardia e di facile utilizzo

Rivestimento in vetro estremamente robusto

cavità di 40,5 x 40,5 cm (16" x 16") all'interno di un forno della larghezza di 45,5 cm (18")

Cavità in acciaio inox, facile da pulire, con angoli arrotondati e superfici lisce

Filtro dell'aria a montaggio frontale di facile accesso

La cavità più grande con il minimo ingombro. Per cuocere la maggior parte degli alimenti nel minor tempo possibile.

conneX® 16, fino a 20 volte più veloce rispetto ad altri metodi di cottura

	Convezione	Microonde	Ad impatto	Convertitore catalitico/ senza ventola	Tipo di spina
Potenza elevata fino a 20 volte più veloce	3200W	2000W	Sì	Sì	16/32 amp

Servi deliziosi piatti caldi in quantità maggiori con un Merrychef conneX® 16

Pizza vegetariana da 30,5 cm (16") congelata, precotta e dalla crosta sottile



4 panini mozzarella e pomodoro



12 rustici con salsiccia



Bastoncini di pesce e patatine fritte



Tutti i tempi di cottura possono variare a seconda della qualità e della quantità dei cibi.

Gamma di accessori Merrychef su misura per ogni forno, scopri tutti su:

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



Posizionare gli alimenti sui supporti e sui vassoi aiuta a mantenere il forno pulito e privo di residui di alimenti e grassi, riducendo significativamente i tempi di pulizia.

Espandi le tue opportunità

Il controller di nuova generazione

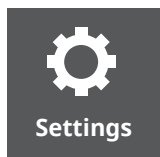


Dietro il touchscreen da 7" ad alta definizione c'è il cervello!

Il touchscreen capacitivo consente di premere, scorrere e trascinare le icone, proprio come in uno smartphone. È particolarmente intuitivo da utilizzare e il personale acquisisce rapidamente dimestichezza con il funzionamento del forno.

Il nuovo software easyTouch® rappresenta un miglioramento significativo nel funzionamento di un forno ad alta velocità. Consente di personalizzare facilmente lo schermo del display e il funzionamento del forno, offrendo la versatilità necessaria per gestire il livello di interazione del personale con il controller e la flessibilità per creare un menu di cibi caldi che si adattano sia alle attività molto frequentate che a quelle più tranquille.

Impostazioni: personalizza il forno in base alle tue esigenze



Scorri le impostazioni, seleziona tra 37 lingue, esplora l'ampia libreria multimediale e audio per visualizzare immagini di cibi e istruzioni, modifica gli screen saver e i suoni operativi e modifica persino le preferenze di pulizia del forno.

È inoltre disponibile un programma di pianificazione del forno che consente di programmare quando il forno viene acceso e spento e fornire istruzioni al personale, aumentando l'efficienza operativa.

Ricettario: menu preprogrammati



Scegli tra oltre 100 deliziose ricette già preprogrammate nel forno, dai panini alle jacket potatoes. Sviluppate e testate dagli chef, queste ricette immediatamente disponibili offrono un menu di piatti caldi di qualità elevata e omogenea.



La modalità Press & Go è progettata per i menu limitati o preferiti in cui è necessario un solo clic sull'icona di un alimento. Altre modalità offrono la flessibilità di un massimo di tre livelli di selezione.

Le modalità servizio rapido, servizio completo e manuale ti consentono di regolare il funzionamento del forno in base alle tue esigenze, dal blocco dei ricettari per impedire modifiche, alla regolazione manuale delle impostazioni a ogni cottura.

Sistema a tre livelli

1 Categoria

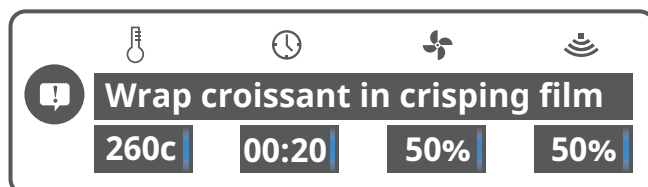
2 Prodotto

3 porzioni



Creazione di ricette: sviluppa o adatta ricette

La programmazione completamente flessibile consente di impostare singolarmente la temperatura, il tempo, la ventola e l'alimentazione del microonde quando viene creata una ricetta, offrendo la flessibilità di cuocere rapidamente o cuocere lentamente, con la possibilità di conservare una quantità di ricette senza limiti.



Statistiche e diagnostica integrate

Il controller Merrychef connex® è dotato di statistiche integrate per dimostrare visivamente le prestazioni del forno ed evidenziare aspetti di utilizzo come l'apertura dello sportello del forno prima del completamento di un ciclo di cottura.

Le statistiche culinarie ti consentono di conoscere all'istante quali sono i piatti più popolari del menu, sia che tu stia cucinando cibi freschi che surgelati, e di sapere quando la domanda raggiunge il picco durante l'intera giornata.

La diagnostica di manutenzione integrata supporta inoltre i tecnici del servizio di assistenza per diagnosticare rapidamente eventuali guasti, riducendo al minimo i costi di assistenza e i tempi di inattività delle apparecchiature.



www.merrychef.com

Nato connesso... Wi-Fi ed Ethernet di serie



Una volta connesso a Wi-Fi o Ethernet, basta registrarsi per accedere alla piattaforma cloud aperta leader del settore KitchenConnect®. Le informazioni in essa contenute ci consentiranno di migliorare l'efficienza, ridurre i costi e migliorare la qualità degli alimenti.

Asset

Consente di monitorare le apparecchiature della cucina in remoto da qualsiasi luogo e da qualsiasi PC/Mac, tablet o dispositivo mobile.

Menu

Semplifica gli aggiornamenti delle ricette. Invia in qualsiasi momento ai tuoi forni ricette singole, nuovi menu o prodotti stagionali.

Report

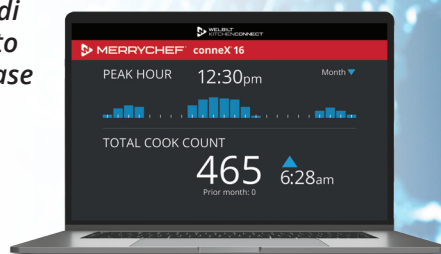
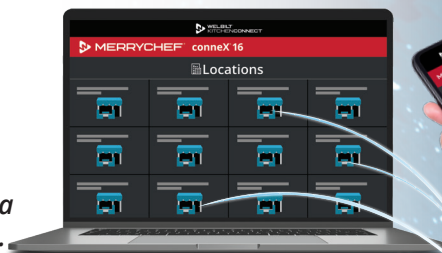
Ottieni statistiche sull'utilizzo e la produzione per forno, negozio o regione.

Quality

Migliora la qualità dei tuoi prodotti monitorando e migliorando l'uso da parte degli operatori, ad es. controllando se la porta viene aperta a metà cottura e monitorando la pulizia.

Service

Riduci le chiamate di assistenza e aumenta i tempi di attività delle apparecchiature con un riconoscimento immediato dei problemi tecnici e suggerimenti di base per la loro risoluzione.



Gestione dei menu online

Con KitchenConnect® potrai accedere alla NUOVA Gestione dei menu online.

- Accedi e seleziona le ricette da un'ampia libreria di piatti da tutto il mondo, o crea nuove ricette/modifica ricette esistenti utilizzando lo strumento online per la creazione di ricette.
- Scarica le ricette su una chiavetta USB per poi caricarle facilmente sul tuo forno.
- Con l'abbonamento a KitchenConnect®, puoi inviare da remoto ricette o menu direttamente al tuo forno connesso.

Accesso/abbonamento a KitchenConnect®

Per i primi 12 mesi successivi all'acquisto del forno, avrai accesso a un abbonamento GRATUITO a KitchenConnect®. In questo modo potrai visualizzare su tutti i tuoi forni i dati delle apparecchiature a scopo sia di monitoraggio che diagnostico, oltre ai menu "Push" (Invio) in remoto sui tuoi forni e gestire le impostazioni dei forni.

Alla fine dei 12 mesi, ti verrà offerta l'opzione di abbonarti a KitchenConnect®, abbonamento che può essere rinnovato a cadenza mensile o annuale.



Espandi le tue opportunità

Arriva per offrire la massima tranquillità



La tua soddisfazione per i nostri prodotti è di fondamentale importanza per noi. Con oltre 70 anni di esperienza nella progettazione e nella produzione di forni ad alta velocità, puoi avere la certezza di ricevere un apparecchio di alta qualità e costruito con precisione.

La gamma Merrychef connex® è dotata di un sistema di autodiagnosi integrato, con garanzia completa e assistenza per la massima tranquillità.

Supportato da KitchenCare®

Il servizio di assistenza leader del settore KitchenCare® di Welbilt offre

- Una rete globale di partner di assistenza autorizzati per un servizio post-vendita completo.
- Un programma di formazione e supporto tecnico Merrychef per tecnici di assistenza sul campo.
- Parti di ricambio e accessori post-vendita.
- Opzioni di estensione della garanzia.



Per maggiori informazioni su dove acquistare, come effettuare la manutenzione e per la nostra assistenza culinaria di prima categoria, visita il sito www.merrychef.com



Welbilt offre sistemi di cottura completamente integrati e i nostri prodotti sono supportati dall'assistenza e dalla fornitura di ricambi post-vendita di KitchenCare®. La gamma di marchi di prodotti pluripremiati di Welbilt include **Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® e Multiplex®.**

Portiamo l'innovazione a tavola • welbilt.com

