

Hornos de alta velocidad  
de última generación



# Presentamos una innovadora incorporación a sus cocinas

**La NUEVA gama Merrychef conneX® acelera el servicio, reduce las colas de la comida para llevar y maximiza los beneficios.**

Hemos aprovechado más de 70 años de experiencia con los hornos de alta velocidad para diseñar la nueva gama Merrychef conneX®, teniendo en cuenta las necesidades de los operadores y las demandas de los clientes.

Este horno de alta velocidad es el más compacto del mercado y puede cocinar, tostar, recalentar y asar. No solo puede hacer de todo, sino que gracias a los accesorios codificados por colores de Merrychef, es fácil añadir opciones vegetales al menú sin cambiar el equipo.

La gama Merrychef conneX® incorpora una nueva generación de controladores conectados de forma digital con una pantalla táctil fácil de usar que permite a todos los miembros del equipo ofrecer la comida de alta calidad y cocinada uniformemente que exigen los clientes. Al personal de cocina le encanta, ya que puede seguir sirviendo y evitar largas colas mientras se cocina la comida.

Los hornos Merrychef se someten a exhaustivas pruebas culinarias y de producto para garantizar una calidad y fiabilidad altas. El soporte culinario continuo de nuestro equipo de chefs de todo el mundo y la atención posventa por parte de nuestro cualificado equipo de servicio garantizan un servicio óptimo a sus clientes, un menú versátil y una velocidad de servicio que maximizará sus beneficios.



## El Merrychef conneX® nace conectado...

La conectividad Wi-Fi o Ethernet de serie permite acceder a la plataforma de nube abierta líder del sector: KitchenConnect®.

Ya no es necesario estar presente para gestionar su equipo. KitchenConnect® le permite supervisar todos sus hornos de forma remota. Puede crear, cambiar y actualizar sus menús y comprobar cómo funciona y se utiliza su equipo, esté donde esté.



**... completamente preparado...**

**... y listo para la acción.**



Con más de 100 deliciosas recetas preprogramadas por nuestro equipo internacional de chefs, solo tiene que seleccionar su menú, pulsar y listo. El nuevo controlador funciona de forma intuitiva, igual que su teléfono móvil, por lo que el personal se familiarizará rápidamente con el funcionamiento del horno Merrychef ConneX® y proporcionará resultados uniformes y deliciosos en cada pedido.

# Lo último en hornos de alta velocidad



conneX 12



conneX 16

## ... atractivo

Compacto, elegante y con estilo para adaptarse a cualquier lugar. Esta gama cuenta con una nueva pantalla de alta definición de 7" dentro de un resistente marco de cristal con un diseño moderno y estético, idóneo para un uso frontal.

La gama Merrychef conneX® está disponible en acero inoxidable o negro carbón, con una cavidad de 30,5 cm o con la nueva y revolucionaria cavidad de 40,5 cm. Esta cavidad más grande le permite proporcionar alimentos de alta calidad y uniformes a la carta, así como la flexibilidad de cocinar rápidamente por lotes para conservar los alimentos más populares y gestionar las fluctuaciones en la demanda, y así evitar colas.

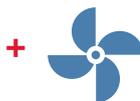
## Tecnología potente

La tecnología tri-pleX, perfectamente equilibrada, ofrece el máximo rendimiento, lo que garantiza que los alimentos se cocinen de forma uniforme y sin malgastar energía.

La tecnología tri-pleX combina:

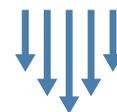


Microondas



Convección

con aire acelerado a través de una placa de impacto



Impacto

## ADN fiable

### Alta velocidad

Ofrece velocidades hasta un **80 % más rápidas** que las de un horno convencional, gracias a la relación entre la cavidad y la superficie del horno de alta velocidad más pequeña del mercado.

### Fácil de usar

Los menús preprogramables y la pantalla táctil con iconos easyTouch® garantizan resultados de alta calidad constantemente. Se eliminan las barreras lingüísticas y se minimiza el tiempo de formación, los errores de funcionamiento y el desperdicio de alimentos.

### Compacto y versátil

Cuenta con la cavidad más grande y el tamaño más pequeño, lo que ahorra espacio, ya que un solo equipo cocina una gran variedad de alimentos.

### De bajo consumo

Los tiempos de precalentamiento y enfriamiento rápidos, y el bajo consumo energético en el modo de espera reducen los costes energéticos cuando el horno no está en uso.

### Fácil de instalar

Certificación sin ventilación UL, no se necesita campana extractora. Las unidades de alimentación estándar funcionan con un enchufe de bajo amperaje.

### Funciona en silencio

Funciona a (<48 dBA), por lo que no molestará a los clientes.

**Más y mejores oportunidades**

# La nueva generación de Merrychef **conneX** 12

Guarde los accesorios en la parte superior de la unidad

**35,5 cm de ancho**

Pantalla táctil de alta definición de 7" intuitiva y de última generación

Marco de cristal muy resistente

61,9 cm de alto

Las paredes exteriores, frías al tacto, eliminan la necesidad de espacio libre alrededor del equipo

**Cavidad de 30,5 x 30,5 cm en el interior de un horno de 35,5 cm de ancho**

Cavidad de acero inoxidable fácil de limpiar, con esquinas redondeadas y superficies suaves

Cabe en una encimera de 600 mm

Filtro de aire frontal de fácil acceso

Dispositivo de memoria USB para la gestión manual de menús y software

**El horno de alta velocidad más compacto y más rápido.**

**conneX® 12: hasta 20 veces más rápido que con métodos de cocinado**

	Convección	Microondas	Impacto	Convertidor catalítico/ sin ventilación	Tipo de enchufe
Potencia estándar hasta 15 veces más rápida	2200 W	1000 W	Sí	Sí	13/16 amperios
Alta potencia hasta 20 veces más rápida	2200 W	2000 W	Sí	Sí	16/32 amperios

## Sirva platos calientes deliciosos con un Merrychef **conneX**® 12

Pizza vegetariana de masa fina refrigerada y precocinada de 30 cm



Tostada de queso



Salteado de gambas chino



Costillas de pollo y gajos de patata

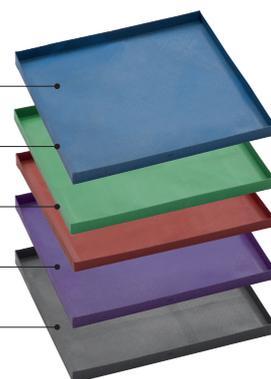


Todos los tiempos de cocinado pueden variar en función de la calidad y la cantidad de los alimentos.

**Los accesorios de color a juego aumentan la versatilidad del horno.**

Con los accesorios de color a juego puede pasar de cocinar carne a alimentos vegetales sin tener que limpiar el equipo.

- Pescado
- Vegetarianos
- Carne
- Alergias
- General



www.merrychef.com

# La nueva generación de Merrychef **conneX® 16**

Guarde los accesorios en la parte superior de la unidad

**45,5 cm de ancho**

Pantalla táctil de alta definición de 7" intuitiva y de última generación

61,9 cm de alto

Las paredes exteriores, frías al tacto, eliminan la necesidad de espacio libre alrededor del equipo

Marco de cristal muy resistente

**Cavidad de 40,5 x 40,5 cm en el interior de un horno de 45,5 cm de ancho**

Cavidad de acero inoxidable fácil de limpiar, con esquinas redondeadas y superficies suaves

Cabe en una encimera de 700 mm

Dispositivo de memoria USB para la gestión manual de menús y software

Filtro de aire frontal de fácil acceso

**La cavidad más grande con el tamaño más pequeño. Para cocinar la mayor cantidad de alimentos en el menor tiempo posible.**

**conneX® 16: hasta 20 veces más rápido que otros métodos de cocción**

	Convección	Microondas	Impacto	Convertidor catalítico/ sin ventilación	Tipo de enchufe
Alta potencia hasta 20 veces más rápida	3200 W	2000 W	Sí	Sí	16/32 amperios

**Sirva grandes cantidades de platos calientes deliciosos con un Merrychef conneX® 16**

Pizza vegetariana de masa fina refrigerada y precocinada de 40 cm



4 paninis de mozzarella y tomate



12 rollitos de salchicha



Palitos de pescado y patatas fritas



Todos los tiempos de cocción pueden variar en función de la calidad y la cantidad de los alimentos.

**Descubre la gama de accesorios adaptados a cada horno en:**

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



Colocar los alimentos sobre bandejas y recipientes evitará que se acumulen restos y grasa en el horno, lo que reduce significativamente el tiempo de limpieza.

**Más y mejores oportunidades**

# Controlador de última generación

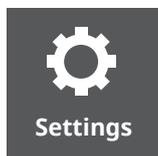


## Detrás de la pantalla táctil de alta definición de 7" está el cerebro.

La pantalla táctil capacitiva le permite pulsar, desplazarse y arrastrar iconos, igual que en un teléfono móvil. El uso del horno es muy intuitivo y el personal se familiarizará rápidamente con su funcionamiento.

El nuevo software easyTouch® mejora en gran medida el funcionamiento de un horno de alta velocidad. Permite personalizar fácilmente tanto la pantalla como el funcionamiento del horno, lo que aporta la versatilidad necesaria para gestionar el nivel de interacción del personal con el controlador y la flexibilidad de crear un menú de platos que se adapte a las situaciones más concurridas y tranquilas.

## Ajustes: personalice el horno para adaptarlo a sus necesidades



Settings

Consulte los ajustes, seleccione entre 37 idiomas, explore la amplia biblioteca multimedia y de audio para acceder a imágenes de alimentos e instrucciones, cambie los salvapantallas y los sonidos de funcionamiento y modifique las preferencias de limpieza del horno.

Además, gracias al programador de horno, puede programar el encendido y apagado del horno y proporcionar instrucciones al personal, lo que aumenta la eficiencia operativa.

## Libro de recetas: menús preprogramados



Cookbook

Elija entre más de 100 recetas deliciosas ya preprogramadas en el horno, que van desde paninis hasta patatas asadas. Estas recetas, desarrolladas y probadas por chefs, están disponibles al instante y ofrecen un menú de comida caliente uniforme y de alta calidad.



Press & Go

El modo Press & Go está diseñado para menús limitados o populares y solo tiene que tocar una vez el icono de la comida. El resto de modos ofrece la flexibilidad de elegir entre hasta tres niveles de selección.

Los modos manual, de servicio rápido y de servicio completo permiten adaptar el funcionamiento del horno a sus necesidades, desde bloquear libros de recetas para evitar que se editen hasta ajustar de forma manual la configuración con cada cocinado.

### Sistema de tres niveles

1 Categoría



2 Producto



3 Ración



## Creación de recetas: desarrolle o adapte recetas

Gracias a la programación flexible, es posible ajustar la temperatura, el tiempo, la potencia del microondas y el ventilador de forma individual cuando se crea una receta, lo que proporciona la libertad de cocinar rápidamente u hornear lentamente con un almacenamiento ilimitado de recetas.



## Estadísticas y diagnósticos integrados

El controlador Merrychef connex® incorpora estadísticas del horno para demostrar visualmente su rendimiento y destacar aspectos de uso, como la apertura de la puerta del horno, antes de que se complete un ciclo de cocinado.

Las estadísticas culinarias le permiten conocer al instante las opciones del menú más populares, tanto si cocina alimentos frescos como congelados, y el momento en el que la demanda alcanza su máximo a lo largo del día.

El diagnóstico de servicio integrado también ayuda a los ingenieros de servicio a diagnosticar rápidamente cualquier avería que pueda producirse, lo que minimiza los costes de servicio y el tiempo de inactividad del equipo.



# Nace conectado... con Wi-Fi y Ethernet de serie



**Una vez conectado a una red Wi-Fi o Ethernet, solo tiene que registrarse para acceder a la plataforma de nube abierta líder del sector de Welbilt, KitchenConnect®. Su contenido le permitirá aumentar la eficiencia, reducir los costes y mejorar la calidad de los alimentos.**



**Supervise el equipo de cocina de todos sus establecimientos de forma remota desde un PC/Mac, una tableta o un dispositivo móvil.**



## Asset



## Menu

## Report



## Quality

## Service

**Simplifique las actualizaciones de las recetas. Incorpore en los hornos recetas individuales, nuevos menús o productos de temporada en cualquier momento.**

**Obtenga estadísticas de uso y producción, por horno, establecimiento o región.**

**Optimice la calidad de sus productos mediante la supervisión y mejora del uso del personal. Por ejemplo, sepa si la puerta se abre a mitad del cocinado y controle la limpieza.**

**Reduzca las llamadas de servicio y aumente el tiempo de funcionamiento del equipo con un reconocimiento inmediato de los problemas técnicos y sugerencias básicas de resolución.**



## Gestión de menús en línea

**A través de KitchenConnect®, podrá acceder a la NUEVA gestión de menús en línea.**

- Acceda y seleccione recetas de una amplia biblioteca de platos de todo el mundo, cree recetas nuevas o modifique las existentes con la herramienta de creación de recetas en línea.
- Descargue las recetas en un dispositivo USB para cargarlas fácilmente en el horno.
- Con la suscripción a KitchenConnect®, podrá incorporar recetas o menús de forma remota directamente en el horno conectado.

## Acceso/suscripción a KitchenConnect®

Durante los 12 primeros meses tras la compra del horno, tendrá acceso a una suscripción GRATUITA a KitchenConnect®. Ello le permitirá ver los datos de equipo de todos los hornos con fines de supervisión y diagnóstico, así como incorporar menús de forma remota en los hornos y gestionar sus ajustes.

Transcurridos estos 12 meses, tendrá la opción de suscribirse a KitchenConnect®, que puede renovarse mensual o anualmente.



**Más y mejores oportunidades**

# Disfrute de una tranquilidad total



*Su satisfacción con nuestros productos es de máxima relevancia para nosotros. Con más de 70 años de experiencia en el diseño y fabricación de hornos de alta velocidad, puede estar seguro de que se trata de un electrodoméstico de alta calidad y precisión.*

*La gama Merrychef **conneX**® incorpora un sistema de autodiagnóstico con plena garantía y soporte de servicio para que disfrute de total tranquilidad.*

## Compatible con KitchenCare®

KitchenCare®, el servicio de asistencia técnica líder del sector de Welbilt ofrece

- Una red global de socios de servicio autorizados para obtener un servicio posventa completo.
- Un programa de formación y asistencia técnica de Merrychef para ingenieros de campo.
- Piezas de repuesto y accesorios posventa.
- Opciones de garantía ampliada.



Para obtener más información sobre dónde comprar los productos, cómo obtener servicio y cómo acceder a nuestro emblemático soporte culinario, visite [www.merrychef.com](http://www.merrychef.com)



Welbilt ofrece sistemas de cocina completamente integrados. Además, nuestros productos cuentan con la garantía de las piezas de repuesto y el mantenimiento de KitchenCare®. La cartera de marcas galardonadas de Welbilt incluye **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fitkitchen®**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln®**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** y **Multiplex®**.

La innovación a su alcance. • [welbilt.com](http://welbilt.com)