

MERRYCHEF®

connex®

High-Speed Ofen der nächsten Generation



Wir stellen vor: das neue Talent für Ihre Küche

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

Merrychef verfügt über eine 70-jährige Erfahrung im Bereich High-Speed Öfen. Die neue Merrychef conneX® Range wurde deshalb auf die Anforderungen von Bedienern und Kunden abgestimmt.

Dieses Gerät ist der kompakteste High-Speed Ofen auf dem Markt und kann garen, tosten, aufwärmen und grillen. Mit diesem Alleskönner und dem farblich gekennzeichneten Merrychef-Zubehör können Sie ganz leicht Gerichte auf pflanzlicher Basis zubereiten, ohne die Ausrüstung wechseln zu müssen.

Die Merrychef conneX® Range ist die nächste Generation digital vernetzter High-Speed Öfen mit einem benutzerfreundlichen Touchscreen, mit dem jeder im Team auch ohne Küche und Fachpersonal warme Speisen in hoher Qualität zubereiten kann. Die Mitarbeiter sind begeistert, da sie sekundenschnell Speisen servieren und so lange Warteschlangen vermeiden können.

High-Speed Öfen von Merrychef wurden in umfangreichen Produkt- und kulinarischen Tests für hohe Qualität und Zuverlässigkeit entwickelt. Eine durchgehende kulinarische Unterstützung durch unser globales Team aus Koch- und Bäckermeistern 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 Ihre High-Speed Öfen aus der Ferne überwachen. Sie können Rezepte erstellen, ändern und aktualisieren und beobachten, wie Ihre Geräte funktionieren und verwendet werden, egal wo Sie sich gerade befinden!



... voll programmiert ...

... und sofort einsatzbereit.



Mit über 100 köstlichen Rezepten, die von unserem weltweiten Team an Köchen und Bäckern vorprogrammiert wurden. Einfach Ihr Gericht 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® vertraut und liefert bei jeder Bestellung gleichbleibend wohlschmeckende Ergebnisse.

Die neuesten High-Speed Öfen



conneX 12



conneX 16

...Sieht gut aus

Kompakt, schmal, stilvoll und passt überall hin. Die Range verfügt über ein hochauflösendes 7-Zoll-Display aus robustem Glas in modernem, ästhetischem Design. Die High-Speed Öfen sind ideal für Shops und Filialen wie Bäcker, Fleischer, Tankstellen, Cafés u. v. a. m geeignet.

Die Merrychef conneX® Range 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. Dieser große Innenraum setzt neue Maßstäbe und ermöglicht Ihnen die Zubereitung hochwertiger Speisen auf Abruf sowie die Flexibilität, schnell und einfach zu garen oder beliebte Speisen schnell aufzuwärmen. 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:



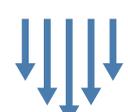
Mikrowelle

+



Konvektion

beschleunigte Luftzirkulation durch Impingerplatte



Heißluftstrom

Zuverlässige Technologie

Hohe Geschwindigkeit

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

Einfach zu bedienen

Vorprogrammierbare Rezepte und der easyTouch® Touchscreen garantieren reproduzierbare Garergebnisse in hoher Qualität. Ohne Sprachbarrieren sowie geringer Schulungsaufwand, Bedienfehler und Lebensmittelverschwendung.

Kompakt und vielseitig

Der große Garraum ermöglicht die Zubereitung verschiedener Speisen in einem Garvorgang.

Energieeffizient

Schnelle Aufwärm- und Abkühlzeiten sowie ein geringer Energieverbrauch im Standby-Modus senken die Energiekosten.

Einfache Installation

UL-zertifizierte Abluftreinigung, keine Abzugshaube erforderlich. Auch als Standard-Wechselstrom-Ausführung mit 220 V und 50 Hz verfügbar.

Leiser Betrieb

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

Expanding Your Opportunities

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 High-Speed Ofen

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

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

Leicht zugänglicher frontseitiger Luftfilter

Passt auf eine 23,6 Zoll (600 mm) tiefe Arbeitsplatte

USB-Stick für manuelle Rezept- und Software-Verwaltung

Der kompakteste und schnellste High-Speed Ofen

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

	Konvektion	Mikrowelle	Heißluftstrom	Integrierte Abluftreinigung/Katalysator	Stecker-Ausführung
Standard-Leistung bis zu 15-mal schneller	2200 W	1000 W	Ja	Ja	1/230 V/16 A CEE7/7*
Hohe Leistung bis zu 20-mal schneller	2200 W	2000 W	Ja	Ja	2/400 V/32 A CEE/IP44*

* Leitungsschutzschalter Kategorie D pro Phase

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



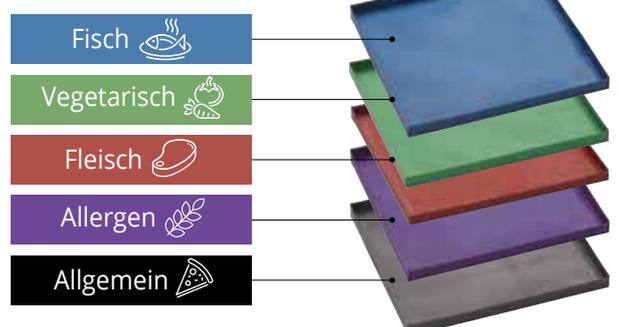
Rippchen, Chicken Wings und Kartoffelecken



Garzeiten können je nach Qualität und Menge der Lebensmittel variieren.

Größere Vielseitigkeit durch farblich abgestimmtes Zubehör.

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

Äußerst robustes Glas

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

16 Zoll x 16 Zoll (40,5 cm x 40,5 cm) großer Garraum in einem 18 Zoll (45,5 cm) breiten High-Speed Ofen

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

Passt auf eine 27,6 Zoll (700 mm) tiefe Arbeitsplatte

Leicht zugänglicher frontseitiger Luftfilter

USB-Stick für manuelle Rezept- und Software-Verwaltung

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

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

	Konvektion	Mikrowelle	Heißluftstrom	Integrierte Abluftreinigung/Katalysator	Stecker-Ausführung
Hohe Leistung bis zu 20-mal schneller	3200 W	2000 W	Ja	Ja	2/400 V/32 A CEE/IP44*

* Leitungsschutzschalter Kategorie D pro Phase

Zubereitung größerer Mengen wohlschmeckender warmer Speisen mit dem Merrychef conneX® 16

Gekühlte, vorgebackene, vegetarische Pizza mit 16 Zoll (32 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 High-Speed Ofen unter:

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



Durch das Ablegen des Garguts auf Einsätzen und Tablett bleiben die High-Speed Öfen frei von Speiseresten und Fett, was die Reinigungszeit verkürzt.

Expanding Your Opportunities

Die Steuerung der nächsten Generation



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

Der kapazitive Touchscreen ermöglicht es Ihnen, Symbole auszuwählen, durchzuscrollen und zu ziehen – wie bei einem Smartphone. Die Bedienung ist sehr intuitiv und das Personal kann sich schnell mit der Bedienung des High-Speed Ofens vertraut machen.

Die neue easyTouch®-Software verbessert den Betrieb des High-Speed Ofens. Sie ermöglicht eine einfache Anpassung des Displays und Programmierung des High-Speed Ofens. Mitarbeiter können die Steuerung flexibel verwalten und eine Rezeptkarte für warme Speisen erstellen, die sowohl in stressigen als auch ruhigen Betriebsphasen optimal funktionieren.

Einstellungen – Passen Sie den High-Speed Ofen an Ihren Betrieb an



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 Ofenreinigung anpassen.

Unsere Software ermöglicht es Ihnen, den Betrieb Ihres High-Speed Ofens zu programmieren, um Ein- und Ausschaltzeiten festzulegen und Anweisungen an Ihr Personal zu senden, um die Effizienz zu steigern.

Kochbuch – vorprogrammierte Speisekarten



Wählen Sie aus über 100 köstlichen Rezepten, die bereits im High-Speed Ofen vorprogrammiert sind – von Panini bis hin zu Folienskartoffeln. Diese von Köchen entwickelten und getesteten Rezepte sorgen für eine gleichbleibend hochwertige Speisenqualität.

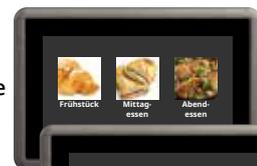


Der Press-and-Go-Modus wurde für saisonale und beliebte Rezepte entwickelt, für deren Zubereitung nur ein Klick auf das Essen-Symbol erforderlich ist. Andere Modi bieten bis zu drei Auswahl Ebenen.

Dank Schnell-Service-, Full-Service- und dem manuellen Modus können Sie den Betrieb des High-Speed Ofens 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



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 garen und so viele Rezepte abspeichern, wie Sie möchten.



Integrierte Statistiken und Diagnosen

Die Merrychef conneX® Steuerung verfügt über integrierte Statistiken, um die Leistung des High-Speed Ofens visuell darzustellen und Nutzungsaspekte hervorzuheben, wie z. B. das Öffnen der Ofentür, bevor ein Garvorgang abgeschlossen wurde.

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

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



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.



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



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



Rufen Sie Nutzungs- und Produktionsstatistiken je nach High-Speed Ofen, Geschäft oder Region ab.



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



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



Online-Rezept-Verwaltung

Über KitchenConnect® erhalten Sie Zugriff auf die NEUE Online-Rezept-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 High-Speed Ofen zu laden.
- Mit dem KitchenConnect® Abonnement können Sie Rezepte oder Menüs per Fernzugriff direkt an den High-Speed Ofen senden.

KitchenConnect® Zugriff/Abonnement

Sie erhalten in den ersten 12 Monaten nach dem Kauf des High-Speed Ofens ein KOSTENLOSES Abonnement für KitchenConnect®. So können Sie Gerätedaten für die Überwachung und Diagnose bei allen High-Speed Öfen anzeigen, Rezepte per Fernzugriff hochladen und die Einstellungen der High-Speed Öfen verwalten.

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

Expanding Your Opportunities

Das Gerät bietet Ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit



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

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

Unterstützt von KitchenCare®

Der branchenführende Support-Service KitchenCare® von Welbit 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



MERRYCHEF®

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

Kundenzufriedenheit

Ihre Zufriedenheit mit unseren Produkten ist für uns von größter Bedeutung. Mit fast 70 Jahren Erfahrung können Sie sich auf ein hochwertiges, präzises Gerät verlassen. Alle Merrychef connex®-Öfen verfügen über ein eingebautes Selbstdiagnosesystem mit umfassender Garantie und Service-Unterstützung für mehr Sicherheit.