MERRYCHEF®

conneX®

High-speed ovens van de volgende generatie

www.merrychef.com

Breid uw mogelijkheden uit

Nieuw talent voor uw keuken

De NIEUWE Merrychef conneX®-serie – versnelt uw dienstverlening, vermindert de wachttijden voor afhalen en maximaliseert de winst.

De nieuwe Merrychef conneX®-serie komt voort uit 70 jaar ervaring met high-speed ovens en is ontworpen met de behoeften van de gebruiker en de klant in gedachten.

Dit zelfstandige apparaat is de compactste high-speed oven op de markt en u kunt ermee koken, roosteren, opwarmen en grillen. Het apparaat kan het echt allemaal en met de kleurgecodeerde Merrychef-accessoires kunt u eenvoudig plantaardige menuopties toevoegen zonder een ander apparaat te gebruiken.

De Merrychef conneX®-serie introduceert een digitaal verbonden controller van de volgende generatie met een gebruiksvriendelijk touchscreen, waarmee iedereen in het team consequent de hoogwaardige, warme gerechten kan maken die klanten verlangen. Keukenmedewerkers zijn er enthousiast over omdat ze kunnen serveren terwijl het eten wordt bereid, zodat de wachttijden niet oplopen.

Merrychef-ovens worden grondig getest met uitgebreide product- en culinaire tests om een hoge kwaliteit en betrouwbaarheid te garanderen. Dankzij de doorlopende culinaire ondersteuning van ons team van internationale chef-koks en de aftersalesservice van onze deskundige medewerkers kunt u uw klanten altijd een optimale dienstverlening, een veelzijdig menu en een snelle service bieden, wat resulteert in een maximale winst.

De Merrychef **conneX**®
is volledig verbonden...

De oven is standaard voorzien van een wifi- of ethernetverbinding die toegang biedt tot het toonaangevende, open cloudplatform KitchenConnect®.

U hoeft niet meer ter plaatse te zijn om uw apparatuur te beheren. Met KitchenConnect® kunt u al uw ovens op afstand monitoren. U kunt uw menu's maken, wijzigen en bijwerken, en controleren hoe uw apparatuur functioneert en wordt gebruikt, waar u ook bent!

...volledig voorbereid...
...en klaar voor actie.

Met meer dan honderd heerlijke recepten voorgeprogrammeerd door ons team van internationale chef-koks selecteert u eenvoudig uw menu: druk erop en het wordt geactiveerd! De nieuwe bedieningscontroller werkt intuïtief, net als uw mobiele telefoon, zodat medewerkers snel vertrouwd raken met het gebruik van de Merrychef conneX®-oven voor consequent goede resultaten bij elke bestelling.

www.merrychef.com

Het nieuwste op het gebied van high-speed ovens

conneX® 12

conneX® 16

...Fraai design

Compact, strak en stijlvol op elke plaats. Deze serie beschikt over een nieuw 7-inch hd-bedieningsscherm achter robuust glas met een modern, esthetisch ontwerp, waardoor deze zonder meer geschikt is voor afhaalgelegenheden.

De Merrychef conneX®-serie is verkrijgbaar in roestvrij staal of zwart met een ovenruimte van 30,5 cm of de nieuwe baanbrekende ovenruimte van 40,5 cm. Met deze grotere binnenruimte kunt u consequent hoogwaardige gerechten leveren op aanvraag en hebt u bovendien de flexibiliteit om populaire gerechten in batches vooraf te bereiden om schommelingen in de vraag in goede banen te leiden en wachttijden te voorkomen.

Krachtige technologie

De perfect gebalanceerde tri-pleX-technologie biedt maximale prestaties en garandeert een gelijkmatige bereiding van voedsel, zonder energieverspilling.

tri-pleX-technologie combineert:

Magnetron + *Convectie* **met lucht die wordt versneld door een impingerplaat** *Druk (impingement)*

Betrouwbare eigenschappen

Hoge snelheid

Biedt tot **80% hogere** snelheden dan een conventionele oven met de kleinste verhouding tussen buitenomvang en ovenruimte op de markt voor high-speed ovens.

Compact en veelzijdig

Grootste ovenruimte bij de kleinste buitenomvang, ruimtebesparend – slechts één apparaat om allerlei gerechten te bereiden.

Makkelijk te plaatsen

UL-gecertificeerd voor gebruik zonder luchtafzuiging, geen afzuigkap nodig. Standaard vermogenseenheden en een stekker met laag ampèrage.

Gebruiksvriendelijk

Voorprogrammeerbare menu's en een easyTouch®-touchscreen met pictogrammen maken hoogwaardige, herhaalbare resultaten mogelijk. Voorkomt taalbarrières en beperkt trainingstijd, bedieningsfouten en voedselverspilling.

Energiezuinig

Snelle voorverwarming en afkoeling, en beperkte energiekosten wanneer de oven niet in gebruik is door het lage energieverbruik in de stand-bystand.

Stille werking

De geluidsproductie is lager dan 48 dbA, zodat de klantomgeving niet wordt verstoord.

Breid uw mogelijkheden uit

De Merrychef *van de volgende generatie* conneX® 12

De compactste high-speed oven met de hoogste snelheden.

conneX® 12 – tot twintig keer sneller dan andere bereidingsmethoden					
	Convectie	**Magnetron**	**Druk (impingement)**	**Katalysator, zonder luchtafzuiging**	**Stekkertype**
Standaardvermogen tot 15x sneller	2200 W	1000 W	Ja	Ja	13/16 amp.
Hoog vermogen tot twintig keer sneller	2200 W	2000 W	Ja	Ja	16/32 amp.

Serveer smakelijke warme gerechten met de Merrychef conneX® 12

Voorgebakken, vegetarische pizza van 30 cm met dunne korst

Kaastosti

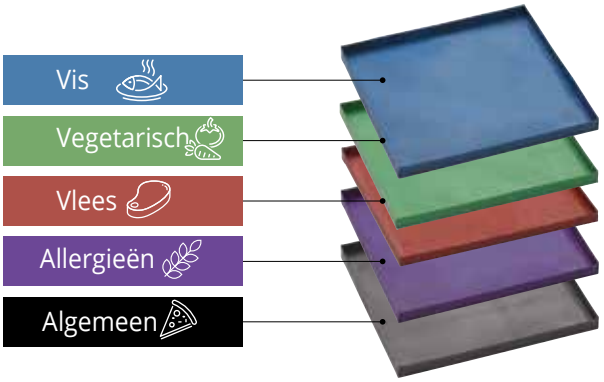
Chinees roerbakgerecht met garnalen

Krabbetjes, kippenvleugels en aardappelpartjes

Alle bereidingstijden variëren afhankelijk van de voedselkwaliteit en -hoeveelheid.

De kleurgecodeerde accessoires verhogen de veelzijdigheid van uw oven.

Met de kleurgecodeerde accessoires kunt u overschakelen tussen vlees- en plantaardige gerechten zonder de apparatuur te reinigen.



www.merrychef.com

De Merrychef *van de volgende generatie* conneX® 16

Ruimte voor accessoires boven op het apparaat

45,5 cm breed

Modern, gebruiksvriendelijk 7-inch hd-touchscreen

Zeer robuust glas

61,9 cm hoog

Ovenruimte van 40,5 x 40,5 cm in een oven met een breedte van 45,5 cm

De buitenkant blijft altijd koel, zodat er geen vrije ruimte rondom het apparaat hoeft te worden vrijgelaten

Makkelijk te reinigen ovenruimte van roestvrij staal met afgeronde hoeken en gladde oppervlakken

Past op een werkblad van 700 mm

Makkelijk te bereiken luchtfilter vooraan

Usb-stick voor handmatig menu- en softwarebeheer

De grootste ovenruimte bij de kleinste buitenomvang. Het meeste voedsel in de kortste tijd.

conneX® 16 – tot twintig keer sneller dan andere bereidingsmethoden					
	Convectie	**Magnetron**	**Druk (impingement)**	**Katalysator, zonder luchtafzuiging**	**Stekkertype**
Hoog vermogen tot twintig keer sneller	3200 W	2000 W	Ja	Ja	16/32 amp.

Serveer smakelijke warme gerechten in grotere hoeveelheden met de Merrychef conneX® 16

Voorgebakken, vegetarische pizza van 40 cm met dunne korst

4 panini's met mozzarella en tomaat

12 worsten-broodjes

Vissticks en frites

Alle bereidingstijden variëren afhankelijk van de voedselkwaliteit en -hoeveelheid.

Speciale serie Merrychef-accessoires voor elke oven, bekijk ze allemaal op:

https://www.merrychef.com/products/accessoires

Door gerechten op onderleggers en schalen te plaatsen houdt u de ovens vrij van voedselresten en vet, waardoor de reinigingstijd aanzienlijk afneemt.

Breid uw mogelijkheden uit

Bediening van de volgende generatie

Het brein bevindt zich achter het 7-inch hd-touchscreen!

Met het capacitieve touchscreen kunt u bladeren, op knoppen drukken en pictogrammen slepen, net als met uw mobiele telefoon. Het is zeer intuïtief in gebruik en uw medewerkers zullen snel vertrouwd raken met de bediening van de oven.

De nieuwe easyTouch®-software is een significante verbetering voor de bediening van een high-speed oven. Zowel het weergavescherm als de bediening van de oven kan eenvoudig worden aangepast. Daardoor kunt u de interactie van uw medewerkers met het touchscreen beheren en verkrijgt u de flexibiliteit om een menu met warme gerechten te maken voor zeer drukke of rustigere momenten.

Instellingen – stem uw oven af op het gebruik

Settings

Blader door de instellingen, maak een keuze uit 37 talen, bestudeer gerechten en instructies in de uitgebreide media- en audiobibliotheek, wijzig screensavers en bedieningsgeluiden en zelfs uw voorkeuren voor het reinigen van de oven.

Er is ook een ovenplanner waarmee u uw medewerkers instructies kunt bieden en kunt programmeren wanneer de oven wordt in- en uitgeschakeld, wat de efficiëntie verhoogt.

Kookboek – voorgeprogrammeerde menu's

Cookbook

Maak een keuze uit honderd heerlijke recepten die al zijn voorgeprogrammeerd in de oven, van panini's tot gepofte aardappelen. Deze direct beschikbare recepten zijn samengesteld en getest door chef-koks en bieden een consistent menu met hoogwaardige warme gerechten.

Press & Go

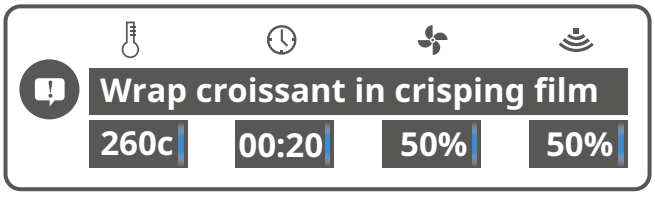
De Press & Go-modus is ontworpen voor beperkte of favoriete menu's waarbij slechts één klik op een voedselpictogram nodig is. Andere modi bieden de flexibiliteit van drie selectieniveaus.

Dankzij snelle, volledige en handmatige modi kunt u de werking van de oven aanpassen aan uw behoeften, van het vergrendelen van kookboeken en het voorkomen van bewerkingen tot handmatige aanpassing van de instellingen bij elke bereiding.

Systeem met drie niveaus

Recepten maken – stel recepten samen of pas ze aan

Met de volledig flexibele programmering kunt u de temperatuur, de tijd, de ventilatorkracht en het magnetronvermogen afzonderlijk instellen bij het maken van een recept. U hebt de flexibiliteit om snel te koken of langzaam te bakken met onbeperkte opslag voor recepten.



Ingebouwde statistieken en diagnoses

De Merrychef conneX®-controller beschikt over ingebouwde ovenstatistieken om de prestaties van de oven visueel weer te geven en de aandacht te richten op gebruiksaspecten, zoals het openen van de deur voordat de kookcyclus is voltooid.

Dankzij culinaire statistieken weet u direct welke menu-items het populairst zijn – of u nu vers of bevroren voedsel bereidt – en wanneer de vraag het hoogst is gedurende de dag.

Met de ingebouwde servicediagnoses kunnen servicetechnici snel eventuele storingen onderzoeken, zodat de servicekosten en uitvaltijd tot een minimum worden beperkt.

www.merrychef.com

Volledig verbonden... Standaard voorzien van wifi en ethernet

Zodra een wifi- of ethernetverbinding tot stand is gebracht, registreert u zich eenvoudig om toegang te krijgen tot het toonaangevende open cloudplatform van Welbilt, KitchenConnect®. Daar vindt u informatie om de efficiëntie te verhogen, de kosten te verlagen en de voedselkwaliteit te verbeteren.

Monitor de keukenapparatuur op al uw locaties op afstand via uw pc/Mac, tablet of mobiele apparaat.

Vereenvoudig receptupdates. Voorzie uw ovens op elk gewenst moment van nieuwe recepten, nieuwe menu's of seizoensproducten.

Ontvang gebruiks- en productiestatistieken per oven, locatie of regio.

Verbeter de kwaliteit van uw producten door het ovengebruik te monitoren en te verbeteren – u weet bijvoorbeeld wanneer de ovendeur tussentijds is geopend of de oven is gereinigd.

Beperk de behoefte aan service en verbeter de bedrijfstijd van uw apparatuur doordat u direct op de hoogte wordt gesteld van technische problemen en mogelijke oplossingen.

Online menubeheer

KitchenConnect® biedt u toegang tot NIEUW online menubeheer.

- Bekijk en selecteer recepten in een uitgebreide bibliotheek met internationale gerechten en maak nieuwe of wijzig bestaande recepten met de online tool voor het maken van recepten.
- Download recepten op een usb-stick om deze eenvoudig te uploaden naar uw oven.
- Met een KitchenConnect® -abonnement kunt u recepten of menu's direct op afstand verzenden naar uw verbonden oven.

KitchenConnect®-toegang/abonnement

De eerste twaalf maanden na aankoop van uw oven beschikt u over een gratis abonnement op KitchenConnect®. Hiermee kunt u apparatuurgegevens van al uw ovens bekijken (zowel voor monitoring als voor diagnostische doeleinden), menu's op afstand naar uw ovens verzenden en uw oveninstellingen beheren.

Na twaalf maanden hebt u de optie om een maand- of jaarabonnement op KitchenConnect® te nemen.

Breid uw mogelijkheden uit

Biedt volledige gemoedsrust

We vinden het erg belangrijk dat u tevreden bent over onze producten. We hebben ruim zeventig jaar ervaring met het ontwerpen en produceren van high-speed ovens, zodat u kunt vertrouwen op nauwkeurig vervaardigde apparaten van hoge kwaliteit.

De Merrychef conneX® biedt gemoedsrust dankzij het ingebouwde diagnosesysteem, de volledige garantie en de serviceondersteuning.

Ondersteund door KitchenCare®

De toonaangevende ondersteuningsservice van Welbilt, KitchenCare®, biedt

- ***Een wereldwijd netwerk van geautoriseerde servicepartners voor een uitgebreide aftersalesservice.***
- ***Een Merrychef-programma voor training van buitendienstmedewerkers en technische ondersteuning.***
- ***Reserveonderdelen en aftersalesaccessoires.***
- ***Opties voor verlengde garantie.***

GENUINE OEM PARTS

Voor meer informatie over verkooppunten, onderhoud en onze hoogwaardige culinaire ondersteuning gaat u naar **www.merrychef.com**

©2024 Welbilt Inc. Alle rechten voorbehouden. Verkoophulpmiddel Merrychef conneX®-serie 030624JM

MERRYCHEF®

Yderligere oplysninger om forhandlere, service og vores brancheførende kulinariske support fås på ***www.merrychef.com***

Kundetilfredshed

Det er af afgørende betydning for os, at du er tilfreds med vores produkter. Takket være vores næsten 70 års erfaring er du sikret et præcisionsfremstillet kvalitetsapparat. Alle Merrychef conneX®-ovne har et indbygget selvdiagnosticeringssystem med fuld garanti og servicesupport, der giver ro i sindet.