

Następna generacja  
szybkich kuchenek





# Przedstawiamy nowe możliwości dla Twojej kuchni

## **NOWA seria Merrychef connex® — przyspiesza obsługę, zmniejsza kolejki po odbiór dań na wynos i maksymalizuje zyski.**

Dzięki ponad 70-letniemu zdobywaniu wiedzy i doświadczenia w projektowaniu szybkich kucharek opracowaliśmy nową serię Merrychef connex® z myślą o potrzebach kucharzy i wymaganiach klientów.

Ta najbardziej kompaktowa kuchenka na rynku do szybkiego przyrządzania potraw pozwala na gotowanie, pieczenie, podgrzewanie i grillowanie. To wszystko jest naprawdę możliwe, a oznaczone kolorami akcesoria Merrychef ułatwiają dodawanie opartych na warzywach opcji do menu bez konieczności zmiany sprzętu.

Serię Merrychef connex® wyposażono w połączony cyfrowy panel sterowania następnej generacji z prostym w obsłudze ekranem dotykowym, dzięki czemu każdy członek zespołu może uzyskać stałe, wysokiej jakości rezultaty i dostarczyć gorące danie spełniające oczekiwania klientów. Personelowi kuchni z pewnością przypadnie ona do gustu z uwagi na możliwość kontynuowania podawania dań klientom i uniknięcia długich kolejek podczas przygotowywania jedzenia.

Kucharki Merrychef są poddawane kompleksowym testom w zakresie samego produktu i możliwości gastronomicznych, aby zagwarantować wysoką jakość i niezawodność działania. Nasz zespół składający się z szefów kuchni z całego świata, oferujący stałe wsparcie gastronomiczne, oraz wyszkolony zespół serwisowy ds. obsługi posprzedażnej pomogą w utrzymaniu optymalnej obsługi klientów, zapewnieniu wszechstronnego menu i szybkości obsługi, które zmaksymalizują zyski.



## Merrychef **connex**® gwarantuje łączność...

Łączność Wi-Fi lub Ethernet, dostępna w standardzie, umożliwia dostęp do wiodącej w branży otwartej platformy w chmurze — KitchenConnect®.

Nie musisz już być na miejscu, aby zarządzać swoim sprzętem. KitchenConnect® pozwala na zdalne monitorowanie wszystkich kucharek. Dzięki temu można tworzyć, zmieniać i aktualizować pozycje w menu, a także sprawdzić działanie i sposób korzystania ze sprzętu z dowolnego miejsca!



**...jest w pełni zaprogramowana...  
...i gotowa do działania.**



Dzięki ponad 100 przepisom na pyszne dania, przygotowanym przez nasz globalny zespół szefów kuchni, wystarczy wybrać daną pozycję w menu, nacisnąć i to wszystko! Nowy panel sterowania jest bardzo intuicyjny, podobnie jak telefon mobilny, więc pracownicy szybko zapoznają się z obsługą kuchenki Merrychef connex® i będą mogli konsekwentnie dostarczać potrawy o stałej i wysokiej jakości.

# Najnowsze szybkie kuchenki



conneX 12



conneX 16

## Estetyczny wygląd

Niewielkie, eleganckie, stylowe i pasujące do każdej kuchni. Ta seria jest wyposażona w nowy 7-calowy ekran sterowania o wysokiej rozdzielczości, zabezpieczony wytrzymałym szkłem. Charakteryzuje się nowoczesnym i estetycznym wyglądem oraz doskonale sprawdza się w każdej sytuacji.

Seria Merrychef conneX® jest dostępna w dwóch wersjach wykończenia — ze stali nierdzewnej lub czerni węglowej — oraz z komorą o średnicy 30,5 cm (12 cali) lub z nową komorą o nietuzinkowej średnicy 40,5 cm (16 cali). Ta większa komora umożliwia przygotowywanie potraw o stałej i wysokiej jakości w bardzo krótkim czasie, a także szybkie przyrządzenie popularnych pozycji w menu partiami, co pozwala regulować wahania popytu i unikać kolejek.

## Zaawansowana technologia

Doskonale zrównoważona technologia tri-pleX zapewnia maksymalną wydajność, dzięki czemu potrawy są jednolicie opieczone, a energia nie jest marnowana.

Technologia tri-pleX łączy w sobie:



Mikrofale



Konwekcja

z przyspieszeniem powietrza przez płytę parownika



Nadmuch gorącego powietrza

## Niezawodne DNA

### Szybka

Zapewnia do **80% większą** prędkość przyrządzania dań niż tradycyjne kuchenki, a także ma największą komorę w stosunku do wymiarów kuchenki na rynku.

### Kompaktowa i wszechstronna

Największa komora w stosunku do wymiarów kuchenki i oszczędność miejsca — to wszystko zapewnia jedno urządzenie, które pozwala przygotowywać wiele różnych potraw.

### Łatwa instalacja

Certyfikacja UL bezwentylatorowa, brak konieczności instalowania wyciągu. Standardowe zespoły zasilania obsługiwane za pomocą wtyczki niskoprądowej.

### Łatwa obsługa

Wstępnie zaprogramowane menu i ekran dotykowy easyTouch® obsługiwany za pomocą ikon gwarantują wysoką jakość i powtarzalność rezultatów. Eliminują też bariery językowe oraz minimalizują czas szkolenia, błędy podczas obsługi i marnotrawienie żywności.

### Energooszczędność

Krótki czas podgrzewania wstępnego i studzenia oraz niskie zużycie energii w trybie czuwania zmniejszają koszty energii, gdy kuchenka nie jest używana.

### Cicha praca

Kuchenka pracuje z niskim poziomem głośności (<48 dbA), nieprzeszkadzając klientom.

**Zwiększa Twoje możliwości**



# Następna generacja Merrychef **conneX**® 12

Miejsce na akcesoria w górnej części urządzenia

**Szerokość 35,5 cm (14 cali)**

Najnowocześniejszy, łatwy w obsłudze 7-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości

Zabezpieczony wysoce wytrzymałym szkłem

Wysokość 61,9 cm (24,4 cala)

Stale chłodne, nienagrzewające się ścianki eliminują potrzebę wyznaczenia odstępu wokół urządzenia

**Komora o wymiarach 30,5 × 30,5 cm (12 × 12 cali) mieszcząca się w kuchenke o szerokości 35,5 cm (14 cali)**

Łatwa do czyszczenia dzięki komorze ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi rogami i gładkimi powierzchniami

Mieści się na blacie 600 mm

Pamięć USB do ręcznego zarządzania menu i oprogramowaniem

Łatwo dostępny filtry powietrza montowany z przodu

**Najbardziej kompaktowa szybka kuchenka o najwyższych prędkościach przyrządzania potraw.**

**conneX® 12 - gotowanie nawet 20-krotnie szybsze niż w przypadku innych metod**

	Konwekcja	Mikrofale	Nadmuch gorącego powietrza	Bezwentylatorowa / konwerter katalityczny	Rodzaj wtyczki
Standardowa moc do 15 razy szybsza	2200 W	1000 W	Tak	Tak	13/16 A
Wysoka moc do 20 razy szybsza	2200 W	2000 W	Tak	Tak	16/32 A

## Przyrządzaj pyszne, gorące dania z kuchenką Merrychef **conneX**® 12

30-centymetrowa schłodzona, wstępnie upieczona, cienka pizza wegetariańska



Tost serowy



Smażone krewetki z warzywami po chińsku



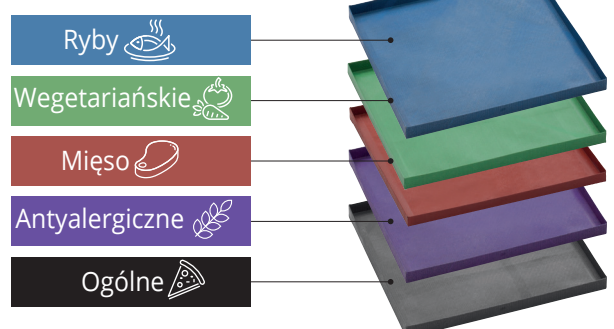
Żeberka, skrzydełka z kurczaka i ćwiartki ziemniaków



Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od jakości i ilości składników.

**Kolorowe akcesoria, które zapewniają wszechstronność Twojej kuchenki.**

Dzięki oznaczonym kolorami akcesoriom można bezproblemowo przyrządzać dania mięsne, a zaraz potem warzywne bez konieczności czyszczenia sprzętu.



[www.merrychef.com](http://www.merrychef.com)



# Następna generacja Merrychef **conneX<sup>®</sup> 16**

Miejsce na akcesoria w górnej części urządzenia

**Szerokość 45,5 cm (18 cali)**

Najnowocześniejszy, łatwy w obsłudze 7-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości

Wysokość 61,9 cm (24,4 cala)

Stale chłodne, nienagrzewające się ścianki eliminują potrzebę wyznaczenia odstępu wokół urządzenia

Zabezpieczony wysoce wytrzymałym szkłem

**Komora o wymiarach 40,5 × 40,5 cm (16 × 16 cali) mieszcząca się w kuchenke o szerokości 45,5 cm (18 cali)**

Łatwa do czyszczenia dzięki komorze ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi rogami i gładkimi powierzchniami

Mieści się na blacie 700 mm

Pamięć USB do ręcznego zarządzania menu i oprogramowaniem

Łatwo dostępny filtry powietrza montowany z przodu

**Największa komora w stosunku do wymiarów kuchenki. Do przygotowywania większości dań w najkrótszym możliwym czasie.**

**conneX<sup>®</sup> 16 – gotowanie nawet 20-krotnie szybsze niż w przypadku innych metod**

	Konwekcja	Mikrofale	Nadmuch gorącego powietrza	Bezwentylatorowa / konwerter katalityczny	Rodzaj wtyczki
Wysoka moc do 20 razy szybsza	3200 W	2000 W	Tak	Tak	16/32 A

**Przyrządzaj większe ilości pysznych, gorących dań z kuchenką Merrychef **conneX<sup>®</sup> 16****

40-centymetrowa schłodzona, wstępnie upieczona, cienka pizza wegetariańska



4 panini z mozzarellą i pomidorem



12 pasztecików z kiełbasą



Paluszki rybne i frytki



Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od jakości i ilości składników.

**Gama akcesoriów Merrychef wykonana na zamówienie do każdej kuchenki — zobacz je wszystkie na stronie:**

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



Umieszczenie żywności na podkładkach i tacach pozwoli zapobiec zabrudzeniom od żywności i odkładaniu się tłuszczu w kuchenke, co znacznie skraca czas czyszczenia.

**Zwiększa Twoje możliwości**



# Panel sterowania następnej generacji

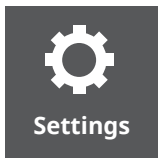


## Za 7-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości kryje się inteligentny system!

Pojemnościowy ekran dotykowy umożliwia naciskanie, przewijanie i przeciąganie ikon, podobnie jak telefon mobilny. Obsługa kuchenki jest bardzo intuicyjna, a pracownicy szybko zaczną z niej biegle korzystać.

Nowe oprogramowanie easyTouch® stanowi znaczące usprawnienie działania tej szybkiej kuchenki. Umożliwia łatwe dostosowanie wyświetlacza i pracy kuchenki, zapewniając wszechstronność zarządzania poziomem interakcji pracowników z panelem sterowania oraz elastyczność w tworzeniu pozycji kulinarnych w menu, które można dopasować do bardziej ruchliwych lub spokojniejszych dni pracy.

## Ustawienia — dostosowanie kuchenki do indywidualnych potrzeb



W ustawieniach dostępnych jest 37 języków, obszerna biblioteka mediów i audio ze zdjęciami potraw i przepisami, możliwość zmiany wygaszacza ekranu i opcji dźwiękowych, a nawet preferencji dotyczących czyszczenia kuchenki.

Można znaleźć również programowalny harmonogram pracy kuchenki, w którym można ustawić, kiedy ma się ona włączyć, a kiedy wyłączyć oraz przekazywać instrukcje pracownikom, zwiększając wydajność pracy.

## Książka kucharska — wstępnie zaprogramowane menu



Do wyboru jest ponad 100 przepisów na pyszne dania, które są już zaprogramowane w kuchenke — od panini po ziemniaki w mundurkach. Te gotowe do natychmiastowego wypróbowania przepisy, opracowane i wypróbowane przez szefów kuchni, zapewniają spójną i wysokiej jakości gamę gorących potraw.

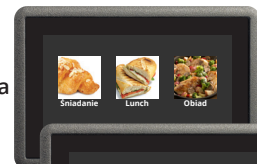


Tryb Press & Go jest przeznaczony do ograniczonej lub ulubionej gamy menu. Tylko jedno kliknięcie na ikonę potrawy dzieli Cię od gotowego dania. Inne tryby zapewniają elastyczność dzięki trzem poziomom wyboru.

Tryby szybkiej obsługi, pełnej obsługi i ręczny pozwalają na dostosowanie pracy kuchenki do potrzeb użytkownika — od blokowania książek kucharskich w celu zapobiegania ich edycji po ręczne wprowadzanie zmian w ustawieniach dla każdego gotowania.

### Trzypoziomowy system

#### 1. Kategoria



#### 2. Produkt



#### 3. Porcje



## Tworzenie przepisów — opracowywanie lub dostosowywanie przepisów

W pełni elastyczne możliwości programowania umożliwiają indywidualne ustawianie temperatury, czasu, wentylatora i mocy mikrofal podczas tworzenia przepisu, co zapewnia elastyczność wyboru między szybkim a wolnym pieczeniem, a ilość miejsca na przechowywanie przepisów jest nieograniczona.



## Wbudowane statystyki i diagnostyka

Panel sterowania Merrychef connex® ma wbudowany system rejestracji statystyk dotyczących kuchenki, który demonstruje jej wydajność i wyszczególnia aspekty użytkowania, takie jak otwarcie drzwiczek kuchenki przed zakończeniem cyklu pieczenia. Statystyki kulinarne pozwalają błyskawicznie poznać najpopularniejsze dania w menu, niezależnie od tego, czy przygotowywane są świeże, czy też mrożone potrawy, a także sprawdzić, kiedy zapotrzebowanie jest największe w ciągu dnia.

Wbudowana diagnostyka serwisowa umożliwia również technikom serwisowym szybkie diagnozowanie ewentualnych usterek przed ich wystąpieniem, co minimalizuje koszty serwisowania i czas przestoju sprzętu.





# Stworzona do pracy w sieci... Wi-Fi i Ethernet dostępne w standardzie



Po nawiązaniu połączenia Wi-Fi lub Ethernet wystarczy zarejestrować się, aby uzyskać dostęp do wiodącej w branży otwartej platformy w chmurze firmy Welbilt — KitchenConnect®. Wgląd w informacje na platformie pozwoli na poprawę wydajności, obniżenie kosztów i podniesienie jakości potraw.



**Asset**  
Zdalne monitorowanie sprzętu kuchennego we wszystkich lokalizacjach z dowolnego komputera PC/Mac, tabletu lub urządzenia mobilnego.

#### Menu

Uproszczona aktualizacja przepisów. Wprowadzanie pojedynczych przepisów, nowych menu lub produktów sezonowych w dowolnym momencie do kucharek.

#### Report

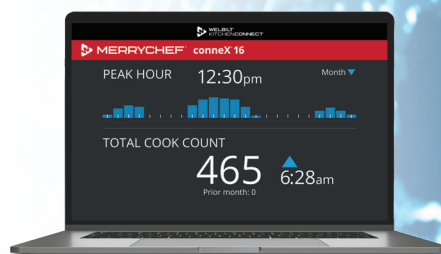
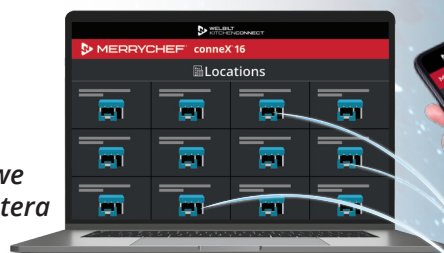
Podgląd statystyk użytkowania i produkcji według kucharki, sklepu lub regionu.

#### Quality

Możliwość podniesienia jakości produktów poprzez monitorowanie i poprawę efektywności pracy zespołu. Umożliwiają to np. informacje o tym, że drzwiczki kucharki są otwarte w trakcie pieczenia, a także monitorowanie czyszczenia.

#### Service

Ograniczenie liczby zgłoszeń serwisowych i wydłużenie czasu pracy sprzętu bez przestoju dzięki natychmiastowym powiadomieniom o problemach technicznych z podstawowymi sugerowanymi rozwiązaniami.



## Zarządzanie menu w trybie online

Za pomocą KitchenConnect® można uzyskać dostęp do NOWEGO systemu zarządzania menu w trybie online

- Dostęp do przepisów i możliwość wybierania receptur z obszernej biblioteki dań z całego świata oraz tworzenia nowych / modyfikowania istniejących przepisów za pomocą narzędzia online do tworzenia przepisów.
- Pobieranie przepisów do pamięci USB w celu łatwego przesłania ich do kucharki.
- Subskrypcja KitchenConnect® pozwala na zdalne przesyłanie przepisów lub menu bezpośrednio do połączonej kucharki.

## KitchenConnect® — dostęp / subskrypcja

Przez pierwsze 12 miesięcy od zakupu kucharki można uzyskać dostęp do BEZPŁATNEJ subskrypcji KitchenConnect®. Umożliwi to przeglądanie danych dotyczących urządzeń do celów monitorowania i diagnostyki wszystkich kucharek, zdalne wprowadzanie menu do kucharek i zarządzanie ich ustawieniami.

Po upływie 12 miesięcy użytkownik będzie miał możliwość wykupienia subskrypcji KitchenConnect®, którą można odnawiać co miesiąc lub co rok.



**Zwiększa Twoje możliwości**



# Dostarczamy kompletne, gwarantujące spokój rozwiązanie



*Twoje zadowolenie z naszych produktów jest dla nas najważniejsze. Dzięki naszemu ponad 70-letniemu doświadczeniu w projektowaniu i produkcji kuchenek do szybkiego przyrządzania potraw możesz mieć pewność, że otrzymasz wysokiej jakości i precyzyjnie wykonane urządzenie.*

*Seria Merrychef conneX® jest wyposażona we wbudowany system diagnostyczny i wraz z pełnym wsparciem gwarancyjnym i serwisowym sprawi, że pozbędziesz się powodów do zmartwień.*

## Wsparcie od KitchenCare®

Wiodące w branży usługi serwisowe KitchenCare® firmy Welbilt oferują:

- Dostęp do globalnej sieci autoryzowanych partnerów serwisowych, którzy zapewniają kompleksową obsługę posprzedażną.
- Program szkoleń i pomocy technicznej Merrychef dla inżynierów.
- Części zamienne i akcesoria posprzedażne.
- Opcje rozszerzonej gwarancji.



Informacje na temat tego, gdzie kupić i jak serwisować kuchenkę, a także uzyskać wsparcie w zakresie naszych flagowych produktów dla punktów gastronomicznych, można znaleźć na stronie [www.merrychef.com](http://www.merrychef.com)



Firma Welbilt oferuje w pełni zintegrowane systemy kuchenne, a nasze produkty są objęte usługami serwisowymi i posprzedażnymi KitchenCare®. Wśród nagradzanych marek firmy Welbilt znajdują się Cleveland™, Convothem®, Crem®, Delfield®, fitkitchen®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Manitowoc®, Merco®, Merrychef® oraz Multiplex®.

Wprowadzamy innowacje do Twojej kuchni • [welbilt.com](http://welbilt.com)