

MERRYCHEF®

conneX® 12e

Der perfekte High-Speed Ofen für Profit ohne Wartezeit

Ideal für die Gastronomie, die ihr Angebot um leckere Mini-Menüs, Snacks und warme Speisen ergänzen möchte.



Servieren Sie Ihre neuen warmen Gerichte um 70 % schneller als mit einem herkömmlichen Ofen



Garzeiten können je nach Qualität und Menge der Lebensmittel variieren.

Vernetzt, programmiert und sofort einsatzbereit!

Unser **kompakter**, styliischer High-Speed Ofen ermöglicht es Unternehmen, in kürzester Zeit warme Speisen und Snacks von konstant hoher Gourmet-Qualität in einem professionellen **Schnellgarsystem** zuzubereiten.

Ob Sie Ihr Angebot um warme Speisen oder Ihre Speisekarte erweitern möchten: Mit dem Merrychef conneX® 12e verfügen Sie über einen **kostengünstigen**, vielseitigen High-Speed Ofen zum Einstiegspreis, mit dem Sie frische oder gefrorene Gerichte garen, grillen, rösten oder einfach erwärmen können. Ein echtes Multitalent!

Beliebte Speisen wie Panini und Pizzen sind **im Kochbuch vorprogrammiert**, sodass auch ungelerntes Personal mit einem Fingerdruck hochwertige Gerichte servierfertig garen kann. So vermeiden Sie Lebensmittelverschwendung und überflüssigen Arbeitsaufwand.

Der Merrychef conneX® 12e ist ein **230-Volt-Wechselstrom-Plug-&-Play-Gerät**, das mit einem Standard-Schuko-Stecker betrieben wird. Dadurch entfallen Installationskosten. Zudem hilft Ihnen der energiesparende Standby-Modus, Energiekosten zu sparen und so Gewinne zu maximieren.

Darüber hinaus lässt sich das Gerät mit unserem **Online-Menüverwaltungssystem** verbinden. Für wiederkehrende Garvorgänge können Sie Ihre neuen Rezepte effizient an Ihren conneX12e senden und ihn auch aus der Ferne effizient überwachen.

“ Der wichtigste Teil meines Geschäfts besteht darin, Speisen von zuverlässiger Qualität anzubieten. Mich hat am Merrychef am meisten überrascht, dass ich immer wieder das gleiche Gericht zubereiten und jedes Mal das gleiche Ergebnis erzielen kann. ”

Zoran Jokic, Gründer von Zoran's Delicatessen (UK)

www.merrychef.com

Expanding Your Opportunities

Die Technik hinter dem neuen Look

Mit einer Steuerung der nächsten Generation

Die äußerst bedienungsfreundliche Steuerung ist in einen großen 7-Zoll-HD-Touchscreen integriert. Das Gerät lässt sich im Prinzip wie ein Mobiltelefon bedienen. Das Personal kann also nach nur kurzer Einweisung das Gerät direkt einsetzen und schmackhafte warme Mahlzeiten anbieten.

Die Einstellungen können Sie individuell entsprechend Ihren Betriebsabläufen anpassen. Mit den verschiedenen Menümodi haben Sie die Möglichkeit, den Zugriff für Ihre Mitarbeitenden entweder auf das Garen auf Fingerdruck zu beschränken oder ihnen die Möglichkeit zu geben, eigene Menüs zu erstellen.

Stellen Sie in den Einstellungen die Verbindung zu WLAN und Ethernet her, registrieren und verbinden Sie alle Ihre High-Speed Öfen über unser Online-Portal KitchenConnect, aktualisieren Sie effizient Ihre Rezepte und senden Sie sie per Fernzugriff an Ihre Geräte.



Mehrsprachig: in über 37 Sprachen verfügbar

Eigenschaften

- Um 70 % schneller als andere herkömmliche Garmethoden
- Einfach zu bedienen, für eine kontinuierliche Ausgabe der Speisen
- Bewältigt mühelos kleinen bis mittleren Speisendurchsatz
- Arbeitet leise und stört so weder das Personal noch die Kundschaft
- Energieeffizient mit weniger als 0,7 kWh im Standby-Modus
- Vorheizen in weniger als 10 Minuten
- Leicht zu reinigen, mit einem nach vorne ausgerichteten Luftfilter für einfachen Zugang
- Überall einsetzbar durch kompakte Maße und nicht heiß werdende Seitenwände

Hervorragende Ergebnisse

Die perfekt ausgewogene Kombination aus Mikrowelle, Konvektion und geführter Heißluft sorgt für maximale Leistung ohne Energieverschwendung. Ein konstanter Wärmeaufbau sorgt für herausragende, wiederholbare Ergebnisse, die 70 % schneller als üblich sind.

Ausgewogene tri-pleX-Technologie



2200 W



800 W



+ beschleunigte
Luftzirkulation



Der neue
7-Zoll-Touchscreen
mit High-Definition-
Anzeige

Enthaltenes Zubehör

Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, enthält jede Bestellung die folgenden spülmaschinengeeigneten Artikel:



Schaufel mit Handschutz
und seitlicher Aufkantung
Artikelnummer: SR318



Korb, ungelocht
(volle Größe, schwarz)
Artikelnummer: 32Z4080



Garplattenauflage mit
Antihaf-Beschichtung
Artikelnummer: 32Z4088



Flache Garplatte
Artikelnummer: DC0322

Unser zusätzlich erhältliches exklusives Zubehörsortiment bringt mit Eierformen, Suppenschalen und mehr die Vielseitigkeit des Merrychef conneX[®] 12e auf das nächste Level.

Das gesamte Sortiment finden Sie unter
merrychef.com/products/accessories



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. Der Merrychef conneX[®] 12e verfügt über ein eingebautes Selbstdiagnosesystem mit umfassender Garantie und Service-Unterstützung für mehr Sicherheit.