

Высокоскоростные печи нового поколения



Представляем новый талант у вас на кухне

НОВАЯ линейка MerryChef conneX® — ускоряет обслуживание, уменьшает очередь заказов на вынос и увеличивает прибыль.

Новая линейка MerryChef conneX® разработана с применением 70-летнего опыта создания высокоскоростных печей и с учетом потребностей персонала и требований покупателей.

Это самая компактная высокоскоростная печь на рынке, которая подходит для приготовления, обжаривания, разогрева и приготовления на гриле. Она действительно может делать все — с помощью цветовой маркировки аксессуаров Merrychef можно с легкостью добавлять в меню блюда на основе растительных продуктов без замены оборудования.

Линейка MerryChef conneX® представляет новое поколение контроллеров с цифровым подключением и простым в использовании сенсорным экраном, которые позволяют всем пользователям печи обеспечивать высокое качество горячих блюд, которые отвечают требованиям покупателей. Персонал кухни действительно ценит это, так как работники могут продолжать обслуживание покупателей, не допуская длинных очередей в процессе приготовления блюд.

Печи Merrychef проходят всестороннюю проверку с использованием различных продуктов и рецептов для приготовления, чтобы гарантировать высокое качество и надежность. Постоянная поддержка в вопросах приготовления, предоставляемая нашей командой шеф-поваров со всего мира, и послепродажное обслуживание нашей квалифицированной группой специалистов гарантируют вам техническую поддержку ваших покупателей, разнообразное меню и высокую скорость обслуживания, которые позволят увеличить вашу прибыль.



Merrychef conneX[®] с легкостью подключается к сети...

Стандартное подключение по Wi-Fi или Ethernet обеспечивает доступ к ведущей в отрасли открытой облачной платформе KitchenConnect®.

Больше не нужно находиться рядом с оборудованием, чтобы управлять им. KitchenConnect® позволяет осуществлять дистанционный мониторинг всех духовых печей. Вы можете создавать, изменять и обновлять меню, а также видеть, как работает и используется ваше оборудование, где бы вы ни находились!



...предварительно запрограммирована...

...и готова к работе.

Наличие более 100 рецептов, предварительно запрограммированных нашей командой шеф-поваров со всего мира, позволяет просто выбрать меню и начать одним нажатием кнопки! Новый контроллер работает так же интуитивно, как и ваш мобильный телефон, поэтому персонал быстро поймет, как работать с печью MerryChef conneX® и сможет готовить невероятно вкусные блюда для каждого гостя.



Новейшие представители в линейке высокоскоростных печей



conneX 12



conneX 16

Привлекательный внешний вид

Компактный, элегантный и стильный дизайн, который впишется в любой интерьер. Эта серия оснащена новым 7-дюймовым рабочим экраном высокой четкости с прочным стеклом и современным, эстетичным дизайном, который подойдет для любого заведения.

Линейка MerryChef conneX® доступна в отделке из нержавеющей стали или черного карбона с камерой размером 30,5 см (12") или с новой революционной камерой размером 40,5 см (16"). Камера большего размера позволяет готовить блюда высокого качества, отвечающие требованиям гостей, а также обеспечивать возможность быстрого приготовления большой партии популярных блюд, чтобы не допускать образования очередей.

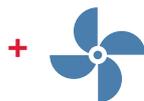
Мощные технологии

Идеально сбалансированная технология tri-pleX обеспечивает максимальную производительность, гарантируя стабильное приготовление блюд, не тратя энергию впустую.

Технологии tri-pleX сочетают в себе:

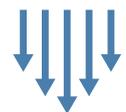


СВЧ



Конвекция

с воздухом, ускоряемым через пластину импиджера



Воздушный нагрев

Надежная конструкция

Высокая скорость

Обеспечивает скорость до **80% выше**, чем у обычных духовых шкафов, при наименьшем на рынке соотношении размеров площади основания и камеры высокоскоростного духового шкафа.

Компактность и универсальность

Самая большая камера при самой маленькой площади основания — настоящая экономия пространства. Всего один прибор позволяет приготовить самые разнообразные блюда.

Удобная установка

Есть сертификация на приготовление без вентиляции компании UL, а также прибору не требуется вытяжка. Стандартные блоки питания работают от розъема с низкой силой тока.

Простота в использовании

Предварительно запрограммированные меню и сенсорный экран EasyTouch® со значками гарантируют высокое качество работы. Устранение языкового барьера и сведение к минимуму времени обучения, ошибок в работе и пищевых отходов.

Энергоэффективность

Быстрое время предварительного нагрева и охлаждения, а также низкое энергопотребление в режиме ожидания позволяют сократить расходы на электроэнергию, когда духовой шкаф не используется.

Тихая работа

Работает при уровне шума (< 48 дБА), обеспечивая бесперебойную работу.

Расширяем ваши возможности

Новое поколение MerryChef **conneX** 12

Храните аксессуары на верхней части печи

35,5 см (14") в ширину

Высота — 61,9 см (24,4")

Прохладные на постоянной основе наружные поверхности, исключают необходимость в зазоре вокруг оборудования

Устанавливается на столешницу шириной 600 мм

USB-накопитель для ручного управления меню и программным обеспечением

Компактная высокоскоростная печь с самой высокой скоростью работы.

Уникальный и простой в использовании 7-дюймовый сенсорный экран высокой четкости

Под защитой очень прочного стекла

Камера размером 30,5 см x 30,5 см (12" x 12" внутри печи шириной 35,5 см (14"))

Простая в очистке камера из нержавеющей стали со скругленными углами и гладкими поверхностями

Воздушный фильтр на передней панели с удобным доступом

conneX® 12 — до 20 раз быстрее, чем при использовании других способов приготовления

	Конвекция	СВЧ	Воздушный нагрев	Каталитический преобразователь с очисткой воздуха	Тип электровилки
Стандартная мощность до 15 раз быстрее	2200 Вт	1000 Вт	Да	Да	13/16 А
Высокая мощность до 20 раз быстрее	2200 Вт	2000 Вт	Да	Да	16/32 А

Попробуйте вкуснейшие горячие блюда, приготовленные с помощью MerryChef conneX® 12

30-сантиметровая (12") охлажденная, предварительно запеченная пицца с овощами на тонком тесте



Сырный тост



Жареные креветки по-китайски



Ребра, куриные крылышки и картофельные дольки



Время приготовления может отличаться в зависимости от качества и количества продуктов.

Аксессуары с цветовыми обозначениями расширяют возможности вашего духового шкафа.

С помощью аксессуаров с цветовыми обозначениями вы можете переключаться между аксессуарами для приготовления мяса и растительной еды без необходимости очистки оборудования.



Новое поколение MerryChef **conneX® 16**

Храните аксессуары на верхней части прибора

45,5 см (18") в ширину

Уникальный и простой в использовании 7-дюймовый сенсорный экран высокой четкости

Высота — 61,9 см (24,4")

Под защитой очень прочного стекла

Прохладные на постоянной основе наружные поверхности, исключая необходимость в зазоре вокруг оборудования

Камера размером 40,5 см x 40,5 см (16" x 16") внутри духового шкафа шириной 45,5 см (18")

Простая в очистке камера из нержавеющей стали со скругленными углами и гладкими поверхностями

Устанавливается на столешницу шириной 700 см

Воздушный фильтр на передней панели с удобным доступом

USB-накопитель для ручного управления меню и программным обеспечением

Самая большая камера при самой маленькой площади основания. Наиболее быстрое приготовление большого количества порций блюд.

conneX® 16 — до 20 раз быстрее, чем при использовании других способов приготовления

	Конвекция	СВЧ	Воздушный нагрев	Каталитический преобразователь с очисткой воздуха	Тип электровилки
Высокая мощность до 20 раз быстрее	3200 Вт	2000 Вт	Да	Да	16/32 А

Готовьте большие партии вкуснейших горячих блюд с помощью MerryChef conneX® 16

40-сантиметровая (16") охлажденная, предварительно запеченная пицца с овощами и на тонком тесте



Панини с томатами и 4 кусочками моцареллы



12 сосисок в тесте



Рыбные палочки и картофель фри



Время приготовления может отличаться в зависимости от качества и количества продуктов.



Размещение продуктов для приготовления на листах для запекания и противнях защищает камеру печи от жира и остатков еды, что значительно сокращает время их очистки.

Расширяем ваши возможности

Контроллер нового поколения



Интеллектуальный 7-дюймовый сенсорный экран высокого разрешения!

Емкостный сенсорный экран позволяет нажимать, прокручивать и перетаскивать значки так же, как вы это делаете на мобильном телефоне. Интуитивно понятное управление и быстрое знакомство персонала с работой печи.

Новое программное обеспечение EasyTouch® значительно улучшает работу высокоскоростной печи. Оно позволяет легко настраивать экран дисплея и работу печи, обеспечивая универсальность управления уровнем взаимодействия персонала с контроллером и гибкость при создании меню горячих блюд, которое подходит как для очень загруженной, так и спокойной работы.

Настройки — настройте печь в соответствии с вашими предпочтениями



Выберите в настройках один из 37 языков, изучите обширную библиотеку медиа и аудио, чтобы ознакомиться с инструкциями и изображениями блюд, измените заставку экрана и звуковые сигналы. Вы даже можете менять настройки очистки печи. Также есть планировщик печи, который

позволяет программировать время включения и выключения прибора, а также предоставлять инструкции персоналу, тем самым повышая эффективность работы.

Технологическая карта — предварительно запрограммированные меню



Делайте выбор из более чем 100 рецептов, предварительно запрограммированных в печи, — от панини до картофеля в мундире. Эти рецепты, разработанные и проверенные шеф-поварами, обеспечивают высокое качество горячих блюд.



Режим приготовления одним нажатием предназначен для лимитированных или любимых меню, где для начала процесса приготовления требуется всего одно нажатие на значок блюда. Другие режимы обеспечивают возможность выбора до трех уровней.

Режим быстрого обслуживания, режим полного обслуживания и ручной режим позволяют настроить режим работы печи в соответствии с вашими потребностями — от блокировки технологических карт во избежание редактирования рецептов до ручной регулировки настроек при каждом приготовлении.

Трехуровневая система

1) Категория



2) Продукт



3) Порция



Создание рецептов — разрабатывайте или изменяйте рецепты

Универсальное программное обеспечение позволяет настраивать температуру, время, вентилятор и мощность микроволн по отдельности при создании рецепта, что обеспечивает возможность быстрого приготовления или медленного запекания с неограниченным хранением рецептов.



Встроенная статистика и диагностика

Контроллер MerryChef сонex® имеет встроенную статистику, которая визуально демонстрирует эффективность работы печи и выделяет такие аспекты использования, как открытие дверцы камеры до завершения цикла приготовления.

Кулинарная статистика позволяет мгновенно узнать о самых популярных элементах меню, будь то приготовление свежих или замороженных продуктов, а также позволяет определить самые активные часы работы за день.

Встроенная сервисная диагностика также помогает специалистам по обслуживанию быстро диагностировать возможные неисправности, сводя к минимуму расходы на обслуживание и время простоя оборудования.



Простое подключение — Wi-Fi и Ethernet доступны по умолчанию



После подключения к Wi-Fi или Ethernet просто зарегистрируйтесь, чтобы получить доступ к ведущей в отрасли открытой облачной платформе Welbilt KitchenConnect®. Аналитическая информация позволит повысить эффективность, сократить расходы и улучшить качество приготовления блюд.



Осуществляйте дистанционный мониторинг кухонного оборудования в любом месте и с любого ПК / Mac, планшета или мобильного устройства.

Упростите обновление рецептов. Создавайте отдельные рецепты, новые меню или используйте сезонные продукты в духовом шкафу в любое время.

Получайте статистику использования и производства по каждой печи, магазину или региону.

Улучшайте качество приготовления блюд, отслеживая работу прибора, например, узнавайте, открывалась ли дверца во время приготовления, а также следите за его чистотой.

Снизьте количество обращений в сервисную службу и увеличьте время работы оборудования благодаря мгновенному подтверждению технических проблем и основным предложениям по их решению.



Управление меню онлайн

С помощью KitchenConnect® вы получите доступ К НОВОМУ управлению меню онлайн.

- Доступ и выбор рецептов из обширной библиотеки блюд или создание новых/изменение существующих рецептов с помощью онлайн-инструмента создания рецептов.
- Загрузите рецепты на USB-накопитель, чтобы с легкостью загрузить их в систему духового шкафа.
- Благодаря подписке KitchenConnect® вы можете дистанционно отправлять рецепты или меню прямо в подключенный духовой шкаф.

Доступ к KitchenConnect® / подписка

В течение первых 12 месяцев после приобретения печи вы можете получить БЕСПЛАТНУЮ подписку на KitchenConnect®. Это позволит вам просматривать данные об оборудовании как для мониторинга, так и для диагностики всех печей, дистанционно отправлять на них меню и управлять их настройками.

По окончании 12 месяцев вам будет предоставлена возможность оформить подписку на KitchenConnect®, которую можно будет продлевать ежемесячно или ежегодно.



Расширяем ваши возможности

Обеспечиваем полное спокойствие



Ваша удовлетворенность нашими продуктами имеет первостепенное значение для нас. Мы имеем более 70 лет опыта в проектировании и производстве высокоскоростных печей, поэтому вы можете быть уверены в высоком качестве и точности изготовления оборудования.

Линейка Merrychef conneX® обладает встроенной системой самодиагностики с полной гарантией и сервисной поддержкой, исключающей наличие проблем у покупателей.

Поддержка KitchenCare®

Ведущая в отрасли служба поддержки KitchenCare® Welbilt — это:

- Глобальная сеть авторизованных партнеров по обслуживанию для комплексного послепродажного обслуживания.
- Программа обучения и технической поддержки MerryChef для специалистов по эксплуатации.
- Запасные части и аксессуары для послепродажного обслуживания.
- Варианты расширенной гарантии.

