

Fours grande vitesse
nouvelle génération



Découvrez le nouveau talent de votre cuisine

NOUVELLE gamme Merrychef **conneX®** : service plus rapide, réduction des files d'attente pour les commandes à emporter et maximisation des bénéfices.

S'appuyant sur plus de 70 ans de savoir-faire en matière de fours grande vitesse, la nouvelle gamme Merrychef ConneX® a été conçue en tenant compte des besoins des opérateurs et des exigences des clients.

Ce four rapide, le plus compact du marché, est un équipement unique capable de cuire, préparer des toasts, griller et réchauffer. Il peut vraiment tout faire. Et grâce aux codes couleurs des accessoires Merrychef, vous pourrez facilement ajouter des options de menu d'origine végétale sans avoir à changer d'équipement.

La gamme Merrychef conneX® présente la nouvelle génération de contrôleurs numériques avec un écran tactile facile à utiliser, permettant à tous les membres de l'équipe de servir des plats chauds homogènes et de haute qualité aux clients. Ce four est apprécié du personnel de cuisine car cela lui permet de continuer le service et d'éviter les longues files d'attente tout en faisant cuire les plats.

Les fours Merrychef sont mis à l'épreuve lors de tests de produits et de cuisine approfondis pour garantir une qualité et une fiabilité élevées. L'assistance culinaire permanente de notre équipe de chefs internationaux et le service après-vente de notre équipe parfaitement formée garantissent un service optimal à vos clients, permettent de proposer un menu éclectique et d'accélérer le service pour maximiser vos bénéfices.



Le Merrychef **conneX** est un équipement connecté...

Intégrée automatiquement, la connectivité Wi-Fi ou Ethernet permet d'accéder à la plate-forme cloud KitchenConnect®, leader sur le marché.

Vous n'aurez plus besoin d'être sur place pour gérer votre équipement. Grâce à KitchenConnect®, vous pourrez surveiller tous vos fours à distance. Vous pourrez créer, modifier et mettre à jour vos menus et voir comment votre équipement fonctionne, quel que soit l'endroit où vous vous trouvez !



...100 % opérationnel...

...et prêt à passer à l'action.



Avec plus de 100 délicieuses recettes préprogrammées par notre équipe de chefs internationaux, il vous suffit de sélectionner votre menu, d'appuyer et c'est parti ! Le nouveau contrôleur fonctionne de manière intuitive, tout comme votre téléphone portable. Le personnel maîtrisera donc rapidement l'utilisation du four Merrychef ConneX® et proposera des plats homogènes et délicieux à chaque commande.

La toute dernière génération de fours grande vitesse



conneX 12



conneX 16

...Une apparence séduisante

Compact, épuré et élégant, il s'adapte à tous les environnements. Cette gamme est dotée d'un nouvel écran de commande haute définition de 18 cm, d'un cadre en verre robuste et d'un design moderne et très esthétique, lui permettant d'être placé à la vue de la clientèle.

La gamme Merrychef ConneX® est disponible en acier inoxydable ou noir carbone avec une cavité de 30,5 cm ou la toute nouvelle cavité de 40,5 cm. Cette plus grande cavité vous permet de proposer des plats homogènes et de haute qualité à la demande, ainsi que de cuisiner par batch pour conserver des produits alimentaires très demandés, afin de gérer les fluctuations de la demande et d'éviter les files d'attente.

Une technologie puissante

Parfaitement équilibrée, la technologie tri-pleX offre des performances maximales, garantissant une cuisson homogène des aliments sans gaspillage d'énergie.

La technologie tri-pleX associe :



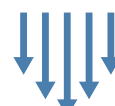
Micro-ondes

+



Convection

à l'accélération de l'air à travers une plaque d'impact



Impact

Un ADN fiable

Rapidité

Une vitesse jusqu'à **80 % plus rapide** par rapport à un four classique, avec le plus petit rapport empreinte/cavité de four rapide sur le marché.

Facilité d'utilisation

Les menus préprogrammables et l'écran tactile à icônes easyTouch® garantissent des résultats de haute qualité à chaque utilisation. Cela permet d'éliminer les barrières linguistiques et de minimiser le temps de formation, les erreurs de fonctionnement et le gaspillage alimentaire.

Compact et polyvalent

La plus grande des cavités pour la plus petite empreinte ; gain de place ; un seul appareil pour cuire une grande diversité de produits alimentaires.

Faible consommation d'énergie

Les temps de préchauffage et de refroidissement rapides ainsi que la faible consommation d'énergie en mode veille réduisent les coûts énergétiques lorsque le four ne fonctionne pas.

Facilité d'installation

Sans prise d'air (certification UL), aucune hotte d'extraction nécessaire. Les unités d'alimentation standard fonctionnent sur une fiche de faible intensité.

Fonctionnement silencieux

Fonctionnement < 48 dBA, préservant ainsi l'environnement du client.

Enodis

Le Merrychef *nouvelle génération* **conneX[®] 12**

Rangement d'accessoires sur le dessus de l'appareil

35,5 cm de large

Écran tactile haute définition de 18 cm à la pointe de la technologie et facile à utiliser

Cadre en verre très robuste

61,9 cm de haut

Cavité de 30,5 x 30,5 cm, encombrement de 35,5 cm de largeur

Parois extérieures froides au toucher qui permettent d'éviter l'espace nécessaire autour de l'équipement

Facile à nettoyer, enceinte en acier inoxydable à coins arrondis et surfaces lisses

Tient sur un plan de travail de 600 mm

Filtre à air monté en façade, facile d'accès

Clé USB pour la gestion manuelle des menus et du logiciel

Le four le plus compact, avec les vitesses les plus rapides.

Le conneX[®] 12 : jusqu'à 20 fois plus rapide que les autres méthodes de cuisson

	Convection	Micro-ondes	Impact	Sans prise d'air/ convertisseur catalytique	Type de fiche
Puissance standard jusqu'à 15 fois plus rapide	2 200 W	1 000 W	Oui	Oui	13/16 A
Puissance élevée jusqu'à 20 fois plus rapide	2 200 W	2 200 W	Oui	Oui	16/32 A

Servez d'excellents plats chauds grâce au Merrychef conneX[®] 12

Pizza végétarienne à pâte fine pré-cuite et fraîche de 30 cm



Croque-monsieur au fromage



Sauté de crevettes à la chinoise



Côtes, ailes de poulet et quartiers de pommes de terre

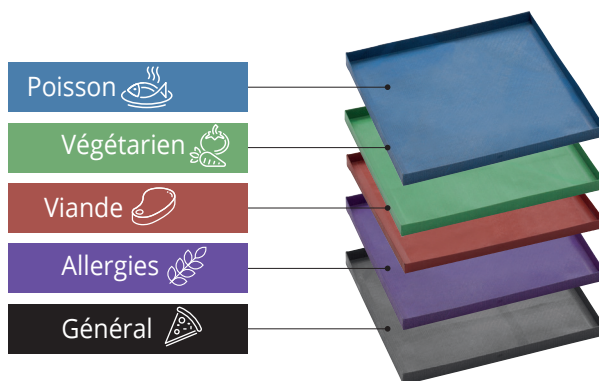


Tous les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité et de la quantité d'aliments.

Le code couleur des accessoires permet d'accroître la polyvalence de votre four.

www.enodis.fr

Grâce au code couleur des accessoires, vous pouvez passer de la viande aux aliments d'origine végétale, sans avoir à nettoyer votre équipement.



Enodis

Le Merrychef *nouvelle génération* **conneX® 16**

Rangement d'accessoires sur le dessus de l'appareil

45,5 cm de large

Écran tactile haute définition de 18 cm à la pointe de la technologie et facile à utiliser

61,9 cm de haut

Parois extérieures froides au toucher qui permettent d'éviter l'espace nécessaire autour de l'équipement

Cadre en verre très robuste

Cavité de 40,5 x 40,5 cm, encombrement de 45,5 cm de largeur

Tient sur un plan de travail de 700 mm

Facile à nettoyer, enceinte en acier inoxydable à coins arrondis et surfaces lisses

Clé USB pour la gestion manuelle des menus et du logiciel

Filtre à air facile d'accès en façade

La plus grande cavité, pour la plus petite empreinte. Pour un maximum de plats en un temps record.

Le conneX® 16 : jusqu'à 20 fois plus rapide que les autres méthodes de cuisson

	Convection	Micro-ondes	Impact	Sans prise d'air/ convertisseur catalytique	Type de fiche
Puissance élevée jusqu'à 20 fois plus rapide	3 200 W	2 000 W	Oui	Oui	16/32 A

Servez de plus grandes quantités de plats chauds grâce au Merrychef conneX® 16

Pizza végétarienne à pâte fine pré-cuite et fraîche de 40 cm



4 paninis tomate-mozzarella



12 friands



Bâtonnets de poisson et frites



Tous les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité et de la quantité d'aliments.

Gamme d'accessoires Merrychef sur mesure pour tous les fours. Découvrez-les tous sur :



Les plateaux et revêtements permettent d'éviter le dépôt d'aliments et de graisse dans le four, réduisant ainsi considérablement le temps de nettoyage.

Enodis

Le contrôleur nouvelle génération

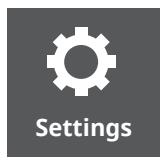


Le cerveau se cache derrière l'écran tactile haute définition de 18 cm !

L'écran tactile capacitif vous permet d'appuyer sur les icônes, de les faire défiler et de les faire glisser, comme sur un téléphone portable. Son utilisation est très intuitive et le personnel se familiarisera rapidement avec le fonctionnement du four.

Le nouveau logiciel easyTouch® représente une amélioration significative dans le fonctionnement d'un four grande vitesse. Il permet de personnaliser facilement l'écran d'affichage et le fonctionnement du four, afin de gérer le niveau d'interaction du personnel avec le contrôleur et de créer un menu de plats chauds adapté à une activité très soutenue ou plus calme.

Paramètres : personnalisez votre four en fonction de votre utilisation



Faites défiler les paramètres, choisissez parmi les 37 langues, explorez la vaste bibliothèque multimédia et audio pour obtenir des photos de plats et des instructions, modifiez les économiseurs d'écran et les sons de fonctionnement, et modifiez même vos préférences de nettoyage du four.

Le planificateur, quant à lui, peut être programmé lorsque votre four est allumé ou éteint pour fournir des instructions au personnel, pour une plus grande efficacité opérationnelle.

Livre de recettes : menus préprogrammés



Faites votre choix parmi plus de 100 délicieuses recettes préprogrammées, des paninis aux pommes de terre en robe de chambre. Développées et testées par des chefs, ces recettes disponibles instantanément proposent un menu composé de plats chauds de haute qualité et homogènes.



Le mode « Press & Go » est conçu pour les menus limités ou favoris ne nécessitant qu'un simple clic sur une icône. Les autres modes offrent jusqu'à trois niveaux de sélection.

Les modes service rapide, service complet et manuel vous permettent de régler le fonctionnement du four en fonction de vos besoins : du verrouillage des livres de recettes à la suspension des modifications, en passant par le réglage manuel des paramètres à chaque cuisson.

Système à trois niveaux

1 Catégorie

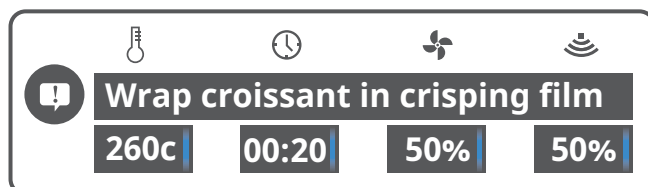
2 Produit

3 Portion



Création de recettes : développez ou adaptez des recettes

La flexibilité de la programmation permet de régler individuellement la température, la durée, le ventilateur et la puissance du micro-ondes lors de la création d'une recette, pour cuisiner rapidement ou lentement tout en bénéficiant d'un stockage illimité de recettes.



Statistiques et diagnostics intégrés

Le contrôleur Merrychef ConneX® dispose de statistiques intégrées pour afficher les performances du four et mettre en évidence les aspects d'utilisation tels que l'ouverture de la porte du four avant la fin d'un cycle de cuisson.

Les statistiques culinaires vous permettent de connaître les plats les plus demandés, que vous cuisiniez des produits frais ou surgelés, et les moments de la journée où la demande est la plus forte.

Les diagnostics intégrés aident également les ingénieurs à diagnostiquer rapidement les pannes susceptibles de se produire, réduisant ainsi les coûts de maintenance et les temps d'arrêt de l'équipement.



Équipement connecté... compatible Wi-Fi et Ethernet



Une fois connecté au Wi-Fi ou à l'Ethernet, il suffit de vous inscrire pour accéder à la plate-forme cloud de Welbilt, KitchenConnect®, le leader du secteur. Les informations fournies permettront d'accroître l'efficacité, de réduire les coûts et d'améliorer la qualité des aliments.

Asset

Surveillez vos équipements de cuisine à distance depuis n'importe quel PC/Mac, tablette ou appareil mobile.

Menu

Simplifiez les mises à jour des recettes. Essayez de nouveaux menus, recettes ou produits de saison, à tout moment, dans votre four.

Report

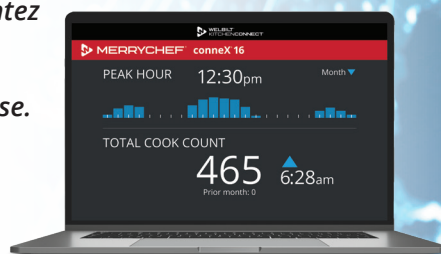
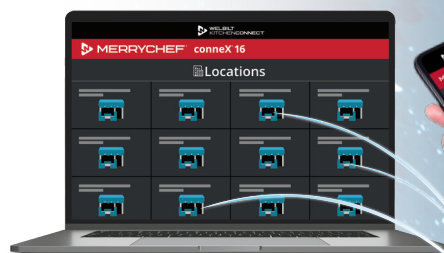
Obtenez des statistiques sur l'utilisation et la production, par four, magasin ou région.

Quality

Améliorez la qualité de vos produits en surveillant et en améliorant l'utilisation du four par l'équipe : par exemple, pour savoir si la porte est ouverte à mi-cuisson ou si le nettoyage a été effectué.

Service

Réduisez les interventions de dépannage et augmentez le temps de fonctionnement de l'équipement grâce à une reconnaissance immédiate des problèmes techniques et à des suggestions de résolution de base.



Gestion des menus en ligne

Grâce à KitchenConnect®, vous aurez accès à la toute NOUVELLE gestion des menus en ligne.

- Découvrez et sélectionnez des recettes dans une vaste bibliothèque de plats internationaux ou créez/modifiez des recettes existantes grâce à l'outil de création de recettes en ligne.
- Téléchargez des recettes sur une clé USB pour les consulter facilement depuis votre four.
- Avec l'abonnement KitchenConnect®, obtenez des recettes ou des menus directement sur votre four connecté.

Accès à KitchenConnect® / Abonnement

Pendant les 12 premiers mois suivant l'achat de votre four, bénéficiez d'un abonnement GRATUIT à KitchenConnect®. Cela vous permettra de consulter les données de tous vos fours à des fins de surveillance et de diagnostic, de télécharger des menus et de gérer les paramètres.

À la fin de cette période de 12 mois, vous aurez alors la possibilité de vous abonner à KitchenConnect®, abonnement que vous pourrez renouveler tous les mois ou tous les ans.



Enodis