

Caffetteria e bar



Minimarket



Ristoranti



Servizi di ristorazione veloce



Forni ad
alta velocità
Merrychef



Gamma Merrychef eikon[®] Squisito cibo caldo a richiesta

Forte di una storia lunga quasi 70 anni, Merrychef può essere considerato l'esperto mondiale della progettazione e della produzione di forni ad alta velocità. La gamma Merrychef eikon[®] sforna cibo di qualità a una velocità che aiuta a smaltire le code, rispondendo così alle sfide che la rapida evoluzione dell'odierna industria alimentare porta con sé: spazi ridotti per cucinare, grande rotazione di personale e budget limitati.

La cottura dei forni Merrychef arriva a essere 20 volte più veloce rispetto a quella ottenuta con metodi tradizionali, assicurando un servizio rapido ai clienti. La semplicità del touch screen easyTouch[®] a icone consente di offrire cibo di livello qualitativo omogeneo ed elevato ad ogni ordine. Grazie alla versatilità di questi forni, in grado di cuocere, tostare, scaldare e grigliare, potrai fare a meno di molte altre apparecchiature da cucina. Qualche che sia la dimensione della tua impresa o la quantità di cibo che sforni, Merrychef ha una risposta alle tue esigenze e può aiutarti a crescere.

Expanding your opportunities

www.merrychef.com

Sforna una grande varietà di piatti...

Colazione

Ciambella ai mirtilli
Circa 30 secondi in
un Merrychef e2s



Pranzo

Scaldamento
della pasta al formaggio
Circa 105 secondi in
un Merrychef e2s



Cena

Pizza fresca
Circa 165 secondi in
un Merrychef e2s



I tempi possono variare a seconda della qualità e della quantità del cibo.

Merrychef eikon® e1s Ideale per caffetterie e bar

Principali caratteristiche e vantaggi

- Progettato per le piccole imprese, è uno dei forni ad alta velocità più compatti sul mercato.
- Usando una sola attrezzatura, con una cavità di 311 mm x 311 mm, è possibile cuocere, tostare, grigliare e scaldare un'ampia gamma di alimenti, migliorando l'efficienza operativa.
- Cuoce con una velocità fino a 10 volte superiore a un forno tradizionale, riducendo i tempi di attesa e aumentando il volume di alimenti.
- Nessun costo di installazione e il design senza sfiiato consente di evitare la cappa di aspirazione. Basta attaccare la spina e partire subito, funziona con una spina monofase da 16 A.
- Il menu pre-programmato e un touch screen easyTouch® a icone di facile utilizzo garantiscono risultati di qualità elevata e ripetibili ad ogni ordine.
- Funzionamento silenzioso, che non distrae dall'impegno con i clienti.
- Odore di cibo trascurabile.
- Basso consumo di alimentazione, utilizza meno di 0,7 kWh in standby.
- Design elegante, esclusivamente in nero, adatto ad essere esposto a top di banconi da 500 mm.



Velocità di cottura

- Offre prestazioni sino a 10 volte più rapide di altri metodi di cottura, con risultati di alta qualità costanti, grazie allo straordinario equilibrio tra calore per convezione (2200 W), alimentazione a microonde (800 W) e tuned impingement.



Merrychef eikon® e2s Ideale per caffetterie, bar, minimarket e servizi di ristorazione veloce

Principali caratteristiche e vantaggi

- Il forno ad alta velocità più versatile del mercato.
- Una sola unità per cucinare, tostare, grigliare e scaldare rapidamente un'ampia varietà di piatti con risultati omogenei e di alta qualità, che rende inutile il ricorso ad altre apparecchiature.
- Innovativo rapporto tra larghezza della cavità (311 mm x 311 mm) e del forno (356 mm) che aumenta lo spazio utilizzabile.
- Smaltisce le code grazie a velocità sino a 20 volte superiore a quella dei forni tradizionali.
- Touch screen easyTouch® a icone per risultati di qualità elevata e ripetibili ad ogni ordine.
- Funzionamento silenzioso, che non distrae dall'impegno con i clienti.
- Odore di cibo trascurabile.
- Il forno ad alta velocità con i minori consumi della sua classe – 0,67 kWh in standby – che consente di risparmiare quando non è in funzione.
- Adatto ad essere esposto, disponibile nello stile classico, nero Trend o rosso Trend con spazio per riporre gli utensili sopra l'unità.
- Adatto a top di banconi da 600 mm.



Velocità di cottura

- Prestazioni elevate: sino a 20 volte più rapido di un forno tradizionale con risultati qualitativamente imbattibili grazie allo straordinario equilibrio tra calore per convezione, alimentazione a microonde e tuned impingement.
Unità ad alta potenza: sino a 20 volte più veloce con 2.000 W di microonde, 2.200 W di convezione e tuned impingement.
Unità di potenza standard: sino a 12 volte più veloce con 1.000 W di microonde, 2.200 W di convezione e tuned impingement.



...allo sfioramento di un pulsante



Merrychef eikon® e4 Ideale per caffetterie, bar, ristoranti e hotel

Principali caratteristiche e vantaggi

- Un forno ad alta velocità versatile, adatto a una cucina indaffarata, in grado di cucinare grandi quantità di cibo di alta qualità 12 volte più rapidamente di un forno tradizionale.
- Grande cavità di 375 mm x 312 mm che si presta a una cucina flessibile.
- Il connubio tra uno speciale filtro interno per il grasso, che può essere rimosso, pulito e sostituito, e un convertitore catalitico, garantisce il funzionamento efficiente del forno, riducendo l'accumulo di grasso anche quando si cucinano cibi a maggior contenuto proteico.
- Touch screen easyTouch® a icone per risultati di qualità elevata e ripetibili ad ogni ordine.
- Funzionamento silenzioso, che non distrae dall'impegno con i clienti, adatto sia ad essere esposto sia ad essere collocato sul retro.
- Odore di cibo trascurabile.
- Il forno con i minori consumi della sua classe.
- Esterno con finiture in acciaio inossidabile satinato.



Velocità di cottura

- Advance cooking technology® garantisce una cottura uniforme di quantità di cibo sia piccole che grandi sino a 12 volte più rapida rispetto a un forno tradizionale grazie allo straordinario equilibrio tra calore per convezione (3.200 W), alimentazione a microonde (1.500 W) e impingement.



Merrychef eikon® e4s Ideale per i servizi di ristorazione veloce e i minimarket

Principali caratteristiche e vantaggi

- Un forno ad alta velocità in grado di cucinare grandi volumi di cibo a una velocità sino a 15 volte superiore rispetto ai forni tradizionali senza rinunciare alla qualità.
- Cavità del forno versatile, delle dimensioni di 375 mm x 370 mm, adatto a pizze da circa 14" oppure a 4 panini.
- Sforna cibo di qualità elevata e omogenea a un ritmo molto sostenuto.
- Grazie a un'ampia scelta di menu pre-programmati e al touch screen easyTouch a icone è molto semplice di usare, anche in quei stabilimenti con una grande rotazione di personale, inoltre si riesce a superare le barriere linguistiche.
- Funzionamento silenzioso, che non distrae dall'impegno con i clienti, adatto sia ad essere esposto sia ad essere collocato sul retro.
- Odore di cibo trascurabile.
- Il forno con i minori consumi della sua classe.
- Esterno con finiture in acciaio inossidabile satinato.



Velocità di cottura

- Advance cooking technology® garantisce una cottura uniforme di quantità di cibo sia piccole che grandi sino a 15 volte più rapida rispetto a un forno tradizionale grazie allo straordinario equilibrio tra calore per convezione (3.200 W), alimentazione a microonde (1.800 W) e impingement.



Ecco quello che alcuni dei nostri clienti dicono di noi:

//
Abbiamo avuto il massimo aiuto per adattare le ricette, crearne di nuove e sono davvero molto riconoscente al team Merrychef. //

Elena Weber,
Fondatrice di Icons

//
Merrychef mi consente di dormire sonni tranquilli perché so che ogni soufflé di cioccolato sarà perfetto. //

Friedemann Findeis,
CEO e fondatore del
locale L'Osteria

//
Vogliamo offrire un servizio di ristorazione estremamente efficiente, perciò abbiamo bisogno di attrezzature all'altezza. Attrezzature come quelle di Merrychef sono indispensabili. //

Udo Wolfrum,
Executive Chef dei ristoranti Zugspitze

Merrychef eikon® e3 Caffetterie, bar e panifici

Principali caratteristiche e vantaggi

- Un forno ad alta velocità flessibile, che passa dallo sfornare delicati croissant di alta qualità allo scaldare velocemente panini sino a cucinare un pasto o interi lotti di cibo da colazione.
- L'unico forno ad alta qualità del settore che prevede un piatto girevole persino per rosolare.
- Cavità a tre livelli di 332 mm x 325 mm che si presta a una cucina flessibile.
- Sforna cibo caldo a richiesta in qualsiasi momento del giorno con una velocità fino a 5 volte superiore a un forno tradizionale.
- Touch screen easyTouch® a icone per risultati di qualità elevata e ripetibili ad ogni ordine.
- Funzionamento silenzioso, che non distrae dall'impegno con i clienti, adatto sia ad essere esposto sia ad essere collocato sul retro.
- Odore di cibo trascurabile se dotato del convertitore catalitico.
- Il forno con i minori consumi della sua classe.
- Esterno con finiture in acciaio inossidabile satinato.



Velocità di cottura

- Advance cooking technology® cuoce a una velocità sino a 5 volte superiore rispetto a un forno tradizionale grazie al connubio tra due tecnologie del calore, quella per convezione (3.000 W) e quella a microonde (700/1.000 W), con un piatto girevole che garantisce un riscaldamento veloce e uniforme.*.
- Una convezione uniforme e potente, che dà risultati perfetti anche nel caso di prodotti sensibili.

*Sono disponibili anche altri livelli di potenza in base ai tuoi requisiti.



Gamma di accessori Merrychef

Sono gli accessori, progettati specificamente per ogni singolo forno, e la nuova linea di stampi da forno Signature, a rivelare la versatilità della gamma Merrychef. Qui riportiamo alcuni esempi; l'intera gamma è consultabile sul sito:

www.merrychef.com/products/accessories



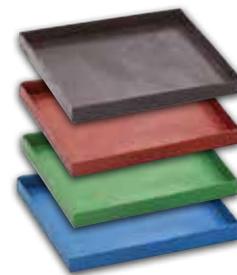
Pala isolamento termico nel manico



Appoggi piastra di cottura antiaderenti



Solidi teglie di base (dimensione normale, neri, rossi, verdi e blu)



Solidi teglie di base (da un quarto, neri, rossi, verdi e blu)



Ciotola piccola



Contenitore 1/2 l



Stampo antiaderente 4x



Stampo antiaderente 12x

Selettore dei forni Merrychef:

	e1s	e2s SP	e2s HP	e4	e4s	e3
Tecnologia						
Convezione, microonde e impingement	✓	✓	✓	✓	✓	
Convezione e microonde						✓
Velocità di cottura rispetto ad altri metodi						
Fino a 20 volte più rapida			✓			
Fino a 15 volte più rapida					✓	
Fino a 12 volte più rapida		✓		✓		
Fino a 10 volte più rapida	✓					
Fino a 5 volte più rapida						✓
Numero medio di cotture al giorno:	50-100	100-150	150+	150+	150+	
Metodi di cottura						
Tostatura, grigliatura, scaldamento e cottura	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cottura al forno						✓
Pizza da 12"	✓	✓	✓	✓	✓	
Maggior apporto di proteine				✓		
Adeguatezza al punto vendita						
Caffetterie e bar	✓	✓	✓	✓		✓
Ristorazione veloce		✓	✓		✓	
Minimarket			✓		✓	
Ristoranti e hotel				✓		
Panifici						✓
Dimensioni cavità	311 mm x 311 mm	311 mm x 311 mm	311 mm x 311 mm	375 mm x 312 mm	375 mm x 370 mm	332 mm x 325 mm
Requisiti di corrente della spina	16 A	16 A	16 A/32 A	32 A	32 A	16 A/32 A

A solo scopo di indicazione. Il tuo rappresentante di zona potrà aiutarti a decidere quale forno sia più adatto alle tue esigenze. Contatto: italia@welbilt.com



Per maggiori informazioni su dove acquistare, come effettuare la manutenzione e per la nostra assistenza culinaria di prima categoria, visita il sito www.merrychef.com

Soddisfazione dei clienti

La tua soddisfazione con i nostri prodotti è di fondamentale importanza per noi. Quasi 70 anni di esperienza sono un'ottima garanzia di qualità delle attrezzature e dell'accuratezza della realizzazione. La gamma Merrychef eikon® offre un sistema di autodiagnosi integrato dotato di garanzia e di assistenza per farti dormire sonni tranquilli.

Caratteristiche di **TUTTI** i forni Merrychef:

✔ **Semplicità di installazione**

Certificati da UL come privi di ventola; non richiedono cappa di aspirazione.

✔ **Facilità d'uso**

Il touch screen easyTouch® a icone consente di ottenere risultati identici e qualità elevata ad ogni ordine. Elimina le barriere linguistiche e riduce il tempo di addestramento, gli errori e gli sprechi di cibo.

✔ **Facilità di pulizia**

Le superfici lisce delle cavità e i tutorial velocizzano la pulizia.

✔ **Ampia scelta di menu**

Possibilità di pre-programmare sino a 1024 ricette. Ogni programma dispone di un numero di stadi sino a 6 con tempi di cottura programmabili; impostazioni dell'alimentazione a microonde e istruzioni per l'utente relative a ogni stadio. Disponibili più lingue.

✔ **Funzionamento silenzioso**

Non interrompe l'interazione con i clienti.

✔ **Esterno freddo al tatto**

L'isolamento e il sistema pressurizzato di ventilazione di raffreddamento mantengono le superfici esterne fredde al tatto. Per motivi di sicurezza, vi è un'erogazione costante di aria di raffreddamento sopra la parte superiore della porta e la maniglia.

✔ **Filtro dell'aria facilmente accessibile**

La presenza e la posizione del filtro magnetico dell'aria a montaggio frontale vengono monitorate dal forno.

✔ **Convertitore catalitico**

Un convertitore catalitico integrato assorbe il grasso, contribuendo a mantenere il forno pulito e in condizioni efficienti. (Disponibile a richiesta per Merrychef eikon® e3).

✔ **Efficienza energetica**

Tempi veloci di prescaldamento e di raffreddamento e bassi consumi in standby riducono i costi dell'energia quando il forno non viene utilizzato.

Accessori Merrychef

- ✔ La versatilità dei forni Merrychef viene pienamente sfruttata grazie a un'esclusiva gamma di accessori professionali, che vanno dagli stampi per le uova ai vassoi per gli gnocchi.

www.merrychef.com/products/accessories

Garanzia completa e assistenza

- ✔ I sistemi diagnostici integrati monitorano i componenti, riducendo i tempi di fermo e le richieste di assistenza non necessarie.

Kitchenconnect

- ✔ È disponibile a richiesta la connettività di rete per il caricamento di menu e la diagnostica tramite trasferimento dati o chiavetta USB.

Expertise culinaria

- ✔ Un team di chef professionisti è a tua disposizione per aiutarti a programmare il tuo forno ad alta velocità Merrychef.

NOVITÀ - Ricette pronte

- ✔ Scopri e scarica le ricette pre-programmate di chef professionisti per il tuo Merrychef sul sito www.merrychef.com/Culinary



Welbilt propone cucine completamente integrate e i suoi prodotti godono del supporto dei servizi di assistenza e postvendita di KitchenCare®. La gamma di marchi premiati di Welbilt comprende **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fitkitchen™**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** e **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.es