

MERRYCHEF®

connex®

Hornos de alta velocidad
de última generación



Presentamos una innovadora incorporación a sus cocinas

La NUEVA gama Merrychef conneX® acelera el servicio, reduce las colas de la comida para llevar y maximiza los beneficios.

Hemos aprovechado más de 70 años de experiencia con los hornos de alta velocidad para diseñar la nueva gama Merrychef conneX®, teniendo en cuenta las necesidades de los operadores y las demandas de los clientes.

Este horno de alta velocidad es el más compacto del mercado y puede cocinar, tostar, recalentar y asar. No solo puede hacer de todo, sino que gracias a los accesorios codificados por colores de Merrychef, es fácil añadir opciones vegetales al menú sin cambiar el equipo.

La gama Merrychef conneX® incorpora una nueva generación de controladores conectados de forma digital con una pantalla táctil fácil de usar que permite a todos los miembros del equipo ofrecer la comida de alta calidad y cocinada uniformemente que exigen los clientes. Al personal de cocina le encanta, ya que puede seguir sirviendo y evitar largas colas mientras se cocina la comida.

Los hornos Merrychef se someten a exhaustivas pruebas culinarias y de producto para garantizar una calidad y fiabilidad altas. El soporte culinario continuo de nuestro equipo de chefs de todo el mundo y la atención posventa por parte de nuestro cualificado equipo de servicio garantizan un servicio óptimo a sus clientes, un menú versátil y una velocidad de servicio que maximizará sus beneficios.



El Merrychef conneX® nace conectado...

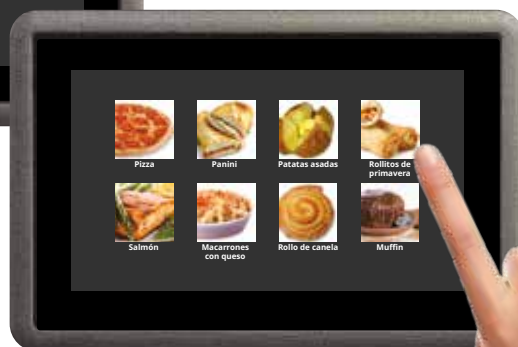
La conectividad Wi-Fi o Ethernet de serie permite acceder a la plataforma de nube abierta líder del sector: KitchenConnect®.

Ya no es necesario estar presente para gestionar su equipo. KitchenConnect® le permite supervisar todos sus hornos de forma remota. Puede crear, cambiar y actualizar sus menús y comprobar cómo funciona y se utiliza su equipo, esté donde esté.



... completamente preparado...

... y listo para la acción.



Con más de 100 deliciosas recetas preprogramadas por nuestro equipo internacional de chefs, solo tiene que seleccionar su menú, pulsar y listo. El nuevo controlador funciona de forma intuitiva, igual que su teléfono móvil, por lo que el personal se familiarizará rápidamente con el funcionamiento del horno Merrychef ConneX® y proporcionará resultados uniformes y deliciosos en cada pedido.

Lo último en hornos de alta velocidad



connex 12



connex 16

... atractivo

Compacto, elegante y con estilo para adaptarse a cualquier lugar. Esta gama cuenta con una nueva pantalla de alta definición de 7" dentro de un resistente marco de cristal con un diseño moderno y estético, idóneo para un uso frontal.

La gama Merrychef connex® está disponible en acero inoxidable o negro carbón, con una cavidad de 30,5 cm o con la nueva y revolucionaria cavidad de 40,5 cm. Esta cavidad más grande le permite proporcionar alimentos de alta calidad y uniformes a la carta, así como la flexibilidad de cocinar rápidamente por lotes para conservar los alimentos más populares y gestionar las fluctuaciones en la demanda, y así evitar colas.

Tecnología potente

La tecnología tri-pleX, perfectamente equilibrada, ofrece el máximo rendimiento, lo que garantiza que los alimentos se cocinen de forma uniforme y sin malgastar energía.

La tecnología tri-pleX combina:



Microondas

+



Convección

con aire acelerado a través de una placa de impacto



Impacto

ADN fiable

Alta velocidad

Ofrece velocidades hasta un **80 % más rápidas** que las de un horno convencional, gracias a la relación entre la cavidad y la superficie del horno de alta velocidad más pequeña del mercado.

Fácil de usar

Los menús preprogramables y la pantalla táctil con iconos easyTouch® garantizan resultados de alta calidad constantemente. Se eliminan las barreras lingüísticas y se minimiza el tiempo de formación, los errores de funcionamiento y el desperdicio de alimentos.

Compacto y versátil

Cuenta con la cavidad más grande y el tamaño más pequeño, lo que ahorra espacio, ya que un solo equipo cocina una gran variedad de alimentos.

De bajo consumo

Los tiempos de precalentamiento y enfriamiento rápidos, y el bajo consumo energético en el modo de espera reducen los costes energéticos cuando el horno no está en uso.

Fácil de instalar

Certificación sin ventilación UL, no se necesita campana extractora. Las unidades de alimentación estándar funcionan con un enchufe de bajo amperaje.

Funciona en silencio

Funciona a (<48 dBA), por lo que no molestará a los clientes.

Más y mejores oportunidades

La nueva generación de Merrychef **conneX** 12

Guarde los accesorios en la parte superior de la unidad

35,5 cm de ancho

Pantalla táctil de alta definición de 7" intuitiva y de última generación

Marco de cristal muy resistente

61,9 cm de alto

Las paredes exteriores, frías al tacto, eliminan la necesidad de espacio libre alrededor del equipo

Cavidad de 30,5 x 30,5 cm en el interior de un horno de 35,5 cm de ancho

Cavidad de acero inoxidable fácil de limpiar, con esquinas redondeadas y superficies suaves

Cabe en una encimera de 600 mm

Filtro de aire frontal de fácil acceso

Dispositivo de memoria USB para la gestión manual de menús y software

El horno de alta velocidad más compacto y más rápido.

conneX® 12: hasta 20 veces más rápido que con métodos de cocinado

	Convección	Microondas	Impacto	Convertidor catalítico/ sin ventilación	Tipo de enchufe
Potencia estándar hasta 15 veces más rápida	2200 W	1000 W	Sí	Sí	13/16 amperios
Alta potencia hasta 20 veces más rápida	2200 W	2000 W	Sí	Sí	16/32 amperios

Sirva platos calientes deliciosos con un Merrychef **conneX**® 12

Pizza vegetariana de masa fina refrigerada y precocinada de 30 cm



Tostada de queso



Salteado de gambas chino



Costillas de pollo y gajos de patata

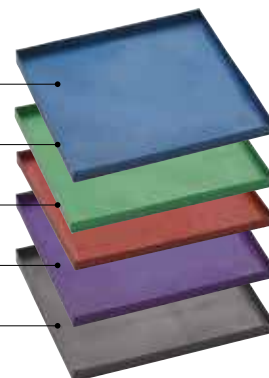


Todos los tiempos de cocinado pueden variar en función de la calidad y la cantidad de los alimentos.

Los accesorios de color a juego aumentan la versatilidad del horno.

Con los accesorios de color a juego puede pasar de cocinar carne a alimentos vegetales sin tener que limpiar el equipo.

- Pescado
- Vegetarianos
- Carne
- Alergias
- General



www.merrychef.com

La nueva generación de Merrychef **conneX® 16**

Guarde los accesorios en la parte superior de la unidad

45,5 cm de ancho

Pantalla táctil de alta definición de 7" intuitiva y de última generación

61,9 cm de alto

Las paredes exteriores, frías al tacto, eliminan la necesidad de espacio libre alrededor del equipo

Marco de cristal muy resistente

Cavidad de 40,5 x 40,5 cm en el interior de un horno de 45,5 cm de ancho

Cavidad de acero inoxidable fácil de limpiar, con esquinas redondeadas y superficies suaves

Cabe en una encimera de 700 mm

Dispositivo de memoria USB para la gestión manual de menús y software

Filtro de aire frontal de fácil acceso

La cavidad más grande con el tamaño más pequeño. Para cocinar la mayor cantidad de alimentos en el menor tiempo posible.

conneX® 16: hasta 20 veces más rápido que otros métodos de cocción

	Convección	Microondas	Impacto	Convertidor catalítico/ sin ventilación	Tipo de enchufe
Alta potencia hasta 20 veces más rápida	3200 W	2000 W	Sí	Sí	16/32 amperios

Sirva grandes cantidades de platos calientes deliciosos con un Merrychef conneX® 16

Pizza vegetariana de masa fina refrigerada y precocinada de 40 cm



4 paninis de mozzarella y tomate



12 rollitos de salchicha



Palitos de pescado y patatas fritas



Todos los tiempos de cocción pueden variar en función de la calidad y la cantidad de los alimentos.

Descubre la gama de accesorios adaptados a cada horno en:

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



Colocar los alimentos sobre bandejas y recipientes evitará que se acumulen restos y grasa en el horno, lo que reduce significativamente el tiempo de limpieza.

Más y mejores oportunidades

Controlador de última generación

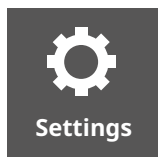


Detrás de la pantalla táctil de alta definición de 7" está el cerebro.

La pantalla táctil capacitiva le permite pulsar, desplazarse y arrastrar iconos, igual que en un teléfono móvil. El uso del horno es muy intuitivo y el personal se familiarizará rápidamente con su funcionamiento.

El nuevo software easyTouch® mejora en gran medida el funcionamiento de un horno de alta velocidad. Permite personalizar fácilmente tanto la pantalla como el funcionamiento del horno, lo que aporta la versatilidad necesaria para gestionar el nivel de interacción del personal con el controlador y la flexibilidad de crear un menú de platos que se adapte a las situaciones más concurridas y tranquilas.

Ajustes: personalice el horno para adaptarlo a sus necesidades



Settings

Consulte los ajustes, seleccione entre 37 idiomas, explore la amplia biblioteca multimedia y de audio para acceder a imágenes de alimentos e instrucciones, cambie los salvapantallas y los sonidos de funcionamiento y modifique las preferencias de limpieza del horno.

Además, gracias al programador de horno, puede programar el encendido y apagado del horno y proporcionar instrucciones al personal, lo que aumenta la eficiencia operativa.

Libro de recetas: menús preprogramados



Cookbook

Elija entre más de 100 recetas deliciosas ya preprogramadas en el horno, que van desde paninis hasta patatas asadas. Estas recetas, desarrolladas y probadas por chefs, están disponibles al instante y ofrecen un menú de comida caliente uniforme y de alta calidad.



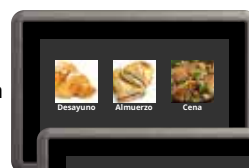
Press & Go

El modo Press & Go está diseñado para menús limitados o populares y solo tiene que tocar una vez el icono de la comida. El resto de modos ofrece la flexibilidad de elegir entre hasta tres niveles de selección.

Los modos manual, de servicio rápido y de servicio completo permiten adaptar el funcionamiento del horno a sus necesidades, desde bloquear libros de recetas para evitar que se editen hasta ajustar de forma manual la configuración con cada cocinado.

Sistema de tres niveles

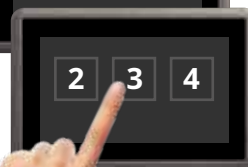
1 Categoría



2 Producto

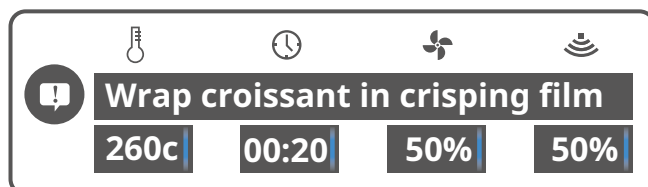


3 Ración



Creación de recetas: desarrolle o adapte recetas

Gracias a la programación flexible, es posible ajustar la temperatura, el tiempo, la potencia del microondas y el ventilador de forma individual cuando se crea una receta, lo que proporciona la libertad de cocinar rápidamente u hornear lentamente con un almacenamiento ilimitado de recetas.



Estadísticas y diagnósticos integrados

El controlador Merrychef connex® incorpora estadísticas del horno para demostrar visualmente su rendimiento y destacar aspectos de uso, como la apertura de la puerta del horno, antes de que se complete un ciclo de cocinado.

Las estadísticas culinarias le permiten conocer al instante las opciones del menú más populares, tanto si cocina alimentos frescos como congelados, y el momento en el que la demanda alcanza su máximo a lo largo del día.

El diagnóstico de servicio integrado también ayuda a los ingenieros de servicio a diagnosticar rápidamente cualquier avería que pueda producirse, lo que minimiza los costes de servicio y el tiempo de inactividad del equipo.



www.merrychef.com

Nace conectado... con Wi-Fi y Ethernet de serie



Una vez conectado a una red Wi-Fi o Ethernet, solo tiene que registrarse para acceder a la plataforma de nube abierta líder del sector de Welbilt, KitchenConnect®. Su contenido le permitirá aumentar la eficiencia, reducir los costes y mejorar la calidad de los alimentos.



Supervise el equipo de cocina de todos sus establecimientos de forma remota desde un PC/Mac, una tableta o un dispositivo móvil.

Simplifique las actualizaciones de las recetas. Incorpore en los hornos recetas individuales, nuevos menús o productos de temporada en cualquier momento.

Obtenga estadísticas de uso y producción, por horno, establecimiento o región.

Optimice la calidad de sus productos mediante la supervisión y mejora del uso del personal. Por ejemplo, sepa si la puerta se abre a mitad del cocinado y controle la limpieza.

Reduzca las llamadas de servicio y aumente el tiempo de funcionamiento del equipo con un reconocimiento inmediato de los problemas técnicos y sugerencias básicas de resolución.



Gestión de menús en línea

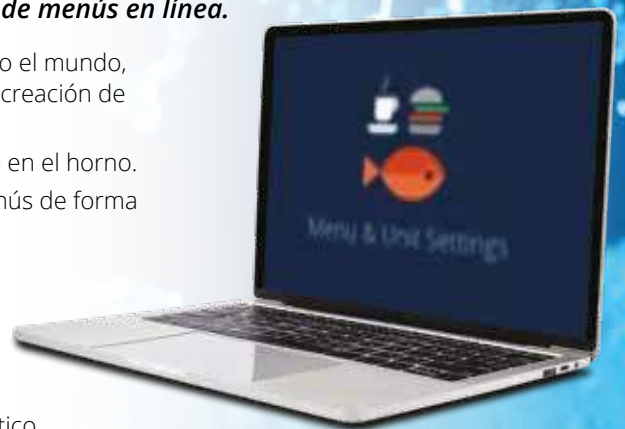
A través de KitchenConnect®, podrá acceder a la NUEVA gestión de menús en línea.

- Acceda y seleccione recetas de una amplia biblioteca de platos de todo el mundo, cree recetas nuevas o modifique las existentes con la herramienta de creación de recetas en línea.
- Descargue las recetas en un dispositivo USB para cargarlas fácilmente en el horno.
- Con la suscripción a KitchenConnect®, podrá incorporar recetas o menús de forma remota directamente en el horno conectado.

Acceso/suscripción a KitchenConnect®

Durante los 12 primeros meses tras la compra del horno, tendrá acceso a una suscripción GRATUITA a KitchenConnect®. Ello le permitirá ver los datos de equipo de todos los hornos con fines de supervisión y diagnóstico, así como incorporar menús de forma remota en los hornos y gestionar sus ajustes.

Transcurridos estos 12 meses, tendrá la opción de suscribirse a KitchenConnect®, que puede renovarse mensual o anualmente.



Más y mejores oportunidades

Disfrute de una tranquilidad total



Su satisfacción con nuestros productos es de máxima relevancia para nosotros. Con más de 70 años de experiencia en el diseño y fabricación de hornos de alta velocidad, puede estar seguro de que se trata de un electrodoméstico de alta calidad y precisión.

La gama Merrychef connex® incorpora un sistema de autodiagnóstico con plena garantía y soporte de servicio para que disfrute de total tranquilidad.

Compatible con KitchenCare®

KitchenCare®, el servicio de asistencia técnica líder del sector de Welbilt ofrece

- **Una red global de socios de servicio autorizados para obtener un servicio posventa completo.**
- **Un programa de formación y asistencia técnica de Merrychef para ingenieros de campo.**
- **Piezas de repuesto y accesorios posventa.**
- **Opciones de garantía ampliada.**



Para obtener más información sobre dónde comprar los productos, cómo obtener servicio y cómo acceder a nuestro emblemático soporte culinario, visite www.merrychef.com



MERRYCHEF®

Para obtener más información sobre dónde comprar los productos, cómo obtener asistencia y cómo acceder a nuestro emblemático soporte culinario, visite www.merrychef.com

Satisfacción del cliente

Su satisfacción con nuestros productos es de máxima importancia para nosotros. Nuestros casi 70 años de experiencia le ofrecen la garantía de un electrodoméstico integrado de precisión de alta calidad. Todos los hornos Merrychef connex® incorporan un sistema de autodiagnóstico con plena garantía y soporte de servicio para que disfrute de total tranquilidad.



Amplíe su menú

Descubra nuestra gama de **accesorios** de cocina únicos diseñados específicamente para su horno de alta velocidad Merrychef.



Expanding your opportunities

www.merrychef.com



Nuestra exclusiva gama de accesorios para el horno de alta velocidad Merrychef ha sido diseñada para que pueda disfrutar de mayor flexibilidad en su horno. Gracias a la variada gama de accesorios, podrá cocinar distintos tipos de comida y ampliar, así, su menú. Colocar los alimentos en el interior con las bandejas le ayudará a mantener el horno libre de restos de alimentos y grasa, con lo que reducirá significativamente el tiempo de limpieza.

Todos los accesorios Merrychef están certificados como seguros para alimentos y aprobados para su uso en nuestros hornos. Están hechos de PTFE 100% o han sido específicamente recubiertos con un material que reduce o elimina el arco eléctrico del horno que puede producirse con accesorios metálicos no aprobados.

Nuestra gama de bandejas de cocción de llamativos colores no solo son muy bonitas, sino que también le permiten destinar un color específico a un grupo determinado de alimentos, por ejemplo, el verde para platos vegetarianos. Fabricadas con PTFE 100%, son fáciles de limpiar entre programas y pueden lavarse en el lavavajillas y son aptos para el lavavajillas.

El tamaño de la cavidad de los distintos hornos Merrychef es distinto, por lo que algunos accesorios que específicos para cada horno. Sin embargo, la nueva gama Signature se adapta a la mayoría de nuestros hornos y le ofrece la más amplia gama de aplicaciones. Son muy duraderos y aptos para el lavavajillas.

Limpiar los accesorios periódicamente y guardarlos de la forma adecuada mejorará significativamente su vida útil.



Para conocer la gama completa, visite:

www.merrychef.com/products/accessories



Contenido

Gama eikon® de Merrychef

Página 4-5

eikon® e1s
y **eikon® e2s**

Página 6-7

eikon® e4
y **eikon® e4s**

Página 8-9

eikon® e3
y **eikon® e5**

Página 10-11

Gama Signature

Accesorios esenciales moldeados que no pueden faltar en su cocina. Ideales para cocinar platos específicos, como hervir huevos, hornear pasteles y calentar sopas.



Merrychef eikon® e1s y eikon® e2s



▷ Placa de cocción plana

Al 4 x An 304 x P 304 mm

N.º de pieza: **DC0322**

Disponible para e1s únicamente.



▷ Rejilla

Al 6 x An 304 x P 304 mm

N.º de pieza: **DC0327**

Disponible para e1s únicamente.



▷ Placa de cocción plana

Al 42 x An 308 x P 306 mm

N.º de pieza: **PSB3108**

Disponible para e2s únicamente.

Hornos adquiridos antes de enero de 2019.



▷ Placa de cocción tipo plancha

Al 42 x An 308 x P 306 mm

N.º de pieza: **PSB3117**

Disponible para e2s únicamente.

Hornos adquiridos antes de enero de 2019.



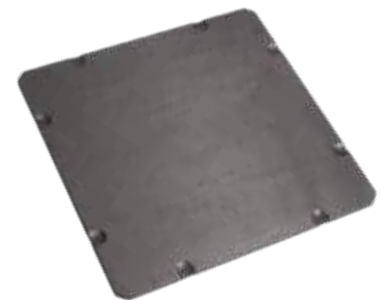
▷ Placa de cocción plana

Al 6 x An 300 x P 300 mm

N.º de pieza: **DB0739**

Disponible para e2s únicamente.

Hornos adquiridos a partir de enero de 2019.



▷ Placa de cocción tipo plancha

Al 6 x An 300 x P 300 mm

N.º de pieza: **DB0719**

Disponible para e2s únicamente.

Hornos adquiridos a partir de enero de 2019.



▷ Enfriar la sartén

Tamaño 1/4 65 mm de profundidad

N.º de pieza: **32Z4079**



▷ **Espátula plana con mango**

An 298 x P 300 mm

N.º de pieza: **SR318**



▷ **Revestimiento para cocción antiadherente**

An 285 x P 285 mm

(Natural)

N.º de pieza: **32Z4088**

(Verde)

N.º de pieza: **32Z4096**



▷ **Bandeja de cocción de tamaño grande**

Al 13 x An 279 x P 279 mm

(Negro)

N.º de pieza: **32Z4080**

(Rojo)

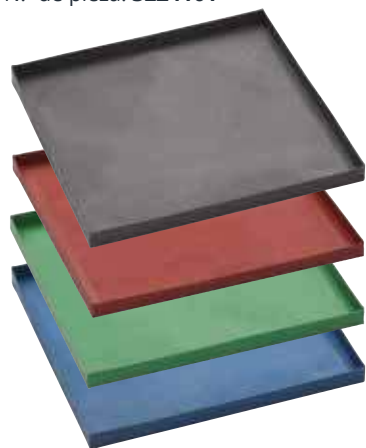
N.º de pieza: **32Z4100**

(Verde)

N.º de pieza: **32Z4093**

(Azul)

N.º de pieza: **32Z4101**



▷ **Bandeja de cocción de tamaño mediano**

Al 13 x An 279 x P 140 mm

(Negro)

N.º de pieza: **32Z4090**

(Verde)

N.º de pieza: **32Z4094**



▷ **Bandeja de cocción honda de tamaño mediano**

Al 25 x An 279 x P 178 mm

(Rojo)

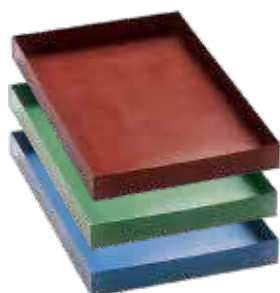
N.º de pieza: **32Z4097**

(Verde)

N.º de pieza: **32Z4098**

(Azul)

N.º de pieza: **32Z4099**



▷ **Bandeja de cocción con rejilla de tamaño grande**

Al 13 x An 279 x P 279 mm

(Negro) N.º de pieza: **32Z4081**



▷ **Bandeja de cocción un cuarto**

Al 13 x An 140 x P 140 mm

(Negro)

N.º de pieza: **32Z4089**

(Rojo)

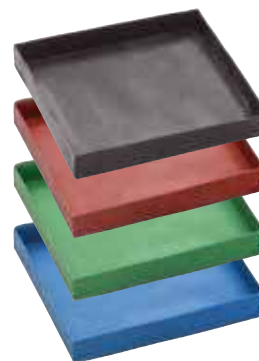
N.º de pieza: **32Z4123**

(Verde)

N.º de pieza: **32Z4095**

(Azul)

N.º de pieza: **32Z4125**



▷ **Carro de horno con ruedas**

Al 1090 x An 469 x P 636 mm

N.º de pieza: **SR329**



▷ **Panel trasero del horno para mayor estética**

Al 50 x An 591 x P 355 mm

(Negro)

N.º de pieza: **PSB248**

(Rojo)

N.º de pieza: **PSB247**

(Acero inoxidable)

N.º de pieza: **PSB272**

Disponible para e2s únicamente.

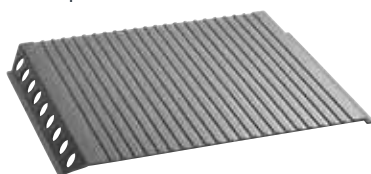


**Merrychef
eikon® e4 y
eikon® e4s**



▷ **Placa de cocción tipo plancha**

Al 26 x An 369 x P 305 mm
N.º de pieza: **DV0860**



▷ **Espátula plana con mango**

An 328 x P 311 mm
N.º de pieza: **SR320**



▷ **Bandeja vítrea para hornear y asar**

Al 25 x An 321 x P 297 mm
N.º de pieza: **DX0117**



▷ **Espátula plana**

An 328 x P 311 mm
N.º de pieza: **SR310**



▷ **Mango de bandeja para DX0117**

Al 25 x An 264 x P 91 mm
N.º de pieza: **SR313**



▷ **Bandeja antiadherente para hornear y asar**

Al 15 x An 300 x P 271 mm
N.º de pieza: **40H0230**



▷ **Carro de horno con ruedas**

Al 1200 x An 700 x P 690 mm
N.º de pieza: **40H0098**



▷ **Revestimiento antiadherente para bandeja de hornear**

An 277 x P 236 mm
N.º de pieza: **DX0254**



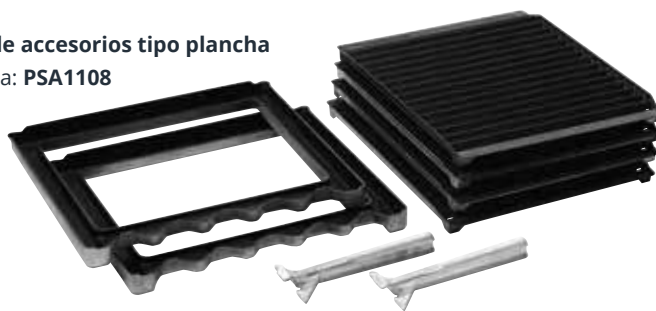
▷ **Cubeta para enfriar**

Tamaño 1/2 100 mm de profundidad
N.º de pieza: **32Z4028**



Merrychef eikon® e4 únicamente

▷ **Paquete de accesorios tipo plancha**
N.º de pieza: **PSA1108**



▷ **Asidera bandeja para PSA1108**
Al 25 x An 250 x P 76 mm
N.º de pieza: **DV0344**



▷ **Placa de cocción plana**
Al 26 x An 369 x P 305 mm
N.º de pieza: **PSA1248**



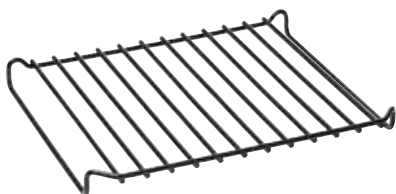
▷ **4 placas de cocción ideales para cocinar a la parrilla y para alimentos con alto contenido proteico**
Al 25 x An 346 x P 279 mm
N.º de pieza: **PSA299**



▷ **Protector para PSA299 para recoger la grasa**
Al 30 x An 340 x P 296 mm
N.º de pieza: **DV0343**



▷ **Rejilla**
Al 32 x An 362 x P 290 mm
N.º de pieza: **PDV0907**



▷ **Bandeja grande con base sólida**
Al 25 x An 356 x P 305 mm
(Negro)
N.º de pieza: **32Z4070**



▷ **Bandeja grande con rejilla**
Al 25 x An 343 x P 292 mm
(Negro)
N.º de pieza: **32Z4054**



Merrychef eikon® e4s únicamente

▷ **Placa de cocción plana**
Al 25 x An 371 x P 355 mm
N.º de pieza: **DV0870**



▷ **Placa de cocción ideal para pizzas**
Al 16 x An 371 x P 355 mm
N.º de pieza: **DV0880**



▷ **Rejilla**
Al 36 x An 366 x P 344 mm
N.º de pieza: **PDV0908**



▷ **Bandeja grande con base sólida**
Al 25 x An 343 x P 343 mm
(Negro)
N.º de pieza: **32Z4086**



▷ **Bandeja grande con rejilla**
Al 25 x An 343 x P 292 mm
(Negro)
N.º de pieza: **32Z4054**



**Merrychef
eikon® e3**



▷ **Disco giratorio para 40H0347**

Ø 191 mm

N.º de pieza: **40H0249**



▷ **Placa giratoria plana**

Al 40 mm x Ø 312 mm

N.º de pieza: **40H0347**



▷ **Asidera para bandeja compatible con 40H0347 y DX0117**

Al 25 x An 264 x P 91 mm

N.º de pieza: **SR313**



▷ **Pieza tipo plancha para placa giratoria**

Al 25 mm x Ø 312 mm

N.º de pieza: **40H0240**



▷ **Bandeja antiadherente ideal para hornear y asar**

Al 15 x An 300 x P 271 mm

N.º de pieza: **40H0230**



▷ **Bandeja esmaltada ideal para hornear y asar**

Al 25 x An 321 x P 297 mm

N.º de pieza: **DX0117**



▷ **Carro de horno con ruedas**

Al 1200 x An 700 x P 690 mm

N.º de pieza: **40H0098**



▷ **Revestimiento antiadherente para bandeja de hornear**

An 277 x P 236 mm

N.º de pieza: **DX0254**



▷ **Revestimiento para cocción antiadherente**

Ø 287 mm

(Natural)

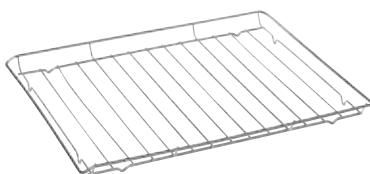
N.º de pieza: **40H0190**



▷ **Rejilla**

Al 30 x An 323 x P 275 mm

N.º de pieza: **DR0056**



▷ **Cubeta de enfriar**

Tamaño 1/6 150 mm de profundidad

N.º de pieza: **32Z4043**



Merrychef
eikon® e5



▷ **Espátula sin paredes laterales**

An 328 x P 311 mm
N.º de pieza: **SR310**



▷ **Mango de bandeja para P40C1423/P40C1151/P40C1157**

Al 25 x An 264 x P 91 mm
N.º de pieza: **SR313**



▷ **Espátula con protección de agarre y paredes laterales**

An 328 x P 311 mm
N.º de pieza: **SR320**



▷ **Bandeja esmaltada para hornear y asar**

Al 25 x An 432 x P 336 mm

(Negro)

N.º de pieza: **P40C1423**

(Verde)

N.º de pieza: **P40C1151**

(Azul)

N.º de pieza: **P40C1157**



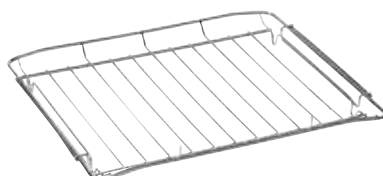
▷ **Cubeta de enfriar**

Tamaño 1/2 100 mm de profundidad
N.º de pieza: **32Z4028**



▷ **Rejilla**

Al 32 x An 435 x P 332 mm
N.º de pieza: **DR0057**



▷ **Revestimiento antiadherente para bandeja de hornear**

An 390 x P 295 mm

N.º de pieza: **40C1218**



Gama Signature

La **nueva** gama Signature se adapta a la mayoría de nuestros hornos para ofrecerle múltiples aplicaciones; estos accesorios son muy duraderos y aptos para el lavavajillas.

- ▷ **Bol pequeño**
Al 35,6 x Ø 180 mm
N.º de pieza: **32Z4115**



- ▷ **Contenedor de 1/2 litro**
Al 63,5 x An 172,7 x P 175,3 mm
N.º de pieza: **32Z4119**



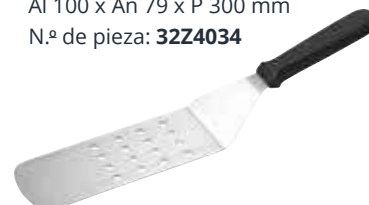
- ▷ **Bandeja para 12 dumplings**
Al 31,7 x An 279 x P 279 mm
N.º de pieza: **32Z4116**
No es apta para e3.



- ▷ **Pinzas**
N.º de pieza: **32Z4156**



- ▷ **Espátula**
Al 100 x An 79 x P 300 mm
N.º de pieza: **32Z4034**



▷ **Molde antiadherente de 2 unidades**

Al 4 x An 304 x P 304 mm

N.º de pieza: **32Z4126**



▷ **Molde antiadherente para 4 unidades**

Al 20,3 x An 254 x P 254 mm

N.º de pieza: **32Z4113**

No es apta para e3.



▷ **Molde antiadherente para 9 unidades**

Al 20,3 x An 279 x P 279 mm

N.º de pieza: **32Z4132**

No es apta para e3.



▷ **Molde antiadherente de 12 unidades**

Al 20,3 x An 368 x P 279 mm

N.º de pieza: **32Z4131**

No es compatible con e1s/e2s/e3.

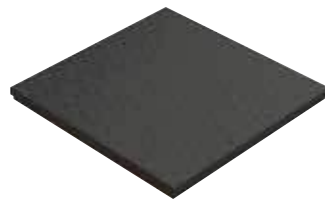


▷ **Bandeja sólida pequeña con tapa**

Al 19,0 x An 294,6 x P 294,6 mm

N.º de pieza: **32Z4134**

No es apta para e3.

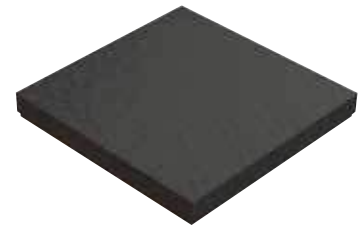


▷ **Bandeja sólida grande con tapa**

Al 35 x An 358,1 x P 307,3 mm

N.º de pieza: **32Z4133**

No es compatible con e1s/e2s/e3.

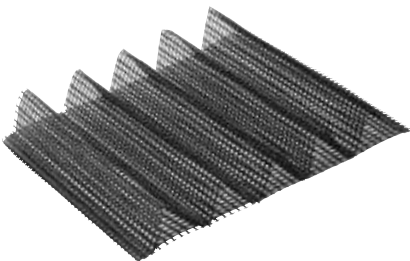


▷ **Bandeja para freír sin aceite**

Al 50 x An 280 x P 280 mm

(Negro) N.º de pieza: **32Z4032**

No es apta para e3.

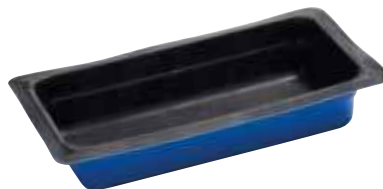


▷ **Contenedor de 1 litro**

Al 63,5 x An 325,1 x P 175,3 mm

N.º de pieza: **32Z4118**

No es compatible con e1s/e2s/e3.



▷ **Bandeja de cocción grande**

Al 22,9 x An 355,6 x P 298,5 mm

N.º de pieza: **32Z4128**

No es compatible con e1s/e2s/e3.



▷ **Limpiador de hornos**

6 x 750 ml (1 caja)

N.º de pieza: **32Z4024**

▷ **Protector de hornos**

6 x 750 ml (1 caja)

N.º de pieza: **32Z4025**

Limpiador y protector de hornos Merrychef

A fin de garantizar el correcto funcionamiento del horno Merrychef, este debe limpiarse cada día. Nuestro limpiador especialmente formulado no es abrasivo y, si se utiliza con regularidad, eliminará rápidamente la grasa y los restos de alimentos acumulados en el horno Merrychef.

Después de la limpieza, le recomendamos que aplique una fina capa del protector de horno Merrychef para evitar la acumulación de grasa y facilitar la limpieza diaria.

TODOS los accesorios Merrychef:

- ✔ Están hechos de materiales aptos para hornos de alta velocidad, de PTFE 100% o con un revestimiento específico de un material que reduce o elimina los arcos del horno que pueden producirse con accesorios metálicos no aprobados.
- ✔ Son fáciles de limpiar entre programas y son aptos para el lavavajillas.
- ✔ Son muy duraderos.

Qué debemos hacer y qué no:

- ✔ Utilice en su horno accesorios Merrychef aprobados y que han sido testados a nivel de seguridad.
- ✔ Cocine los alimentos en un accesorio o revestimiento del horno y no directamente en la placa de cocción para evitar la acumulación de grasa y alimentos en el horno.
- ✔ Limpie los accesorios después de cada uso para evitar cualquier contaminación cruzada, utilice bandejas de colores para alimentos específicos, si dispone de ellas.
- ✘ No utilice con su horno Merrychef accesorios no aprobados, ya que pueden causar daños y anular la garantía, especialmente si son de metal no recubierto.
- ✘ No utilice para cocinar las cubetas para enfriar que se proporcionan con los hornos Merrychef. Dichas cubetas están diseñadas para contener hielo y acelerar el proceso de enfriamiento antes de limpiar el horno.

Los accesorios Merrychef pueden adquirirse a través de un distribuidor local; para localizar un proveedor, visite: www.merrychef.com/Sales/Sales-Locators



Welbilt ofrece sistemas de cocina totalmente integrados y nuestros productos están respaldados por la red KitchenCare® de piezas de recambio y servicio técnico. La cartera de marcas galardonadas de Welbilt incluye **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Crem®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** y **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com