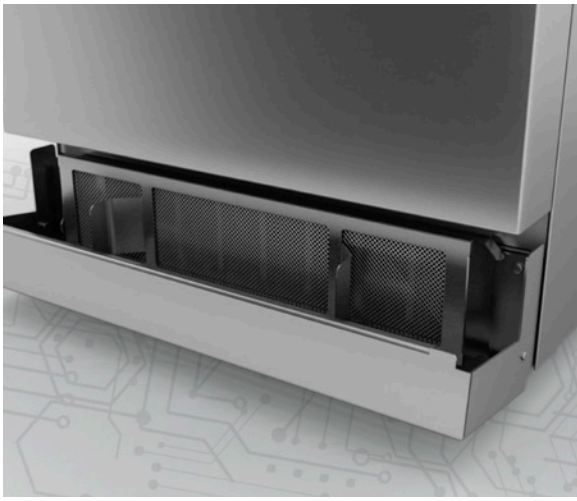
MERRYCHEF®

Tarifa de precios (EURO)

Hornos de alta velocidad y accesorios

Válida desde el 1 de septiembre de 2024, hasta nuevo aviso



www.merrychef.com

Expanding Your Opportunities

MERRYCHEF®

Con más de 70 años de experiencia, Merrychef es el experto mundial en el diseño y fabricación de hornos de alta velocidad.

Nuestra fábrica de última generación, con sede en Sheffield, Reino Unido, tiene la flexibilidad de personalizar los pedidos, construir según demanda y distribuir a nivel mundial, lo que nos permite convertirnos en la marca en la que más confían las operaciones globales de comida rápida y las cadenas de café.

Ofrecemos la mejor calidad de rendimiento , eficiencia energética, fiabilidad, así como un servicio y soporte de chef inigualables.

MERRYCHEF DNA

Todos nuestros hornos Merrychef cuentan con el ADN de Merrychef:

Rápido. Hasta un 80% más rápido que un horno convencional.

Compacto. Necesita espacio limitado en el mostrador.

Fácil de usar. Menús pre programados, pantalla con imágenes. Recetas con un solo click.

Silencioso. No es ruidoso, no molesta durante el servicio.

Sin ventilación. El convertidor catalítico integrado absorbe la grasa. No requiere campana extractora.

Fresco al tacto. Paredes exteriores no transmisoras de calor.

Versátil. Agiliza el servicio, un solo horno para cocinar, tostar, asar y recalentar.

Plug & play. Solo necesita enchufar y cocinar.

Fácil de limpiar. Filtro de aire frontal de fácil acceso. Cavidad de superficie lisa.

Energía eficiente. Rápidos tiempos de calentamiento y enfriamiento, bajo consumo de energía en modo de espera.

Accesorios Merrychef

Coloca los alimentos en cestas aprobadas por Merrychef que ayudarán a mantener sus hornos limpios y reducirá el tiempo de limpieza. Los diferentes colores de las cestas disponibles le permiten evitar la contaminación cruzada y cambiar rápidamente entre productos alimenticios.

La verdadera versatilidad de los hornos Merrychef se materializa a través de la exclusiva gama Signature de accesorios profesionales que están disponibles desde moldes para huevos hasta bandejas para dumplings.

Conectividad

La nueva gama Merrychef conneX® tiene Wi-Fi y conexión ethernet como estándar, lo que le permite administrar y controlar sus hornos, así como gestionar menús de forma remota con el software avanzado Welbilt KitchenConnect®.

Contenido

Merrychef conneX® y gama eikon®

p4-5	conneX® 12
p6-7	conneX® 16
p8-9	Nuevo conneX® 12e
p10-11	eikon® e1s
p12-13	eikon® e4
p14-15	eikon® e4s
p16-17	eikon® e3
p18-19	eikon® e5
p20-21	Gama Signature
p22-23	Selección del horno

Merrychef conneX® 12

Ideal para cafés, bares, tiendas de conveniencia y de servicio rápido

La tecnología tri-plex combina:
Microonda + Convección aire inyectado a través de placa perforada
Inyección de aire (Impingement)

- Pantalla de funcionamiento de alta definición de 7" en un robusto marco de cristal.
- Cavidad compacta de 311mm x 311mm en un horno de 14" (355,6mm) de ancho.
- Alta potencia: hasta un 80 % más rápido que los métodos de cocción convencionales.
- Potencia estándar: hasta un 75 % más rápido que otros hornos convencionales.
- Funciona con un enchufe estándar.
- El software operativo de última generación, easyTouch®2.0, es de uso intuitivo.
- Consumo de energía bajo de tan sólo <0,7 kWh en espera.
- Wi-Fi o Ethernet de serie, lo que permite el acceso a KitchenConnect®.
- Características del ADN de Merrychef (p2).

conneX®12

Colores: Acero inoxidable ■ Negro □ *A medida
Dimensiones (externas) An x Pr x Al: 356.2 x 641.2 x 619 mm *(la profundidad no incluye las asas)*
Dimensiones (internas) An x Pr x Al: 311 x 311 mm
Apilable: Utilizando un carro apilador de horno de alta velocidad

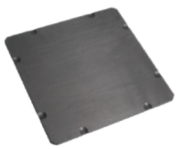
Modelo	Conexión	Consumo Energía max.	Conexión Eléctrica**	Tipo de enchufe	Color	Núm. Artículo	Precio €
conneX®12 Potencia estándar	2200 W 1000 W	3680 W	220-230 V 50 Hz	16A Enchufe monofásico	Acero inoxidable	X12FXMV5ABL1CLEU	**10.494,00 €**
					Negro	X12FXMV5ABL1BKEU	**10.954,00 €**
conneX®12 Alto Voltaje	2200 W 2000 W	3100 W + 3800 W	380-400 V 50 Hz	32A Enchufe trifásico	Acero inoxidable	X12DBMV5GCL1CLEU	**11.784,00 €**
					Negro	X12DBMV5GCL1BKEU	**12.247,00 €**

** Color Pantone personalizado. Pedido inicial mínimo de 50x. 10x min después.*
*** Voltajes y tipos de enchufes personalizados disponibles bajo pedido*

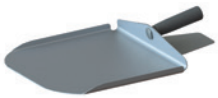
Suscripción a KitchenConnect® : sin cargo durante los primeros 12 meses para cada horno, desde el momento en que registra y activa la unidad (siempre que la activación se realice dentro de los 12 meses posteriores a la compra o 18 meses desde el envío).

Accesorios incluidos

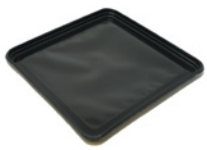
Placa de cocción plana
Al 6 x An 300 x Pr 300 mm
Art. Núm: **DB0739**



Pala con protector de manos y laterales
An 298 x Pr 300 mm
Art. Núm: **SR318**



Bandeja de cocción de tamaño completo
Al 15 x An 286 x Pr 286 mm
(Negra) Art. Núm: **32Z4165**

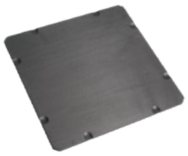


Recipiente de enfriamento
1/4 misura 65 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4079**

Revestimiento de cocción antiadherente
285 x 285 mm
Art. Núm: **32Z4088**

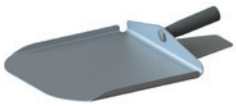
Accesorios

Placa de cocción plana
Al 6 x An 300 x Pr 300 mm
Art. Núm: **DB0739**
332 €



Placa de cocción con ranuras
Al 6 x An 300 x Pr 300 mm
Art. Núm: **DB0719**
416 €

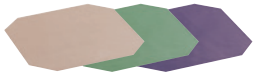
Pala con aislamiento térmico en la empuñadura
An 298 x Pr 300 mm
Art. Núm: **SR318**
353 €



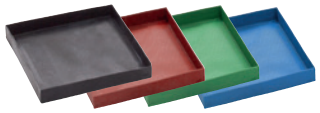
Recipiente de enfriamento
1/4 misura 65 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4079**
45 €

Los accesorios se pueden usar con cualquier horno Merrychef si las dimensiones se ajustan a la cavidad. En la página 20 encontrará accesorios adicionales de la gama Signature, como recipientes y moldes.

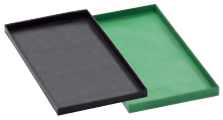
Revestimiento de cocción antiadherente
285 x 285 mm
(Natural) Art. Núm: **32Z4088**
(Verde) Art. Núm: **32Z4096**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4160**
11 € cada uno



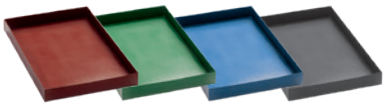
Cesta no perforada (tamaño 1/4)
Al 13 x An 140 x Pr 140 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4089**
(Rojo) Art. Núm: **32Z4123**
(Verde) Art. Núm: **32Z4095**
(Azul) Art. Núm: **32Z4125**
131 € cada uno



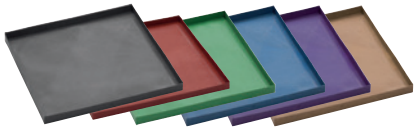
Cesta no perforada (tamaño medio)
Al 13 x An 279 x Pr 140 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4090**
(Verde) Art. Núm: **32Z4094**
119 € cada uno



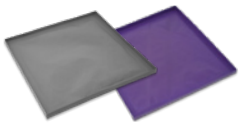
Cesta no perforada (tamaño medio)
Al 25 x An 279 x Pr 178 mm
(Rojo) Art. Núm: **32Z4097**
(Verde) Art. Núm: **32Z4098**
(Azul) Art. Núm: **32Z4099**
(Negro) Art. Núm: **32Z4076**
119 € cada uno



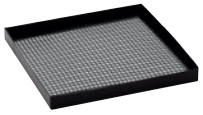
Cesta no perforada (tamaño completo)
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4080**
(Rojo) Art. Núm: **32Z4100**
(Verde) Art. Núm: **32Z4093**
(Azul) Art. Núm: **32Z4101**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4159**
(Beige) Art. Núm: **32Z4150**
94 € cada uno



Cesta no perforada (base delgada)
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Gris) Art. Núm: **32Z4161**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4164**
70 € cada uno



Cesta perforada
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4081**
107 €



Carro de apilado
Al 1090 x An 469 x Pr 636 mm
Art. Núm: **SR329**
1.773 €

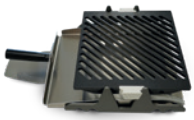
Panel trasero del horno para mayor estética
Al 50 x An 591 x Pr 355 mm
(Negro) Art. Núm: **PSB2116**
(Acero inoxidable) Art. Núm: **PSB2115**
265 € cada uno

Prensa panini

Prensa para panini de apertura alta con placa inferior a la parrilla
W302,2mm. Apertura H 79mm,
Cierre H 30mm.
Art. Núm: **PSR163**
987 €

Prensa para panini de apertura alta con placa inferior plana
W302,2mm. Apertura H 79mm,
Cierre H 30mm.
Art. Núm: **PSR162**
987 €

Prensa para panini de apertura baja con placa de fondo plano
W302,2mm. Apertura H 70,5mm,
Cierre H 13,5mm.
Art. Núm: **PSR160**
987 €



La pala (incluida) desliza la comida entre una placa de parrilla superior y una placa inferior. Cuando se quita **la pala**, la parrilla bajará para comprimir los alimentos.

Revestimiento de prensa Panini
235 mm x 292 mm
Art. Núm: **32Z4153**
15 €

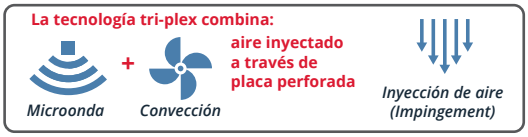
Cesta de prensa Panini (Superior)
290mm x 230mm x 17.8mm
Art. Núm: **32Z4186**
126 €

Cesta de prensa Panini (inferior)
210.8mm x 276.9mm x 11.2mm
Art. Núm: **32Z4198**
109 €

Accesorios gama Signature - página 20 >

Merrychef conneX® 16

Ideal para cafés, bares, tiendas de conveniencia y de servicio rápido



- La cavidad más grande 412 mm x 412 mm en el horno de menor anchura 18".
- Flexibilidad para cocinar rápidamente en 'lotes' así como cocinar bajo demanda.
- Pantalla de funcionamiento de alta definición de 7" en un robusto marco de cristal.
- Innovador: hasta un 80 % más rápido que otros métodos de cocción convencionales.
- El software operativo de última generación, easyTouch®2.0, es de uso intuitivo.
- Consumos energéticos bajos de tan sólo 0,9 kWh en espera.
- Wi-Fi o Ethernet de serie, que permite el acceso a KitchenConnect® .
- Características del ADN de Merrychef (p2).

conneX®16

Colores — Acero inoxidable — Negro — *A medida

Dimensiones (externas) An x Pr x Al 458.8 x 683.4 x 619 mm *(profundidad sin tiradores)*

Dimensiones (internas) An x Pr x Al 412.8 x 412.8 mm

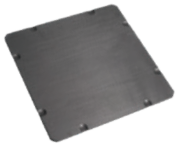
Modelo	Conexión	Consumo Energía max.	Conexión Eléctrica**	Tipo de enchufe	Color	Núm. Artículo	Precio €
conneX®16 Alto Voltaje	3200 W 2000 W	2500 W+ 3300 W	380-400 V 50 Hz	32A Enchufe trifásico	Acero inoxidable	X16SBMV5GCL1CLEU	**14.009,00 €**
					Negro	X16SBMV5GCL1BKEU	**14.393,00 €**
					A medida*		**Bajo petición**

** Color Pantone personalizado. Pedido inicial mínimo de 50x. 10x min después.*
*** Voltajes y tipos de enchufes personalizados disponibles bajo pedido*

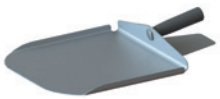
Suscripción a KitchenConnect® : sin cargo durante los primeros 12 meses para cada horno, desde el momento en que registra y activa la unidad (siempre que la activación se realice dentro de los 12 meses posteriores a la compra o 18 meses desde el envío).

Accesorios incluidos

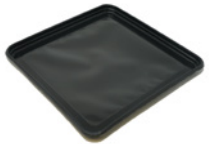
Placa de cocción plana
Al 6 x An 400 x Pr 400 mm
Art. Núm: **DF0035**



Pala con protector de manos y laterales
W398 x D400 mm
Art. Núm: **SF326**



Bandeja de cocción de tamaño completo
Al 15 x An 353x Pr 353 mm
(Negra) Art. Núm: **32Z4175**

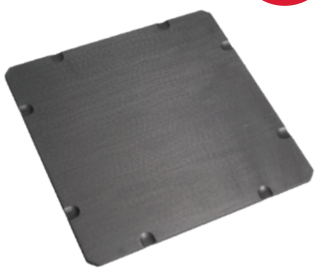


Bandeja de enfriamiento
1/2 de 100 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4028**

Revestimiento de cocción antiadherente
386,1 x 386, mm
Art. Núm: **32Z4178**

Placa de cocción plana
Al 6 x An 400 x Pr 400 mm
Art. Núm: **DF0035**

296 €



Bandeja de enfriamiento
1/2 de 100 mm
de profundidad
Art. Núm: **32Z4028**

43 €

Bandeja de cocción de tamaño completo
Al 15 x An 353x Pr 353 mm
(Negra) Art. Núm: **32Z4175**

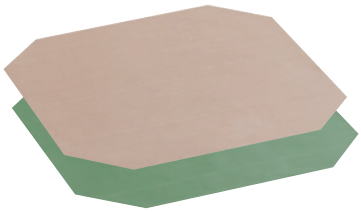
115 €

Placa de cocción con ranuras (grill)
X16 - Al 6 x An 400 x Pr 400 mm
Art. Núm: **DF0127**

591 €

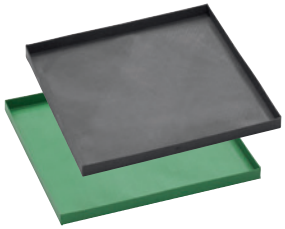
Revestimiento de cocción antiadherente
386,1 x 386,1 mm
(Natural) Art. Núm: **32Z4178**
(Verde) Art. Núm: **32Z4151**

19 € cada uno



Bandeja de cocción profunda de tamaño completo
Al 25 x An 393 x Pr 393 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4152**
(Verde) Art. Núm: **32Z4167**

120 € cada uno

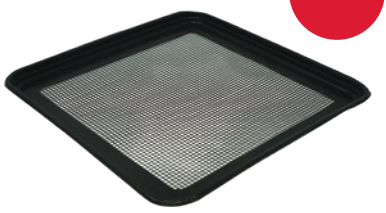


Paleta con protector de manos y laterales
398 x 400 mm
Art. Núm: **SF326**

117 €

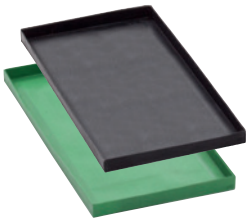
Bandeja de malla para cocinar (tamaño completo)
Al 19 x An 353 x Pr 353 mm
Art. Núm: **32Z4176**

97 €



Bandeja de cocción profunda de tamaño medio
Al 25 x An 195 x pr 391 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4185**
(Verde) Art. Núm: **32Z4179**

111 € cada uno



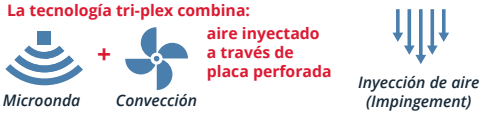
La gama de cestas de diferentes tamaños para conneX® 12 (p5) se puede utilizar con este horno, lo que le permite cocinar varios recetas a la vez. Están disponibles en diferentes colores para evitar la contaminación cruzada de los alimentos, lo que le permite cambiar rápidamente entre productos alimenticios.

Accesorios adicionales de la gama Signature, como recipientes y moldes, se pueden encontrar en la página 20.

Nuevo Merrychef conneX® 12e

Ideal para negocios de hostelería innovadores y pequeños como cafeterías y bares.

La tecnología tri-plex combina:



- Nuevo modelo básico de conneX® para negocios más pequeños, con menor rendimiento.
- El software operativo de última generación, easyTouch®2.0, es de uso intuitivo.
- Wi-Fi o Ethernet de serie, que permite el acceso a KitchenConnect®.
- Cavidad de 311 mm x 311mm en un horno de 14" (355,6mm) de ancho.
- Hasta un 70% más rápido que otros métodos de cocción convencionales.
- Funciona con un enchufe estándar.
- Consumo de energía bajo de tan sólo <0,7 kWh en espera.
- Características del ADN de Merrychef (p2).

conneX® 12e

Colores ■ Negro
Dimensiones (externas) An x Pr x Al 407 x 538 x 588 mm *(profundidad sin asas)*
Dimensiones (internas) An x Pr x Al 311 x 311 mm

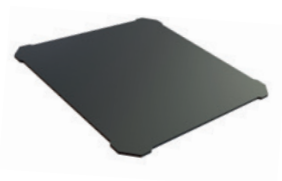
Modelo	Conexión	Consumo Energía max.	Conexión Eléctrica*	Tipo de enchufe	Núm. Artículo	Precio €
conneX® 12e	2200 W / 800 W	2990 W	240 V / 50 Hz	13A / 16A Enchufe monofásico	X12e	**8.628,00 €**

** Voltajes y tipos de enchufes personalizados disponibles bajo pedido.*

Suscripción a KitchenConnect® : sin cargo durante los primeros 12 meses para cada horno, desde el momento en que registra y activa la unidad (siempre que la activación se realice dentro de los 12 meses posteriores a la compra o 18 meses desde el envío).

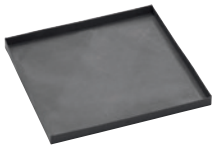
Accesorios incluidos

▷ **Placa de cocción plana**
Al 4 x An 304 x Pr 304 mm
Art. Núm: **DC0322**



▷ **Pala con aislamiento térmico en la empuñadura**
298 x 300 mm
Art. Núm: **SR318**

▶ **Cesta no perforada (tamaño completo)**
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Negra) Art. Núm: **32Z4080**



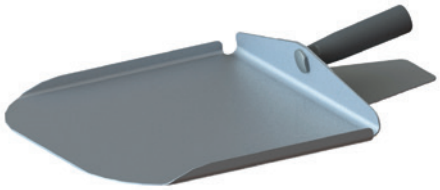
▶ **Revestimiento de placa de cocción**
285 x 285 mm
Art. Núm: **32Z4088**

Nuevo Merrychef conneX® 12e
Accesorios

Placa de cocción plana
Al 4 x An 304 x Pr 304 mm
Art. Núm: **DC0322**
156 €

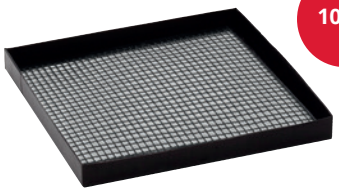
Rejilla
Al 6 x An 304 x Pr 304 mm
Art. Núm: **DC0327**
51 €

Pala con aislamiento térmico en la empuñadura
298 x 300 mm
Art. Núm: **SR318**
353 €

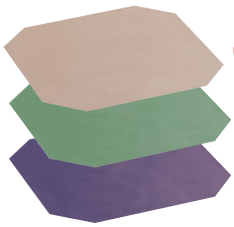


Bandeja de enfriamiento
1/4 de 100 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4079**
45 €

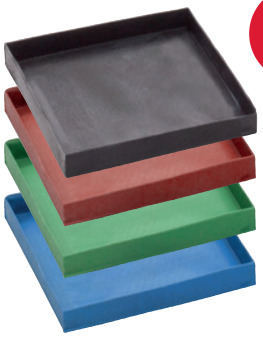
Cesta de cocción perforada de tamaño completo
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4081**
107 €



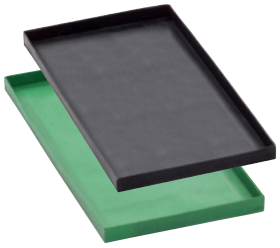
Revestimiento de placa de cocción
285 x 285 mm
(Natural) Art. Núm: **32Z4088**
(Verde) Art. Núm: **32Z4096**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4160**
11 € cada uno



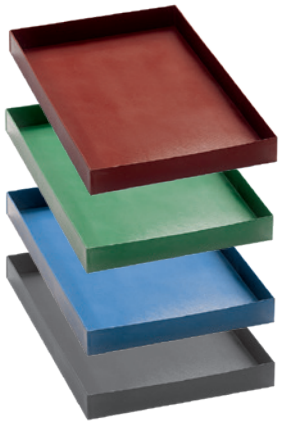
Bandeja de cocción tamaño 1/4
13 x 140 x 140 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4089**
(Rojo) Art. Núm: **32Z4123**
(Verde) Art. Núm: **32Z4095**
(Azul) Art. Núm: **32Z4125**
131 € cada uno



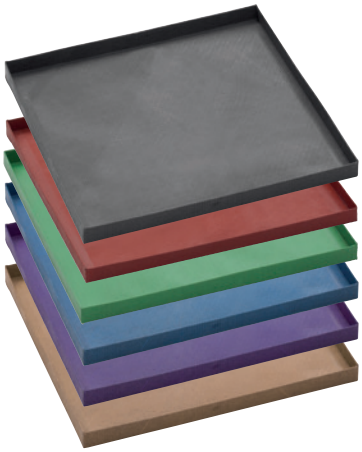
Cesta no perforada (tamaño medio)
Al 13 x An 279 x Pr 140 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4090**
(Verde) Art. Núm: **32Z4094**
119 € cada uno



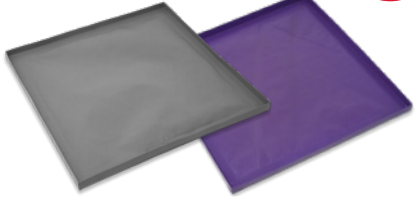
Cesta no perforada (tamaño medio)
Al 25 x An 279 x Pr 178 mm
(Rojo) Art. Núm: **32Z4097**
(Verde) Art. Núm: **32Z4098**
(Azul) Art. Núm: **32Z4099**
(Negro) Art. Núm: **32Z4076**
119 € cada uno



Cesta no perforada (tamaño completo)
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4080**
(Rojo) Art. Núm: **32Z4100**
(Verde) Art. Núm: **32Z4093**
(Azul) Art. Núm: **32Z4101**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4159**
(Beige) Art. Núm: **32Z4150**
94 € cada uno



Cesta no perforada (base delgada)
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Gris) Art. Núm: **32Z4161**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4164**
70 € cada uno

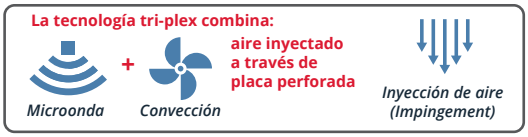


Los accesorios se pueden usar con cualquier horno Merrychef si las dimensiones se ajustan a la cavidad. En la página 20 encontrará accesorios adicionales de la gama Signature, como recipientes y moldes.

Merrychef eikon® e1s

Ideal para negocios de hostelería innovadores y pequeños como cafeterías y bares.

- Cavidad de 311 mm x 311mm en un horno de 14" (355,6mm) de ancho.
- Hasta un 70% más rápido que otros métodos de cocción convencionales.
- Funciona con un enchufe estándar.
- Controlador easyTouch®1.0 controlado por íconos.
- Consumo de energía bajo de tan sólo <0,7 kWh en espera.
- Disponible solo en negro.
- Características del ADN de Merrychef (p2).



eikon® e1s

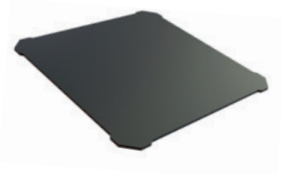
Color	Negro
Dimensiones (externas) An x Pr x Al	407 x 538 x 588 mm *(profundidad sin asas)*
Dimensiones (internas) An x Pr x Al	311 x 311 mm

Modelo	Conexión	Consumo Energía max.	Conexión Eléctrica*	Tipo de enchufe	Núm. Artículo	Precio €
eikon® e1s	2200 W / 800 W	2990 W	240 V / 50 Hz	13A / 16A Enchufe monofásico	eikon® e1s (1 Fase)	**8.430,00 €**

** Voltajes y tipos de enchufes personalizados disponibles bajo pedido.*

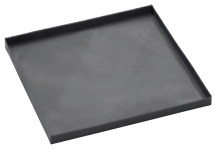
Accesorios incluidos

▷ **Placa de cocción plana**
Al 4 x An 304 x Pr 304 mm
Art. Núm: **DC0322**



▷ **Pala con aislamiento térmico en la empuñadura**
298 x 300 mm
Art. Núm: **SR318**

▶ **Cesta no perforada (tamaño completo)**
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Negra) Art. Núm: **32Z4080**

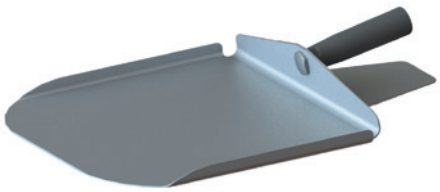


▶ **Revestimiento de placa de cocción**
285 x 285 mm
Art. Núm: **32Z4088**

Placa de cocción plana
Al 4 x An 304 x Pr 304 mm
Art. Núm: **DC0322**
156 €

Rejilla
Al 6 x An 304 x Pr 304 mm
Art. Núm: **DC0327**
51 €

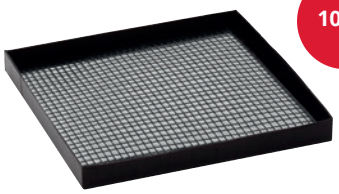
Pala con aislamiento térmico en la empuñadura
298 x 300 mm
Art. Núm: **SR318**
353 €



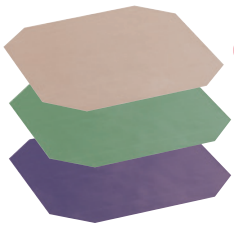
Bandeja de enfriamiento
1/4 de 100 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4079**
45 €

Los accesorios se pueden usar con cualquier horno Merrychef si las dimensiones se ajustan a la cavidad. En la página 20 encontrará accesorios adicionales de la gama Signature, como recipientes y moldes.

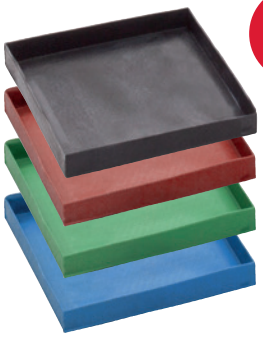
Cesta de cocción perforada de tamaño completo
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4081**
107 €



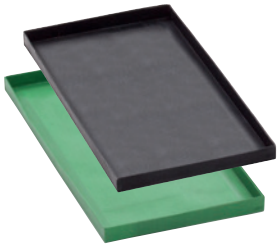
Revestimiento de placa de cocción
285 x 285 mm
(Natural) Art. Núm: **32Z4088**
(Verde) Art. Núm: **32Z4096**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4160**
11 € cada uno



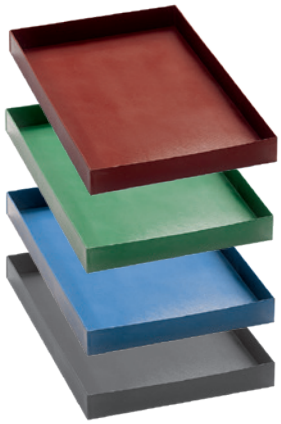
Bandeja de cocción tamaño 1/4
13 x 140 x 140 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4089**
(Rojo) Art. Núm: **32Z4123**
(Verde) Art. Núm: **32Z4095**
(Azul) Art. Núm: **32Z4125**
131 € cada uno



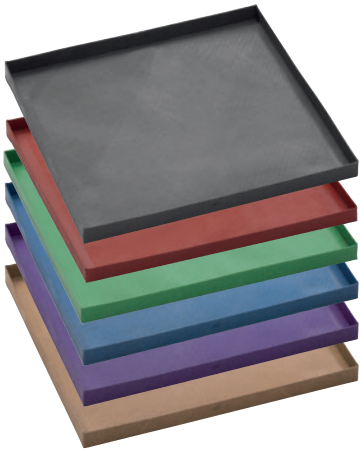
Cesta no perforada (tamaño medio)
Al 13 x An 279 x Pr 140 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4090**
(Verde) Art. Núm: **32Z4094**
119 € cada uno



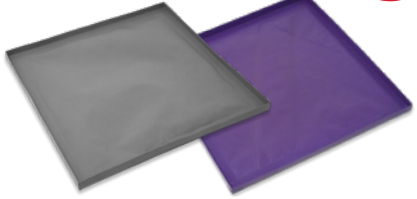
Cesta no perforada (tamaño medio)
Al 25 x An 279 x Pr 178 mm
(Rojo) Art. Núm: **32Z4097**
(Verde) Art. Núm: **32Z4098**
(Azul) Art. Núm: **32Z4099**
(Negro) Art. Núm: **32Z4076**
119 € cada uno



Cesta no perforada (tamaño completo)
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4080**
(Rojo) Art. Núm: **32Z4100**
(Verde) Art. Núm: **32Z4093**
(Azul) Art. Núm: **32Z4101**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4159**
(Beige) Art. Núm: **32Z4150**
94 € cada uno

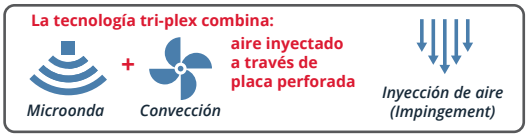


Cesta no perforada (base delgada)
Al 13 x An 279 x Pr 279 mm
(Gris) Art. Núm: **32Z4161**
(Púrpura) Art. Núm: **32Z4164**
70 € cada uno



Merrychef eikon® e4

Ideal para cafeterías, bares, restaurantes y hoteles



Un horno versátil de alta velocidad, adecuado para una cocina con elevada producción.

- Controlador easyTouch®1.0 impulsado por íconos.
- Filtro de grasa interno exclusivo que reduce la acumulación de grasa.
- Hasta un 70% más rápido que otros métodos de cocción convencionales.
- Cavidad de 375mm x 312mm en un horno de 24" (609,6mm) de ancho.
- Características del ADN de Merrychef (p2).

eikon® e4

Color	Acero inoxidable
Dimensiones (externas) An x Pr x Al	584 x 643 x 591 mm *(la profundidad no incluye las asas)*
Dimensiones (internas) An x Pr x Al	375 x 312 mm

Modelo	Conexión	Consumo Energía max.	Conexión Eléctrica*	Tipo de enchufe	Núm. Artículo	Precio €
eikon® e4	3200 W / 1500 W	7000 W	400 V / 50 Hz	32A Enchufe trifásico	eikon® e4	**12.687,00 €**

** Voltajes y tipos de enchufes personalizados disponibles bajo pedido.*

Accesorios incluidos

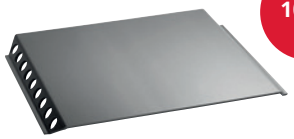
Rejilla
Al 32 x An 362 x Pr 290 mm
Art. Núm: **PDV0907**

Recipiente de enfriamiento
GN ½ - 100 mm de fondo
Art. Núm: **32Z4028**

Bandeja esmaltada cuadrada
Al 25 x An 321 x Pr 297 mm
Art. Núm: **DX0117**

Revestimiento de teflón rectangular
277 x 236 mm
Art. Núm: **DX0254**

Placa de cocción lisa
Al 26 x An 369 x Pr 305 mm
Art. Núm: **PSA1248**
107 €



Bandeja esmaltada cuadrada
Al 25 x An 321 x Pr 297 mm
Art. Núm: **DX0117**
76 €

Asa para bandeja para usar con DX0117, P40C1423 y 40H0347
Al 25 x An 264 x Pr 91 mm
Art. Núm: **SR313**
68 €

Pala con aislamiento térmico en la empeñadura
328 x 311 mm
Art. Núm: **SR320**
116 €

Carro de apilado
Al 1200 x An 700 x Pr 690 mm
Art. Núm: **40H0098**
2.868 €

Revestimiento de teflón rectangular
277 x 236 mm
Art. Núm: **DX0254**
5 €

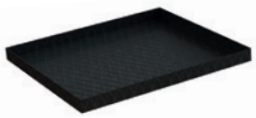
Pala para pizza
328 x 311 mm
Art. Núm: **SR310**
147 €

Bandeja de enfriamiento
1/2 tamaño 100 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4028**
43 €

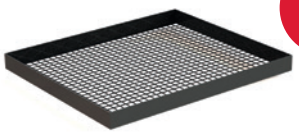
Bandeja de aluminio
Al 15 x An 300 x Pr 271 mm
Art. Núm: **40H0230**
113 €

Rejilla
Al 32 x An 362 x Pr 290 mm
Art. Núm: **PDV0907**
124 €

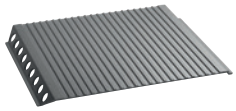
Cesta no perforada tamaño completo
Al 25 x An 356 x Pr 305 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4070**
94 €



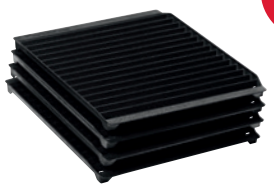
Cesta perforada cocer pan
Al 25 x An 343 x Pr 292 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4031**
128 €



Placa de cocción con ranuras (grillada)
Al 26 x An 369 x Pr 305 mm
Art. Núm: **DV0860**
342 €

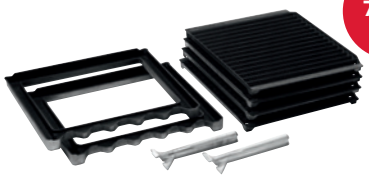


Parrilla (Pack de 4 unidades)
Al 25 x An 346 x Pr 279 mm
Art. Núm: **PSA299**
539 €



Bastidor para parrilla
Al 30 x An 340 x Pr 296 mm
Art. Núm: **DV0343**
82 €

Pack de accesorios (4x parilla, 4x asas, 2x bastidores para pariila)
Art. Núm: **PSA1108**
748 €

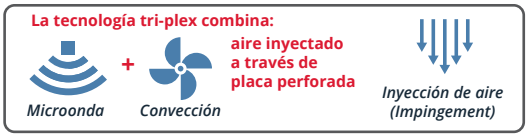


Asa de soporte para usar con PSA1108 y PSB3117
Al 25 x An 250 x Pr 76 mm
Art. Núm: **DV0344**
10 €

Merrychef eikon® e4s

Ideal para negocios de hostelería con take away, delivery y servicio rápido.

- Controlador easyTouch®1.0 funciona con tan solo un clic en los iconos de la pantalla.
- Hasta un 78% más rápido que otros métodos de cocción convencionales.
- Cavidad de 375 mm x 370 mm en un horno de 24" (609,6mm) de ancho.
- Versátil para alimentos de gran volumen.
- Versatile for high volume food.
- Apto para pizzas de 30 cm.
- Características del ADN de Merrychef (p2).



eikon® e4s

Color	Acero inoxidable
Dimensiones (externas) An x Pr x Al	584 x 643 x 591 mm *(profundidad sin asas)*
Dimensiones (internas) An x Pr x Al	375 x 370 mm

Modelo	Conexión	Consumo Energía max.	Conexión Eléctrica*	Tipo de enchufe	Núm. Artículo	Precio €
eikon® e4s	3200 W / 1800 W	7000 W	400 V / 50 Hz	32A Enchufe trifásico	eikon® e4s	**13.101,00 €**

** Voltajes y tipos de enchufes personalizados disponibles bajo pedido.*

Accesorios incluidos

Rejilla
Al 36 x An 366 x Pr 344 mm
Art. Núm: **PDV0908**

Recipiente de enfriamiento
GN ½ - 100 mm de fondo
Art. Núm: **32Z4028**

Bandeja esmaltada cuadrada
Al 25 x An 321 x Pr 297 mm
Art. Núm: **DX0117**

Revestimiento de teflón rectangular
277 x 236 mm
Art. Núm: **DX0254**

Placa de cocción lisa de 14"
Al 25 x An 371 x Pr 355 mm
Art. Núm: **DV0870**
141 €

Revestimiento de teflón rectangular
277 x 236 mm
Art. Núm: **DX0254**
5 €

Pala con aislamiento térmico en la empuñadura
328 x 311 mm
Art. Núm: **SR320**
116 €

Carro de horno móvil
Al 1200 x An 700 x Pr 690 mm
Art. Núm: **40H0098**
2.868 €

Bandeja esmaltada cuadrada
Al 25 x An 321 x Pr 297 mm
Art. Núm: **DX0117**
76 €

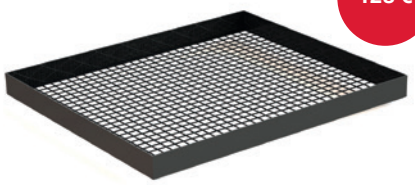
Asa para bandeja para usar con DX0117, P40C1423 y 40H0347
Al 25 x An 264 x Pr 91 mm
Art. Núm: **SR313**
68 €

Pala para pizza
328 x 311 mm
Art. Núm: **SR310**
147 €

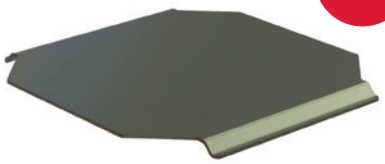
Bandeja de enfriamiento
1/2 tamaño 100 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4028**
43 €

Bandeja de aluminio
Al 15 x An 300 x Pr 271 mm
Art. Núm: **40H0230**
113 €

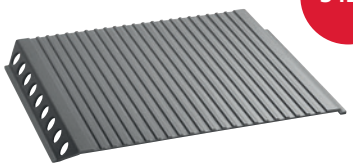
Cesta perforada cocer pan
Al 25 x An 343 x Pr 292 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4054**
128 €



Placa para pizzas
Al 16 x An 371 x Pr 355 mm
Art. Núm: **DV0880**
124 €



Placa de cocción con ranuras
Al 26 x An 369 x Pr 305 mm
Art. Núm: **DV0860**
342 €



Rejilla
Al 36 x An 366 x Pr 344 mm
Art. Núm: **PDV0908**
115 €

Cesta no perforada (tamaño completo)
Al 25 x An 343 x Pr 343 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4086**
87 €

Merrychef eikon® e3

Ideal para cafeterías, bares y panaderías

- Controlador easyTouch®1.0 impulsado por íconos.
- Plataforma giratoria única en la industria para un dorado uniforme.
- Cavidad de tres niveles para una cocción flexible.
- Cocción acelerada hasta un 25% más rápido que otros métodos de cocción convencionales.
- Perfecto para productos de panadería delicados.
- Cavidad de 332mm x 325mm en un horno de 23.5" (596,9mm) de ancho.
- Características del ADN de Merrychef (p2).

La tecnología duo-plex combina:

Microonda + *Convección*

eikon® e3

Color	Acero inoxidable
Dimensiones (externas) An x Pr x Al	598 x 558 x 551 mm *(profundidad sin asas)*
Dimensiones (internas) An x Pr x Al	332 x 335 mm

Modelo	Conexión	Consumo Energía max.	Conexión Eléctrica*	Tipo de enchufe	Núm. Artículo	Precio €
eikon® e3	3000W / 1000 W	4700 W	400 V / 50 Hz	16A/32A Enchufe trifásico	eikon® e3	**7.187,00 €**
eikon® e3C	3000W / 1000W	4700 W	400 V / 50 Hz	16A/32A Enchufe trifásico	eikon® e3 C	**7.493,00 €**

** Voltajes y tipos de enchufes personalizados disponibles bajo pedido.*

Accesorios incluidos

Recipiente de enfriamiento
1/6 tamaño 150 mm profundidad
Art. Núm: **32Z4043**

Asa para bandeja para usar con P40C1423, 40H0347 y DX0117
Al 25 x An 264 x Pr 91 mm
Art. Núm: **SR313**

Plato giratorio
Ø 191 mm
Art. Núm: **40H0249**

Bandeja giratoria
Al 40 mm x Ø 312 mm
Art. Núm: **40H0347**

Bandeja esmaltada cuadrada
Al 25 x An 321 x Pr 297 mm
Art. Núm: **DX0117**
76 €

Bandeja de aluminio
Al 15 x An 300 x Pr 271 mm
Art. Núm: **40H0230**
113 €

Carro de apilado
Al 1200 x An 700 x Pr 690 mm
Art. Núm: **40H0098**
2.868 €

Plato giratorio plano
Al 40 mm x Ø 312 mm
Art. Núm: **40H0347**
134 €

Plato giratorio
Ø 191 mm
Art. Núm: **40H0249**
8 €

Bandeja grillada para plato giratorio
Al 25 mm x Ø 312 mm
Art. Núm: **40H0240**
102 €

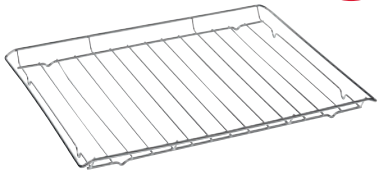
Revestimiento teflón circular
Ø 287 mm
(Natural) Art. Núm: **40H0190**
(Verde) Art. Núm: **40H0351**
11 € cada uno

Asa para bandeja para usar con P40C1423, 40H0347 y DX0117
Al 25 x An 264 x Pr 91 mm
Art. Núm: **SR313**
68 €

Recipiente de enfriamiento
1/6 tamaño 150 mm profundidad
Art. Núm: **32Z4043**
37 €

Revestimiento de teflón rectangular
277 x 236 mm
Art. Núm: **DX0254**
5 €

Rejilla
Al 30 x An 323 x Pr 275 mm
Art. Núm: **DR0056**
76 €



Merrychef eikon® e5

Ideal para restaurantes, hoteles y panaderías

La tecnología duo-plex combina:

Microonda + Convección

- Controlador easyTouch®1.0 funciona con tan solo un clic en los iconos de la pantalla.
- Gran cavidad de dos niveles.
- Versátil cavidad Gastronom 2/3 para platos multiraciones.
- Cocción acelerada hasta un 25% más rápido que otros métodos de cocción convencionales.
- Potente convección uniforme que da resultados perfectos, incluso para productos horneados delicados.
- Cavidad de 482mm x 358mm en un horno de 28" (711,20mm) de ancho.
- Características del ADN de Merrychef (p2).

eikon® e5

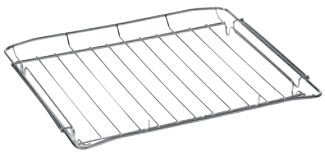
Color	Acero inoxidable
Dimensiones (externas) An x Pr x Al	712 x 643 x 642 mm *(la profundidad no incluye las asas)*
Dimensiones (Internas) An x Pr x Al	495 x 358 mm

Modelo	Conexión	Consumo Energía max.	Conexión Eléctrica*	Tipo de enchufe	Núm. Artículo	Precio €
eikon® e5	3200W / 1400 W	6200 W	400 V/50 Hz	32A Enchufe trifásico	eikon 5	**14.230,00 €**
eikon® e5C	3200W / 1400 W	6200 W	400 V/50 Hz	32A Enchufe trifásico	eikon e5C	**14.933,00 €**

** Voltajes y tipos de enchufes personalizados disponibles bajo pedido.*

Accesorios incluidos

Rejilla
Al 32 x An 435 x Pr 332mm
Art. Núm: **DR0057**



Bandeja para hornear/asar esmaltada
Al 25 x An 432 x Pr 336 mm
Art. Núm: **P40C1423**

Recipiente de enfriamiento
1/2 tamaño 100 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4028**

Pala para pizza
328 x 311 mm
Art. Núm: **SR310**

147 €

Pala con aislamiento térmico en la empuñadura
328 x 311 mm
Art. Núm: **SR320**

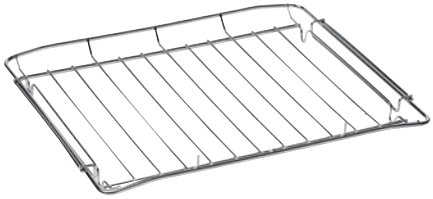
116 €

Bandeja de enfriamiento
1/2 tamaño 100 mm de profundidad
Art. Núm: **32Z4028**

43 €

Rejilla
Al 32 x An 435 x Pr 332mm
Art. Núm: **DR0057**

86 €



Asa para bandeja para usar con P40C1423, 40H0347 y DX0117
Al 25 x An 264 x Pr 91 mm
Art. Núm: **SR313**

68 €

Bandeja para hornear/asar esmaltada
Al 25 x An 432 x Pr 336 mm
(Negro) Art. Núm: **P40C1423**
(Verde) Art. Núm: **P40C1151**
(Azul) Art. Núm: **P40C1157**

96 € cada uno

Revestimiento de bandeja para asar antiadherente
390 x 295 mm
Art. Núm: **40C1218**

34 €

Gama "signature"

La gama Signature se adaptará a la mayoría de nuestros hornos para brindarle la gama más amplia de aplicaciones y son altamente duraderos y compatibles con el horno.

Molde redondo pequeño
Al 35.6 x Ø 180 mm
Art. Núm: **32Z4115**

105 €

Recipiente de 1/2 litro
Al 63.5 x An 172.7 x Pr 175.3 mm
Art. Núm: **32Z4119**

180 €

Recipiente de 1 ½ litro
Al 58.5 x An 235 x Pr 235 mm
Art. Núm: **32Z4158**

241 €

12 bandejas para dumpling
Al 31.7 x An 279 x Pr 279 mm
Art. Núm: **32Z4116**
No apto para e3.

168 €

2 bandejas para dumplings
110mm x 110mm x 60mm
Art. Núm: **32Z4117**

103 €

Pinzas
Art. Núm: **32Z4156**

17 €

Espátula perforada
Al 100 x An 79 x Pr 300 mm
Art. Núm: **32Z4034**

37 €

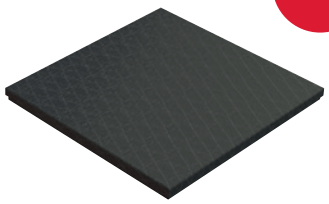
2x molde antiadherente
Al 35mm x An 230mm x Pr 115mm
Art. Núm: **32Z4126**
100 €

4x molde antiadherente
Al 20.3 x An 254 x Pr 254 mm
Art. Núm: **32Z4113**
No apto para e3.
96 €

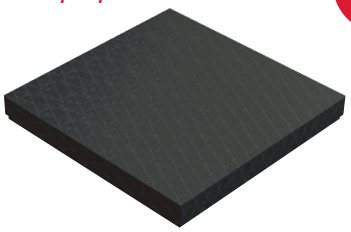
9x molde antiadherente
Al 20.3 x An 279 x Pr 279 mm
Art. Núm: **32Z4132**
No apto para e3.
121 €

12x molde antiadherente
Al 20.3 x An 368 x Pr 279 mm
Art. Núm: **32Z4131**
No apto para e1s/e2s/e3.
271 €

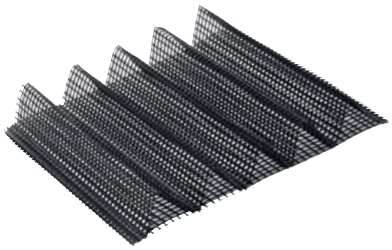
Bandeja sólida pequeña con tapa
Al 19.0 x An 294.6 x Pr 294.6 mm
Art. Núm: **32Z4134**
No apto para e3.
198 €



Bandeja sólida con tapa grande
Al 35 x An 358.1 x Pr 307.3 mm
Art. Núm: **32Z4133**
No apto para e1s/e2s/e3.
159 €



Bandeja para freír al aire
Al 50 x An 280 x Pr 280 mm
(Negro) Art. Núm: **32Z4032**
No apto para e3.
121 €



Molde de 1 litro
Al 63.5 x An 325.1 x Pr 175.3 mm
Art. Núm: **32Z4118**
No apto para e1s/e2s/e3.
217 €

Bandeja de cocción
Al 22.9 x An 355.6 x Pr 298.5 mm
Art. Núm: **32Z4128**
No apto para e1s/e2s/e3.
225 €

Limpiador y protector de hornos Merrychef

Su horno Merrychef debe limpiarse todos los días para mantenerlo funcionando sin problemas. Quite cualquier alimento o residuo del interior de la cavidad con el cepillo rojo, use el cepillo azul alrededor del sello de la puerta y para cualquier alimento horneado hay un raspador. El cepillo limpiapipas es para limpiar el tubo de ventilación de vapor accesible desde el interior de la cavidad.

Bajo pedido*

Cepillo azul (cerdas suaves)
Art. Núm: **32Z4190**

Bajo pedido*

Cepillo rojo (cerdas duras)
Art. Núm: **32Z4189**

Bajo pedido*

Limpia tubos
Art. Núm: **32Z4188**

Bajo pedido*

Rasqueta
Art. Núm: **32Z4191**

25 € x botella **

Limpiador de hornos
6 x 750ml (1 caja)
Art. Núm: **32Z4024**

48 € x botella **

Protector horno
6 x 750ml (1 caja)
Art. Núm: **32Z4025**

Nuestro limpiador especialmente formulado no es abrasivo y, si se usa regularmente, eliminará rápidamente cualquier grasa o restos de comida acumulados en su horno Merrychef.

Después de la limpieza, le recomendamos que cubra su horno con una capa delgada del protector de horno Merrychef para proporcionar una barrera contra la acumulación de grasa y hacer que la limpieza regular sea más rápida y fácil.

** Pedido mínimo 100 unidades.*
*** En pedidos de 3 botellas o más portes pagados*

Elegir el horno Merrychef adecuado

Merrychef se enorgullece de contar con un equipo culinario global para apoyar su negocio. Las populares recetas preprogramadas en todos nuestros hornos han sido probadas por nuestro dedicado equipo de chefs para que ofrezca alimentos consistentes y de alta calidad, simplemente con un click en una imagen en la pantalla.

El horno adecuado para su negocio de hosteleria está determinado por los platos y la velocidad del servicio que quiere ofrecer. A continuación se muestran algunos ejemplos de recetas y las diferencias de tiempo de cocción entre nuestros hornos.

Pizza refrigerada, precocinada, masa fina	
conneX 12 HP	1 min 15 seg
conneX 12 SP	1 min 45 seg
conneX 12e	2 min 20 seg
eikon e3	3 min 30 seg

Panini de pollo abierto	
conneX 12 HP	30 seg
conneX 12 SP	45 seg
conneX 12e	50 seg
eikon e3	2 min 15 seg

Recalentar patatas asadas	
conneX 12 HP	1 min
conneX 12 SP	1 min 30 seg
conneX 12e	1 min 30 seg
eikon e3	1 min 45 seg

pechuga de pollo sin piel	
conneX 12 HP	2 min
conneX 12 SP	2 min 15 seg
conneX 12e	2 min 30 seg
eikon e3	3 min

Virutas de corte grueso	
conneX 12 HP	3 min
conneX 12 SP	3min 30 seg
conneX 12e	3 min 50 seg
eikon e3	4 min

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

Reserve una masterclass gratuita para ver nuestros hornos en acción.
Escanee el código o visite: http://www.welbilt.es/Merrychef-High-Speed-Cooking-Masterclass

Comparador de hornos Merrychef:

Elija el horno de cocción acelerada que mejor se adapte a su negocio de hostelería. Nuestra red comercial y distribuidores, junto con nuestros equipos culinarios, están comprometidos a comprender su negocio y trabajar conjuntamente para garantizar que seleccione el horno de alta velocidad Merrychef más adecuado para su negocio hostelero.

La siguiente tabla es solo para orientación.
Para localizar al experto Merrychef en su zona, contáctenos directamente o visite **www.merrychef.com/Sales/Sales-Locators**

	conneX 12 SP	conneX 12 HP	conneX 16	conneX 12e	e1s	e4	e4s	e3	e5
Tecnología									
Convección, microondas e impingement	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		
Convección y microondas								✔	✔
Velocidades de cocción frente a otros métodos de cocción									
Hasta un 80% más rápido		✔	✔						
Hasta un 78% más rápido							✔		
Hasta un 75% más rápido	✔					✔			
Hasta un 70% más rápido				✔	✔				
Hasta un 25% más rápido								✔	✔
Promedio de cocciones por día:	100-150	150+	150+	50-100	50-100	150+	150+		
Métodos de cocina									
Tostar, asar a la parrilla, recalentar, cocinar	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
Horneando								✔	✔
Pizza de 30 cm	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔
Pizza de 40 cm			✔						
Negocios hosteleros									
Cafeterías y bares	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	
Servicio rapido		✔	✔				✔		
Tiendas de conveniencia		✔	✔				✔		
Restaurantes y hoteles			✔			✔			✔
Panaderías								✔	✔
Tamaños de cavidad en milímetros	311mm x 311mm	311mm x 311mm	412mm x 412mm	311mm x 311mm	311mm x 311mm	375mm x 312mm	375mm x 370mm	332mm x 325mm	482mm x 358mm
Tamaños de cavidad en pulgadas (redondeado hacia abajo)	12" x 12"	12" x 12"	16" x 16"	12" x 12"	12" x 12"	14" x 12"	14" x 14"	13" x 12"	19" x 14"
Conectividad de serie	✔	✔	✔	✔					
Requisitos de corriente de enchufe de la EU	13A/16A	16A/32A	32A	13A/16A	13A/16A	32A	32A	16A/32A	32A

Los hornos Merrychef están homologados por UL sin ventilación y utilizan materiales convertidores catalíticos en su interior para absorber la grasa de los alimentos y los olores. El uso de accesorios aprobados, como cestas con tapas para reducir las salpicaduras de grasa, la limpieza regular de los accesorios entre cocciones y el seguimiento de un régimen de limpieza diario ayudará a mantener la cavidad libre de acumulación de grasa y ayudará a que su horno funcione sin problemas.

Tranquilidad también en el servicio

Su satisfacción es de suma importancia para nosotros. Con más de 70 años de experiencia en el diseño y fabricación de hornos de alta velocidad, garantizamos una alta calidad y precisión de los equipamientos.

Los hornos Merrychef tiene un sistema de autodiagnóstico incorporado con garantía total y soporte de servicio para su tranquilidad.

Apoyado por KitchenCare®

El servicio de soporte líder en la industria de Welbilt, KitchenCare®, brinda

- ***Una red global de servicios autorizados para un servicio postventa integral.***
- ***Un programa de capacitación y soporte técnico de Merrychef para técnicos.***
- ***Repuestos y accesorios de posventa.***
- ***1 año de garantía en repuestos originales OEM.***
- ***Opciones de garantía extendida.***

GENUINE OEM PARTS

©2024 Welbilt Inc. All rights reserved. 24 09 Merrychef WIBE price list (EURO)

Para descubrir más acerca de los hornos Merrychef, así como del servicio de asesoría culinaria y/o técnico no dudes en contactarnos vía:

www.merrychef.com | www.welbilt.es | @merrychef | @welbilt.iberia