

Ofengarraumauskleidung

Nur für connex 12- und eikon e2s*-Modelle.

*Modelle ab 2019, bei denen das Backblech auf Nasen aufliegt.



Die Reinigung für einen Merrychef connex® 12 Ofen revolutionieren.

Die Auskleidung deckt die Seitenwände und die Tür des Ofengarraums ab und nimmt Essensreste und Fett auf. So müssen lediglich zwei Oberflächen gereinigt werden, wodurch erhebliche Einsparungen bei Reinigungschemikalien und bei der Arbeitszeit erzielt werden.

Ein geringerer Chemikalienverbrauch ist gut für die Umwelt, da weniger leere Plastikflaschen anfallen und der Lagerbedarf verringert wird, wodurch sich Ihre CO2-Bilanz verbessert.

Ein permanent sauberer Ofen ist die Grundlage für eine optimale Ofenleistung, minimiert Ausfallzeiten und Wartungskosten und verlängert die Lebensdauer Ihres Ofens.

Die neue Ofengarraumauskleidung erleichtert die Reinigung des Merrychef Ofens und ermöglicht Einsparungen bei den Betriebskosten:



90%



Verringerung des Chemikalienverbrauchs*

90%



Reduzierung der Verwendung schützender Mittel*

76%

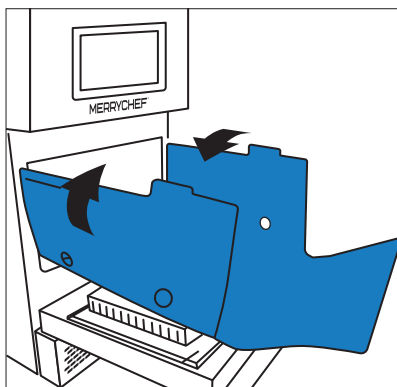
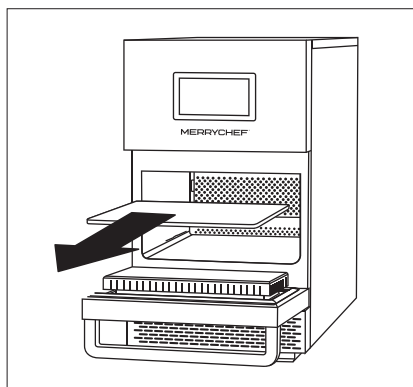


Verringerung der Arbeitszeit zur Reinigung der Öfen*

* nach internen Kalkulationen von Merrychef

Ofengarraumauskleidung

Einfach anzubringen



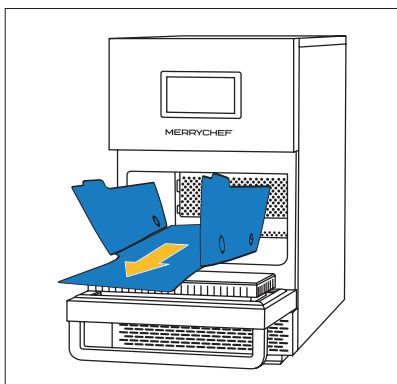
Nehmen Sie das Backblech vorsichtig aus dem Ofen.

Setzen Sie die Ofengarraumauskleidung ein und achten Sie dabei darauf, dass die Rückseite des Ofens frei bleibt.

Scannen Sie den QR-Code für eine kurze Schritt-für-Schritt-Anleitung.



Leicht zu reinigen



Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie das Backblech und die Garraumauskleidung entfernen.

Waschen Sie die Auskleidung mit warmem Seifenwasser. Sie ist spülmaschinenfest. Jedoch kann häufiges Reinigen in der Spülmaschine ihre Lebensdauer verkürzen.

Reinigungs- und Schutzchemikalien werden jetzt nur noch auf die Rückseite des Ofens aufgebracht.

Stellen Sie sicher, dass die Auskleidung vollständig trocken ist, bevor Sie sie wieder im Ofen anbringen.

Bei ordnungsgemäßer Nutzung und täglicher Reinigung hält die Ofengarraumauskleidung je nach Verwendung für gewöhnlich etwa sechs Monate.

Zubehör

Verwenden Sie weiterhin Merrychef Zubehör, wie z. B. Einsätze und Bleche, während die Auskleidung angebracht ist, um Lebensmittel und Fett von der Wärmeplatte fernzuhalten und gleichzeitig Ihre Menüoptionen zu erweitern.

Farblich unterschiedliche Bleche erleichtern den Wechsel zwischen verschiedenen Lebensmittelarten, wie z. B. Fleisch und pflanzlichen Nahrungsmitteln, und Kreuzkontamination werden so vermieden.

Die Merrychef Panini-Presse kann auch bei angebrachter Auskleidung wie gewohnt verwendet werden.



www.merrychef.com/products/accessories



MERRYCHEF®

Weitere Informationen erhalten Sie durch Scannen des QR-Codes oder unter

www.merrychef.com/videos

Kundenzufriedenheit

Ihre Zufriedenheit mit unseren Produkten ist für uns von größter Bedeutung. Mit unseren 75 Jahren Erfahrung können Sie sicher sein, ein hochwertiges, präzise gefertigtes Produkt zu erhalten. Wir bieten erstklassige Leistungsqualität, Energieeffizienz, Produktzuverlässigkeit sowie einen konkurrenzlosen Service und Chef-Support.