

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Das gewisse Etwas



Der Merrychef Panini-Grill wurde erstmals auf der Internorga 2023 vorgestellt und überzeugt mit einfacher Bedienung und Handhabung / Foto: Welbilt

Wenn 80 Prozent schnellere Garzeiten, lüfterloses Garen und einfache Installation nicht genug sind, dann ist das neue Merrychef-Zubehör das gewisse Extra. Der Merrychef-Panini-Grill wurde auf der Internorga im März erstmalig als Zubehör für den conneX 12 und den eikon e2s vorgestellt und liefert konstant gleichmäßige und komprimierte Sandwiches mit perfektem Grill-Branding.

Der einfach zu bedienende Merrychef Panini-Grill ist schnell installiert (das Zubehör ruht einfach auf den Garraumhaltern) und bietet für Betriebe, die Paninis, Bagels, Subs oder Sandwiches anbieten, Vielseitigkeit und Flexibilität in der Anwendung. Mit drei verfügbaren Ausstattungen, einer hohen Öffnung für dickere Sandwiches, Bagels oder Ciabatta, einer niedrigen Öffnung für dünnere Lebensmittel wie Quesadillas oder Fladenbrote sowie der Option, entweder nur die Oberseite oder beide Seiten des Garguts zu grillen.

Hans-Werner Schmidt, Geschäftsführer Welbilt Deutschland: "Wir haben sehr gutes Feedback zu unserem neuen Merrychef Panini-Grill erhalten. Das Produkt kommt bei unseren Kunden gut an. Der große Vorteil liegt in der einfachen Handhabung. Es könnte nicht einfacher sein, Speisen mit perfektem Grillmuster zuzubereiten. In weniger als 40 Sekunden werden schmackhafte und perfekt aussehende Panini gegrillt. Außerdem lassen sich die Panini leicht in den High-Speed Ofen hineingeben und wieder herausnehmen."

Der Merrychef Panini-Grill ersetzt die Garplatte und sitzt auf Haltern des Gar-Innenraums, so dass der High-Speed Ofen auch dann benutzt werden kann, wenn der Panini-Grill nicht in Gebrauch ist. Mit dem Merrychef-Schieber kann das Panini oder Sandwich mühelos

zwischen die obere und die untere Platte geschoben werden. Sobald der Schieber entfernt wird, senkt sich die Grillplatte, um das Grillgut zusammenzudrücken.

Wenn der Panini-Grill einmal nicht genutzt wird, können die Speisen einfach auf der Oberseite des Grills gegart werden, was seine Flexibilität weiter erhöht.