EcoBurner
REIMAGINING BUFFETS

# Manuale del prodotto

| Contenuto | Pagina |
|---|---|
| Informazioni sulla garanzia | 3 |
| Vantaggi di EcoBurner | 4 |
| EcoBurner Combustibile | 5 |
| EcoBurner | 8 |
| Stazione di rifornimento | 11 |
| EcoBoost Max e Mini | 12 |
| Scaffale di stoccaggio | 13 |
| EZFill | 14 |
| Carrello di stoccaggio | 15 |
| Vantaggi di EcoHold | 16 |
| EcoHold 32 | 17 |
| - Kit di espansione EcoHold | 22 |
| Vantaggi di EcoServe | 23 |
| EcoServe - Rettangolare | 24 |
| EcoServe - Rotondo | 27 |
| EcoServe Classic | 30 |
| Accessori EcoServe | |
| - Pacchi refrigeranti | 33 |
| - Piatti in porcellana - GN 1/1 | 35 |
| - Piatti in porcellana - EcoServe Classic | 36 |
| - Piatti in alluminio | 37 |
| - Istruzioni per la cura dell'alluminio | 38 |
| - Utensili in silicone | 39 |
| - Coperchi in vetro | 40 |
| - Piatti monodose | 41 |
| EcoPan | 42 |
| Accendino USB | 45 |
| Supporti EcoBurner | 46 |

**Elenco completo dei prodotti**

# Informazioni sulla garanzia

## Garanzia per l'utente:

EcoBurner garantisce che i nostri prodotti EcoBurner, EcoServe, EcoHold, EcoPan e i relativi accessori saranno esenti da difetti di materiali e fabbricazione per un anno dalla data di acquisto, in condizioni di utilizzo e cura normali e previste, in conformità alle istruzioni scritte e alla documentazione. Le ciotole in porcellana e altri prodotti fragili sono espressamente esclusi dalla presente garanzia e sono soggetti a sostituzione solo qualora i difetti vengano segnalati al momento della consegna.

EcoBurner garantisce che ogni ricarica di carburante dell'unità EcoBurner, se utilizzata secondo le istruzioni, funzionerà in conformità alla documentazione scritta.

EcoBurner non ha alcun obbligo, ai sensi della presente garanzia, di riparare o sostituire prodotti non conformi qualora tale non conformità derivi da (i) normale usura, (ii) uso o riparazione impropri o non autorizzati, (iii) colpa o negligenza del cliente, (iv) calamità naturali o provocate dall'uomo o (v) cause esterne ai prodotti, tra cui, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, esposizione a umidità, temperature estreme o altre condizioni del sito del cliente.

Se il prodotto non è conforme alla garanzia di cui sopra durante il primo anno dall'acquisto, si prega di contattare immediatamente il distributore EcoBurner locale o direttamente EcoBurner (info@ecoburner.com) con i dettagli completi/copia della fattura originale del distributore, insieme a una descrizione del malfunzionamento e al numero di serie EcoBurner, se applicabile. Il nostro team di assistenza clienti vi aiuterà a identificare e correggere qualsiasi guasto o, in caso di insuccesso, vi chiederà di restituire il prodotto al distributore locale o a EcoBurner, Unit 5 Airside, Gulfstream Ave., Airport Business Park, Killowen, Co. Waterford X91 RF20, Irlanda.

Una volta ricevuto e ispezionato, EcoBurner ti informerà dei risultati e, se dovesse stabilire che un prodotto non è conforme, lo riparerà o lo sostituirà, a sola discrezione di EcoBurner. Questi sono gli unici rimedi a tua disposizione in caso di violazione della garanzia limitata.

Se una proprietà acquista carburante da un distributore al di fuori del proprio Paese, in caso di richiesta di garanzia, il cliente dovrà restituire l'EcoBurner in Irlanda o al distributore originale per l'ispezione e/o la sostituzione in garanzia.
Le leggi locali potrebbero prevedere ulteriori diritti in qualità di consumatori, che il presente contratto non può modificare. Nella misura consentita dalla legge, EcoBurner non fornisce altre garanzie, termini o condizioni esplicite, incluse le garanzie che il prodotto sia a prova di guasto o destinato all'uso in ambienti pericolosi che richiedono prestazioni a prova di guasto o ininterrotte.

# Vantaggi del prodotto

## Più sicuro

- OTV (valvola di sovratemperatura) - si spegne in caso di surriscaldamento
- Si spegne se capovolto o ribaltato
- Fresco al tatto
- Non tenere pentole aperte con combustibili che bruciano vicino al cibo

## Pulitore

- Una combustione pulita significa che non rimangono residui neri e fumosi sulle pentole.
- L'assenza di fumi tossici rende l'atmosfera del buffet più pulita.
- Nessuna fuoriuscita di carburante

## Più verde

- 75% in meno di carbonio
- Ricaricabile, quindi non si spreca carburante
- Elimina i contenitori di gel monouso, evitando inutili sprechi in discarica. Ogni lattina di combustibile EcoBurner equivale a 18 contenitori di gel.
- Le taniche di carburante vuote sono riciclabili
- Costi di gestione ridotti grazie al minor consumo di carburante. In media, dopo ogni manutenzione viene sprecato il 25% dei carburanti in gel e a stoppino.

## Flessibile

- La temperatura dell'EcoBurner può essere regolata in base alle esigenze.
- EcoBurner è antivento, quindi ideale per il catering all'aperto. Evita di dover utilizzare fogli di alluminio per bloccare il vento sotto i chafing dish.

# Caratteristiche del prodotto

## E-Clip

Per rimuovere la testa del bruciatore

## Testa del bruciatore sostituibile da 5000 ore

## Fonte di calore radiante senza fiamma

## Calore costante

## Bruciatore catalitico frontale

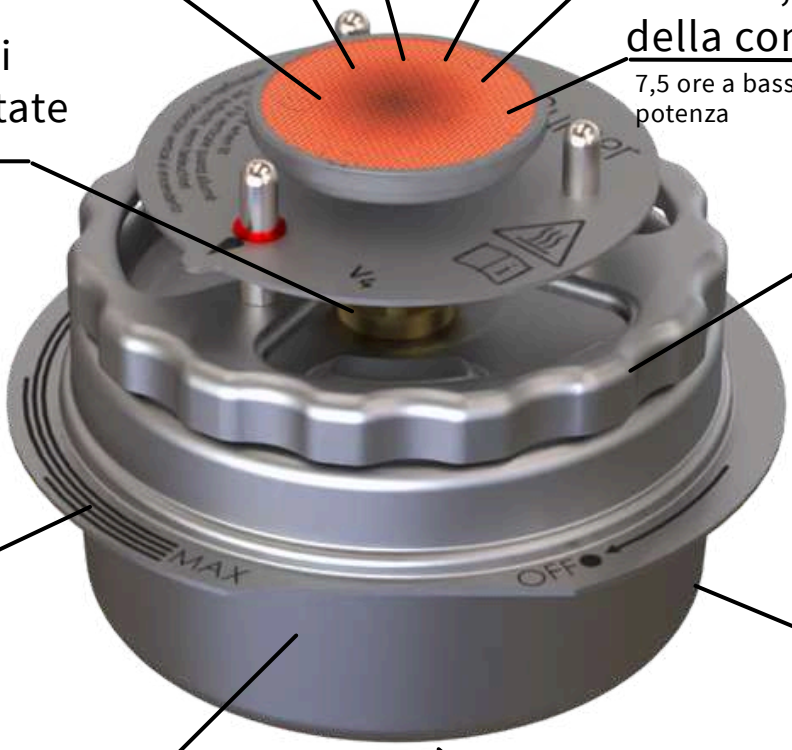
## Luci ogni volta

## Fino a 7,5 ore di durata della combustione

7,5 ore a bassa potenza o 5 ore ad alta potenza

## Caratteristiche di sicurezza brevettate

Si spegne se si surriscalda o si ribalta




## Quadrante di controllo

Ruotare in senso orario per accendere il flusso del gas. Calore regolabile

## Nessun DPI richiesto

Non è necessario alcun dispositivo di protezione individuale per maneggiare EcoBurner

## CE - UKCA - ETL - OCEANA

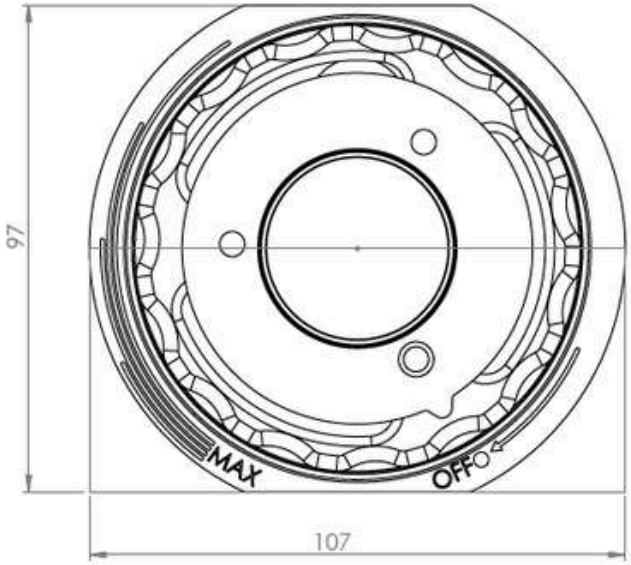
Conforme alle normative UE, USA e internazionali

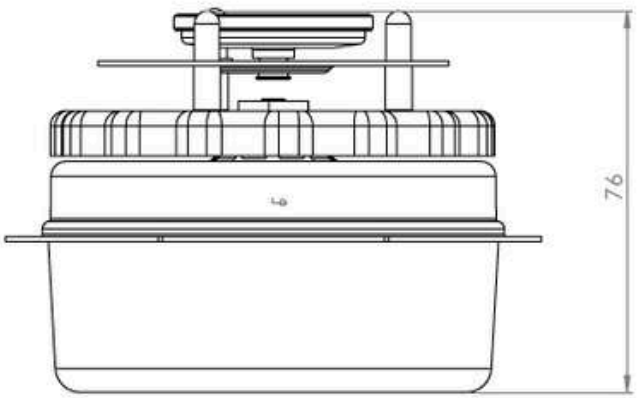
## Nave

Sempre fresco al tatto

## Ricaricabile

Per zero sprechi di carburante



## Bruciatore catalitico

L'EcoBurner è dotato di una superficie del bruciatore catalitica composta da maglia di acciaio ad alta temperatura, rivestimento ceramico e platino.

*Principali vantaggi:*

- Temperature di combustione più basse (e quindi funzionamento più sicuro):
  - Vantaggio: a differenza delle fiamme tradizionali che bruciano il combustibile a temperature molto elevate (spesso oltre i 1000 °C), la combustione catalitica avviene a temperature notevolmente più basse, 700 – 800 °C in EcoBurner.
  - Vantaggio: riduce il rischio di accensione accidentale dei materiali circostanti, rendendoli più sicuri per le applicazioni in cui le fiamme libere sono pericolose.

- Maggiore efficienza energetica:
  - Vantaggio: poiché la combustione avviene a temperature più basse ed è più completa, una maggiore quantità di energia chimica del combustibile viene convertita direttamente in calore.
  - Vantaggio: questo si traduce in una maggiore efficienza termica rispetto ad alcuni bruciatori tradizionali, il che significa che si ottiene più calore utilizzabile con meno combustibile. Questo si traduce in un risparmio di carburante.

- Emissioni ridotte (combustione più pulita):
  - Vantaggio: il catalizzatore facilita un'ossidazione più completa del carburante.
  - Vantaggio: riduce significativamente la produzione di sottoprodotti nocivi come monossido di carbonio (CO), ossidi di azoto (NOx) e idrocarburi incombusti (HC). Questo rende EcoBurner più ecologico e più sicuro per l'uso in ambienti interni (naturalmente con un'adeguata ventilazione).

## Fonte di calore radiante senza fiamma

La testa del bruciatore è costituita da un bruciatore con convertitore catalitico che lo rende una fonte di calore senza fiamma.

## Testa del bruciatore sostituibile da 5000 ore

La testa del bruciatore dura fino a 5000 ore in condizioni di utilizzo normali, equivalenti a 1666 interventi di manutenzione di 3 ore.

## Calore costante

Brucia a calore costante. Il calore non diminuisce come con gel o stoppini. EcoBurner brucia costantemente a 853 BTU (British Thermal Unit), equivalenti a 250 watt.

## Luci ogni volta

L'EcoBurner deve essere acceso in un luogo riparato, ma una volta acceso e illuminato di arancione, rimarrà acceso.

## Fino a 7,5 ore di durata della combustione

- Fino a 7,5 ore di autonomia a bassa potenza: perfetto per eventi prolungati e per l'uso quotidiano.
- Fino a 5 ore di autonomia alla massima potenza.
- Solitamente è necessario solo 1 EcoBurner per l'uso interno e 2 per l'uso esterno.

## Quadrante di controllo

Il calore dell'EcoBurner può essere regolato ruotando la manopola di controllo in senso orario per ottenere la massima potenza o in senso antiorario per ridurre il calore.

## CE - UKCA - ETL - OCEANA

L'EcoBurner viene sottoposto ogni anno a verifica indipendente da INTERTEK per garantirne la conformità ai necessari standard di sicurezza internazionali. La certificazione ETL è l'equivalente della certificazione UL.

## Ricaricabile

Il design ricaricabile di EcoBurner garantisce che ogni goccia di carburante venga utilizzata completamente o conservata per il servizio successivo. A differenza dei gel e degli stoppini monouso, che contribuiscono allo spreco, EcoBurner consente di ricaricare e riutilizzare, rendendolo una scelta molto più ecologica. Questo non solo riduce l'impatto ambientale, ma migliora anche l'efficienza dei costi massimizzando il consumo di carburante.

## Nave

Il contenitore EcoBurner è realizzato in resistente acciaio inossidabile 304, che offre un'eccellente resistenza alla corrosione e all'usura. Il suo design innovativo garantisce che il contenitore rimanga freddo al tatto durante il funzionamento, offrendo un ulteriore livello di sicurezza per gli utenti. Questa combinazione di materiali di qualità e progettazione accurata garantisce prestazioni di lunga durata, mantenendo l'unità sicura e facile da maneggiare.

## Nessun DPI

A differenza dei gel o degli stoppini, il personale non ha bisogno di alcun DPI per maneggiare EcoBurner.

## Caratteristiche di sicurezza brevettate

EcoBurner è dotato di una tecnologia di sicurezza brevettata, progettata per garantire la massima tranquillità negli ambienti di ristorazione più frequentati.

- La valvola di sovratemperatura (OTV) si attiva automaticamente se l'unità diventa troppo calda, una protezione fondamentale nei casi in cui l'acqua potrebbe seccarsi in uno scaldavivande.
- È presente anche un dispositivo di sicurezza antiribaltamento (OSD) che disattiva istantaneamente il bruciatore in caso di ribaltamento accidentale. Questo riduce il rischio di incendio, poiché non vi è alcun rischio di fuoriuscita di carburante, che spesso provoca incendi quando si utilizzano gel o stoppini.

Queste protezioni integrate rendono EcoBurner un'alternativa più sicura e intelligente ai tradizionali bruciatori a gel o a stoppino.

# Caratteristiche del prodotto

## Miscela di propano e butano

Miscela di gas unica, appositamente studiata per l'uso con EcoBurner

## 5 ricariche per lattina

Ogni bomboletta contiene 448 g di gas che riempiranno l'EcoBurner 5 volte

## Lattina riciclabile

Ogni lattina può essere completamente riciclata, il che significa zero sprechi

## Combustione pulita

Nessun fumo tossico

## Lattina da 999 ml per 795 ml di carburante

Permette spazio per l'espansione se necessario

## Conformità alla sicurezza

Conforme alla direttiva sugli erogatori di aerosol

## Aerosol di classe 2

Simile alla lacca per capelli

## Può essere ~~multilingue~~

18 lingue

## Non conservare a temperatura superiore a 50°C

Come qualsiasi aerosol

**La tanica di carburante EcoBurner pesa: 615 g quando è PIENA**
166 g quando VUOTO

## Miscela di propano e butano

La nostra miscela di gas propano-butano appositamente miscelata è progettata specificamente per garantire una pressione costante e una combustione ottimale quando utilizzata per ricaricare l'EcoBurner.
Il propano viene aggiunto per aumentare la pressione del combustibile, rendendolo più adatto ai climi più freddi e più potente a temperatura ambiente. Se si utilizzasse solo butano, sarebbe più difficile accenderlo in ambienti più freddi, quindi una miscela di entrambi rappresenta una fonte di combustibile economica ed efficiente.

## Combustione pulita

La miscela di gas consente all'EcoBurner di produrre una combustione pulita ed efficiente con emissioni minime. Contribuisce a eliminare fuliggine, fumo e altri sottoprodotti nocivi, offrendo un'alternativa più sicura ed ecologica ai tradizionali bruciatori a fiamma libera, ideale per mantenere l'aria pulita e un ambiente di lavoro più sicuro.

## 5 ricariche per lattina

Ogni bombola di carburante EcoBurner contiene 448 g della nostra miscela di propano e butano appositamente miscelata, sufficiente per ricaricare un EcoBurner fino a cinque volte. Con una capacità di 90 g, ogni bombola EcoBurner offre una soluzione comoda ed efficiente per il funzionamento regolare di più unità, senza sprechi di carburante.

## Lattina riciclabile

La bomboletta è completamente riciclabile, il che la rende una scelta ecologica per un utilizzo sostenibile. Una volta esaurito il gas, può essere riciclato attraverso i sistemi di gestione dei rifiuti, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale e a promuovere un'economia circolare. Scegliendo le nostre bombolette riciclabili, contribuisci a un futuro più pulito e sostenibile.

## Può essere multilingue

Il contenitore è dotato di etichette multilingue in 18 lingue diverse, rendendolo adattabile all'uso in numerosi paesi.

## Conformità alla sicurezza

Le bombole di carburante EcoBurner sono conformi alla Direttiva 75/324/CEE sugli erogatori di aerosol (ADD), uno standard di sicurezza europeo fondamentale per i prodotti aerosol. Ciò significa che sono progettate per resistere ad alta pressione (fino a 12 bar a 50 °C), sono chiaramente etichettate con informazioni sui pericoli e rigorosamente testate per garantire resistenza e prevenzione delle perdite. Grazie alla conformità a questi rigorosi requisiti, le nostre bombole sono sicure da utilizzare e trasportare in tutto il mondo.

## Aerosol di classe 2

Le nostre bombolette di carburante sono classificate come aerosol di Classe 2, la stessa categoria dei comuni prodotti per la casa come la lacca per capelli. Ciò significa che soddisfano gli standard di sicurezza riconosciuti per pressione e infiammabilità e sono sicure da maneggiare, conservare e trasportare in condizioni normali, proprio come i normali prodotti aerosol.

## Lattina da 999 ml per carburante da 795 ml

Ogni bombola di carburante EcoBurner ha un volume totale di 999 ml, ma è riempita con 795 ml di gas per consentire un'espansione sicura. Questo spazio libero aiuta a prevenire l'accumulo di pressione nel caso in cui la bombola venga esposta a temperature elevate durante lo stoccaggio o il trasporto.

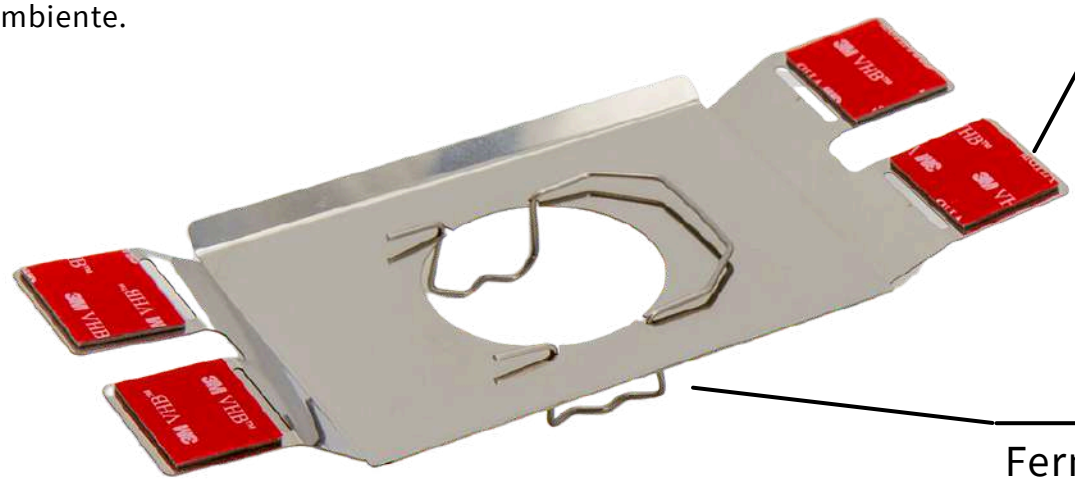
## Non conservare a temperatura superiore a 50°C

Per garantire un utilizzo sicuro, le bombolette di carburante EcoBurner devono essere sempre conservate a una temperatura inferiore a 50 °C. Come tutti i prodotti aerosol, conservarle in un luogo fresco e ben ventilato contribuisce a mantenere prestazioni ottimali e sicurezza. Evitare di lasciare le bombolette alla luce diretta del sole o vicino a fonti di calore.

# Caratteristiche del prodotto

## EcoBoost MAX

Per massimizzare l'efficienza del carburante, fissa una staffa EcoBoost MAX alla parte inferiore di qualsiasi chafing dish. In questo modo, l'EcoBurner verrà posizionato alla distanza corretta dal piatto e si creerà una camera di calore antivento, consentendo una distribuzione del calore più efficace. Il sistema EcoBoost riduce il consumo di carburante per mantenere caldi i cibi e migliora la protezione dal vento, rendendolo ideale per il catering all'aperto in qualsiasi ambiente.



adesivo 3M

Per attaccare l'EcoBoost MAX alla parte inferiore degli scaldavivande viene utilizzato un adesivo forte

Fermaglio a molla

L'EcoBurner è inserito in questa clip

**1 EcoBurner spesso fornisce la stessa potenza termica di 2 gel o stoppini.**

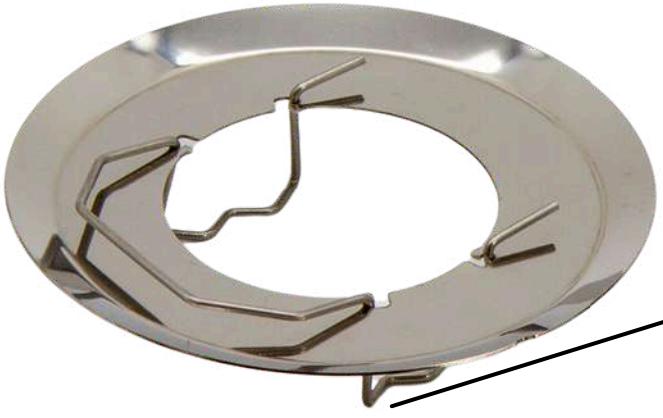
**Sono molti i fattori variabili che influenzano la potenza termica, come la temperatura interna/esterna, per cui è necessario valutare quanti EcoBurner sono necessari per ogni applicazione.**

## MINI

In alcune applicazioni, l'EcoBoost MAX non può essere fissato alla parte inferiore di determinati inserti/piatti. In questi casi, l'EcoBoost MINI rappresenta un'alternativa valida. Tuttavia, consigliamo di utilizzare l'EcoBoost MAX quando possibile, poiché offre una maggiore efficienza.

L'EcoBoost MINI si aggancia alla parte superiore dell'EcoBurner, impedendo al calore di essere riflesso sul bruciatore, migliorando così le prestazioni complessive.

Si consiglia di lasciare una distanza minima di 10 mm tra la parte inferiore dello scaldavivande e la parte superiore dell'EcoBoost Mini, quando montato sulla parte superiore dell'EcoBurner.



Fermaglio a molla

Questa clip è fissata alla parte superiore di un EcoBurner

# Caratteristiche del prodotto

## Tazza

L'EcoBurner è posizionato in questa tazza

## Etichetta

Con supporto codice QR

## Quadrante di regolazione dello zero

Utilizzato per spostare l'ago in posizione zero

## Tempo di combustione 1 ora

Ogni sezione rappresenta circa 1 ora di tempo di combustione ad alta velocità rimanente nel livello di carburante.

## Decal

Illustrazione per mostrare il livello di riempimento corretto

## Strumento di ripristino OTV

Può essere utilizzato per ripristinare la valvola di sovratemperatura sull'EcoBurner

# Caratteristiche del prodotto

## Opzioni di montaggio

Può essere montato utilizzando staffe (incluse) e viti:

- A un muro
- Su un bancone
- Sul carrello portaoggetti

## Maniglia per il trasporto

Fessura nell'acciaio per consentire il facile trasporto dell'EZFill

## Istruzioni codice QR

EcoBurner

ecoburner.com/ezfill

## Maniglia

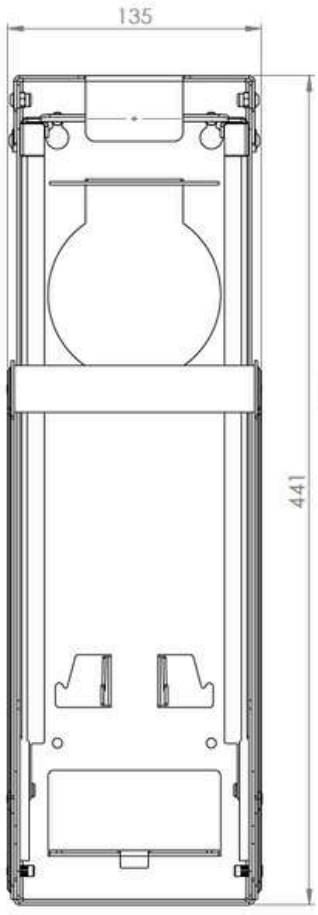
Spingere leggermente per riempire l'EcoBurner

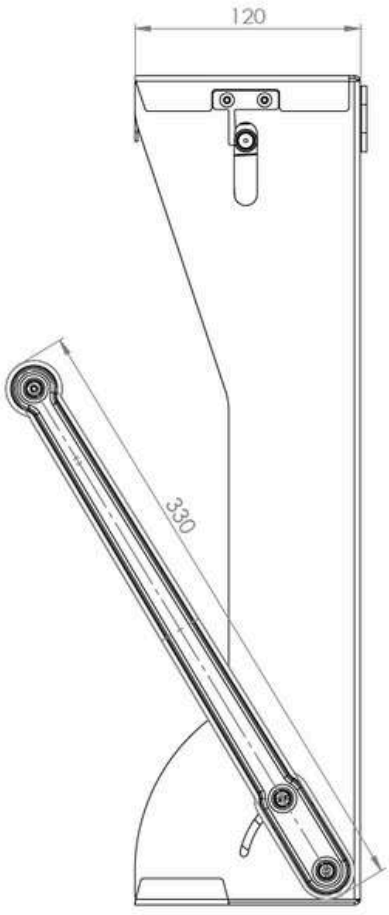
## Punto di ancoraggio

La tanica del carburante si trova qui

## Base

Qui EcoBurner è posizionato in modo sicuro, capovolto, per essere ricaricato.



# Caratteristiche del prodotto

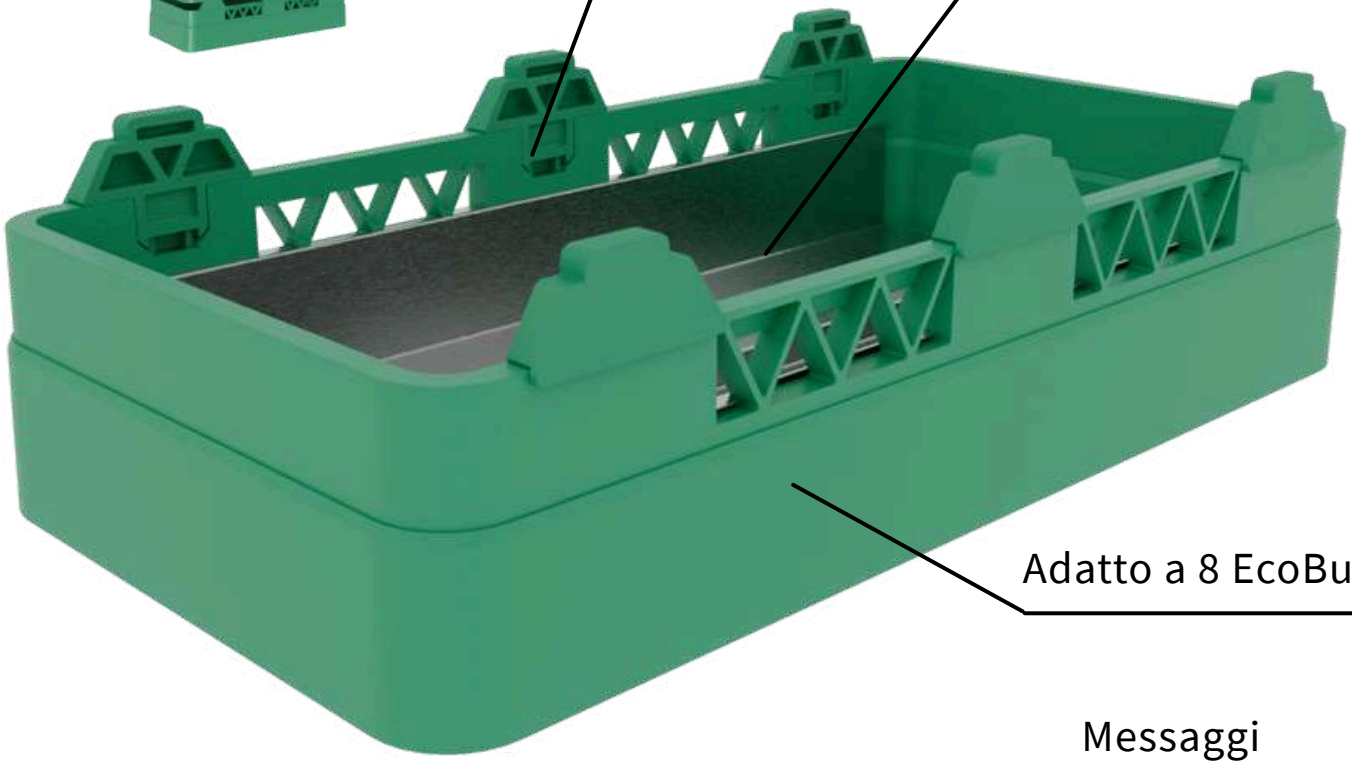
## Design impilabile

I rack possono essere impilati fino a un massimo di 8 in altezza per lo stoccaggio

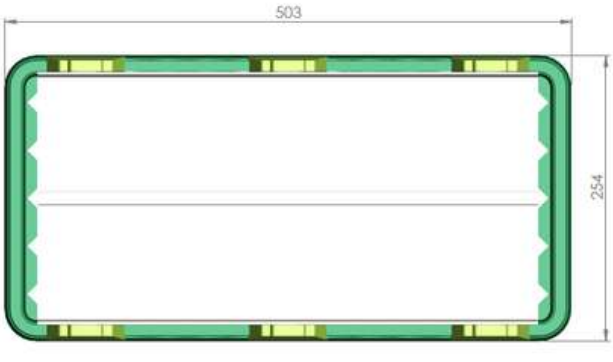
## Cestello per lavastoviglie standard dimezzato

## Base in acciaio inox

Nel caso in cui gli EcoBurners siano caldi durante lo stoccaggio, l'acciaio non verrà danneggiato

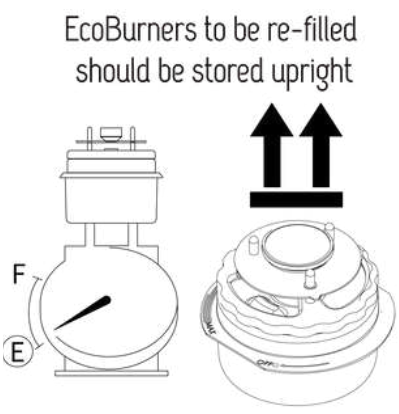


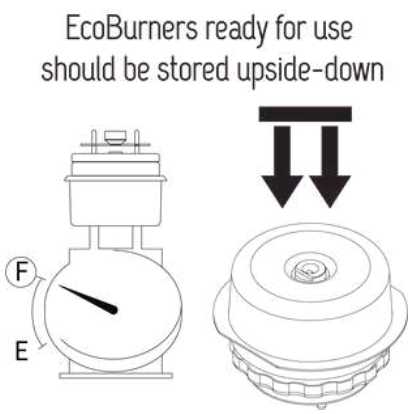
## Adatto a 8 EcoBurners



## Messaggi sull'acciaio

Le istruzioni per l'uso sono marcate al laser sull'acciaio



# Caratteristiche del prodotto

## Punto di montaggio

Fissa saldamente le stazioni EZFill al carrello

## Cestello del carburante

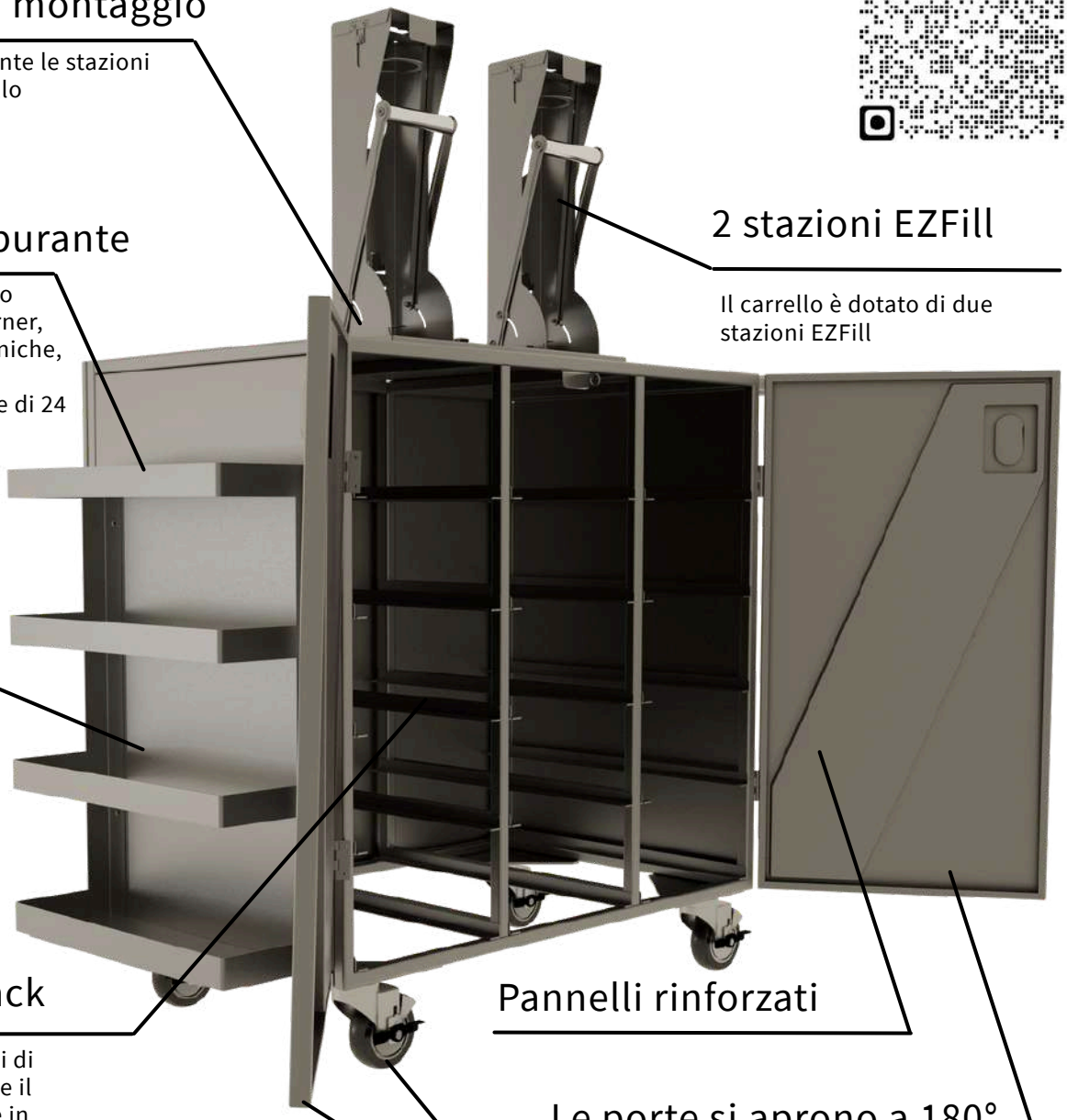
Quest'area contiene quattro casse di carburante EcoBurner, ciascuna contenente sei taniche, quindi è possibile riporre comodamente qui un totale di 24 taniche di carburante.

## Acciaio inossidabile 304

Un carrello robusto, progettato per un uso intensivo. Angoli e maniglia molto robusti.

## Adatto a 15 rack

Lo spazio per 15 ripiani di stoccaggio significa che il carrello può contenere in sicurezza 120 EcoBurners



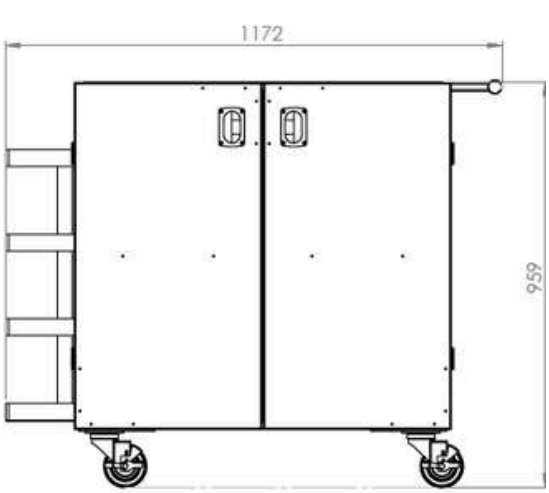
## 2 stazioni EZFill

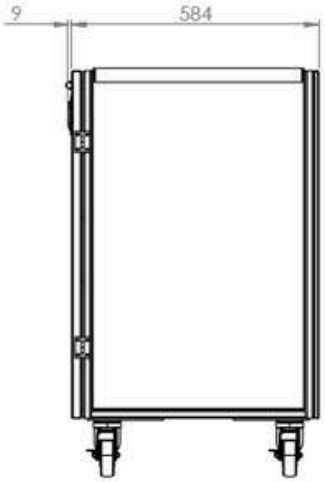
Il carrello è dotato di due stazioni EZFill

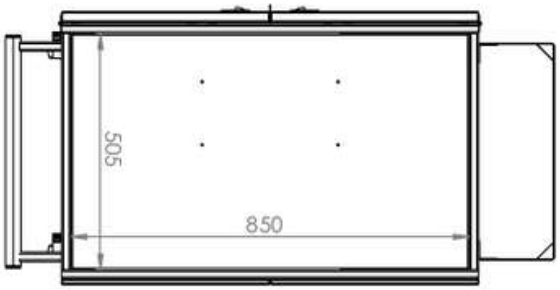
## Pannelli rinforzati

## Le porte si aprono a 180°

## Porte e ruote bloccabili



# Vantaggi del prodotto

## Mantenimento caldo e freddo in un'unica unità

- EcoHold può essere utilizzato sia per il servizio caldo che freddo, offrendo la massima versatilità. Include 10 COOL PACK per la conservazione refrigerata e utilizza gli EcoBurners per il riscaldamento, senza bisogno di elettricità.

## Non è richiesta elettricità

- Funziona indipendentemente dall'alimentazione elettrica, il che lo rende ideale per catering mobile, eventi all'aperto e luoghi privi di fonti di alimentazione affidabili. Riduce il rischio di inciampo grazie all'assenza di cavi.

## Controllo costante della temperatura

- Dotato di ventilazione controllata per garantire una temperatura uniforme su tutti i piatti, preservando la qualità e la sicurezza degli alimenti. Basta aggiungere o rimuovere gli EcoBurners per controllare il calore.

## Mantiene la temperatura durante il trasporto

- Mantiene il cibo caldo (o freddo) durante lo spostamento, preservandone la qualità dalla cucina al buffet.

## Alta capacità

- Può contenere fino a 32 teglie GN 1/1 o un massimo di 192 piatti per antipasti: adatto per eventi su larga scala e servizi di ristorazione ad alto volume.

## Design durevole e mobile

- Dotato di ruote robuste, profili in gomma e un telaio robusto per resistere a spostamenti frequenti e ambienti difficili. Disponibile con ruote per interni o esterni.

## Accesso e manutenzione intuitivi

- Dotato di porte con doppi vetri a piena visibilità, apertura a 250° per un facile accesso e ripiani rimovibili per una pulizia rapida.

## Monitoraggio della temperatura senza batteria

- Dotato di termometro meccanico, elimina la necessità di sostituire la batteria o di effettuare una calibrazione elettronica.

# Caratteristiche del prodotto

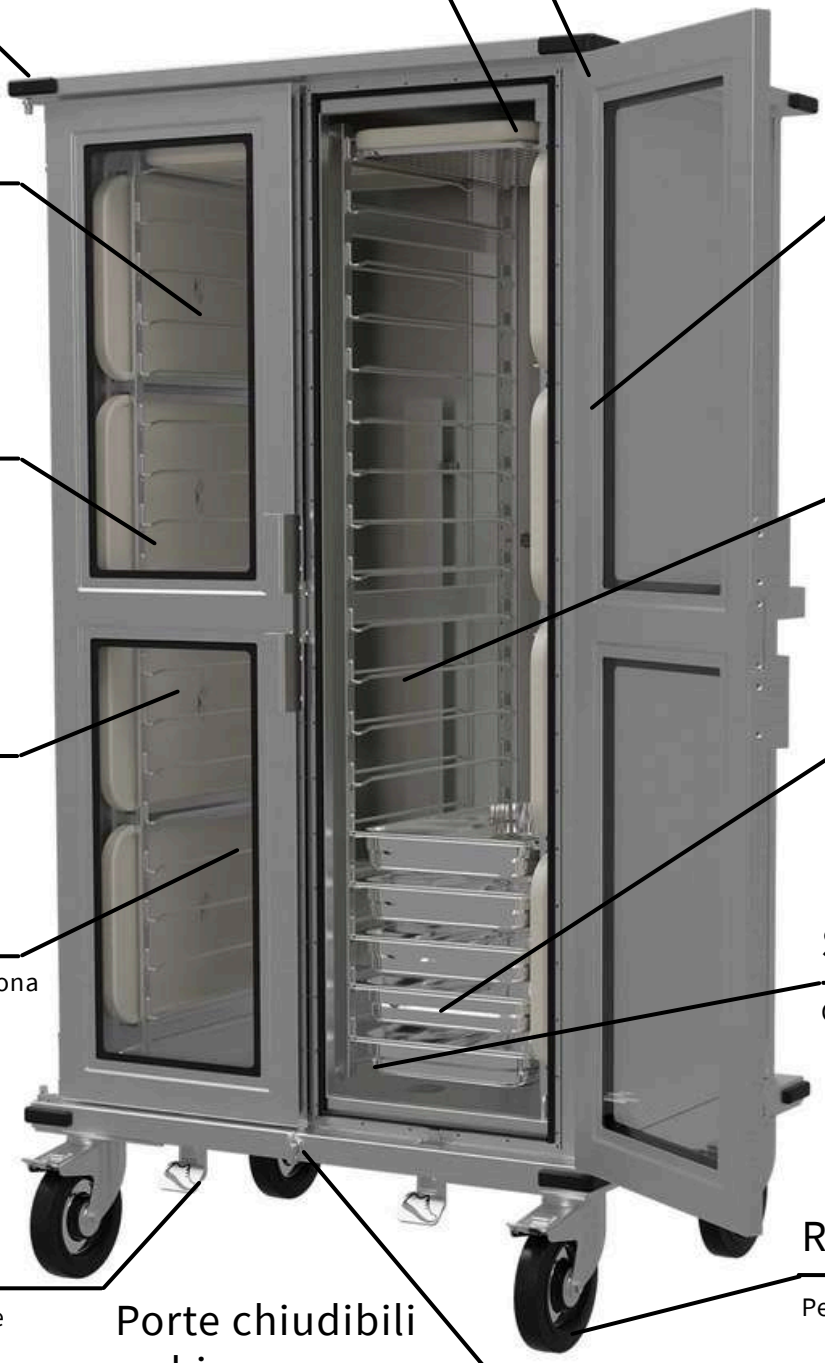
## Porte sostituibili sul campo

Meccanismo di sgancio rapido per una facile sostituzione della porta

## 10 confezioni refrigeranti (incluse)

Per passare al servizio freddo

## Angoli di gomma



## Porte a doppia anta con apertura a 250°

Per facilitare il carico e lo scarico

## Vetro temperato

Fino a 4 volte più resistente del vetro standard.

## Rack rimovibili

Per una facile pulizia

## Vista completa

Non c'è bisogno di aprire le porte per visualizzare il contenuto.

## Grande capacità

Adatto a 32 vassoi GN 1/1 standard

## Calore continuo

Non si basa sull'isolamento

## Scarico dell'acqua

Con tappo per un facile lavaggio

## Effetto camino

Sistema di camino che funziona come un forno ventilato

## Ruote robuste

Per un facile trasporto

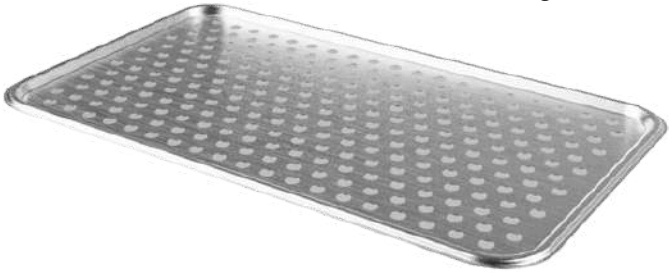
## pedale

Permette di aprire le porte senza usare le mani

## Porte chiudibili a chiave

Per l'integrità alimentare

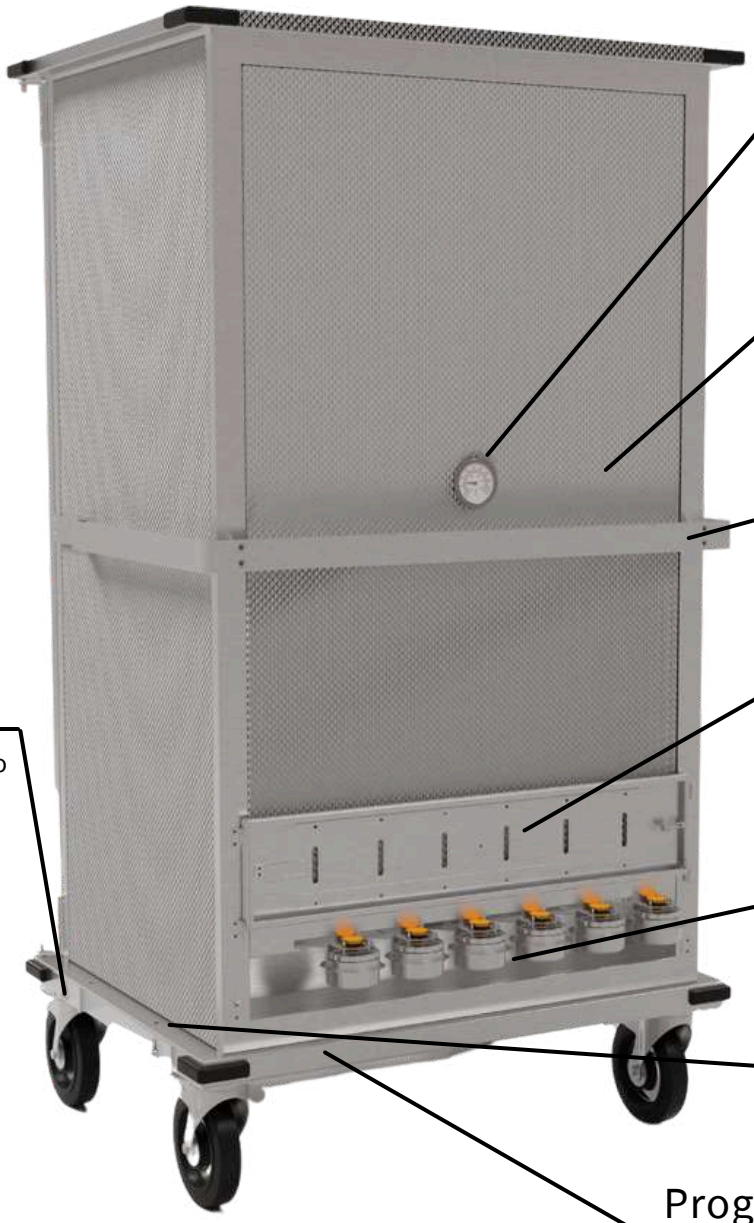
## Kit ruote esterne disponibile separatamente



## 32 teglie forate incluse

Incluso con ogni EcoHold 32 per il servizio placcato

# Caratteristiche del prodotto



## Termometro

Termometro meccanico incorporato per monitorare la temperatura interna.

## Finitura testurizzata 2WL

Finitura testurizzata sui lati e sul retro dell'unità per nascondere meglio urti e graffi e mantenere l'unità in buone condizioni.

## Corrimano

Corrimano avvolgente per la manovrabilità

## Guide per carrelli elevatori

Per il trasporto

## Apertura automatica dello sfiato

Le prese d'aria si aprono automaticamente quando questo pannello incernierato viene sollevato in posizione verticale.

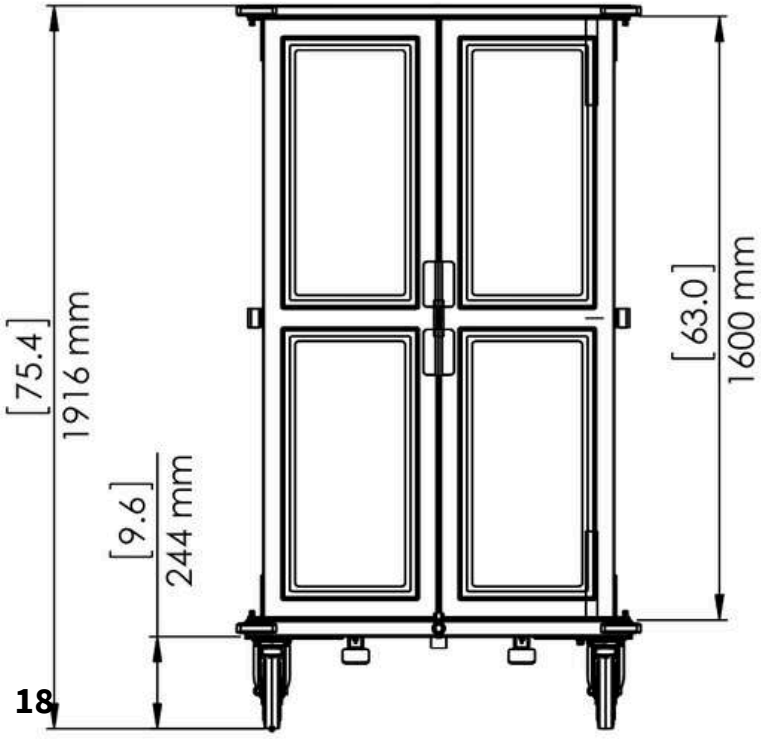
## Adatto fino a 6 EcoBurners

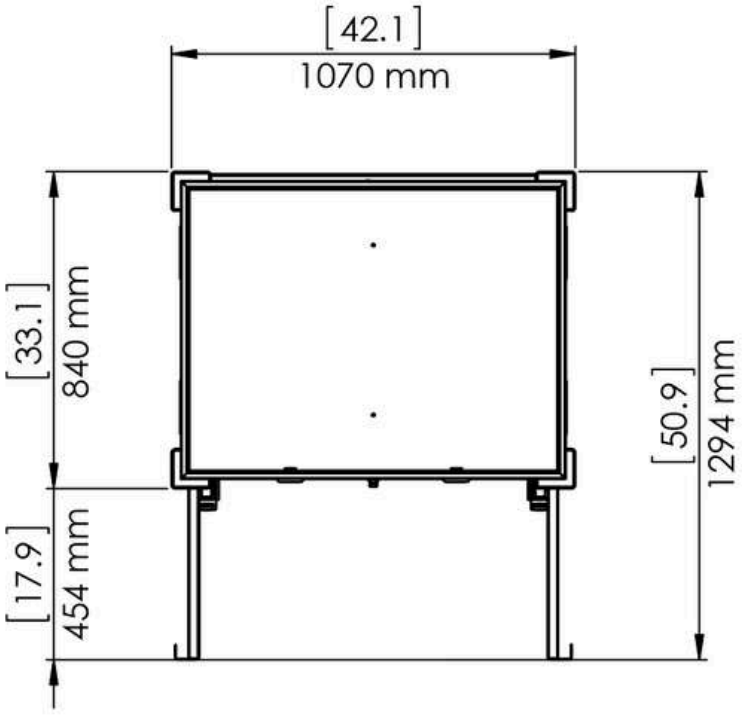
Aggiungi o rimuovi EcoBurners per regolare il calore

## Sistema di traino pronto

I fori predisposti per il gancio di traino consentono il montaggio del sistema di traino.

## Progettato forte e pesante



## Porte sostituibili sul campo

Grazie al sistema di perni a sgancio rapido, le porte possono essere facilmente sostituite se necessario.

## Porte a doppia anta con apertura a 250°

Questa ampia apertura angolare consente alle porte di ripiegarsi contro il pannello laterale, consentendo di caricare o scaricare facilmente piatti o teglie.

## Rack rimovibili

Tutti i ripiani interni possono essere rimossi per una pulizia accurata.

## Grande capacità

Capacità come STANDARD:

- Piatti piani da 64 x 28 cm (altezza massima 7,1 cm) o
- Piatti da antipasto 96 x 20 cm (altezza massima 7,1 cm)
- 32 piatti GN 1/1 (altezza massima 7,1 cm)

## Scarico dell'acqua

Per una facile pulizia, in modo che l'interno possa essere pulito a fondo.

## Ruote robuste

Le ruote interamente in acciaio inox con pneumatici in gomma piena garantiscono un trasporto facile e affidabile, anche a pieno carico.

## Kit ruote per esterni

Le ruote pneumatiche per terreni esterni sono disponibili su ordinazione come parte separata e possono essere montate sul campo - #9203

## 32 teglie forate

Ogni EcoHold 32 è dotato di 32 teglie forate di dimensioni standard, da mezzo pollice/127 mm, per il servizio di piatti.

## Porte chiudibili a chiave

Per proteggere il contenuto, se necessario, contribuendo a preservare l'integrità degli alimenti e garantendo che i piatti rimangano saldamente al loro posto fino al momento del servizio.

## pedale

Consente l'utilizzo della porta senza l'uso delle mani, offrendo maggiore comodità al personale durante il trasporto di vassoi o attrezzature.

## Effetto camino

L'effetto camino si verifica quando l'aria calda sale all'interno dei tubi verticali, attirando aria più fredda dal basso. Questo crea un flusso d'aria costante che aiuta a miscelare l'aria e a distribuire il calore in modo più uniforme, riducendo i punti caldi.

## Calore continuo

Gli EcoBurner rimangono attivi durante il trasporto e per tutta la durata dell'evento, fornendo calore continuo secondo necessità. A differenza dei contenitori elettrici, che si basano esclusivamente sul preriscaldamento e sull'isolamento una volta scollegati, gli EcoBurner garantiscono una fonte di calore costante per l'intera durata del servizio.

## Vista completa

Vista completa del cibo all'interno, quindi non c'è bisogno di aprire il contenitore e disperdere calore.

## Vetro temperato

Il vetrocamera utilizzato è conforme alla norma europea EN12150 per i vetri di sicurezza temprati termicamente, garantendo elevata resistenza, sicurezza e durata.

- Maggiore resistenza: il vetro temperato è fino a cinque volte più resistente del vetro standard, il che lo rende ideale per applicazioni che richiedono durevolezza e resistenza agli urti.
- Sicurezza in caso di rottura: in caso di rottura, il vetro temperato si frantuma in piccoli pezzi smussati anziché in schegge taglienti, riducendo il rischio di lesioni.
- Resistenza al calore: può sopportare temperature elevate e sbalzi di temperatura improvvisi, il che lo rende adatto ad ambienti con condizioni di calore variabili.
- Resistenza agli urti: il vetro temperato offre una maggiore resistenza agli urti e agli sbalzi di temperatura, garantendo longevità e affidabilità.
- Bordi lisci: i bordi sono lucidati per ottenere una finitura liscia e sicura, migliorando sia la sicurezza che l'estetica.

## Angoli di gomma

Per proteggere pareti e mobili durante il trasporto.

## Alimentato a FREDDO da 10 pacchi refrigeranti (inclusi)

Ogni EcoHold 32 è dotato di 10 set di Cool Packs GN 1/1, compatibili anche con l'EcoServe GN 1/1. Questi vengono congelati e inseriti nelle guide lungo la parte interna dell'EcoHold per creare un carrello di servizio refrigerato portatile che mantiene il cibo fresco per 5 ore.
È possibile ottenere più di 5 ore di raffreddamento semplicemente inserendo un set di impacchi freddi appena congelati e rimuovendo quelli già presenti che hanno svolto il loro compito.

## Termometro

Sul retro del carrello è presente un termometro meccanico che non necessita di batterie o elettricità, così il personale può monitorare facilmente la temperatura interna durante l'evento e regolare il calore di conseguenza.

## Finitura testurizzata -2WL

Pannelli 2WL progettati per essere antivandalici, mimetizzandosi nei difetti e prolungandone l'aspetto, in modo che mantengano il loro aspetto originale anche dopo anni di utilizzo.

## Corrimano

Un robusto corrimano circonda l'intero carrello, consentendone una facile manovrabilità da qualsiasi angolazione.

## Apertura automatica dello sfiato

Le prese d'aria si aprono automaticamente all'apertura del pannello incernierato. Questo garantisce che le prese d'aria siano in posizione aperta come punto di partenza, poiché le prese d'aria dovrebbero essere aperte durante la modalità CALDO quando si utilizzano gli EcoBurners. Le prese d'aria devono essere chiuse solo dopo aver chiuso lo sportello quando si utilizzano gli accumulatori di freddo in modalità FREDDO.

## Alimentato a CALDO da un massimo di sei EcoBurners

Gli EcoBurners devono essere accesi normalmente e, quando sono illuminati di arancione, devono essere inseriti nella posizione corretta sul retro dell'EcoHold. Una volta che il carrello ha raggiunto la temperatura desiderata, è possibile regolare il calore rimuovendo gli EcoBurners per abbassare la temperatura o aggiungendone altri per aumentarla.

## Sistema di traino pronto

Progettato pensando alle funzionalità future, con fori preforati che consentono una facile integrazione di un sistema di traino, se necessario. Sebbene la configurazione specifica del gancio di traino vari a seconda dell'hotel (dato che ogni struttura tende ad avere una propria configurazione di traino), abbiamo fatto in modo che EcoHold sia pronto per il passaggio successivo. Questo design all'avanguardia significa che gli hotel non dovranno modificare l'unità in un secondo momento; le basi sono già predisposte, rendendo semplice l'aggiunta di un sistema di traino ogni volta che si renderà necessario.

## Progettato forte e pesante

EcoHold è progettato per durare a lungo e resistere a un uso intensivo, ed è realizzato in acciaio inossidabile tubolare con uno spessore di 1,2 mm. Con un peso di 225 kg a vuoto, è progettato per resistere agli ambienti difficili di hotel, centri congressi e sale per banchetti. Progettato per un uso frequente e intensivo, EcoHold offre prestazioni affidabili e una lunga durata in ogni ambiente.

## Guide per carrelli elevatori

Le chiare guide per carrelli elevatori mostrano al personale esattamente dove posizionare le forche durante il sollevamento o lo spostamento dell'EcoHold.

## Barra di spedizione

L'imballaggio include una barra di trasporto in acciaio inossidabile, che aiuta a mantenere i rack saldamente in posizione durante il trasporto.

# Pacchetto di espansione EcoHold 32

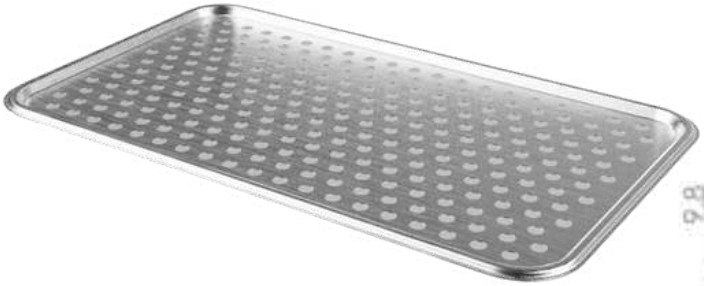
**#5341**

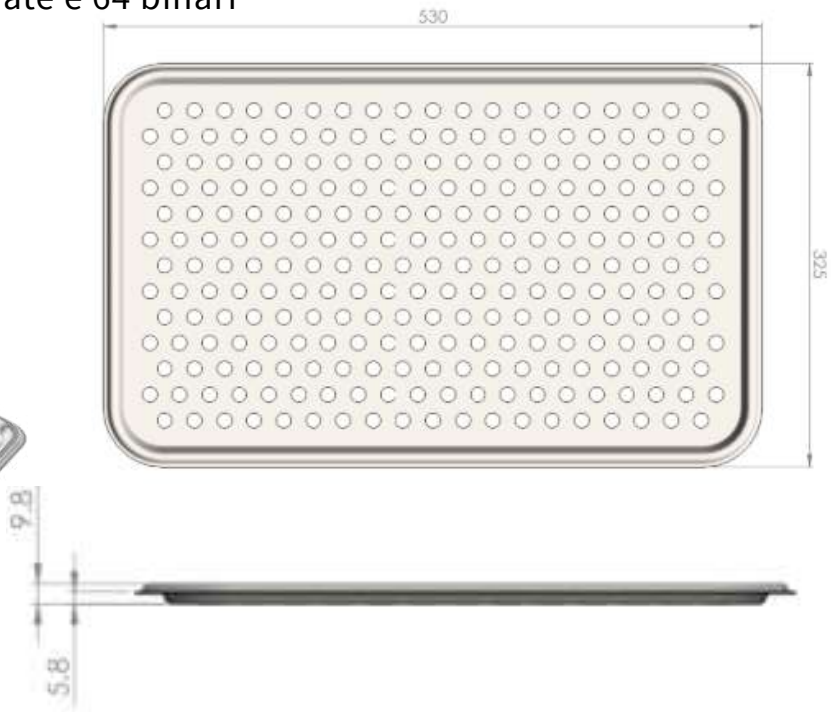
## Caratteristiche del prodotto

Questa confezione include 32 teglie forate e 64 binari

### 32 teglie forate

Altre 32 teglie forate sono incluse nel pacchetto di espansione per aumentare la capacità






### Capacità aumentata

Piatti piani da 128 x 28 cm (altezza massima 7,1 cm) o
Piatti da antipasto 192 x 20 cm (altezza massima 7,1 cm)

### 64 X Rails

Queste guide aggiuntive sono montate lungo la parte interna del carrello, consentendo alle teglie forate di scorrere agevolmente e di rimanere saldamente in posizione.

# Vantaggi del prodotto

## SENZA ACQUA

- Elimina l'acqua.
- Risparmia manodopera, tempo e costi poiché il personale non deve riempire, trasportare, maneggiare e monitorare i livelli dell'acqua.
- Risparmia energia non dovendo riscaldare l'acqua.
- Qualità del cibo migliorata: l'assenza di vapore prodotto dall'acqua garantisce cibi più croccanti.
- Ogni ora in cui vengono utilizzati i nostri scaldabagni senza acqua al posto delle vaschette per l'acqua, si risparmia 1 litro d'acqua.
- Ciò equivale a risparmiare circa 2.200 litri di acqua ogni anno.

## Più veloce

- Si riscalda in meno di 10 minuti.
- Il design minimalista lo rende meno ingombrante da maneggiare, riporre e trasportare, quindi l'installazione e lo smontaggio sono più rapidi.
- È più facile e veloce cambiare i piatti quando è necessario rifornire il cibo.

## Più sicuro

- Nessun cavo/rischio di inciampo.
- Non scivolare a causa dell'acqua versata
- Non maneggiare acqua calda.
- Tutti i vantaggi in termini di sicurezza derivanti dall'utilizzo di EcoBurner.
- Tappetino di sicurezza in silicone incluso per proteggere da possibili ustioni accidentali.

## Flessibile

- Il design modulare consente un rapido adattamento a diversi stili di menu o formati di servizio.
- La configurazione scalabile si adatta a eventi di qualsiasi dimensione, dalle riunioni intime ai grandi banchetti.
- Portatile e facile da installare, è ideale per trasformare spazi multiuso.
- Passa facilmente al servizio REFRIGERATO utilizzando i Cool Pack.
- Tutte le pentole a fondo piatto possono essere utilizzate con EcoServe, indipendentemente dal materiale di cui sono fatte. A differenza dell'induzione, che richiede pentole adatte alla cottura a induzione.

## Risparmio sui costi

Risparmio fino al 50% rispetto ai chafing dish a base di gel/stoppino e acqua.

# Caratteristiche del prodotto

## Bicchiere

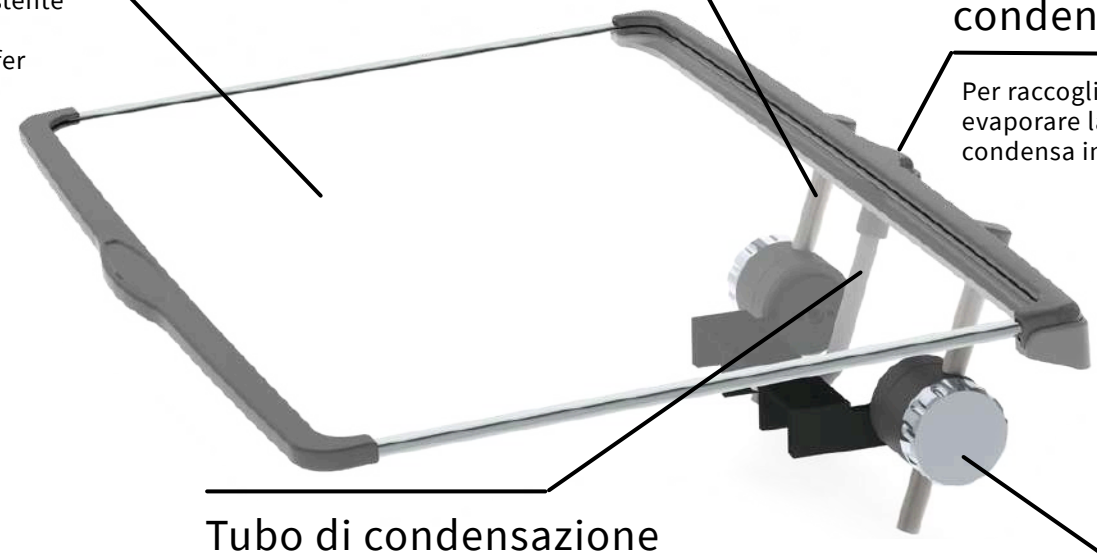
Oltre 4 volte più resistente del vetro standard utilizzato in altri chafer

## Altezza del coperchio regolabile

Per adattarsi a piatti di diverse altezze

## Raccogli condensa

Per raccogliere ed evaporare la condensa in eccesso



## COPERCHIO

## BASE

## Tubo di condensazione

Smaltisce l'umidità raccolta

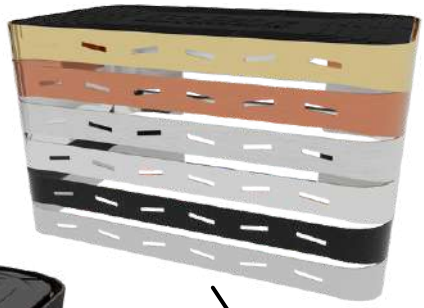
## Cerniera a chiusura ammortizzata

Classificazione industriale per uso commerciale

## Disponibile in 6 finiture

## Tappetino in silicone

Per proteggere la piastra riscaldante, crea una superficie antiscivolo e previene le ustioni dell'utente.



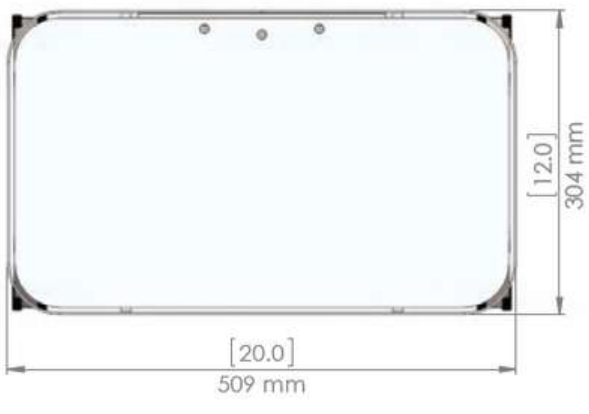
## Piedini in gomma

Per garantire la non scivolosità

## Design minimalista

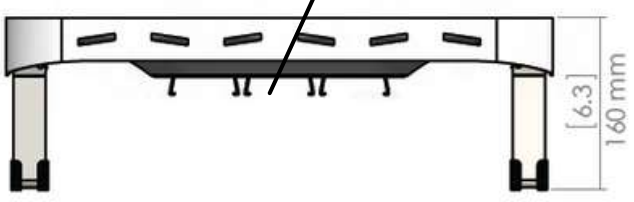
## Gambe pieghevoli

Per uno stoccaggio efficiente




## 3 x clip a molla

Per il posizionamento di EcoBurner



## Altezza del coperchio regolabile

L'altezza del coperchio può essere regolata da un minimo di 2,5 cm a un massimo di 10 cm. Questo consente di utilizzare piatti di diverse altezze.

## Vetro temperato

Il vetro utilizzato è conforme alla norma europea EN12150 per i vetri di sicurezza temprati termicamente, garantendo elevata resistenza, sicurezza e durata.

- Maggiore resistenza: il vetro temperato è fino a quattro volte più resistente del vetro standard, il che lo rende ideale per applicazioni che richiedono durevolezza e resistenza agli urti.
- Sicurezza in caso di rottura: in caso di rottura, il vetro temperato si frantuma in piccoli pezzi smussati anziché in schegge taglienti, riducendo il rischio di lesioni.
- Resistenza al calore: può sopportare temperature elevate e sbalzi di temperatura improvvisi, il che lo rende adatto ad ambienti con condizioni di calore variabili.
- Resistenza agli urti: il vetro temperato offre una maggiore resistenza agli urti e agli sbalzi di temperatura, garantendo longevità e affidabilità.
- I bordi non sono esposti, sono protetti da profili.

## Raccogli condensa

Il nostro esclusivo sistema di raccolta condensa convoglia la condensa verso la fonte di calore, sotto la piastra riscaldante, facendola evaporare all'istante. Questo impedisce l'accumulo di umidità e mantiene il cibo croccante, a differenza dei tradizionali chafing dish che lasciano il cibo molliccio.

## Cerniera a chiusura ammortizzata (sostituibile sul posto)

Progettata per i nostri scaldavivande commerciali senza acqua, questa cerniera a chiusura ammortizzata garantisce una chiusura fluida e controllata del coperchio, riducendo il rumore e prevenendo danni da impatto. Realizzata in acciaio inossidabile resistente alla corrosione e componenti polimerici resistenti al calore, garantisce prestazioni affidabili anche in ambienti ad alte temperature.

- Materiale: alluminio, acciaio inossidabile 303, ottone CZ-121 e poliossimetilene (POM)
- Ciclo di vita: testato per 10.000 cicli di apertura/chiusura

Design che non richiede manutenzione con sistema di smorzamento sigillato per una lunga durata.

## Tappetino in silicone e piedini in gomma

Ogni EcoServe GN 1/1 include un tappetino in silicone ad alta temperatura e piedini in gomma antiscivolo per maggiore sicurezza e stabilità.
Il tappetino in silicone si appoggia sulla piastra riscaldante per proteggere le superfici dai danni causati dal calore e ridurre il rischio di ustioni. I piedini in gomma offrono una presa sicura e antiscivolo per impedire che si sposti durante l'uso e proteggere la superficie su cui è posizionato.

- Materiale: silicone alimentare resistente al calore (fino a 230°C / 446°F).
- Durezza del materiale: 60 Shore A - Ciò garantisce che il materiale sia sicuro per il contatto con gli alimenti e offre un livello equilibrato di flessibilità e durata.
- Caratteristiche: protezione dalle ustioni, isolamento superficiale, stabilità antiscivolo
- Cura: rimovibile, lavabile in lavastoviglie

Progettato per durare negli ambienti di ristorazione più esigenti.

## Gambe pieghevoli

Ogni unità è dotata di gambe facilmente ripiegabili, così da poter impilare gli EcoServes e risparmiare spazio quando non vengono utilizzati.

## 3 x clip a molla per il posizionamento dell'EcoBurner

La parte inferiore dell'EcoServe è dotata di tre clip a molla progettate per tenere saldamente in posizione gli EcoBurners. Questa configurazione consente opzioni di riscaldamento flessibili:

- Per le configurazioni che utilizzano un solo EcoBurner, questo deve essere posizionato nella clip a molla centrale, garantendo una distribuzione uniforme del calore.
- Per le configurazioni che richiedono due EcoBurner, questi devono essere posizionati nelle due clip a molla esterne, garantendo un riscaldamento bilanciato lungo tutto lo chafer.

La spaziatura delle clip a molla è intenzionale: non è possibile posizionare due EcoBurner uno accanto all'altro in clip adiacenti, impedendo un'installazione errata e garantendo un funzionamento sicuro ed efficace.

## Design minimalista

EcoServe Edge GN 1/1 è progettato con un approccio minimalista, utilizzando solo i materiali necessari per una funzionalità ottimale. Elimina il superfluo, concentrandosi sull'efficienza senza compromettere le prestazioni. Questo design essenziale non solo riduce gli sprechi, ma offre anche un'estetica moderna e pulita che si rivolge ai ristoratori che apprezzano sia la sostenibilità che lo stile.

## Sei Finiture

- Verniciato a polvere Nero #5320
- Verniciato a polvere Bianco #5313
- Acciaio inossidabile spazzolato #5314
- Acciaio inossidabile lucido #5316
- PVD ORO #5317
- PVD rame #5318C

# Caratteristiche del prodotto

## Servizio CALDO o FREDDO

CALDO utilizzando EcoBurner o FREDDO utilizzando un impacco freddo

## Disponibile in grande e piccola

Diverse altezze e diametri

## Piastra riscaldante in alluminio

## Tappetino in silicone

Protegge la piastra riscaldante, crea una superficie antiscivolo e previene le ustioni dell'utente

## Disponibile in 6 colori

## Design minimalista

## Base arrotondata

Assicura che i gel/stoppini non possano essere utilizzati

## Fermaglio a molla

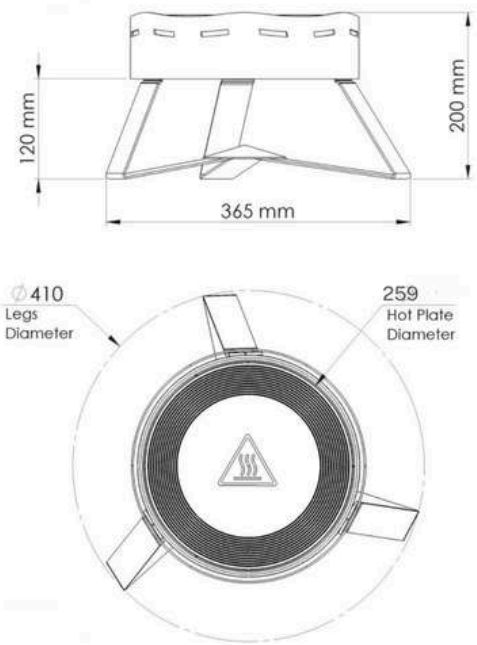
Per contenere 1 EcoBurner - È necessario solo 1 EcoBurner all'interno o all'esterno

## Telaio in acciaio inossidabile

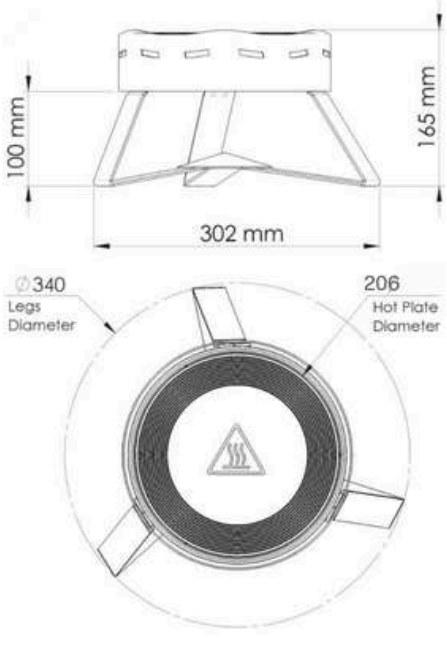
## Piedini in gomma

Forniscono stabilità antiscivolo e consentono un facile impilamento

## Grandi dimensioni




## Piccole dimensioni



## Opzioni grandi e piccole

Grande: 200 mm di altezza x 259 mm di diametro della piastra riscaldante Piccola: 165 mm di altezza x 206 mm di diametro della piastra riscaldante

## Piastra riscaldante in alluminio

Le piastre riscaldanti in alluminio vengono utilizzate come conduttori di calore al posto dei tradizionali bagni d'acqua. Questo offre il vantaggio del calore diretto, evitando i problemi legati al riscaldamento e alla manipolazione dell'acqua.

## Tappetino in silicone e piedini in gomma

Ogni unità EcoServe Round include un tappetino in silicone ad alta temperatura e piedini in gomma antiscivolo per maggiore sicurezza e stabilità.
Il tappetino in silicone si appoggia sulla piastra riscaldante per proteggere le superfici dai danni causati dal calore e ridurre il rischio di ustioni. I piedini in gomma offrono una presa sicura e antiscivolo per evitare movimenti durante il servizio.

- Materiale: silicone alimentare resistente al calore (fino a 230°C / 446°F)
- Durezza del materiale: 60 Shore A - Ciò garantisce che il materiale sia sicuro per il contatto con gli alimenti e offre un livello equilibrato di flessibilità e durata.
- Caratteristiche: protezione dalle ustioni, isolamento superficiale, stabilità antiscivolo
- Cura: rimovibile, lavabile in lavastoviglie

Progettato per durare negli ambienti di ristorazione più esigenti.

## Telaio in acciaio inossidabile

L'EcoServe Round utilizza l'acciaio inossidabile 304 nel telaio per la sua superiore resistenza alla corrosione, robustezza e durevolezza. Questo materiale di alta qualità mantiene il suo aspetto anche con un uso frequente, pur essendo facile da pulire e igienico, rendendolo ideale per gli ambienti di ristorazione professionale. Garantisce che l'EcoServe Round rimanga elegante e funzionale nel tempo, in linea con l'impegno di EcoServe per la qualità e la sostenibilità.

## Fermaglio a molla

Ogni EcoServe Round è dotato di una clip a molla, progettata per fissare saldamente l'EcoBurner alla parte inferiore dell'unità. Questo componente semplice ma essenziale mantiene l'EcoBurner saldamente in posizione, consentendogli di alloggiarsi comodamente all'interno della clip e creando una camera di calore tra il bruciatore e la piastra riscaldante. Ciò garantisce un efficiente trasferimento del calore e un funzionamento sicuro, rendendo l'installazione rapida e affidabile per ogni servizio.

## Design minimalista

EcoServe Round è progettato con un approccio minimalista, utilizzando solo i materiali necessari per una funzionalità ottimale. Elimina il superfluo, concentrandosi sull'efficienza senza compromettere le prestazioni. Questo design essenziale non solo riduce gli sprechi, ma offre anche un'estetica moderna e pulita che si rivolge ai ristoratori che apprezzano sia la sostenibilità che lo stile.

## CALDO o FREDDO

L'EcoServe Round in Large può essere utilizzato per il servizio CALDO alimentato da EcoBurner o per il servizio FREDDO utilizzando un pacchetto refrigerante

## Sei finiture, due dimensioni

- Nero verniciato a polvere: Grande #5005 Piccolo #5004
- Bianco verniciato a polvere: Grande #5007 Piccolo #5006
- Acciaio inossidabile spazzolato: Grande #5009 Piccolo #5008
- Acciaio inossidabile lucido: Grande #5015 Piccolo #5016
- PVD ORO: Grande #5014 Piccolo #5013
- PVD rame: Grande #5012C Piccolo #5011C

# Caratteristiche del prodotto

Disponibile in formato rettangolare, quadrato e rotondo

Diverse forme e dimensioni

Teglia per alimenti in acciaio inox

Incluso come standard

Cerniera a chiusura ammortizzata

Classificazione industriale per uso commerciale

Design tradizionale

Vetro temperato

Fino a 4 volte più resistente del vetro standard utilizzato in altri chafer

Telaio in acciaio inossidabile lucidato



x4

Connettori

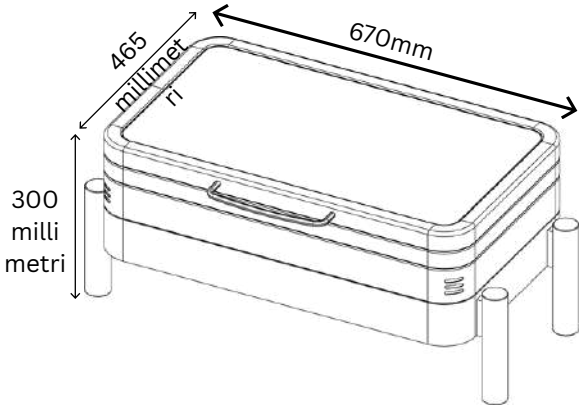
Per rendere gli scaldavivande impilabili per lo stoccaggio

Piastra riscaldante in alluminio

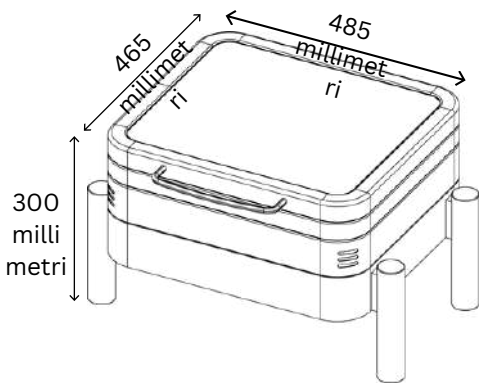
Piedini in gomma

Design concavo per garantire stabilità antiscivolo.

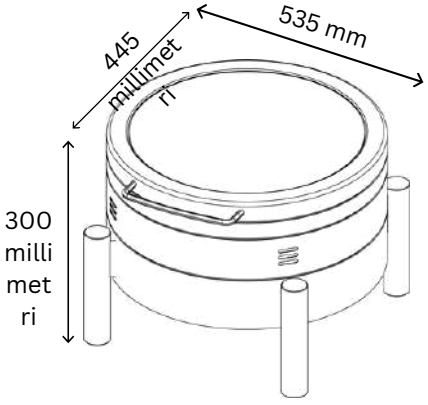
## GN 1/1 Rettangolo




## GN 2/3 quadrato




## Girare



## Design tradizionale

Progettata in stile tradizionale, la gamma EcoServe Classic soddisfa la richiesta globale di un buffet dal look intramontabile. Offre l'eleganza di una presentazione classica con l'efficienza e l'innovazione della tecnologia EcoServe WATERLESS, perfetta per i locali che danno importanza sia allo stile che alle prestazioni.

## Bicchiere

Il vetro utilizzato è conforme alla norma europea EN12150 per i vetri di sicurezza temprati termicamente, garantendo elevata resistenza, sicurezza e durata.

- Maggiore resistenza: il vetro temperato è fino a quattro volte più resistente del vetro standard, il che lo rende ideale per applicazioni che richiedono durevolezza e resistenza agli urti.
- Sicurezza in caso di rottura: in caso di rottura, il vetro temperato si frantuma in piccoli pezzi smussati anziché in schegge taglienti, riducendo il rischio di lesioni.
- Resistenza al calore: può sopportare temperature elevate e sbalzi di temperatura improvvisi, il che lo rende adatto ad ambienti con condizioni di calore variabili.
- Resistenza agli urti: il vetro temperato offre una maggiore resistenza agli urti e agli sbalzi di temperatura, garantendo longevità e affidabilità.
- I bordi non sono esposti, sono protetti da profili.

## Disponibile in formato rettangolare, quadrato e rotondo

La gamma EcoServe Classic è disponibile in tre formati tradizionali per adattarsi a diverse configurazioni di buffet: rettangolare GN 1/1 (7,6 litri), quadrato GN 2/3 (5,7 litri) e rotondo (5,7 litri). Ogni formato mantiene l'estetica classica, offrendo al contempo flessibilità nella presentazione e prestazioni costanti per diverse esigenze di servizio.

## Cerniera a chiusura ammortizzata

Progettata per i nostri scaldavivande commerciali senza acqua, questa cerniera a chiusura ammortizzata garantisce una chiusura fluida e controllata del coperchio, riducendo il rumore e prevenendo danni da impatto. Realizzata in acciaio inossidabile resistente alla corrosione e componenti polimerici resistenti al calore, garantisce prestazioni affidabili anche in ambienti ad alte temperature.

- Materiale: alluminio, acciaio inossidabile 303, ottone CZ-121 e poliossimetilene (POM)
- Ciclo di vita: testato per 10.000 cicli di apertura/chiusura

Design che non richiede manutenzione con sistema di smorzamento sigillato per una lunga durata.

## Teglia per alimenti in acciaio inossidabile

Ogni EcoServe Classic è dotato di una teglia in acciaio inox di alta qualità, progettata appositamente per adattarsi alla forma e alle dimensioni specifiche dell'unità: rettangolare, quadrata o rotonda. Questo garantisce una distribuzione ottimale del calore, una perfetta aderenza e una presentazione impeccabile del buffet, in linea con il design tradizionale.
Capacità GN 1/1 - Rettangolo:
Capacità GN 2/3 - Quadrato:
Capacità rotonda:

## Piastra riscaldante in alluminio

Le piastre riscaldanti in alluminio vengono utilizzate come conduttori di calore al posto dei tradizionali bagni d'acqua. Questo offre il vantaggio del calore diretto, evitando i problemi legati al riscaldamento e alla manipolazione dell'acqua.

## Connettori

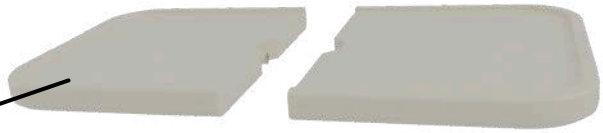
Ogni EcoServe Classic include quattro connettori in plastica che si inseriscono nella parte superiore delle gambe, consentendo di impilare le unità in modo sicuro per una conservazione comoda e salvaspazio.

## Piedini in gomma

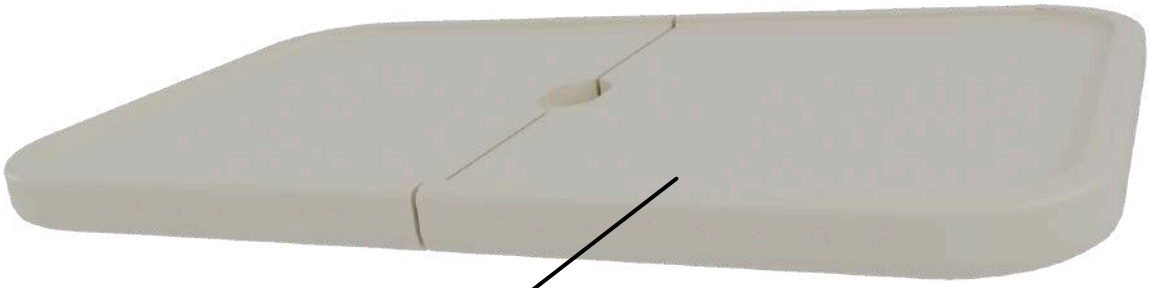
Ogni unità EcoServe Classic è dotata di piedini in gomma antiscivolo per maggiore sicurezza e stabilità. Il design concavo si adatta alla gamba dell'unità e offre una presa sicura e antiscivolo per evitare movimenti durante il servizio.

# Caratteristiche del prodotto

## GN 1/1 in due pezzi

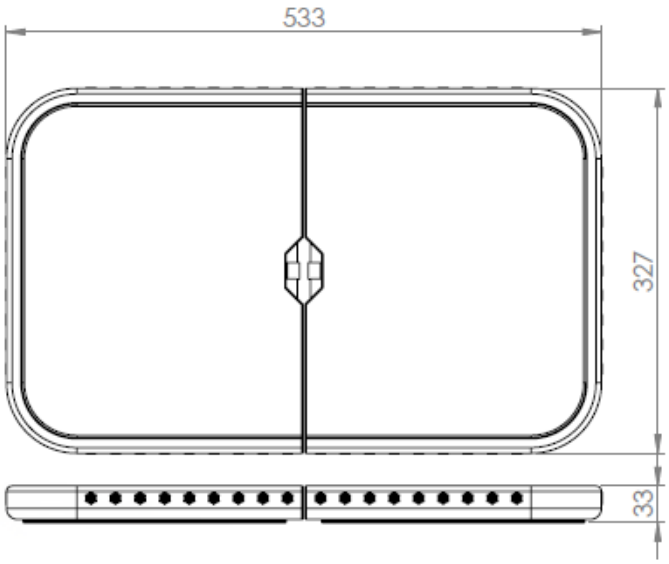


Vengono semplicemente posizionati uno accanto all'altro.



## Adatto a EcoServe GN 1/1 e Ecohold

Si posiziona sull'EcoServe GN o è inserito in posizione nell'EcoHold

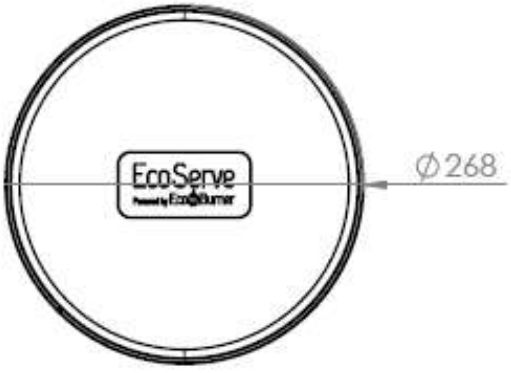



## Materiale a cambiamento di fase

Gli impacchi freddi a cambiamento di fase utilizzano una sostanza che assorbe il calore mentre si scioglie, mantenendo una temperatura stabile e fresca per un periodo prolungato.

## Grande tondo

La vaschetta riscaldante viene rimossa e il grande pacco refrigerante è progettato per adattarsi e agganciarsi saldamente al grande EcoServe rotondo.



## GN 1/1 in due pezzi

Il contenitore refrigerante GN 1/1 si adatta alle dimensioni standard GN 1/1, ma è composto da due parti che possono essere semplicemente posizionate una accanto all'altra per creare un contenitore refrigerante di dimensioni GN 1/1 complete.

## Adatto a EcoServe GN 1/1 e EcoHold

Il contenitore refrigerante Ecoserve GN 1/1 può essere utilizzato sulla base EcoServe Rectangle GN 1/1 semplicemente posizionandolo direttamente sulla piastra riscaldante completamente raffreddata. Oppure può essere inserito nelle guide del carrello per banchetti EcoHold.

## Materiale a cambiamento di fase

Il materiale a cambiamento di fase (PCM) utilizzato nei nostri contenitori refrigeranti per buffet è appositamente progettato per mantenere temperature sicure e refrigerate per lunghi periodi, senza bisogno di elettricità o ghiaccio. Non è acqua normale. Progettato per congelare durante la notte, il PCM assorbe e immagazzina energia termica solidificandosi, per poi rilasciarla gradualmente sciogliendosi durante il servizio. Questo garantisce il mantenimento di una temperatura costante e sicura per gli alimenti durante tutto l'orario del buffet, mantenendo i piatti freddi freschi e appetitosi. Il materiale è atossico e ottimizzato per le prestazioni tipiche degli ambienti di ristorazione, il che lo rende una soluzione affidabile ed efficiente per la presentazione di cibi refrigerati.

## Istruzioni:

Entrambe le versioni del Cool Pack devono essere congelate completamente prima dell'uso. Si consiglia di conservare i cool pack in modo permanente nel congelatore commerciale (non in un congelatore domestico) come buona norma, in modo che siano congelati completamente quando necessario.

Gli EcoServe Cool Pack sono progettati per mantenere la temperatura degli alimenti già refrigerati anziché raffreddarli attivamente. A differenza della refrigerazione, non abbassano la temperatura delle pietanze, ma aiutano a preservarne la temperatura durante il servizio. Per prestazioni ottimali, si consiglia di raffreddare adeguatamente tutti gli alimenti prima dell'uso.

## Tempo di relax

La durata del raffreddamento con le confezioni refrigeranti EcoServe dipende da diversi fattori, tra cui la temperatura ambiente e la temperatura iniziale del cibo inserito nell'EcoHold o nell'EcoServe. Una volta scongelate, le confezioni possono essere facilmente sostituite con confezioni congelate per prolungare il tempo di raffreddamento.

- EcoHold: in genere garantisce fino a 5 ore di raffreddamento.
- EcoServe: in genere fornisce fino a 3 ore di raffreddamento.

# Caratteristiche del prodotto

## Piatti in porcellana GN 1/1

| Prodotto | Piatto in porcellana profondo 6,5 cm GN 1/1 - Bianco | Piatto in porcellana diviso GN 1/1 | Piatto in porcellana basso da 2 cm GN 1/1 | Piatto in porcellana profondo 6,5 cm GN 1/1 - Neofusion nero perla |
|---|---|---|---|---|
| Codice prodotto | 5400 | 5401 | 5209 | 5402 |
| Unità di misura | 530X 325 X 65(mm) / 21" X 13" X 2,6" | 530X 325 X 65(mm) / 21" X 13,2" X 2,6" | 530X 325 X 20(mm) / 21" X 13" X 1" | 530X 325 X 65(mm) / 21" X 13" X 2,6" |
| Peso unitario | 3,8 kg / 8,4 libbre | 4,25 kg / 9,35 libbre | 3,1 kg / 6,8 libbre | 3,8 kg / 8,4 libbre |
| Capacità | 7,3 l / 7,7 qt | 4,3L/1,75L 4,6QT/1,9QT | 2,2L / 2,3QT | 7,3 l / 7,7 qt |

## Qualità di livello commerciale

Progettati per ambienti esigenti, questi piatti in porcellana offrono una durata eccezionale, un'elevata ritenzione del calore e una resistenza alle scheggiature, perfetti per hotel, servizi di catering e ristoranti molto frequentati.

## Eccellenza nella produzione RAK

Prodotto esclusivamente da RAK Porcelain secondo le specifiche di EcoBurner, riconosciuto a livello mondiale come leader nel settore delle stoviglie per l'ospitalità ad alte prestazioni.

## Compatibile con EcoServe e EcoHold

Completamente compatibile con i sistemi EcoServe ed EcoHold, garantisce una perfetta integrazione nelle moderne strutture di ristorazione e buffet.

## Finitura antigraffio

Progettato con una tecnologia di vetratura avanzata per una resistenza superiore ai graffi, mantenendo un aspetto impeccabile anche in caso di uso intenso e frequente.

## Presentazione coerente

Il design elegante e neutro garantisce che il cibo rimanga il punto focale, garantendo al contempo una presentazione coerente e professionale in tutti gli ambienti di servizio.

## Neofusion Nero Perla

Ispirata alle texture dei minerali grezzi, la finitura Pearl Black Neofusion offre una superficie nera perlata e profonda che crea un magnifico contrasto con i colori vivaci della cucina. La resistenza della porcellana e l'aspetto ceramico creano una presentazione audace e raffinata per la ristorazione moderna.

# Caratteristiche del prodotto

## Piatti in porcellana EcoServe Classic

| Prodotto | Quadrato GN 2/3 Nero Perla Neofusion | Quadrato GN 2/3 Bianco | Neofusion nero perla tonda | Bianco rotondo |
|---|---|---|---|---|
| Codice prodotto | 5406 | 5404 | 5407 | 5405 |
| Unità di misura | 355X 330 X 65(mm) / 14" X 13" X 2,6" | 355X 330 X 65(mm) / 14" X 13" X 2,6" | 390 diametro X 65 (mm) / 15,4" diametro X 2,6" | 390 diametro X 65 (mm) / 15,4" diametro X 2,6" |
| Peso unitario | 3,4 kg / 7,5 libbre | 3,4 kg / 7,5 libbre | 2,1 kg / 4,6 libbre | 2,1 kg / 4,6 libbre |
| Capacità | 4,78 l/5,1 qt | 4,78 l/5,1 qt | 4,33 l / 4,6 qt | 4,33 l / 4,6 qt |

### Qualità di livello commerciale

Progettati per ambienti esigenti, questi piatti in porcellana offrono una durata eccezionale, un'elevata ritenzione del calore e una resistenza alle scheggiature, perfetti per hotel, servizi di catering e ristoranti molto frequentati.

### Eccellenza nella produzione RAK

Prodotto esclusivamente da RAK Porcelain secondo le specifiche di EcoBurner, riconosciuto a livello mondiale come leader nel settore delle stoviglie per l'ospitalità ad alte prestazioni.

### Compatibile con EcoServe e EcoHold

Completamente compatibile con i sistemi EcoServe ed EcoHold, garantisce una perfetta integrazione nelle moderne strutture di ristorazione e buffet.

### Finitura antigraffio

Progettato con una tecnologia di vetratura avanzata per una resistenza superiore ai graffi, mantenendo un aspetto impeccabile anche in caso di uso intenso e frequente.

### Presentazione coerente

Il design elegante e neutro garantisce che il cibo rimanga il punto focale, garantendo al contempo una presentazione coerente e professionale in tutti gli ambienti di servizio.

### Neofusion Nero Perla

Ispirata alle texture dei minerali grezzi, la finitura Pearl Black Neofusion offre una superficie nera perlata e profonda che crea un magnifico contrasto con i colori vivaci della cucina. La resistenza della porcellana e l'aspetto ceramico creano una presentazione audace e raffinata per la ristorazione moderna.

# Caratteristiche del prodotto

| Prodotto | Contenitore GN 1/1 in alluminio - Nero lunare | Piatto rotondo grande in alluminio - Nero lunare | Piatto rotondo in alluminio piccolo - Nero lunare | Piatto rotondo grande in alluminio - Grigio Artico | Piatto rotondo piccolo in alluminio - Grigio Artico |
|---|---|---|---|---|---|
| Codice prodotto | 5336 | 5218 | 5219 | 5210 | 5211 |
| Unità di misura | 530 X 325 X 65 (mm) / 21" X 13" X 2,6" | Diametro 344 mm x 70 mm / Diametro 13,5" x 2,8" | Diametro 293 mm x 80 mm / 11,5" x 3,1" | Diametro 344 mm x 70 mm / Diametro 13,5" x 2,8" | Diametro 293 mm x 80 mm / 11,5" x 3,1" |
| Peso unitario | 2 kg / 4,4 libbre | 2,3 kg / 5 libbre | 2 kg / 4,4 libbre | 2,3 kg / 5 libbre | 2 kg / 4,4 libbre |
| Capacità | 8,9 l / 9,4 qt | 5,4 l / 5,7 qt | 4,5 l / 4,8 qt | 5,4 l / 5,7 qt | 4,5 l / 4,8 qt |

## Uso commerciale

A completamento delle gamme EcoServe Classic e GN 1/1 di contenitori WATERLESS, questi contenitori in alluminio sono progettati per essere utilizzati come contenitori/vassoi da portata per mantenere il cibo caldo utilizzando l'EcoBurner o freddo utilizzando l'EcoServe Cool Pack. Sono la scelta ideale per i locali che cercano un'alternativa più robusta ai contenitori in porcellana. Progettati per uso professionale, presentano un rivestimento antiaderente di alta qualità rinforzato con particelle di titanio.

## Senza PFOA e conforme agli standard UE e FDA

Sono privi di PFOA (acido perfluoroottanoico), una sostanza chimica nociva e persistente, spesso presente nei rivestimenti antiaderenti.
Realizzati nel rispetto degli standard UE e FDA, questi piatti rispettano rigorose normative in materia di sicurezza e ambiente, garantendoti la massima tranquillità ad ogni utilizzo.

Piatti rettangolari in alluminio

Piatti rotondi in alluminio

## Istruzioni per la cura

Tutti i nostri piatti in alluminio sono pensati per la presentazione al pubblico e non sono progettati per essere maneggiati in modo brusco o per un uso intensivo. È importante che tutti i locali che acquistano questi piatti siano a conoscenza delle istruzioni per la cura.
Ogni piatto è corredato da una guida alla cura stampata, come quella illustrata di seguito, applicata con un piccolo punto di colla. Seguire queste istruzioni è fondamentale per preservare le condizioni del prodotto; la mancata osservanza di queste istruzioni invaliderà la garanzia.

# Caratteristiche del prodotto

| Prodotto | Pinze in acciaio inossidabile rivestite in silicone - Confezione da 5 | Mestolo in acciaio inossidabile rivestito in silicone - Confezione da 5 | Mestolo in acciaio inossidabile rivestito in silicone - Confezione da 5 |
|---|---|---|---|
| Codice prodotto | 5408 | 5409 | 5410 |
| Unità di misura | 40 X 115 X 270 (mm) / 1,7" X 4,5" X 10,6" | 60 X 100 X 335 (mm) / 2,4" X 4" X 13,2" | 90 X 85 X 300 (mm) / 3,6" X 3,4" X 11,8" |
| Peso unitario | 0,115 kg / 0,25 libbre | 0,12 kg / 0,26 libbre | 0,125 kg / 0,28 libbre |

La nostra gamma di utensili premium, che comprende una spatola con punta in silicone, una pinza con blocco e un mestolo, è specificamente progettata per un utilizzo sicuro ed efficiente con le nostre padelle in alluminio. Ogni utensile è realizzato con un corpo interamente in acciaio inossidabile per garantire resistenza e durata, e rifinito con silicone antiaderente resistente al calore che previene i graffi. Dotato di ganci per appenderlo facilmente, materiali lavabili in lavastoviglie e un design elegante e moderno, questo set è ideale per le cucine professionali e si abbina perfettamente alle nostre pentole in alluminio.

## Uso protettivo

Questi utensili con punta in silicone sono venduti specificamente per l'uso con la nostra gamma di piatti in alluminio per proteggerne il rivestimento durante l'uso. Si consiglia, se necessario, di utilizzare solo utensili in silicone con questi piatti, poiché eventuali graffi possono danneggiare il rivestimento. Anche utensili in legno o plastica possono essere utilizzati in sicurezza con la nostra gamma di piatti in alluminio.

I graffi possono danneggiare il rivestimento e invalidare la garanzia.

## Formato del pacchetto

Ogni tipo di utensile viene venduto confezionato in scatole da cinque.

# Caratteristiche del prodotto

Coperchi in vetro rotondi

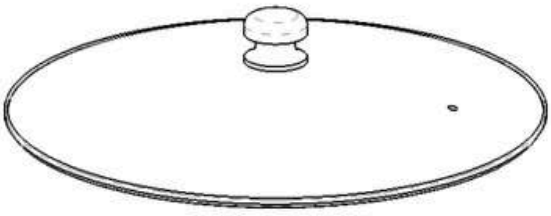
Porta-coperchi-cucchiai

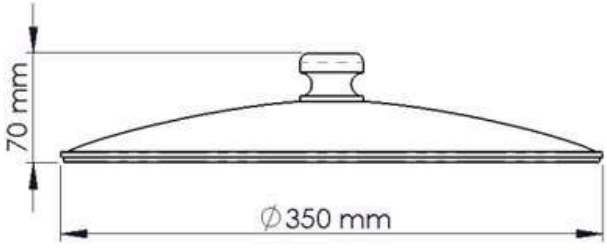
| Prodotto | Coperchio in vetro x 1 - Grande | Coperchio in vetro x 10 - Grande | Coperchio in vetro x 1 - Piccolo | Coperchio in vetro x 10 - Piccolo | Portacoperchi/cucchiai |
|---|---|---|---|---|---|
| Codice prodotto | 5302 | 5304 | 5301 | 5303 | 5300 |
| Unità di misura | 350 diametro X 70 (mm) / 13,8 "X 2,8" | 350 diametro X 70 (mm) / 13,8 "X 2,8" | 295 diametro X 70 (mm) / 11,6 "X 2,8" | 295 diametro X 70 (mm) / 11,6 "X 2,8" | 190 X 160 x 210 (mm) / 7,5" X 6,3" X 8,3" |
| Peso unitario | 1,4 kg / 3 libbre | 1,4 kg / 3 libbre | 1 kg / 2,3 libbre | 1 kg / 2,3 libbre | 0,3 kg / 0,7 libbre |

## Formato del pacchetto

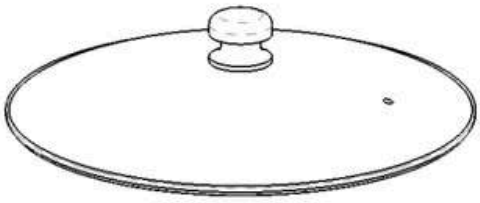
I coperchi rotondi in vetro possono essere acquistati singolarmente con il manico attaccato oppure in confezioni da 10 con il manico incluso ma non attaccato.

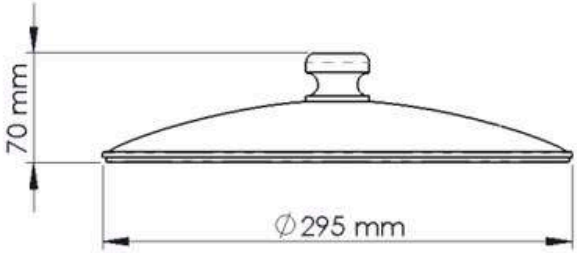
Coperchio grande






Piccolo coperchio





# Caratteristiche del prodotto

| Prodotto | Piatto quadrato | Coperchio quadrato | Piatto rettangolare piccolo | Piccolo coperchio rettangolare | Piatto rettangolare grande | Coperchio rettangolare grande |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Codice prodotto | 5326 | 5329 | 5324 | 5327 | 5325 | 5328 |
| Unità di misura | 115 X 115 X 45 (mm) / 4,5" X 4,5" X 1,8" | 125 x 125 x 35 mm / 4,9" X 4,9" X 1,4" | 120 X 87 X 42 mm / 4,7" X 3,4" X 1,7" | 130 X 100 X 35 mm / 5,1" X 3,9" X 1,4" | 165 X 117 X 25 mm / 6,5" 4,6" X 1" | 175 X 130 X 55 mm / 6,9" X 5,1" X 2,2" |
| Peso unitario | 266 g/9,4 once | 81 g / 2,9 once | 233 g / 8,2 once | 64 g / 2,3 once | 337 g / 11,9 once | 98,5 g / 3,5 once |
| Unità adatte a ogni GN 1/1 | 8 | 8 | 12 | 12 | 6 | 6 |

Progettati per completare perfettamente il sistema EcoServe GN, questi piatti monodose per buffet offrono una soluzione elegante, igienica e pratica per servire porzioni individuali di cibo. Ideali per buffet di alta qualità e per le moderne attività di ristorazione, la gamma comprende tre forme versatili adatte a un'ampia varietà di cucine e tipologie di pietanze.

## Caratteristiche principali

- Piatti in porcellana di alta qualità: realizzati in porcellana resistente e di alta qualità, ogni piatto offre una presentazione pulita e professionale, resistendo al normale utilizzo in ambienti di ristorazione.
- Tre forme versatili
  - **Quadrato: perfetto per piccole porzioni come dessert,**
  - **tapas o insalate.**
  - **Rettangolo piccolo: ideale per contorni, antipasti o presentazioni in stile sushi.**
  - **Rettangolo grande: adatto per piatti principali individuali.**
- Coperchi igienici trasparenti: ogni piatto è dotato di un coperchio in plastica blu trasparente per preservare la freschezza del cibo e preservarne l'aspetto gradevole. Il design aderente aiuta a proteggere dalle contaminazioni, consentendo comunque agli ospiti di vedere facilmente il contenuto.
- Riutilizzabile e facile da pulire.
- Impilabili e ad asciugatura rapida: questi piatti sono facili da maneggiare, possono essere impilati in alto e si asciugano rapidamente.

# Caratteristiche del prodotto

## Telaio in acciaio inossidabile

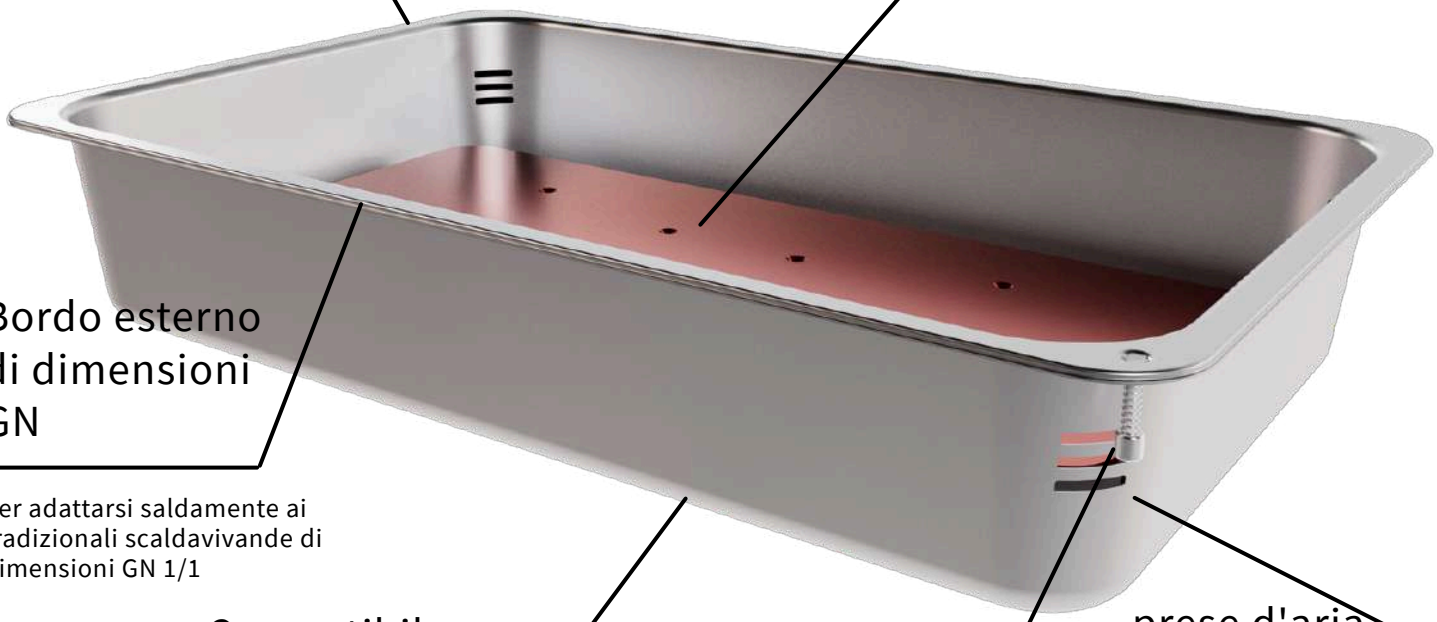
Adatto per uso commerciale

## Elimina la necessità di acqua

Converte gli scaldavivande tradizionali esistenti in unità SENZA ACQUA

## Piastra riscaldante in alluminio

conduttore di calore



## Bordo esterno di dimensioni GN

Per adattarsi saldamente ai tradizionali scaldavivande di dimensioni GN 1/1

## Compatibile con

Coperchi a rullo o sollevabili

## Funzione FingerLift Corner

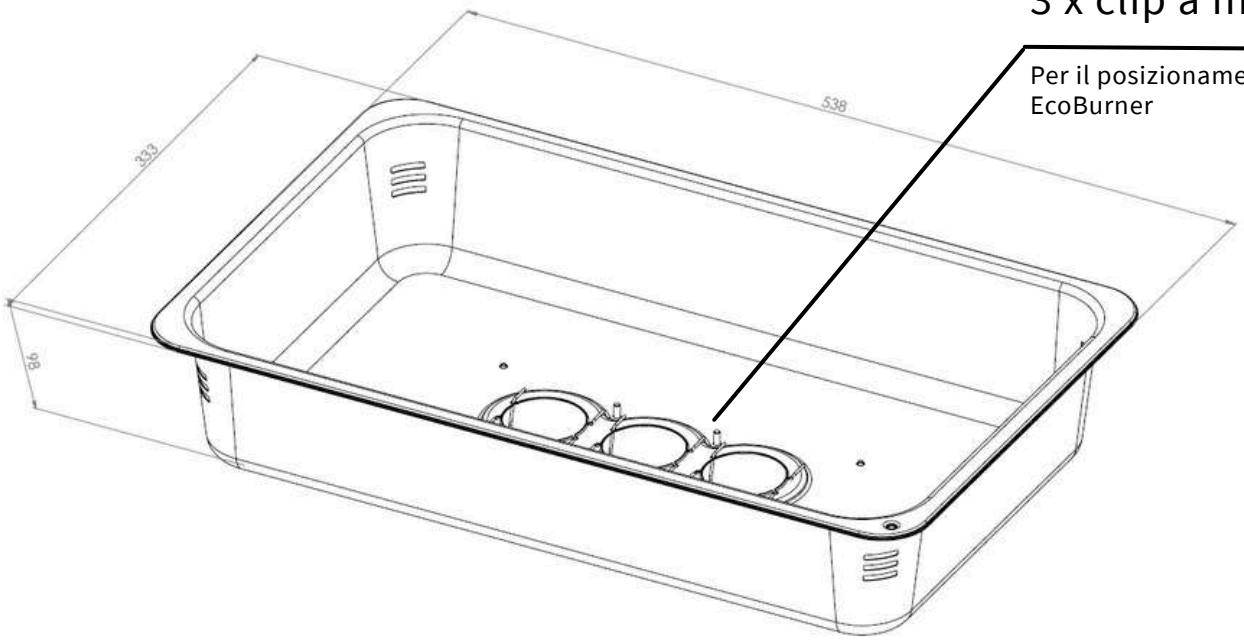
Rimozione senza sforzo della teglia per alimenti

## prese d'aria

Per un controllo costante del calore

## 3 x clip a molla

Per il posizionamento di EcoBurner



## Elimina la necessità di acqua

EcoPan consente di convertire le tradizionali unità di riscaldamento ad acqua esistenti in unità SENZA ACQUA. È sufficiente sostituire la vaschetta dell'acqua del tuo attuale scaldavivande con EcoPan. Se utilizzato con un EcoBurner, questo crea uno scaldavivande completamente senza acqua, senza bisogno di acqua.

## Compatibile con

EcoPan è compatibile con scaldavivande con coperchio a rullo o a sollevamento solo se dotati di vaschette per l'acqua rimovibili. Non è adatto a scaldavivande con vaschette per l'acqua fisse o coperchi incernierati. EcoPan non è compatibile con teglie per alimenti profonde e può essere utilizzato solo con teglie per alimenti fino a una profondità massima di 65 cm.

## Piastra riscaldante in alluminio

Le piastre riscaldanti in alluminio vengono utilizzate come conduttori di calore al posto dei tradizionali bagni d'acqua. Questo offre il vantaggio del calore diretto, evitando i problemi legati al riscaldamento e alla manipolazione dell'acqua.

## Prese d'aria

EcoPan è progettato con prese d'aria integrate che consentono al calore in eccesso di fuoriuscire, contribuendo a mantenere una temperatura costante e ottimale per tutta la durata del servizio. Questa progettazione precisa previene il surriscaldamento, preserva la qualità del cibo e garantisce che i piatti si conservino al meglio per periodi più lunghi, il che lo rende ideale per il catering professionale e i buffet.

## Funzione FingerLift Corner

EcoPan è dotato del sistema FingerLift Corner, un meccanismo a molla dal design intelligente, posizionato su uno degli angoli dell'EcoPan. Quando attivato, questo meccanismo crea un piccolo spazio tra la teglia e l'EcoPan, consentendo un facile accesso con le dita. Con FingerLift, sollevare e rimuovere la teglia è rapido, sicuro e comodo: non sarà più necessario faticare per afferrare i bordi.

## Telaio in acciaio inossidabile

L'EcoPan utilizza l'acciaio inossidabile 304 per la sua struttura, caratterizzata da un'eccellente resistenza alla corrosione, robustezza e lunga durata. Questo materiale di alta qualità mantiene il suo aspetto anche con un uso frequente, ed è facile da pulire e igienico, rendendolo ideale per gli ambienti di ristorazione professionale. Garantisce che l'EcoPan rimanga elegante e funzionale nel tempo, in linea con il nostro impegno per la qualità e la sostenibilità.

## Bordo esterno di dimensioni GN 1/1

Il bordo esterno dell'EcoPan è progettato con precisione per le dimensioni GN 1/1, consentendogli di adattarsi saldamente ai tradizionali chafing dish GN 1/1 anziché alle bacinelle per l'acqua. Questo consente agli utenti di continuare a utilizzare le proprie attrezzature, sostituendo solo la bacinella per l'acqua con l'EcoPan. Il bordo consente un certo margine di manovra, in modo che si adatti alla maggior parte degli chafing dish.

## Clip a molla per il posizionamento dell'EcoBurner

La parte inferiore dell'EcoPan è dotata di tre clip a molla progettate per tenere saldamente in posizione gli EcoBurners. Questa configurazione consente opzioni di riscaldamento flessibili:

- Per le configurazioni che utilizzano un solo EcoBurner, questo deve essere posizionato nella clip a molla centrale, garantendo una distribuzione uniforme del calore.
- Per le configurazioni che richiedono due EcoBurner, questi devono essere posizionati nelle due clip a molla esterne, garantendo un riscaldamento bilanciato lungo tutto lo chafer.

La spaziatura delle clip a molla è intenzionale: non è possibile posizionare due EcoBurner uno accanto all'altro in clip adiacenti, impedendo un'installazione errata e garantendo un funzionamento sicuro ed efficace.

# Caratteristiche del prodotto

L'accendino ad arco USB EcoBurner è un accessorio elegante ed ecologico, disponibile su ordinazione, specificamente progettato per l'uso con EcoBurner. Questo moderno accendino utilizza la tecnologia ad arco elettrico, eliminando la necessità di carburante o liquidi infiammabili. È ideale per un'illuminazione sicura, efficiente e sostenibile negli ambienti di ristorazione professionale.
Caratteristiche principali

- Batteria ricaricabile
- Alimentato da una batteria agli ioni di litio integrata, questo accendino può essere facilmente ricaricato tramite il cavo USB-C incluso.
- Accensione ad arco elettrico
- Invece della fiamma tradizionale, l'accendino produce un arco elettrico antivento. Ciò garantisce un'accensione affidabile in tutti gli ambienti, compresi quelli esterni e in zone soggette a correnti d'aria.
- Blocco di sicurezza e pulsante di attivazione
- Include un meccanismo di blocco di sicurezza per impedire l'attivazione accidentale. Per azionare, far scorrere l'interruttore di sicurezza e premere il pulsante di accensione per produrre l'arco.
- Design elegante e durevole
- Realizzato con un corpo in acciaio inossidabile e un'impugnatura con finitura opaca, l'accendino EcoBurner è progettato per un uso frequente in ambienti di ristorazione o di ospitalità molto frequentati.
- Sostituisce gli accendini a gas e i fiammiferi usa e getta, riducendo gli sprechi e promuovendo la sostenibilità nelle cucine professionali.

Specifiche

- Porta di ricarica: USB-C
- Tempo di ricarica: circa 1-2 ore
- Durata della batteria: fino a 100 accensioni per carica completa
- Dimensioni: design sottile e leggero per una facile conservazione
- Compatibilità: progettato specificamente per l'uso con le unità EcoBurner

Note di sicurezza

- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non esporre all'acqua né utilizzare con le mani bagnate.
- Utilizzare solo il cavo USB-C in dotazione o un equivalente compatibile.
- Evitare di toccare la punta dell'arco subito dopo l'uso: potrebbe essere calda.

# Supporto online da EcoBurner

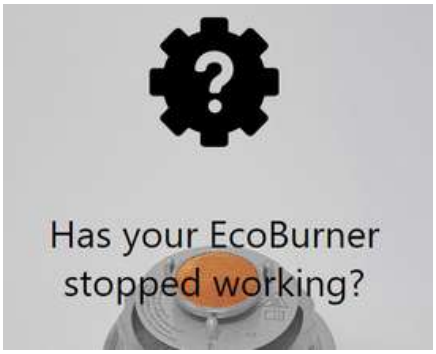
Considerato il frequente turnover del personale nel settore alberghiero, offriamo formazione e supporto continui agli utenti di EcoBurner. Risorse online complete garantiscono un utilizzo sicuro e continuativo. Per qualsiasi problema, segui la nostra semplice procedura in 3 fasi per risolverlo rapidamente.

## Fase 1

Guarda il video di istruzioni
(2:24 min)

## Fase 2

Se il tuo EcoBurner non funziona, consulta la sezione RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.




## Fase 3

Rivolgiti a un esperto EcoBurner per ulteriore supporto e formazione.

EcoBurner
REIMAGINING BUFFETS

# Contattaci

info@ecoburner.com
www.ecoburner.com

**Irlanda: +353 (0)51 353 806 Stati Uniti: 1-718-240-9595**

Unità 5 Airside, Gulfstream Avenue,
Airport Business Park, Killowen, Co.
Waterford, X91 RF20, Irlanda