EcoBurner
REIMAGINING BUFFETS

Manual del producto

Contenido **Página**

Información de garantía 3
Beneficios de EcoBurner 4
EcoBurner 5
Combustible EcoBurner 8
Estación de llenado 11
EcoBoost Max y Mini 12
Estante de almacenamiento 13
EZFill 14
Carro de almacenamiento 15
Beneficios de EcoHold 16
EcoHold 32 17
Kit de expansión EcoHold 22
Beneficios de EcoServe 23
EcoServe - Rectángulo 24
EcoServe - Redondo 27
EcoServe Classic 30
Accesorios EcoServe
- Paquetes fríos 33
- Platos de porcelana - GN 1/1 35
- Platos de porcelana - EcoServe Classic 36
- Platos de aluminio 37
- Instrucciones de cuidado de aluminio 38
- Utensilios de silicona 39
- Tapas de vidrio 40
- Platos individuales 41
EcoPan 42
Encendedor USB EcoBurner 45
Soportes EcoBurner 46

Lista completa de productos

Garantía del usuario:

EcoBurner garantiza que nuestros productos EcoBurner, EcoServe, EcoHold, EcoPan y sus accesorios estarán libres de defectos de materiales y mano de obra durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que se utilicen y cuiden de forma normal y conforme a lo previsto, de acuerdo con las instrucciones y la documentación escritas. Los recipientes de porcelana y otros productos frágiles quedan específicamente excluidos de esta garantía y solo se reemplazarán si se detectan defectos en el momento de la entrega.

EcoBurner garantiza que cada recarga de combustible de la unidad EcoBurner, cuando se utiliza de acuerdo con sus instrucciones, funcionará de acuerdo con su documentación escrita.

EcoBurner no tiene obligación bajo esta garantía de reparar o reemplazar productos no conformes cuando dicha falta de conformidad resulte de (i) desgaste normal, (ii) uso o reparación inadecuados o no autorizados, (iii) falla o negligencia del cliente, (iv) desastre natural o provocado por el hombre, o (v) causas externas a los productos que incluyen, entre otras, exposición a la humedad, temperaturas extremas u otras condiciones del sitio del cliente.

Si el producto no cumple con la garantía mencionada anteriormente durante el primer año posterior a su compra, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor local de EcoBurner o directamente con EcoBurner (info@ecoburner.com) con todos los detalles o una copia de la factura original del distribuidor, junto con una descripción del fallo y el número de serie de EcoBurner, si corresponde. Nuestro equipo de atención al cliente le ayudará a identificar y corregir cualquier fallo o, en caso de no tener éxito, le solicitará la devolución del producto a su distribuidor local o a EcoBurner, Unidad 5 Airside, Gulfstream Ave., Airport Business Park, Killowen, Condado de Waterford X91 RF20, Irlanda.

Una vez recibido e inspeccionado, EcoBurner le informará de nuestros hallazgos y, si determina que un producto no cumple con las normas, lo reparará o reemplazará, a exclusivo criterio de EcoBurner. Estos son sus únicos recursos en caso de incumplimiento de la garantía limitada.

Si una propiedad compra combustible de un distribuidor fuera de su país, en caso de un reclamo de garantía, el cliente deberá devolver el EcoBurner a Irlanda o al distribuidor proveedor original para su inspección y/o reemplazo de garantía.
Es posible que tenga derechos adicionales como consumidor según la legislación local, que este acuerdo no puede modificar. En la medida en que lo permita la ley, EcoBurner no ofrece ninguna otra garantía expresa, incluyendo garantías de que el producto sea resistente a fallos o esté diseñado para usarse en entornos peligrosos que requieran un funcionamiento a prueba de fallos o ininterrumpido.

Beneficios del producto

Más seguro

- OTV (válvula de sobretemperatura): se apaga si se sobrecalienta
- Se apaga si se vuelca o se vuelca
- Frío al tacto
- No se permiten ollas abiertas con combustibles calientes cerca de los alimentos

Limpiador

- Una combustión limpia significa que no quedan residuos de humo negro en los utensilios de cocina.
- La ausencia de humos tóxicos contribuye a un ambiente más limpio en el buffet.
- Sin derrames de combustible

Verder

- 75% menos de carbono
- Recargable, por lo que no se desperdicia combustible.
- Elimina los botes de gel desechables, lo que evita el vertido innecesario. Cada lata de combustible EcoBurner equivale a 18 botes de gel.
- Los bidones de combustible vacíos son reciclables
- Reducción de los costos operativos gracias al menor consumo de combustible. Se desperdicia un promedio del 25 % de combustibles en gel y mecha después de cada servicio.

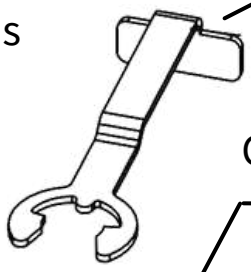
Flexible

- La temperatura del EcoBurner se puede ajustar según las necesidades.
- EcoBurner es resistente al viento, ideal para catering al aire libre. Evita que los locales tengan que usar papel de aluminio para bloquear el viento debajo de los calentadores.

Características del producto

Clip electrónico

Para quitar el cabezal del quemador



Cabezal de quemador reemplazable de 5000 horas

Fuente de calor radiante sin llama

Calor constante

Luces todo el tiempo

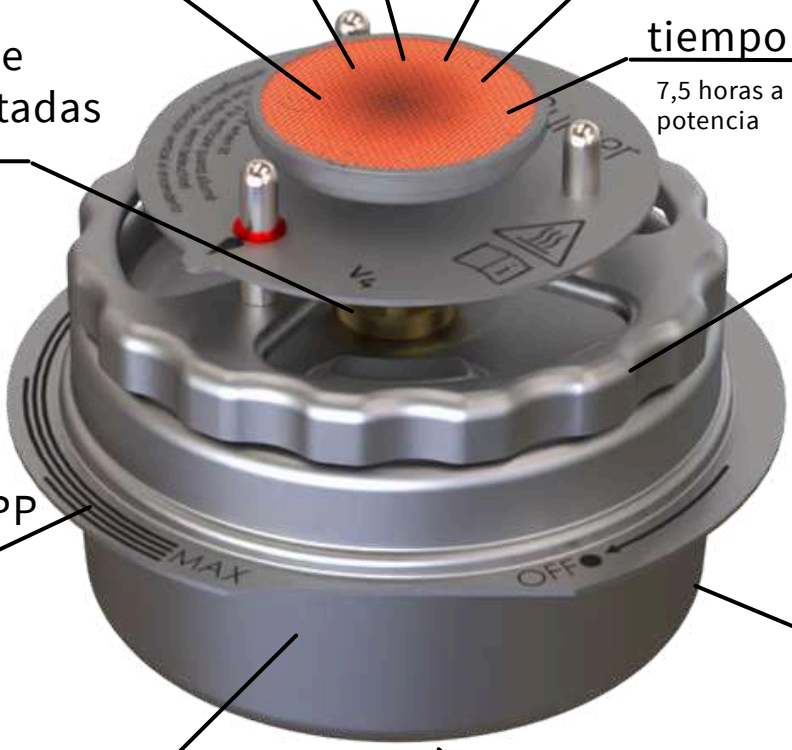
Cara del quemador catalítico

Hasta 7,5 horas de tiempo de combustión

7,5 horas a baja potencia o 5 horas a alta potencia

Características de seguridad patentadas

Se apaga si se sobrecalienta o se vuelca.



Dial de control

Gire en el sentido de las agujas del reloj para activar el flujo de gas. Calor ajustable.

No se requiere EPP

No se requiere equipo de protección personal para manipular EcoBurner

CE - UKCA - ETL - OCEANA

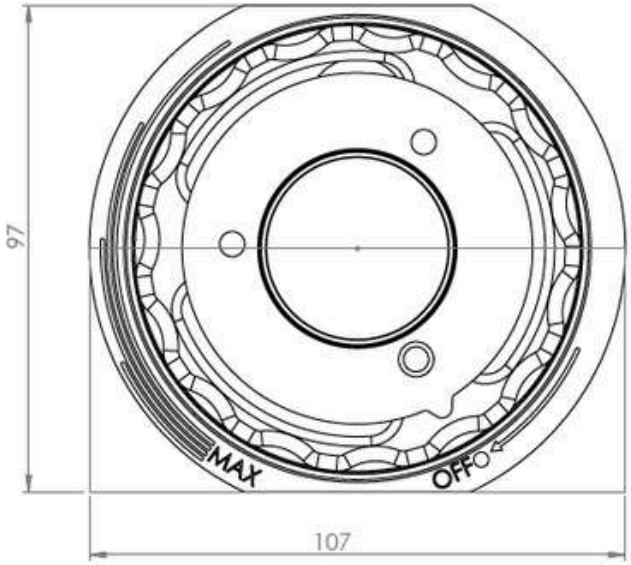
Cumple con las regulaciones de la UE, EE. UU. e internacionales.

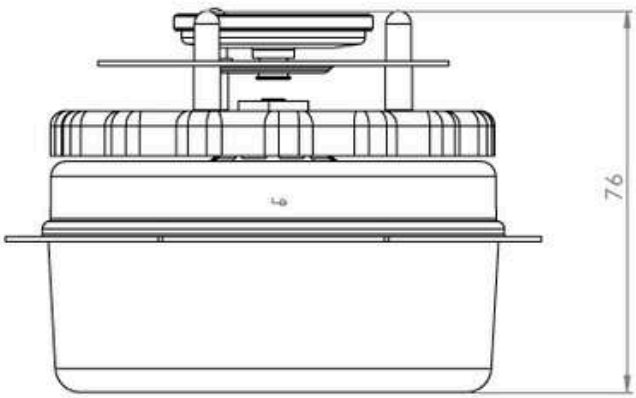
Buque

Siempre frío al tacto

Recargable

Para cero desperdicio de combustible





Quemador catalítico

El EcoBurner tiene una cara de quemador catalítico compuesta de malla de acero de alta temperatura, revestimiento de cerámica y platino.

Principales beneficios:

- Temperaturas de combustión más bajas (y, por lo tanto, un funcionamiento más seguro):
  - Beneficio: A diferencia de las llamas tradicionales que queman combustible a temperaturas muy altas (a menudo más de 1000 °C), la combustión catalítica ocurre a temperaturas significativamente más bajas, 700 – 800 °C en EcoBurner.
  - Ventaja: Esto reduce el riesgo de ignición accidental de los materiales circundantes, haciéndolos más seguros para aplicaciones donde las llamas abiertas son peligrosas.

- Mayor eficiencia energética:
  - Beneficio: Debido a que la combustión ocurre a temperaturas más bajas y es más completa, más energía química del combustible se convierte directamente en calor.
  - Ventaja: Esto se traduce en una mayor eficiencia térmica en comparación con algunos quemadores tradicionales, lo que significa que se obtiene más calor aprovechable con menos combustible. Esto se traduce en ahorro de combustible.

- Emisiones reducidas (combustión más limpia):
  - Beneficio: El catalizador facilita una oxidación más completa del combustible.
  - Ventaja: Esto reduce significativamente la producción de subproductos nocivos como el monóxido de carbono (CO), los óxidos de nitrógeno (NOx) y los hidrocarburos no quemados (HC). Esto hace que el EcoBurner sea más ecológico y seguro para su uso en interiores (con una ventilación adecuada, por supuesto).

Fuente de calor radiante sin llama

El cabezal del quemador está formado por un quemador con convertidor catalítico que lo convierte en una fuente de calor sin llama.

Cabezal de quemador reemplazable de 5000 horas

El cabezal del quemador dura hasta 5000 horas en condiciones normales de uso. Esto equivale a 1666 servicios de 3 horas.

Calor constante

Arde con una temperatura constante. El calor no disminuye como los geles o las mechas. EcoBurner quema de forma constante a 853 BTU (unidad térmica británica), equivalente a 250 vatios.

Luces todo el tiempo

El EcoBurner debe encenderse en un refugio, pero una vez que se enciende y brilla de color naranja, permanecerá encendido.

Hasta 7,5 horas de duración de combustión

- Hasta 7,5 horas de autonomía con bajo consumo: perfecto para eventos prolongados y servicio durante todo el día.
- Hasta 5 horas de autonomía a máxima potencia.
- Por lo general, solo se necesita 1 EcoBurner para uso en interiores y 2 para uso en exteriores.

Dial de control

El calor del EcoBurner se puede controlar girando el dial de control en el sentido de las agujas del reloj para obtener la máxima potencia o en el sentido contrario de las agujas del reloj para reducir el calor.

CE - UKCA - ETL - OCEANA

INTERTEK audita anualmente el EcoBurner de forma independiente para garantizar su conformidad con las normas internacionales de seguridad necesarias. La certificación ETL equivale a la certificación UL.

Recargable

El diseño recargable del EcoBurner garantiza que cada gota de combustible se utilice por completo o se guarde para el siguiente servicio. A diferencia de los geles y mechas desechables, que generan desperdicio, el EcoBurner permite rellenarlo y reutilizarlo, lo que lo convierte en una opción mucho más ecológica. Esto no solo reduce el impacto ambiental, sino que también mejora la rentabilidad al maximizar el consumo de combustible.

Buque

El recipiente EcoBurner está fabricado con acero inoxidable 304 de alta durabilidad, lo que ofrece una excelente resistencia a la corrosión y al desgaste. Su diseño innovador garantiza que el recipiente se mantenga frío al tacto durante su funcionamiento, lo que proporciona mayor seguridad a los usuarios. Esta combinación de materiales de calidad e ingeniería meticulosa garantiza un rendimiento duradero, a la vez que mantiene la unidad segura y fácil de manejar.

No PPE

A diferencia de los geles o mechas, el personal no necesita ningún EPP para manipular EcoBurner.

Características de seguridad patentadas

El EcoBurner cuenta con tecnología de seguridad patentada diseñada para brindar tranquilidad en entornos hoteleros con mucha actividad.

- Su válvula de sobretemperatura (OTV) se activa automáticamente si la unidad se calienta demasiado, una protección crucial en situaciones en las que el agua puede secarse en un plato para calentar alimentos.
- También cuenta con un dispositivo de seguridad antivuelco (OSD) que desactiva instantáneamente el quemador si se vuelca accidentalmente. Esto reduce el riesgo de incendio, ya que evita derrames de combustible que suelen provocar incendios si se utilizan geles o mechas en los locales.

Estas protecciones integradas hacen de EcoBurner una alternativa más segura e inteligente que los quemadores de gel o mecha tradicionales.

Características del producto

Mezcla de propano y butano

Mezcla de gases única especialmente diseñada para usar con el EcoBurner

5 recargas por lata

Cada lata contiene 448 g de gas que rellenarán el EcoBurner 5 veces

Lata reciclable

Cada lata se puede reciclar completamente, lo que significa cero desperdicio.

Quemadura limpia

Sin humos tóxicos

Lata de 999 ml para combustible de 795 ml

Permite espacio para expansión si es necesario

Cumplimiento de seguridad

Cumple con la Directiva sobre dispensadores de aerosoles

Aerosol de clase 2

Similar a la laca para el cabello

Lata multilingüe

18 idiomas

No conservar a temperatura superior a 50°C.

Como cualquier aerosol

El bidón de combustible EcoBurner pesa:
615 g cuando está LLENO
166 g cuando está VACÍO

Mezcla de propano y butano

Nuestra mezcla de gas propano y butano especialmente combinada está diseñada específicamente para brindar una presión constante y una combustión óptima cuando se usa para rellenar el EcoBurner.
Se añade propano para aumentar la presión del combustible, haciéndolo más adecuado para climas más fríos y más potente a temperatura ambiente. Si solo se usara butano, sería más difícil encenderlo en ambientes más fríos, por lo que una combinación de ambos constituye una fuente de combustible rentable y eficiente.

Quemadura limpia

La mezcla de gases permite que el EcoBurner produzca una combustión limpia y eficiente con mínimas emisiones. Ayuda a eliminar el hollín, el humo y otros subproductos nocivos, ofreciendo una alternativa más segura y respetuosa con el medio ambiente que los quemadores tradicionales de llama abierta, ideal para mantener un aire limpio y un entorno de trabajo más seguro.

5 recargas por lata

Cada cartucho de combustible EcoBurner contiene 448 g de nuestra mezcla especial de propano y butano, lo que proporciona suficiente combustible para recargar un EcoBurner hasta cinco veces. Con una capacidad de 90 g por EcoBurner, el cartucho ofrece una solución práctica y eficiente para mantener varias unidades funcionando sin problemas y sin desperdicio de combustible.

Lata reciclable

El bote es totalmente reciclable, lo que lo convierte en una opción ecológica para un uso sostenible. Una vez agotado el gas, puede reciclarse mediante sistemas de gestión de residuos, lo que ayuda a reducir el impacto ambiental y a promover la economía circular. Al elegir nuestros botes reciclables, contribuye a un futuro más limpio y sostenible.

Lata multilingüe

El recipiente cuenta con etiquetado multilingüe en 18 idiomas diferentes, lo que lo hace adaptable para su uso en numerosos países.

Cumplimiento de seguridad

Los cartuchos de combustible EcoBurner cumplen con la Directiva sobre Dispensadores de Aerosoles (ADD) 75/324/CEE, una norma europea clave de seguridad para productos en aerosol. Esto significa que están diseñados para soportar alta presión (hasta 12 bar a 50 °C), están claramente etiquetados con información de peligro y se someten a rigurosas pruebas de resistencia y prevención de fugas. Gracias a estos estrictos requisitos, nuestros cartuchos son seguros para su uso y transporte en todo el mundo.

Aerosol de clase 2

Nuestras bombonas de combustible están clasificadas como aerosoles de Clase 2, la misma categoría que productos domésticos comunes como la laca para el cabello. Esto significa que cumplen con las normas de seguridad reconocidas en cuanto a presión e inflamabilidad, y son seguras de manipular, almacenar y transportar en condiciones normales, al igual que los productos en aerosol de uso diario.

Lata de 999 ml para combustible de 795 ml

Cada cartucho de combustible EcoBurner tiene un volumen total de 999 ml, pero se llena con 795 ml de gas para permitir una expansión segura. Este espacio libre ayuda a prevenir la acumulación de presión en caso de que el cartucho se exponga a temperaturas más altas durante el almacenamiento o el transporte.

No conservar a temperatura superior a 50°C.

Para garantizar un uso seguro, las latas de combustible EcoBurner deben almacenarse siempre a menos de 50 °C. Como todos los productos en aerosol, mantenerlas en un lugar fresco y bien ventilado ayuda a mantener un rendimiento y una seguridad óptimos. Evite dejar las latas expuestas a la luz solar directa o cerca de fuentes de calor.

Características del producto

EcoBoost MAX

Para maximizar la eficiencia del combustible, instale un soporte EcoBoost MAX en la parte inferior de cualquier plato de calentamiento. Esto coloca el EcoBurner a la distancia correcta del plato y crea una cámara de calor a prueba de viento, lo que permite una distribución del calor más eficaz. El sistema EcoBoost reduce el combustible necesario para mantener la comida caliente y mejora la protección contra el viento, lo que lo hace ideal para catering al aire libre en cualquier entorno.

Adhesivo 3M

Se utiliza un adhesivo fuerte para pegar el EcoBoost MAX a la parte inferior de los platos para calentar alimentos.

Clip de resorte

El EcoBurner se encuentra en este clip

1 EcoBurner a menudo proporciona la misma producción de calor que 2 geles o mechas.

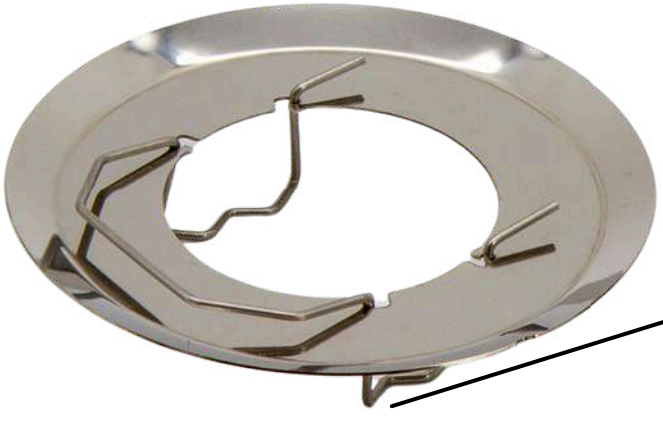
Hay muchos factores variables que afectan la producción de calor, como la temperatura interior o exterior, por lo que los lugares deben evaluar cuántos EcoBurners se necesitan en cada aplicación.

EcoBoost MINI

En algunas aplicaciones, el EcoBoost MAX no se puede instalar en la parte inferior de ciertos recipientes o platos. En estos casos, el EcoBoost MINI es una alternativa adecuada. Sin embargo, recomendamos usar el EcoBoost MAX siempre que sea posible, ya que ofrece una mayor eficiencia.

Los clips EcoBoost MINI se colocan en la parte superior del EcoBurner, lo que ayuda a evitar que el calor se desvíe hacia el quemador y mejora así el rendimiento general.

Se recomienda que haya una distancia mínima de 10 mm desde la parte inferior del plato de calentamiento hasta la parte superior del EcoBoost Mini, cuando se instala en la parte superior del EcoBurner.



Clip de resorte

Este clip está fijado a la parte superior de un EcoBurner

Características del producto

Taza

El EcoBurner se coloca en esta taza.

Etiqueta

Con soporte de código QR

Dial de ajuste a cero

Se utiliza para mover la aguja a la posición cero.

1 hora de tiempo de combustión

Cada sección representa aproximadamente 1 hora de tiempo de combustión a alta velocidad restante en el nivel de combustible.

Calcomanía

Ilustración para mostrar el nivel de llenado correcto

Herramienta de reinicio de OTV

Se puede utilizar para restablecer la válvula de sobretemperatura en el EcoBurner

Características del producto

Opciones de montaje

Se puede montar mediante soportes (incluidos) y tornillos:

- A una pared
- Sobre un mostrador
- En el carro de almacenamiento

Asa de transporte

Espacio en el acero para permitir que el EZFill se transporte fácilmente

Instrucciones Código QR

EcoBurner

ecoburner.com/ezfill

Manejar

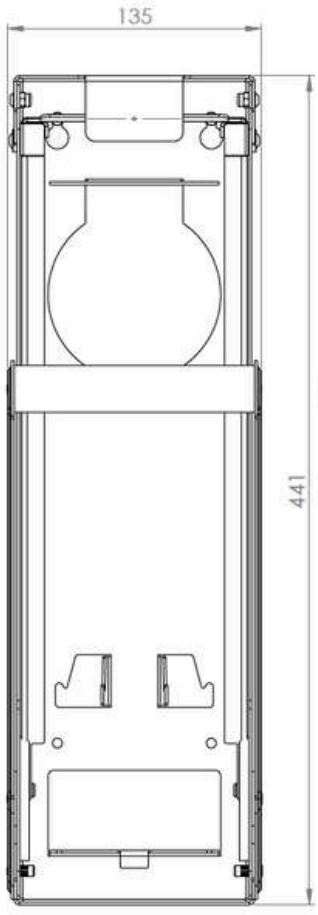
Presionado ligeramente para llenar el EcoBurner

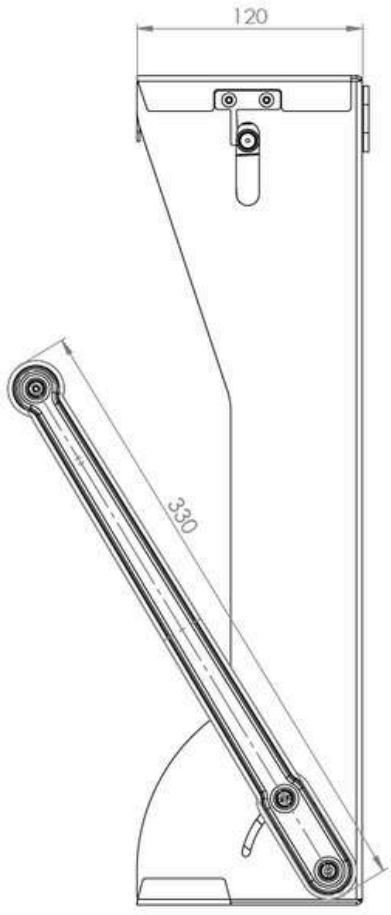
Punto de anclaje

El bidón de combustible está aquí

Base

EcoBurner se coloca aquí de forma segura boca abajo para poder rellenarlo.





Características del producto

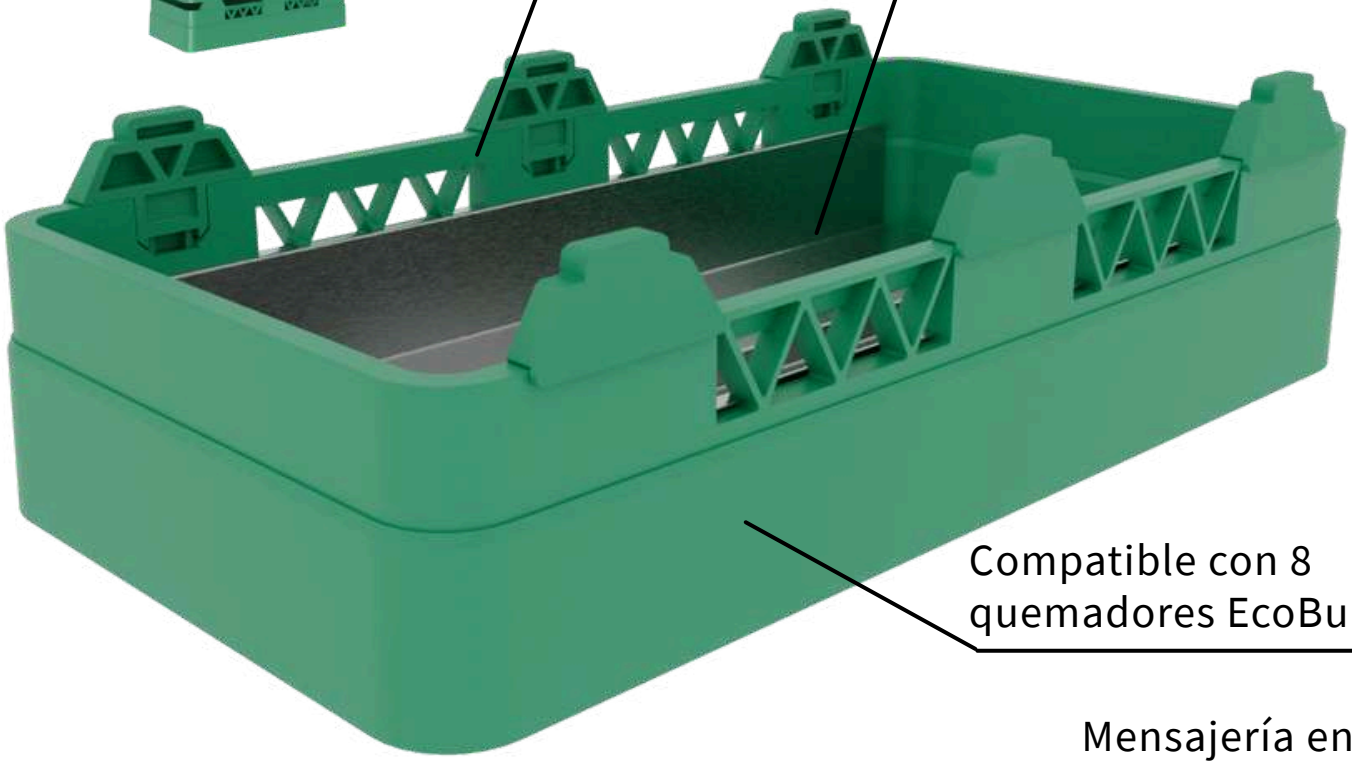
Diseño apilable

Los racks se pueden apilar hasta un máximo de 8 de altura para almacenamiento.

Rejilla para lavavajillas estándar de tamaño medio

Base de acero inoxidable

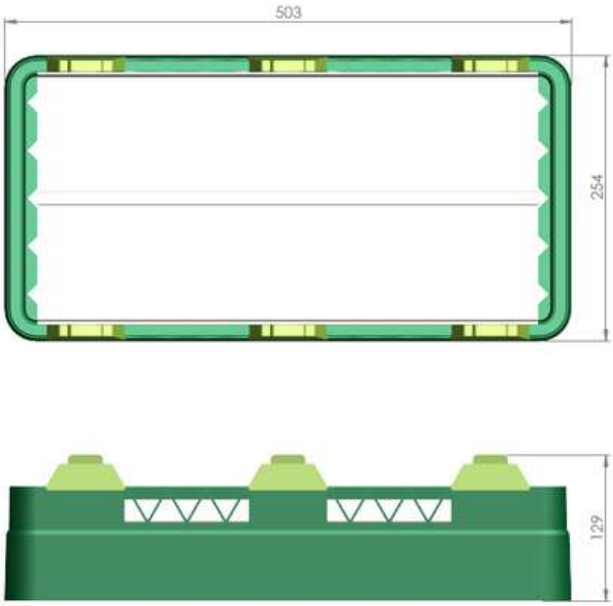
En caso de que los EcoBurners estén calientes durante el almacenamiento, el acero no se dañará.

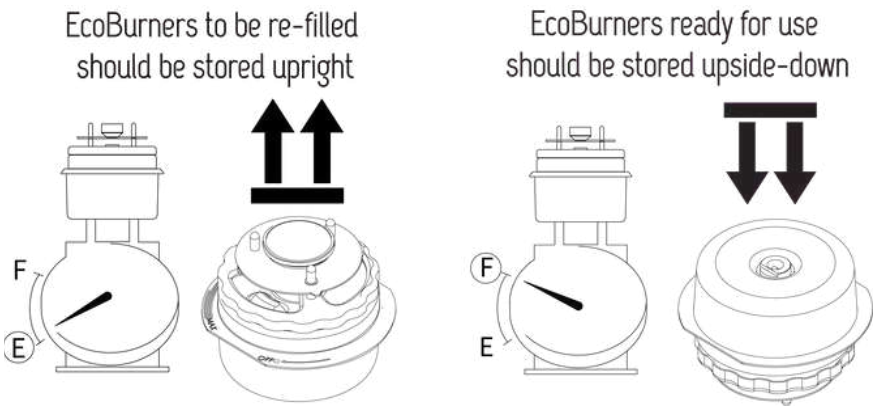


Compatible con 8 quemadores EcoBurner

Mensajería en acero

Las instrucciones de uso están marcadas con láser en el acero.





Características del producto

Punto de montaje

Fija las estaciones EZFill de forma segura al carro

Cesta de combustible

En esta área se pueden guardar cuatro cajas de combustible EcoBurner, cada una con seis bidones, por lo que se pueden almacenar cómodamente un total de 24 bidones de combustible.

Acero inoxidable 304

Un carrito robusto, diseñado para uso intensivo. Esquinas y asa muy robustas.

Se adapta a 15 racks

El espacio para 15 estantes de almacenamiento significa que el carro puede almacenar de forma segura 120 EcoBurners

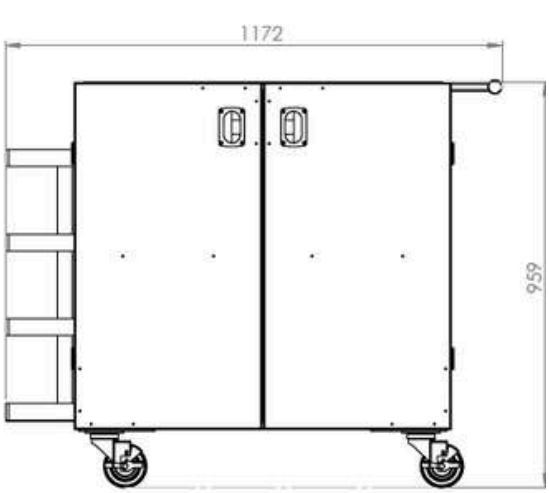
2 estaciones EZFill

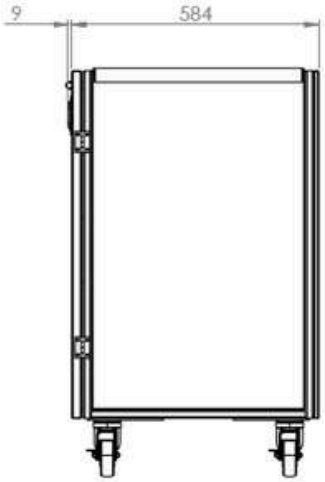
El carro está equipado con dos estaciones EZFill

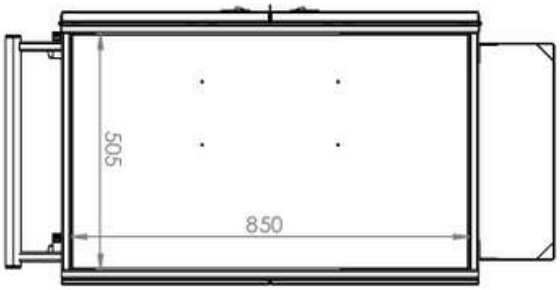
Paneles reforzados

Puertas abiertas a 180°

Puertas y ruedas con cerradura







Beneficios del producto

Mantenimiento de calor y frío en una sola unidad

- EcoHold se puede usar tanto para servicio frío como caliente, lo que ofrece máxima versatilidad. Incluye 10 paquetes de refrigeración para almacenamiento refrigerado y utiliza quemadores EcoBurner para calentar, sin necesidad de electricidad.

No requiere electricidad

- Funciona sin necesidad de electricidad, lo que lo hace ideal para catering móvil, eventos al aire libre y espacios sin suministro eléctrico confiable. Reduce el riesgo de tropiezos al no tener cables.

Control de temperatura constante

- Cuenta con ventilación controlada para garantizar una temperatura constante en todos los platos, preservando la calidad y seguridad de los alimentos. Simplemente añada o retire los EcoBurners para controlar el calor.

Mantiene la temperatura durante el transporte

- Mantiene la comida caliente (o fría) mientras se mueve, preservando la calidad desde la cocina hasta la línea de buffet.

Alta capacidad

- Tiene capacidad para hasta 32 bandejas GN 1/1 o un máximo de 192 platos de aperitivos, ideal para eventos a gran escala y servicios de comidas de gran volumen.

Diseño duradero y móvil

- Fabricada con ruedas resistentes, rieles de goma y una estructura robusta para soportar movimientos frecuentes y entornos difíciles. Disponible con ruedas para interior y exterior.

Acceso y mantenimiento fáciles de usar

- Cuenta con puertas de doble vidrio con visibilidad total, apertura de 250° para un fácil acceso y rejillas extraíbles para una limpieza rápida.

Monitoreo de temperatura sin batería

- Equipado con un termómetro mecánico, eliminando la necesidad de reemplazo de batería o calibración electrónica.

Características del producto

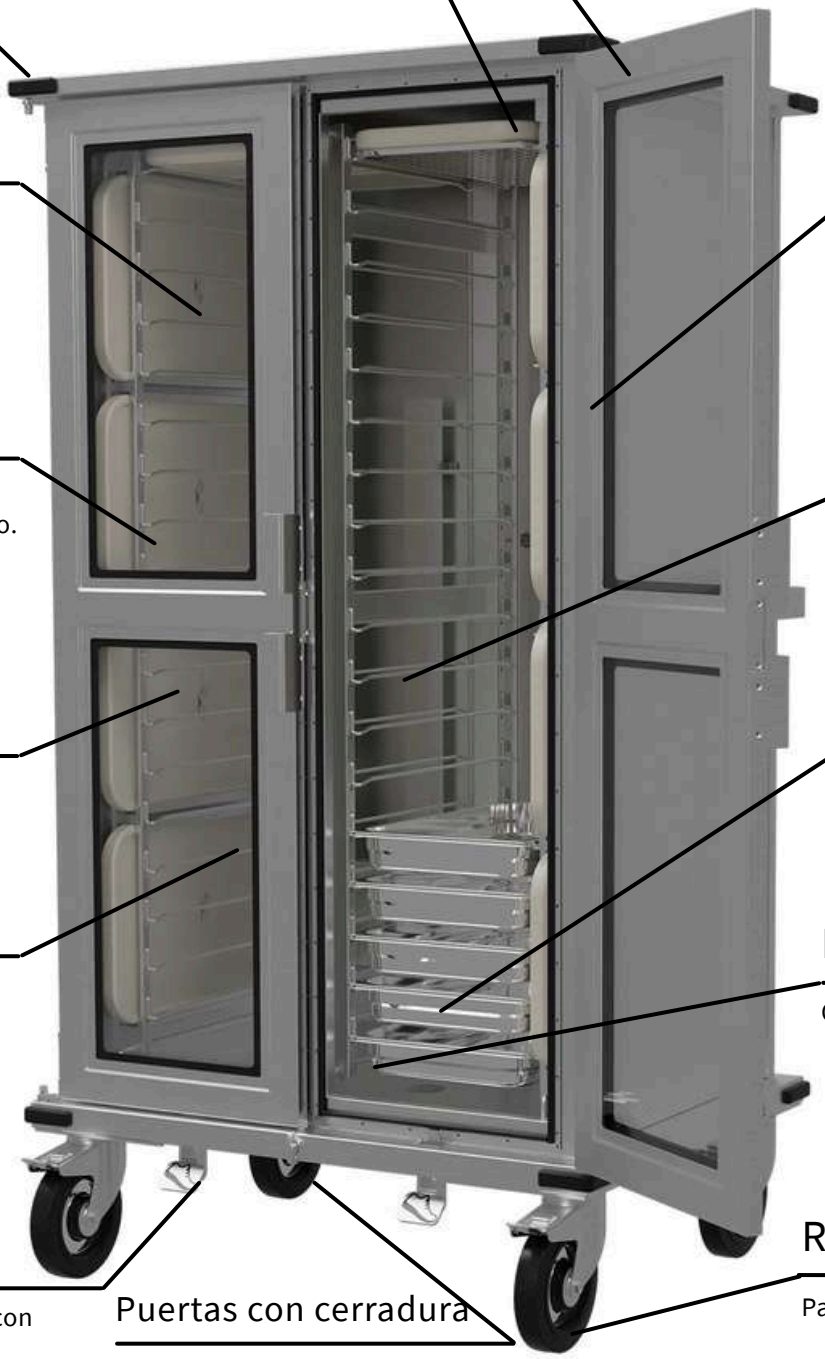
Puertas reemplazables en campo

Mecanismo de liberación rápida para facilitar la sustitución de la puerta.

10 paquetes fríos (incluidos)

Para cambiar al servicio en frío

Esquinas con protuberancias de goma



Puertas batientes dobles que se abren a 250°

Para facilitar la carga y descarga

Vidrio templado

Hasta 4 veces más resistente que el vidrio estándar.

Bastidores extraíbles

Para una limpieza fácil

Vista completa

No es necesario abrir las puertas para ver el contenido.

Gran capacidad

Se adapta a 32 bandejas GN 1/1 estándar

Calor continuo

No depende del aislamiento

Drenaje de agua

Con enchufe para fácil lavado.

Efecto chimenea

Sistema de chimenea que actúa como horno asistido por ventilador.

Pedal

Permite abrir las puertas con manos libres.

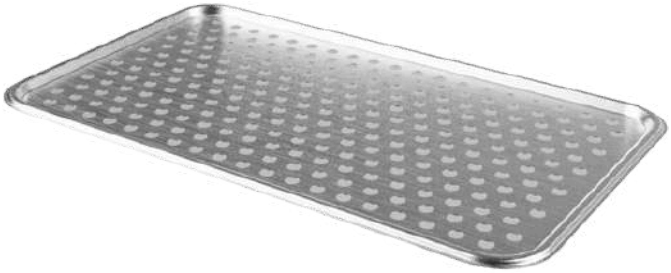
Ruedas robustas

Para facilitar el transporte

Puertas con cerradura

Para la integridad de los alimentos

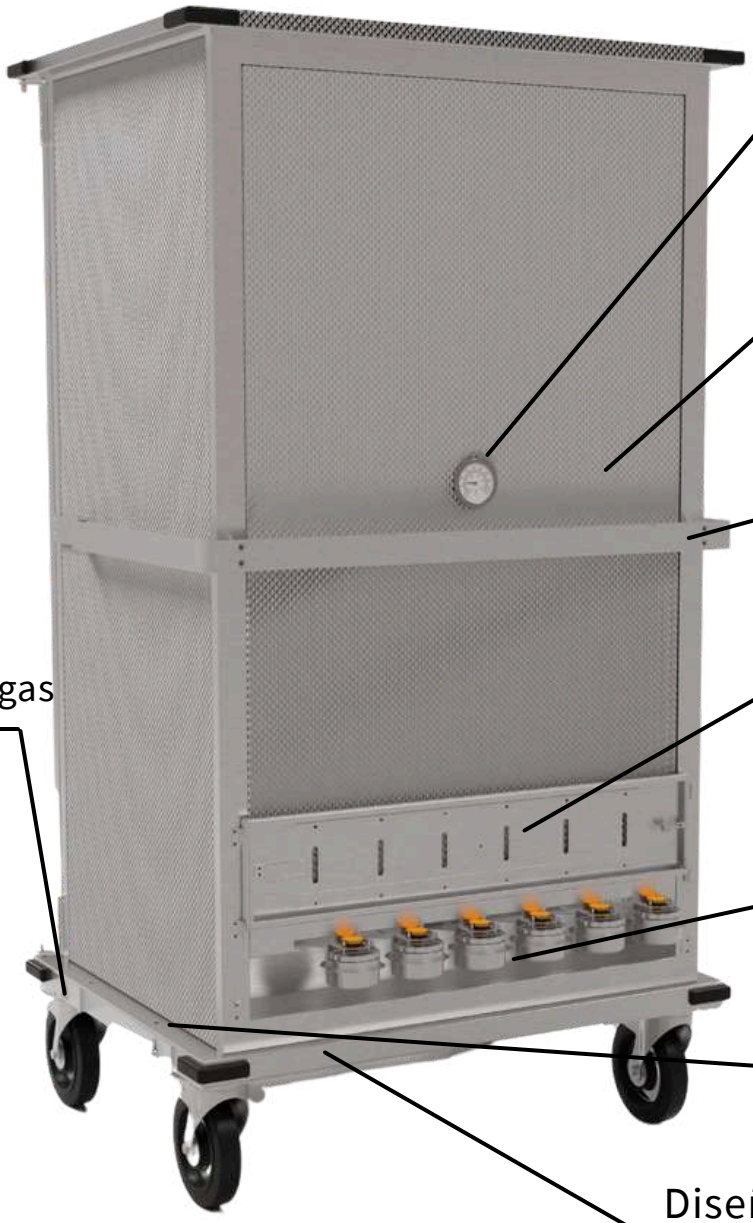
Kit de ruedas para exterior disponible por separado



Incluye 32 bandejas perforadas

Incluido con cada EcoHold 32 para servicio chapado

Características del producto



Termómetro

Termómetro mecánico incorporado para monitorear la temperatura interna.

Acabado texturizado 2WL

Acabado texturizado en los lados y la parte posterior de la unidad para ocultar mejor los golpes y rayones y mantener la unidad en buen estado.

Pretil

Pasamanos envolvente para mayor maniobrabilidad

Guías de montacargas

Para el transporte

Apertura automática de ventilación

Las rejillas de ventilación se abren automáticamente cuando este panel con bisagras se eleva a una posición vertical.

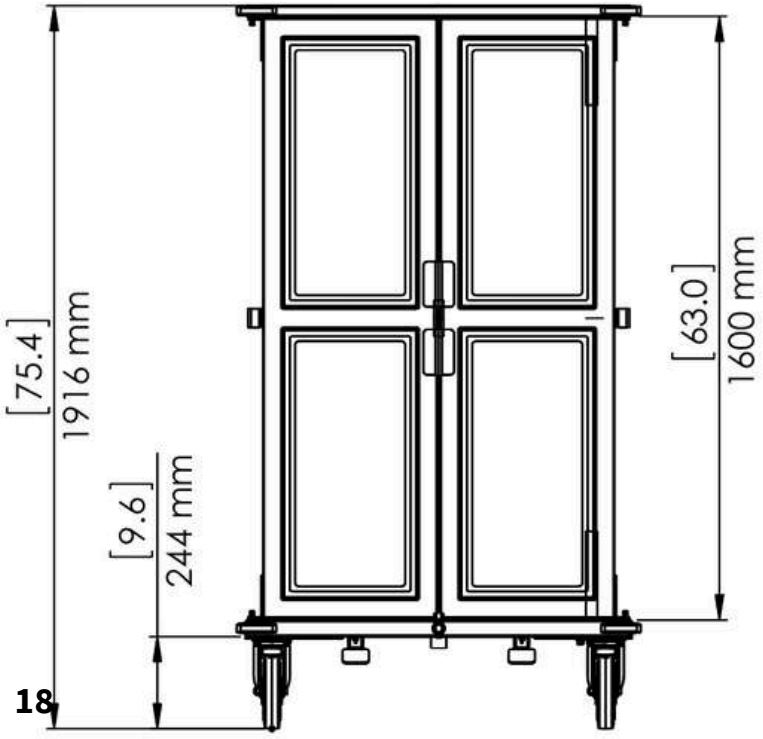
Se adapta a hasta 6 EcoBurners

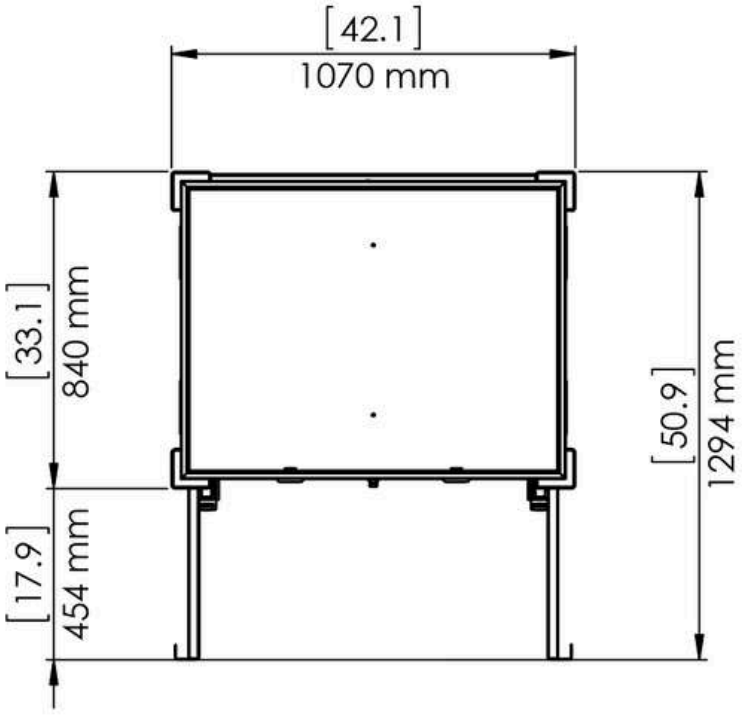
Agregue o quite EcoBurners para ajustar el calor

Sistema de remolque listo

Los orificios preparados para el enganche proporcionan un sistema de remolque.

Diseñado fuerte y pesado





Puertas reemplazables en campo

El sistema de pasador de liberación rápida significa que las puertas se pueden reemplazar fácilmente si es necesario.

Puertas batientes dobles que se abren a 250°

Esta apertura de ángulo amplio permite que las puertas se plieguen contra el panel lateral para que los platos o bandejas de comida se puedan cargar o descargar fácilmente.

Bastidores extraíbles

Todas las rejillas internas se pueden quitar para una limpieza adecuada.

Gran capacidad

Capacidad como ESTÁNDAR:

- Platos de comida de 64 x 28 cm (altura máxima 7,1 cm) o
- 96 platos de aperitivo de 20 cm (altura máxima 7,1 cm)
- 32 platos GN 1/1 (altura máxima 7,1 cm)

Drenaje de agua

Para una limpieza fácil y que el interior quede limpio a fondo.

Ruedas robustas

Las ruedas de acero inoxidable con neumáticos de goma maciza garantizan un transporte fácil y confiable, incluso cuando está completamente cargado.

Kit de ruedas para exteriores

Las ruedas neumáticas para terrenos al aire libre están disponibles para pedir como pieza separada y se pueden instalar en el campo - # 9203

32 sartenes perforadas

Cada EcoHold 32 viene equipado con 32 bandejas perforadas de tamaño completo de media pulgada/127 mm para servicio enchapado.

Puertas con cerradura

Para asegurar el contenido si es necesario, ayudando a mantener la integridad de los alimentos y garantizando que los platos permanezcan seguros en su lugar hasta el servicio.

Pedal

Permite la operación de la puerta con manos libres, lo que proporciona mayor comodidad para el personal cuando transporta bandejas o equipos.

Efecto pila

El efecto chimenea se produce cuando el aire caliente asciende por los tubos verticales, atrayendo aire más frío desde la parte inferior. Esto crea un flujo de aire constante que ayuda a mezclar el aire y distribuir el calor de forma más uniforme, reduciendo los puntos calientes.

Calor continuo

Los EcoBurners permanecen activos durante el transporte y el evento, proporcionando calor continuo según sea necesario. A diferencia de las cajas calientes eléctricas, que dependen únicamente del precalentamiento y el aislamiento una vez desenchufadas, el EcoBurner garantiza una fuente de calor constante durante todo el servicio.

Vista completa

Vista completa de la comida en el interior, por lo que no es necesario abrirla y perder calor.

Vidrio templado

El vidrio de doble acristalamiento utilizado está fabricado para cumplir con la norma EN12150, que es el estándar europeo para vidrio de seguridad templado térmicamente, lo que garantiza alta resistencia, seguridad y durabilidad.

- Mayor resistencia: el vidrio templado es hasta cinco veces más resistente que el vidrio estándar, lo que lo hace ideal para aplicaciones que requieren durabilidad y resistencia al impacto.
- Seguridad en caso de rotura: en caso de rotura, el vidrio templado se rompe en pedazos pequeños y romos en lugar de fragmentos afilados, lo que reduce el riesgo de lesiones.
- Resistencia al calor: Puede soportar altas temperaturas y cambios bruscos de temperatura, lo que lo hace adecuado para entornos con condiciones de calor variables.
- Resistencia al impacto: El vidrio templado ofrece una mayor resistencia a los impactos y cambios bruscos de temperatura, lo que garantiza longevidad y confiabilidad.
- Bordes lisos: los bordes están pulidos para lograr un acabado suave y seguro, lo que mejora tanto la seguridad como la estética.

Esquinas de goma

Para proteger paredes y muebles durante el transporte.

Alimentado por 10 paquetes fríos (incluidos)

Cada EcoHold 32 incluye 10 juegos de paquetes de refrigeración tamaño GN 1/1, compatibles también con el EcoServe GN 1/1. Estos se congelan y se insertan en los rieles del interior del EcoHold para ofrecer un carrito portátil de servicio refrigerado que mantiene los alimentos refrigerados durante 5 horas.
Se pueden lograr más de 5 horas de enfriamiento simplemente insertando un juego de paquetes fríos recién congelados y quitando los que ya están adentro y que han hecho su trabajo.

Termómetro

En la parte trasera del carrito hay un termómetro mecánico que no necesita pilas ni electricidad para que el personal pueda controlar fácilmente la temperatura interior durante todo el evento y ajustar la calefacción en consecuencia.

Acabado texturizado -2WL

Paneles 2WL diseñados para ser antivandálicos, ocultar imperfecciones y prolongar la apariencia para que se mantenga en buen estado después de años de uso.

Pretil

Un pasamanos resistente envuelve todo el carrito, lo que permite una fácil maniobrabilidad desde cualquier ángulo.

Apertura automática de ventilación

Las rejillas de ventilación se abren automáticamente al abrir el panel abatible. Esto garantiza que estén abiertas desde el principio, ya que deben estar abiertas durante el modo CALIENTE cuando se utilizan los EcoBurners. Las rejillas solo deben cerrarse después de cerrar la puerta cuando se utilizan los acumuladores de frío en modo FRÍO.

Alimentado por hasta seis EcoBurners

Los EcoBurners deben encenderse normalmente y, cuando brillen en naranja, colocarse en su lugar en la parte trasera del EcoHold. Una vez que el carrito alcance la temperatura deseada, se puede controlar el calor retirando EcoBurners para bajar la temperatura o añadiendo más para subirla.

Sistema de remolque listo

Diseñado pensando en la funcionalidad futura, con orificios pretaladrados que facilitan la integración de un sistema de remolque si es necesario. Si bien la configuración del enganche varía según el hotel (ya que cada propiedad suele tener su propia configuración de remolque), nos hemos asegurado de que el EcoHold esté listo para el siguiente paso. Este diseño vanguardista significa que los hoteles no tendrán que modificar la unidad posteriormente; la base ya está lista, lo que facilita la instalación de un sistema de remolque cuando sea necesario.

Diseñado fuerte y pesado

El EcoHold está diseñado para ofrecer durabilidad y un uso intensivo, fabricado con acero inoxidable tubular de 1,2 mm de espesor. Con un peso de 225 kg en vacío, está diseñado para soportar los exigentes entornos de hoteles, centros de conferencias y salones de banquetes. Diseñado para un uso frecuente y riguroso, el EcoHold ofrece un rendimiento fiable y una larga duración en cualquier entorno.

Guías de montacargas

Las guías claras para montacargas muestran al personal exactamente dónde colocar las horquillas al levantar o mover el EcoHold.

Barra de envío

Incluye una barra de transporte de acero inoxidable como parte del embalaje. Esto ayuda a mantener los bastidores en su posición durante el transporte.

Paquete de expansión EcoHold 32

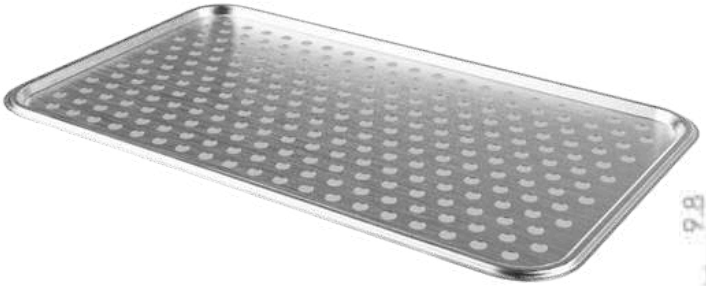
#5341

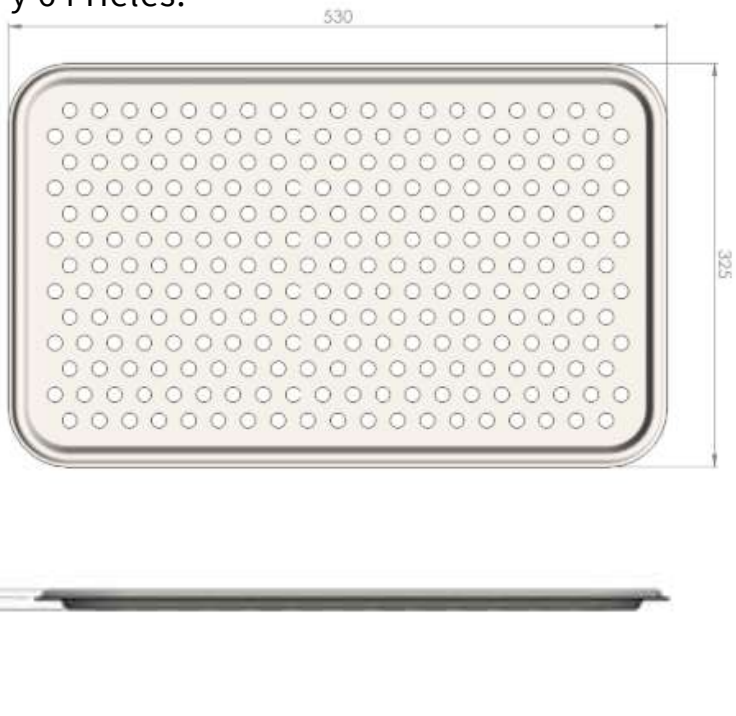
Características del producto

Este paquete incluye 32 bandejas perforadas y 64 rieles.

32 sartenes perforadas

Se incluyen otras 32 bandejas perforadas en el paquete de expansión para aumentar la capacidad.





Mayor capacidad

Platos de comida de 128 x 28 cm (altura máxima 7,1 cm) o
Platos de aperitivo de 192 x 20 cm (altura máxima 7,1 cm)

64 rieles X

Estos rieles adicionales están montados a lo largo del interior del carrito, lo que permite que las bandejas perforadas se deslicen suavemente y permanezcan seguras en su lugar.

Beneficios del producto

SIN AGUA

- Elimina el agua.
- Ahorra mano de obra, tiempo y costos ya que el personal no necesita llenar, transportar, manipular y monitorear los niveles de agua.
- Ahorra energía al no tener que calentar agua.
- Calidad de alimentos mejorada: al no crearse vapor a partir del agua, los alimentos quedan más crujientes.
- Se ahorra 1 litro de agua cada hora que se utilizan nuestros calentadores sin agua en lugar de bandejas de agua.
- Esto equivale a ahorrar aproximadamente 2.200 litros de agua cada año.

Más rápido

- Se calienta en menos de 10 minutos.
- El diseño minimalista significa que es menos complicado de manipular, almacenar y transportar, por lo que el montaje y desmontaje son más rápidos.
- Es más fácil y rápido cambiar los platos cuando es necesario reponer la comida.

Más seguro

- Sin cables ni peligro de tropiezo.
- No se resbala por el agua derramada
- No manipular agua caliente.
- Todos los beneficios de seguridad de utilizar EcoBurner.
- Tapete de seguridad de silicona incluido para proteger contra posibles quemaduras accidentales.

Flexible

- El diseño modular permite una rápida adaptación a diferentes estilos de menú o formatos de servicio.
- La configuración escalable se adapta a eventos de cualquier tamaño, desde reuniones íntimas hasta grandes banquetes.
- Portátil y fácil de instalar, lo que lo hace ideal para transformar espacios de usos múltiples.
- Cambie al servicio FRÍO fácilmente utilizando Cool Packs.
- Todas las sartenes de fondo plano son compatibles con EcoServe, independientemente del material del que estén hechas. A diferencia de la inducción, que requiere sartenes aptas para este tipo de cocina.

Ahorro de costes

Hasta un 50% de ahorro en comparación con los calentadores de manos a base de gel/mecha y agua.

Características del producto

Vaso

Más de 4 veces más resistente que el vidrio estándar utilizado en otros calentadores

Altura de tapa ajustable

Para adaptarse a platos de múltiples alturas.

Colector de condensación

Para recoger y evaporar el exceso de condensación.

TAPA

BASE

Tubo de condensación

Elimina la humedad acumulada.

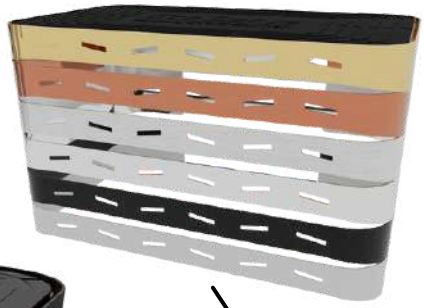
Bisagra de cierre suave

Clasificación industrial para uso comercial.

Disponible en 6 acabados

Alfombrilla de silicona

Para proteger la placa calefactora, crea una superficie antideslizante y evita quemaduras al usuario.



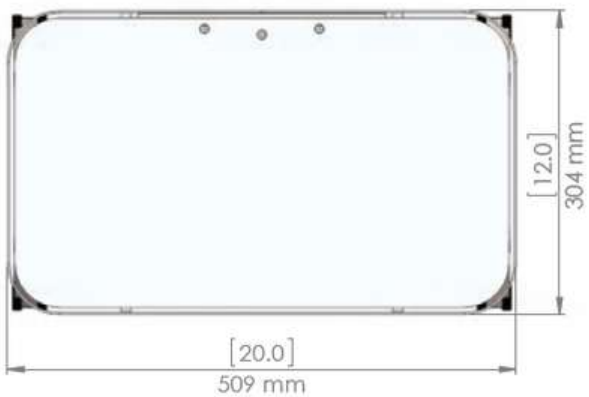
Pies de goma

Para garantizar que no se deslice

Diseño minimalista

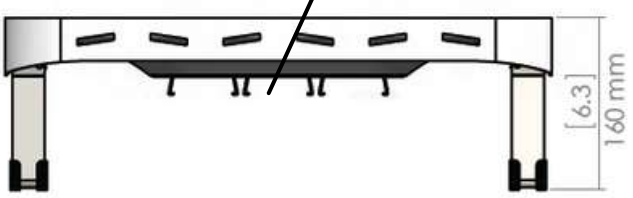
Patas plegables

Para un almacenamiento eficiente



3 clips de resorte

Para la colocación de EcoBurner



Altura de tapa ajustable

La altura de la tapa se puede ajustar desde un mínimo de 2,5 cm hasta un máximo de 10 cm. Esto permite usar platos de diferentes alturas.

Vidrio templado

El vidrio utilizado está fabricado para cumplir con la norma EN12150, que es el estándar europeo para vidrio de seguridad templado térmicamente, lo que garantiza alta resistencia, seguridad y durabilidad.

- Mayor resistencia: el vidrio templado es hasta cuatro veces más resistente que el vidrio estándar, lo que lo hace ideal para aplicaciones que requieren durabilidad y resistencia al impacto.
- Seguridad en caso de rotura: en caso de rotura, el vidrio templado se rompe en pedazos pequeños y romos en lugar de fragmentos afilados, lo que reduce el riesgo de lesiones.
- Resistencia al calor: Puede soportar altas temperaturas y cambios bruscos de temperatura, lo que lo hace adecuado para entornos con condiciones de calor variables.
- Resistencia al impacto: El vidrio templado ofrece una mayor resistencia a los impactos y cambios bruscos de temperatura, lo que garantiza longevidad y confiabilidad.
- Los bordes no quedan expuestos, están protegidos por molduras.

Colector de condensación

Nuestro exclusivo colector de condensación dirige la condensación hacia la fuente de calor, debajo de la placa calefactora, evaporándola al instante. Esto evita la acumulación de humedad y mantiene la comida crujiente, a diferencia de los calentadores tradicionales que la dejan pastosa.

Bisagra de cierre suave (reemplazable en campo)

Diseñada para nuestros calentadores comerciales sin agua, esta bisagra de cierre suave garantiza un cierre suave y controlado de la tapa para reducir el ruido y evitar daños por impacto. Fabricada con acero inoxidable resistente a la corrosión y componentes de polímero termorresistentes, ofrece un rendimiento fiable en entornos de alta temperatura.

- Material: Aluminio, acero inoxidable 303, latón CZ-121 y (POM) polioximetileno
- Ciclo de vida: Probado hasta 10.000 ciclos de apertura y cierre.

Diseño que no requiere mantenimiento con sistema de amortiguación sellado para una durabilidad a largo plazo.

Alfombrilla de silicona y patas de goma

Cada EcoServe GN 1/1 incluye una estera de silicona de alta temperatura y patas de goma antideslizantes para mayor seguridad y estabilidad.

La alfombrilla de silicona se coloca sobre la placa calefactora para proteger las superficies del calor y reducir el riesgo de quemaduras. Las patas de goma proporcionan un agarre seguro y antideslizante para evitar que se mueva durante el servicio y proteger la superficie sobre la que se coloca.

- Material: Silicona de grado alimenticio, resistente al calor (hasta 230 °C / 446 °F).
- Dureza del material: 60 Shore A: esto garantiza que el material sea seguro para el contacto con alimentos y ofrece un nivel equilibrado de flexibilidad y durabilidad.
- Características: Protección contra quemaduras, aislamiento de superficie, estabilidad antideslizante.
- Cuidado: Desmontable, apto para lavavajillas.

Diseñado para mayor durabilidad en entornos de servicio de alimentos exigentes.

Patas plegables

Cada unidad está equipada con patas que se pliegan fácilmente para que los EcoServes se puedan apilar para ahorrar espacio cuando no están en uso.

3 clips de resorte para la colocación del EcoBurner

La parte inferior del EcoServe cuenta con tres clips de resorte diseñados para sujetar firmemente los EcoBurners. Esta configuración permite opciones de calentamiento flexibles:

- Para configuraciones que utilizan un EcoBurner, este debe colocarse en el clip de resorte central, lo que proporciona una distribución uniforme del calor.
- Para configuraciones que requieren dos EcoBurners, estos deben colocarse en los dos clips de resorte externos, lo que garantiza un calentamiento equilibrado en todo el quemador.

El espaciado de los clips de resorte es intencional: no es posible colocar dos EcoBurners uno al lado del otro en clips adyacentes, lo que evita una instalación incorrecta y garantiza un funcionamiento seguro y efectivo.

Diseño minimalista

El EcoServe Edge GN 1/1 está diseñado con un enfoque minimalista, utilizando únicamente los materiales necesarios para un funcionamiento óptimo. Elimina el exceso, priorizando la eficiencia sin comprometer el rendimiento. Este diseño optimizado no solo reduce los desperdicios, sino que también ofrece una estética moderna y limpia que atrae a los profesionales del catering que valoran la sostenibilidad y el estilo.

Seis acabados

- Recubrimiento en polvo negro #5320
- Recubrimiento en polvo blanco #5313
- Acero inoxidable cepillado #5314
- Acero inoxidable pulido #5316
- PVD ORO #5317
- PVD Cobre #5318C

Características del producto

Servicio CALIENTE o FRÍO

CALIENTE usando EcoBurner o FRÍO usando una compresa fría

Disponible en grande y pequeño

Diferentes alturas y diámetros

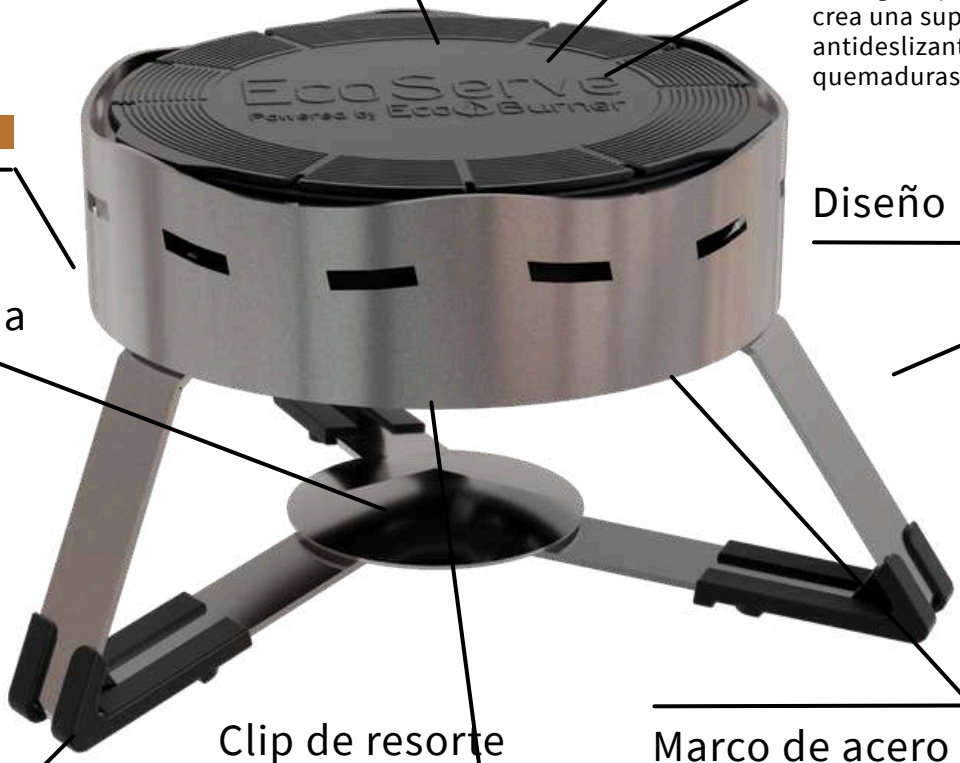
Placa calefactora de aluminio

Alfombrilla de silicona

Protege la placa calefactora, crea una superficie antideslizante y evita quemaduras al usuario.

Disponible en 6 colores

Diseño minimalista



Base redondeada

Asegura que no se puedan utilizar geles/mechas

Clip de resorte

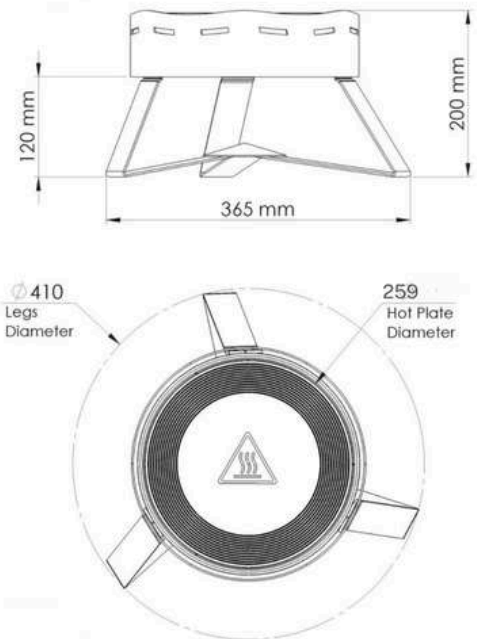
Para albergar 1 EcoBurner: solo se requiere 1 EcoBurner en interiores o exteriores

Marco de acero inoxidable

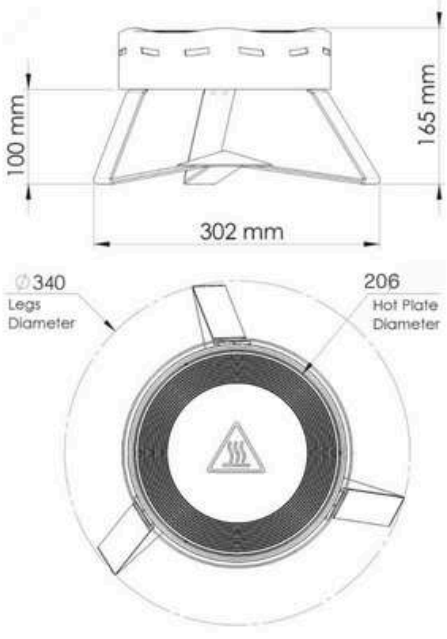
Pies de goma

Proporciona estabilidad antideslizante y permite un apilamiento fácil.

Grandes dimensiones



Pequeñas dimensiones



Opciones grandes y pequeñas

Grande: 200 mm de altura x 259 mm de diámetro de la placa calefactora Pequeño: 165 mm de altura x 206 mm de diámetro de la placa calefactora

Placa calefactora de aluminio

Se utilizan placas calefactoras de aluminio como conductor de calor en lugar de los tradicionales baños de agua. Esto ofrece la ventaja del calor directo, en lugar de las complicaciones que conlleva calentar y manipular el agua.

Alfombrilla de silicona y patas de goma

Cada unidad EcoServe Round incluye una alfombrilla de silicona de alta temperatura y patas de goma antideslizantes para mayor seguridad y estabilidad.
La alfombrilla de silicona se coloca sobre la placa calefactora para proteger las superficies del calor y reducir el riesgo de quemaduras. Las patas de goma proporcionan un agarre seguro y antideslizante para evitar que se mueva durante el servicio.

- Material: Silicona de grado alimenticio, resistente al calor (hasta 230 °C / 446 °F)
- Dureza del material: 60 Shore A: esto garantiza que el material sea seguro para el contacto con alimentos y ofrece un nivel equilibrado de flexibilidad y durabilidad.
- Características: Protección contra quemaduras, aislamiento de superficie, estabilidad antideslizante.
- Cuidado: Desmontable, apto para lavavajillas.

Diseñado para mayor durabilidad en entornos de servicio de alimentos exigentes.

Marco de acero inoxidable

El EcoServe Round está fabricado con acero inoxidable 304 en su estructura gracias a su superior resistencia a la corrosión, robustez y durabilidad. Este material de alta calidad conserva su aspecto incluso con un uso frecuente, además de ser fácil de limpiar e higiénico, lo que lo hace ideal para entornos profesionales de servicios de alimentación. Garantiza que el EcoServe Round mantenga su estilo y funcionalidad a lo largo del tiempo, en consonancia con el compromiso de EcoServe con la calidad y la sostenibilidad.

Clip de resorte

Cada EcoServe Round incluye un clip de resorte. Este clip está diseñado para fijar firmemente el EcoBurner a la parte inferior de la unidad. Este componente, simple pero esencial, sujeta el EcoBurner firmemente en su lugar, permitiéndole encajar perfectamente en el clip y crear una cámara de calor entre el quemador y la placa calefactora. Esto garantiza una transferencia de calor eficiente y un funcionamiento seguro, lo que facilita una instalación rápida y fiable para cada servicio.

Diseño minimalista

El EcoServe Round está diseñado con un enfoque minimalista, utilizando únicamente los materiales necesarios para un funcionamiento óptimo. Elimina el exceso, priorizando la eficiencia sin comprometer el rendimiento. Este diseño optimizado no solo reduce los desperdicios, sino que también ofrece una estética moderna y limpia que atrae a los profesionales del catering que valoran la sostenibilidad y el estilo.

CALIENTE o FRÍO

El EcoServe Round en tamaño grande se puede usar para servicio CALIENTE alimentado por EcoBurner o para servicio FRÍO usando un paquete frío.

Seis acabados, dos tamaños

- Recubrimiento en polvo negro: Grande #5005 Pequeño #5004
  Recubrimiento en polvo blanco: Grande #5007 Pequeño #5006
- Acero inoxidable cepillado: Grande #5009 Pequeño #5008
- Acero inoxidable pulido: Grande #5015 Pequeño #5016
- PVD ORO: Grande #5014 Pequeño #5013
- PVD cobre: Grande #5012C Pequeño #5011C

Características del producto

Disponible en rectángulo, cuadrado y redondo

Diferentes formas y tamaños

Bandeja para alimentos de acero inoxidable

Incluido como estándar

Bisagra de cierre suave

Clasificación industrial para uso comercial.

Diseño tradicional

Vidrio templado

Hasta 4 veces más resistente que el vidrio estándar utilizado en otros chafers

x4

Marco de acero inoxidable pulido

Conectores

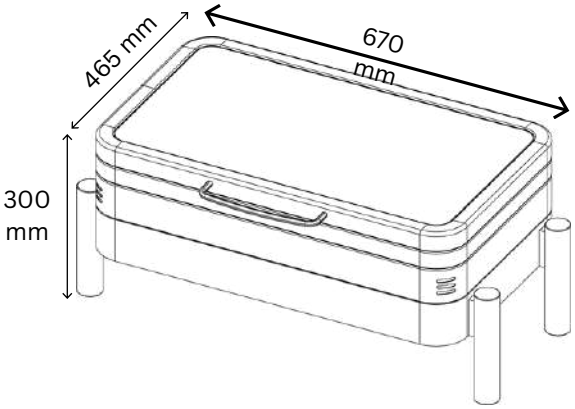
Para hacer que los chafers sean apilables para su almacenamiento

Placa calefactora de aluminio

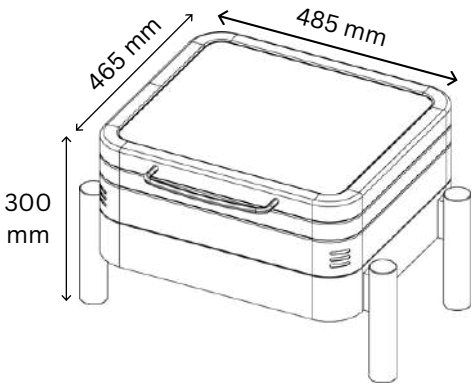
Pies de goma

Diseño cóncavo para proporcionar estabilidad antideslizante.

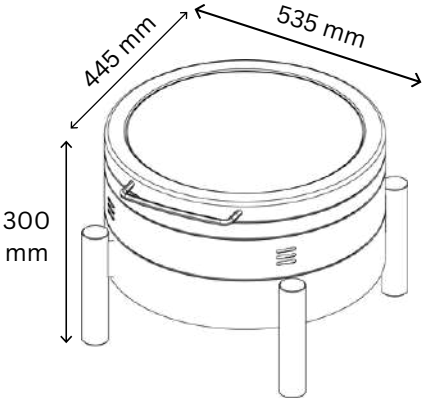
Rectángulo GN 1/1



GN 2/3 Cuadrado



Redondo



Diseño tradicional

Diseñada con un estilo tradicional, la gama EcoServe Classic satisface la demanda global de un buffet con un aspecto atemporal. Ofrece la elegancia de una presentación clásica con la eficiencia e innovación de la tecnología EcoServe WATERLESS, ideal para locales que valoran tanto el estilo como el rendimiento.

Vaso

El vidrio utilizado está fabricado para cumplir con la norma EN12150, que es el estándar europeo para vidrio de seguridad templado térmicamente, lo que garantiza alta resistencia, seguridad y durabilidad.

- Mayor resistencia: el vidrio templado es hasta cuatro veces más resistente que el vidrio estándar, lo que lo hace ideal para aplicaciones que requieren durabilidad y resistencia al impacto.
- Seguridad en caso de rotura: en caso de rotura, el vidrio templado se rompe en pedazos pequeños y romos en lugar de fragmentos afilados, lo que reduce el riesgo de lesiones.
- Resistencia al calor: Puede soportar altas temperaturas y cambios bruscos de temperatura, lo que lo hace adecuado para entornos con condiciones de calor variables.
- Resistencia al impacto: El vidrio templado ofrece una mayor resistencia a los impactos y cambios bruscos de temperatura, lo que garantiza longevidad y confiabilidad.
- Los bordes no quedan expuestos, están protegidos por molduras.

Disponible en rectángulo, cuadrado y redondo.

La gama EcoServe Classic está disponible en tres formas tradicionales que se adaptan a diversas configuraciones de buffet: la rectangular GN 1/1 (7,6 litros), la cuadrada GN 2/3 (5,7 litros) y la redonda (5,7 litros). Cada tamaño conserva la estética clásica del diseño, a la vez que ofrece flexibilidad en la presentación y un rendimiento consistente para diferentes necesidades de servicio.

Bisagra de cierre suave

Diseñada para nuestros calentadores comerciales sin agua, esta bisagra de cierre suave garantiza un cierre suave y controlado de la tapa para reducir el ruido y evitar daños por impacto. Fabricada con acero inoxidable resistente a la corrosión y componentes de polímero termorresistentes, ofrece un rendimiento fiable en entornos de alta temperatura.

- Material: Aluminio, acero inoxidable 303, latón CZ-121 y (POM) polioximetileno
- Ciclo de vida: Probado hasta 10.000 ciclos de apertura y cierre.

Diseño que no requiere mantenimiento con sistema de amortiguación sellado para una durabilidad a largo plazo.

Bandeja de acero inoxidable para alimentos

Cada EcoServe Classic está equipado con una bandeja de acero inoxidable de alta calidad, diseñada con precisión para adaptarse a la forma y el tamaño específicos de la unidad: rectangular, cuadrada o redonda. Esto garantiza una distribución óptima del calor, un ajuste perfecto y una presentación impecable del buffet, fiel al diseño tradicional.

Capacidad GN 1/1 - Rectángulo:
Capacidad GN 2/3 - Cuadrado:
Capacidad redonda:

Placa calefactora de aluminio

Se utilizan placas calefactoras de aluminio como conductor de calor en lugar de los tradicionales baños de agua. Esto ofrece la ventaja del calor directo, en lugar de las complicaciones que conlleva calentar y manipular el agua.

Conectores

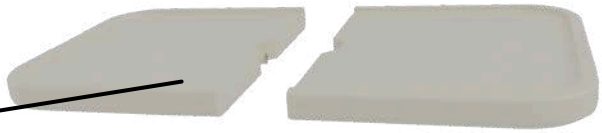
Cada EcoServe Classic incluye cuatro conectores de plástico que se ajustan a la parte superior de las patas, lo que permite apilar las unidades de forma segura para un almacenamiento conveniente que ahorra espacio.

Pies de goma

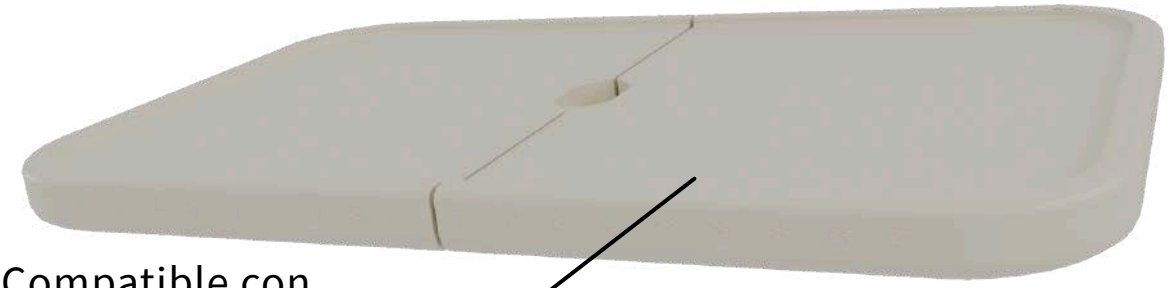
Cada unidad EcoServe Classic incluye patas de goma antideslizantes para mayor seguridad y estabilidad. Su diseño cóncavo, que se integra en la pata de la unidad, proporciona un agarre seguro y antideslizante que evita que se mueva durante el servicio.

Características del producto

GN 1/1 en dos piezas

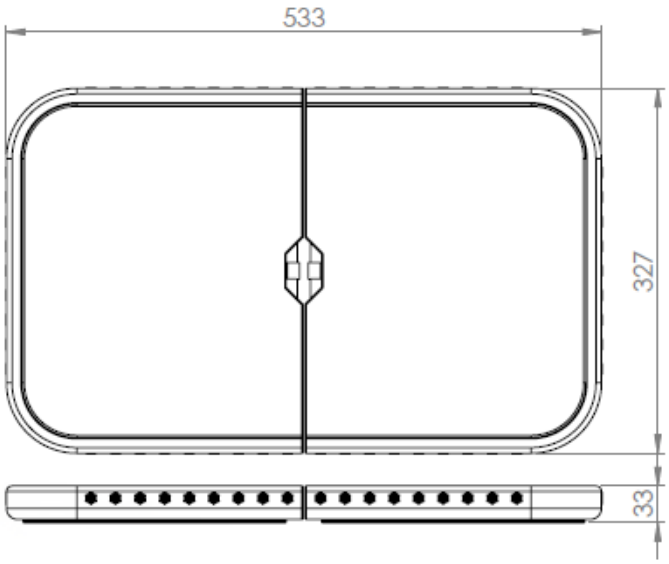


Estos simplemente se colocan uno al lado del otro.



Compatible con EcoServe GN 1/1 y Ecohold

Se coloca sobre el EcoServe GN o se encaja en su posición en el EcoHold

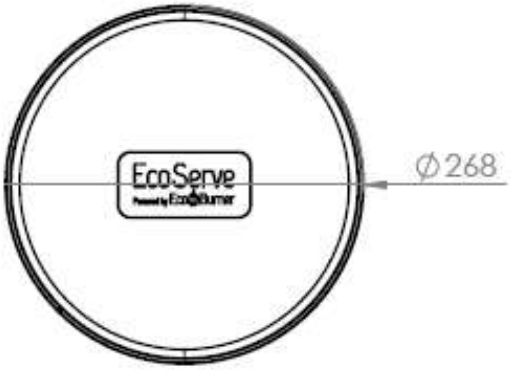


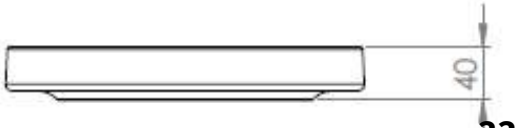
Material de cambio de fase

Los paquetes de enfriamiento de cambio de fase utilizan una sustancia que absorbe el calor a medida que se derrite, manteniendo una temperatura estable y fría durante un período prolongado.

Gran redondo

Se retira la bandeja de calor y el paquete de enfriamiento grande está diseñado para encajar y acoplarse de forma segura en el EcoServe redondo grande.





GN 1/1 en dos piezas

El paquete frío GN 1/1 se adapta a un tamaño GN 1/1 estándar, pero se presenta en dos partes que simplemente se colocan una al lado de la otra para crear un paquete frío de tamaño GN 1/1 completo.

Compatible con EcoServe GN 1/1 y EcoHold

El paquete de refrigeración Ecoserve GN 1/1 se puede utilizar en la base rectangular EcoServe GN 1/1 simplemente colocándolo directamente sobre la placa calefactora que se ha enfriado completamente, o se puede colocar en su posición en los rieles del carrito para banquetes EcoHold.

Material de cambio de fase

El material de cambio de fase (PCM) utilizado en nuestros paquetes refrigerados para buffet está especialmente diseñado para mantener temperaturas seguras y refrigeradas durante largos periodos sin necesidad de electricidad ni hielo. No es agua corriente. Diseñado para congelarse durante la noche, el PCM absorbe y almacena energía térmica al solidificarse y luego la libera gradualmente al fundirse durante el servicio. Esto garantiza que se mantenga una temperatura constante y segura para los alimentos durante las horas del buffet, manteniendo los platos fríos frescos y apetitosos. El material es atóxico y está optimizado para su rendimiento en entornos típicos de servicios de alimentación, lo que lo convierte en una solución fiable y eficiente para presentaciones de alimentos refrigerados.

Instrucciones:

Ambas versiones de la compresa fría deben congelarse completamente antes de usarse. Se recomienda guardarlas en un congelador comercial (no en un congelador doméstico) de forma permanente para que estén congeladas cuando se necesiten.

Los paquetes fríos EcoServe están diseñados para mantener la temperatura de los alimentos ya refrigerados, en lugar de enfriarlos activamente. A diferencia de la refrigeración, no reducen la temperatura de los platos, sino que ayudan a conservar su estado frío durante el servicio. Para un rendimiento óptimo, se recomienda refrigerar adecuadamente todos los alimentos antes de su uso.

Tiempo de relajación

La duración del enfriamiento con los paquetes fríos EcoServe depende de varios factores, como la temperatura ambiente y la temperatura inicial de los alimentos colocados en el EcoHold o en el EcoServe. Una vez descongelados, los paquetes se pueden sustituir fácilmente por otros congelados para prolongar el tiempo de enfriamiento.

- EcoHold: generalmente proporciona hasta 5 horas de enfriamiento.
- EcoServe: generalmente proporciona hasta 3 horas de enfriamiento.

Platos de porcelana GN 1/1

Características del producto

Producto	Plato hondo de porcelana GN 1/1 de 6,5 cm - Blanco	Plato de porcelana dividido GN 1/1	Plato de porcelana poco profundo de 2 cm GN 1/1	Plato hondo de porcelana de 6,5 cm GN 1/1 - Negro Perla Neofusion
Código de producto	5400	5401	5209	5402
Unidades de medida	530 x 325 x 65 (mm) / 21" x 13" x 2,6"	530 x 325 x 65 (mm) / 21" x 13,2" x 2,6"	530 x 325 x 20 mm / 21 x 13 x 1 pulgada	530 x 325 x 65 (mm) / 21" x 13" x 2,6"
Peso unitario	3,8 kg / 8,4 libras	4,25 kg / 9,35 libras	3,1 kg / 6,8 libras	3,8 kg / 8,4 libras
Capacidad	7,3 l/7,7 cuartos de galón	4,3 l/1,75 l 4,6 qt/1,9 qt	2,2 litros / 2,3 cuartos de galón	7,3 l/7,7 cuartos de galón

Calidad de grado comercial

Diseñados para entornos exigentes, estos platos de porcelana ofrecen una durabilidad excepcional, retención de calor y resistencia al astillado, perfectos para hoteles, empresas de catering y restaurantes con mucha actividad.

Excelencia en la fabricación de RAK

Fabricado exclusivamente por RAK Porcelain según las especificaciones de EcoBurner, reconocido mundialmente como una fuerza líder en vajillas de hospitalidad de alto rendimiento.

Compatible con EcoServe y EcoHold

Totalmente compatible con los sistemas EcoServe y EcoHold, lo que garantiza una integración perfecta en las configuraciones modernas de buffet y servicio de comidas.

Acabado resistente a rayones

Diseñado con tecnología de esmaltado avanzada para una resistencia superior a los rayones, manteniendo una apariencia impecable incluso con un uso intenso y frecuente.

Presentación consistente

El diseño elegante y neutral garantiza que la comida siga siendo el punto focal al tiempo que proporciona una presentación consistente y profesional en todos los entornos de servicio.

Neofusión negra perla

Inspirado en texturas minerales en bruto, el acabado Neofusion Negro Perla ofrece una superficie negra perlada y profunda que contrasta a la perfección con la vibrante gastronomía. La resistencia de la porcelana y su aspecto cerámico crean una presentación audaz y refinada para la gastronomía moderna.

Características del producto

Platos de porcelana clásicos EcoServe

Producto	Cuadrado GN 2/3 Negro Perla Neofusion	GN cuadrado 2/3 blanco	Perla Redonda Negra Neofusion	Redondo blanco
Código de producto	5406	5404	5407	5405
Unidades de medida	355 x 330 x 65 (mm) / 14" x 13" x 2,6"	355 x 330 x 65 (mm) / 14" x 13" x 2,6"	390 de diámetro x 65 (mm) / 15,4" de diámetro x 2,6"	390 de diámetro x 65 (mm) / 15,4" de diámetro x 2,6"
Peso unitario	3,4 kg / 7,5 libras	3,4 kg / 7,5 libras	2,1 kg / 4,6 libras	2,1 kg / 4,6 libras
Capacidad	4,78 l/5,1 cuartos de galón	4,78 l/5,1 cuartos de galón	4,33 l/4,6 cuartos de galón	4,33 l/4,6 cuartos de galón

Calidad de grado comercial

Diseñados para entornos exigentes, estos platos de porcelana ofrecen una durabilidad excepcional, retención de calor y resistencia al astillado, perfectos para hoteles, empresas de catering y restaurantes con mucha actividad.

Excelencia en la fabricación de RAK

Fabricado exclusivamente por RAK Porcelain según las especificaciones de EcoBurner, reconocido mundialmente como una fuerza líder en vajillas de hospitalidad de alto rendimiento.

Compatible con EcoServe y EcoHold

Totalmente compatible con los sistemas EcoServe y EcoHold, lo que garantiza una integración perfecta en las configuraciones modernas de buffet y servicio de comidas.

Acabado resistente a rayones

Diseñado con tecnología de esmaltado avanzada para una resistencia superior a los rayones, manteniendo una apariencia impecable incluso con un uso intenso y frecuente.

Presentación consistente

El diseño elegante y neutral garantiza que la comida siga siendo el punto focal al tiempo que proporciona una presentación consistente y profesional en todos los entornos de servicio.

Neofusión negra perla

Inspirado en texturas minerales en bruto, el acabado Neofusion Negro Perla ofrece una superficie negra perlada y profunda que contrasta a la perfección con la vibrante gastronomía. La resistencia de la porcelana y su aspecto cerámico crean una presentación audaz y refinada para la gastronomía moderna.

Características del producto

Producto	Plato GN 1/1 de aluminio - Negro Lunar	Plato redondo grande de aluminio - Negro Lunar	Plato pequeño redondo de aluminio - Negro Lunar	Plato redondo grande de aluminio - Gris ártico	Plato pequeño redondo de aluminio - Gris ártico
Código de producto	5336	5218	5219	5210	5211
Unidades de medida	530 x 325 x 65 (mm) / 21" x 13" x 2,6"	344 mm de diámetro x 70 mm / 13,5" de diámetro x 2,8"	293 mm de diámetro x 80 mm (11,5" x 3,1")	344 mm de diámetro x 70 mm / 13,5" de diámetro x 2,8"	293 mm de diámetro x 80 mm (11,5" x 3,1")
Peso unitario	2 kg / 4,4 libras	2,3 kg / 5 libras	2 kg / 4,4 libras	2,3 kg / 5 libras	2 kg / 4,4 libras
Capacidad	8,9 l/9,4 cuartos de galón	5,4 l/5,7 cuartos de galón	4,5 l/4,8 cuartos de galón	5,4 l/5,7 cuartos de galón	4,5 l/4,8 cuartos de galón

Uso comercial

Para complementar las gamas EcoServe Classic y GN 1/1 de calentadores sin agua, estos platos de aluminio están diseñados para usarse como bandejas/bandejas para mantener la comida caliente con el EcoBurner o fría con el EcoServe Cool Pack. Son la opción ideal para locales que buscan una alternativa más robusta a la vajilla de porcelana. Diseñados para uso profesional, cuentan con un revestimiento antiadherente de alta calidad reforzado con partículas de titanio.

Sin PFOA y cumple con los estándares de la UE y la FDA.

Están libres de PFOA (ácido perfluorooctanoico), un químico dañino y permanente que se encuentra a menudo en revestimientos antiadherentes.
Fabricados para cumplir con los estándares de la UE y la FDA, estos platos cumplen con rigurosas regulaciones ambientales y de seguridad, lo que le brinda tranquilidad en cada uso.

Platos rectangulares de aluminio

Platos redondos de aluminio

Instrucciones de cuidado

Todos nuestros platos de aluminio están diseñados para presentaciones en sala y no están diseñados para un manejo brusco ni un uso intensivo. Es importante que todos los establecimientos que adquieran estos platos conozcan las instrucciones de cuidado.
Cada plato incluye una guía de cuidado impresa, como se muestra a continuación, fijada con un pequeño punto de pegamento. Estas instrucciones son esenciales para mantener el producto en buen estado; de lo contrario, se anulará la garantía.

EcoBurner
REIMAGINING BUFFETS

ALUMINIUM DISH CARE INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO DE LOS PLATOS DE ALUMINIO

No sharp objects
Sin objetos punzantes

No harsh chemicals
Sin productos químicos agresivos

No metal utensils
Sin utensilios de metal

Preferably hand-wash
Preferiblemente lavar a mano

MAX 5 stacked
MÁXIMO 5 apilados

This is a front-of-house presentation item, not designed for rough handling. To keep this dish in good condition, please follow these steps:

- Before first use, wash thoroughly with hot soapy water.
- Do not use strong detergents, harsh abrasives, brushes, rough or wire scrubbers. Hand-washing is always preferrable.
- Only use silicone, wood or plastic utensils.
- Do not allow an empty dish to heat on the EcoServe for more than 15 mins.
- Cool the pan before cleaning; avoid cold water on a hot pan.
- Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- Stack the dishes to a maximum of 5 with a protective layer between each dish.

Warranty excludes damage from overheating, scratching, or improper stacking.

Este es un elemento de presentación para el público general, no diseñado para un manejo brusco. Para mantener este plato en buenas condiciones, siga estos pasos:

- Antes del primer uso, lávese bien con agua caliente y jabón.
- No utilice detergentes fuertes, abrasivos fuertes, cepillos, estropajos ásperos o de alambre. Siempre es preferible lavarse las manos.
- Utilice únicamente utensilios de silicona, madera o plástico.
- No permita que un plato vacío se caliente en el EcoServe durante más de 15 minutos.
- Enfríe la sartén antes de limpiarla; Evite el agua fría en una sartén caliente.
- Enjuague y seque bien después de la limpieza.
- Apila los platos hasta un máximo de 5 con una capa protectora entre cada plato.

La garantía excluye daños por sobrecalentamiento, rayones o apilamiento inadecuado.

Características del producto

Producto	Pinzas de acero inoxidable recubiertas de silicona - Paquete de 5	Cucharón de acero inoxidable recubierto de silicona - Paquete de 5	Cucharón de acero inoxidable recubierto de silicona - Paquete de 5
Código de producto	5408	5409	5410
Unidades de medida	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 libras	0,12 kg / 0,26 libras	0,125 kg / 0,28 libras

Nuestra gama de utensilios premium, que incluye una espátula con punta de silicona, pinzas con cierre y un cucharón, está diseñada específicamente para un uso seguro y eficiente con nuestras sartenes de aluminio. Cada utensilio está fabricado íntegramente en acero inoxidable para mayor resistencia y durabilidad, y acabado con silicona antiadherente resistente al calor que evita rayones. Con ganchos para colgar, materiales aptos para lavavajillas y un diseño elegante y moderno, este juego es ideal para cocinas profesionales y combina a la perfección con nuestros utensilios de cocina de aluminio.

Uso protector

Estos utensilios con punta de silicona se venden específicamente para usarse con nuestra gama de platos de aluminio para proteger el revestimiento durante su uso. Se recomienda usar únicamente utensilios de silicona con estos platos, ya que rayarlos puede dañar el revestimiento. Los utensilios de madera o plástico también se pueden usar con seguridad con nuestra gama de platos de aluminio.

Los rayones pueden afectar negativamente el revestimiento y anularán la garantía.

Formato del paquete

Cada tipo de utensilio se vende en caja, en cajas de cinco.

Características del producto

EcoServe - Tapas de vidrio redondas

Tapas de vidrio redondas

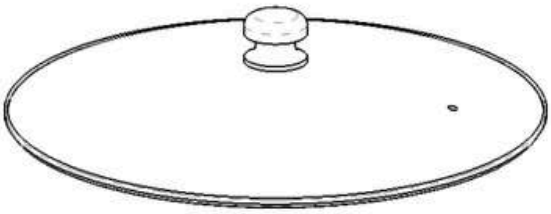
Estante para cucharas y tapas de ollas

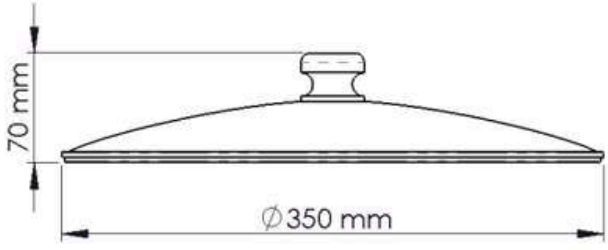
Producto	Tapa de vidrio x 1 - Grande	Tapa de vidrio x 10 - Grande	Tapa de vidrio x 1 - Pequeña	Tapa de vidrio x 10 - Pequeña	Rejilla para tapas de ollas y cucharas
Código de producto	5302	5304	5301	5303	5300
Unidades de medida	350 diámetro X 70(mm) / 13,8" X 2,8"	350 diámetro X 70(mm) / 13,8" X 2,8"	295 diámetro X 70(mm) / 11,6" X 2,8"	295 diámetro 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 libras	1,4 kg / 3 libras	1 kg / 2,3 libras	1 kg / 2,3 libras	0,3 kg / 0,7 libras

Formato del paquete

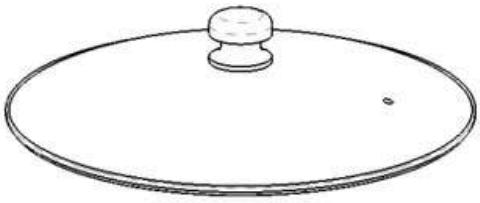
Las tapas de vidrio redondas se pueden comprar individualmente con el asa adjunta o en paquetes de 10 con el asa incluida pero no adjunta.

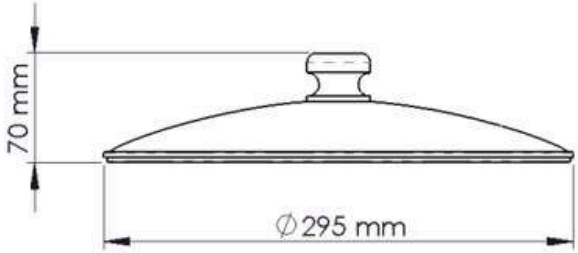
Tapa grande





Tapa pequeña





Características del producto

Producto	Plato cuadrado	Tapa cuadrada	Plato rectangular pequeño	Tapa rectangular pequeña	Plato rectangular grande	Tapa rectangular grande
Código de producto	5326	5329	5324	5327	5325	5328
Unidades de medida	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 pulgadas	130 x 100 x 35 mm / 5,1" x 3,9" x 1,4"	165 x 117 x 25 mm / 6,5" x 4,6" x 1"	175 x 130 x 55 mm / 6,9" x 5,1" x 2,2"
Peso unitario	266 g/9,4 oz	81 g / 2,9 oz	233 g / 8,2 oz	64 g / 2,3 oz	337 g / 11,9 oz	98,5 g / 3,5 oz
Unidades que encajan en cualquier GN 1/1	8	8	12	12	6	6

Diseñados para complementar a la perfección el sistema GN EcoServe, estos platos individuales para buffet ofrecen una solución elegante, higiénica y práctica para servir comidas en porciones individuales. Ideales para presentaciones de buffet de alta gama y servicios de restauración modernos, la gama incluye tres formas versátiles que se adaptan a una amplia variedad de cocinas y tipos de platos.

Características principales

- Platos de porcelana de primera calidad: fabricados con porcelana duradera de alta calidad, cada plato ofrece una presentación limpia y profesional a la vez que resiste el uso regular en entornos de hospitalidad.
- Tres formas versátiles
  - **Cuadrado –** Perfecto para porciones pequeñas como postres, tapas o ensaladas.
  - **Rectángulo pequeño:** ideal para guarniciones, entrantes o presentaciones estilo sushi.
  - **Rectángulo grande:** adecuado para platos principales individuales.
- Tapas transparentes higiénicas: cada plato cuenta con una tapa de plástico azul transparente para mantener la frescura de los alimentos y un aspecto atractivo. Su diseño de ajuste perfecto protege contra la contaminación y permite que los comensales vean fácilmente el contenido.
- Reutilizable y fácil de limpiar.
- Apilables y de secado rápido: estos platos son fáciles de manipular, se pueden apilar en altura y se secan rápidamente.

Características del producto

Elimina la necesidad de agua.

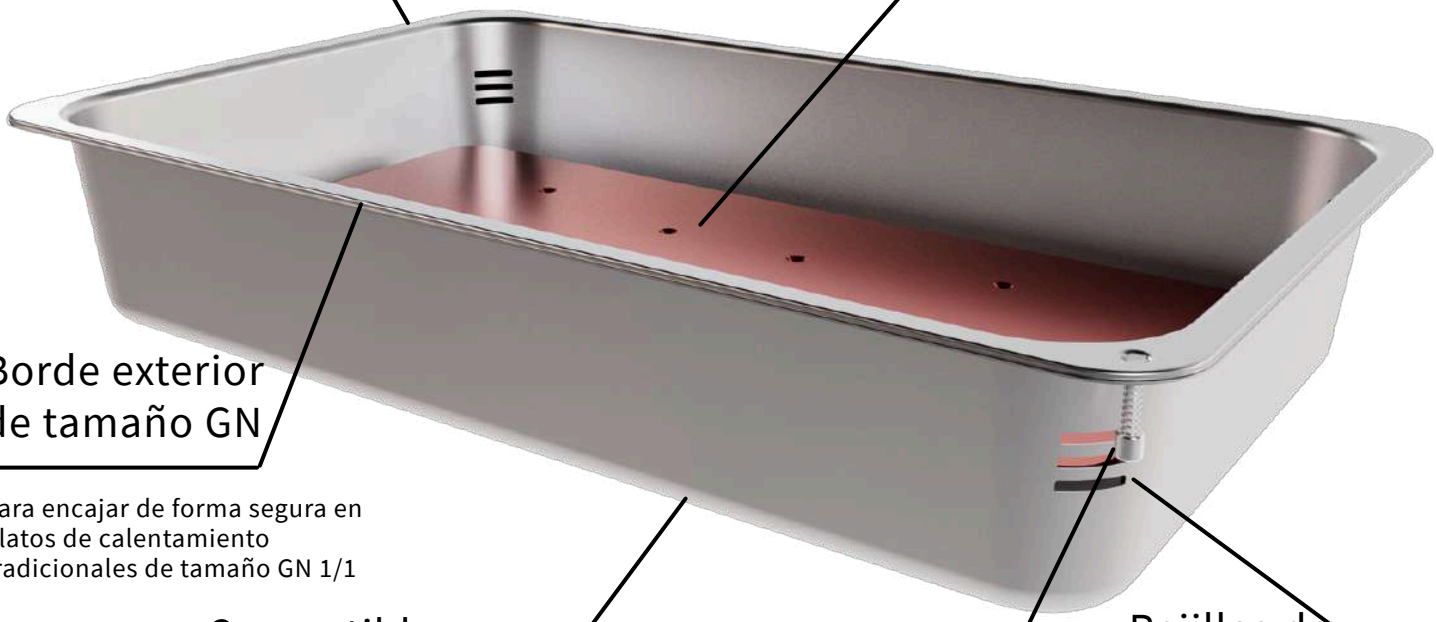
Convierte los calentadores tradicionales existentes en unidades SIN AGUA

Marco de acero inoxidable

Apto para uso comercial.

Placa calefactora de aluminio

Conductor de calor



Borde exterior de tamaño GN

Para encajar de forma segura en platos de calentamiento tradicionales de tamaño GN 1/1

Compatible con

Chafers con tapas enrollables o elevables

Función de esquina FingerLift

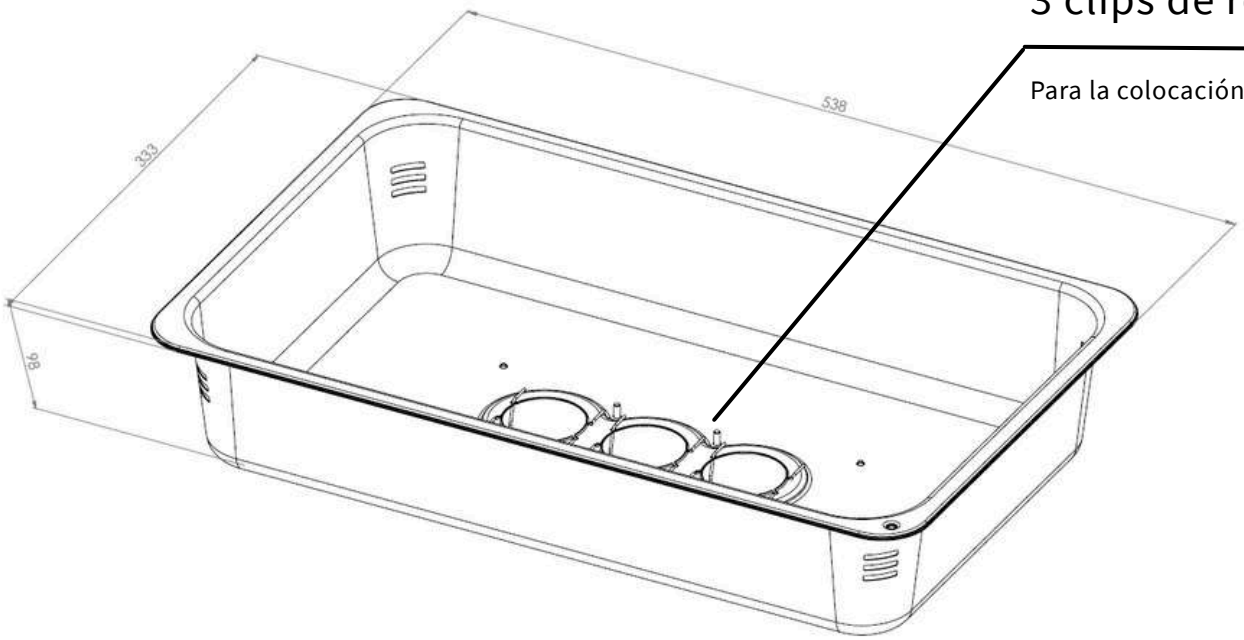
Extracción de bandejas de comida sin esfuerzo

Rejillas de ventilación

Para un control constante del calor

3 clips de resorte

Para la colocación de EcoBurner



Elimina la necesidad de agua.

El EcoPan le permite convertir sus calentadores tradicionales de agua en calentadores SIN AGUA. Simplemente reemplace la bandeja de agua de su calentador actual con el EcoPan. Al usarlo con un EcoBurner, se crea un calentador completamente sin agua, sin necesidad de agua.

Compatible con

El EcoPan es compatible con chafers con tapa enrollable o extraíble solo si cuentan con bandejas de agua extraíbles. No es apto para chafers con bandejas de agua fijas o tapas abatibles. El EcoPan no admite bandejas profundas y solo puede usarse con bandejas de hasta 65 cm de profundidad.

Placa calefactora de aluminio

Se utilizan placas calefactoras de aluminio como conductor de calor en lugar de los tradicionales baños de agua. Esto ofrece la ventaja del calor directo, en lugar de las complicaciones que conlleva calentar y manipular el agua.

Ventilaciones de aire

El EcoPan está diseñado con ventilaciones integradas que permiten la salida del calor, ayudando a mantener una temperatura constante y óptima durante todo el servicio. Esta ingeniería de precisión evita el sobrecalentamiento, preserva la calidad de los alimentos y garantiza que los platos se conserven en su mejor estado durante más tiempo, ideal para catering profesional y bufés.

Función de esquina FingerLift

El EcoPan está equipado con el mecanismo FingerLift Corner, un ingenioso mecanismo de resorte ubicado en una de las esquinas. Al activarse, este mecanismo crea un pequeño espacio entre la bandeja y el EcoPan, lo que facilita el acceso con los dedos. Con el FingerLift, levantar y retirar la bandeja es rápido, seguro y cómodo: ya no es necesario esforzarse para sujetarla por los bordes.

Marco de acero inoxidable

El EcoPan utiliza acero inoxidable 304 en su estructura gracias a su superior resistencia a la corrosión, robustez y durabilidad. Este material de alta calidad conserva su aspecto incluso con un uso frecuente, además de ser fácil de limpiar e higiénico, lo que lo hace ideal para entornos profesionales de servicios de alimentación. Garantiza que el EcoPan mantenga su estilo y funcionalidad a lo largo del tiempo, en línea con nuestro compromiso con la calidad y la sostenibilidad.

Borde exterior de tamaño GN 1/1

El borde exterior del EcoPan está diseñado con precisión para dimensiones GN 1/1, lo que permite su instalación segura en calientaplatos tradicionales de tamaño GN 1/1 en lugar de bandejas de agua. Esto permite a los usuarios seguir usando su equipo actual, pero solo cambiando la bandeja de agua por el EcoPan. El borde ofrece cierta flexibilidad para que se adapte a la mayoría de los calientaplatos.

Clips de resorte para la colocación del EcoBurner

La parte inferior del EcoPan cuenta con tres clips de resorte diseñados para sujetar firmemente los EcoBurners. Esta configuración permite opciones de calentamiento flexibles:

- Para configuraciones que utilizan un EcoBurner, este debe colocarse en el clip de resorte central, lo que proporciona una distribución uniforme del calor.
- Para configuraciones que requieren dos EcoBurners, estos deben colocarse en los dos clips de resorte externos, lo que garantiza un calentamiento equilibrado en todo el quemador.

El espaciado de los clips de resorte es intencional: no es posible colocar dos EcoBurners uno al lado del otro en clips adyacentes, lo que evita una instalación incorrecta y garantiza un funcionamiento seguro y efectivo.

Características del producto

El encendedor de arco USB EcoBurner es un accesorio elegante y ecológico, disponible a pedido, específicamente para usar con el EcoBurner. Este moderno encendedor utiliza tecnología de arco eléctrico, lo que elimina la necesidad de combustible o líquidos inflamables. Es ideal para una iluminación segura, eficiente y sostenible en entornos profesionales de servicios de alimentación.
Características principales

- Batería recargable
- Este encendedor está alimentado por una batería de iones de litio incorporada y se recarga fácilmente mediante el cable USB-C incluido.
- Encendido por arco eléctrico
- En lugar de una llama tradicional, el encendedor produce un arco eléctrico resistente al viento. Esto garantiza un encendido fiable en cualquier entorno, incluso en exteriores y zonas con corrientes de aire.
- Botón de activación y bloqueo de seguridad
- Incluye un mecanismo de bloqueo de seguridad para evitar la activación accidental. Para operar, deslice el interruptor de seguridad y presione el botón de encendido para generar el arco.
- Diseño elegante y duradero
- Construido con un cuerpo de acero inoxidable y un agarre con acabado mate, el encendedor EcoBurner está diseñado para un uso frecuente en entornos de restauración o hostelería con mucha actividad.
- Reemplaza encendedores de gas y fósforos desechables, reduciendo el desperdicio y promoviendo la sustentabilidad en las cocinas profesionales.

Presupuesto

- Puerto de carga: USB-C
- Tiempo de carga: aproximadamente 1 a 2 horas
- Duración de la batería: hasta 100 encendidos por carga completa
- Dimensiones: Diseño delgado y liviano para un fácil almacenamiento.
- Compatibilidad: Diseñado específicamente para su uso con unidades EcoBurner

Notas de seguridad

- Mantener fuera del alcance de los niños.
- No lo exponga al agua ni lo opere con las manos mojadas.
- Utilice únicamente el cable USB-C proporcionado o un equivalente compatible.
- Evite tocar la punta del arco inmediatamente después de su uso; puede estar caliente.

Soporte en línea de EcoBurner

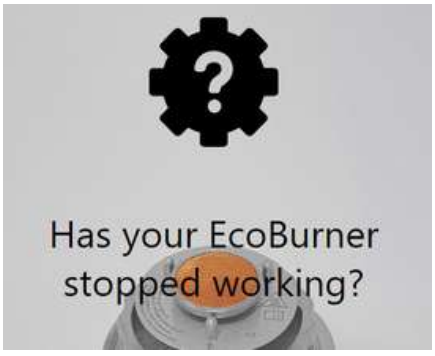
Debido a la frecuente rotación de personal en el sector hotelero, ofrecemos capacitación y soporte continuos a los usuarios de EcoBurner. Nuestros completos recursos en línea garantizan un uso seguro y continuo. Si tiene algún problema, siga nuestro sencillo proceso de 3 pasos para resolverlo rápidamente.

Paso 1

Vea el video de instrucciones
(2:24 minutos)

Paso 2

Consulte SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
si su EcoBurner no funciona.



Paso 3

Hable con un experto de EcoBurner para obtener más ayuda y capacitación.

EcoBurner
REIMAGINING BUFFETS

Contáctenos

info@ecoburner.com
www.ecoburner.com

Irlanda: +353 (0)51 353 806
EE.UU.: 1-718-240-9595

Unit 5 Airside, Gulfstream Avenue,
Airport Business Park, Killowen,
Co. Waterford, X91 RF20, Ireland