

EcoBurner

Producto Catálogo 2026





Contenido

Introducción	04
EcoBurner EcoSystem	05
EcoBurner AHORROS	08
Nivel 1: EcoBurner	10
EcoBurner Complete	12
Waterless AHORROS	14
Nivel 2: EcoPan	15
Nivel 3: EcoServe	16
EcoServe Classic	20
-Luz	22
-Clara	24
-Nivo	26
EcoServe Edge	28
-Lumi	29
Cool Packs	34
Bandejas para alimentos	36
Nivel 4: EcoHold	44
Estudios de caso y soporte	52



Impulsando el futuro del buffet

Cada paso más seguro. Cada servicio más ecológico.

En EcoBurner, estamos transformando el servicio de buffet en todo el mundo, reemplazando los geles y baños de agua con tecnología más segura, inteligente y sostenible. Cada producto que diseñamos reduce los residuos, ahorra agua y disminuye las emisiones de carbono, lo que ayuda a los operadores a servir con confianza y cuidado.

En 2026, llevaremos esa visión más allá con un recorrido simple que guía a cada cliente, desde el primer paso hasta la integración completa, hacia una operación completamente impulsada por EcoBurner.



“ Creemos que los geles y las mechas son cosa del pasado. Representan riesgos innecesarios para el personal y causan daños evitables al medio ambiente. ”

De la cocina al servicio.



De la cocina al servicio. Un sistema completo.

Diseñado para cómo funciona realmente la hospitalidad.

Desde la preparación hasta la presentación. El servicio de comida no se realiza en un solo lugar. Se mueve entre cocinas, pasillos y locales.

EcoBurner ahora respalda todo ese proceso. Con la introducción de EcoHold, junto con EcoServe y EcoBurner, hemos creado el EcoSystem EcoBurner: un enfoque integral para la conservación, el transporte y la presentación de alimentos, diseñado para funcionar a la perfección desde la cocina hasta la sala.

Los chefs pueden preparar ingredientes fríos, transportar alimentos calientes o refrigerados y presentarlos profesionalmente al momento del servicio con un solo sistema conectado. EcoHold permite mantener el calor y el frío de forma fiable sin electricidad. EcoServe ofrece una presentación de buffet refinada y sin agua, con la tecnología EcoBurner. Juntos, simplifican las operaciones, mejoran la seguridad y garantizan la consistencia en cada entrega.

Al diseñar cada producto como parte de un ecosistema completo, EcoBurner ayuda a los equipos a reducir riesgos, optimizar los flujos de trabajo y brindar servicio con confianza, sin importar dónde se realice el servicio.

Desde aquí, EcoBurner Journey le permite elegir fácilmente la configuración que se adapta a su operación.



El viaje de EcoBurner

Tu buffet. Tu viaje. Siempre más seguro. Más limpio. Más ecológico.

Ya sea que recién esté comenzando a eliminar desperdicios, esté listo para prescindir del agua o desee un sistema de servicio de alimentos completo, EcoBurner Journey le facilita encontrar la configuración adecuada para sus necesidades.

Explore los niveles de EcoBurner: cuatro formas flexibles de mejorar la eficiencia, la seguridad y la presentación, todas impulsadas por la innovación de EcoBurner.



Toda operación hotelera puede beneficiarse de EcoBurner. Empieza con poco o transforma todo tu servicio.

**Ahorros al cambiar a EcoBurner
desde
1 Chafer en 1 día**

Los ahorros diarios al cambiar a EcoBurner

Sostenible por diseño: resultados mensurables desde el primer servicio.

Con solo reemplazar geles y mechas con EcoBurner, se obtienen ahorros en tres áreas clave: carbono, desechos y costos.

Los ahorros mostrados se basan en un buffet típico que opera dos servicios de 3 horas por día, reemplazando geles y mechas con combustible EcoBurner.

CARBÓN

Las pruebas independientes de huella de carbono muestran que el uso de EcoBurner en lugar de geles/mechas para dos servicios de 3 horas da como resultado: 0,65 kg de CO₂e menos de carbono por quemador, por día.

	kgCO ₂ e
Combustible EcoBurner:	0,32
TÚ:	0,93
Metanol:	0,82
Etanol:	1,15
Gel/mecha promedio:	0,97

EcoBurner emite 0,32 kg de CO₂e de carbono al día si se usa durante 6 horas. Esto se compara con el promedio de los geles/mechas que emiten 0,97 kg de CO₂e. Esto se traduce en 0,65 kg de CO₂e menos de carbono al día con un solo calentador.

0,65 kgCO₂e

Menos carbono

Por Chafer, por día

DESPERDICIAR

1 plato de calentamiento a base de agua utiliza un promedio de 4 geles durante un servicio de 3 horas, dos veces al día = 8 geles por día.



Al final de su vida útil, estos recipientes, algunos de los cuales aún contienen sustancias químicas tóxicas, suelen ir directamente al vertedero y pesan aproximadamente 50 gramos cada uno. Esto supone 400 g de residuos por plato de calentamiento que se generan innecesariamente cada día.

8 botes de gel

Se evitaron 400 g de desperdicio

Por Chafer, por día

COSTO

El costo del combustible en gel se basa en un precio promedio de \$2,08 por bote de gel. Un buffet con dos servicios de 3 horas requiere 8 botes de gel al día:
 $8 \times \$2.08 = \$16.64$ por día



El combustible EcoBurner se suministra en latas de 36 horas a un precio de \$15,83. Dos servicios de 3 horas consumen 3 horas de combustible:
 $\$15.83 \div 36 \times 3 = \$2.64$ por día



Entonces el ahorro diario de combustible por chafer es:
 $\$16.64 - \$2.64 = \$14.00$ ahorrados por día

\$14

Dólares ahorrados

Por Chafer, por día

Nivel 1 - El sistema EcoBurner

Más seguro. Más limpio. Más ecológico.
La base de cada instalación de EcoBurner.

Reemplace los geles y las mechas con el EcoBurner recargable: la fuente de calor más segura, limpia y ecológica en la que confían operadores de todo el mundo. Diseñado con precisión para ofrecer un rendimiento constante y cero residuos, el EcoBurner es el núcleo del sistema que impulsa cada solución de este catálogo.

Comience su viaje con EcoBurner con la configuración básica: EcoBurner, combustible EcoBurner y una estación de servicio.



Se proporciona una estación de llenado gratuita a todos los locales que utilizan EcoBurners. El personal debe usarla para medir el nivel de combustible antes y después de rellenar cada EcoBurner.



EcoBurner #8999



Combustible
EcoBurner #9009



Estación de servicio
#9502



Nivel 1 - El sistema EcoBurner

Es hora de cambiar a una forma más segura, más limpia y más ecológica de servir.

La industria hotelera está abandonando los geles y las mechas, y con razón. Estos combustibles químicos de un solo uso son peligrosos de manipular, generan desperdicios al desecharlos y no son seguros para usar cerca de alimentos. Operadores de todo el mundo buscan soluciones más seguras y sostenibles.

EcoBurner es esa solución.

Diseñado con precisión para un servicio profesional, elimina las llamas abiertas, los residuos químicos y los riesgos de manipulación, ofreciendo un calor constante y controlable sin complicaciones. Es la opción más inteligente para la seguridad del personal, la comodidad de los huéspedes y el cuidado del medio ambiente. Con miles de establecimientos en todo el mundo que ya están haciendo el cambio, EcoBurner se ha convertido en el estándar confiable para un servicio de buffet moderno y responsable.



MÁS SEGURO

- Siempre frío al tacto.
- Se apaga si se vuelca o se calienta demasiado.
- No se permiten productos químicos abiertos cerca de los alimentos.



LIMPIADOR

- No quedan residuos negros ni ahumados en los utensilios de cocina.
- Sin humos tóxicos = atmósfera agradable para los huéspedes.
- Sin derrames de combustible molestos.



VERDER

- Cero desperdicio de combustible.
- Cero residuos al vertedero.
- Hasta un 75% menos de carbono que los geles o mechas



=



1 lata de combustible EcoBurner = 18 botes de gel/mecha



Organizar. Optimizar. Operar.

Desde una configuración sencilla hasta una eficiencia total del sistema.

Lleve su configuración al siguiente nivel con EcoBurner Complete: una colección de herramientas diseñadas para crear una operación interna más segura, más organizada y más eficiente.

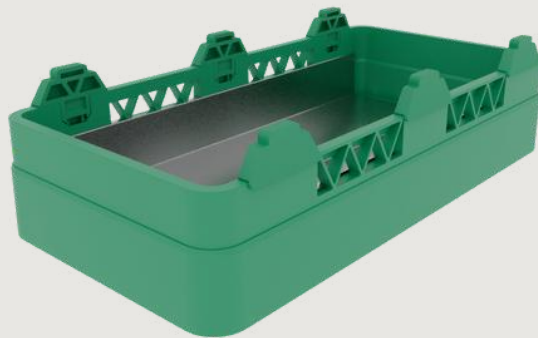
- EZFill: reabastecimiento de combustible rápido y limpio, sin derrames ni desperdicios.
- Rack de almacenamiento: almacenamiento y transporte de combustible seguro y que ahorra espacio.
- Carro: una solución móvil para almacenar y trasladar EcoBurners, bastidores, combustible y suministros.

Juntas, estas innovaciones forman un sistema EcoBurner Complete totalmente integrado: agiliza las operaciones, mejora la seguridad y respalda un servicio más limpio y ecológico desde la preparación hasta el plato.



Nivel 1 - El sistema EcoBurner

EcoBurner COMPLETO



Estante de almacenamiento

Almacene de forma segura hasta ocho EcoBurners con el estante de almacenamiento EcoBurner. Las guías marcadas con láser garantizan una colocación correcta, y su diseño apilable mantiene su cocina organizada y eficiente.



#5337



Pegatinas SOP

Hay calcomanías SOP gratuitas disponibles para exhibir en su área de almacenamiento, brindando al personal orientación clara sobre cómo llenar, almacenar y usar EcoBurners de manera segura.



#9962



Relleno fácil

EZFill es una solución inteligente para recargar fácilmente el EcoBurner. Simplemente coloque el bidón de combustible boca abajo, alinéelo con el EcoBurner y tire suavemente de la palanca para una recarga fluida.



#9509



Carro de almacenamiento

El carro de almacenamiento tiene capacidad para hasta 15 racks (120 EcoBurners) y crea una estación de back-of-house organizada para almacenar, rellenar y administrar equipos EcoBurner.



#5393

Ahorros al no usar agua

Elimina el agua. Reduce el tiempo de preparación. Mejora la seguridad.

Al usar EcoPan o EcoServe en lugar de los calentadores de agua tradicionales, los operadores eliminan por completo el uso de agua y la instalación, la manipulación y la mano de obra necesarias para gestionar el agua caliente. Los ahorros mostrados se basan en un bufé típico que opera dos servicios de 3 horas al día utilizando EcoPan o EcoServe en lugar de los calentadores de agua tradicionales.

AGUA

Los calentadores de agua tradicionales consumen alrededor de 1 litro de agua por hora.

Dos servicios de 3 horas utilizan:
1 litro $\times$ 6 horas = 6 litros por día. Cambiar a un equipo sin agua elimina esto por completo.
6 litros ahorrados diariamente. No se requieren baños de agua.

6 litros
= 2,190 Litros

Por Chafer, por año

HORAS DE TRABAJO

Los calentadores de agua tradicionales requieren un llenado, calentamiento, drenaje, transporte y recarga constante de agua.

Con EcoPan y EcoServe:

- No transportar agua caliente pesada
- Sin vaciado ni rellenado
- Sin tiempo de calentamiento
- Configuración y desmontaje más rápidos
- Reducción de la manipulación manual

Los operadores generalmente informan que ahorran entre 5 y 10 minutos por cada preparación de plato para calentar alimentos, según el lugar.

5-10 minutos
= 30-60 horas

Por Chafer, por año

✓ EcoPan
✓ EcoServe

Nivel 2 - EcoPan

*¡Cada EcoPan ahorra 2200 litros
(581 galones estadounidenses)
cada año si se utiliza en lugar de un
recipiente para agua!*

Eficiencia sin agua. Inversión mínima.

Olvídate del agua usando los calentadores que ya tienes.

Simplemente reemplace la bandeja de agua de su calentador actual con un EcoPan para crear un buffet completamente sin agua. Es la forma más rentable de prescindir del agua con una inversión mínima en equipo nuevo.



EcoPan x 5 #5330



DENTRO

Solo se necesita 1
EcoBurner para buffets en
interiores.



AL AIRE LIBRE

Utilice 2 EcoBurners al
aire libre.



Utilice la
bandeja de
comida
existente



Entrega en el
NUEVO EcoPan



Utilice el Chafer
existente



Nivel 3 - La colección EcoServe

Redefiniendo la manera en que el mundo sirve.

Sin cables. Sin agua. Sin desperdicios.

EcoServe combina un diseño refinado con ingeniería precisa para brindar un servicio de buffet más seguro, más simple y más sustentable, impulsado por EcoBurner y completamente sin agua.

Para 2026, la gama se amplía. La nueva colección EcoServe Classic presenta tres diseños: Nivo, Clara y Solas, que sustituyen a la línea Classic anterior con un estilo renovado y más opciones.

Los modelos GN y Round existentes ahora forman la colección EcoServe Edge, definida por líneas limpias y un aspecto minimalista para configuraciones de buffet modernas.



Classic

Platos para calentar alimentos de acero inoxidable tradicionales y probados en el tiempo, ahora disponibles en tres gamas diferentes para adaptarse a una variedad de presupuestos y preferencias de estilo.

Nivo Clara Solas

Rectángulo GN 1/1 #5512 - Acero inoxidable cepillado	Rectángulo GN 1/1 #5500 - Acero inoxidable pulido #5503 - PVD negro mate	Rectángulo GN 1/1 #5506 - Acero inoxidable pulido #5509 - PVD negro mate
Cuadrado GN 2/3 #5513 - Acero inoxidable cepillado	Cuadrado GN 2/3 #5501 - Acero inoxidable pulido #5504 - PVD negro mate	Cuadrado GN 2/3 #5507 - Acero inoxidable pulido #5510 - PVD negro mate
Redondo #5514 - Acero inoxidable cepillado	Redondo #5502 - Acero inoxidable pulido #5505 - PVD negro mate	Redondo #5508 - Acero inoxidable pulido #5511 - PVD negro mate

 Acero inoxidable cepillado

 Acero inoxidable pulido

 PVD negro mate

 Acero inoxidable pulido

 PVD negro mate

Edge

Chafing dish de estilo contemporáneo, moderno y minimalista. Incluye nuestros modelos GN y Rounds.

Lumi

Rectángulo GN 1/1 #5320 - Recubrimiento en polvo negro #5313 - Recubrimiento en polvo blanco, P #5314 - Acero inoxidable cepillado #5316 - Acero inoxidable pulido #5317 - PVD dorado #5318C - PVD cobre	Redondo Grande Pequeño #5005 - Recubrimiento en polvo negro, LG #5004 - Recubrimiento en polvo negro, P #5007 - Recubrimiento en polvo blanco, LG #5006 - Recubrimiento en polvo blanco, P #5009 - Acero inoxidable cepillado, LG #5008 - Acero inoxidable pulido, SM #5015 - Acero inoxidable pulido, LG #5016 - Acero inoxidable pulido, SM #5014 - PVD dorado, LG #5013 - PVD dorado, SM #5012C - PVD cobre, LG #5011C - PVD cobre, SM
--	--

 Acero S'Steel cepillado con

 recubrimiento en polvo negro y

 recubrimiento en polvo blanco

 PVD dorado

 PVD cobre



EcoServe Edge

Rectángulo de Edge GN 1/1



EcoServe Classic

Redondas Classic GN 1/1 Solas, Clara y Nivo

EcoServe Classic

Diseño atemporal. Rendimiento moderno.

*Una tecnología.
Tres expresiones de estilo.*

La colección EcoServe Classic presenta tres diseños distintos: Nivo, Clara y Solas, cada uno diseñado para adaptarse a un estilo de servicio diferente y al mismo tiempo compartir el mismo rendimiento sin agua impulsado por EcoBurner.

Desde la limpia simplicidad de Nivo hasta la refinada elegancia de Clara y el diseño llamativo de Solas, la gama Classic ofrece nuevas opciones, acabados de primera calidad y una funcionalidad excepcional para la presentación de buffets profesionales.



Rectángulo Classic GN 1/1 Solas, Clara & Nivo

Solas

El PVD Negro Mate no es un recubrimiento en polvo, sino un tratamiento de superficie de alto rendimiento que se integra en el acero inoxidable. Aplicado a Nivo molecular, no se descascara ni se pela y ofrece una resistencia excepcional a las huellas dactilares y al desgaste. El resultado es un acabado duradero y refinado que se mantiene limpio durante más tiempo en entornos de hostelería exigentes, a la vez que utiliza un proceso más respetuoso con el medio ambiente que la mayoría de los acabados pintados.

Clara

Nivo

Solas

Diseño impactante. Rendimiento premium.

En la cima de la colección Classic, Solas combina un diseño impactante con la funcionalidad avanzada de una tapa de vidrio abovedada. Con acabado en acero inoxidable pulido o PVD negro mate, ofrece la máxima expresión de la innovación EcoServe: elegante, eficiente y diseñada para impresionar.

Disponibles en tres tamaños;

Rectángulo Solas GN 1/1

- Acero inoxidable pulido #5506
- PVD negro mate #5509

Plaza Solas GN 2/3

- Acero inoxidable pulido #5507
- PVD negro mate #5510

Ronda Solas

- Acero inoxidable pulido #5508
- PVD negro mate #5511





Clara

Diseño refinado. Presentación sofisticada.

La gama Clara aporta un acabado pulido y un toque de sofisticación al buffet. Disponible en acero inoxidable pulido o PVD negro mate, combina rendimiento y estilo, ideal para locales que priorizan la presentación y la practicidad.

Disponible en tres tamaños;

Clara Rectángulo GN 1/1

- Acero inoxidable pulido #5500
- PVD negro mate #5503

Plaza Clara GN 2/3

- Acero inoxidable pulido #5501
- PVD negro mate #5504

Clara Round

- Acero inoxidable pulido #5502
- PVD negro mate #5505





Nivo

Simplicidad esencial. Rendimiento confiable.

Diseñada para el servicio diario, la gama Nivo ofrece el rendimiento fiable de EcoServe de forma sencilla y práctica. Fabricada en acero inoxidable cepillado, ofrece fiabilidad profesional y un manejo sencillo, ideal para operadores que buscan eficiencia práctica y sin agua en un punto de acceso accesible.

Disponible en tres tamaños con acabado en acero inoxidable cepillado.

Nivo Rectangle GN 1/1

- Acero inoxidable cepillado #5512

Plaza Nivo GN 2/3

- Acero inoxidable cepillado #5513

Ronda Nivo

- Acero inoxidable cepillado #5514





EcoServe Edge

Diseño minimalista. Máxima eficiencia.

La colección EcoServe Edge aporta una estética limpia y contemporánea al servicio de buffet sin agua. Caracterizada por una construcción minimalista de acero, perfiles delgados y un diseño refinado y minimalista, Edge ofrece una estética moderna sin volumen innecesario. Equipada con EcoBurner, cada modelo de la gama Edge proporciona calor constante y controlable, sin agua, cables ni desperdicios.



Lumi

Líneas limpias. Un aspecto minimalista y contemporáneo.

Lumi es la nueva identidad de los modelos EcoServe GN y Round. Con su diseño minimalista, la gama LUMI es la opción ideal para locales que buscan una solución de buffet elegante y sencilla, fácil de usar, almacenar y mantener.

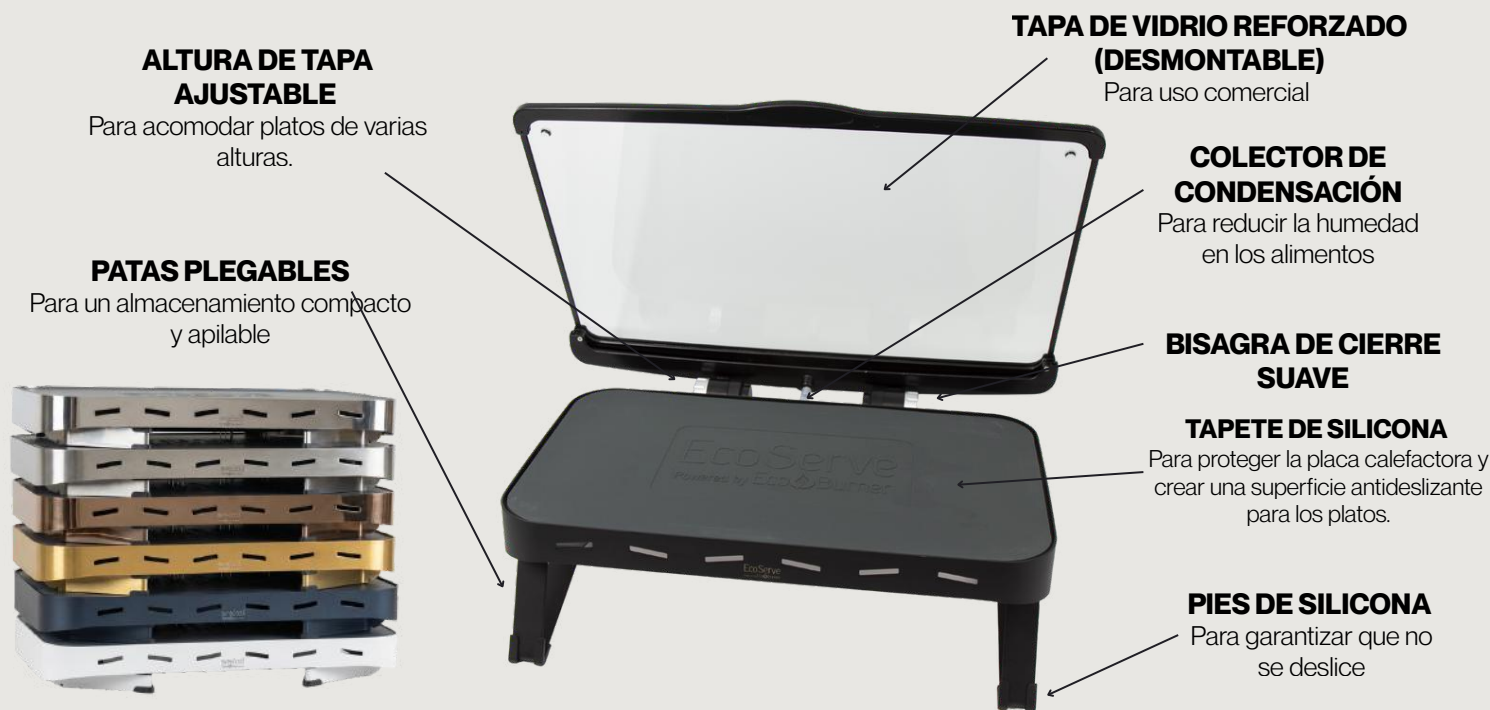
Disponible en Rectángulo GN 1/1 y Redondo (Pequeño y Grande).



Lumi - Rectángulo GN 1/1

Tamaño Gastronorm para cocinas globales

El formato Lumi GN ofrece una silueta baja y moderna, diseñada para integrarse a la perfección en cualquier estilo de buffet. Su marco delgado y su amplia superficie de servicio lo hacen ideal para grandes volúmenes de servicio, mientras que su diseño sin agua garantiza un calor constante y un funcionamiento sin esfuerzo. Disponible en tamaños GN estándar para una compatibilidad universal.



Nivel 3 - La colección EcoServe

EcoServe Edge

Lumi - Rectángulo GN 1/1

Seis acabados para elegir.



■ #5320
Recubierto de
polvo NEGRO

■ #5317
PVD DE ORO

□ #5313
Recubierto de
polvo BLANCO

■ #5318C
PVD DE COBRE

■ #5316
Acero inoxidable
pulido

■ #5314
Acero inoxidable
cepillado

Lumi - Redondo

Grandes y pequeños para diferentes estilos y espacios.

Los modelos Lumi Round ofrecen la misma estética limpia y minimalista de Edge en un formato compacto y versátil. Diseñada para operadores que buscan un aspecto moderno y sobrio, la colección Round mantiene una silueta discreta y un calor eficiente y uniforme, sin agua, cables ni desorden. Perfecta para crear una presentación de buffet cohesiva y contemporánea.



Lumi - Redondo

Seis acabados



Grande #5005
Pequeño #5004



Recubierto de
polvo NEGRO



Grande #5007
Pequeño #5006



Recubierto de
polvo BLANCO



Grande #5015
Pequeño #5016



Acero inoxidable
pulido



Grande #5009
Pequeño #5008



Acero inoxidable
cepillado



Grande #5014
Pequeño #5013



PVD DE ORO



Grande #5012C
Pequeño #5011C



PVD DE COBRE





Paquetes fríos

Cambie al servicio FRÍO con la gama EDGE

Los Cool Packs EcoServe ofrecen una forma sencilla y eficiente de ofrecer un servicio de buffet refrigerado con toda la colección Edge. Disponibles en dos formatos: Edge Rectangle GN 1/1 y Edge Lumi, Large Round, cada Cool Pack está diseñado para encajar a la perfección en su base EcoServe Edge Lumi correspondiente.

Simplemente congele el Cool Pack, colóquelo en la unidad y cargue los platos preenfriados encima. El Cool Pack mantiene temperaturas estables y seguras para los alimentos durante horas sin necesidad de hielo, electricidad ni equipos adicionales, lo que facilita el servicio refrigerado en cualquier entorno.

Ideal para ensaladas, mariscos, postres y todos los platos refrigerados del menú.



Paquete refrigerante grande redondo con Edge #5305

Compatible con Edge Lumi Round Large



Paquete refrigerante rectangular de Edge GN 1/1 #5322

Compatible con Edge Rectangle GN 1/1 y EcoHold



Nivel 3 - La colección EcoServe

EcoServe Edge

Alimentación en frío



Sartenes y platos para servir

Diseñado para adaptarse perfectamente a las colecciones EcoServe Classic y Edge.

Cada plato está elaborado para complementar los chafers EcoServe, lo que permite a los operadores cambiar formatos, combinar materiales y crear un estilo de presentación que se adapte a su servicio.



Platos de porcelana para chafers Classics

Diseñado para adaptarse a todos los modelos Nivo, Clara y Solas.

Los platos de porcelana de la gama Classic están diseñados específicamente para los chafers Classic redondos y cuadrados de Nivo, Clara y Solas. Disponibles en blanco y negro en ambos tamaños, ofrecen una presentación limpia y sencilla que complementa a la perfección la colección Classic.

Plato de porcelana Neofusion negro perla - GN 2/3 - #5406

Plato de porcelana blanca - GN 2/3 - #5404

Plato de porcelana Neofusion negro perla - REDONDO - #5407

Plato de porcelana blanca - REDONDO - #5405



Compatibilidad:

✓ Cuadrado Classic GN 2/3

✓ Redondo Classic

Platos de porcelana GN 1/1

Presentación impecable. Acabado suave y de primera calidad.

Disponibles en cuatro diseños, estos platos de porcelana GN 1/1 se adaptan a los calentaplatos Classic y Edge GN 1/1.



Fuente de servir blanca de 2 cm de profundidad - GN 1/1 (paquete de 2)

#5209

Blanco 6,5 cm de profundidad - GN 1/1

#5400

Neofusion Negro Perla 6,5cm - GN 1/1

#5402

Blanco 6,5 cm dividido - GN 1/1

#5401

Compatibilidad:

- ✓ Rectángulo Classic GN 1/1
- ✓ Rectángulo Edge GN 1/1
- ✓ EcoHold

Platos de porcelana GN 1/2

En cada rectángulo caben dos platos GN 1/1



Blanco -GN 1/2 (Paquete de 2)
#5412



Negro -GN 1/2 (Paquete de 2)
#5403

Compatibilidad:

- ✓ Rectángulo Classic GN 1/1
- ✓ Rectángulo de Edge GN 1/1



Platos de porcelana de una sola porción

Ligero y robusto.

Estos platos de una sola porción están diseñados para adaptarse al marco Edge Lumi GN 1/1, lo que permite a los operadores crear diseños flexibles y en porciones dentro de un solo espacio.



Cuadrado

Plato #5326

Tapa #5329

8 platos por GN



Pequeño

Plato #5324

Tapa #5327

12 platos por GN



Grande

Plato #5325

Tapa #5328

6 platos por GN



Compatibilidad:

✓ Rectángulo de Edge GN 1/1

Plato GN 1/1 de aluminio

Ligero y robusto.

Una alternativa práctica a la porcelana, que ofrece una opción más resistente a los impactos para un servicio concurrido.

Pinzas de acero inoxidable recubiertas de silicona - Paquete de 5
#5408



Cucharón de acero inoxidable recubierto de silicona - Paquete de 5
#5410



Espátula de acero inoxidable recubierta de silicona - Paquete de 5
#5409



Fuente de aluminio antiadherente premium GN 1/1 - Lunar Black
#5336



Compatibilidad:

- ✓ Rectángulo Classic GN 1/1
- ✓ Rectángulo Edge GN 1/1
- ✓ EcoHold

Platos de aluminio para chafers de Edge

Ligero y robusto.

Diseñados para la gama Edge Lumi Round, estos platos de aluminio se adaptan de forma segura a los modelos grandes y pequeños y ofrecen una solución de servicio liviana y contemporánea.

Disponible en gris ártico y negro lunar.



Gris ártico
Grande #5210
Pequeño #5211



Luna negra
Grande #5218
Pequeño #5219



Tapas de vidrio redondas
Grande #5302
Pequeño #5301



Rejilla para tapas de
ollas y cucharas
#5300



Compatibilidad:

- ✓ Edge Redondo Pequeño
- ✓ Edge Redondo Grande

Hierro fundido esmaltado

Diseñado para durar. Diseñado para el estilo.

Los nuevos platos de hierro fundido esmaltado ofrecen una opción muy robusta para los chafers redondos Edge Lumi. Con acabado en Blanco Polar, ofrecen una sensación sólida y de alta calidad, a la vez que conservan el estilo limpio y minimalista de la colección Edge.

Platos de hierro fundido esmaltado

Grande #5415

Pequeño #5414

Cada plato se suministra con asas negras, de acero inoxidable y doradas, lo que le permite cambiar de estilo según sea necesario.



Compatibilidad:

- ✓ Edge Redondo Pequeño
- ✓ Edge Redondo Grande

Nivel 4 - EcoHold

Totalmente alimentado por EcoBurner.

Mantener caliente o frío es sencillo con la TECNOLOGÍA THERMOFLEX.

EcoHold es un carrito para banquetes premium y ultraduradero, diseñado para servir tanto frío como caliente gracias a la tecnología ThermoFlex de EcoBurner. Sin necesidad de electricidad, baterías ni cables, proporciona calor constante mediante ventilación controlada que mantiene los platos calientes o fríos durante al menos cinco horas, incluso durante el transporte.

Para el servicio de frío, EcoHold se puede usar con Cool Packs para mantener la temperatura durante todo el evento. Los operadores pueden ajustar la temperatura interna añadiendo o quitando EcoBurners o Cool Packs, lo que ofrece a los recintos una forma fiable de gestionar un servicio de gran volumen con total flexibilidad.

EcoHold permite realizar operaciones de banquetes sin geles ni mechas, logrando un servicio totalmente alimentado por EcoBurner.



Nivel 4 - EcoHold

Funciones inteligentes para un servicio confiable

Optimizado para equipos de banquetes ocupados.

Cada detalle está diseñado para que mantener el calor o el frío sea muy sencillo, desde la instalación hasta el transporte y el mantenimiento. Las mismas características se aplican tanto al EcoHold 16 como al EcoHold 32.



Pedal

Apertura de puerta manos libres para un fácil acceso durante el servicio.



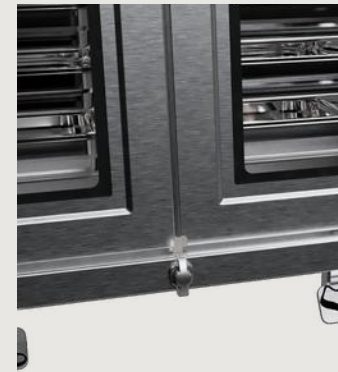
Termómetro

Termómetro mecánico incorporado para controlar la temperatura interna.



Puertas de vidrio

Las puertas de vidrio templado con doble vidrio permiten a los usuarios ver el contenido sin abrir el carrito, lo que evita la pérdida de calor o condiciones de enfriamiento.



Bloqueable

Las puertas se cierran de forma segura para proteger la integridad de los alimentos y restringir el acceso durante el transporte y el servicio.



Pretil

Pasamanos envolventes y protectores en las esquinas para un manejo suave y protección.



Nivel 4 - EcoHold

EcoHold 32 y EcoHold 16

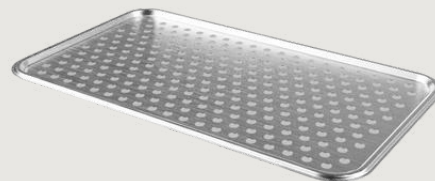
Elija el EcoHold que se adapte a su operación.

EcoHold está disponible en dos tamaños para adaptarse a diferentes necesidades operativas. Ambos modelos ofrecen el mismo rendimiento de mantenimiento de calor y frío gracias a la tecnología ThermoFlex: las únicas diferencias son la capacidad y la cantidad de EcoBurners o Cool Packs que pueden alojar.

EcoHold 32

Diseñado para banquetes de gran volumen.

- Incluye 10 juegos de Cool Packs para servicio refrigerado.
- Incluye 32 bandejas perforadas para servicio emplatado.
- Espacio para hasta 6 EcoBurners (se venden por separado)



Placas perforadas (incluidas)



EcoBurners (se venden por separado)

EcoHold 16

Diseñado para lugares más pequeños o servicio satelital.

- Incluye 6 juegos de Cool Packs para servicio refrigerado.
- Incluye 16 bandejas perforadas para servicio emplatado.
- Espacio para hasta 4 EcoBurners (se venden por separado)



Nivel 4 - EcoHold

Alimentado HOT

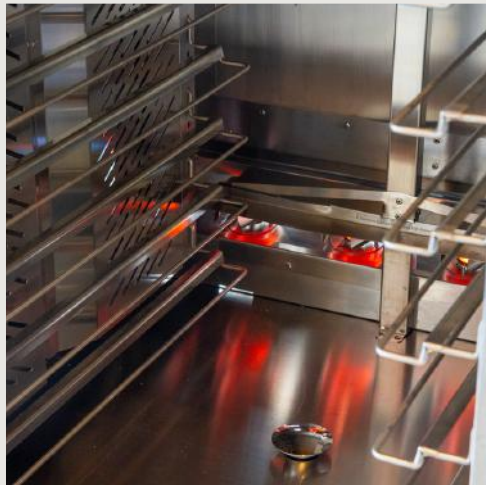
Modo CALIENTE

Desarrollado por EcoBurners



Alimentado por hasta 6 EcoBurners en el EcoHold 32 y 4 EcoBurners en el EcoHold 16.

- No requiere electricidad, pilas ni cables.
- Distribución uniforme del calor mediante ventilación controlada
- Mantiene la comida caliente durante al menos cinco horas, incluso durante el transporte.
- Ajuste la temperatura agregando o quitando EcoBurners



Modo FRÍO

Desarrollado por Cool Packs



Los paquetes fríos también se pueden utilizar con EcoServe Edge GN 1/1 para configuraciones de buffet refrigerado.

Funciona con paquetes fríos reutilizables: no requiere electricidad, cables ni pilas.

- Incluye Cool Packs para servicio refrigerado (EcoHold 32: 10 juegos / EcoHold 16: 6 juegos).
- El material de cambio de fase (PCM) mantiene las condiciones refrigeradas durante al menos cinco horas.
- El enfriamiento se puede extender indefinidamente reemplazando los paquetes fríos con paquetes recién congelados.
- Mantiene una temperatura fría constante durante el servicio y el transporte.



Nivel 4 - EcoHold

EcoHold 32 Capacidad

Diseñado para banquetes de gran volumen

EcoHold 32 ofrece máxima capacidad para servicio a gran escala, con espacio para bandejas GN estándar o configuraciones con platos completos para soportar banquetes de gran volumen.

EcoHold 32

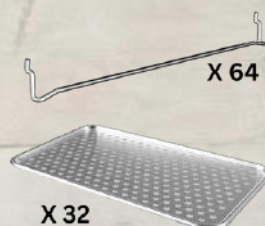
- Admite hasta 32 recipientes rectangulares estándar GN 1/1 (no incluidos)
- Incluye 32 bandejas perforadas con capacidad para;
 - **64 platos llanos (28 cm de diámetro) o**
 - **96 Platos de Aperitivo (20 cm de diámetro)**

Paquete de expansión EcoHold 32 #5341

Paquete de expansión disponible para aumentar la capacidad chapada:

Incluye 32 placas perforadas adicionales y 64 carriles adicionales, aumentando la capacidad a:

- **128 platos llanos (28 cm de diámetro) o**
- **192 Platos de Aperitivo (20 cm de diámetro)**



Nivel 4 - EcoHold

EcoHold 16 Capacidad

Compacto y flexible para cualquier configuración de servicio

EcoHold 16 ofrece el mismo rendimiento de frío y calor en un espacio reducido, con capacidad para bandejas GN estándar o servicio de chapado donde el espacio o la maniobrabilidad son prioritarios. Con el Paquete de Expansión opcional, su capacidad de chapado se puede ampliar para equipararla con la del EcoHold 32 estándar.

EcoHold 16

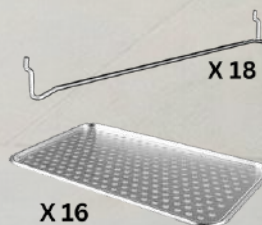
- Admite hasta 16 recipientes rectangulares estándar GN 1/1 (no incluidos)
- Tiene capacidad para 8 bandejas para hornear (no incluidas)
- Incluye 16 bandejas perforadas con capacidad para:
 - **32 platos llanos (28 cm de diámetro) o**
 - **48 platos de aperitivo (20 cm de diámetro)**

Paquete de expansión EcoHold 16 #5343

Paquete de expansión disponible para aumentar la capacidad chapada:

Incluye 16 placas perforadas adicionales y 18 carriles adicionales, aumentando la capacidad a:

- **64 platos llanos (28 cm de diámetro) o**
- **96 Platos de Aperitivo (20 cm de diámetro)**



Con la confianza de chefs líderes y equipos de hospitalidad

En hoteles de lujo, clubes de campo y establecimientos de catering de gran volumen, EcoBurner y EcoHold han transformado la gestión de buffets y banquetes. Los resultados son consistentes: reducción de desperdicios, menores costos operativos, un servicio más seguro y flujos de trabajo más fluidos para el personal.

Chef Thomas Connell — El Club en Admirals Cove

Después de más de 40 años en cocinas profesionales de alta presión, el chef Thomas Connell reconoce los equipos que realmente marcan la diferencia.

Buscas cosas que te faciliten la vida. Y esto te facilita la vida. EcoHold ofrece a Admirals Cove la flexibilidad de preparar, sostener y transportar platos con confianza para grandes eventos, tanto en interiores como en exteriores, manteniendo la temperatura exacta durante horas.

  Mira el testimonio



Fairmont Singapur

Con miles de coberturas cada día, Fairmont Singapur cambió de geles y mechas a EcoBurner y EcoServe, y el impacto fue inmediato.

- 570.445 botes de gel eliminados (28.522 kg de residuos)
- 120 toneladas de carbono ahorradas
- 106.260 litros de agua ahorrados
- 4.723 horas de personal ahorradas
- Ahorro de costos anual de SGD \$118,075

EcoBurner hizo que nuestro servicio de buffet fuera más eficiente, seguro y sostenible, tanto en la parte frontal como en la trasera del local.

  Descargue el caso práctico.



Soporte y capacitación en línea

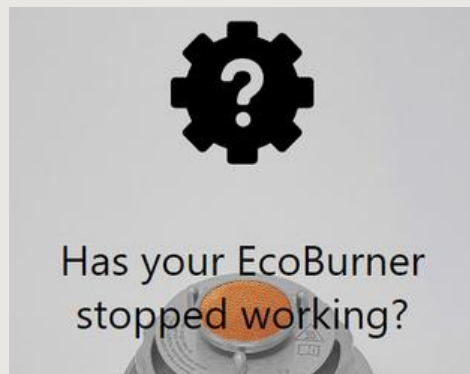
Capacitación y resolución de problemas, en cualquier momento

Con personal cambiante y entornos de servicio con mucha actividad, un soporte confiable es fundamental. Ofrecemos capacitación y recursos continuos para los usuarios de EcoBurner para que su equipo pueda trabajar con seguridad y confianza en todo momento. Si surge algún problema, siga nuestro sencillo proceso de 3 pasos para volver a estar en funcionamiento rápidamente.



Paso 1

Vea el video de instrucciones (2:24 minutos)



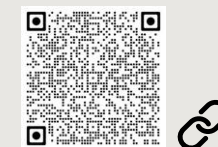
Paso 2

Siga la guía de solución de problemas si su EcoBurner necesita atención.



Paso 3

Hable con un experto de EcoBurner para obtener asistencia o capacitación adicional.



Reconocido por su Sostenibilidad e Innovación

Galardonado oficialmente con el sello de solución eficiente de Solar Impulse

EcoBurner ha recibido la etiqueta de solución eficiente Solar Impulse, una certificación internacional que reconoce soluciones que son beneficiosas para el medio ambiente y económicamente viables.

Esta acreditación se basa en una evaluación independiente realizada por expertos que evalúa su viabilidad, rendimiento ambiental y rentabilidad. EcoBurner fue seleccionado por el ahorro mensurable de agua, carbono y residuos que ofrece en el sector hotelero al sustituir los combustibles de gel y mecha de un solo uso.

Hoy, EcoBurner se suma a una cartera global de 1000 soluciones presentadas por la Fundación Solar Impulse como innovaciones probadas que respaldan objetivos ambientales más sólidos sin comprometer la eficiencia operativa.

Por qué es importante

✓ Impacto ambiental medible ✓ Rendimiento verificado de forma independiente ✓
Innovación probada y escalable

Member of
WORLD ALLIANCE
for EFFICIENT SOLUTIONS | by **SOLARIMPULSE**
FOUNDATION



Desarrollado por EcoBurner

Escanee aquí para obtener una lista completa de productos, incluidos códigos de producto, pesos y dimensiones.



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

