



Producto Catalogar

EXPLORA NUESTRA COLECCIÓN DE BUFFETS WATERLESS PARA 2025



Desarrollado por EcoBurner

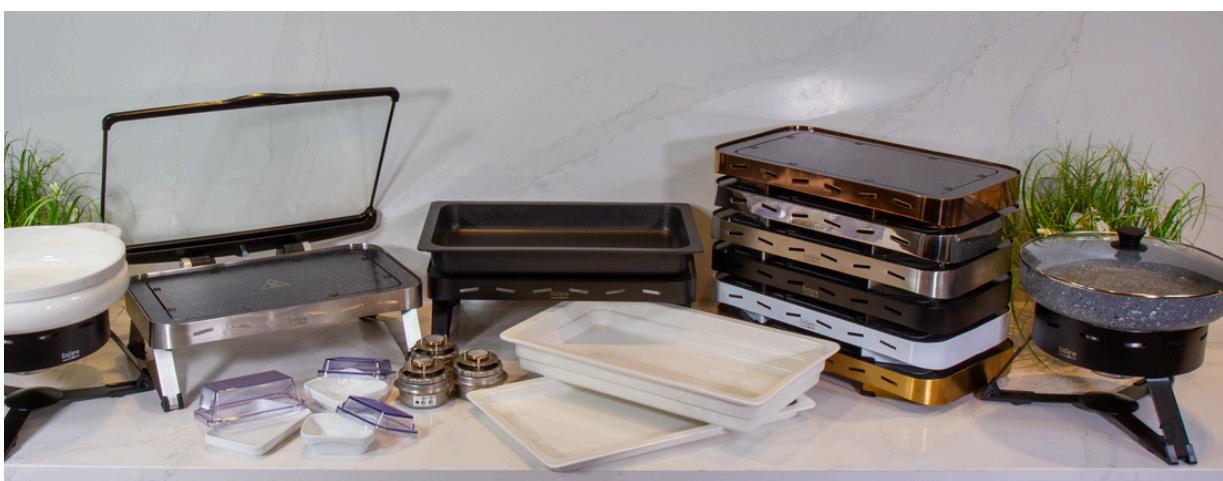
ESTERN
EASTERN

TABLETOP



Contenido

Objetivos de EcoBurner	5
EcoBurner y combustible	6
EcoHold	11
EcoServe	18
EcoServe Classic	20
EcoServe GN	28
EcoServe Round	36
EcoPan	42
De 5 estrellas con tapa enrollable	43
EcoTile	44
EcoBurner con EcoBoost	48
Cafeteras	49
Ahorros	51
Testimonios	53
Soporte Productos	54
Soporte en línea	55





Sea ECOLÓGICO con Eastern Tabletop

Durante más de 70 años, Eastern Tabletop ha sido un proveedor confiable de productos de alta calidad para la industria hotelera de EE. UU., innovando constantemente en equipos para bufés. Su asociación con EcoBurner presenta soluciones ecológicas para los bufés, ya que sus productos reducen las emisiones de carbono hasta en un 75 % y eliminan la necesidad de agua y artículos de un solo uso.

Al ofrecer equipos de buffet impulsados por EcoBurner, Eastern Tabletop está ayudando a los establecimientos de hospitalidad a adoptar prácticas sustentables y reducir su impacto ambiental.

■
**Quemador
ecológico**

Creemos que los geles y las mechas no tienen cabida en la hostelería moderna. Pueden resultar peligrosos para el personal si los manipula y son perjudiciales para nuestro preciado medio ambiente.



Deja de usar geles y mechas

El uso de geles y mechas genera una gran cantidad de residuos. Por lo general, solo se utilizan una vez y se desechan después de cada servicio, lo que resulta inaceptable en el mundo de la hostelería actual.

A medida que los hoteles y los establecimientos de restauración se esfuerzan por eliminar los artículos de un solo uso, estos recipientes de gel y mecha deben desaparecer.

Deja de desperdiciar AGUA

Un calentador de agua promedio utiliza aproximadamente 0,264 galones estadounidenses de agua por cada hora de uso y esta agua necesita ser calentada, transportada y eliminada, lo cual es un gran desperdicio.

Los equipos EcoBurner utilizan tecnología de placas calefactoras en lugar de bandejas de agua para dispersar el calor, por lo que ya no son necesarios los calentadores a base de agua.

¿Qué es EcoBurner?

Un quemador recargable que proporciona calor portátil para comidas de buffet.

El EcoBurner se rellena con combustible EcoBurner después del servicio para que cada gota de combustible se use o se guarde para el próximo servicio. Cada lata de combustible EcoBurner brinda hasta 36 horas de tiempo de combustión.

Es una alternativa más ecológica y más segura que los geles y mechas de un solo uso.



Quemador ecológico n.o
EB18999



Combustible EcoBurner
#EB19009





Cambiar a EcoBurner

Cada vez son más los que piden que se eliminen los botes de gel y mechas de los establecimientos de hostelería. Los directores de hoteles son conscientes de los peligros que supone que sus equipos manipulen estos botes de productos químicos cerca de los alimentos y la mayoría ha oído historias de lesiones terribles provocadas por el manejo inadecuado de estos artículos de un solo uso.

EcoBurner es diferente, es la opción más segura, más limpia y más ecológica para que la manipule el personal y para los huéspedes.



MÁS SEGURO

- Siempre fresco 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 en vertederos.
- Hasta un 75% menos de carbono que los geles o mechas



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

HOTEL LIMERICK STRAND, IRLANDA





CAPILLA SENTOSA SINGAPUR

¡Cuatro formas de utilizar EcoBurner y pasar a buffets sostenibles!



■ EcoHold

Carro de
banquete



■ EcoServir

Chafers SIN
AGUA



■ EcoPan

Reemplazo de bandeja de
agua para calentadores
existentes



■ Impulso ecológico

Soporte para utilizar
EcoBurners con equipos
existentes



EcoHold

Powered by EcoBurner

Carro de banquete
que ofrece servicio
CALIENTE o FRÍO

**CON TECNOLOGÍA
THERMOFLEX**

EcoHold32 #9200





Banquetes Premium

El EcoHold es un carrito para banquetes de primera calidad diseñado para mantener la comida caliente o fría, ofreciendo un rendimiento inigualable para las operaciones de servicio de comidas. Fabricado con acero duradero de alta calidad, está diseñado para soportar las demandas de las cocinas comerciales. Este innovador carrito está repleto de características inteligentes que mejoran la funcionalidad, agilizan el servicio de comidas y garantizan una calidad óptima de los alimentos, lo que lo convierte en una incorporación revolucionaria para cualquier entorno de catering profesional.



Pedal de pie

Las puertas se abren mediante un pedal para acceder fácilmente a los platos con manos libres.



Termómetro

Termómetro mecánico incorporado para monitorear la temperatura del carrito.



Puertas de vidrio

Ambas puertas cuentan con vidrio doble, templado y aislante, que ofrece una vista completa del contenido.



Bloqueable

Las puertas se pueden bloquear para lograr estabilidad durante el transporte y garantizar la integridad de los alimentos.



Pretil

Pasamanos envolvente y protectores de goma en todas las esquinas para un transporte y manipulación sin esfuerzo.

EcoHold32

Capacidad estándar

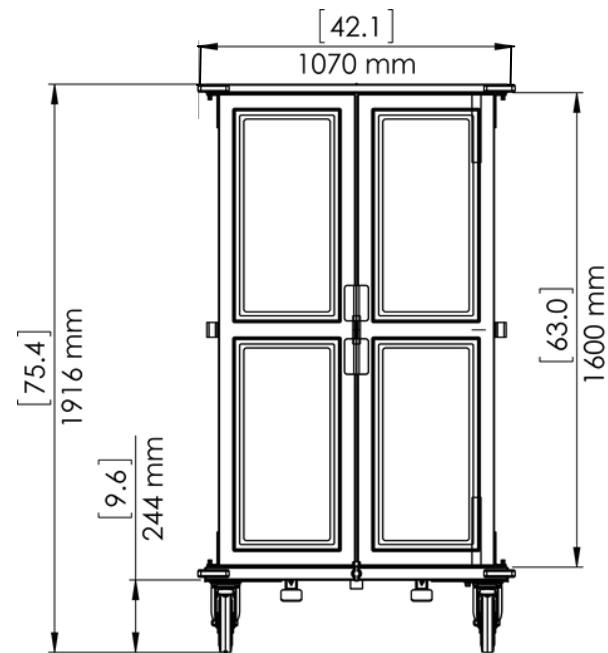
Cada EcoHold está diseñado para albergar hasta 32 bandejas de alimentos GN 1/1, lo que lo hace ideal para servir buffets en eventos de gran escala.

Tenga en cuenta que estos recipientes para alimentos de tamaño estándar no están incluidos con el EcoHold 32, pero se pueden comprar fácilmente por separado.

Peso: 496 libras cuando está vacío

Exterior: (Ancho x Profundidad x Alto): 42,1" x 33" x 75,3"

Interior: (Ancho x Profundidad x Alto): 34,2" x 27,4" x 63"



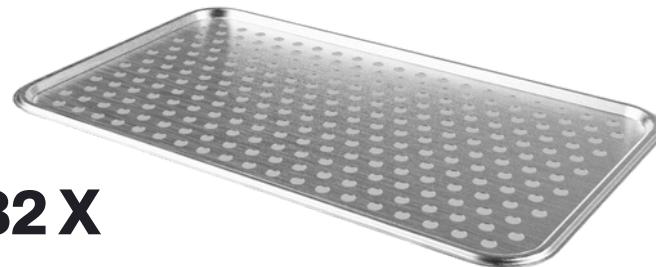
Servicio Plateado



EcoHold32

Servicio Plateado

Cada EcoHold incluye 32 bandejas perforadas que se pueden utilizar para servir platos. Estas bandejas tienen capacidad para un máximo de 64 platos de cena (28 cm de diámetro) o 96 platos de aperitivo (20 cm de diámetro).



Incluido de serie



Kit de expansión

Disponible bajo pedido para aumentar la capacidad de chapado.

Se puede pedir por separado un kit de expansión para aumentar la capacidad de servicio de platos. El paquete contiene 32 bandejas perforadas adicionales y 64 rieles adicionales para colocar las bandejas.

Esto duplica la capacidad a 128 platos de cena (28 cm de diámetro) o 192 platos de aperitivo (20 cm de diámetro).

Kit de expansión EcoHold 32 n.o 5341

Alimentado por hasta 6 EcoBurners



- No necesita electricidad, pilas ni cables.
- La distribución uniforme del calor, lograda mediante ventilación controlada, garantiza que cada plato se mantenga caliente durante al menos cinco horas.
- Calor continuo durante el transporte.
- La temperatura del carrito se puede ajustar agregando EcoBurners para aumentar el calor o quitándolos para reducirlo.
- Las características de seguridad permanecen funcionales durante el uso.

- No necesita electricidad, pilas ni cables.
- EcoHold viene con 10 paquetes fríos reutilizables para servicio FRÍO, que también son compatibles con EcoServe GN 1/1.
- El material de cambio de fase congelado (PCM) utilizado en los paquetes refrigerados mantiene el carrito EcoHold frío durante al menos cinco horas, lo que garantiza la seguridad y la calidad de los alimentos.
- Mantiene una temperatura fría uniforme durante todo el servicio y el transporte.



Desarrollado
en frío por
10 paquetes
geniales
(incluido)



EcoServe

Powered by EcoBurner

EcoServe ofrece una gama de calentadores SIN AGUA que se adaptan a todos los estilos.



SIN AGUA

Deje de desperdiciar agua, tiempo, energía y dinero.

A PRUEBA DE VIENTO

Perfecto para cenar al aire libre y ya no es necesario envolver los chafers en papel de aluminio para evitar el viento.

RÁPIDO Y SEGURO

Se calienta rápidamente, se cambian los platos fácilmente y no requiere electricidad ni cables peligrosos.

FLEXIBLE

Atendemos eventos grandes o pequeños. El buffet se puede diseñar según su estilo y requisitos.



Roca ecológica

Rectángulo de 8 cuartos de galón
Cuadrado de 6 cuartos de galón
6QT redondo

La gama EcoServe Classic combina el atractivo atemporal de los platos tradicionales para calentar alimentos con los beneficios ecológicos modernos. Al ofrecer un consumo cero de agua, cero generación de residuos y una huella de carbono reducida, es una opción sostenible sin comprometer el estilo.

Disponible en tres tamaños, la gama ofrece a los chefs opciones que se adaptan a cualquier configuración de catering.



GN

Rectángulo Seis Acabados



El EcoServe GN está diseñado por expertos para cocinas comerciales y se adapta al tamaño estándar GN 1/1. Con su estilo minimalista y seis acabados elegantes (blanco, negro, acero inoxidable cepillado, acero inoxidable pulido, PVD dorado y PVD cobre), se adapta a una variedad de preferencias de estilo, lo que lo convierte en una opción versátil para cualquier configuración de bufé.



Redondo

Seis acabados grandes y pequeños



El modelo EcoServe Round ofrece una selección de tamaños grandes y pequeños con distintas alturas y está disponible en los mismos seis acabados impresionantes que el modelo EcoServe GN: blanco, negro, acero inoxidable cepillado, acero inoxidable pulido, PVD dorado y PVD cobre. Esto permite a los chefs combinar tamaños y acabados para crear experiencias gastronómicas únicas y personalizadas que reflejen su estilo individual.



Chafers EcoRock SIN AGUA

Experimente la elegancia atemporal de los platos tradicionales con bisagras para calentar alimentos con la sostenibilidad añadida de nuestro diseño sin agua. Perfecto para lugares que buscan un aspecto clásico y, al mismo tiempo, minimizar su impacto ambiental.





Rectángulo de 8
cuartos de galón

Tapa de vidrio #EB15375G



Cuadrado de 6
cuartos de galón

Tapa de vidrio #EB15374G

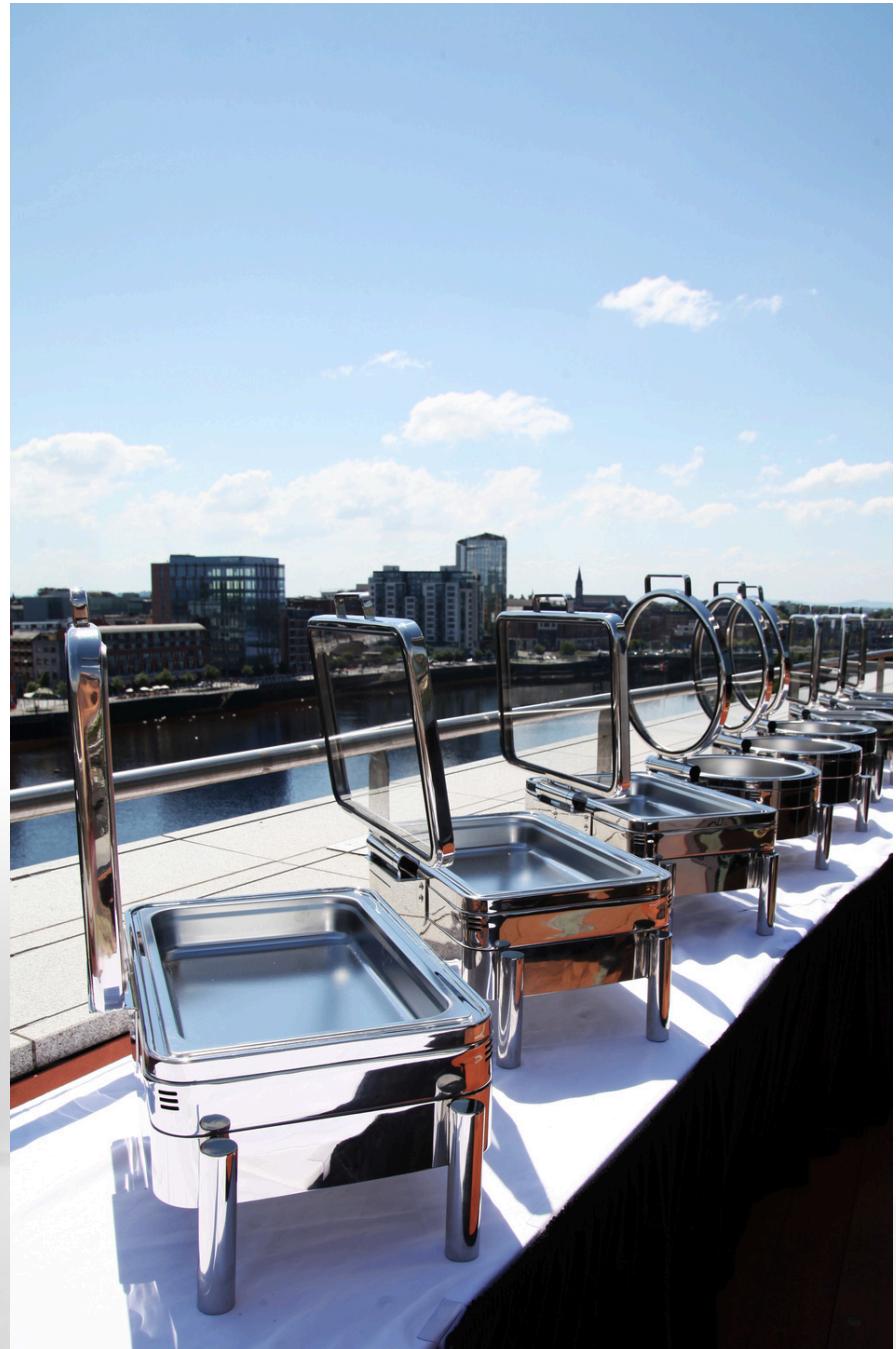


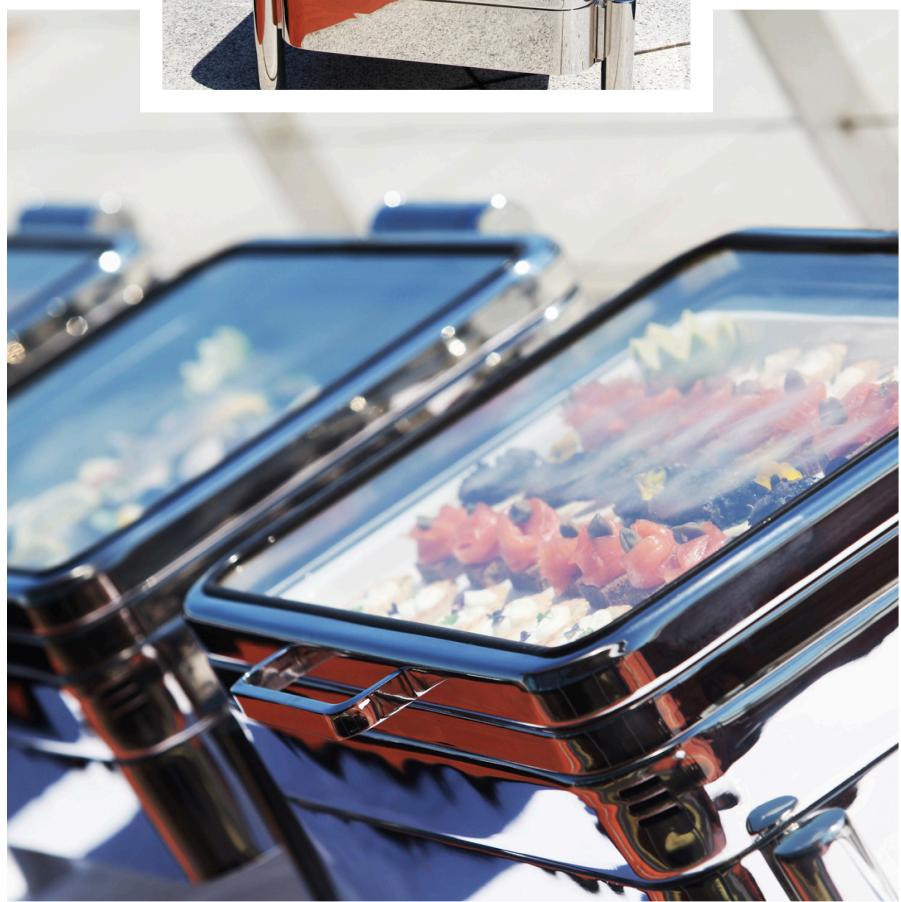
6QT redondo

Tapa de vidrio #EB15378G



Cada chafer EcoServe Classic está equipado con 4 conectores para apilarlo fácilmente, lo que hace que el almacenamiento sea simple y conveniente.







Plato de porcelana
Neofusion color negro perla
- GN 2/3

#EB15406



Plato de
porcelana blanca
- GN 2/3

#EB15404



Platos de porcelana cuadrados GN 2/3

Para complementar el
EcoRock WATERLESS
Chafer 6QT SQUARE



Plato de porcelana
Neofusion color negro perla -
REDONDO

#EB15407



Plato de
porcelana blanca
- REDONDO

#EB15405



Platos de porcelana redondos

Para complementar el
EcoRock WATERLESS
Chafer 6QT ROUND

Platos de Porcelana Premium GN 1/1

Para complementar las gamas EcoRock y GN de calientaplatos SIN AGUA. También compatible con EcoTile #EB1807GB



Blanco 2" de profundidad

#EB15400



Blanco 2" Dividido

#EB15401



Fuente para servir blanca y poco profunda

#EB15209



Neofusion negro perlado de 2"

#EB15402



Fuente de aluminio antiadherente de primera calidad GN 1/1 - Lunar Black

Para complementar las gamas EcoRock y GN 1/1 de chafers SIN AGUA, el plato de aluminio es una opción ideal para lugares que buscan una alternativa más robusta a los platos de porcelana.

También están disponibles bajo pedido utensilios recubiertos de silicona, diseñados específicamente para proteger el revestimiento del plato durante un uso intensivo.



#EB15336

Pinzas de acero inoxidable revestidas de silicona (paquete de 5)

#EB15408



Cucharón de acero oxidable recubierto e silicona - Paquete de 5

#EB15410



Espátula de acero inoxidable revestida de silicona (paquete de 5)

#EB15409





EcoServe GN

Con su diseño minimalista, el WATERLESS EcoServe GN es la mejor opción para los lugares que buscan una solución de buffet elegante y sin complicaciones que sea fácil de operar, almacenar y mantener.





#5320



Recubrimiento de polvo
NEGRO



#5313



Recubrimiento de polvo
BLANCO



#5316



Acero inoxidable
pulido



#5314



Acero inoxidable
cepillado



#5317



PVD ORO



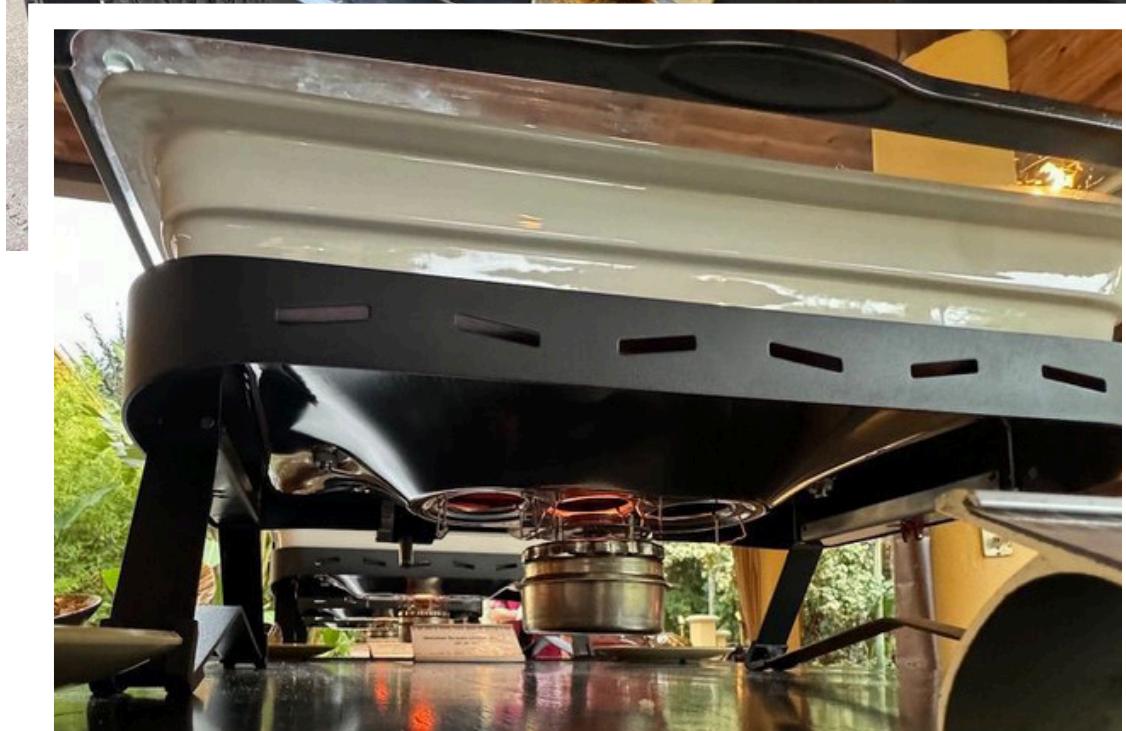
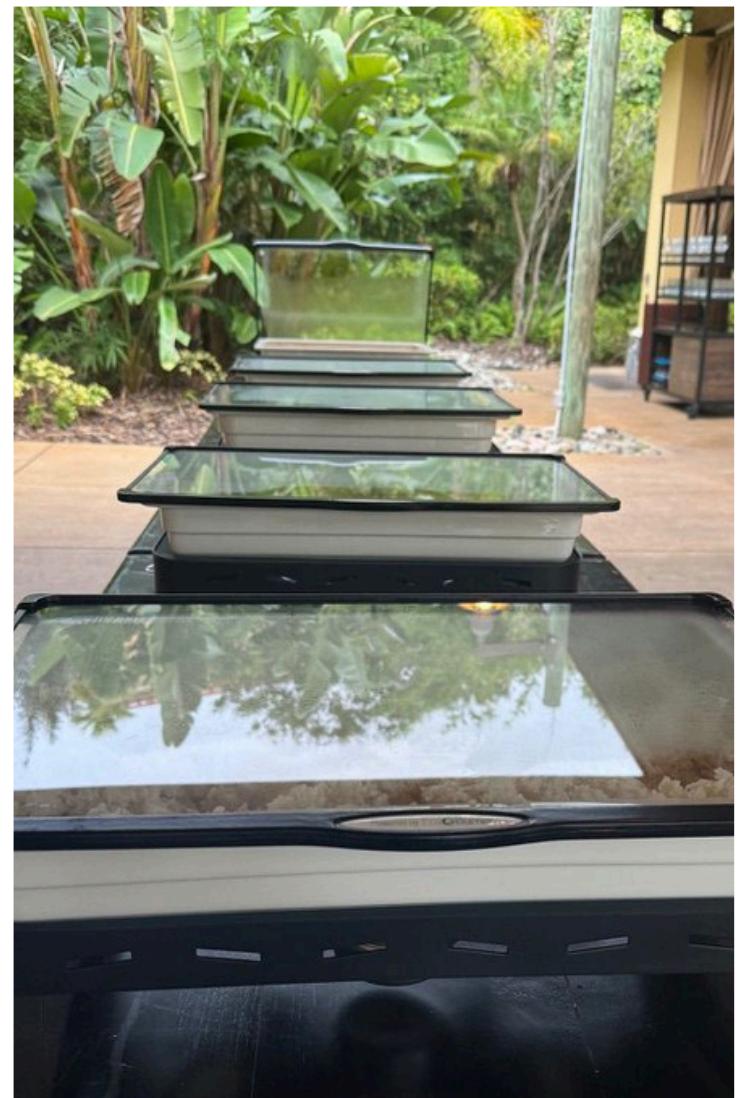
#5318C



PVD DE COBRE







RESORT LOEWS ROYAL PACIFIC, ESTUDIOS UNIVERSAL
DE ORLANDO



PLAYA SOLANA, MAURICIO

Platos de una sola porción

Para complementar la gama de chafers SIN AGUA EcoServe GN 1/1, estos platos en porciones individuales son ideales para la tendencia de comida para llevar que llegó para quedarse.



Cuadrado

Plato #EB15326 Tapa
#EB15329

8 platos por GN



Pequeño

Plato #EB15324 Tapa
#EB15327

12 platos por GN



Grande

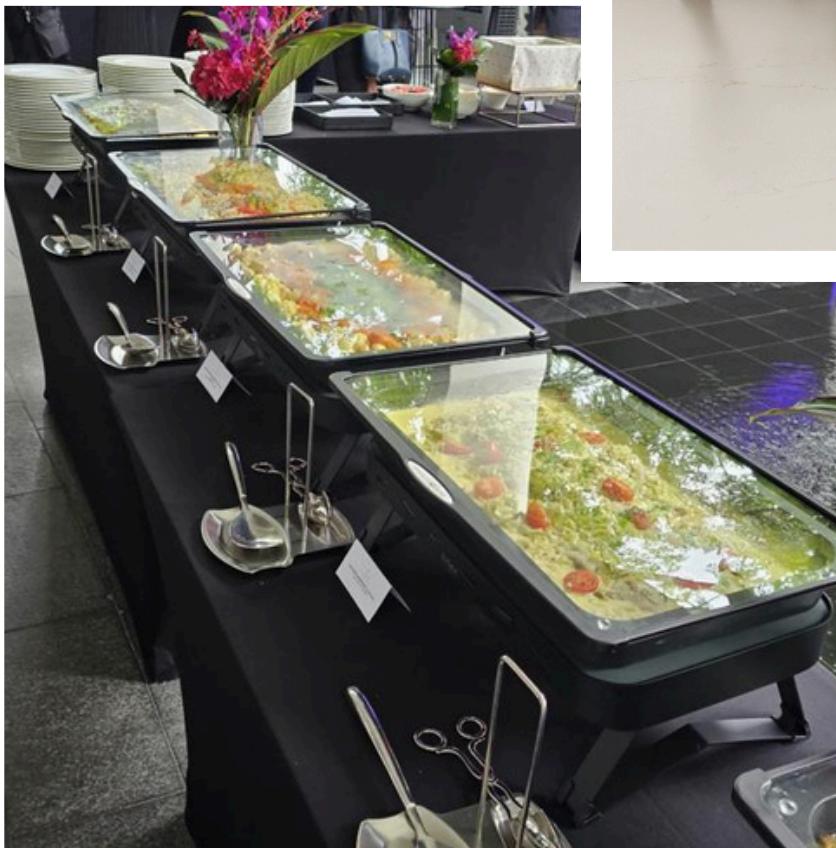
Plato #EB15325 Tapa
#EB15328

6 platos por GN





EL PATRON MEXICAN RESTAURANT, ORLANDO,
FLORIDA, USA



EL HOTEL CAPELLA, SINGAPUR

Alimentado por frío con paquetes fríos



PAQUETE REFRIGERANTE GN EcoServe



Simplemente congele el GN COOL PACK y colóquelo directamente sobre la placa calefactora GN. Luego, coloque los platos previamente enfriados encima. Este proceso simple permite a los usuarios cambiar sin esfuerzo al servicio frío utilizando el mismo equipo.

¡Ideal para servir mariscos, ensaladas, frutas y postres!





LA COLECCIÓN PARK ROYAL,
MARINA BAY, SINGAPUR

Ronda EcoServe

Las versiones redondas, que combinan con los seis acabados de EcoServe GN, ofrecen soluciones de buffet versátiles con tamaños grandes y pequeños, lo que brinda a los chefs una mayor variedad para diseñar sus buffets de manera única.





COLECCIÓN PARKROYAL MARINA BAY, SINGAPUR



Grande #EB15005
Pequeño #EB15004



Grande #EB15007
Pequeño #EB15006



Grande #EB15016
Pequeño #EB15015



Grande #EB15009
Pequeño #EB15008



Grande #EB15014
Pequeño #EB15013



Grande #EB15012C
Pequeño #EB15011C



Recubierto de polvo
NEGRO



Recubierto de polvo
BLANCO



Acero inoxidable
pulido



Acero inoxidable
cepillado



PVD ORO



PVD DE COBRE

VERANDA PAUL Y VIRGINIE
HOTEL MAURICIO



HOTEL EMIRATES PALACE EN ABU DABI

C-MAURICIO

Platos de aluminio antiadherentes de primera calidad

Estos platos de aluminio de primera calidad están diseñados para acoplarse de forma segura a los EcoServe Rounds para garantizar la máxima transferencia de calor y un movimiento mínimo.



Gris ártico
Grande #EB15210
Pequeño #EB15211



Paisaje lunar negro
Grande #EB15218
Pequeño #EB15219



Tapas de vidrio
redondas
Grande #EB15302
Pequeño #EB15301



Rejilla para tapas de
ollas y cucharas
#EB15300



Alimentado por frío con paquetes fríos



PAQUETE REFRIGERANTE REDONDO EcoServe



#EB15305

Simplemente retire la placa calefactora y la bandeja térmica del EcoServe Round y coloque un COOL PACK congelado sobre el marco del EcoServe y podrá cambiar fácilmente al servicio frío.

¡Perfecto para mariscos, ensaladas, frutas y postres!





CAPILLA DE SENTOSA,
SINGAPUR



EcoPan

Powered by EcoBurner

Utilice la
bandeja de
comida
existente



Presentamos el
NUEVO EcoPan



Utilice Chafer
existente



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

Vaya SIN AGUA

Usando sus chafers existentes

Simplemente retire la bandeja de agua de los calentadores existentes y reemplácela con un EcoPan para crear un buffet SIN AGUA. Este es un método rentable para dejar de usar agua con un gasto mínimo en equipo nuevo.



5 ollas ecológicas n.º EB15330



DENTRO

Solo se necesita 1
EcoBurner para buffets en
interiores.



AL AIRE LIBRE

Utilice 2 EcoBurners
al aire libre.



Chafers RollTop de 5 estrellas SIN AGUA

Ahora puedes usar los calentadores de mesa Eastern Tabletop con un EcoPan para crear un calentador SIN AGUA, alimentado por EcoBurner en lugar de geles o mechas de un solo uso.

Los calentadores de platos de alta calidad que conoces y amas ahora también pueden contribuir a tus objetivos de sustentabilidad al reducir el carbono y los desechos y eliminar el agua por completo.



Chafer enrollable sin agua con forma de pilar



Chafer enrollable sin agua P2

#EE3124



Chafer de techo enrollable sin agua Park Avenue

#EE3114



Chafer enrollable sin agua Queen Ann

#EE3114QA

Ecotico

Eastern TableTop ofrece una colección de buffets plegables que incluyen las unidades móviles ZOZZ, HUB y Q-BIK. Con un sistema de piezas intercambiables, los clientes tienen la flexibilidad de cambiar las piezas entre estas tres unidades según sus funciones específicas y las ubicaciones deseadas.

EcoBurner es compatible con tres de estas placas que pueden utilizarse para hacer que estos sistemas sean más sostenibles al eliminar agua, carbono y residuos.



¡3 mosaicos para elegir que
funcionan con EcoBurner y
son compatibles con todos los
sistemas de buffet móviles
Eastern!



Azulejo calefactor de
una sola ronda

#EB1804GB

Una placa con una sola placa calefactora redonda permite a los clientes utilizar un plato redondo grande en cualquiera de los tres sistemas de bufé móviles. ¡Simplemente coloque un EcoBurner en los clips que se encuentran debajo para obtener un calor constante que mantenga la comida caliente en cualquier lugar!



Azulejo calefactor de
doble círculo

#EB11803ES

Una loseta con dos placas calefactoras redondas permite a los clientes mantener calientes dos platos de comida en el buffet simplemente colocando los EcoBurners en los clips que se encuentran debajo para obtener un calor constante que no requiere electricidad ni cables y se puede mover a cualquier lugar.



Azulejo
calefactor GN

#EB1807GB

El quemador GN EcServe (se vende por separado) se adapta al quemador GN EcoTile y se puede utilizar en cualquiera de los bufés móviles ZOZZ, HUB o Q-BIK. Los quemadores EcoBurner se acoplan al quemador GN EcoServe para proporcionar la fuente de calor.





EcoBurner con EcoBoost MINI

Reemplace los geles o mechas de un solo uso para generar cero residuos y menos carbono. Simplemente coloque un soporte EcoBoost MINI en la parte superior de un EcoBurner y colóquelo debajo de los calentadores de platos existentes para mejorar la sostenibilidad.



Mini EcoBoost
#EB11139



Chafers tipo
parrilla



Utilice un quemador EcoBurner a temperatura baja con un soporte EcoBoost MINI debajo de los quemadores tipo parrilla. Esto le dará un calor uniforme y radiante que es perfecto para alimentos que necesitan un calor más controlado, como el queso derretido.



Chafers con
bisagras



Utilice 2 quemadores EcoBurner en potencia alta con soportes EcoBoost MINI debajo de los calentadores tradicionales con bisagras. Estos se utilizan en lugar de geles o mechas para reducir el carbono en un 75 % y eliminar los desechos por completo.



Chafers con tapa
enrollable



Utilice 2 quemadores EcoBurner en potencia alta con soportes EcoBoost MINI debajo de los calentadores de platos con tapa enrollable. Simplemente reemplace los geles o mechas de un solo uso para disfrutar de un buffet más seguro, limpio y ecológico.



El uso exclusivo del EcoBurner con un EcoBoost MINI debajo de cualquier plato para calentar alimentos existente reducirá el carbono y los desechos y hará que el buffet sea un sistema más seguro.

¡Deja de
usar
geles y
mechas
en
cualquier
buffet!

Urnas de café

La gama de cafeteras Eastern ahora se puede calentar utilizando el EcoBurner con un EcoBoost MINI para calentar de manera eficiente las cafeteras.



Se requiere un EcoBoost MINI para calentar de manera eficiente las cafeteras



Colección Jazz
Rock de 5 estrellas

5 galones #3285
3 galones #3283



Colección Ballerina
de 4 estrellas

5 galones #3135
3 galones #3133
1,5 galones #3131



Colecciones de 4
estrellas Park
Avenue

5 galones #3115
3 galones #3113



Colecciones de 4
estrellas Pillar'd

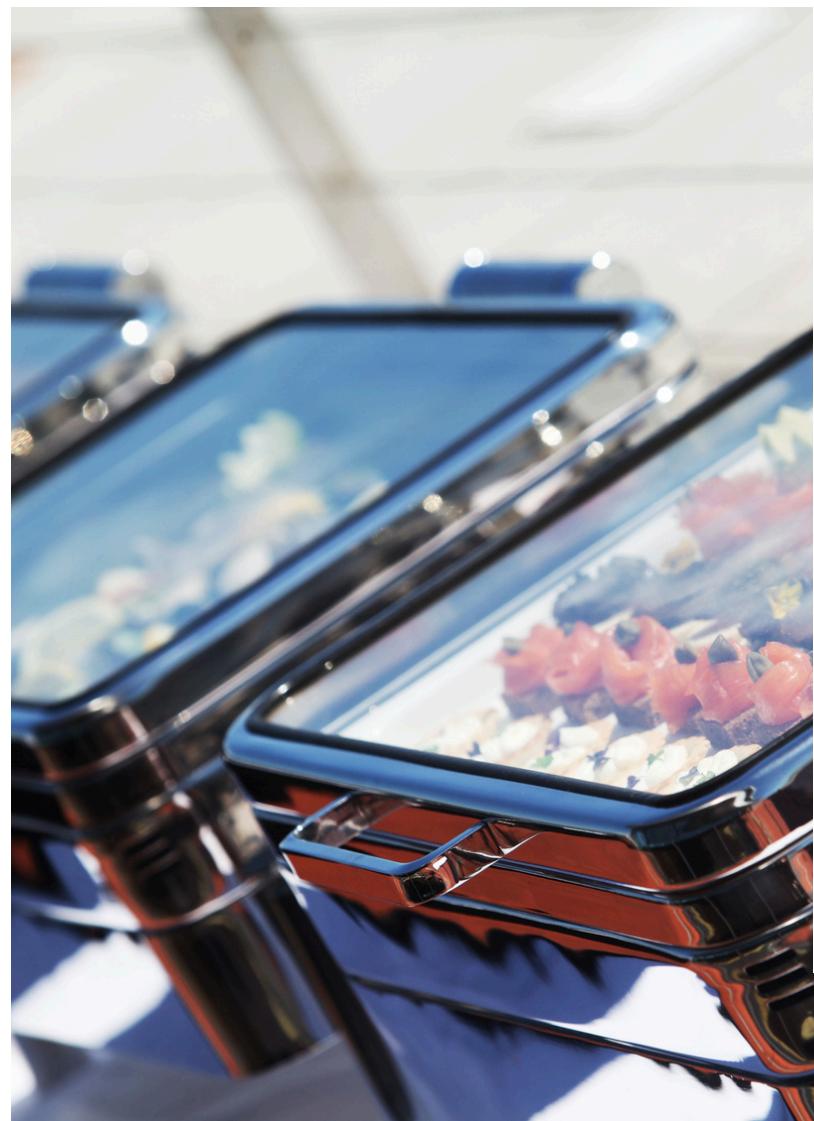
5 galones #3125
3 galones #3123



Colecciones 4
estrellas P2

5 galones #3145
3 galones #3143





AHORROS

De 1 Chafing Dish en 1 Día

Los equipos SIN AGUA son más sustentables y reducen los costos operativos al requerir solo una fuente de calor EcoBurner en lugar de dos geles/mechas.



Dos veces al día

1 chafing dish en uso para servicio de 3 horas, dos veces al día = 6 horas por día

AGUA

Un calentador de agua a base de agua utiliza un promedio de 0,264 galones estadounidenses de agua cada hora. Eso significa que se desperdician 1,58 galones estadounidenses de agua todos los días si se utilizan calentadores tradicionales. Esto se puede evitar fácilmente si se cambian a los calentadores EcoServe WATERLESS.



DESPERDICIAR

1 calentador de manos 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 del servicio, estos recipientes, algunos de los cuales todavía contienen sustancias químicas tóxicas, suelen ir directamente al vertedero y pesan aproximadamente 50 gramos cada uno.

Esto supone 14,4 onzas de residuos por plato de calentamiento creados innecesariamente todos los días.

1,58 galones

Agua ahorrada

CARBÓN

El combustible EcoBurner ha sido probado de forma independiente por Carbon Footprint en comparación con geles y mechas estándar de la industria con las siguientes emisiones resultantes por día (2 servicios de 3 horas).

kgCO2e

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 utiliza durante 6 horas. Esto se compara con el promedio de los geles/mechas que emiten 0,97 kg de CO2e. Esto da como resultado 0,65 kg de CO2e menos de carbono cada día con solo un calentador.

8 botes de gel

Se evitaron 14,4 oz de desperdicio

COSTO

El costo se basa en el precio promedio de \$2,08 por bote de gel.

Se necesitan 8 geles por día, por lo que el costo de los geles es \$ 16,64

\$2,08 multiplicado por 8 = \$16,64



El costo se basa en el precio promedio de \$15,83 por lata de combustible EcoBurner de 36 horas.



Se necesitan 6 horas de tiempo de combustión por día, por lo que el costo del combustible EcoBurner para 6 horas es \$2,64

\$15,83 dividido por 6 = \$2,64

\$16,64 menos \$2,64 = \$14

\$14

Dólares ahorrados





Cocinero William Pfeiffer

Chef ejecutivo y apicultor,
FLIK Hospitality Group

“Con un gel o mecha tradicional, obtienes una única fuente de calor que calienta todo lo que está directamente encima, pero con EcoBurner, obtienes un calor radiante ajustable sin puntos de quemaduras”.



AT A GLANCE

CHALLENGES OF GELS

- Inconsistent heat
- Not suitable for outdoors
- Hugely wasteful & hard to dispose

BENEFITS OF ECOBURNER

- Consistent, adjustable heat
- Refillable so ZERO WASTE
- More cost-effective
- Saved \$90.18 (59%) on fuel from 1 buffet event!



Mateo Darnall

Director de Alimentos y Bebidas, St. Andrews Country Club, Boca Raton, Florida

“... el club ha evitado que aproximadamente 3000 botellas de esternos terminen en los vertederos desde que comenzaron a utilizar EcoBurner hace menos de un año. Se trata de una medida muy importante para evitar que los artículos de un solo uso terminen en los vertederos”.



Productos de soporte

EcoBurner es el método más sostenible de calor portátil para buffets, pero, al igual que con cualquier equipo, es importante que el personal sepa cómo usarlo correctamente.

La estación de llenado es esencial para controlar los niveles de combustible, mientras que el estante de almacenamiento, la calcomanía SOP, EZFill y el carro de almacenamiento trabajan juntos para ayudar a los lugares a establecer sistemas claros. Estos garantizan que el personal siempre sepa cómo usar, almacenar y mantener los EcoBurners, lo que permite que todos sigan disfrutando de los beneficios.



Gasolinera

Se proporciona una estación de recarga gratuita a todos los establecimientos que utilicen EcoBurners. El personal debe utilizarla para medir los niveles de combustible antes y después de recargar cada EcoBurner.



Estante de almacenamiento

Utilice el estante de almacenamiento EcoBurner para almacenar de forma segura hasta 8 EcoBurners. Siga las instrucciones marcadas con láser para un almacenamiento adecuado. Los estantes son apilables para una organización



Pegatinas SOP

Se proporcionan calcomanías SOP gratuitas para exhibir cerca del área de almacenamiento de EcoBurner, brindando al personal instrucciones claras sobre cómo llenar, almacenar y usar EcoBurners.



Relleno fácil

EZFill es una solución inteligente para recargar el EcoBurner sin esfuerzo. Simplemente coloque el bidón de combustible boca abajo, alinéelo con el EcoBurner y tire suavemente de la palanca para recargarlo sin problemas.



Carro de almacenamiento

El carro de almacenamiento tiene capacidad para hasta 15 estantes de almacenamiento (120 EcoBurners) y proporciona un espacio eficiente en la trastienda para almacenar, llenar y organizar todo lo necesario para los EcoBurners.



#EB19502



#EB15337



#EB19962



#EB19509

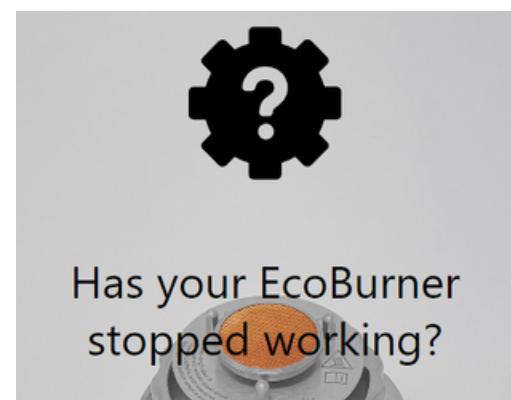


#EB15393

Continuado

Soporte en línea

Debido a la frecuente rotación de personal en el sector hotelero, ofrecemos capacitación y asistencia continuas para los usuarios de EcoBurner. Los recursos en línea integrales 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 min)



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.



Member of

WORLD ALLIANCE
for EFFICIENT SOLUTIONS

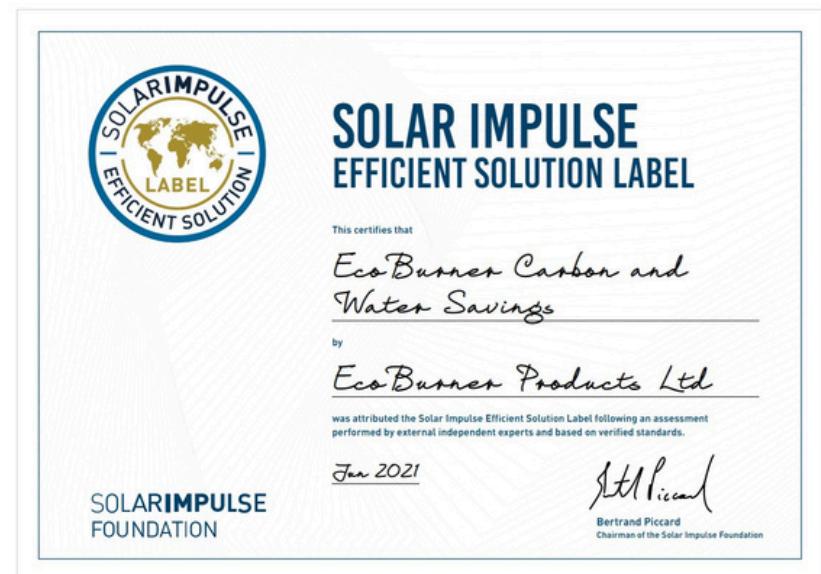
by **SOLARIMPULSE**
FOUNDATION



EcoBurner ha sido galardonado con el sello "Solar Impulse Efficient Solution", prueba de sus altos estándares de rentabilidad y sostenibilidad.

Solar Impulse identificó más de 1000 soluciones limpias y rentables para abordar problemas ambientales sin comprometer el crecimiento económico, y EcoBurner es una de ellas. Esto se debe al ahorro de AGUA y CARBONO que se logra al utilizar el sistema EcoBurner en lugar de gel y mechas.

Para recibir la etiqueta "Solución Eficiente Solar Impulse", EcoBurner fue evaluado exhaustivamente por un grupo de expertos independientes de acuerdo con 5 criterios que cubren los tres temas principales de viabilidad, medio ambiente y rentabilidad. Todas las soluciones etiquetadas forman parte de la cartera de #1000solutions que Bertrand Piccard, presidente de la Fundación Solar Impulse, presenta a los responsables de la toma de decisiones en las empresas y el gobierno. El objetivo de esta iniciativa es fomentar la adopción de objetivos medioambientales más ambiciosos y acelerar la implementación de estas soluciones a gran escala.



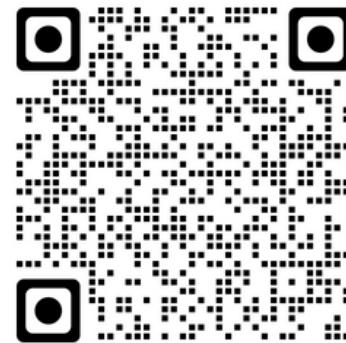


WE ARE PART OF THE
#1000SOLUTIONS
TO CHANGE
THE WORLD





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





EASTERN
Powered by **Eco**  **Burner**

www.us.ecoburner.com

Contáctenos

ventas@easterntabletop.com

Teléfono: 1-718-240-9595

Línea gratuita: 1-888-422-4142

Sede corporativa, sala de exposición y almacén:

Compañía de fabricación de tableros de mesa del este Inc.

Avenida Ingham 50, Bayonne NJ 07002.