EcoBurner
REIMAGINING BUFFETS

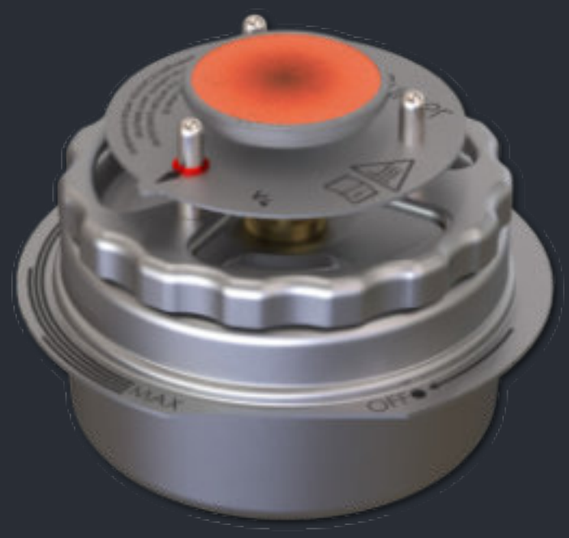
BUFFET KOLLEKTION 2025

NULL WASSER NULL ABFALL WENIGER CO2

STYLE POINT

Powered by

EcoBurner



NULL WASSER NULL ABFALL WENIGER CO2

Inhaltsverzeichnis

Was ist der EcoBurner 6

Nachweisliche Einsparungen 8

Verwendung des EcoBurner 12

- Mit EcoServe 15
  - EcoServe Classic 16
  - EcoServe Classic Zubehör 18
  - EcoServe GN 20
  - EcoServe GN Zubehör 24
  - EcoServe Rund 28
  - EcoServe Rund Zubehör 30
- Mit EcoPan 32
- Mit EcoBoost MINI 34

Kundenerfahrungen 36

Kunden Support 38

Produkt Codes 42

St. Andrews, Florida, US

WENIGER

WASSER

ABFALL

CO2

KOSTEN

ZEIT

ECOBURNER

ZIELE

BRENNPASTEN ERSETZEN

Wir sind sicher: Würden die kleinen Brennpastendosen heute erfunden werden, wären sie niemals in der Nähe von Lebensmitteln erlaubt. Bei der Verwendung kommt es zu häufig zu Unfällen und Verletzungen und das wollen wir verhindern. Zudem sind sie voller giftiger Chemikalien, die in der Regel nach nur einem Einsatz auf der Mülldeponie landen. Es handelt sich also um Einwegartikel, die unserer Umwelt schaden.

WASSERVERSCHWENDUNG STOPPEN

Personal sollte keine Zeit, Mühe und Treibstoff für den Transport, die Erwärmung und die Entsorgung von Wasser für ein Buffet verschwenden. Das verschwendet Energie und wertvolle Ressourcen. Der EcoBurner bietet Veranstaltern einen besseren Weg dank unserer Speisenwärmetechnologie, für die überhaupt kein Wasser mehr benötigt wird.

WAS IST DER

EcoBurner

Ein nachfüllbarer Brennkopf, der unter Chafing Dishes gestellt wird, um Speisen am Buffet zu erwärmen.

Der EcoBurner wird nach der Verwendung mit EcoBurner-Gas nachgefüllt, sodass jeder Tropfen verwendet oder für den nächsten Einsatz aufgespart wird. Jede Dose EcoBurner-Gas ermöglicht eine Brenndauer von bis zu 36 Stunden.

Es ist sicherer, sauberer und umweltfreundlicher. Eine echte Alternative zu Einweg-Brennpasten.

ECOBURNER#8999

ECOBURNERGAS#9009

Die Forderung, Brennpasten aus der Gastronomie zu verbannen, wird immer lauter. Hotelmanager werden sich immer mehr der Gefahren bewusst, die von den Chemikalien in der Nähe von Lebensmitteln ausgehen. Viele haben schon von furchtbaren Verletzungen gehört, die durch den falschen Umgang mit diesen Einwegartikeln entstanden sind. Der EcoBurner ist anders, er ist die sichere Alternative für Personal und Gäste.

- ✓ Stets kühl zum anfassen
- ✓ Schaltet ab, sollte er umkippen oder überhitzen
- ✓ Keine offenen Chemikalien in der Nähe von Lebensmitteln

SICHERER

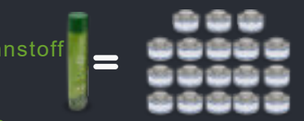
SAUBERER

Jeder Manager der Lebensmittel-und Getränkebranche kennt die schwarzen, rauchigen Rückstände auf der Unterseite der Chafing Dishes, wenn Brennpasten als Heizquelle verwendet werden. Der EcoBurner brennt sauber, sodass Personal weniger Zeit für die Reinigung aufwenden muss.

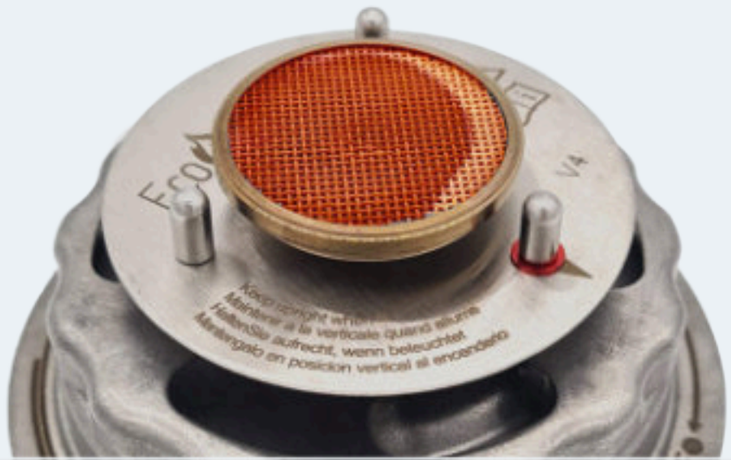
- ✓ Keine schwarzen, rauchigen Rückstände auf dem Geschirr
- ✓ Keine giftigen Dämpfe = angenehme Atmosphäre für Gäste
- ✓ Keine Gefahr Brennstoff zu Verschütten

Der EcoBurner ist nachfüllbar, das heißt das Gas wird vollständig verwendet oder kommt beim nächsten Mal zum Einsatz. Das bedeutet KEINE VERSCHWENDUNG VON GAS. Jede EcoBurner-Gasdose entspricht dem Äquivalent von 18 Brennpasten-Dosen. Auf diese Weise wird sehr viel Müll vermieden. Carbon Footprint Ltd. bescheinigt, dass der EcoBurner bis zu 75 % weniger CO_2 ausstößt als Brennpasten.

- ✓ Keine Verschwendung von Bernnstoff
- ✓ Keine Müll für die Deponie
- ✓ Bis zu 75% weniger CO_2-Ausstoß als bei Brennpaste



UMWELT-FREUNDLICHER



EINSPARUNGEN

Veranstalter können durch die Umstellung auf EcoBurner von erheblichen Einsparungen profitieren. Deshalb haben wir ein traditionelles Chafing Dish-Buffet auf Wasserbasis mit Brennpasten mit einem Wasserfrei-Buffet (EcoPanoder EcoServe) verglichen, das von EcoBurner betrieben wird. Das Buffet wird mit 20 Chafing Dishes serviert, zweimal am Tag, jeweils drei Stunden lang.

Die Einsparungen wurden für WASSER, ABFALL, CO2-AUSSTOSS, KOSTEN und ZEIT berechnet.

GRUNDLEGENDEANNAHMEN FÜR DIE BERECHNUNGEN

- 20 Chafing Dishes
- Zweimal täglich in Gebrauch
- Jeweils 3 Studen pro Einsatz
- $1.90 für 4h Brennpastenhalter
  $15 für 36h EcoBurner- Dose

	PRO TAG		PRO JAHR
WASSER	120 Liter		43.800 Liter
ABFALL	85,7 Brennpasten-Dosen (4,28kg)		31.280 Brennpasten-Dosen (1,56 Tonnen)
CO2	16,44kg		6 Tonnen
KOSTEN	€ 96,40		€ 35.186
ZEIT	5,33 Studen		1.946 Studen

EINSPARUNGEN

GRUNDLEGENDEANNAHMEN FÜR DIE BERECHNUNGEN

20 Chafing Dishes

Zweimal täglich in Gebrauch

Jeweils 3 Studen pro Einsatz

$1,90für 4h-Brennpastenhalter
$15für 36h EcoBurner- Dose

WASSER

Jedes Chafing Dish auf Wasserbasis verbraucht ca. 1Liter Wasser pro Stunde:

20 (Chafing Dishes)x 2 (2x täglich) x 3 (Stunden pro Einsatz) = 120 Stunden pro Tag x 1(1Liter pro Stunde) = 120 Liter pro Tag

Wenn dieses Buffet jeden Tag betrieben wird, würden 120 Liter Wasser täglich eingespart.

Das entspricht 43.800 Litern pro Jahr..

120 Liter pro Tag

43,800 liter WASSERpro Jahr

Da kein Wasser am Buffet mehr nötig ist, profitieren Hotels von folgenden Vorteilen:

- Geringerer Wasserverbrauch
- Reduzierung der Arbeitszeit des Personals
- Geringere Verletzungsgefahr
- Geringerer Energieverbrauch, da das Wasser nicht erhitzt werden muss

85 Brennpasten-Dosen (4.28kg) pro Tag

31,280Brennpasten-Dosen im Jahr (1.56Tonnen Müll)

Hotels reduzieren den Abfall in mehrfacher Hinsicht:

- Weniger Brennstoffabfälle -Im Gegensatz zu Brennpasten wird bei Ecoburner-Gas jederTropfen verwendet. Bei Brennpasten, die oft entsorgt werden, bleiben am Ende eines Einsatzesoft Brennstoffreste zurück.
- Weniger Verpackungsabfälle -jede EcoBurner Gas-Dose entspricht 18 Dosen Brennpaste.
- Recycelbare Verpackungen -EcoBurner Gas-Dosen sind vollständig recycelbar.

ABFALL

20 (Chafing Dishes)x 2 (2x täglich) x 3 (Stunden pro Einsatz) = 120 Stunden am Tag

÷

Geteilt durch 0,7 (meistens wird pro Einsatz 30% der Brennpaste verschwendet) = 171,4benötigte Brennpaste

÷

Geteilt durch 2 (2-stündige Brennpaste) = 85,7 Brennpasten-Dosen werden verwendet

×

Multipliziert mit 0,05kg (jede verwendete Dose wiegt etwa 50g) = 4,28kg Abfall pro Tag

16,44 kg pro Tag

6 Tonnen CO2-Ausstoß im Jahr

Carbon Footprint Ltd. ist eine unabhängige britische Einrichtung, die die CO2-Einsparungen der EcoBurner zertifiziert und in ihrem Bericht die Emissionen der verschiedenen Heizmethoden für ein dreistündiges Buffet vergleicht: DEG, Ethanol, Methanol-Brennpasten, Induktion und EcoBurner. Vergleicht man den EcoBurner mit dem Durchschnitt der Brennpasten, so beträgt die Einsparung pro Stunde 0,137 kg CO2e.

CO2-Ausstoß

20 (Chafing Dishes)X 2 (2x täglich) X 3 (Stunden pro Einsatz) = 120 Stunden am Tag

Die CO2-Einsparung pro Stunde wird im Vergleich zum EcoBurner multipliziert, wie von Carbon Footprint Ltd. zertifiziert.

×

120 Stunden x 0,137 durchschnittliche CO2-Einsparung (Brennpaste pro Stunde) = 16,44 kg eingespartes CO2

KOSTEN

20 (Chafing Dishes)X 2 (2x täglich) X 3 (Stunden pro Einsatz) = 120 Stunden

Kosten des EcoBurner

Für jedes Chafing Dish wird ein EcoBurner verwendet, sodass 120 Stunden EcoBurner-Gas benötigt werden: $15 geteilt durch 36 Stunden pro Dose = $0,42 pro Stunde. $0,42 multipliziert mit 120 Stunden = $50,40

Kosten der Brennpaste

Für jedes Chafing Dish werden zwei Brennpasten-Dosen benötigt. Zwei Brennpasten-Dosen x 20 Chafing Dishes X 2 (2x täglich) = 80 Brennpasten-Dosen X $1,90 (pro Brennpaste) = $ 152

$ 152 (Kosten der Brennpaste) minus $50,40 (Kosten für das EcoBurner Gas) = $101,60 Einsparung pro Tag

€ 96,40 pro Tag

€ 35.186 pro Jahr 66.8% Einsparung

Jeder Markt ist sehr unterschiedlich, daher basieren diese Kosten auf einem 4-Stunden-Brennpastenbehälter, der $1,90 kostet. Für das EcoBurner Gas sind wir von durchschnittlichen Kosten von $15 pro Dose ausgegangen. Die Kosteneinsparungen können je nach Brennstoffkosten variieren, aber bei diesem beispielhaften Buffet zeigt sich wie viel Veranstalter sparen können, die zu EcoBurner wechseln.

5.33 Studen pro Tag

1,946eingesparte Stunden pro Jahr

Wenn sich Hotels für herkömmliche Chafing Dishes auf Wasserbasis entscheiden, muss sich das Personal fortlaufend um das Befüllen, Erhitzen, Überwachen des Wasserstandes und die Entsorgung des Wassers nach dem Einsatz kümmern. Durch die Umstellung auf EcoServe oder EcoPanentfällt dieser unnötige Wassereinsatz, was zu einer Zeitersparnis von etwa 8 Minuten pro Chafing Dish führt.

ZEIT

8 eingesparte Minuten pro Chafing Dish X 20 Chafing Dishes = 160 Minuten

×

Multipliziert mit 2 (2x täglich) = 320 Minuten pro Tag

÷

Geteilt durch 60 (umgerechnet in Stunden) = 5,33 Stunden pro. Tag

Das entspricht 1.946 Stunden jedes Jahr, was die Personalkosten erheblich reduziert.

VERWENDUNG DES

ECOBURNER

3 OPTIONEN

1 mit EcoServe

MIND. 50% EINSPARUNG

NULL WASSER

Verwenden Sie den EcoBurner mit einem EcoServe-Chafing Dish für eine erstklassige Präsentation und optimale Einsparungen.

2 mit EcoPan

MIND. 50% EINSPARUNG

NULL WASSER

Entfernen Sie die Wasserschale von Ihren vorhandenen Chafing Dishes und verwenden Sie stattdessen EcoPan, um Ihren Wasserverbrauch zu reduzieren.

3 mit EcoBoost

20-30% EINSPARUNG

Befestigen Sie eine EcoBoost MINI-Halterung an einem EcoBurner und verwenden Sie sie unter einem herkömmlichen Chafing Dish auf Wasserbasis, um so die Brennpaste zu ersetzen.

VERWENDUNG DES

ECOBURNER

3 OPTIONEN

1 EcoServe

MIND. 50% EINSPARUNG

2 EcoPan

MIND. 50% EINSPARUNG

3 EcoBoost

20-30% EINSPARUNG

WASSERLOS

- ✓ kein Abfüllen, Aufheizen oder Verschwenden von Wasser mehr
- ✓ bessere Lebensmittelqualität, da kein Wasserdampf mehr
- ✓ Einsparung von Wasser - eine der wertvollsten Ressourcen der Erde

SCHNELL & SICHER

- ✓ heizt in weniger als 10 Minuten auf
- ✓ einfaches, sicheres und schnelleres Verfahren, um Geschirr auszutauschen
- ✓ kein Strom oder Kabel erforderlich

DIE VORTEILE VON

EcoServe & EcoPan

WASSERLOSE CHAFING DISHES

TRAGBAR & WINDSICHER

- ✓ die Wärme veteilt sich gleichmäßig und ist windsicher
- ✓ keine elektrischen Kabel, sodass das Buffet überall aufgestellt werden kann
- ✓ ideal für Mahlzeiten im Freien, da tragbar und windsicher

FLEXIBEL/ MODULAR

- ✓ das Buffet kann in verschiedenen Stilen, Farben und Mengen zusammengestellt werden
- ✓ sowohl große Resorts als auch kleine Firmenveranstaltungen können so mit dem gleichen Equipment ausgestattet werden

MIT 1

EcoServe

Die Chafing Dishes der EcoServe-Reihe bieten Kunden erstklassige Buffet-Präsentationsmöglichkeiten, ganz ohne Wasser. Sie werden mit dem EcoBurner betrieben, so werden Wasser, Abfall, CO_2, Kosten und Zeit eingespart.

NULL WASSER
NULL ABFALL
WENIGER CO_2

ECOSERVE CLASSIC

Das EcoServe Classic-Sortiment spiegelt den weithin beliebten traditionellen Stil bei Chafing Dishes wider und bietet diesen klassischen Look mit zusätzlichen Vorteilen: kein Wasserverbrauch, kein Abfall und reduzierte CO_2-Bilanz.

Rechteckig GN 1/1
Quadratisch 2/3
Rund

ECOSERVE GN

Der EcoServe GN wurde speziell für Großküchen entwickelt und passt in die Standardgastronorm 1/1. Er ist in denselben sechs Ausführungen wie der EcoServe Rund erhältlich. So können verschiedene Einheiten verwendet werden, um Büfetts nach den Vorlieben und dem Stil der Küchenchefs zu gestalten.

ECOSERVE RUND

Der EcoServe Rund ist in einer großen und einer kleinen Ausführung erhältlich, die verschiedene Höhen haben. So können Küchenchefs mit verschiedenen Chafing Dish Größen und Verarbeitungen einzigartige Erlebnisgastronomie schaffen, die zu ihrem individuellen Stil passen.

Groß & Klein

ECOSERVE

Classic

Der traditionelle Charme des Chafing Dish mit Scharnieren ist weltweit ungebrochen. EcoBurner bietet den gleichen klassischen Stil an, jedoch gepaart mit den Vorteilen, dass sie wasserlos sind, keinen Abfall erzeugen und kein CO2 ausstoßen. Mit den EcoServe Classic Behältern können Veranstalter den traditionellen Look beibehalten und gleichzeitig nachhaltiger werden.

Erhältlich in den Standardausführungen GN 1/1, GN 2/3 und Rund, eignen sich diese Behälter für Veranstalter, die einen nicht-minimalistischen Stil bevorzugen.

RECHTECKIG GN 1/1- 8QT #5020P

QUADRATISCH GN 1/2- 6QT #5028P

RUND - 6 QT #5024P

RECHTECKIG GN 1/1
#5020P

QUADRATISCH GN 2/3
#5028P

RUND
#5024P

ECOSERVE CLASSIC

Zubehör

RECHTECKIG GN 1/1

Alle GN 1/1-Behälter, die den EcoServe GN ergänzen (siehe Seite 20), sind auch mit dem EcoServe Classic Rechteckig GN 1/1Chafer kompatibel.

QUADRATISCH GN 2/3 & RUND

PERLENSCHWARZ NEOFUSION PORZELLANSCHALE- GN 2/3 #5406

WEIßEPORZELLANSCHALE- GN 2/3 #5405

PERLENSCHWARZ NEOFUSION PORZELLANSCHALE - KLASSISCH RUND #5407

WEIßEPORZELLANSCHALE - KLASSISCHRUND#5404

Hochwertige Porzellan-Dishes

Jeder EcoServe Classic-Behälter verfügt über einen Standard-Edelstahl-Einsatz, doch um das Buffet optisch aufzuwerten, ist auch eine Auswahl an robustem Porzellangeschirr erhältlich.

Es kann direkt aus dem Backofen auf das Buffet gestellt werden. Das vereinfacht die Handhabung für Personal und gewährleistet ein durchgängig attraktives Buffet.

TIEFE PORZELLANSCHALE #5400

FLACHE PORZELLANSCHALE #5209

AUFGETEILTE PORZELLANSCHALE #5401

PERLENSCHWARZ NEOFUSION PORZELLANSCHALE #5402

ECOSERVE

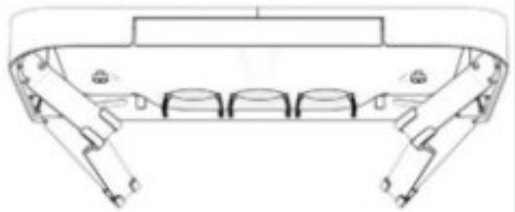
GN

Der EcoServe GN wurde so konzipiert, dass er sich nahtlos in die globale Großkücheneinrichtung einfügt. Er entspricht der Standardgastronorm 1/1.Erist in den gleichen sechs Ausführungen wie der EcoServe RUND erhältlich. Küchenchefs können so die Optik des Buffets individuell gestalten, um ihren eigenen Stil widerzuspiegeln.

Der Deckel aus verstärktem Glas zeichnet sich durch branchenführende Haltbarkeit aus und ist für den gewerblichen Einsatz ausgelegt. Ausgestattet mit einem Soft-Close-Scharnier, lässt er sich an verschiedene Geschirrhöhen anpassen.

Der EcoServe GN verfügt über ein innovatives Kondenswasser-Umlaufsystem, das das Kondenswasserschnell auffängt und verdampfen lässt. Währenddesssenbleibt der Blick auf die leckeren Speisen für die Gäste frei. Diese exklusive Funktion, die es nur beim EcoServegibt, mindert effektiv die Probleme, die bei typischen Buffets durch Dampf entstehen.

PLATZ SPAREND



KLAPPBARE BEINE

Das minimalistische GN-Design umfasst auch klappbare Beine, die bei Nichtgebrauch einfach weggeklappt werden können.

Mit eingeklappten Beinen umfasst ein EcoServe GN platzsparende 51x30x8cm (20 "x12 "x3.2").

STAPELBAR

Im gestapelten Zustand nehmen die EcoServe GNs weniger Platz ein, als ein einzelnes herkömmliches Chafing-Dish.

Das bedeutet eine erhebliche Erleichterung für Unternehmen, die mit der Aufbewahrung sperriger Chafing-Dishes zu kämpfen haben

ECOSERVE GN

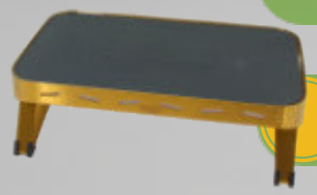
Merkmale

PULVERBESCHICHTETESSCHWARZ
#5320

PULVERBESCHICHTETES WEISS
#5313

POLIERTEREDELSTAHL #5316

GEBÜRSTETEREDELSTAHL #5314



GOLD PVD #5317

KUPFERPVD #5318C

VERSTÄRKTERGLASDECKEL #5311

ECOSERVE GN
6 Farben

Solana Beach, Mauritius

ECOSERVE GN

Zubehör

Hochwertige Porzellanschalen

Zur Ergänzung des EcoServe GN ist eine Auswahl an sorgfältig ausgewählten, robusten Porzellanschalen erhältlich. Diese Schalen können direkt aus dem Ofen auf das Buffet, was die Arbeit für das Personal vereinfacht und eine gleichbleibend ansprechende Buffetpräsentation gewährleistet.

TIEFE PORZELLANS CHALE#5400

GETEILTE PORZELLANS CHALE#5401

FLACHE PORZELLANS CHALE#5209

PERLSCHWARZE NEOFUSION PORZELLAN-SCHALE#5402

Optionen für Einzelportionen

Der Grab-and-go-Trend hält an! Die Bereitstellung von Einzelportionen ermöglicht es Köchen, Gerichte vorzubereiten und so eine einheitliche Präsentation vom ersten bis zum letzten Gast zu gewährleisten. Das minimiert die Handhabung von Lebensmitteln durch Gäste, verringert Lebensmittelverschwendung und ermutigt die Gäste, weniger mit an den Tisch zu nehmen. Das wiederum trägt zu den Bemühungen um Nachhaltigkeit bei!

RECHTECKIGER DECKEL#5326
DECKEL#5329

8 DISHES PERGN

KLEINER DECKEL#5324
DECKEL#5327

12 DISHES PER GN

GROSSER DECKEL#5325
DECKEL#5328

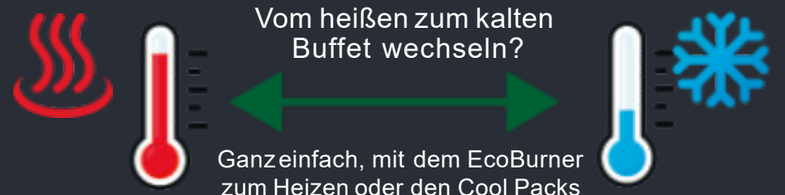
6 DISHES PERGN

The Residence, Bintan, Indonesia

The Capella Hotel, Singapore

AUF KALTES BUFFET UMSTELLEN MIT DEM

EcoServe GN COOL PACK



Ganz einfach, mit dem EcoBurner zum Heizen oder den Cool Packs zum Kühlen!

Frieren Sie das GN COOL PACK einfach über Nacht ein und legen Sie es direkt auf die GN-Kochplatte. Stellen Sie dann vorgekühlte Schalen darauf. Mit diesem einfachen Verfahren können Nutzer mühelos mit demselben Gerät auf kaltes Buffet umstellen - ideal zum Servieren von Meeresfrüchten, Salaten, Obst und Desserts!

ECOSERVEGNCOOL PACK #5322

ECOSERVE

RUND

Der EcoServe Rund ist in großen und kleinen Größen sowie in sechs verschiedenen Farben erhältlich. Er ergänzt den EcoServe GN und ermöglicht es den Köchen, maßgeschneiderte Buffets in verschiedenen Ausführungen für unterschiedliche Orte zusammenzustellen. Dies erleichtert das mühelose Catering großer und kleinerer Veranstaltungen und führt zu beeindruckenden Buffets ohne Wasserverbrauch, ohne Abfall und mit reduziertem CO2-Ausstoß.

- PULVERBESCHICHTETESWEISS|SM#5006 | LRG#5007
- PULVERBESCHICHTETESSCHWARZ|SM#5004 | LRG#5005
- EDELSTAHL,GEBÜRSTET|SM#5008 | LRG#5009
- EDELSTAHL,POLIERT| SM #5016 | LRG#5015
- GOLD PVD | SM #5013 | LRG#5014
- KUPFER PVD | SM #5011C | LRG#5012C

The Park Royal Collection, Marina Bay, Singapore

C-Mauritius

Emirates Palace Hotel Abu Dhabi

Holiday Inn ExpressDubai Internet City

Premium Antihaft-Aluminiumschalen

Diese erstklassigen Antihaft-Aluminiumschalen verfügen über die robusteste Beschichtung, die weltweit erhältlich ist, und sind so konstruiert, dass sie andere, innen verstärkte Beschichtungen überdauern.

Sie sind so konstruiert, dass sie sicher in die runden EcoServe-Dishes einrasten und dem kommerziellen Einsatz in den geschäftigsten Küchen standhalten.

SCHWARZEMONDLANDSCHAFT | SM #5219 | LRG#5218

ARKTISCHES GRAU | SM #5211| LRG#5210

ECOSERVE RUND

Zubehör

Runde Glasdeckel

Glasdeckel gibt es in groß und klein, passend zu den beiden EcoServe Rund Schalen. So bleiben die Speisen am Buffet warm, während die Gäste das leckere Essen begutachten können.

RUNDERGLASDECKEL|SM #5301| LRG#5302

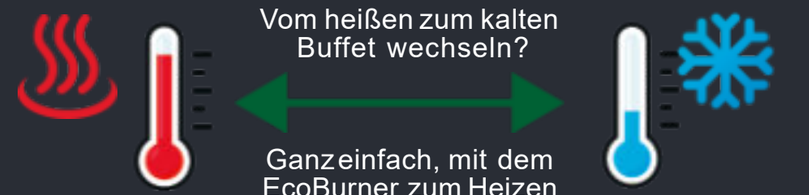
Topfdeckel- und Löffelhalter

Ein praktischer Topfdeckel-und Löffelhalter, der für Ordnung am Buffet sorgt, während sich die Gäste bedienen.

TOPFDECKEL- UND LÖFFELHALTER#5300

AUF KALTES BUFFET UMSTELLEN MIT DEM

EcoServe COOL PACK



Nehmen Sie einfach die heiße Platte und die Wärmeschale vom EcoServe Rund herunter und legen Sie stattdessen ein gefrorenes COOL PACK auf den EcoServe-Rahmen. Schon können Sie ganz einfach auf kalten Service umstellen!

Perfekt für Meeresfrüchte, Salate, Obst und Desserts!

ECOSERVECOOLPACK | LRG#5305

MIT

EcoPan

2

Verwenden Sie vorhandene Chafing Dishes, aber ersetzen Sie die Wasserpfanne durch EcoPan,um vollständig auf Wasser zu verzichten. Auf diese Weise kann ein Buffet kosteneffizient auf wasserlos umgestellt werden, mit nur minimalen Ausgaben für neue Geräte.

NULL WASSER
NULL ABFALL
WENIGER CO2

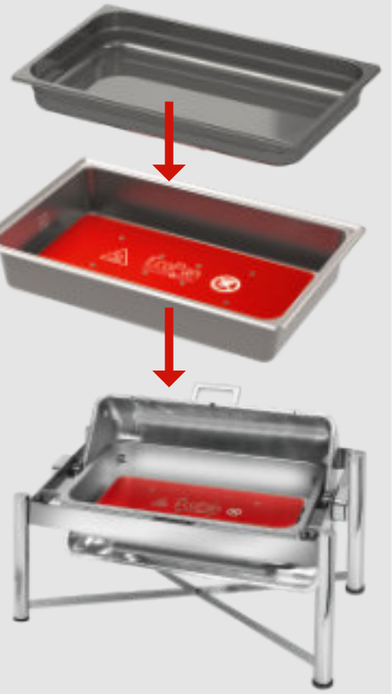
ECOPAN#5330

Jede EcoPanspart jedes Jahr 2.200 Liter (581US Gal), wenn sie anstelle einer Wasserschale verwendet wird!

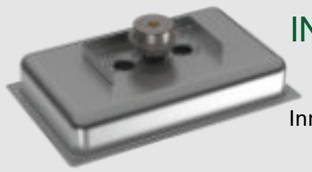
Bisherige Speisenschale verwenden

Diese in die neue Ecopan einlegen

Bisheriges Chafing Dish verwenden



Chefkoch Jay von Lady Caroline & Chuck Kiley von Greenwald Sales & Marketing



INNENBEREICH

Für Buffets im Innenbereich wird nur ein EcoBurner benötigt.

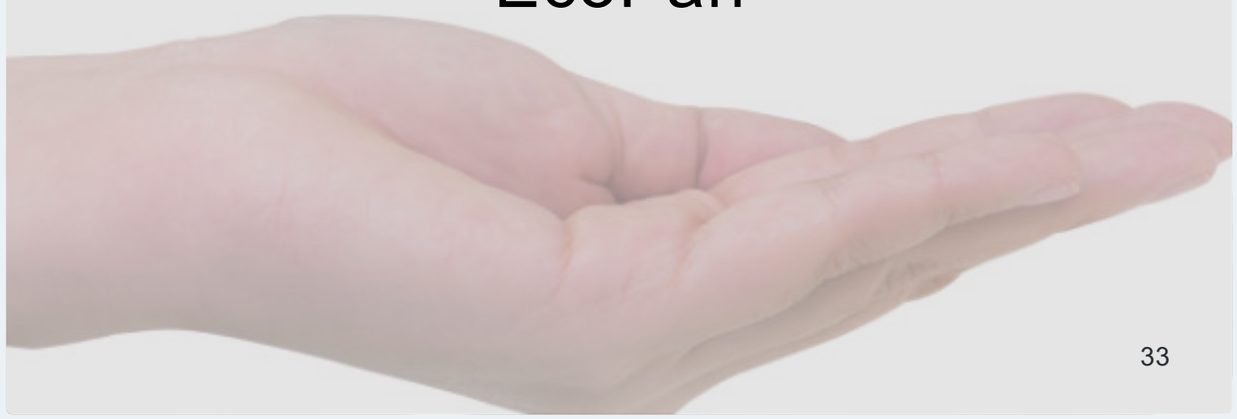
AUßENBEREICH

Nutzen Sie zwei EcoBurner im Außenbereich.

WASSER SPAREN

Ganz einfach

Entfernen Sie für ein wasserloses Buffet die Wasserschale von bestehenden Chafing Dishes und ersetzen Sie sie durch eine EcoPan



MIT 3

EcoBoost MINI

Befestigen Sie eine EcoBoost MINI-Halterung an der Oberseite des EcoBurner und stellen Sie sie unter das Chafing Dish für mehr Nachhaltigkeit. Ersetzen Sie Brennpasten für weniger Abfall und weniger CO2-Ausstoß!

NULL ABFALL
WENIGER CO2

ECOBOOST MINI #1139

GRILLARTIGE CHAFING DISHES

Verwenden Sie einen EcoBurner auf niedriger Stufe mit einer EcoBoost MINI-Halterung unter grillartigen Chafing Dishes. So erhalten Sie eine gleichmäßig strahlende Wärme, die perfekt für Lebensmittel ist, die eine kontrollierte Hitze benötigen, wie z. B. geschmolzener Käse.

CHAFING DISHES MIT SCHARNIEREN

Verwenden Sie zwei EcoBurner auf hoher Stufe mit EcoBoost MINI-Halterungen unter herkömmlichen Chafing Dishes. Diese werden anstelle von Brennpaste verwendet, um CO2 um 75 % zu reduzieren und Abfall vollständig zu vermeiden.

CHAFING DISHES MIT ROLLDECKEL

Verwenden Sie zwei EcoBurner auf hoher Stufe mit EcoBoost MINI-Halterungen unter den Dishes mit Rolldeckel. Ersetzen Sie einfach die Brennpaste für ein sichereres, saubereres und umweltfreundlicheres Buffet.

CO2 - AUSSTOß UND ABFALL REDUZIEREN

Auch wenn Sie nur den EcoBurner mit einem EcoBoost MINI unter einem vorhandenen Chafing Dish verwenden, sparen Sie immer noch CO2, Müll und machen Ihr Buffet sicherer.

Kundenstimmen

> ...seit der Einführung von EcoBurner vor weniger als einem Jahr hat der Club etwa 3.000 Brennpasten-Dosen eingespart. Auf diese Weise landen deutlich weniger Einwegartikel auf unseren Mülldeponien.

MA TTHEW DARNALL

Director of Food & Beverage,
St. Andrews Country Club, Florida

> ...beschleunigt den Auf- und Abbau und spart nicht nur Zeit, sondern verringert auch das Unfallrisiko, da das Personal an Bord unseres stark frequentierten Kreuzfahrtschiffes nicht mit heißem Wasser hantieren muss.

CHEFKOCH JA Y

Lady Caroline,
Cleveland, Ohio

> Das DWTC hatte beschlossen, von Brennpaste auf EcoBurner umzusteigen, um Kosten und Abfall zu reduzieren und die Sicherheit von Team und Gästen zu verbessern. Der Service ist zuverlässig und EcoBurner legt sich immer besonders ins Zeug, um sicherzustellen, dass DWTC die beste Serviceleistung erhält.

VINCENT EGELS

Director Hospitality Operations
Dubai World Trade Centre

> ...seit wir EcoBurner anstelle von Brennpaste verwenden, habe ich das Gefühl, dass wir dadurch ein sichereres Arbeitsumfeld für unsere Mitarbeiter geschaffen haben. Und wir freuen uns sehr, dass wir damit auch einen Beitrag zur Reduzierung des CO2-Ausstoßs leisten können.

KAROLINA BANSKA

Food & Beverage Manager, Crowne Plaza, Dublin Airport

Fallstudie

FLIK Hospitality Group EcoBurner test

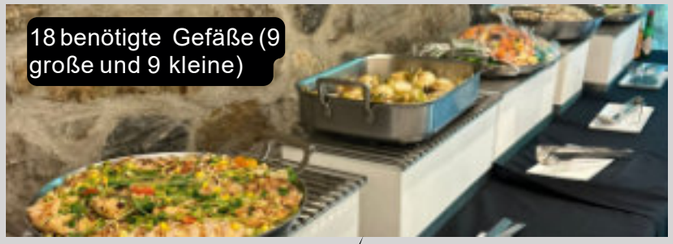
Die FLIK Hospitality Group, die zur Compass Group gehört, ist ein führender Anbieter im Bereich der Unternehmensgastronomie, der sich darauf spezialisiert hat, großartiges Essen durch großartigen Service zu bieten, wobei Wellness und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt der Betriebsphilosophie stehen.

ZIEL

Das FLIK-Teamwar auf der Suche nach einem beständigeren und nachhaltigeren System für das Erwärmen seiner Buffets, da die bisher verwendeten Einweg-Brennpasten-Dosenoft eine uneinheitliche Wärme abgaben und für den Außenbereich nicht geeignet waren. Für ihren ersten Test beschlossen Chefkoch William und Matthew Evans,Director of Food and Beverage, von den Einweg-Brennpasten auf den EcoBurner umzusteigen, um 250 Personen bei einer Veranstaltung im Freien zu bedienen.

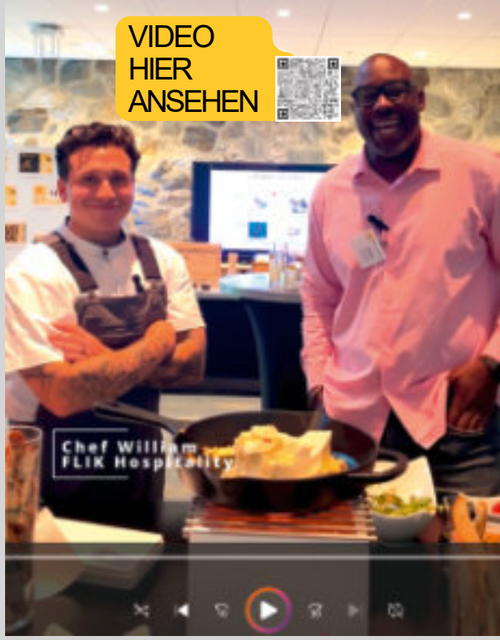
DIE VERANSTALUNG IM FREIEN

Das dreitägige Event hat 18 Gefäße für jeweils drei Stunden täglich verwendet.



BRENNPASTE	VS	ECOBURNER
81 Brennpasten-Dosen erforderlich 2 unter jedem großen Gefäß = 18 pro Tag. 1pro kleinem Gefäß = 9 pro Tag) Insgesamt = 27 Dosen pro Tag X 3 Tage = 81 Brennpasten-Dosen erforderlich		18 EcoBurner erforderlich (1EcoBurner unter jedem Dish, der 3 Stunden pro Tag brennt) 54 Stunden EcoBurner-Gas pro Tag X 3 Tage = 162 Stunden EcoBurner-Brennstoff
Brennstoffkosten = $153,90 $1,90 pro 4-Stunden-Dose X 81Dosen		Brennstoffkosten = $63,72 $14,16pro 36-Stunden-Kanister
81Dosen mit giftigen Chemikalien auf der Mülldeponie		Keine Brennstoffverschwendung und nur 4,5 recycelbare Dosen verwendet
Unbeständige Hitze, die das Personal kontrollieren musste, da die Flamme im Freien leicht erlischt		Gleichmäßige Strahlungswärme, die winddicht und einstellbar ist und somit auch im Freien zuverlässig funktioniert

Das Ergebnis des Versuchs: Der Ecoburner entsprach den Standards und eine angemessene Lebensmittelsicherheit und -konsistenz war während der gesamten Veranstaltung gewährleistet. Somit hat FLIK eine Lösung gefunden, die wiederverwendbar und nachhaltig ist.



IM ÜBERBLICK

HERAUSFORDERUNGEN BEI BRENNPASTE

- Ungleichmäßige Hitze
- Nicht für den Außenbereich geeignet
- Sehr verschwenderisch und schwer zu entsorgen

VORTEILE DES ECOBURNER

- Konstante, einstellbare Wärme
- Nachfüllbar, also NULL ABFALL
- Kostengünstiger
- $90,18 (59%) an Kraftstoff bei nur einem Buffet gespart

CHEFKOCH WILLIAM PFEIFFER

Chefkoch und Imker, FLIKHospitality Group

"Mit einer herkömmlichen Brennpaste erhält man eine einzige Wärmequelle, die alles erhitzt, was sich direkt über ihr befindet, aber mit dem EcoBurner erhält man eine einstellbare Strahlungswärme ohne Rußflecken."

"Insgesamt ist sich das gesamte Gastro-Team einig, dass wir die EcoBurners als Ersatz für die Brennpasten verwenden möchten. Wir freuen uns auf den Übergang und damit noch nachhaltiger zu werden."

KUNDEN

Support

Support-Produkte für Kunden

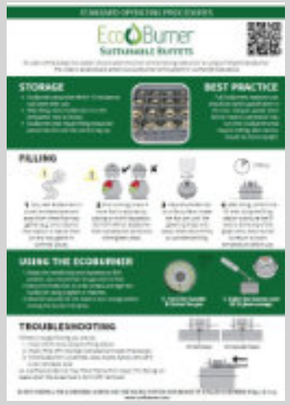
EcoBurner ist die nachhaltigste Methode für tragbare Wärme für Buffets. Aber wie bei jedem Gerät ist es wichtig, dass das Personal auch damit umgehen kann. Die Befüllstation ist unverzichtbar und das gesamte Personal sollte in der richtigen Handhabung geschult werden. Empfehlenswert für alle Veranstalter ist die Verwendung des EcoBurner-Aufbewahrungsregals, um eine sichere und bequeme Aufbewahrung der nicht benutzten EcoBurner zu gewährleisten. Die SOP-Aufkleber sollten da angebracht werden, wo die EcoBurner aufbewahrt werden. So wird das gesamte Personal über die richtige Anwendung informiert.

BEFÜLLSTATION
#9502

Eine Befüllstation wird jedem Kunden, der EcoBurner einsetzt, KOSTENLOS zur Verfügung gestellt. Es ist wichtig, dass das Station genutzt wird, um zu messen, wie viel Brennstoff in jedem EcoBurner enthalten ist. Der Brennstoffstand sollte vor und nach dem Befüllen jedes EcoBurners überprüft werden.

ECOBURNER AUFBEWAHRUNGS-REGAL
#5337

Das EcoBurner-Aufbewahrungsregal sollte zur sicheren Aufbewahrung der EcoBurners verwendet werden, wenn sie gerade nicht in Gebrauch sind. Das Personal kann sich für die richtige Aufbewahrung an den lasermarkierten Anweisungen auf der Stahlplatte orientieren. Acht EcoBurner finden in jedem Regal Platz und können übereinander gestapelt werden. So wird eine effiziente und organisierte Aufbewahrung möglich.



AUFKLEBER MIT STANDARDARBEITSANWEISUNGEN
#9962

Die Standardarbeitsanweisungen (SOP) sind KOSTENLOS in Form von großen gedruckten Aufklebern erhältlich, die dort angebracht werden sollten, wo die EcoBurner aufbewahrt werden. So wird sichergestellt, dass das Personal einfachen Zugang zu klaren Anweisungen über das Vorgehen zum Befüllen, Lagern und Verwenden der EcoBurner hat.

KONTINUIERLICHER

Online Support

Da das Personal in der Gastronomie häufig wechselt, bieten wir allen Kunden bei Bedarf kontinuierlichen Support und Schulungen an. Die Benutzer können einfach auf umfassenden Online-Support zugreifen, um eine kontinuierliche, sichere Nutzung von EcoBurner durch zugängliche Ressourcen und Unterstützung zu gewährleisten.

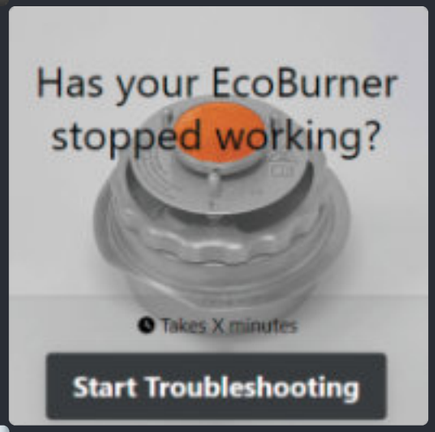
Im Falle eines Problems befolgen Sie einfach unsere 3-Schritte-Prozedur, um das Problem zu diagnostizieren und den EcoBurner reibungslos weiter zu verwenden.

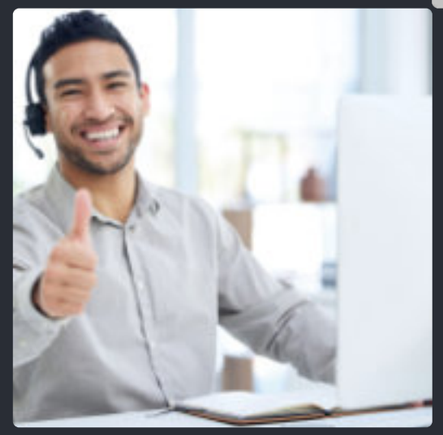
SCHRITT 1

Sehen Sie sich das Anleitungsvideo an

SCHRITT 2

Für mehr Unterstützung oder Schulungen, sprechen Sie mit einem EcoBurner-Experten.





SCHRITT 3

Für mehr Unterstützung oder Schulungen, sprechen Sie mit einem EcoBurner-Experten.

Member of

WORLD ALLIANCE *for* EFFICIENT SOLUTIONS | by SOLARIMPULSE FOUNDATION

EcoBurner wurde mit dem Solar Impulse Efficient Solution"-Label ausgezeichnet, ein Beweis für hohe Standards hinsichtlich Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Solar Impulse hat mehr als 1000 saubere und rentable Lösungen gefunden, um Umweltprobleme zu lösen, ohne das Wirtschaftswachstum zu beeinträchtigen, und der EcoBurner ist eine von ihnen! Der EcoBurner ist eine von ihnen. Das liegt an den Wasser-und CO2-Einsparungen, die durch die Verwendung des EcoBurnersystems anstelle von Brennpasten erzielt werden.

Um das "Solar Impulse Efficient Solution"-Label zu erhalten, wurde EcoBurner von einem Pool unabhängiger Experten bewertet. Fünf Kriterien wurden dabei untersucht, hinsichtlich der drei Hauptthemenbereiche Durchführbarkeit, Umweltverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit.
Alle mit dem Label ausgezeichneten Lösungen sind Teil des Portfolios #1000solutions, das Bertrand Piccard, Präsident der Stiftung Solar Impulse, Entscheidungsträgern aus Wirtschaft und Regierung vorstellt. Die Initiative hat das Ziel zu ermutigen, mehr ehrgeizige Umweltziele zu formulieren und möchte die umfangreiche Umsetzung dieser Lösungen beschleunigen.

SOLAR IMPULSE
EFFICIENT SOLUTION LABEL
EcoBurner Carbon and Water Savings
EcoBurner Products Ltd
June 2021
SOLARIMPULSE FOUNDATION

> Wirtschaftliches Wachstum wird nur durch Lösungen möglich sein, die Energiesparen und die Umwelt schützen. Heutzutage ist es möglich, Ökologie und Ökonomie zu verbinden.

- Bertrand PICCARD

Chairman of the
Solar Impulse Foundation

Zilwa Attitude, Mauritius

Powered by EcoBurner

NULL WASSER NULL ABFALL WENIGER CO2

Eco Burner
REIMAGINING BUFFETS

KONTAKTIEREN SIE UNS!

Stylepoint GmbH
Schloßstr.14
51429 Bergisch Gladbach (Bensberg)

Tel.: +49 (0)2204 508 977 0

info@stylepoint.de
www.stylepoint.de

Bleib auf dem Laufenden:
stylepoint.de
facebook.com/stylepointgmbh
instagram.com/stylepointgmbh
linkedin.com/company/stylepointgmbh

KOSTENLOSEN
BERATUNGSTERMIN
DIREKT HIER VEREINBAREN:

STYLE POINT