

Chafer Buffet Eléctrico ZCK100S ECOBECK

SKU: VITM-ECO-ZCK100S | Categorías: Baño Marías, Vitrinas mantenedoras, Línea calor



Descripción

El Chafer Buffet Eléctrico ZCK100S **ECOBECK** es una solución elegante, eficiente y de alto rendimiento para mantener la temperatura ideal de los alimentos en **buffets, restaurantes, hoteles, casinos, hostales y cocinas profesionales**.

Diseñado para mantener los platos calientes de manera uniforme, combina funcionalidad con un diseño sofisticado, aportando valor tanto operativo como estético a cualquier entorno gastronómico.

Especificaciones Técnicas:

- **Marca:** ECOBECK
- **Alimentación Eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Dimensiones del Producto:** 65 x 41 x 29,5 cm
- **Peso:** 8,5 kg
- **Material:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Sistema de Calor:** Eléctrico con resistencia integrada para una mantención constante de temperatura
- **Uso:** Sobremesa

Características Destacadas Chafer Buffet Eléctrico ZCK100S:

- **Construcción en Acero Inoxidable:** Ofrece una resistencia superior al uso intensivo y facilita la limpieza, manteniendo altos estándares de higiene alimentaria.
- **Diseño Moderno y Elegante:** Perfecto para entornos de presentación profesional, como banquetes y líneas de buffet.
- **Distribución Eficiente del Calor:** Mantiene la comida caliente sin resecarla, ideal para platos preparados que deben conservar su temperatura y textura durante el servicio.

- **Sistema Eléctrico Seguro:** Alimentado por red estándar 220V, permite una mantención constante del calor sin depender de combustibles o fuentes externas.
- **Versatilidad de Uso:** Compatible con insertos gastronorm de acero inoxidable (no incluidos), lo que permite adaptarse a diversos tipos de preparaciones.

? Usos Sugeridos:

- **Buffets de Hoteles y Restaurantes:** Para mantener sopas, pastas, arroces, carnes, guisos o platos calientes listos para servir.
- **Eventos y Banquetería:** Ideal para estaciones de comida caliente en celebraciones, ferias y recepciones.
- **Cocinas Industriales o Comedores Institucionales:** Aporta eficiencia y presentación profesional para grandes volúmenes de comensales.

Tips de Mantenimiento Chafer Buffet Eléctrico ZCK100S:

- **Limpieza Diaria:** Luego de cada uso, desconectar el equipo, dejar enfriar y limpiar con un paño húmedo y detergente suave. Evitar productos abrasivos.
- **Cuidado de la Resistencia:** No operar el equipo sin alimento o agua en su interior para evitar daños por sobrecalentamiento.
- **Inspección Periódica:** Verificar el cableado, enchufe y estado de la bandeja de resistencia para asegurar un funcionamiento óptimo y seguro.
- **Almacenamiento:** Guardar en un lugar seco y ventilado cuando no esté en uso.

Beneficios Adicionales:

- **Presentación Impecable:** Mejora la estética y funcionalidad de cualquier servicio de catering.
- **Durabilidad Profesional:** Construido para resistir el uso diario en ambientes exigentes.
- **Operación Sencilla:** Listo para usar con solo conectarlo a la red eléctrica.

Chafer Buffet Eléctrico ZCK100S 65x41x29,5 cm, mantiene alimentos calientes en buffets, hoteles y restaurantes. Diseño elegante y fácil de limpiar.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	65 × 41 × 29 cm
Peso	25 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 10:54