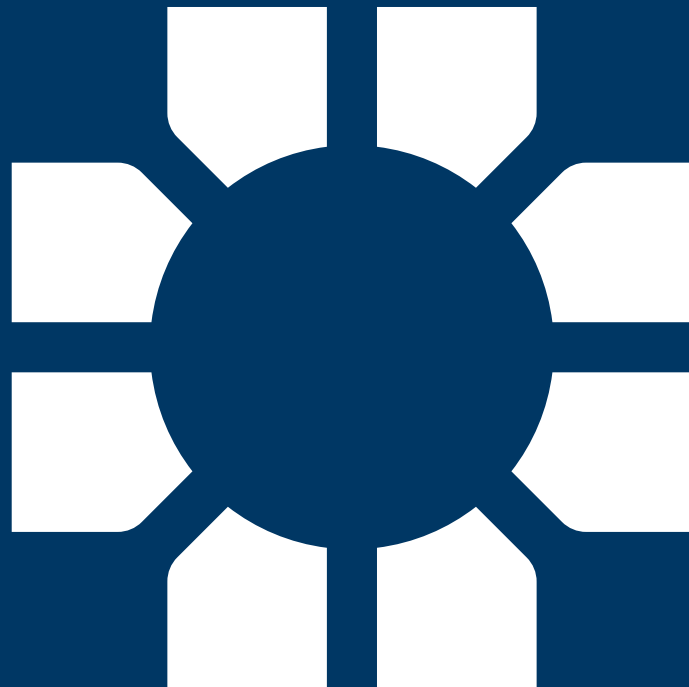


Power Guardian & My Tutor



La cucina è il tuo regno,
il tuo ambiente creativo,
la tua fonte di guadagno,
il luogo dove i tuoi piatti
prendono vita.

Talvolta, però, può portare
a dover sostenere costi
energetici particolarmente
elevati.

Mareno offre due sistemi,
integrati o indipendenti,
per gestire con efficienza
il tuo impianto e renderti
capace di far fruttare
al meglio il tuo lavoro.

**Power Guardian & MyTutor.
La cucina sotto controllo.**



NON SOGGETTE ALLE NORME ANTINCENDIO

Le macchine elettriche sono la soluzione perfetta per l'installazione in locali speciali (sotterranei, ambienti vincolati da Belle Arti, strutture in legno, aeroporti, centri commerciali).



RIDOTTI TEMPI DI INSTALLAZIONE

Non necessitando di impianto gas, e quindi di tutti i permessi e le certificazioni ad esso collegate, le nostre macchine diventano **Plug&Cook**: le posizioni, le collegi, inizi a cucinare. Il tuo esercizio sarà attivo nel più breve tempo possibile!



NESSUNA TUBAZIONE IN VISTA

Oltre a velocizzare il cantiere, significa anche dare massima flessibilità al cuoco ed alle sue esigenze, senza dover rispettare la posizione degli attacchi dell'impianto gas e quindi vincolare il posizionamento di determinate macchine. Fai rendere al meglio il tuo spazio!



MANUTENZIONE SEMPLICE

Rispetto alle corrispettive macchine a gas, le apparecchiature elettriche prevedono una manutenzione semplice e meno frequente, permettendoti di risparmiare quindi sui costi di gestione dell'impianto.



PULIZIA FACILE E VELOCE

Le macchine elettriche non presentano camini bruciatori, di conseguenza la pulizia ed il grado di igiene della macchina è sicuramente superiore rispetto le versioni gas. Inoltre garantiscono flessibilità di installazione anche su zoccolo in muratura.



RICETTE REPLICABILI E STANDARDIZZABILI

Grazie ai controlli elettronici installati, lo chef potrà regolare con precisione la temperatura di cottura, riuscendo a replicare le ricette in modo costante e continuativo per garantire un livello qualitativo costante.



ALTO RENDIMENTO, MINOR CONSUMO

Il funzionamento dei macchinari elettrici ha una percentuale di rendimento di gran lunga superiore alle macchine a gas. Questo comporta una minor quantità di energia per raggiungere il medesimo livello di cottura, con un conseguente risparmio energetico notevole.



AMBIENTE DI LAVORO PIÙ SALUBRE

L'assenza di gas incobusti nell'ambiente di lavoro, le temperature di esercizio delle singole macchine più basse e il conseguente bisogno ridotto di raffreddamento creano un ambiente di lavoro migliore, salubre dove ogni componente della brigata può rendere al meglio delle sue potenzialità.

Scegli i vantaggi di una cucina **elettrica**.

Gas VS Elettrico

QUICK RECAP

VANTAGGI			DETTAGLI
Costo della materia prima energia	✓		Costo maggiore per l'erogazione di energia el.
Costo medio dell'impianto		✓	Le macchine elettriche costano mediamente meno.
Costo manutenzione macchine		✓	Componenti di più facile manutenzione.
Qualità dell'ambiente di lavoro		✓	No gas incombusti e riscaldamento ambienti di lavoro
Costo dell'installazione		✓	Non vi è necessità di impianto gas dedicato.
Possibilità di installazione in locali a rischio		✓	Compatibile anche in luoghi come centri storici.*
Rendimento medio attrezzature		✓	Rendimenti medi più alti rispetto alla combustione.
Consumi senza vincoli di sovrapprezzo	✓		Aumenti in bolletta se si sfora il consumo pattuito.**
Disponibilità energetica secondo richiesta	✓		Possibili limitazioni sulla rete elettrica in certe aree.
Costi relativi alle norme antincendio		✓	Non presenti negli impianti elettrici.
Flessibilità di disposizione dell'impianto		✓	Le tubazioni del gas sono un vincolo di progettazione.
Facilità di pulizia		✓	Assenza di camini di combustione, piani più igienici.

* Gli impianti elettrici possono essere installati senza problemi anche in locali situati in centri storici, locali facenti parte di edifici protetti dalle Belle Arti, sotterranei.

** Nel caso in cui venga sfiorato il consumo elettrico negoziato con il proprio gestore per più di 15min., lo stesso provvederà ad applicare un aumento in bolletta che si ripercuoterà per tutto l'anno oppure, nel caso si sfori per tre o più volte, anche per l'anno a venire.

È possibile implementare, migliorare, affinare un impianto elettrico tanto da ridurre a zero gli svantaggi nei confronti di un impianto a gas?

Con Mareno, puoi.



Il sistema di gestione dei consumi elettrici del tuo impianto.



Il sistema di controllo della salute e della manutenzione della tua cucina.

Power Guardian

Mareno Power Guardian è un sistema di controllo dell'energia elettrica utilizzata dalla propria cucina, ma può essere collegato anche ad altri impianti della propria struttura ricettiva. Permette di regolare e controllare il funzionamento delle apparecchiature

elettriche ad esso collegate, dimezzando la potenza richiesta al loro funzionamento. Power Guardian non modifica nè inficia il funzionamento o le prestazioni delle macchine, garantendo un funzionamento corretto e quindi una vita più lunga alla macchina stessa.

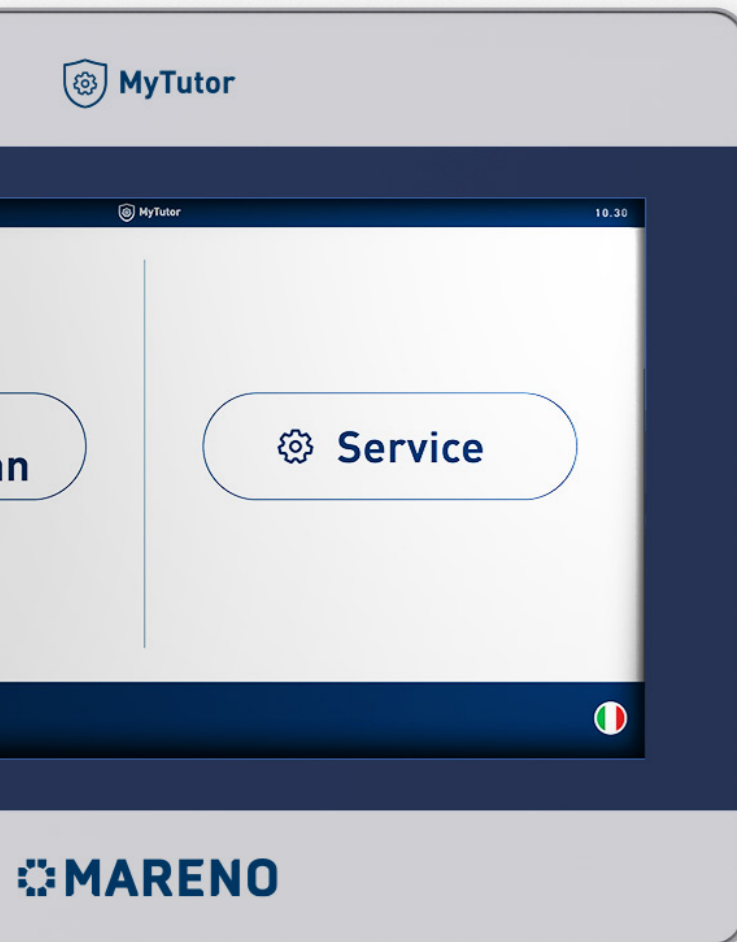


MyTutor

MyTutor è un sistema di controllo della salute del proprio impianto cucina e delle sue prestazioni, capace di controllare tutte le macchine ad esso collegate e segnalare guasti o anomalie di funzionamento tramite apposito allarme. MyTutor ha inoltre il compito di schedare la normale manutenzione

programmata dell'impianto a cui è connesso, per prevenire i guasti e garantire il perfetto funzionamento della cucina. Integrando Power Guardian al tablet MyTutor, inoltre, sarà possibile tenere sotto controllo il livello dei consumi elettrici e quindi il risparmio energetico in atto.





S.O.S SERVICE

È possibile inviare una richiesta di intervento tecnico direttamente al centro assistenza incaricato su ogni apparecchiatura presente nella planimetria completa e interattiva della cucina. Vengono registrate tutte le richieste inviate all'assistenza tecnica. Ogni ticket aperto dal personale sarà poi gestito e chiuso dal tecnico preposto alla manutenzione della cucina.

GUIDA INTERATTIVA PER MANUTENZIONE ORDINARIA

Sono mappate tutte le apparecchiature installate in cucina e identificate per posizione, descrizione, modello e matricola. È possibile aggiungere da qui nuove apparecchiature nel corso del tempo. Ogni attrezzatura in cucina prevede una serie di attività di manutenzione periodica atte a mantenerle al meglio nel tempo. Per ciascuna macchina viene suggerita la prossima manutenzione prevista e la scadenza prevista per la stessa. In un qualunque momento si ha la lista di manutenzioni delle quali è arrivato il momento di occuparsi. Il sistema ci ricorda quali attività fare e quando farle.

HACCP E AUTODIAGNOSI DELLE MACCHINE REFRIGERATE

Gestione automatica dell'HACCP. È possibile monitorare in tempo reale le temperature in cella dei conservatori refrigerati. Imposta la ricezione via mail di un report quotidiano delle temperature delle tue macchine refrigerate! La catena del freddo è fondamentale: in caso di superamento delle soglie di temperatura di un frigorifero il sistema invia automaticamente un messaggio al frigorista per garantire un tempestivo intervento. Gli allarmi HACCP vengono registrati giorno per giorno e archiviati nel tempo.

CRUSCOTTO DI CONTROLLO DEI CONSUMI ELETTRICI

Sono costantemente monitorabili gli assorbimenti d'energia elettrica, la soglia di potenza e l'operatività quotidiana della cucina. Imposta la ricezione via mail del un report quotidiano di assorbimento elettrico della cucina. Si viene informati di eventuali anomalie del quadro elettrico: anche il sistema di ottimizzazione è sotto controllo! Il sistema avvisa automaticamente il centro assistenza in caso di necessità ed è possibile monitorare lo stato degli allarmi.

COSTO DELL'ENERGIA

Power Guardian permette mediamente di **dimezzare** la potenza elettrica necessaria alla cucina, quindi il contratto con il GSE sarà molto più vantaggioso.

FORNITURA ELETTRICA LIMITATA NEI CENTRI STORICI

Power Guardian permette mediamente di **dimezzare** la potenza elettrica necessaria alla cucina, quindi non sarà necessario ridimensionare la cucina in caso di limitata fornitura elettrica da parte del GSE. A prescindere dal numero di attrezzature installate, la potenza richiesta dalla cucina sarà la metà!

COSTO DELL'IMPIANTO ELETTRICO

Non serviranno cabine di trasformazione e l'impianto elettrico sarà molto più semplice ed economico.

POSSIBILI AUMENTI IN BOLLETTA SENZA CONTROLLO

Power Guardian permette di **non superare** la soglia di massima potenza prevista dall'impianto quindi si ha la certezza di mantenere il prezzo pattuito con il GSE per ogni kWh consumato. Mai più sorprese in bolletta!





Tutto sotto controllo.
Lavorate tranquilli.

Una cucina connessa è una cucina intelligente, sicura e funzionale.



01 **ARMADIO REFRIGERATO**
AFB70N

02 **LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA**
MHTIECOT

03 **CUOCIPASTA (2 VASCHE)**
NPC94E

04 **FRIGGITRICE / VASCA**
NF94E22

05 **CAPPA CENTRALE**
2XCAIOOF

06 **FRYTOP CROMATO**
NFT94E

07 **CUCINA AD INDUZIONE**
NI98TE

08 **FORNO COMBI VAPORE DIRETTO**
MICETO5IE

LA FORZA DELLA RETE.

In questo esempio di cucina è presente tutto ciò che può servire per lavorare con efficienza in un piccolo ristorante. Presa singolarmente, ciascuna apparecchiatura consuma una certa quantità di energia necessaria al suo corretto funzionamento. Gestendole insieme invece, si arriva a risparmiare fino al 45% di energia elettrica consumata, garantendo un risparmio notevole in bolletta; e riuscendo ad azzerare i tempi di fermo macchina dovuti a malfunzionamenti, grazie al servizio tecnico immediato.

Fino al

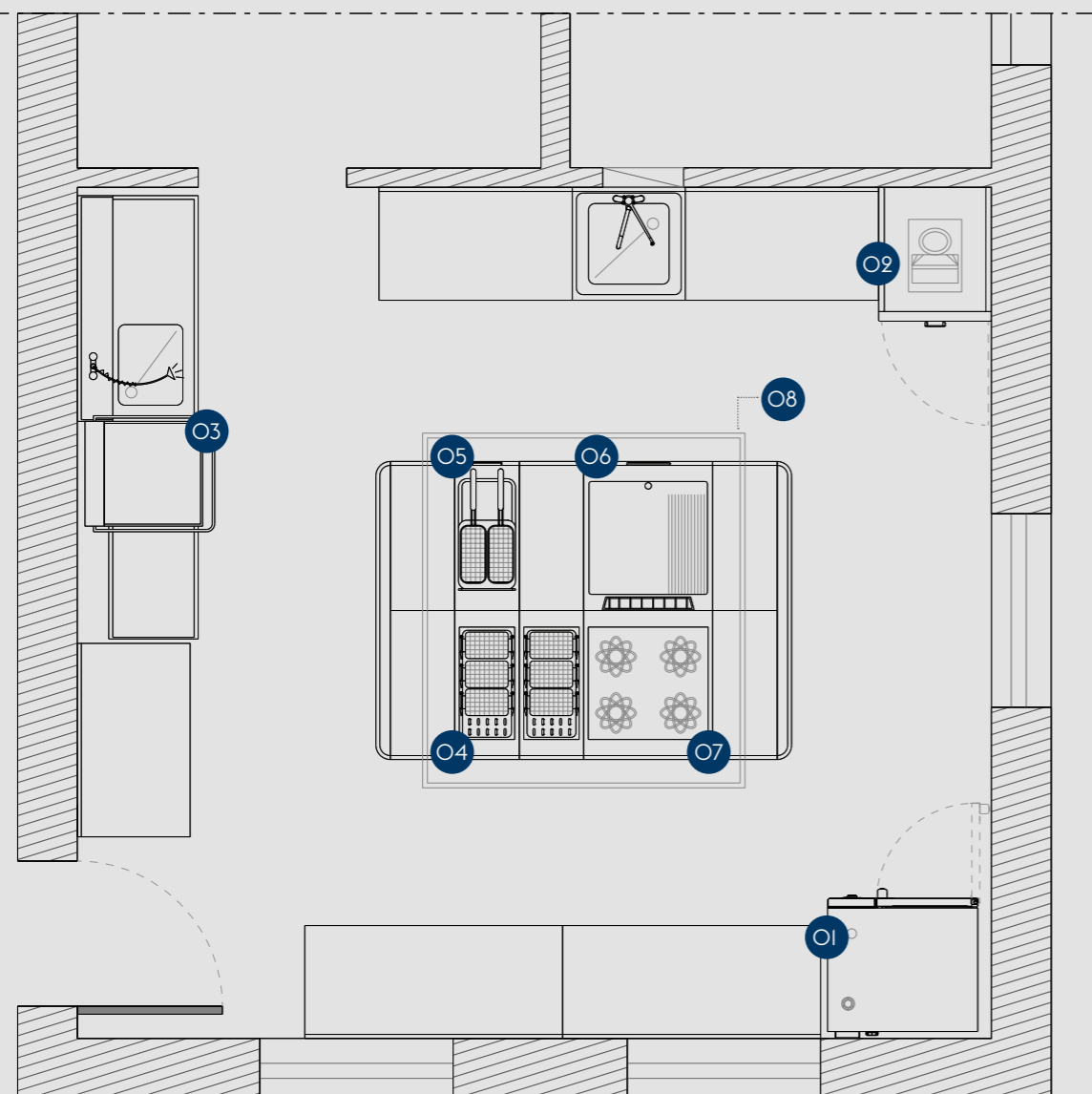
-45%

di energia elettrica consumata.

0"

di tempo trascorso dalla rilevazione del guasto alla comunicazione al servizio clienti.

Analizza l'impatto sulla tua cucina.



Il layout della cucina qui rappresentata è funzionale alla comparazione di un esempio di impianto a gas con uno elettrico. La versione a gas non prevede ovviamente la cucina ad induzione, sostituita con gli equivalenti fuochi aperti.

CONSUMI

Cucina Elettrica

O1 - MICETO5IE Forno combinato elettrico a vapore diretto, 5x GN 1/1.	⚡ kW: 7.25
O2 - AFB7ON Armadio frigorifero, 700 litri, 1 porta, -2 +8°C.	⚡ kW: 0.30
O3 - MHTIIECOT Lavastoviglie a capottina con sistema di risparmio acqua.	⚡ kW: 6.90
O4 - NPC98E Cuocipasta a due vasche, 42+42 lt.	⚡ kW: 17.00
O5 - NF94E22 Friggitrice ad una vasca, 22 lt.	⚡ kW: 18.00
O6 - NFT98EM Fry-top con piastra inclinata, 1/3 rigata e 2/3 liscia.	⚡ kW: 15.00
O7 - NI98TE Cucina ad induzione, 4 zone, 5 kW di potenza ciascuna.	⚡ kW: 20.00
O8 - 2x CAIOOF Cappa aspirante centrale.	⚡ kW: 20.00
TOTALE	⚡ kW: 84.45

Cucina A Gas

O1 - MICGTO5IE Forno combinato gas a vapore diretto, 5x GN 1/1.	🔥 kW: 8.50 ⚡ kW: 0.25
O2 - AFB7ON Armadio frigorifero, 700 litri, 1 porta, -2 +8°C.	⚡ kW: 0.30
O3 - MHTIIECOT Lavastoviglie a capottina con sistema di risparmio acqua.	⚡ kW: 6.90
O4 - NPC98G Cuocipasta a due vasche, 42+42 lt.	🔥 kW: 28.00 ⚡ kW: 0.20
O5 - NF94G23 Friggitrice ad una vasca, 23 lt.	🔥 kW: 21.00
O6 - NFT98GM Fry-top con piastra inclinata, 1/3 rigata e 2/3 liscia.	🔥 kW: 15.00
O7 - NC98G40 Cucina a 4 fuochi aperti, 10 kW di potenza ciascuno.	🔥 kW: 40.00
O8 - 2x CAIOOF Cappa aspirante centrale.	🔥 kW: 40.00
TOTALE	🔥 kW: 112.50 ⚡ kW: 7.21

COSTI*

	SPESA ANNUA GAS	SPESA ANNUA ELETTRICITÀ	TOTALE
Impianto cucina con cottura a gas metano	18.859 €	4.407 €	23.266 €
Impianto cucina con cottura a gas GPL	42.042 €	4.407 €	46.448 €
Impianto cucina completamente elettrico	0 €	40.912 €	40.912 €
Impianto cucina completamente elettrico ottimizzato con Power Guardian e MyTutor	0 €	18.410 €	18.410 €

* NOTA BENE:

I valori sono calcolati in base ai dati di potenza delle macchine utilizzate per questo esempio, ipotizzando un consumo di 8 ore giornaliere per 283 giorni lavorativi medi all'anno. Il costo dell'energia è stato calcolato secondo i seguenti parametri:

gas metano = 0,75 €/smc ; gas gpl = 0,70 €/l; energia elettrica = 0,20 €/kWh. Il risultato può variare secondo molteplici parametri, contattaci per avere un preventivo più preciso sulle tue esigenze.



Sempre al tuo fianco. Ci puoi contare.

MyTutor è la soluzione pensata per rendere le tue macchine sempre performanti, anche durante i servizi più lunghi o i periodi stagionali particolarmente impegnativi.

È proprio in questi momenti che hai bisogno di tutta l'affidabilità delle nostre apparecchiature, e nonostante i nostri rigorosi stress test ed i controlli di qualità, ogni tanto anche le nostre macchine hanno bisogno di essere manutenzionate.

Grazie a MyTutor creerete un filo diretto con un centro di assistenza qualificato Mareno, con cui potrete programmare una manutenzione periodica per evitare l'insorgere di piccoli problemi durante i vostri picchi stagionali.

E se malauguratamente si presentasse un imprevisto, il sistema di controllo MyTutor vi permetterà di segnalarlo tempestivamente, permettendo al tecnico di intervenire nel minor tempo possibile, limitando quindi la non operatività della macchina, il disservizio e la perdita di fatturato.

C'è un problema? Interveniamo subito.

Si presenta un malfunzionamento. Grazie a MyTutor, viene segnalato al centro di assistenza. In tempo zero.



Il nostro servizio specializzato Mareno Parts provvede a spedire entro il giorno dell'ordine il componente. Il giorno successivo è a vostra disposizione, pronto per essere installato.

Il centro assistenza prende in carico il problema. Qualora servissero componenti di cui non è fornito, ci contatta per ottenere i ricambi necessari.

SEI UN RIVENDITORE?

Scarica la nostra **app MyMareno!** Tramite l'applicazione e grazie al QR-code, applicato sul cruscotto di tutte le apparecchiature, il tecnico potrà consultare manuali d'uso, schemi elettrici e disegni esplosivi. Inoltre, da questi ultimi, è possibile **effettuare immediatamente l'ordine ricambi.**

Mareno offre ai centri assistenza specializzati la possibilità di acquistare i ricambi originali per le proprie apparecchiature. Scegli e pretendi sempre i ricambi Mareno per garantire prestazioni ed efficienza sempre al top, allungando la vita della tua cucina.

CREDITO D'IMPOSTA

Il risparmio di una cucina 4.0

L'importo del credito d'imposta per macchinari equipaggiati con tecnologia 4.0 è aumentato: **per spese inferiori a 2,5 milioni di euro la nuova aliquota è del 50% nel 2021 e del 40% nel 2022.**

Il credito d'imposta è compensabile in **3 quote annuali** di pari importo a decorrere dal periodo d'imposta successivo a quello di interconnessione del bene. La fruizione del beneficio è ammessa esclusivamente tramite compensazione in F24.

Questa nuova disciplina è applicabile **dal 01.01.2021 al 31.12.2022**. Comunque, non oltre il 30.06.2023, a condizione che entro la data del 31.12.2022 sia soddisfatta la duplice condizione di ordine al fornitore e acconto minimo 20% versato allo stesso.

A livello di oneri documentali si segnala che **fino a 300.000 euro di investimento** (valore dei soli beni 4.0) è sufficiente una **dichiarazione sostitutiva di atto notorio del legale rappresentante dell'impresa**.

Per importi **superiori a 300.000 euro** (valore dei soli beni 4.0) **scatta l'obbligo di attestazione** rilasciata da un soggetto terzo all'impresa.

Riassumendo la nuova Legge di Bilancio 2021 aumenta l'agevolazione sull'investimento, ma introduce un metodo di fruizione del beneficio più accelerato.

Grazie a Power Guardian e MyTutor, continuerà per tutto il 2021 e 2022 l'importante vantaggio economico offerto da MARENO negli Impianti cucina elettrici.

Scopri anche le nuove offerte per beni non soggetti all'industria 4.0 e Bonus Chef.

Beneficiario dell'industria 4.0:

Lavastoviglie

Forni

Armadi Refrigerati

Tavoli Refrigerati

Cottura orizzontale
(versioni elettriche)





Mareno ALI Group S.r.l.
reserves the right to
modify the project and
the details contained
therein at any time and
without notice.

Mareno ALI Group S.r.l.
si riserva la possibilità di
modificare il progetto ed
i dettagli ivi contenuti in
ogni momento e senza
preavviso.

V.1.O - 26/12/2021

Mareno ALI Group S.r.l.
Via Conti Agosti, 231
31010 Mareno di Piave (TV)
Italy

www.mareno.it

Mareno is a Company of
ALI Group S.r.l.



mareno.it