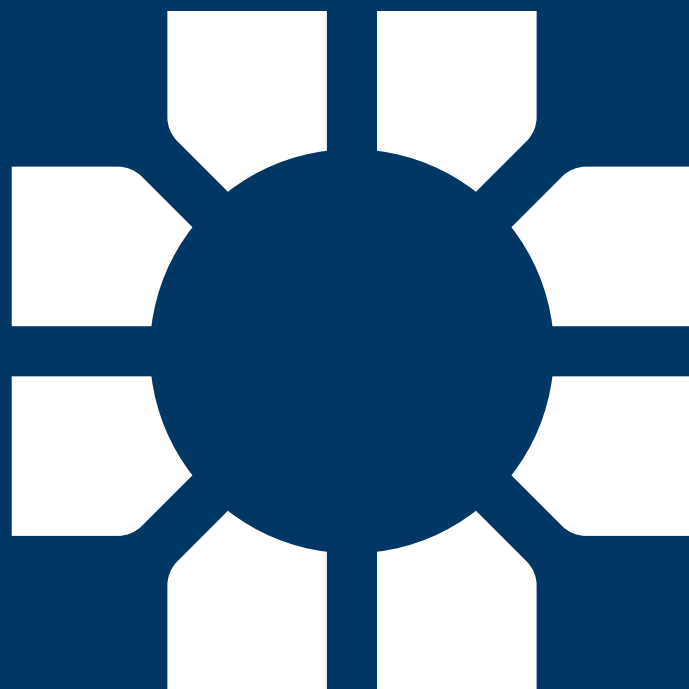


Power Guardian & My Tutor



La cocina es tu reino
tu entorno creativo,
tu fuente de ingresos,
el lugar donde tus platos
ven a la vida.

A veces, sin embargo, puedes
incurrir en
gastos energéticos
particularmente altos.

Mareno te ofrece dos
sistemas, integrados
o bien independientes,
para gestionar de manera
eficiente tu instalación y
aprovechar de tu trabajo
al máximo.

**Power Guardian & MyTutor.
Todo estará bajo control
en tu cocina.**



NO SUJETO A NORMATIVA CONTRA INCENDIOS

Los aparatos eléctricos son la solución perfecta para instalar en sitios especiales (subterráneos, limitados por vínculos de ley, estructuras de madera, aeropuertos, centros comerciales).



TIEMPOS DE INSTALACIÓN REDUCIDOS

Al no necesitar po su funcionamiento de toma de gas, y por lo tanto de todos los permisos y certificaciones asociadas, las máquinas se convierten en Plug & Cook: las coloca, las conecta y te pones a cocinar. Tu operación estará en marcha en el menor tiempo posible!



SIN TUBERÍAS A LA VISTA

Además de acelerar la obra, eso significa también brindar la máxima flexibilidad a la cocina, sin deber respetar las posiciones fijas de las tomas de gas y por lo tanto restringir el posicionamiento de ciertos aparatos. Saca el máximo provecho de tu espacio!



MANTENIMIENTO SENCILLO

Comparado con las máquinas de gas correspondientes, los equipos eléctrico necesitan de un mantenimiento sencillo y menos frecuente, permitiéndote ahorrar en los costos de gestión de la operación.



FÁCIL Y RÁPIDA LIMPIEZA

Las máquinas eléctricas no necesitan de quemadores y de chimeneas, en consecuencia la limpieza y el grado de higiene del la máquina es definitivamente superior que las versiones de gas. Por su flexibilidad de instalación también pueden ser colocadas sobre zócalo de mampostería.



RECETAS REPLICABLES Y ESTANDARIZABLES

Gracias a los controles electrónicos instalados, cada chef podrá ajustar con precisión la temperatura de cocción y con éxito replicar constantemente las recetas y coneguir un nivel de calidad constante.



ALTO RENDIMIENTO, MENOR CONSUMO

Los aparatos eléctricos tienen un porcentaje de rendimiento muy superior a las máquinas de gas. Esto implica menos energía para alcanzar el mismo nivel en cocción, con el consiguiente ahorro energía.



ENTORNO DE TRABAJO MÁS SALUDABLE

The lack of combustion gases within the kitchen environment, the lower working temperatures of each appliance and the lower need of air temperature control help to work in a better place and get better cooking results.

Elige los beneficios de una cocina **eléctrica**.

Gas VS Electricidad

QUICK RECAP

VENTAJAS			DETALLES
Costo de la materia prima - energía	✓		Mayor costo por el suministro de energía eléctrica.
Costo medio de la cocina		✓	Las máquinas eléctricas cuestan menos en promedio.
Costo de mantenimiento de las maquinarias		✓	Mantenimiento más fáciles de los componentes.
Calidad del ambiente laboral		✓	Sin gases no quemados y calentamiento de los ambientes laborales.
Costo de instalación		✓	No es necesario un sistema de gas exclusivo.
Posibilidad de instalación en áreas peligrosas		✓	También compatible en lugares como centros históricos.*
Rendimiento medio del equipo		✓	Rendimientos medios superiores a la combustión.
Consumo sin restricciones de recargo	✓		Incrementos en la factura si se supera el consumo acordado.**
Disponibilidad de energía a petición	✓		Posibles limitaciones de la red eléctrica en determinadas zonas.
Costos relacionados con las normativas contra incendios		✓	No se aplican a los sistemas eléctricos.
Flexibilidad de diseño de la cocina		✓	La tubería de gas es una limitación del proyecto.
Facilidad de limpieza		✓	Sin chimeneas de combustión, encimeras más higiénicas.

* Los aparatos eléctricos también se pueden instalar sin problemas en locales ubicados en centros históricos, locales que forman parte de edificios protegidos y vinculados por la ley, subterráneo.

** En el caso de que se supere el consumo eléctrico negociado con el proveedor por más de 15min., el mismo aplicará un aumento en la factura que afectará a todo el año o, en el caso de sobre esfuerzo tres o más veces, incluso durante el próximo año.

¿Es posible implementar, mejorar, refinar una instalación eléctrica y reducir a cero las desventajas respecto a una instalación de gas?

Con Mareno sí, puedes.



El sistema de gestión del consumo de electricidad de tu instalación.



El sistema de control de la salud y del mantenimiento de tu cocina.

Power Guardian

Mareno Power Guardian es un sistema de control de la electricidad utilizada en la propia cocina, pero puede ser también conectado a otros sistemas de la misma operación. Permite ajustar y controlar el funcionamiento y trabajo del equipo conectado, reduciendo a

la mitad la potencia necesaria para su funcionamiento. Power Guardian no modifica ni invalida la potencia y el desempeño de máquinas, asegurando el funcionamiento correcto y por lo tanto una vida más larga del aparato.

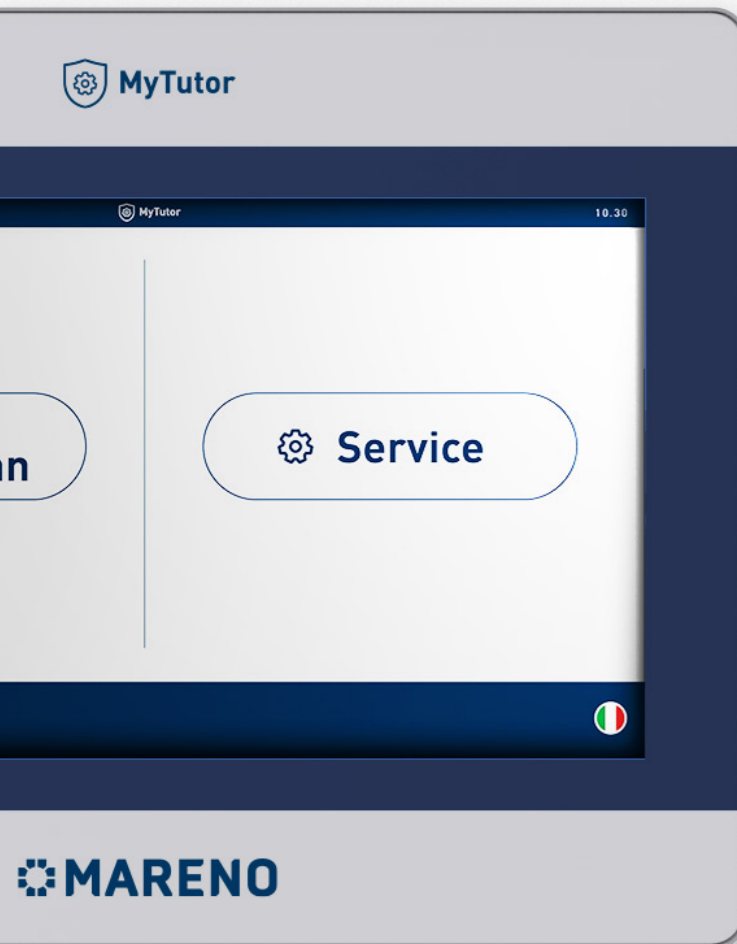


MyTutor

MyTutor es un sistema de control de la salud de tu cocina y su desempeño, controla a todas las máquinas conectada y reporta fallas o anomalías de funcionamiento mediante un especial alarma. MyTutor también te apoya en la planificación del mantenimiento programado de los equipos conectados,

para evitar averías e asegurar un perfecto funcionamiento de la cocina. Integrando Power Guardián de la tableta MyTutor, además, será posible mantener el nivel de consumo de electricidad y por lo tanto el ahorro de energía en tu operación.





S.O.S. SAT

Puede enviar una solicitud de intervención por cada equipo presente en el plano completo e interactivo de la cocina, directamente al servicio de asistencia técnica.

Todas las solicitudes enviadas se registran. Cada ticket abierto desde el personal, luego será administrado y cerrado por el técnico encargado del mantenimiento de la cocina.

GUÍA INTERACTIVA PARA EL MANTENIMIENTO ORDINARIO

Todo los equipos instalados en la cocina están mapeados e identificados por posición, descripción, modelo y número de serie. Puedes agregar desde aquí nuevos equipos a lo largo del tiempo. Cada equipo de cocina incluye varias actividades de mantenimiento periódico adecuadas para mantenerlos funcionando a lo largo del tiempo. Para cada máquina hay avisos y sugerencia de mantenimiento programado y fecha límite previsto para el mismo. En cualquier momento podrás consultar el histórico. El sistema nos recuerda las actividades a realizar y cuando hacerlas.

HACCP Y AUTODIAGNÓSTICO DE MÁQUINAS FRIGORÍFICAS

Gestión automática de HACCP. Es posible monitorear las temperaturas en la cámaras de los equipos de conservación refrigerados en tiempo real. ¡Configura recepción por correo electrónico de un informe diario de temperaturas de sus máquinas refrigeradas! La cadena del frío es imprescindible: en caso de sobrepasar de los umbrales de temperatura de un frigorífico el sistema enviará automáticamente un mensaje dirigo al SAT para garantizar una intervención rápida. Las alarmas HACCP se registran día a día y guardados en archivo a lo largo del tiempo.

TABLERO DE CONTROL DE CONSUMO ELÉCTRICO

Los datos de absorción de electricidad, el umbral de energía y el funcionamiento diario de la cocina, son constantemente monitoreados. Configura un informe de la absorción eléctrica diaria de la cocina, para recibirlo por correo electrónico. Estarás informado de cualquier anomalía del cuadro eléctrico: ¡también el sistema de la optimización está bajo control! El sistema alerta automáticamente al SAT en caso de necesidad y es posible monitorear el estado de las alarmas.

COSTE DE ENERGÍA

Power Guardian permite reducir a la mitad la energía eléctrica requerida a la cocina en promedio, luego el contrato con el proveedor será mucho más ventajoso.

SUMINISTRO ELÉCTRICO LIMITADO EN CENTROS HISTÓRICOS

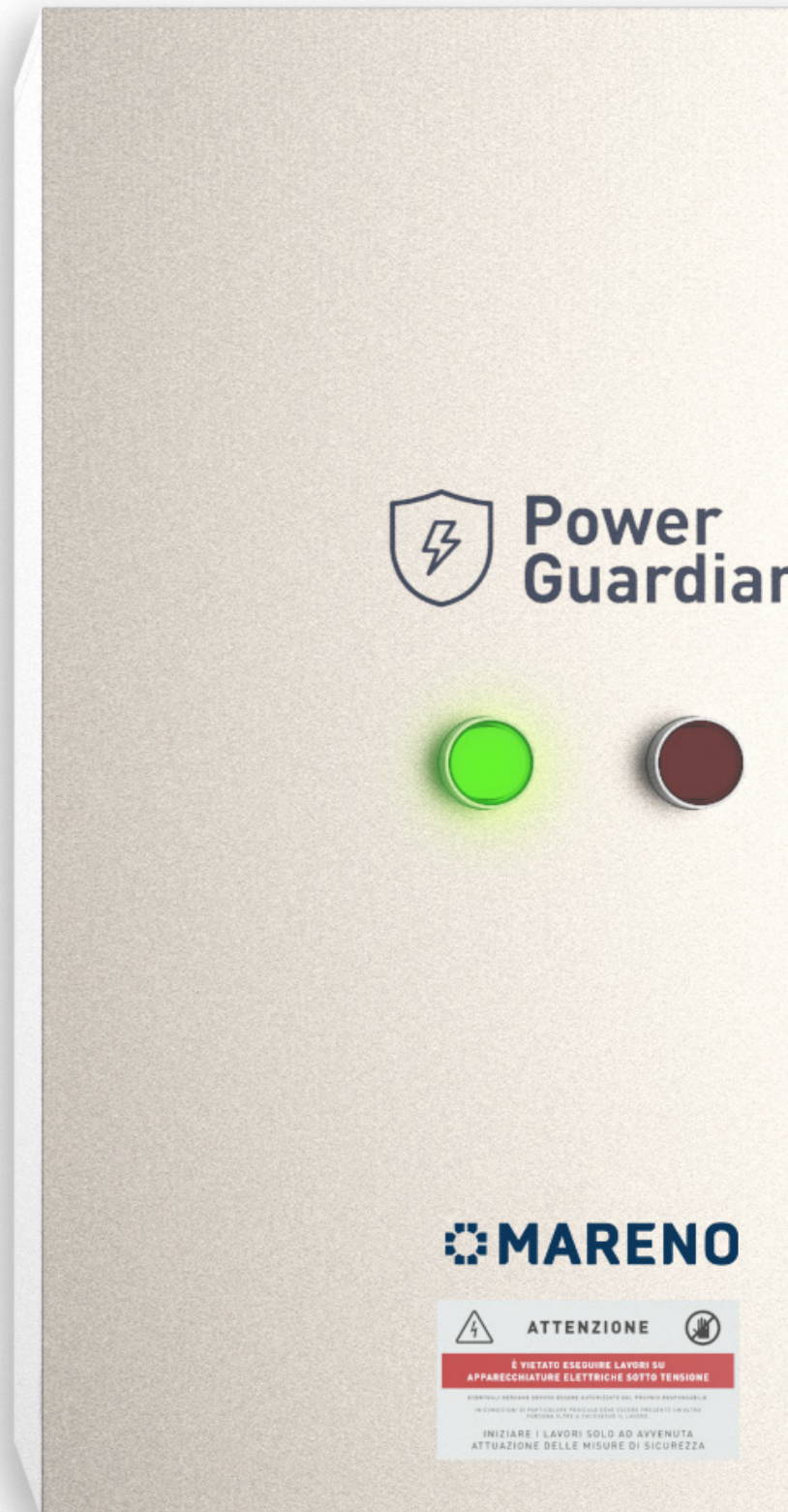
Power Guardian permite reducir a la mitad la energía eléctrica requerida a la cocina en promedio por lo cual no será necesario cambiar el tamaño de la cocina en caso de limitaciones al suministro de electricidad. Independientemente del número de equipos instalados, ¡la potencia requerida por la cocina será la mitad!

COSTE DEL SISTEMA ELÉCTRICO

No habrá necesidad de cabinas de transformadores y el sistema eléctrico será mucho más sencillo y económico.

POSIBLES AUMENTOS EN LA FACTURA SIN CONTROL

Power Guardian te permite no exceder el umbral de potencia máxima requerido por la cocina para que esté seguro de mantener el precio acordado con el proveedor por cada kWh consumidos. ¡Facturas sin sorpresas!





Todo está bajo control.
Puedes cocinar tranquilo.

Una cocina conectada es una cocina inteligente, segura y funcional.



01 ARMARIO REFRIGERADO
AFB70N

02 LAVAVAJILLA DE CAPOTA
MHTIIECOT

03 CUECEPASTA (2 SENOS)
NPC94E

04 FREIDORA (1 SENO)
NF94E22

05 CAMPANA DE EXTRACCIÓN
2XCAIOOF

06 PLANCHA CROMADA
NFT94E

07 INDUCCIÓN (4 PLACAS)
NI98TE

08 HORNO COMBI DE VAPOR DIRECTO
MICETO5IE

LA POTENCIA DE LA RED

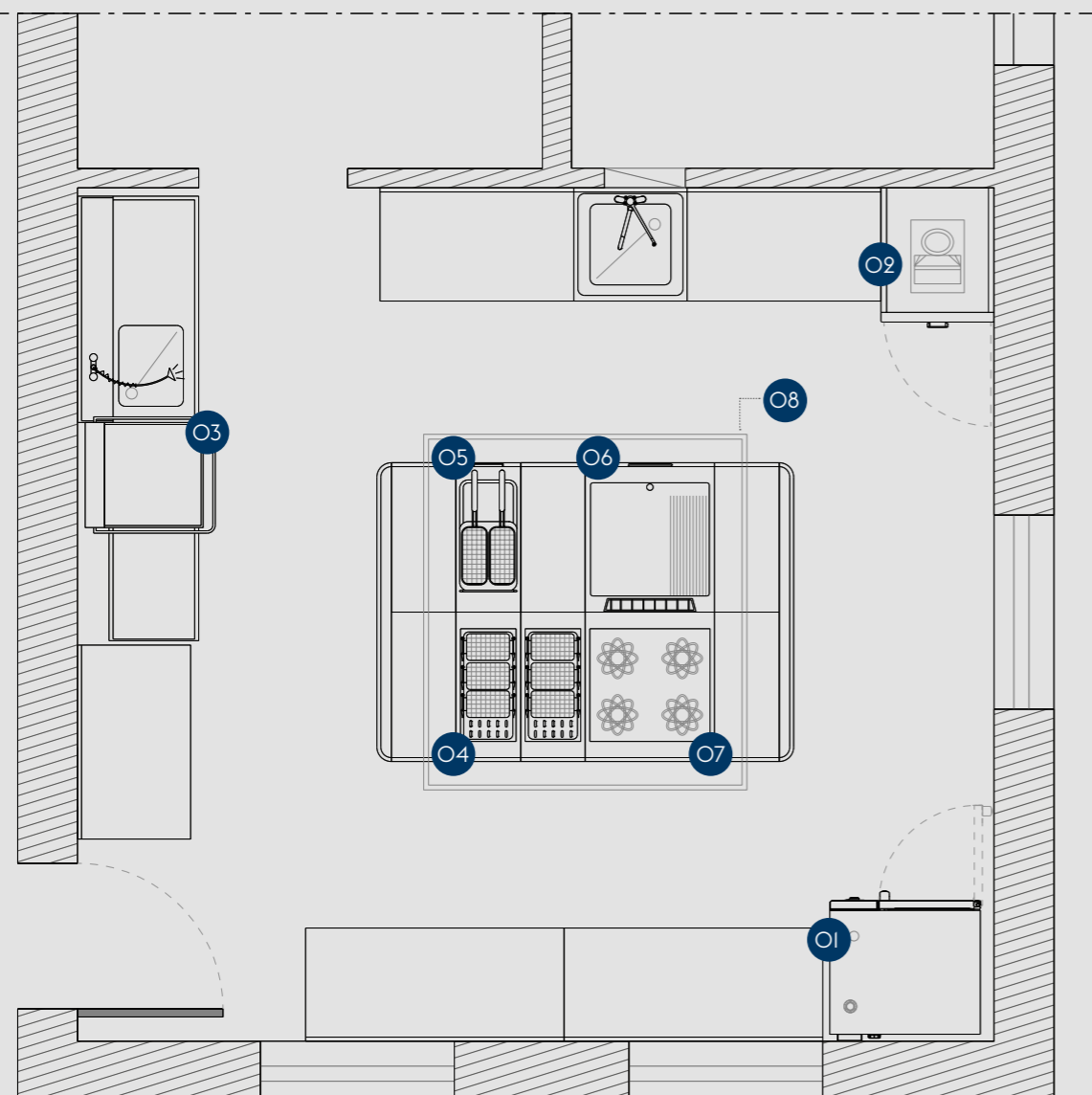
This kitchen example contains everything you need to work efficiently in a small restaurant. Taken individually, each appliance consumes a certain amount of energy necessary for its correct operation. By managing them together, on the other hand, it is possible to save up to 45% on electricity consumption with the guarantee of considerable savings in the bill. You also manage to eliminate machine downtime due to malfunctions, thanks to the immediate technical service.

Hasta un
-45%
de electricidad consumida

0"

de tiempo transcurrido desde la detección de la avería hasta la comunicación con el SAT.

Analiza el impacto en tu cocina.



El diseño de la cocina que se muestra aquí es funcional a la comparación de un ejemplo de un sistema de gas con uno eléctrico. La versión de gas no proporciona obviamente la cocina de inducción, reemplazada por fuegos abiertos equivalentes.

CONSUMO

Cocina Eléctrica

O1 - MICETO5IE Horno combi eléctrico de vapor directo, 5x GN 1/1.	⚡ kW: 7.25
O2 - AFB7ON Armario frigorífico, 700 litros, 1 puerta, -2 +8°C.	⚡ kW: 0.30
O3 - MHTIIECOT Lavavajilla de capota con sistema de ahorro de agua.	⚡ kW: 6.90
O4 - NPC98E Cuecepastas 2 senos, 42+42 lt.	⚡ kW: 17.00
O5 - NF94E22 Freidora 1 seno, 22 lt.	⚡ kW: 18.00
O6 - NFT98EM Plancha con placa inclinada 1/3 rayada y 2/3 lisa.	⚡ kW: 15.00
O7 - NI98TE Cocina de inducción 4 zonas de 5kW de potencia cada una.	⚡ kW: 20.00
O8 - 2x CAIOOF Campana de extracción central.	⚡ kW: 20.00
TOTAL	⚡ kW: 84.45

Cocina De Gas

O1 - MICGTO5IE Horno combi gas de vapor directo, 5x GN 1/1.	🔥 kW: 8.50 ⚡ kW: 0.25
O2 - AFB7ON Armario frigorífico, 700 litros, 1 puerta, -2 +8°C.	⚡ kW: 0.30
O3 - MHTIIECOT Lavavajilla de capota con sistema de ahorro de agua.	⚡ kW: 6.90
O4 - NPC98G Cuecepastas 2 senos, 42+42 lt.	🔥 kW: 28.00 ⚡ kW: 0.20
O5 - NF94G23 Freidora 1 seno, 23 lt.	🔥 kW: 21.00
O6 - NFT98GM Plancha con placa inclinada 1/3 rayada y 2/3 lisa.	🔥 kW: 15.00
O7 - NC98G40 Cocina 4 fuegos abiertos de 10kW cada uno.	🔥 kW: 40.00
O8 - 2x CAIOOF Campana de extracción central.	🔥 kW: 40.00
TOTAL	🔥 kW: 112.50 ⚡ kW: 7.21

COSTOS *

	GASTO ANUAL GAS	GASTO ANUAL ELÉCTRICIDAD	TOTAL
Instalación de cocina con cocción a gas metano	18.859 €	4.407 €	23.266 €
Instalación de cocina con cocción a gas LPG	42.042 €	4.407 €	46.448 €
Instalación de cocina completamente eléctrico	0 €	40.912 €	40.912 €
Instalación de cocina completamente eléctrico optimizado con Power Guardian y MyTutor	0 €	18.410 €	18.410 €

*SOI COMPARADO CON EL SISTEMA DE GAS

* NOTA IMPORTANTE:

Los valores mencionados se calculan en base a los datos de potencia de las máquinas utilizadas para este ejemplo, asumiendo un consumo de 8 horas diarias durante un promedio de 283 días por año. El costo de la energía se calculó de acuerdo con los siguientes parámetros: gas metano = 0,75 €/smc;

Gas GLP = 0,70 €/l; electricidad = 0,20 €/kWh. El resultado puede variar según múltiples parámetros, contáctenos para una cotización más precisa y correspondiente a sus necesidades.



Siempre a tu lado. Puedes contar con ello.

MyTutor es la solución diseñada para que sus máquinas funcionen siempre, incluso durante servicios más prolongados o períodos estacionales particularmente ocupados.

Es precisamente en estos momentos que necesitas toda la fiabilidad de nuestros equipos y, a pesar de nuestras rigurosas pruebas de estrés y controles de calidad, a veces nuestras máquinas también necesitan ser reparadas.

Gracias a MyTutor podrás aprovechar de un enlace directo con un servicio de asistencia técnica calificado de Mareno, con el que podrás programar un mantenimiento periódico para evitar la aparición de pequeños problemas durante tus picos estacionales.

Y si lamentablemente surge un evento inesperado, el sistema de control MyTutor te permitirá reportarlo con prontitud, permitiendo al técnico intervenir en el menor tiempo posible, limitando así el no funcionamiento de la máquina, la interrupción de la actividad y la pérdida de ingresos.

¿Hay un problema? Intervenimos de inmediato.

Ocurre una avería.
Gracias a MyTutor,
se informa al servicio
de asistencia técnica.
De inmediato.



El SAT se ocupa del problema. En caso de componentes y a partes no disponibles en inventario, se pone en contacto con nosotros y consigue los repuestos necesarios.

Nuestro servicio especializado Mareno Parts enviará el componente dentro del día del pedido. Al día siguiente estará a tu disposición, listo para ser instalado.

.....
Mareno ofrece a los centros de servicio técnico especializados la oportunidad de adquirir repuestos originales para sus equipos. Elige y exige siempre repuestos Mareno para garantizar el máximo rendimiento y eficiencia, alargando la vida de tu cocina.

¿ERES DISTRIBUIDOR?

¡Descarga nuestra **aplicación MyMareno!** A través de la aplicación y gracias al código QR, aplicado en el tablero de todos los equipos, el técnico puede consultar manuales de usuario, esquemas eléctricos y despieces de partes. Además, a partir de este último, es posible **realizar inmediatamente el pedido de repuestos.**



Mareno ALI Group S.r.l.
se reserva la posibilidad
de modificar el proyecto y
los detalles que contiene
en cualquier momento e
sin notificación.

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.1.0 - 20/04/2022

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