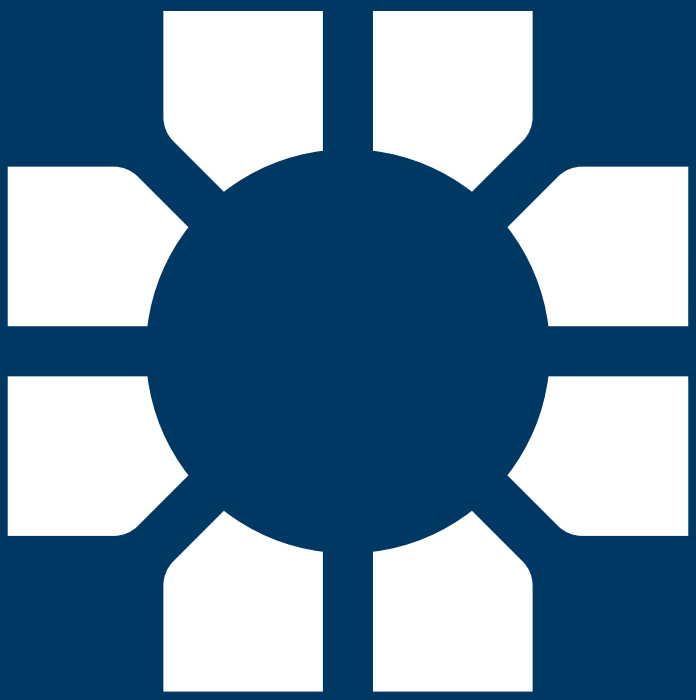
Power Guardian & My Tutor



MARENO
kitchen solutions since 1922

La cuisine est votre domaine, votre environnement créatif, votre source de profit, l'endroit où vos plats prennent vie.

Parfois, cependant, elle peut entraîner des coûts énergétiques particulièrement élevés.

Mareno propose deux systèmes, intégrés ou indépendants, pour gérer efficacement votre installation et rentabiliser votre travail.

Power Guardian & MyTutor.
La cuisine sous contrôle.

Choisissez les avantages d’une cuisine **électrique**

MARENO

PAS SOUMISES AUX RÈGLES DE SÉCURITÉ INCENDIE

Les machines électriques sont la solution parfaite pour l'installation dans des pièces spéciales comme les sous-sols, les zones réglementées par les Beaux-Arts, les structures en bois, les centres commerciaux.

TEMPS D'INSTALLATION RÉDUIT

Ne nécessitant pas de réseau de gaz, et donc de tous les permis et certifications qui y sont liés, vos machines deviennent Plug&Cook : vous les mettez en place, vous les branchez, vous commencez à cuisiner. Votre établissement sera opérationnel le plus rapidement possible.

AUCUNE TUYAUTERIE EN VUE

En plus d'accélérer le chantier, il s'agit également de donner un maximum de flexibilité au chef cuisinier et à ses besoins, sans avoir à respecter la position des connexions du système de gaz et donc restreindre le positionnement de certaines machines. Tirez le meilleur parti de votre espace.

MAINTENANCE SIMPLIFIÉE

Par rapport à leurs homologues à gaz, les appareils électriques permettent un entretien simple et moins fréquent, ce qui vous permet d'économiser sur les coûts de fonctionnement du système.

ENTRETIEN SIMPLE

Par rapport à leurs équivalents à gaz, les appareils électriques permettent un entretien simple et moins fréquent, ce qui vous permet d'économiser sur les coûts de fonctionnement du système.

NETTOYAGE RAPIDE ET FACILE

Les machines électriques n'ont pas de cheminées, donc le nettoyage et l'hygiène de la machine sont nettement meilleurs que ceux des versions à gaz. Ils garantissent également la flexibilité de l'installation sur une plinthe en maçonnerie.

HAUTE PERFORMANCE, FAIBLE CONSOMMATION

Les machines électriques ont un taux de rendement beaucoup plus élevé que les machines à gaz. Cela signifie que moins d'énergie est nécessaire pour obtenir le même niveau de cuisson, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie considérables.

UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL PLUS SAIN

L'absence de gaz de combustion dans l'environnement de travail, les températures de fonctionnement plus basses des différentes machines et le besoin réduit de refroidissement qui en résulte créent un environnement de travail meilleur et plus sain où chaque membre de la brigade peut donner le meilleur de son potentiel.

INSTALLATION

Gaz OU Electricité

QUICK RECAP

AVANTAGES			DÉTAILS
Coût de la matière première énergie	✓		Coût plus élevé de la fourniture d'électricité.
Coût moyen de l'installation		✓	Les appareils électriques coûtent en moyenne moins cher.
Coût de maintenance des machines		✓	Des composants plus faciles à entretenir.
Qualité de l'environnement de travail		✓	Pas de gaz non brûlé et de surchauffe des environnements de travail.
Coût d'installation		✓	Pas besoin d'un réseau de gaz dédié.
Possibilité d'installation dans locaux à risque		✓	Compatible même dans des lieux tels que les centres historiques*.
Efficacité moyenne des équipements		✓	Des rendements moyens plus élevés que la combustion.
Consommation sans obligation de surfacturation	✓		Majoration de la facturation si vous dépassez la consommation convenue**.
Disponibilité de l'énergie selon la demande	✓		Limitations possibles du réseau électrique dans certaines zones.
Coûts liés à la réglementation en matière d'incendie		✓	Pas présent dans les systèmes électriques.
Flexibilité de l'aménagement de l'usine		✓	La tuyauterie de gaz est une contrainte de projet.
Facilité de nettoyage		✓	Absence de cheminées, plans de travail plus hygiéniques.

* Les systèmes électriques peuvent être installés sans aucun problème même dans des locaux situés dans des centres historiques, des locaux faisant partie de bâtiments protégés par les Beaux-Arts, des souterrains.

** Si la consommation d'électricité négociée avec votre gestionnaire est dépassée pendant plus de 15 minutes, le gestionnaire appliquera une augmentation de facturation qui se répercutera tout au long de l'année ou, si elle est dépassée trois fois ou plus, même l'année suivante.

Est-il possible de mettre en place, d'améliorer et de perfectionner une implantation électrique de manière à réduire à zéro les inconvénients d'un système à gaz ?

Avec Mareno, vous le pouvez.

Power Guardian

Le système de gestion de la consommation électrique de votre installation.

MyTutor

Le système de contrôle de la salubrité et de l'entretien de votre cuisine.

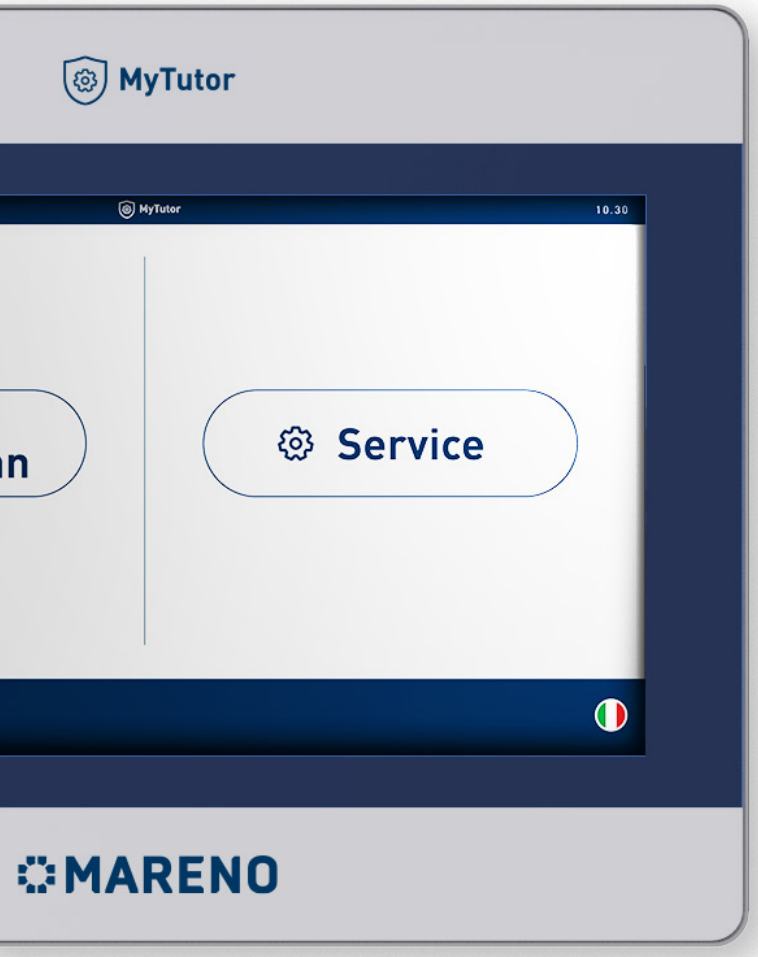
Power Guardian

Mareno Power Guardian est un système de contrôle de l'énergie électrique utilisée par votre cuisine, mais il peut également être connecté à d'autres systèmes dans votre établissement hôtelier. Il permet de réguler et de contrôler le fonctionnement des équipements électriques qui y sont connectés, en réduisant de moitié la puissance nécessaire à leur fonctionnement. Power Guardian ne modifie ni n'affecte le fonctionnement ou les performances des machines, ce qui garantit un bon fonctionnement et donc une longue durée de vie à la machine elle-même.

MyTutor

MyTutor est un système qui surveille la salubrité de votre installation de cuisine et ses performances, capable de contrôler toutes les machines qui y sont connectées et de signaler les pannes ou les anomalies de fonctionnement au moyen d'une alarme dédiée. MyTutor a également pour mission de programmer l'entretien normal du système auquel il est connecté, afin d'éviter les pannes et d'assurer le parfait fonctionnement de la cuisine. En intégrant Power Guardian à la console MyTutor, il sera en plus possible de garder sous contrôle le niveau de consommation électrique et donc l'économie d'énergie en cours.

MyTutor | Features



S.O.S SERVICE

Il est possible d'envoyer une demande d'intervention technique directement au centre de service en charge de chaque appareil du plan de cuisine complet et interactif.
Toutes les demandes envoyées à l'assistance technique sont enregistrées. Chaque ticket ouvert par le personnel sera ensuite géré et clôturé par le technicien chargé de l'entretien de la cuisine.

GUIDE INTERACTIF POUR L'ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Tous les équipements installés dans la cuisine sont inventoriés et identifiés par leur position, leur description, leur modèle et leur numéro de série. De nouveaux équipements peuvent être ajoutés à partir d'ici au fil du temps. Chaque équipement de cuisine nécessite une série d'activités d'entretien périodique afin de le maintenir au mieux dans le temps. Pour chaque machine, la prochaine maintenance programmée est suggérée, ainsi que l'échéance prévue pour celle-ci. À tout moment, vous avez une liste de tâches d'entretien dont il est temps de s'occuper. Le système nous rappelle les activités à réaliser et le moment de les réaliser.

HACCP ET AUTO-DIAGNOSTIC DES MACHINES FRIGORIFIQUES

Gestion automatique du système HACCP.
Il est possible de surveiller en temps réel les températures des enceintes froides. Configurez votre adresse pour recevoir un rapport quotidien des températures de vos appareils réfrigérés par email! La chaîne du froid est fondamentale : si les seuils de température d'un réfrigérateur sont dépassés, le système envoie automatiquement un message au frigoriste pour qu'il intervienne à temps. Les alarmes HACCP sont enregistrées jour après jour et archivées dans le temps.

TABLEAU DE CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION ÉLECTRIQUE

L'absorption d'énergie électrique, le plafond de puissance et le fonctionnement quotidien de la cuisine sont surveillés en permanence. Recevez par e-mail votre rapport quotidien sur l'absorption électrique de la cuisine. Vous êtes informé de toute anomalie dans le tableau électrique: le système d'optimisation est également sous contrôle! Le système alerte automatiquement le centre SAV si nécessaire et vous pouvez surveiller l'état des alarmes.

Features | Power Guardian

COÛT DE L'ÉNERGIE

Power Guardian permet en moyenne de ***réduire*** de moitié la puissance électrique nécessaire à la cuisine, le contrat avec le GSE sera donc beaucoup plus avantageux.

FOURNITURE ÉLECTRIQUE LIMITÉE DANS LES CENTRES HISTORIQUES

Power Guardian permet en moyenne de ***diviser par deux*** la puissance électrique nécessaire à la cuisine, il ne sera donc pas nécessaire de réduire la taille de la cuisine en cas de fourniture limitée d'électricité par le GSE. Quel que soit le nombre d'équipements installés, la puissance nécessaire à la cuisine sera de moitié.

LE COÛT DU SYSTEME ÉLECTRIQUE

Il n'y aura plus besoin de transformateurs et le système électrique sera beaucoup plus simple et moins cher.

DES AUGMENTATIONS POSSIBLES DE LA FACTURE SANS CONTRÔLE

Power Guardian vous permet de ne pas dépasser le seuil de la puissance maximale fournie par le système, vous êtes donc sûr de maintenir le prix convenu avec le GSE pour chaque kWh consommé. Plus de surprises dans la facture!

Tout est sous contrôle.
Travaillez en toute tranquillité.

MARENO

MARENO
MARENO

Une cuisine connectée est une cuisine intelligente, sécurisée et fonctionnelle.

01 ARMOIRE FRIGORIFIQUE

02 LAVE-VAISSELLE À CAPOT

03 CUISEUR À PÂTES (2 CUVES)

04 FRITEUSE 1 CUVE

05 HOTTE CENTRALE

06 PLAQUE À SNACKER CHROME

07 PLAQUE INDUCTION

08 FOUR MIXTE À INJECTION DE VAPEUR

MARENO

LA FORCE DU RÉSEAU.

Cet exemple de cuisine contient tout ce dont vous avez besoin pour travailler efficacement dans un petit restaurant. Pris séparément, chaque équipement consomme une certaine quantité d'énergie nécessaire à son bon fonctionnement. En revanche, en les gérant ensemble, il est possible d'économiser jusqu'à 45% de l'électricité consommée, ce qui garantit des économies considérables sur la facture d'électricité; et de parvenir à éliminer les temps d'arrêt dus à des dysfonctionnements, grâce au service technique immédiat.

Jusqu'à

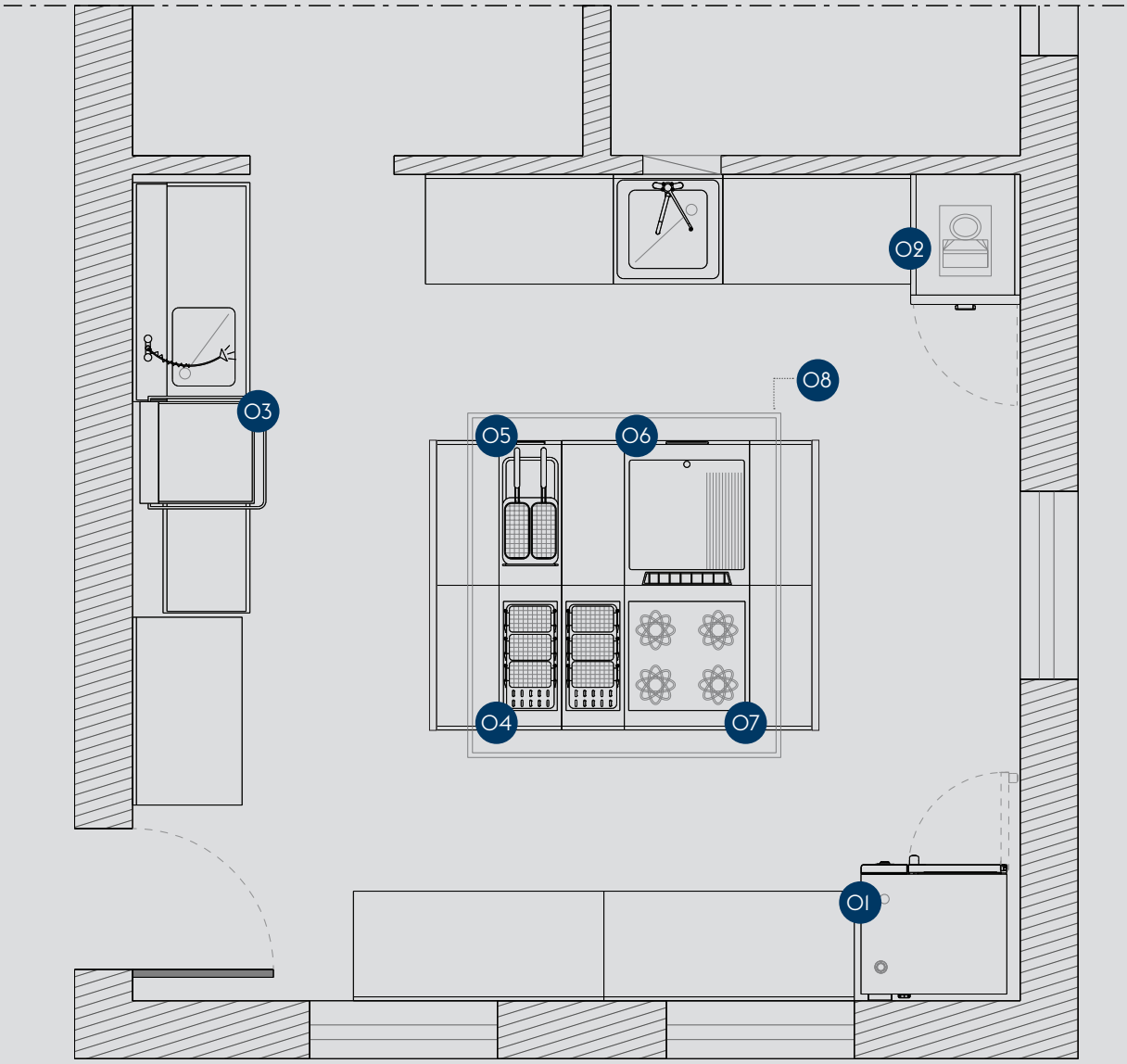
-45%

de réduction de la consommation électrique

0"

du temps écoulé entre la détection du défaut et la communication au service clients.

Analysez l’impact sur votre cuisine



La configuration de la cuisine présentée ici est fonctionnelle à la comparaison d’un exemple de système à gaz avec un système électrique. La version à gaz ne comprend évidemment pas la plaque à induction, remplacée par les feux ouverts équivalents.

CONSOMMATION

Cuisinière électrique

01 - Four électrique combiné avec vapeur directe, 5 x GNI/1.	kW: 7.25
02 - Armoire frigorifique 700 litres, 1 porte -2 +8°C.	kW: 0.30
03 - Lave-vaisselle à capot avec système d'économie d'eau.	kW: 6.90
04 - Cuiseur à pâtes 2 cuves, 42+42 lt.	kW: 17.00
05 - Friteuse 1 cuve 22 lt.	kW: 18.00
06 - Plaque à snacker avec surface inclinée, 1/3 nervurée et 2/3 lisse.	kW: 15.00
07 - Plaque induction, 4 zones, 5 kW de puissance chacune.	kW: 20.00
08 - Hotte centrale d'aspiration.	kW: 20.00
TOTALE	kW: 84.45

Cuisinière à gaz

01 - Four combi mixte à gaz à vapeur direct, 5xGNI/1	kW: 8.50 kW: 0.25
02 - Armoire frigorifique 700 litres, 1 porte -2 +8°C.	kW: 0.30
03 - Lave-vaisselle à capot avec système d'économie d'eau.	kW: 6.90
04 - Cuiseur à pâtes 2 cuves, 42+42 lt.	kW: 28.00 kW: 0.20
05 - Friteuse 1 cuve 23 lt.	kW: 21.00
06 - Plaque à snacker avec surface inclinée, 1/3 nervurée et 2/3 lisse.	kW: 15.00
07 - Fourneau 4 feux gaz 10 kW de puissance chacun.	kW: 40.00
08 - Hotte centrale d'aspiration.	kW: 40.00
TOTALE	kW: 112.50 kW: 7.21

COUTS *

	FRAIS GAZ ANNUELS	FRAIS D'ÉLECTRICITÉ ANNUELS	TOTALE
Système de cuisine avec cuisson au gaz naturel	18.859 €	4.407 €	23.266 €
Système de cuisine avec cuisson au gaz GPL	42.042 €	4.407 €	46.448 €
Système de cuisine entièrement électrique	0 €	40.912 €	40.912 €
Système de cuisine entièrement électrique optimisé avec Power Guardian et MyTutor	**0 €**	**18.410 €**	**18.410 €** **-20% PAR RAPPORT AU SYSTÈME DE GAZ**

* NOTE:

Les valeurs sont calculées sur la base des données de puissance des machines utilisées pour cet exemple, en supposant une consommation de 8 heures par jour pour 283 jours de travail moyens par an. Le coût énergétique a été calculé en fonction des paramètres suivants: gaz méthane = 0,75 €/smc ; Gaz GPL = 0,70 €/l; énergie électrique = 0,20 €/kWh. le résultat peut varier en fonction de multiples paramètres, contactez-nous pour un devis plus précis sur vos besoins.

MyTutor

Toujours à vos côtés. Vous pouvez y compter.

MyTutor est la solution conçue pour que vos machines soient toujours performantes, même pendant les services prolongés ou les périodes saisonnières particulièrement chargées.
C'est précisément dans ces moments-là que vous avez besoin de toute la fiabilité de nos équipements, et malgré nos tests de résistance et nos contrôles de qualité rigoureux, de temps en temps, même nos machines ont besoin d'être entretenues.

Grâce à MyTutor, vous créerez un lien direct avec un centre de service qualifié Mareno, avec lequel vous pourrez programmer un entretien régulier pour éviter les petits problèmes lors de vos pics saisonniers.

Et si, dans le cas fortuit d'un événement imprévu, le système de contrôle MyTutor vous permet de le signaler rapidement, permettant au technicien d'intervenir dans les plus brefs délais, limitant ainsi les temps d'arrêt de la machine, l'inefficacité et la perte de chiffre d'affaires.

Il y a un problème ? Agissons maintenant

Un malfonctionnement se produit. Grace à MyTutor, il est signalé au centre SAV. En un temps zéro.

Le centre SAV s'occupe du problème. Si vous avez besoin de pièces qui ne sont pas fournies, contactez-nous pour obtenir les pièces de rechange nécessaires.

Notre service spécialisé Mareno Parts expédie le composant dans la journée suivant la commande. Le lendemain, il est à votre disposition, prêt à être installé.

ÊTES-VOUS UN REVENDEUR ?

Grâce au QR-code, appliqué sur le tableau de bord de tous les équipements, le technicien peut consulter les manuels d'utilisation, les schémas électriques et les vues éclatées. De plus, à partir de ces derniers, vous pouvez immédiatement passer la commande de pièces détachées.

Mareno offre aux centres SAV spécialisés la possibilité d'acheter des pièces de rechange originales pour leurs équipements. Choisissez et exigez toujours des pièces de rechange Mareno pour garantir des performances et une efficacité optimale et prolonger la vie de votre cuisine.

Mareno ALI Group S.r.l.
se réserve le droit de modifier le projet et les détails qu'il contient à tout moment et sans préavis.

V.1.1 - 21/02/2024

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