



## ECO PROJECTS Y MARENO

ESPACIOS DE RESTAURACIÓN  
SOSTENIBLES

*Eficiencia energética y  
sostenibilidad en tus  
proyectos de restauración*

*"Es momento de invertir en lo que realmente importa"*



# Haz de tu negocio un referente energético

- 1.** Introducción a la eficiencia y sostenibilidad. Mareno y SERHS Projects, compromiso sostenible.
- 2.** My Tutor y Power Guardian. La innovación en sostenibilidad para tu espacio de cocina.
- 3.** Cocina conectada, inteligente y funcional. Caso práctico. Ahorro y consumos de una cocina tradicional vs una cocina inteligente.
- 4.** La UE apuesta por proyectos sostenibles
- 5.** ¿Por qué somos tu solución?





1. Introducción a la eficiencia y sostenibilidad.  
**Mareno y SERHS Projects**, compromiso sostenible.

# Preservamos el medio ambiente y el ahorro energético

## La apuesta sostenible de [SERHS Projects](http://www.serhsprojects.com)



En **SERHS Projects** tenemos el firme compromiso de desarrollar nuestra actividad en todos los campos de forma **sostenible**, con una **gestión racional y óptima de todos los recursos implicados**. Asesoramos a nuestros clientes en proyectos de maquinaria de hostelería que impliquen un ahorro considerable de costes de implantación y mantenimiento de los equipos de sus espacios. Nuestra marca **ECO Projects by SERHS** incorpora este compromiso a nuestros proyectos.

[www.serhsprojects.com](http://www.serhsprojects.com)

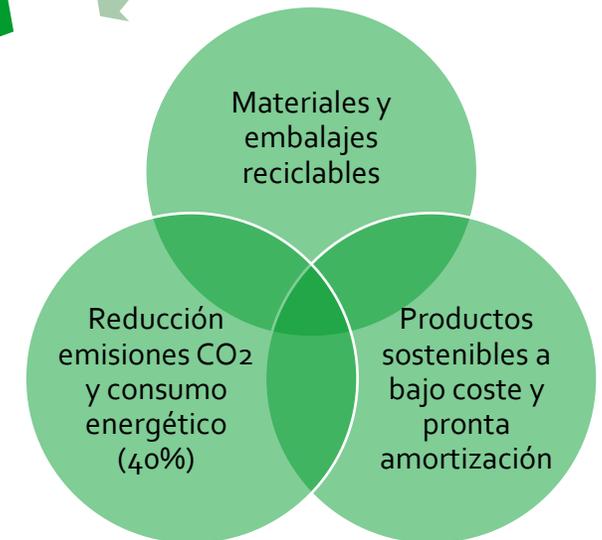


## Atentos al medio ambiente y al consumo

En **Mareno** intentamos conciliar productividad y sostenibilidad, fruto de la atención por el medio ambiente y las exigencias de los clientes. Utilizamos materiales y embalajes reciclables en más del 90%. Disminuimos las emisiones de CO<sub>2</sub> en nuestros sistemas productivos y trabajamos constantemente para reducir los consumos de energía, mejorando el rendimiento de nuestros equipos.

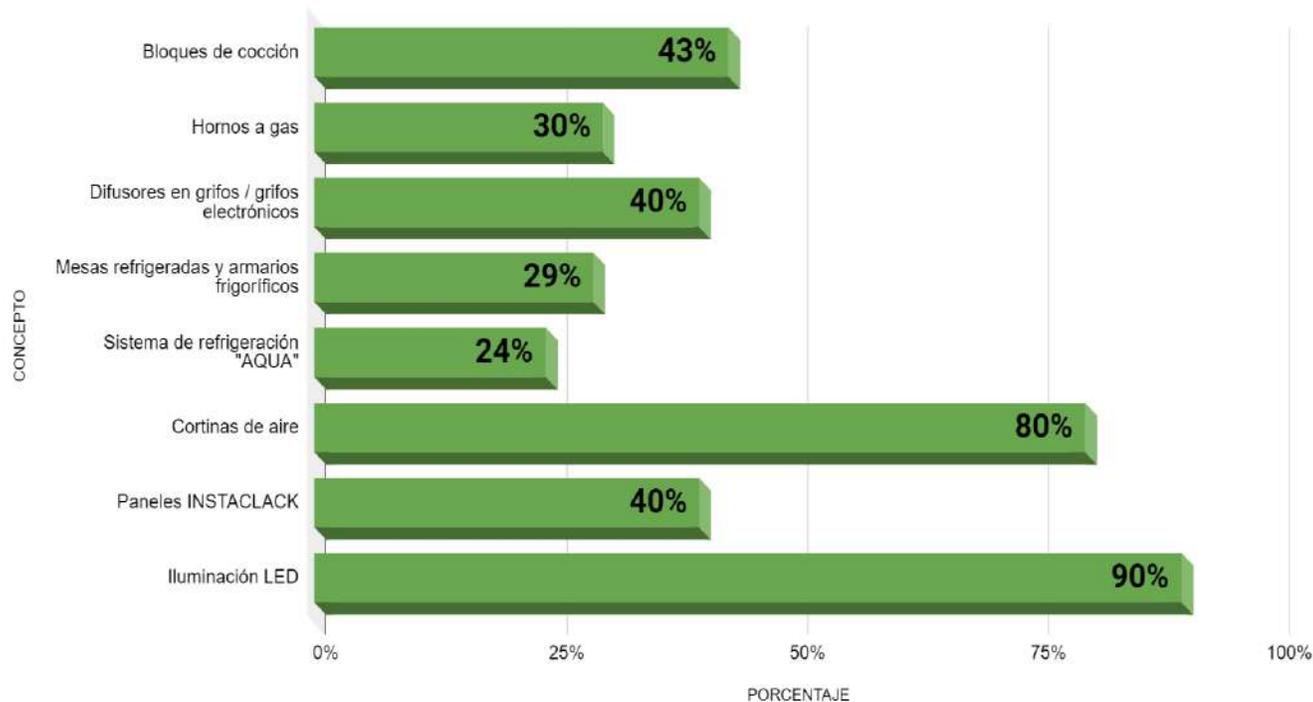


[www.mareno.it](http://www.mareno.it)



# Ventajas en tus proyectos y medio ambiente

## Ahorro energético por equipamiento



Des de **SERHS Projects**, de la mano de su marca de sostenibilidad y eficiencia **ECO Projects**, y **Mareno** identificamos los principales servicios y equipamientos que pueden ayudarte a diseñar y ejecutar tu proyecto de restauración de forma eficiente y sostenible.

En este gráfico te presentamos los *porcentajes de ahorro energético* que supondrían en tu espacio de restauración, la instalación de equipamientos *eficientes* como:

- **Bloques de cocción** (ahorra hasta un 43% en el consumo de energía)
- **Hornos** (calificación Energy Star, con ahorros en tiempo de cocción de hasta un 30% de media, lo que supone un gran ahorro operativo)
- **difusores/grifos electrónicos, cortinas de aire**
- **mesas refrigeradas y armarios frigoríficos** (equipamientos de clase energética A que permiten la reducción del consumo eléctrico en un 29% )
- **Variadores** (permiten regular la potencia del motor, evitando así costes innecesarios)
- **Condensadores de vahos** (comportan una reducción del 25% en el consumo de resistencias; además son tratados como anti-corrosivos para evitar fugas. Se reducen gastos energéticos y se eliminan costes de funcionamiento innecesarios)

Como equipamientos específicos y diferenciales te presentamos **My Tutor** y **Power Guardian**, que cumplen con los 3 principales pilares de cualquier espacio de restauración:

- ✓ Disminución de consumo energético
- ✓ Reducción en las emisiones de CO<sub>2</sub>
- ✓ Incremento de rendimiento y productividad.



**2. My Tutor y Power Guardian.** La innovación en sostenibilidad para tu espacio de cocina.

# “My Tutor” y “Power Guardian”

La Innovación en sostenibilidad para tu espacio de cocina

## Todo bajo control en tu cocina

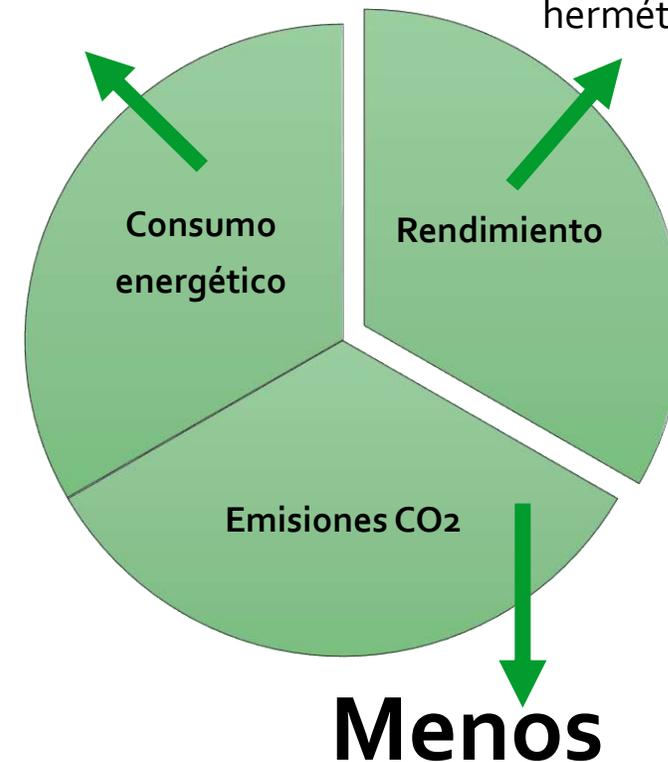
Mareno te ofrece Power Guardian y My Tutor, dos sistemas integrados o bien independientes, para gestionar de manera eficiente tu instalación y aprovechar tu trabajo al máximo.

¿Es posible implementar, mejorar y reducir impacto medioambiental respecto a una instalación de gas?

Con **My Tutor y Power Guardian** sí es posible.

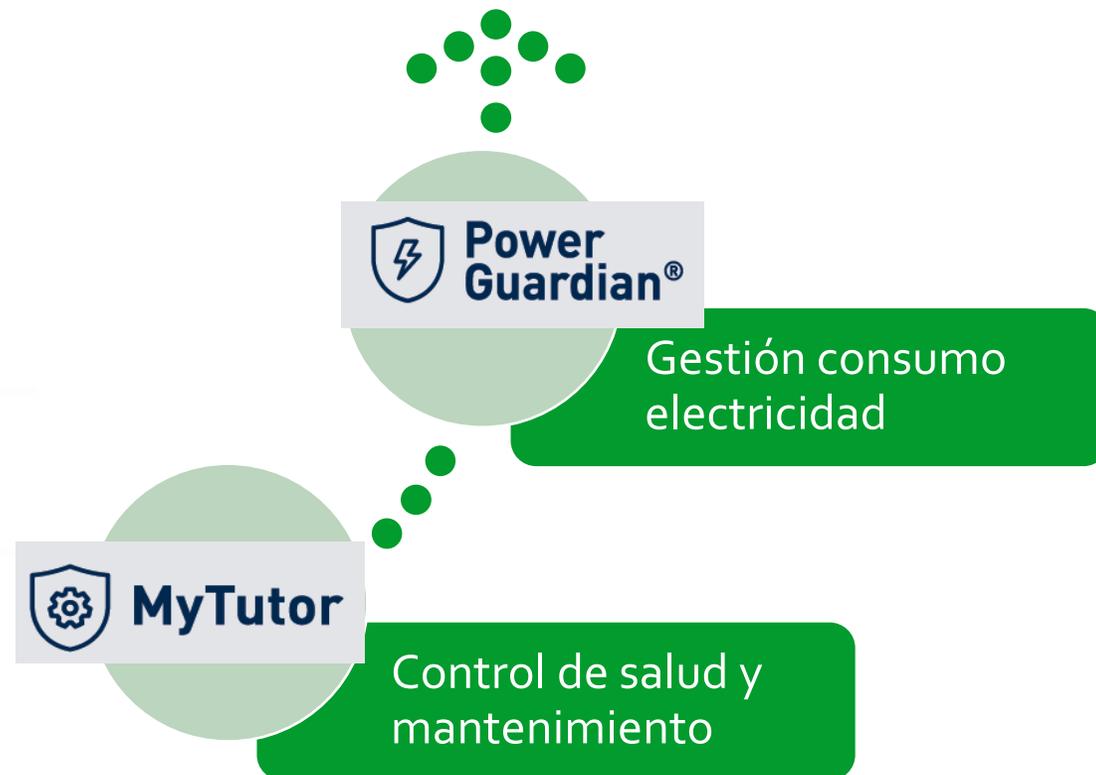
**-40%** con Power Guardian®

**>60%**  
Rendimiento Quemadores herméticos



# “My Tutor” y “Power Guardian”

La Innovación en *sostenibilidad* para tu espacio de cocina



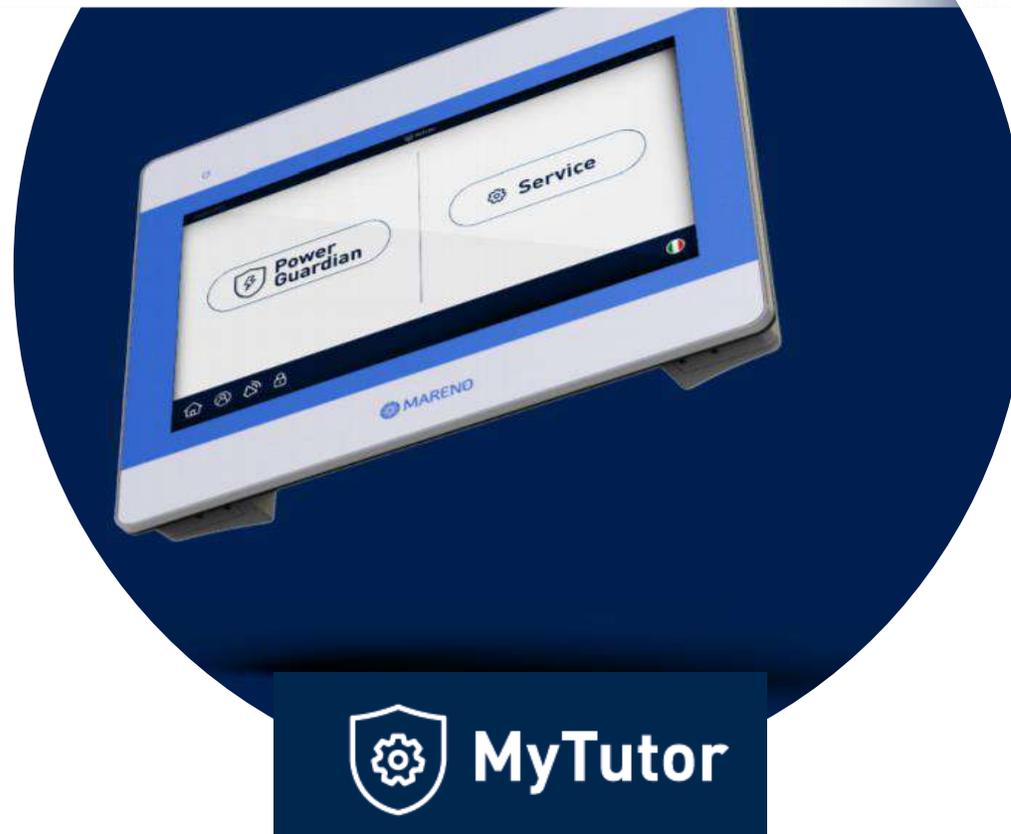
El sistema de gestión del consumo de electricidad de tu instalación



 **Power Guardian®**

- ✓ Sistema de control de electricidad utilizada en la propia cocina. **Permite ajustar y controlar el funcionamiento** y trabajo del equipo conectado, **reduciendo a la mitad la potencia** necesaria para su funcionamiento.
- ✓ No modifica ni invalida la potencia y el desempeño de las máquinas, asegurando el **funcionamiento correcto** y, como consecuencia, una **vida más larga del equipo**.

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



 **MyTutor**

- ✓ My Tutor es un sistema de **control de la salud de tu cocina y su desempeño**, controla a todas las máquinas conectadas y reporta fallas o anomalías de funcionamiento mediante una alarma especial.
- ✓ Apoya la **planificación del mantenimiento** de los equipos, asegurando un **perfecto funcionamiento**. **Mantiene el nivel de consumo de electricidad** y un **ahorro de energía** en la operación.

# Características y Ventajas Generales de My Tutor y Power Guardian

## » Mantenimiento

Todos los equipos están mapeados e identificados por descripción, modelo y número de serie. Puedes agregar modelos a lo largo del tiempo.

Para cada máquina existen avisos y sugerencias de mantenimiento programado y fecha límite para el mismo. Consulta de histórico.

## » Coste Sistema Eléctrico

No hay necesidad de cabinas de transformadores y el sistema eléctrico será mucho más sencillo y económico que en una cabina tradicional.

## » Diagnóstico

Es posible monitorear las temperaturas en las cámaras frigoríficas en tiempo real.

La cadena de frío es imprescindible: en caso de sobrepasar los umbrales de temperatura de un frigorífico el sistema enviará automáticamente un mensaje al SAT para una intervención inmediata. Registro diario de las alarmas e histórico.

## » Facturación

Power Guardian permite no exceder el umbral de potencia máxima que requiere la cocina, por lo que existe la completa seguridad de mantener el precio acordado con el proveedor de los kWh consumidos.

¡Sin sorpresas en la factura final!

## » Control Consumo eléctrico

Power Guardian permite reducir a la mitad la energía eléctrica requerida en la cocina en promedio.

No es necesario cambiar el tamaño de la cocina en caso de limitaciones al suministro de electricidad.

La potencia requerida por la cocina ¡se reduce a la mitad!





### 3. Cocina conectada, inteligente y funcional. Caso práctico.

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



Hasta un

**-45%**

Electricidad consumida

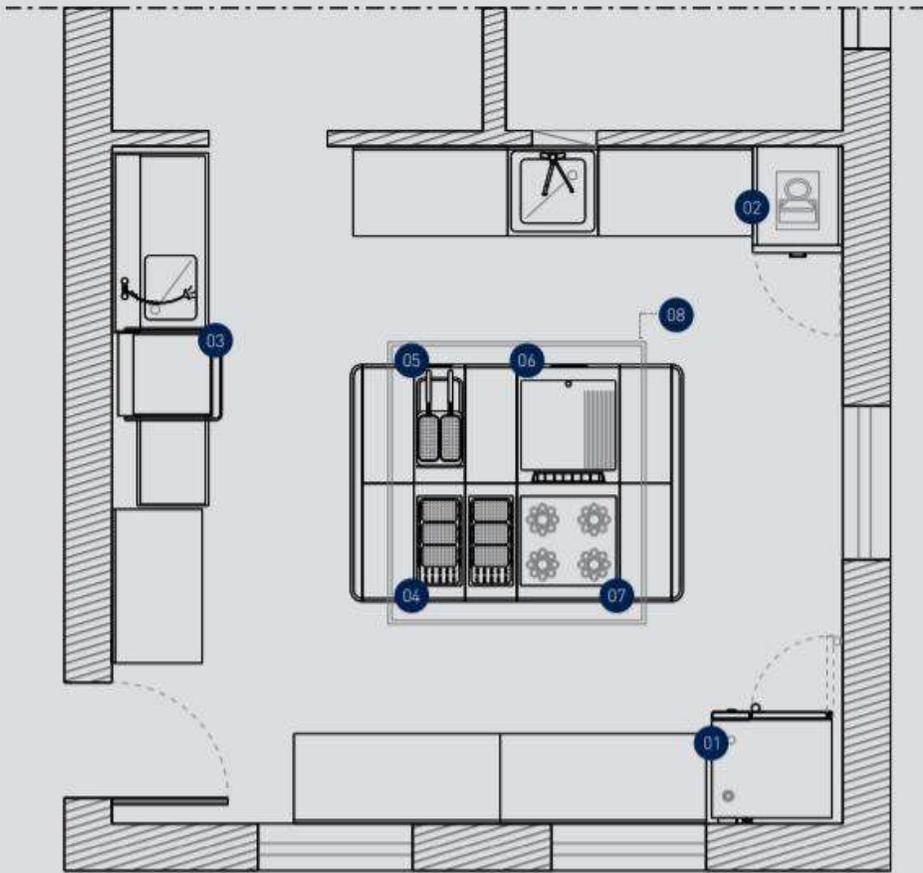
Detección

**0"**

Tiempo transcurrido  
Entre la detección  
De la avería hasta la  
comunicación con el SAT

Este **ejemplo de cocina** contiene todos los elementos necesarios para trabajar de forma **eficiente** en un pequeño restaurante. Cada equipo consume una determinada cantidad de energía necesaria para su correcto funcionamiento. **Si los gestionamos conjuntamente** es posible **ahorrar hasta un 45% de la electricidad** consumida. Además se consiguen **eliminar los tiempos de parada de máquina** por mal funcionamiento gracias a la intervención inmediata **de la incidencia** detectada por My Tutor y enviada directamente a nuestro equipo SAT.

# Ejemplo ahorro consumos en una cocina a gas y en una eléctrica con My Tutor y Power Guardian



## CONSUMO

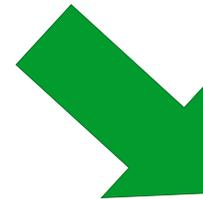
### Cocina Eléctrica

01 - MICET051E Horno combi eléctrico de vapor directo, 5x GN 1/1.	⚡ kW: 7.25
02 - AFB70N Armario frigorífico, 700 litros, 1 puerta, -2 +8°C.	⚡ kW: 0.30
03 - MHT11ECOT Lavavajilla de capota con sistema de ahorro de agua.	⚡ kW: 6.90
04 - NPC98E Cuecepastas 2 senos, 42+42 lt.	⚡ kW: 17.00
05 - NF94E22 Freidora 1 seno, 22 lt.	⚡ kW: 18.00
06 - NFT98EM Plancha con placa inclinada 1/3 rayada y 2/3 lisa.	⚡ kW: 15.00
07 - NI98TE Cocina de inducción 4 zonas de 5kW de potencia cada una.	⚡ kW: 20.00
08 - 2x CA100F Campana de extracción central.	⚡ kW: 20.00
<b>TOTAL</b>	<b>⚡ kW: 84.45</b>

### Cocina De Gas

01 - MICET051E Horno combi gas de vapor directo, 5x GN 1/1.	🔥 kW: 8.50 ⚡ kW: 0.25
02 - AFB70N Armario frigorífico, 700 litros, 1 puerta, -2 +8°C.	⚡ kW: 0.30
03 - MHT11ECOT Lavavajilla de capota con sistema de ahorro de agua.	⚡ kW: 6.90
04 - NPC98G Cuecepastas 2 senos, 42+42 lt.	🔥 kW: 28.00 ⚡ kW: 0.20
05 - NF94G23 Freidora 1 seno, 23 lt.	🔥 kW: 21.00
06 - NFT98GM Plancha con placa inclinada 1/3 rayada y 2/3 lisa.	🔥 kW: 15.00
07 - NC98G40 Cocina 4 fuegos abiertos de 10kW cada uno.	🔥 kW: 40.00
08 - 2x CA100F Campana de extracción central.	🔥 kW: 40.00
<b>TOTAL</b>	<b>🔥 kW: 112.50 ⚡ kW: 7.21</b>

**20%**  
ahorro económico



## 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 €
<b>Instalación de cocina completamente eléctrico optimizado con Power Guardian y MyTutor</b>	<b>0 €</b>	<b>18.410 €</b>	<b>18.410 €</b>

-20% COMPARADO CON EL SISTEMA DE GAS



4. Las organizaciones y países apuestan por la tecnología y el medio ambiente.

## La UE apuesta por proyectos sostenibles



Todos los países y las grandes organizaciones mundiales empiezan a dar prioridad y a reconocer a todos aquellos proyectos que incorporen en su filosofía y puesta en marcha:

- El **cuidado** y la **solución** a la **reducción y eliminación del desperdicio de alimentos**
- El **ahorro energético** en la implementación de cualquier proyecto de cocina profesional.
- La **digitalización** en los espacios de restauración que permiten la optimización de las elaboraciones, el incremento de la productividad y la mayor vida útil de los equipos.

Se empiezan a elaborar compromisos contractuales en los que se incentivan las inversiones en aquellos proyectos que cumplan con los 3 valores añadidos citados.

**Power Guardian y SERHS Projects**, de la mano de su marca de eficiencia y sostenibilidad **ECO Projects**, hacen posible proyectos de restauración adaptados a toda la normativa europea, como base de sus valores integrados en su propia cultura empresarial.

Consumo Eléctrico

20%  
Costes económicos

Impacto medioambiental

Vida útil

- Rentabilidad
- Productividad

Control salud y mantenimiento

Hasta un  
-45%  
Electricidad consumida

4. En definitiva, ¿por qué somos tu solución?

*COCINAS SOSTENIBLES*

*ES EL MOMENTO DEL CAMBIO*

*Gracias*



 Santiago Carles · Raimondo Tonellato  
(Directores Generales de SERHS Projects y Mareno)

 607-216-228

 [www.mareno.it](http://www.mareno.it) | [www.serhsprojects.com](http://www.serhsprojects.com)

