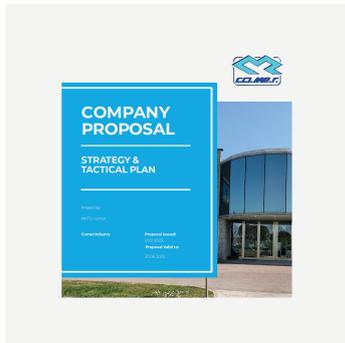


Sistemi Innovativi



un gruppo un denominatore unico



COMER:

Eccellenza italiana nell'ideazione, progettazione e realizzazione di sistemi tecnologici all'avanguardia per l'ottimizzazione dei processi di produzione industriale. Abbiamo conquistato la fiducia di note Aziende Multinazionali operanti nei settori: • ALIMENTARE • DOLCIARIO • CHIMICO • FARMACEUTICO • ULTERIORI

iSMARTOWER:

rappresenta la miglior gestione del servizio FRIGOBAR in camera, proponendo un sistema di utilizzo rivoluzionario che crea e garantisce un "Valore Aggiunto" alle strutture alberghiere che decideranno di utilizzarlo.

CRESOO:

Sistema di pagamento universale in EUR decentralizzato, estremamente smart con tecnologia blockchain e QR Code ad attivazione immediata.

E-ITALY:

Società informatica ed elettronica per lo sviluppo di sistemi hardware e software ed in particolare per l'ecosistema facility.

facility BOOSTER:

Kit tecnologico idoneo a qualsiasi tipo di Distributore Automatico Vending Machine, con pagamento possibile sia in presenza che a distanza attraverso QR Code e sistema di pagamento Cresoo, consente la gestione completa logistica ed amministrativa anche a distanza e la geolocalizzazione sia del dispositivo che dei suoi contenuti.

GLACIAL CLEAN SABBIAIATURA CRIOGENICA:

La sabbaiatura criogenica GLACIAL CLEAN è un metodo di pulizia rivoluzionario, sicuro, ecologico, non abrasivo e non elettricamente conduttivo, che utilizza ghiaccio secco (CO2 compressa in forma solida) come sostanza pulente.

STEELNOVO:

Trasformazione dell'acciaio armonico in ferro utilizzabile per altri usi. L'acciaio armonico viene utilizzato prevalentemente per la costruzione della carcassa degli pneumatici per automobili e camion e ne costituisce, a seconda dei modelli e della destinazione una percentuale tra il 20 e il 30% del peso totale dello pneumatico.

AGRISANUS INNOVATIVE AGRICOLTURE:

Il sistema di coltivazione AIRFLOATING® si configura come un'innovazione a carattere incrementale del processo produttivo agricolo, che attualizza idee primigenie, migliorandone l'efficienza (aeroponia e floating system).

TERGIX:

Il progetto si basa su un brevetto per la produzione su larga scala di un dispositivo per la pulizia della visiera del casco dei motociclisti dalla pioggia e dal fango in caso di cattivo tempo.

EKOSCUDO:

È un dispositivo che viene montato sulla colonnina iSmarttower e consente la disinfezione automatica (senza operatore) delle camere d'albergo.

È attivabile dalla struttura ad ogni cambio di ospite e a pagamento durante il soggiorno dagli stessi ospiti che lo vorranno.

Viene adoperato un prodotto speciale che oggi viene usato nelle sale operatorie, innoquo per l'uomo.

LETS IMPRESA:

LetsImpresa fornisce una consulenza aziendale indispensabile per le Piccole e Medie Imprese che si trovano nella condizione di dover gestire in tempi rapidi processi di evoluzione e/o di cambiamento. Grazie ad un accordo con BMV Business Solutions specializzata nella creazione, nello sviluppo e nella gestione di network in franchising.

Stiamo sviluppando Professionalmente l'intera nostra rete in tutta Italia con 25 nuove aperture programmate nel 2023.



COMPANY PROPOSAL

STRATEGY & TACTICAL PLAN

Project by:

MKTG comer

ComerIndustry

Proposal Issued:

01.01.2023

Proposal Valid to:

30.06.2023



ABOUT
COMER

NOI CREDIAMO
IN
**FUTURO,
TECNOLOGIA E
INDUSTRIA**



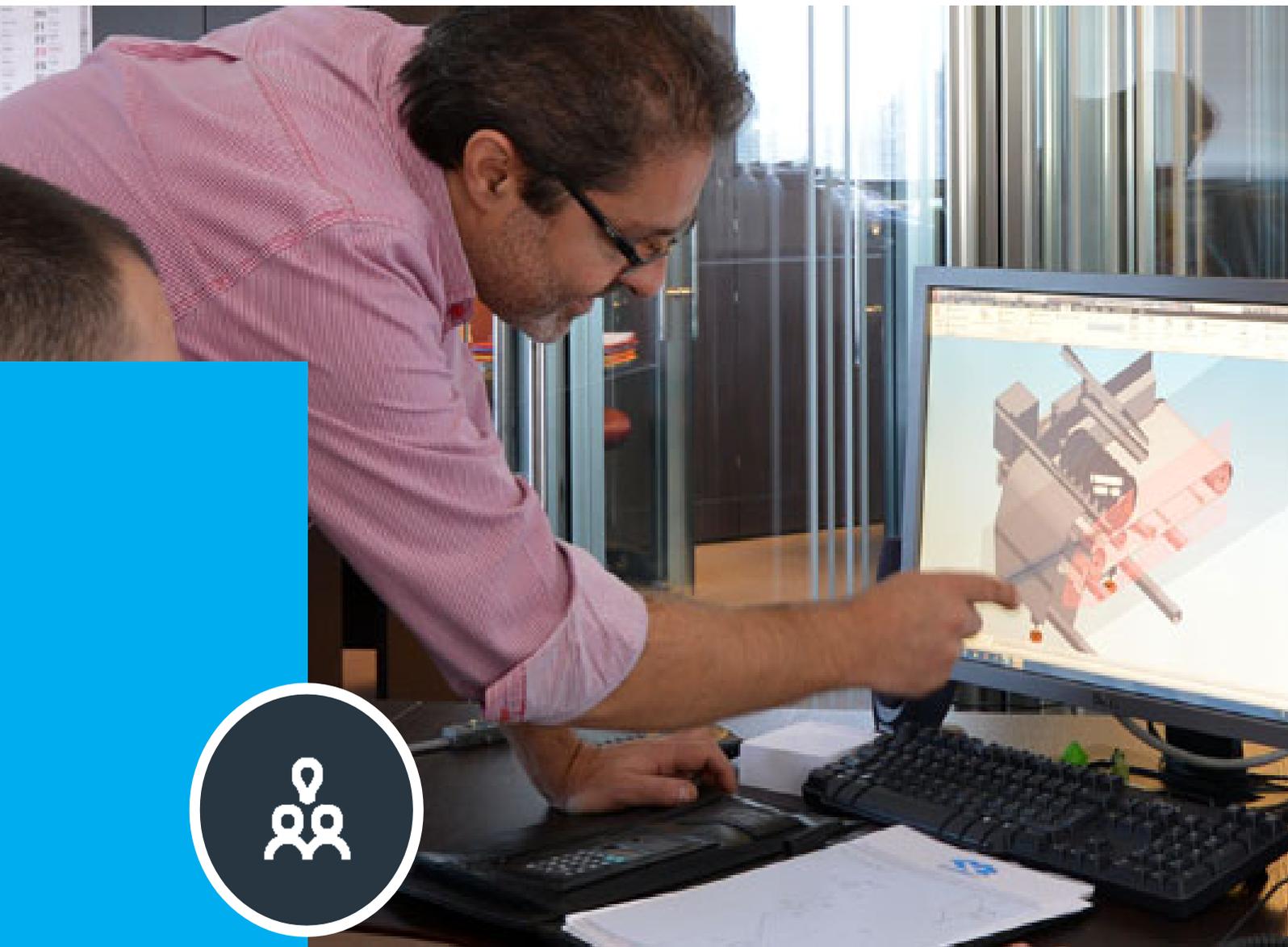
98%

Rate Us With 5 Out
Of 5 Starts, Satisfied!



73%

Of Our New Clients Return
With More Work



La **COMER** nasce nel 1988 dal progetto della Famiglia Rubeca e con oltre 25 anni di esperienza nei sottoelencati settori, si attesta come una delle eccellenze italiane nell'ideazione, progettazione e realizzazione di sistemi tecnologici all'avanguardia per l'ottimizzazione dei processi di produzione industriale. Grazie alla comprovata e riconosciuta professionalità e qualità dei servizi

offerta abbiamo conquistato la fiducia di note Aziende Multinazionali operanti nei settori:

- **ALIMENTARE**
- **DOLCIARIO**
- **CHIMICO**
- **FARMACEUTICO**
- **ULTERIORI**

questo ci permette di consolidare la nostra collaborazione con importanti Clienti e Fornitori.





LA PASSIONE
È
LA CHIAVE
ESSENZIALE
CHE GUIDA
IL
NOSTRO
SUCCESSO

Mission

La nostra mission è progettare e realizzare Tecnologia Innovativa per la produzione industriale, con uno spirito che orienta tutto il nostro lavoro: "la semplicità". I nostri progetti puntano alla ottimizzazione dell'efficienza, alla facilità di utilizzo, al risparmio energetico, sia che si tratti di impianti, macchinari o automatismi. Qualunque sia la soluzione, essa dovrà garantire più qualità, più sicurezza, meno tempo d'impiego. Semplice, vero?



Sviluppo totalmente italiano

The Project Manager

Ogni prodotto sviluppato è frutto di tecnologia e conoscenza Italiana, il design che caratterizza i nostri prodotti è una firma del nostro essere Italiani.



Affidabilità e Garanzia

è il primo passo verso una scelta consapevole

Da decenni i nostri prodotti sono gli strumenti per l'industria di tutto il mondo. L'attenzione nel costruirli rende un macchinario e i progetti una scelta di qualità.



Soluzioni customizzate

sviluppare soluzioni personalizzate

Flessibilità e versatilità sono i valori su cui puntiamo per rispondere con successo alle sfide di ogni giorno per trovare soluzioni sempre più innovative ed efficaci.



Qualità

Per noi la gestione della qualità è troppo importante per essere lasciata al caso. La qualità in un prodotto COMER è decisiva. Infatti raramente si migliora la qualità abbassando i costi ma spesso si possono ridurre i costi migliorando la qualità. Ecco perché il nostro punto di partenza è sempre un'idea semplice.



PROGETTAZIONE

Il nostro obiettivo è creare soluzioni tecnologiche innovative, uniche ed esclusive, in grado di rispondere alle esigenze dei nostri clienti. Un contributo al miglioramento dei processi di produzione, quale concreto vantaggio per lo sviluppo del business industriale



ASSISTENZA

Revisioni e modifiche rappresentano uno dei punti di forza dell'Azienda che, grazie alla flessibilità della propria struttura, è in grado di adattarsi in tempo reale alle esigenze del singolo cliente/commessa/progetto.

Il servizio Assistenza è disponibile h24, con una capacità di intervento entro le 24 ore dalla richiesta.



USATO

Le proposte di usato garantito Comer, revisionato e collaudato.

La nostra esperienza ci permette di offrire l'Usato garantito con profittevoli vantaggi in tutti i settori industriali. I nostri tecnici ti daranno il totale supporto in tutto il processo fornendoti un servizio completo.

Creare Valore



Se hai esigenze
particolari



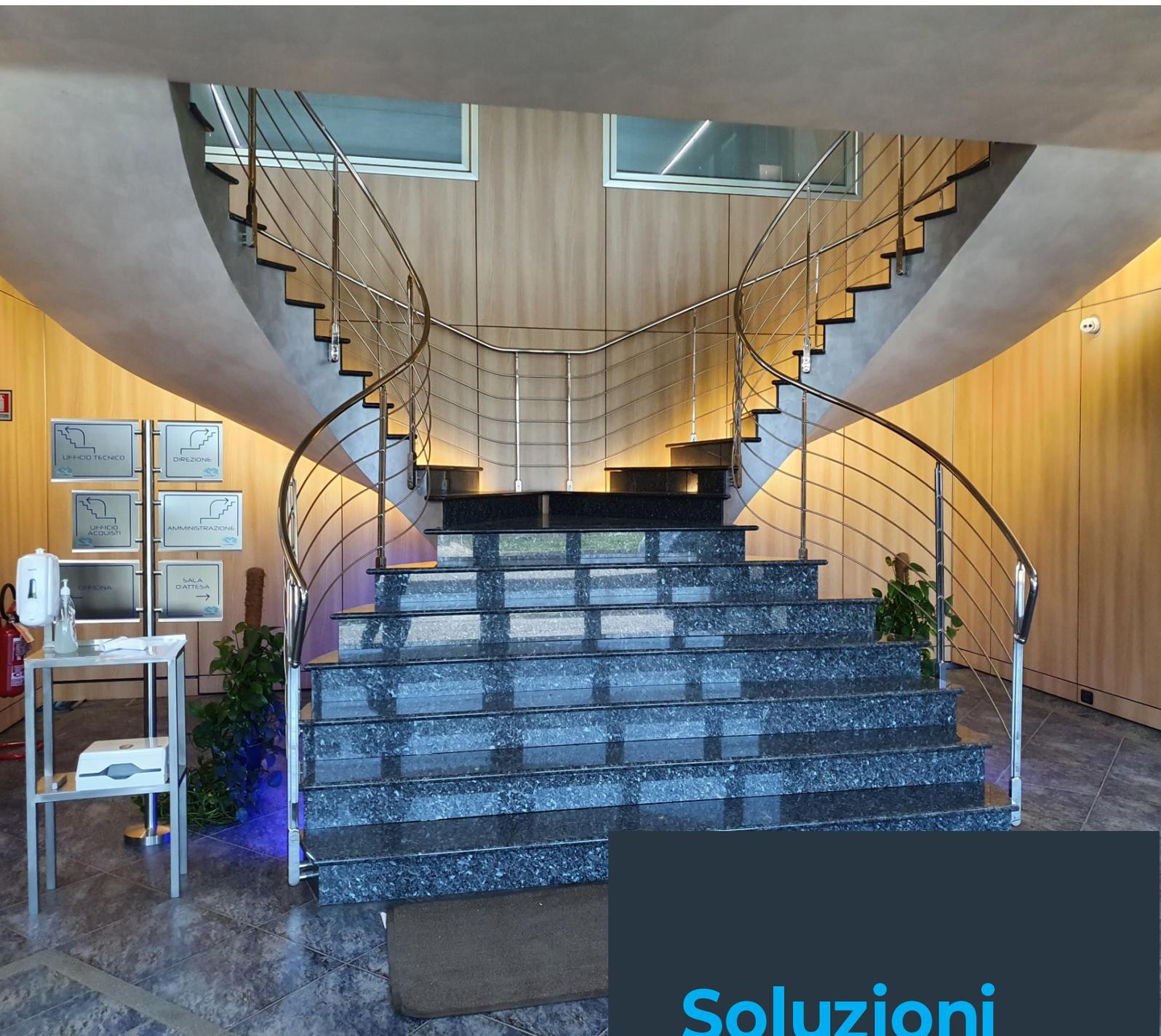
ci mettiamo
attorno ad un
tavolo



e studiamo le
soluzioni
personalizzate



più adatte a te e al
tuo business..



**Soluzioni
custom**

The Challenge

La COMER vanta un Dipartimento di sviluppo progettuale con personale qualificato, capace di utilizzare tutte le più avanzate tecnologie d'avanguardia. La creazione di modelli informatici ed una simulazione tridimensionale, ci consente di effettuare accurate verifiche preliminari prima di passare alla prototipazione e alla produzione dell'impianto.

La sede produttiva, raccoglie in un unico stabile tutti i Dipartimenti dell'azienda, per gestire dal progetto alla realizzazione le nostre realizzazioni, con dinamismo e flessibilità, il tutto secondo elevati parametri qualitativi, conformi agli standard di sicurezza e rispetto alle disposizioni legislative in merito (**d.l. 81/08 ex legge 626/94**), nonché marchio CE, per le quali si rilascia relativa documentazione e certificazione.

La Sensibilità sul tema dell'ambiente ci ha fatto scegliere "volontariamente" di avere la **certificazione ISO 14001** nel rispetto delle norme internazionali delle buone pratiche rivolte alla protezione dell'ambiente e al comportamento responsabile all'interno delle aziende con cui collaboriamo.

Il nostro obiettivo è dar vita ad una soluzione tecnologicamente innovativa ed allo stesso tempo

The Solution

esclusiva, in grado di rispondere perfettamente alle esigenze dei nostri Clienti.

L'attuazione di accurati controlli di qualità ci permette di monitorare e verificare tutti gli aspetti del progetto, dall'impiantistica elettrica all'automazione con qualsiasi componente hardware e software (PLC, touch-screen, etc). Successivamente alla fase di assemblaggio i macchinari vengono sottoposti a severi test preliminari prima della consegna ed installazione negli impianti produttivi.

Il nostro GOAL è il miglioramento dei processi di produzione quale concreto vantaggio per lo sviluppo del business dei nostri Clienti.

La COMER vanta grande esperienza nel campo della manutenzione ed assistenza alle linee per le produzioni.

Revisioni e modifiche di linee e macchinari rappresentano uno dei punti di forza dell'azienda che grazie alla flessibilità della propria struttura, si è in grado di adattarsi in tempo reale alle esigenze di ogni singolo cliente, commessa o progetto.

Assistenza post-vendita, celere e garantita attraverso una organizzazione esplicitamente dedicata che si avvale di una codifica sistematica interna di ogni componente meccanico o elettrico.



**La sede produttiva
raccoglie in un unico
stabile tutti i
Dipartimenti dell'azienda**



**L'attuazione di accurati
controlli di qualità ci
permette di monitorare e
verificare tutti gli aspetti
di ogni progetto**



**Tutti i macchinari
vengono sottoposti a
severi test preliminari
prima della consegna
ed installazione**



Non c'è nulla di più
eccitante quanto
una **buona idea**

ecco alcuni Marchi che
ci hanno scelto:





Istituto Biochimico Italiano



Unilever
HOME CARE

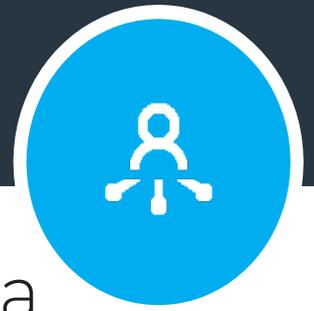




IMPIANTI e REALIZZAZIONI

Alcune delle nostre realizzazioni:

- Linee di produzione e trasformazione di prodotti alimentari con processi di lavaggio, taglio, stratificazione, cottura tramite forni continui, oliatura e surgelazione
- Impianti di confezionamento in buste di varie taglie, in vaschette di polietilene, di alluminio e in astucci di cartone ed anche altre tipologie
- Sistemi di incartonamento per buste e astucci su stazioni di fasatura robotizzata
- Impianti di palletizzazione cartoni su pallets con fasciatura esterna tramite film
- Impianti per produzione di salse surgelate e fresche a base di pomodoro, pesce, formaggi, verdure ed altri ingredienti
- Impianti di cottura e surgelazione di paste corte quali: penne, rigatoni, mezze maniche ed altri formati
- Impianti di cottura e surgelazione di paste lunghe in nidi quali: spaghetti, linguine, fettuccine, bucatini ed altri formati
- Impianti di confezionamento di paste surgelate e sughi in buste di varie taglie, con sistemi di pesatura su multi testa (ISCHIDA -YAMATO), con controllo prodotto tramite X-RAY e controllo peso su bilancia dinamiche
- Incartonamento e palletizzazione tramite robot a quattro assi
- Impianti per la produzione di riso surgelato con vari ingredienti e di qualsiasi richiesta particolare, imbustati e incartonati
- Impianti per la produzione di prodotti stampati, pastellati, fritti e surgelati anche in temperatura ambiente
- Impianti per la produzione di soffici pastellati, panati surgelati, anche con processo di pre-frittura con inscatolamento e palletizzazione.



L'importanza dell'esperienza

IL SISTEMA DI PULIZIA INDUSTRIALE DEL FUTURO

Non ci limitiamo a fornire ai nostri clienti l'assistenza tecnica ma garantiamo anche un **innovativo servizio di pulizia dei macchinari industriali**.



L'unico "senza utilizzo di acqua" che consente un intervento "on-site" senza necessità di smontare i macchinari, con notevole risparmio del tempo di fermo macchina.

La sabbatura criogenica **GLACIALCLEAN** è, infatti, un metodo di pulizia rivoluzionario, sicuro, ecologico, non abrasivo e non elettricamente conduttivo, che utilizza ghiaccio secco (CO2 compressa in forma solida) come sostanza pulente.

Questo sistema, efficiente ed altamente rispettoso dell'ambiente, fa risparmiare tempo e costituisce, non solo un'alternativa ai tradizionali metodi di pulizia industriale, ma a volte risulta l'unica soluzione per risolvere quei casi dove è possibile raggiungere un alto grado di pulizia delle superfici solamente mediante un processo di pulizia a secco e senza la necessità, come già detto, di smontare i dispositivi da pulire.

Il processo di pulizia si basa su tre effetti:

1. **MECCANICO:** le pastiglie di ghiaccio secco vengono accelerate nella corrente d'aria e colpiscono a una forte velocità le incrostazioni non desiderate che in tal modo vengono asportate;
2. **TERMICO:** a seguito della bassa temperatura del ghiaccio secco (- 80°), l'incrostazione diventa friabile e in tal modo viene facilitata l'asportazione tramite aspirazione;
3. **SUBLIMAZIONE:** quando colpiscono una superficie, le pastiglie di ghiaccio secco passano dallo stato solido a quello gassoso. Ciò provoca una dilatazione del volume di ben 700 volte, che fa esplodere anche le più dure incrostazioni.



prima



dopo



COMER geneticamente innovativi



AGRISANUS

settore dell'agricoltura innovativa:

Un progetto in ottica di "transizione ecologica" in cui l'ottimizzazione dei fattori produttivi (input), su tutti acqua e fertilizzanti, rappresenta la chiave per migliorare le performance ambientali dell'azienda agricola, contribuendo al contempo al raggiungimento degli Obiettivi Strategici Comunitari.



TERGIX

settore sicurezza stradale: Il progetto si basa su un brevetto per la produzione su larga scala di uno strumento per la pulizia della visiera del casco dei motociclisti dalla pioggia e dal fango in caso di cattivo tempo.



EKOSKUDO

settore della sanificazione

ambientale: Il progetto della start-up si basa su un sistema di disinfezione automatica delle camere alberghiere (o comunque applicabile in ambienti simili) che può essere attivato ad ogni cambio di ospite oppure, direttamente dall'ospite stesso.



GLACIAL CLEAN

settore pulizia industriale: La sabbatura criogenica è un metodo di pulizia rivoluzionario, sicuro, ecologico, non abrasivo e non elettricamente conduttivo, che utilizza ghiaccio secco (CO2 compressa in forma solida) come sostanza pulente.



ISMARTOWER

settore alberghiero: Il progetto prevede la "rivoluzione" del sistema dei minibar alberghieri.

Nato come un servizio esclusivo e di eccellenza, il minibar viene oggi riportato alla funzione originaria perdendo l'attuale etichetta di risultare una voce in perdita per gli Hotel.



STEELNOVO

settore siderurgico: un processo industriale innovativo, coperto da tre brevetti, per il ricondizionamento dell'acciaio armonico con cui vengono fabbricate le strutture portanti delle gomme delle automobili e dei camion, a basse temperature, ottenendo un ferro di eccellente qualità utile per produrre acciai speciali.

Additional Service



DOLCIARIO

- Linee di produzione prodotti dolciari quali: ciambelloni, torte, crostate, plum-cake, crostatine, biscotti, merendine; ecc. ecc.
- Impianti completi dall'impasto della materia prima, alla laminazione, farcitura
- Cottura in forni con ciclo termico a gas, raffreddamento, confezionamento in film e cartoni, etichettatura e palettizzazione di prodotti vari.



CHIMICO

- Impianti di riempimento flaconi in PE e vetro per prodotti vari, con etichettatura cartonatura e palletizzazione flaconi da 100 ML a 3000 ML
- Cambio Formati per macchine riempitrici liquidi
- Cambio Formati per blisteratrici



FARMACEUTICO

- Impianti per la produzione di blister, flaconi, bustine, con relativi controlli di processo, etichettatura, pesatura, presenza foglio illustrativo, lavaggio esterno flaconi dopo riempimento, inscatolamento e palletizzazione
- Nastri trasportatori, in zona sterile, con elevata facilità di sanificazione e sostituzione
- Tavole rotanti per accumulo prodotto tabus



ULTERIORI

- La nostra esperienza ci permette di lavorare con profittevoli vantaggi fornendo il servizio di assistenza anche su impianti non direttamente realizzati da noi e la pulizia tecnica degli stessi con sistemi innovativi



INNUMEREVOLI Clienti Soddisfatti di noi

ci spingono a migliorare la crescita per il successo della tua attività



Ufficio Commerciale

tel.: 0773 143 7930

mobile: +39 3930191964

e-mail: stefano.pistoia@facilitynetwork.it





La **COMER** nasce nel 1988 dal progetto della Famiglia Rubeca e con oltre 25 anni di esperienza nei sottoelencati settori, si attesta come una delle eccellenze italiane nell'ideazione, progettazione e realizzazione di sistemi tecnologici all'avanguardia per l'ottimizzazione dei processi di produzione industriale. Grazie alla comprovata e riconosciuta professionalità e qualità dei servizi

offerta abbiamo conquistato la fiducia di note Aziende Multinazionali operanti nei settori:

- ALIMENTARE
- DOLCIARIO
- CHIMICO
- FARMACEUTICO
- ULTERIORI

questo ci permette di consolidare la nostra collaborazione con importanti Clienti e Fornitori.



TOURISM REVOLUTION STARTUP

CO.ME.R. Network Partner



PROGETTO ISMARTOWER

Arrivano i frigobar intelligenti!

Il progetto prevede la "rivoluzione" del sistema dei minibar alberghieri.

Nato come un servizio esclusivo e di eccellenza, il minibar si è andato via via trasformando in una perdita per gli Hotel. Da verifiche effettuate su un panel nazionale la situazione risulta essere seguente:

- ▶ Frigobar vuoto e spento: azzerà le perdite ma lascia insoddisfatto il cliente
- ▶ Frigobar sostituito con il distributore automatico a pagamento collocato negli spazi comuni: ottiene un minimo di utile ma lascia insoddisfatto il cliente
- ▶ Frigobar presente con pochi prodotti a prezzi molto alti: riduce i costi scaricandoli su clienti che pagano lasciando il cliente insoddisfatto

Contatti

✉ ismatower@facilitynetwork.it

☎ +39 3930191964

🌐 www.ismartower.com

CONVENIENZA

Profittabilità



Grado crescita



Settore



Investimento



OBIETTIVI

LA NOSTRA VISION

iSMARTOWER rappresenta la miglior gestione del servizio FRIGOBAR in camera, proponendo un sistema di utilizzo rivoluzionario che crea e garantisce un "Valore Aggiunto" alle strutture alberghiere che decideranno di utilizzarlo.

LA NOSTRA MISSION

Il mondo del settore alberghiero è in continua e costante evoluzione ed i fattori che influenzano questi cambiamenti sono numerosi, primi fra tutti i gusti dei clienti. Per migliorare i servizi che una struttura ricettiva offre, organizziamo un lavoro capillare che permette di gestire ogni particolare di un "BUSINESS COLLATERALE" come quello del minibar al servizio degli ospiti con tante altre innovazioni presenti nella colonna iSMARTOWER.

iSMARTOWER

PRODOTTO

Il principale fattore di attrattiva è la qualità e la varietà dei prodotti nella vetrina di www.ismartower.com

La start-up selezionerà e reperirà prodotti italiani di eccellenza nel settore Horeca, stimolando le produzioni locali e l'artigianalità. Attiverà una rete moderna di scambio delle eccellenze italiane con le destinazioni di altri paesi, promuovendo la cultura di consumo e di responsabilità.

PIATTAFORMA WEB E APPLICAZIONE

La piattaforma è pensata per rendere accessibile, piacevole e consapevole il processo di scelta dei prodotti. L'utilizzo del sito per la prenotazione dei prodotti permette il risparmio di tempo e denaro al cliente che ha anche la possibilità di ordinare prodotti tipici locali altrimenti irraggiungibili.

La particolare selezione del paniere può trasformare di per sé un servizio in una risorsa di attrazione e di conseguenza strumento di sostegno.

La logica stessa del prodotto del servizio ISMARTOWER abbraccia pienamente la logica di promozione della destinazione Italia e di conseguenza può facilmente concorrere e garantire in campo promozionale lo stesso risultato positivo.

Qualità, esclusività, accessibilità, economicità e design trasformano il servizio di minibar in un servizio di alta categoria riservato esclusivamente agli Hotel. Tanti altri servizi saranno disponibili dal display di iSMARTOWER per una moderna "experience dedicated to hospitality".

SOFTWARE

Il software ha come funzione principale quello di mettere insieme tutti i singoli aspetti di organizzazione del servizio con la contabilità, automatizzando l'intero procedimento dalla produzione al tracciamento dei consumi e i pagamenti.

VANTAGGI PER GLI HOTEL

Trasformiamo i vostri problemi in ricavi. A differenza del precedente stato di perdita netta su un servizio dovuto per legge proponiamo agli Hotel dei contratti vantaggiosi:

Se l'Hotel è già dotato di mini frigorifero, verranno sostituiti con i minibar intelligenti ISMARTOWER. Riconosciamo royalty sul prodotto venduto. Aumentiamo la qualità del servizio della struttura.

VANTAGGI PER IL CLIENTE

Con ISMARTOWER sua maestà il Turista può scegliere il contenuto del suo minibar online a suo piacere, usando la sua lingua preferita, avendo a disposizione una vastissima scelta dei prodotti migliori tra bevande e snack per una clientela che va dall'infanzia alla terza età. Inoltre, dal display di iSMARTOWER avrà la comodità di accedere a tutti i servizi della struttura, prenotare un taxi, conoscere gli eventi della località, pagare comodamente il check out.

CON ISMARTOWER RIVOLUZIONIAMO IL COMFORT PER IL CLIENTE

- ▶ Personalizzazione dei prodotti
- ▶ Riduzione dei costi
- ▶ Riduzione dello stress
- ▶ Valorizzazione della cultura alimentare

ATTRATTIVITA'



attrattività del Servizio
sul Mercato



vantaggi sulla Concorrenza e sui
Competitors

MERCATO

PARTNER
facility
NETWORK



HOTEL



B&B



3 Sistemi gestiti da un un unico software integrato, fruibile da un unica App, un unico Wallet, un unica Blockchain

CRESOO Universal PAY

Innovativo Sistema Universale per Pagamenti elettronici istantanei in EUR

iSMARTOWER

Frigobar Informaticamente Supergestiti,
Innovativi ed Automatizzati per Alberghi e strutture ricettive di qualsiasi tipo.

FACILITY BOOSTER

Sistema Informatizzato universale per distributori automatici,
realizzato attraverso nostri Software/Hardware applicabili a qualsiasi tipo di Vending Machine/Distributori automatici di prodotti/servizi presenti sul mercato.



La Società Informatica titolare dello sviluppo del Software e degli Hardware o Add-on Hardware necessari allo sviluppo ed alla realizzazione di quanto sopra indicato è la società in costituzione **e-italy srl** che si avvale di tecnici, supervisor tecnici ed ingegneri che già collaborano con noi da anni ed altri nuovi in fase di selezione ad hoc per questo progetto.

CRESOO Universal PAY è un nuovo sistema di pagamento assolutamente Smart, Sicurissimo (poggia su nostra blockchain), Decentralizzato, attivabile da chiunque, ovunque nel mondo, con costi di transazione bassissimi, e trasferimento di moneta Eur in pochi istanti da e verso qualsiasi soggetto giuridico ovunque nel mondo.

Il pagamento avviene attraverso la semplice lettura istantanea di QR Code. L'App con moltissime funzionalità che integra anche il nostro wallet proprietario, e sarà scaricabile in pochi istanti da chiunque ovunque e velocemente operativa. Consentendo pagamenti istantanei tra tutti gli utilizzatori e acquisti immediati su tutti i distributori automatici potenziati con il FACILITY BOOSTER e su tutti i FrigoBAR iSMARTOWER presenti nelle strutture ricettive.

Sistema di pagamento attivabile istantaneamente anche presso qualsiasi tipo di attività commerciale ovunque nel mondo. Tutti gli utilizzatori ed i dispositivi hardware che ne fanno uso vengono geolocalizzati con precisione.

È plausibile che **CRESOO**, questo innovativo sistema di pagamento venga adottato in tutto il mondo da un elevatissimo numero di persone e che nonostante i guadagni per ogni transazione siano minimi, i profitti generati siano molto elevati proprio perché può diventare uno standard nei pagamenti e nei trasferimenti di denaro, per tutti, il tutto inoltre favorito dalla sinergia con l'installazione di easy nei distributori automatici di prodotti e frigo bar fortemente automatizzati, con prenotazioni programmabili e gestione totalmente informatizzata tale da eliminare qualsiasi dispersione, sistema inoltre ad oggi assente nel mercato.



facility Booster Sistema idoneo a tutti i sistemi automatici di vendita al pubblico (vending machine), in primis distributori di bibite, snack, alimenti confezionati e di similari quali tabacchi e qualsiasi altro ed anche per la fornitura di servizi e game, successivamente. Questo sistema prevede la geolocalizzazione fino al singolo prodotto e la gestione dello scarico/carico dei prodotti, integra sia un display sulla vending machine che l'operatività anche per la visualizzazione dei contenuti della macchina sul proprio smartphone attraverso la nostra **App**. Integra la variante prescelta tra i sistemi di pagamento **1**, gli allarmi per il gestore sulla presenza o assenza dei prodotti e la loro gestione completa ed esaustiva.

L'utente deve poter essere totalmente operativo per gli acquisti e visualizzazione e per tutte le funzionalità di accesso alla vending machine, dal proprio smartphone, oltre che anche dalla vending machine. Tutte le funzionalità descritte vengono implementate attraverso l'installazione di un apposito kit elettronico supportato da specifico software, kit che può essere aggiunto alle macchine già esistenti sul mercato e/o incluso nelle nuove macchine vending machine progettate ad hoc.



iSMARTOWER

Innovativi Frigo Bar ideati per tutte le strutture ricettive.

Realizzazione completa (dispositivo e software di gestione), di innovativi frigobar con funzionalità di controllo a distanza dei contenuti, carico scarico prodotti, censimento e geolocalizzazione di ogni singolo dispositivo frigobar, pagamenti dei contenuti effettuabili attraverso la nostra **facility App**.

Questo sistema prevede la geolocalizzazione fino al singolo prodotto e la gestione dello scarico/carico dei prodotti, integra sia un display sul frigobar che l'operatività anche per la visualizzazione dei contenuti sul proprio smartphone attraverso **facility App**. Integra il sistema di pagamento **CRESOO** e gli allarmi per il gestore sulla presenza o assenza dei prodotti. Oltre ad altre numerose funzionalità accessorie di geolocalizzazione e social marketing.

La costruzione e progettazione della macchina iSMARTOWER è a cura di Comer srl <http://comer-srl.it/> società facente parte dell'ecosistema facility NETWORK, la progettazione e la realizzazione del software di gestione è realizzato da e-italy srl

SICUREZZA

Un aspetto importante riguarda la ridondanza e la sicurezza. Tutto il sistema opera in contesto di massima sicurezza su tutti gli algoritmi usati nel software per la realizzazione di quanto precedentemente descritto.

TEMPI DI REALIZZAZIONE

Considerando come data di partenza il 1° Marzo 2023, si prevede un massimo di 18 mesi per la messa su strada del sistema, potenzialmente riducibile a 12 mesi.

The banner features the 'GLACIAL clean' logo in large blue letters, with 'sabbatura' and 'criogenica' in smaller text below. A snowflake icon is positioned above the 'I' in 'GLACIAL'. To the right, three icons represent 'RESIDENZIALE' (house), 'COMMERCIALE' (shop), and 'INDUSTRIALE' (factory). Below these icons, a list of benefits is provided. At the bottom center, the 'facility NETWORK' logo is visible.

RESIDENZIALE **COMMERCIALE** **INDUSTRIALE**

Con GLACIALCLEAN si ottengono i seguenti vantaggi:

- Nessuna produzione di polvere tossica nociva
- Nessuna abrasione prodotta sulla superficie da pulire anche nel caso di marmo, tufo, ecc.
- Nessun residuo da smaltire
- Livello di pulizia irraggiungibile con qualsiasi altro metodo

facility NETWORK

GLACIAL CLEAN

La **sabbatura criogenica** GLACIAL CLEAN è un metodo di pulizia rivoluzionario, sicuro, ecologico, non abrasivo e non elettricamente conduttivo, che utilizza ghiaccio secco (CO₂ compressa in forma solida) come sostanza pulente.

Questo sistema, efficiente ed altamente rispettoso dell'ambiente, velocizza le operazioni e costituisce un'alternativa ai tradizionali metodi di pulizia industriale.

Il processo di pulizia a secco consente di non smontare i dispositivi da pulire, riuscendo a fornire un servizio altamente efficace in termini di igiene, tecnologia e tempo.

Il processo di sabbatura criogenica si basa su tre effetti:

- MECCANICO:** Le pastiglie di ghiaccio secco vengono accelerate nella corrente d'aria colpendo le incrostazioni che in tal modo vengono asportate, senza abraderne in alcun modo le superfici trattate;
- TERMICO:** A seguito della bassa temperatura del ghiaccio secco (- 80°), l'incrostazione subisce un processo criogenico, diventando friabile, in tal modo ne viene facilitata l'asportazione;
- SUBLIMAZIONE:** Quando colpiscono una superficie, le pastiglie di ghiaccio secco passano dallo stato solido a quello gassoso. Ciò ne provoca una dilatazione del volume di ben 700 volte, provocando l'esplosione delle incrostazioni.

I tre processi contemporanei consentono di raggiungere il massimo livello di igiene sulle superfici trattate.



Con GLACIALCLEAN si ottengono i seguenti vantaggi:

Nessuna produzione di polvere tossica nociva

Nessuna abrasione prodotta sulla superficie da pulire anche nel caso di marmo, tufo, ecc.

Nessun residuo da smaltire

Livello di pulizia irraggiungibile con qualsiasi altro metodo

SETTORE CIVILE

Applicato per la pulizia di edifici, monumenti, statue, muri, da smog, residui carboniosi, vernici, con la possibilità di pulire senza scalfire le superfici da trattare ed in assenza di polvere, senza l'utilizzo di prodotti chimici acidi o fortemente basici, quindi tossici sia per l'operatore che per l'ambiente.

PULIZIA IMPIANTI INDUSTRIALI

Con la sabbatura criogenica si ottimizza la pulizia degli impianti industriali. Utilizzando tale procedimento è possibile rimuovere dalle superfici trattate sia residui di prodotti, sia residui di collanti, inchiostri e qualsiasi altro prodotto non desiderato, senza smontare alcun elemento e in ogni caso, con gli impianti in funzione.

INDUSTRIA ALIMENTARE

Nell'industria alimentare è utilizzato per la pulizia di piastre da forno, di nastri trasportatori, di teglie e superfici metalliche o plastiche. Si può effettuare la pulizia senza smontare i dispositivi

INDUSTRIA METALLURGICA, PLASTICA E GOMMA

Nell'industria metallurgica della plastica e della gomma viene impiegato nella pulizia di stampi in processi di pressofusione o stampaggio.

BUSINESS PROPOSAL

PROJECT ID #35467892

INVESTMENT & DEVELOPMENT



PROPOSAL VALID TO:
JUNE 30TH, 2023

PROPOSAL 01
CORPORATE INVESTMENT &
DEVELOPMENT

CREATED FOR :
STEELNOVO COMPANY
ITALY

MADE BY:



CO DE SIMONE

PERSONALE
SANI



Pr_01

a inovative steel farm
Investment Plan



STEELNOVO PROPOSAL FOCUS

«Un'economia circolare mira a mantenere per un tempo ottimale il valore dei materiali e dell'energia utilizzati nei prodotti nella catena del valore, riducendo così al minimo i rifiuti e l'uso delle risorse. Impedendo che si verifichino perdite di valore nei flussi delle materie, questo tipo di economia crea opportunità economiche e vantaggi competitivi su base sostenibile».

Definizione della Commissione Europea

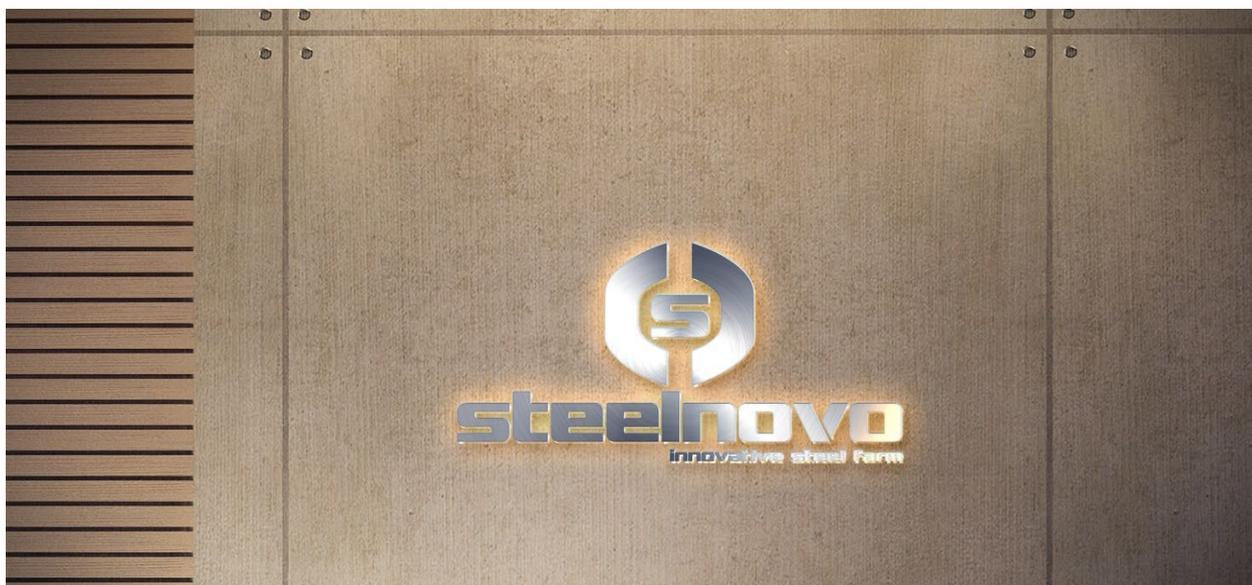
MADE BY:



Indice

01		Chi siamo
02		Il nostro Team professionale
03		Obiettivo
04		Presupposto
05		Costo dell'investimento
06		Soggetti operativi
07		Struttura operativa
08		Copertura finanziaria
09		Vantaggi del processo industriale
10		Redditività dell'investimento

① Chi siamo



UNA FUCINA D'IDEE

STEELNOVO è molto più di una semplice Azienda: è uno stile di vita, una filosofia di produzione, la nostra speranza per un Pianeta migliore.

Partendo da una singola idea con tre brevetti innovativi, abbiamo costruito un'intera linea di produzione con una nuova idea di sviluppo per un settore sempre in crescita.

Per comprendere il concetto di **economia circolare** è sufficiente osservare ciò che accade in natura.

In natura, in effetti, non esiste il rifiuto. Tutto ciò che viene prodotto ha uno scopo e tutto ciò che diviene scarto si trasforma in nuova risorsa, innescando un circuito virtuoso che si autoalimenta.

Ecco cosa si intende per economia circolare dei rifiuti, un sistema in cui si supera il percorso produzione-consumo-smaltimento per sostituirlo con un modello, appunto, circolare, dove il prodotto di scarto finale viene re-immesso in circolo come materia prima seconda. Quindi, dopo il consumo e prima dell'eventuale smaltimento, è necessario attivare dei processi virtuosi come la riparazione, il riutilizzo, il riciclo.

"Tutto è iniziato con una semplice idea".

Con l'aiuto dei nostri amici e sostenitori, creare acciaio dal recupero sta gradualmente diventando una realtà.

Guardando al 2023 e oltre, STEELNOVO continuerà a innovare il mondo della produzione del acciaio grazie a nuove procedure industriali e nuovi concetti, mantenendo allo stesso tempo le nostre radici che risalgono a un sogno iniziato da alcuni ingegneri e professionisti.



Non vediamo l'ora di continuare questo viaggio con voi, per far crescere i Vostri e i Nostri affari.

Quali sono le caratteristiche dell'economia circolare?

- senza sprechi;
- utilizza le risorse in maniera efficiente;
- preserva il capitale naturale;
- favorisce la protezione, valorizzazione e il ripristino della biodiversità;
- basse emissioni di CO₂;
- presuppone una crescita economica sganciata dal consumo di risorse;
- contribuisce a creare una società globale sicura e sostenibile.

Per poter realizzare il passaggio a un'economia circolare occorre intervenire in tutte le fasi della catena del valore.

Come accennato, il modello economico lineare non è più sostenibile, ma perché?

Beh, sostanzialmente per 3 ragioni:

- le risorse naturali sono limitate e si stanno rapidamente esaurendo;
- le consumiamo troppo velocemente, prima che la Terra riesca a produrne di nuove;
- le sfruttiamo in maniera inefficiente, sprecandone una grande quantità; produciamo troppi rifiuti da trattare, gestire e smaltire.

Ma come si fa a passare ad un modello di economia circolare?

Vediamo insieme i vari step.

BISOGNA SUPERARE I PRODOTTI A VITA BREVE

Oggi circa il 90% del fatturato dell'industria europea è basato su un modello economico lineare:

- prendi, produci, usa e getta.

A ricoprire un ruolo centrale nello sviluppo di un modello di economia circolare dei rifiuti, quindi, è il mondo delle imprese che devono iniziare a ripensare le fasi di progettazione, produzione e commercializzazione dei prodotti come STEELNOVO farà per l'acciaio armonico presente negli pneumatici fuori uso.

Bisogna superare – e lentamente ci si sta arrivando – l'idea del prodotto a vita breve, così come quelli usa e getta, e integrare nella filosofia aziendale l'idea della durata, del riutilizzo, della riparazione, della ricostruzione e del riciclaggio.

Non si può più prelevare materie prima dalla terra – iper sfruttata e ormai incapace di soddisfare le nostre esigenze – per realizzare un prodotto che, in pochissimo tempo, diventerà un rifiuto, magari anche di difficile smaltimento e con STEELNOVO, l'acciaio armonico diventerà da "problema" a "grande risorsa".



CONCLUSIONI

Il passaggio da un modello di economia lineare ad un'economia circolare presuppone, come visto, un vero e proprio cambio di paradigma, una deviazione netta rispetto al percorso compiuto fino ad ora.

Questo processo, essenziale per il nostro futuro e di quello del pianeta, coinvolge tutti, nessuno escluso, dal produttore al consumatore, dalla catena di distribuzione alla gestione dei rifiuti.

Serve l'impegno di tutti, ogni giorno e noi di STEELNOVO faremo la nostra parte.

② Il nostro Team Professionale



INGEGNERI

Utilità: massima efficienza produttiva

Benefici: Sicurezza

Un gruppo di ingegneri con esperienza più che trentennale in primarie acciaierie italiane e nel campo della ricerca, che hanno ideato, costruito, sperimentato e brevettato l'innovativo processo produttivo che sta alla base dell'iniziativa industriale.

La STEELNOVO ha l'uso esclusivo dei brevetti e gli Ingegneri che li hanno ideati parteciperanno alla conduzione degli impianti che saranno realizzati.

E' importante sapere che uno dei motivi della presenza degli inventori, è quello di garantire alla STEELNOVO gli strumenti necessari per una corretta interpretazione della conoscenza trasmessa, oltre alla bontà e profittabilità della tecnologia.



L'arte di scoprire le cause dei fenomeni o le vere ipotesi è come l'arte della decrittazione in cui un'ingegnosa congettura accorcia grandemente la strada.



PROFESSIONISTI

Utilità: rapidità nella soluzione dei problemi

Benefici: Longevità

Un gruppo di Professionisti e Imprenditori, ciascuno con notevole esperienza nel proprio campo, organizzati in una società che è in grado di assicurare all' STEELNOVO la migliore realizzazione delle attività finanziarie, della gestione dell'Azienda, dell'organizzazione e gestione dell'area commerciale e nell'organizzazione societaria e giuridica.

Il ruolo dei Professionisti, all'interno della nostra organizzazione, è quello di Gestione, Approvvigionamento e Controllo.

Tutto questo permette a STEELNOVO di affacciarsi al futuro con estrema sicurezza.



Ci sono tre qualità che rendono qualcuno un vero Professionista. La capacità di lavorare senza supervisione, la capacità di assicurare il completamento di un lavoro e la capacità di comportarsi con integrità e intelligenza in ogni momento.



INVESTITORI

Utilità: miglioramento della performance

Benefici: Profittabilità

Una quota importante del capitale della STEELNOVO viene messa a disposizione di investitori che vogliono partecipare a questa entusiasmante iniziativa.

Per ottenere una resa importante per il capitale investito ma anche per partecipare alla creazione di una iniziativa industriale che trasformerà il modo di concepire e organizzare la produzione dell'acciaio.

Tutto ciò rappresenta il coinvolgimento di un gruppo di persone la cui rete di contatti ed esperienza, vale molto di più del capitale stesso, contribuendo a creare valore all'interno dell'impresa, generando, così, ricchezza.



E' molto meglio comprare una società meravigliosa a un prezzo discreto che una società discreta a un prezzo meraviglioso.

③ Obiettivo

Costruire uno stabilimento per la trasformazione dell'acciaio armonico in ferro utilizzabile per altri usi.

L'acciaio armonico viene utilizzato prevalentemente per la costruzione della carcassa degli pneumatici per automobili e camion e ne costituisce, a seconda dei modelli e della destinazione una percentuale tra il 20 e il 30% del peso totale dello pneumatico.

Il recupero dei PFU avviene in genere mediante un processo di triturazione meccanica che produce gomma in diverse granulometrie che viene riciclata per diversi usi, mentre l'acciaio che risulta dalla triturazione viene attualmente considerato un rifiuto identificato con codice CER 19.12.02 perché materiale derivato da pneumatici esausti, a loro volta considerati rifiuto.



Attualmente, le acciaierie non accettano tale materiale, per le seguenti ragioni:

- 1) si tratta di un rifiuto non conferibile in termini di Legge;
- 2) non è compatibile in bricchette, data la sua natura di "acciaio armonico" (cioè dotato di forte richiamo elastico) e, quindi, non utilizzabile come carica nel forno elettrico fusorio;
- 3) generalmente risulta ossidato durante lo stoccaggio, cioè arrugginito;
- 4) difficilmente stoccabile per l'enorme ingombro.

Ci sono diversi sistemi di recuperare l'acciaio armonico ma sono molto costosi e non ottengono comunque un buon risultato come quello ottenuto dal processo industriale di STEELNOVO.

Com'adamas del ferro en la minera

(Come un diamante nella miniera di ferro)

Guido Guinizzelli 1230 - 1276

(ideatore del Dolce Stilnovo)

BREVETTI

STRAORDINARI

PRODOTTI INNOVATIVI

CON TECNOLOGIA

INNOVATIVA

④ Presupposto

Tre brevetti depositati presso il MISE che descrivono un processo industriale innovativo in grado di effettuare il ricondizionamento dell'acciaio armonico in pani di ferro di elevata qualità da utilizzare in acciaieria.



⑤ Costo dell'investimento

Il costo per la costruzione di uno stabilimento in grado di trattare 30.000 tonnellate l'anno di acciaio armonico (pari a circa un terzo del totale del trattamento degli Pneumatici Fuori Uso) è previsto in 12 milioni di euro per lo stabilimento chiavi in mano. Il costo considerato comprende anche l'acquisto di un capannone di dimensioni intorno ai 1.500 mq coperti e con un'area di rispetto di almeno altrettanti mq.



⑥ Soggetti operativi

Il capitale della società "Steelново" sarà costituito per il 10% dagli inventori del processo industriale brevettato che si sono impegnati a conferire i brevetti nella costituenda Startup innovativa Steelново.

Il rimanente capitale è costituito dai Professionisti che sono disposti a cederlo in tutto o in parte a investitori privati.

⑦ Struttura operativa

La Steelново ha già la disponibilità di un capannone nell'area industriale di Cisterna di Latina (LT) dove svolgere l'attività, messo a disposizione dai Professionisti, nonché una serie di accordi stretti con le imprese che sono essenziali per la realizzazione e la gestione del ciclo di produzione.

Gli inventori, persone molto esperte e qualificate, hanno dato la loro totale disponibilità sia per dirigere la fase di costruzione dell'impianto sia per seguirne la fase operativa.

⑧ Copertura finanziaria

La copertura finanziaria necessaria per l'intero investimento, viene da finanziamenti pubblici che saranno attivati dalla società nell'ambito o dei finanziamenti europei o del PNRR. L'operazione è certamente finanziabile mediante l'utilizzo di fondi pubblici, stante la natura fortemente innovativa del processo industriale e l'interesse generale a un processo di ricondizionamento di un prodotto che è sostanzialmente un rifiuto, e che viene invece trasformato in una materia prima-seconda di elevata qualità con un costo di esercizio estremamente basso.



⑨ Vantaggi del processo industriale

Il processo industriale ideato nel brevetto utilizza come materia prima-seconda, il materiale di scarto dagli PFU che ha costi irrisori per lo stabilimento e in alcune zone può rappresentare anche un ricavo, stante il fatto che per il suo conferimento in discarica deve essere pagato un prezzo dal conferitore.

Un secondo vantaggio è che il processo industriale ha un consumo energetico molto basso che in buona parte si autoalimenta con il residuo di gomma e resina che resta in genere attaccato all'acciaio che viene conferito in discarica. Il processo di produzione non richiede elevate temperature, per cui il consumo di energia per mantenere acceso il forno di trasformazione del prodotto è estremamente limitato ed è previsto un recupero energetico dal calore dei fumi provenienti dalla produzione che devono essere trattati in un abbattitore di fumi.

⑩ Redditività dell'investimento

Con queste caratteristiche del processo di produzione, il MOL del processo industriale è pari a circa il 60% dei ricavi della vendita del prodotto.

Considerando prudenzialmente ricavi per € 300 alla tonnellata, su una produzione di 30.000 tonnellate si avranno ricavi per 9 milioni di euro e costi operativi per 3,6 milioni, con un margine di operativo lordo annuo di 5,4 milioni circa.

Dedotti i costi finanziari, gli ammortamenti, i deprezzamenti e le tasse, l'azienda può distribuire dividendi per almeno 2,7 milioni l'anno, pari al 30% dei ricavi complessivi, consentendo un rientro dell'investimento.





STEELNOVO SRL
Startup Innovativa

Via dei Sette Metri, 11
00118 Roma

e-mail: stefano.pistoia@facilitinetwork.it

mob: +39 3930191964

PROPOSAL 01
CORPORATE INVESTMENT &
DEVELOPMENT

CREATED FOR:
STEELNOVO COMPANY
ITALY

MADE BY:



Pr_01

thank you for being
a partner of us.



GUIDARE IN SICUREZZA STARTUP

CO.ME.R. Partner



PROGETTO TERGIX

Il progetto si basa su un brevetto per la produzione su larga scala di un dispositivo per la pulizia della visiera del casco dei motociclisti dalla pioggia e dal fango in caso di cattivo tempo.

Il dispositivo consiste in un anello che si applica direttamente al guanto del motociclista (ma può essere indossato anche direttamente sul dito nudo) e con un semplice gesto si può detergere la visiera del casco.

ACCOUNT MANAGER

Contatti

✉ tergix@facilitynetwork.it

☎ +39 3930191964

🌐 www.tergix.com

CONVENIENZA

Profittabilità

Grado crescita

Settore

Investimento

OBIETTIVI

LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

Quando si tratta di viaggiare sicuri, soprattutto su due ruote, la sicurezza viene prima di qualsiasi altra cosa. Sicuramente i primi accorgimenti devono essere presi prima di mettersi in viaggio. Oltre ad avere una perfetta condizione fisica occorre indossare tutte le protezioni del caso. Nel kit di sicurezza non si potrà più fare a meno di avere TERGIX il dispositivo che consentirà di mantenere pulita la visiera del casco in caso di pioggia.

LA NOSTRA MISSION

L'industrializzazione del dispositivo è in corso di progettazione. Sono previsti diversi tipi di dispositivi TERGIX con un prezzo che varia da 9 a 18 euro. Il progetto TERGIX prevede la vendita di 300 mila pezzi il primo anno per arrivare a circa un milione di pezzi a partire dal terzo anno. I numeri del mercato potenziale sono i sei milioni di motociclisti e scooteristi in Italia e i circa quaranta milioni in Europa che mediamente cambiano il casco ogni tre anni, i guanti ogni anno e spendono in media 250 euro l'anno in accessori per il loro due ruote.

TERGIX

IL PROGRESSO DELLA SICUREZZA STRADALE

Oggi il settore delle moto sta facendo passi da gigante dal punto della sicurezza. Il progresso tecnologico punta soprattutto a rendere la guida dei veicoli a due ruote sempre più sicura, riducendo il più possibile i rischi. Infatti, le innovazioni nel campo della sicurezza sono moltissime, nel tentativo di creare dispositivi sempre più efficaci per ridurre i pericoli. I motociclisti dell'imminente futuro, dunque, avranno una serie di sistemi di sicurezza all'avanguardia per limitare il rischio di incidenti e mantenere alti standard di guida. TERGIX sarà uno di questi.

ATTRATTIVITA'



attrattività del Servizio
sul Mercato



vantaggi sulla Concorrenza e sui
Competitors

MERCATO

PARTNER
facility
NETWORK



Scooteristi



Motociclisti



RESIDENZIALE



COMMERCIALE



INDUSTRIALE



- Ecologico**
non contiene veleni
- Naturale**
impiega sostanze naturali
- Sicuro**
non è tossico per l'uomo, animali e piante
- Attivo**
contro gli insetti e ideale nella lotta contro la zanzara tigre

EKOSKUDO

La migliore soluzione di sanificazione ambientale HI TECH. Totalmente ecologica, in linea con i parametri HACCP, impiega prodotti naturali e sistemi tecnologici per disinfezione, disinfestazione e derattizzazione.

La disinfestazione, la derattizzazione e la disinfezione sono da sempre considerate sistemi di sanificazione che prevedono l'utilizzo della chimica per avere efficacia nel trattamento. EKOSKUDO cambia la filosofia dell'intervento puntando a rendere inospitali, agli infestanti, gli ambienti trattati, fondando la sua efficacia su tecniche d'avanguardia ma nello stesso tempo basate su importanti esperienze realizzate direttamente sul campo d'azione.

Il sistema, rispettando le attuali tematiche ambientaliste, consente l'immediato utilizzo delle aree trattate.

EKOSKUDO diventa la migliore soluzione di sanificazione ambientale applicabile in tutti gli ambiti trattando i principali agenti infestanti nel massimo rispetto sia dell'ambiente che delle persone che lo vivono.

SANIFICAZIONE AMBIENTALE EKOSKUDO

Il sistema che rivoluziona la sanificazione ambientale degli agenti infestanti utilizzando tecnologie di ultima generazione, garantendo certezza dei risultati nel totale rispetto dell'ambiente.

- 1 **MECCANICO:** Le pastiglie di ghiaccio secco vengono accelerate nella corrente d'aria colpendo le incrostazioni che in tal modo vengono asportate, senza abraderne in alcun modo le superfici trattate;
- 2 **TERMICO:** A seguito della bassa temperatura del ghiaccio secco (- 80°), l'incrostazione subisce un processo criogenico, diventando friabile, in tal modo ne viene facilitata l'asportazione;
- 3 **SUBLIMAZIONE:** Quando colpiscono una superficie, le pastiglie di ghiaccio secco passano dallo stato solido a quello gassoso. Ciò ne provoca una dilatazione del volume di ben 700 volte, provocando l'esplosione delle incrostazioni.

I tre processi contemporanei consentono di raggiungere il massimo livello di igiene sulle superfici trattate.



Perchè EKOSKUDO

Ecologico, non contiene veleni

Naturale, impiega sostanze naturali

Sicuro, non è tossico per l'uomo, animali e piante

Attivo, contro gli insetti e ideale nella lotta contro la zanzara tigre

DERATTIZZAZIONE ELETTROMECCANICA

Questo sistema è stato sviluppato sfruttando l'etologia degli infestanti che, attirati dall'odore delle esche alimentari, non chimiche, vengono catturati istantaneamente appena tentano di mangiarle.

Grazie a sensibilissimi congegni elettronici si possono effettuare catture multiple e continue.

Può essere utilizzato in modo sicuro in molti ambienti, in aree interne o esterne, sia su pavimento che in sospeso. Speciali accessori garantiscono riservatezza, protezione e comodità di posizionamento.

PULIZIA IMPIANTI INDUSTRIALI

La derattizzazione ad ultrasuoni agisce sul sistema nervoso degli agenti infestanti attraverso appositi dispositivi e danno risultati in tempi che variano dai 3 ai 15 giorni. Per garantire il corretto utilizzo i dispositivi ad ultrasuoni devono essere collocati in modo corretto, posizionati su più aree.

Il nostro personale deve eseguire un'attenta valutazione dell'ambiente da trattare in quanto devono essere presi determinati accorgimenti che, insieme all'installazione delle apparecchiature, rendano efficace questa soluzione.

- Zero utilizzo materiali tossici
- 100% igienico
- No carcasse presenti nelle zone trattate
- Raggiunge gli angoli più nascosti
- No percettibile all'orecchio umano

DERATTIZZAZIONE SISMICA

La sua funzione è basata sulla creazione di milioni di micro-onde sismiche che, andando ad agire sulla percezione del pericolo degli infestanti, garantisce una soluzione definitiva al problema delle infestazioni dei roditori in quanto crea un ambiente avverso alla loro nidificazione, eliminandone la presenza nelle zone trattate.

- Copertura capillare di tutta l'area da trattare
- Elimina il problema prevenendolo
- 100% efficace su roditori, esseri striscianti, murini in generale
- 100% ecologico, zero prodotti chimici
- Eliminazione definitiva di veleni e carcasse nelle zone trattate

DISINFESTAZIONE e DISINFEZIONE

Le caratteristiche di alcune strutture, la presenza costante di numerosi operatori e frequentatori delle aree da trattare, le tematiche ambientaliste, rendono **EKOSKUDO** la proposta migliore per risolvere problemi di infestazione. Questo innovativo sistema, completamente ecologico, basa la sua efficacia non più sull'abbattimento delle specie infestanti (tipico delle metodologie chimiche) ma sul principio di inospitalità verso tutti gli insetti.

EKOSKUDO utilizza, infatti, un prodotto di origine naturale come quello a base di succo d'aglio. Il suo caratteristico odore, che per l'olfatto umano svanisce rapidamente, non consente alle zanzare di infestare le zone trattate. La sostanza naturale risulta attiva oltre che con le zanzare anche con numerosi altri insetti fastidiosi: lepidotteri (ricamatori, tignole, tottrici, minatori), tisanotteri (tripidi), rincoti (afidi, psilla, cicaline, cimici, aleuroditi, cocciniglie), ditteri (mosca dell'ulivo, mosca della frutta), acari.

EKOSKUDO, grazie alle sue caratteristiche di assoluta atossicità può essere usato per il trattamento di tutti gli ambienti, interni ed esterni, domestici e civili. Il caratteristico odore dell'aglio non determina sapori e odori nelle piante e nei frutti.

GLACIAL-PEST

Trattamento disinfestante prevede l'utilizzo di AZOTO contro tutte le tipologie di insetti: lepidotteri, tisanotteri, rincoti, ditteri, acari e la famigerata cimex lectularius (cosiddetta cimice dei letti).

Questa caratteristica rende la disinfestazione criogenica la soluzione ideale per il controllo degli agenti biotici e il suo impiego consente l'immediato riutilizzo delle zone trattate (civili, commerciali, industriali).

HOZONHEALTHY

Trattamento disinfettante, grazie all'utilizzo dell'OZONO, esercita un'azione insetticida, battericida, fungicida e inattivante dei virus, eliminando anche i cattivi odori nella zona trattata, contestualmente esercita anche un'azione disinfestante

CONSULENZA & PROGRAMMAZIONE STRATEGICA

CO.ME.R. Partner



CHI SIAMO

LetsImpresa fornisce una consulenza aziendale indispensabile per le Piccole e Medie Imprese che si trovano nella condizione di dover gestire in tempi rapidi processi di evoluzione e/o di cambiamento.

Recentemente abbiamo allargato la nostra consulenza anche alla realizzazione di piani per la Formazione Finanziata e la Finanza Agevolata.



CONVENIENZA

Profittabilità



Grado crescita



Settore



Investimento



INTENTO

LA NOSTRA VISION

Obiettivo del Nostro Team è quello conseguire performance superiori, i compiti essenziali di LetsImpresa sono individuare le migliori fonti di profitto disponibili per l'Impresa, e formulare e attuare strategie Imprenditoriali che sfruttino tali fonti: permettendo di perseguire PROFITTI di breve, medio e lungo termine a tutti i nostri Clienti.

LA NOSTRA MISSION

La nostra Mission è offrire servizi e soluzioni di eccellenza ai nostri Clienti perché, ci avvaliamo dei migliori Professionisti. Crediamo che il nostro Successo dipenda dal Successo dei nostri Clienti. E crediamo che la Professionalità debba essere alla base del nostro lavoro.

PARTNER STRATEGICI

Comunicazione & Media

Grazie ad un accordo di Partnership; possiamo usufruire di una TV Nazionale con la frequenza digitale 222 e realizzare trasmissioni tematiche per sviluppo Clienti. Altro interessante accordo con Azienda Leader nella realizzazione di contenuti Multimediali WEB, Siti e Portali, App, AI in Marketing, AI Content, SEO, SEM, Web TV e web Magazine.

Formazione ed Expertise

Grazie ad un accordo di Partnership siamo in grado di fornire, ai nostri Clienti, la competenza maturata in 25 anni, nel settore, del Progettista di Finanza Agevolata Dr. Giancarlo Barbarisi che, in carriera, ha già raggiunto il risultato di 140 Milioni di Euro fatti erogare, in Fondi, a livello Comunitario, Regionale o Nazionale.

Social Commerce & Community

L'accordo con la piattaforma yourindex ci permette di offrire a tutti i nostri Clienti la geolocalizzazione della propria Attività con l'opzione di sfruttare una Community estesa di acquisto prodotti e servizi nonché il primo vero Social B2C; B2B funzionale.

Sviluppo della rete Franchising

Grazie ad un accordo con BMV Business Solutions specializzata nella creazione, nello sviluppo e nella gestione di network in franchising. Stiamo sviluppando Professionalmente l'intera nostra rete in tutta Italia con 25 nuove aperture programmate nel 2023.

POFITABILITA'



richiesta del Servizio
sul Mercato



Vantaggi da concorrenza e/o
competizione

MERCATO



Aziende



Industria



Professionisti



Esercizi Commerciali

Società e Startup Coinvolte nel progetto



CO.ME.R. srl



La CO.ME.R srl nasce nel 1988 dal progetto dei fratelli Rubeca, e con oltre 25 anni di esperienza nei sottoelencati settori, si attesta come una delle eccellenze italiane nell'ideazione, progettazione e realizzazione di sistemi tecnologici all'avanguardia per l'ottimizzazione dei processi di produzione industriale.

Società Startup STEELNOVO



da 8 a 12 milioni di euro di budget, *trattative in corso*.

Per info e consulenze gratuite leggere il QR Code.

Società Startup CRESOO (nome da perfezionare) o altra entità:



Società Startup titolare dei Sistemi:
CRESO, facility BOOSTER, iSMARTOWER
Nome Società da definire

Società Informatica e-italy srl



Società informatica di sviluppo Hardware/Software preposta per la realizzazione, la manutenzione ed il supporto dei sistemi e dei progetti facility NETWORK, sia per Clienti terzi.
Ha quote in CRESOO o altra entità equivalente



ENTITY HOLDING

La Holding internazionale che controlla, coordina e supervisiona la società informatica e-italy e le sue filiali nelle varie nazioni, la piattaforma hub yourindex e tutto ciò che è di sua pertinenza nell'ecosistema facility NETWORK



quote acquisibili ENTITY HOLDING

È la Holding internazionale che controlla, coordina e supervisiona la società informatica e-italy e le analoghe varie società e-nation (es: e-france, e-bulgaria, e-brazil, etc., è titolare mondiale nella gestione della piattaforma internazionale hub yourindex. Anche in Entity Holding un 20% di quote vengono collocate a terzi.

quote acquisibili e-italy srl

La società informatica e-italy sviluppa e progetta software ed hardware per le società e le startup del Network facility ed è esclusivista unico per l'Italia della gestione della piattaforma hub yourindex.

Rendiamo disponibile a terzi il 20% di quote per un totale di €200.000

● Prezzo di collocamento di ogni punto percentuale (1%) = €10.000

Esclusivamente il primo 10% del 20% totale di quote messe a disposizione per questa entità giuridica, ottiene gratuitamente bonus e premi esclusivi come riportati nella pagina raggiungibile dalla lettura del QR Code

● Importo Minimo di acquisizione quote €1.000, corrispondenti allo 0,1%, si possono bloccare quote prenotandole con un acconto del 10% saldabile dal Notaio al momento della costituzione di e-italy srl.

● La 1a tranche di quote pari all'1,5%, vengono collocate con abbinamento al contratto **MAXI CashBACK ReFUND** con recupero in 1 anno del 200% dell'investito e fino al 766% in 5 anni, vedi tabelle raggiungibili dal QR Code.

● La 2a tranche di quote pari ad un altro 3,5%, vengono collocate con abbinamento al contratto **Super CashBACK ReFUND** con recupero in 1 anno del 100% dell'investito e fino al 140% in 5 anni, vedi tabelle raggiungibili dal QR Code.

● La 3a tranche di quote pari ad un altro 3,0%, vengono collocate con abbinamento al contratto **Standard CashBACK ReFUND** con recupero in 1 anno del 48% dell'investito e fino al 135% in 5 anni, vedi tabelle raggiungibili dal QR Code.

● La 4a tranche di quote pari ad un altro 2%, vengono collocate con abbinamento al contratto **MINI CashBACK ReFUND** con recupero in 1 anno del 30% dell'investito e fino al 90% in 5 anni, vedi tabelle raggiungibili dal QR Code.

● La 5a tranche di quote pari ad un altro 10%, non prevede premi aggiuntivi.