

APO.LINK



LA MIA CUCINA

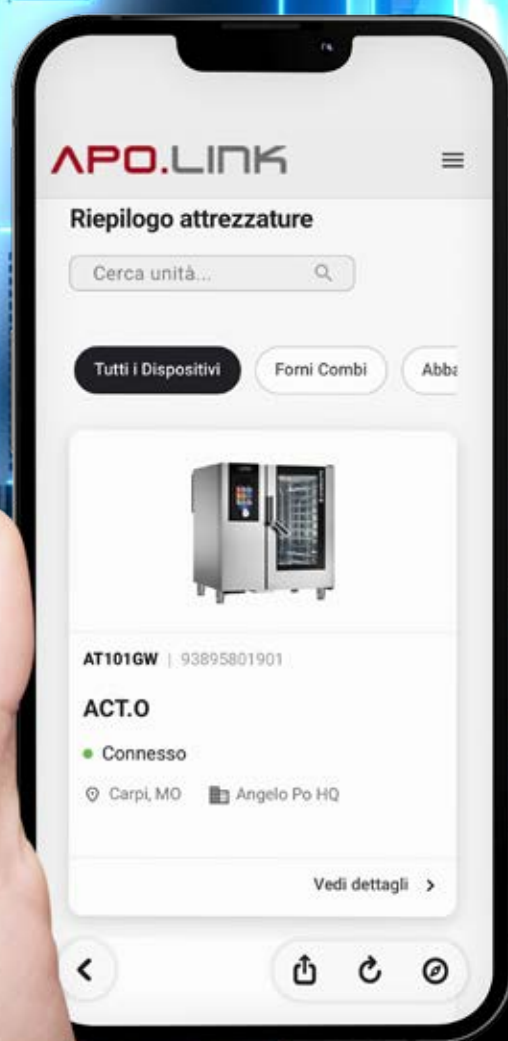
Connetti le tue attrezzature
per infiniti vantaggi

 **ANGELO PO**

Tutta la tua cucina connessa al portale APO.LINK

Forni combinati, abbattitori-surgelatori, armadi frigoriferi, basi refrigerate, vetrine, ferma-lievita, lavastoviglie ...
connessi per infiniti vantaggi!

2



“ Il GESTIONALE GRATUITO a portata di mano ”

Accedi ad un gestionale dedicato
che permette di ottimizzare i processi e interagire
con le tue attrezzature.



Zero Pensieri
Zero Extra Costi

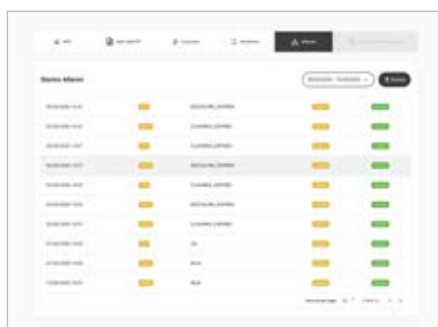
“ Un mondo di **VANTAGGI** a portata di click ”

4



Dati real time.

Puoi visualizzare lo stato della macchina in tempo reale, modificare i parametri ed archiviare lo storico, per migliorare l'efficienza della tua cucina e gestire al meglio le attività.



Allarmi & HACCP.

Notifiche immediate per identificare rapidamente i punti critici all'interno del processo alimentare, anche a distanza. Tracciamento ed esportazione dei dati HACCP.



Ricette.

È sempre possibile creare, modificare e cancellare le ricette del tuo forno combinato.



Notifiche su email e/o cellulare



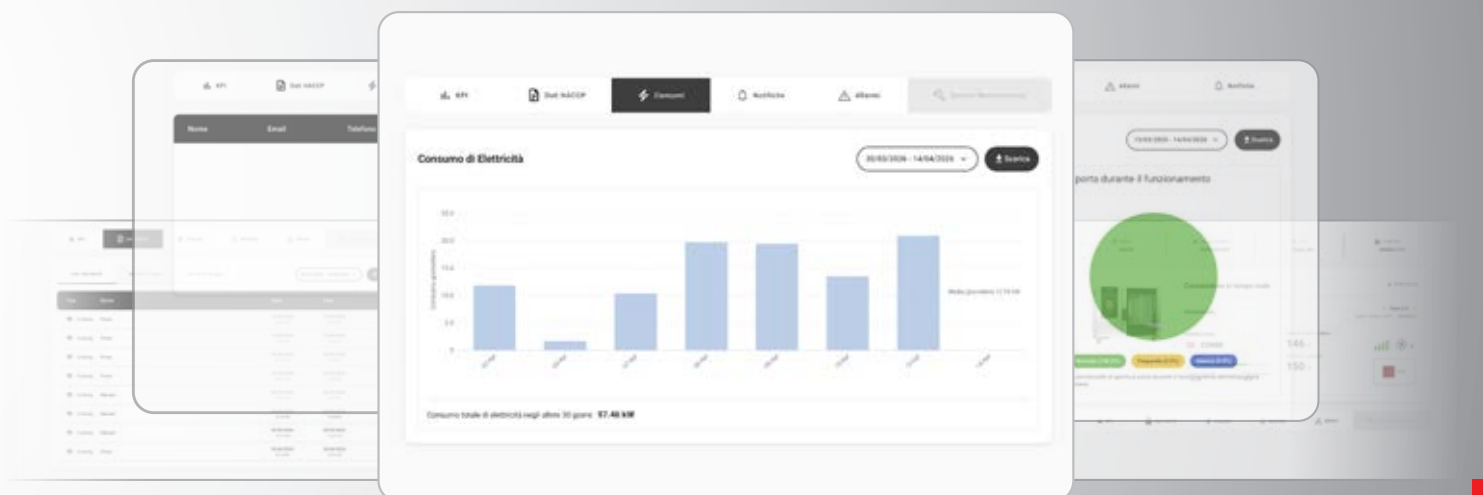
Tutti i dati per la migliore telediagnostica



Cyber Security e Privacy Garantite

INDICATORI DI PERFORMANCE

Il portale APO.LINK consente di controllare gli indicatori di prestazione relativi alle attrezzature collegate, permettendo interventi correttivi per ridurre i costi, limitare gli sprechi e ottimizzare l'efficienza dei processi.



Funzionalità ECO in cottura e lavaggio

L'uso della funzione ECO per i forni, attivabile sia in fase di cottura che in lavaggio, ottimizza automaticamente i consumi e permette di risparmiare energia, in ogni fase di lavorazione, garantendo un eccellente risultato finale.

Corretta conservazione

Permette di sapere quanto l'attrezzatura refrigerata ha rispettato la temperatura di conservazione impostata. In caso di scarsa performance si può verificare la presenza di possibili anomalie, eccessivo sovraccarico o carico con alimenti ad alta temperatura.

Apertura porta

Aprire ripetutamente la porta di forni o attrezzature refrigerate durante il funzionamento disperde temperatura con conseguente aumento del consumo energetico e minore qualità di conservazione per gli alimenti refrigerati. Il monitoraggio dell'apertura delle porte supporta le azioni correttive per ridurre i consumi e gli sprechi.

Consumi

In funzione della gamma, è possibile monitorare i consumi energetici, permettendo una gestione più consapevole ed efficiente dell'attrezzatura e supportando il controllo quotidiano delle attività operative.



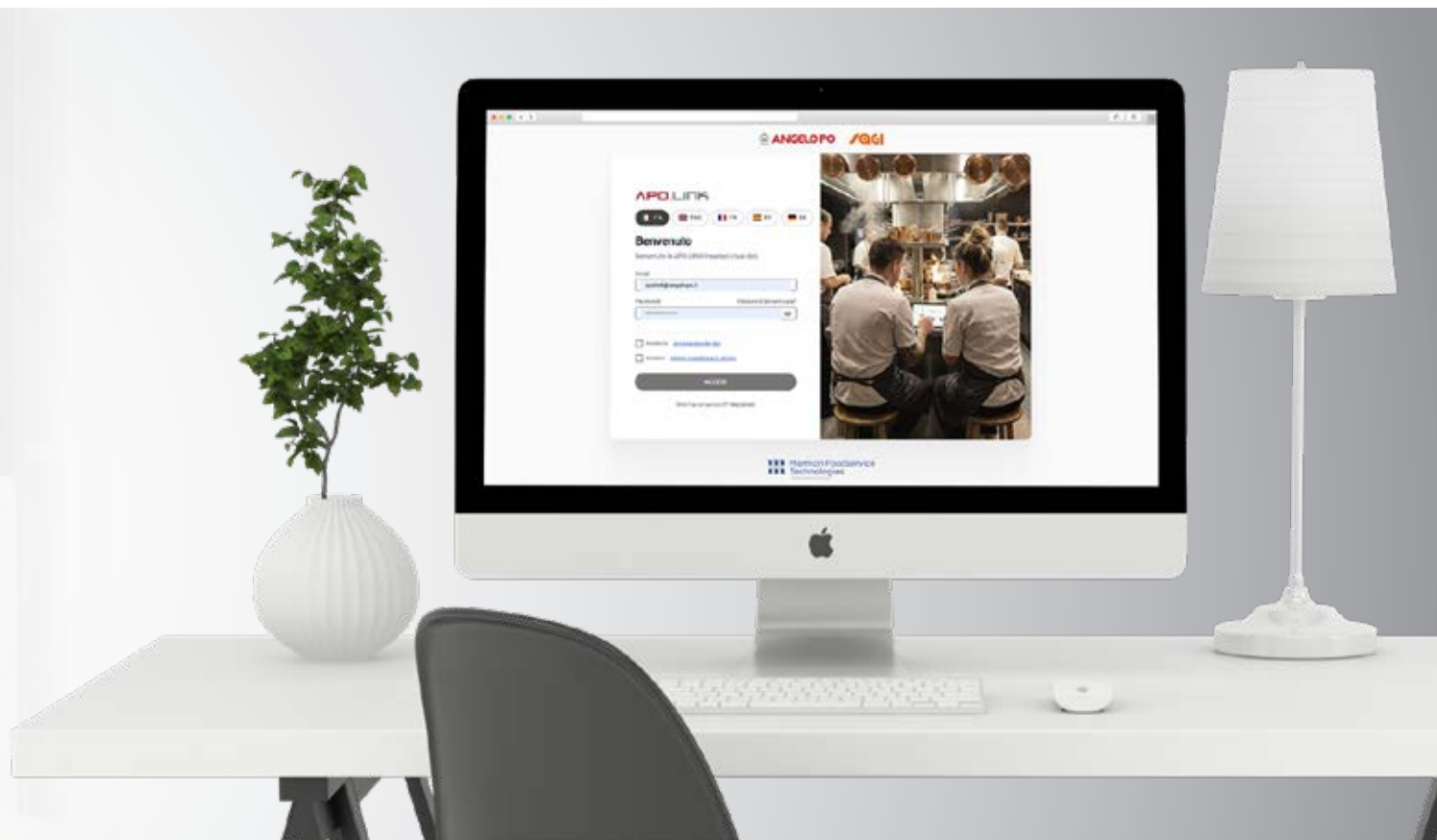
6

“ Connettere le attrezzature non è mai stato così **FACILE** e **VELOCE!** ”

Scegli i modelli connettabili di serie o tramite accessorio, di facile installazione.



Per collegare, configurare e connettere le nostre macchine, abbiamo pensato a te!
Un sistema unico, estremamente intuitivo che riconosce da solo la tua attrezzatura.



“ Bastano pochi passaggi
e la tua cucina è online! ”
ZERO COSTI DI INSTALLAZIONE !

7

01

Collegati.

Collega l'attrezzatura* e il tuo dispositivo (smartphone o tablet) alla stessa rete del tuo locale.

02

Crea il tuo utente.

Crea un nuovo utente, se non è già esistente, sulla nostra Web App dedicata.

03

Configura l'attrezzatura.

Il portale APO.LINK ti guiderà passo passo nella configurazione della tua attrezzatura.

* Connessione tramite cavo Ethernet e/o Wi-Fi per i forni combinati (secondo il modello), tramite cavo Ethernet per tutte le altre categorie di prodotti.

www.angelopo.com

7900763-5



ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - angelopo@angelopo.it

