

APO.LINK



MEINE KÜCHE

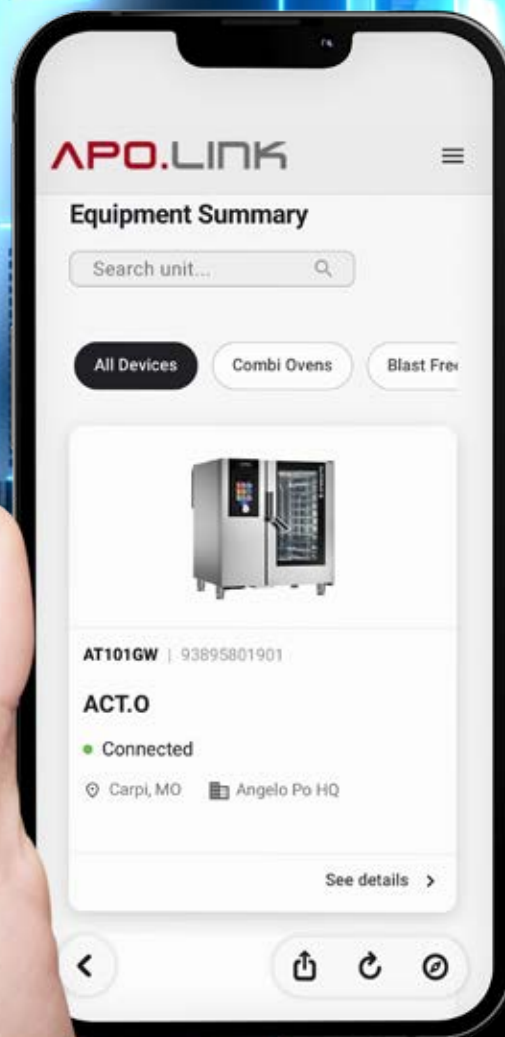
Vernetzen Sie Ihre Geräte
für unzählige Vorteile

 **ANGELO PO**

Ihre gesamte Küche ist mit dem APO.LINK-Portal verbunden

Kombidämpfer, Schnellkühler, Kühlschränke, Kühlische,
Vitrinen, Gärschränke, Geschirrspüler ...
vernetzt für unzählige Vorteile!

2



“ KOSTENLOSE MANAGEMENT- SOFTWARE – immer griffbereit ”

Nutzen Sie eine spezielle Managementsoftware,
mit der Sie Prozesse optimieren und Ihre Geräte
steuern können.



Keine Sorgen
Keine
Zusatzkosten

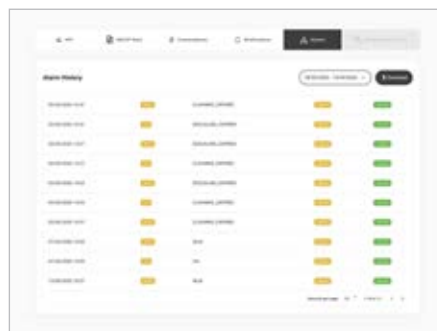
“Eine Welt voller
VORTEILE -
nur einen Klick
entfernt”

4



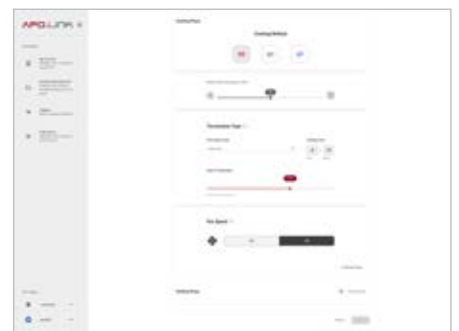
Echtzeitdaten

Sie können den Gerätestatus in Echtzeit einsehen, Parameter anpassen und den Verlauf archivieren, um die Effizienz Ihrer Küche zu steigern und Abläufe besser zu verwalten.



Alarmer & HACCP

Sofortige Benachrichtigungen helfen Ihnen, kritische Punkte im Lebensmittelprozess schnell zu erkennen – auch aus der Ferne. HACCP-Datenerfassung und -export.



Rezepte

Sie können jederzeit Rezepte für Ihren Kombidämpfer erstellen, bearbeiten und löschen.



E-Mail- und/oder Mobilbenachrichtigungen



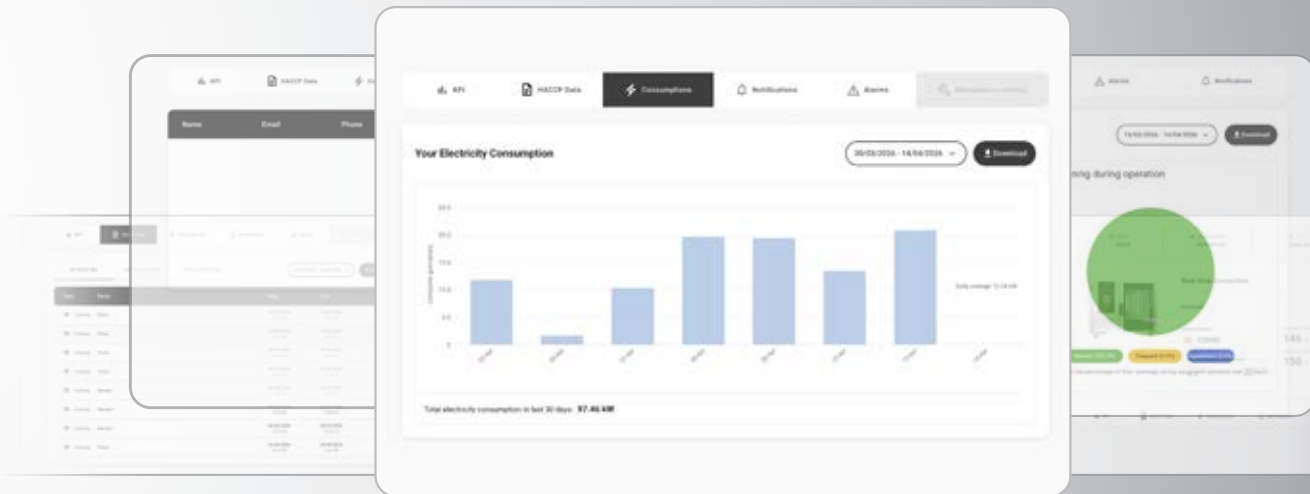
Alle Daten für optimale Ferndiagnose



Garantierte Cybersicherheit und Datenschutz

LEISTUNGSINDIKATOREN

Über das APO.LINK-Portal können Sie die Leistungsindikatoren angeschlossener Geräte überwachen und so Korrekturmaßnahmen ergreifen, um Kosten zu senken, Abfall zu reduzieren und die Prozesseffizienz zu optimieren.



ECO-Funktion für Kochen und Spülen

Die ECO-Funktion für Kombidämpfer, die sowohl während des Kochvorgangs als auch während des Spülgangs aktiviert werden kann, optimiert automatisch den Verbrauch und ermöglicht in jeder Phase des Betriebs Energieeinsparungen, wobei ein hervorragendes Endergebnis gewährleistet wird.

Korrekte Lagerung

Sie erfahren, wie gut die Kühlgeräte die eingestellte Lagertemperatur eingehalten haben. Eine schlechte Leistung kann auf mögliche Anomalien, Überladung oder die Lagerung von Lebensmitteln mit hoher Temperatur hinweisen.

Türöffnungen

Das wiederholte Öffnen der Tür von Öfen oder Kühlgeräten während des Betriebs führt zu Wärmeverlust, erhöhtem Energieverbrauch und verminderter Lebensmittelqualität. Die Überwachung der Türöffnungen unterstützt Korrekturmaßnahmen zur Reduzierung von Verbrauch und Abfall.

Verbrauch

Je nach Modell kann der Energieverbrauch überwacht werden. Dies ermöglicht eine fundiertere und effizientere Geräteverwaltung und unterstützt die tägliche Überwachung des Betriebs.



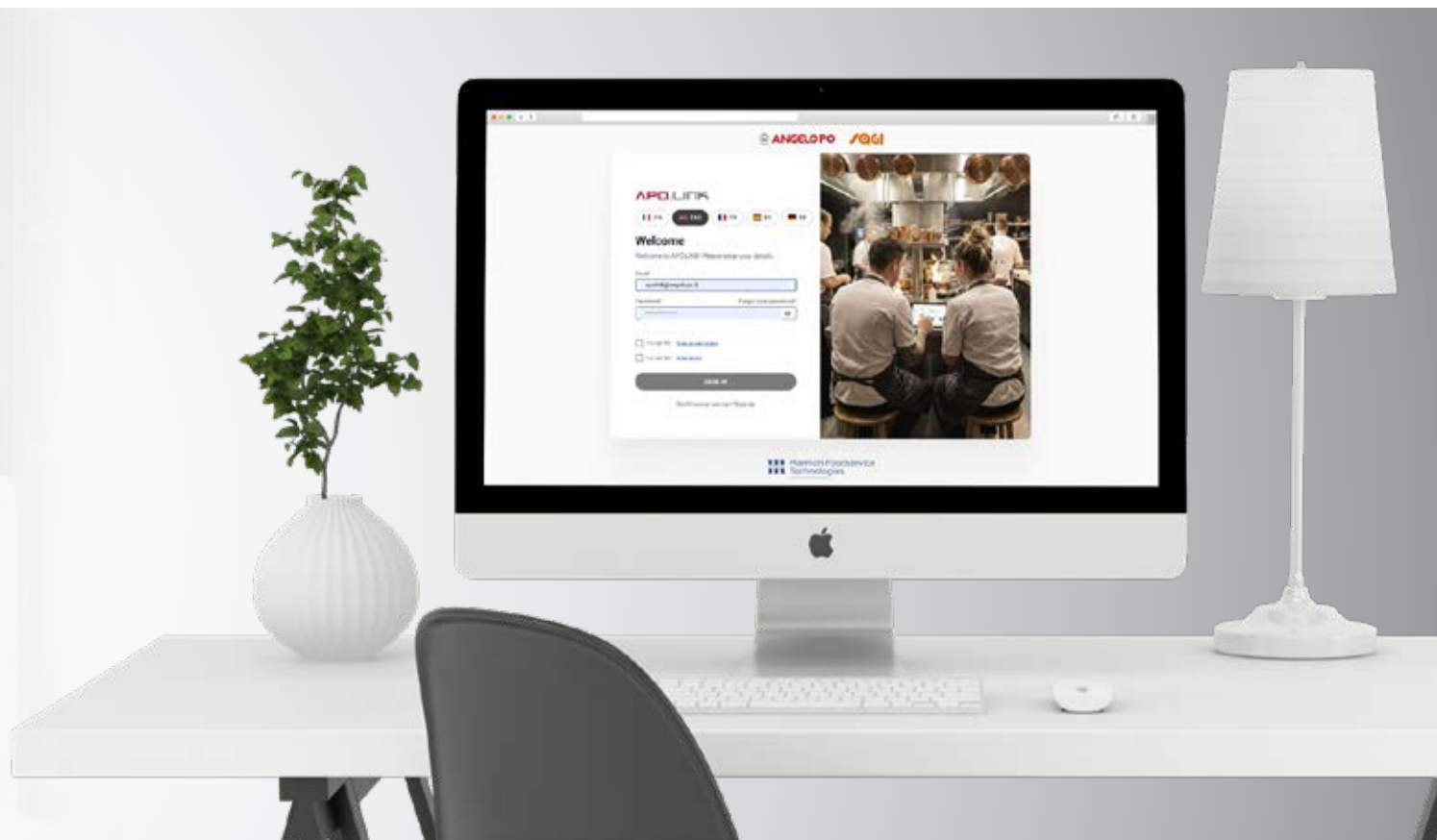
6

“ Das Anschließen Ihrer Geräte war noch nie so **EINFACH** und **SCHNELL!** ”

Wählen Sie aus Modellen, die standardmäßig oder über einfach zu installierendes Zubehör angeschlossen werden können.



Wir unterstützen Sie beim Anschließen und Konfigurieren Ihrer Geräte!
Ein einzigartiges, extrem intuitives System erkennt Ihre Geräte automatisch.



“ In nur wenigen Schritten
ist Ihre Küche online! ”

KEINE INSTALLATIONSKOSTEN!

01

Verbinden.

Verbinden Sie das Produkt* und Ihr Gerät (Smartphone oder Tablet) mit demselben Netzwerk wie Ihr Unternehmen.

02

Benutzer anlegen.

Erstellen Sie einen neuen Benutzer, falls noch keiner existiert, in unserer Web-App.

03

Geräte konfigurieren.

Das APO.LINK-Portal führt Sie Schritt für Schritt durch die Konfiguration Ihrer Geräte.

* Anschluss über Ethernet-Kabel und/oder Wi-Fi für Kombidämpfer (modellabhängig), über Ethernet-Kabel für alle anderen Produktkategorien.



www.angelopo.com

7900926-5

Im Bestreben ihre Produkte kontinuierlich zu verbessern, behält sich Angelo Po Grandi Cucine das Recht vor, ohne Vorankündigung Spezifikationen und Ausführung zu ändern.



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



A Berkshire Hathaway Company