

# APO.LINK

---



MI COCINA

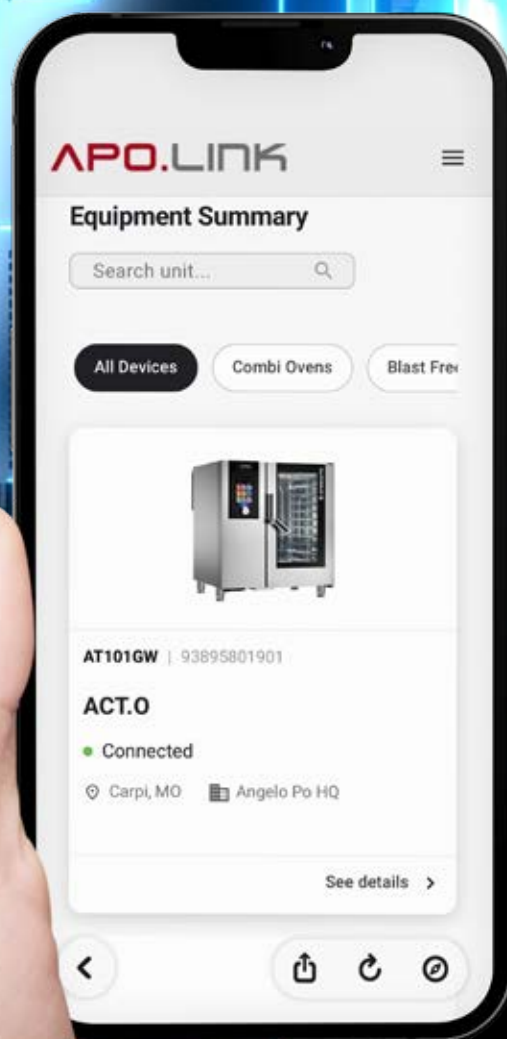
Conecta tus equipos para obtener  
infinitas ventajas

 **ANGELO PO**

# Toda tu cocina conectada al portal APO.LINK

Hornos mixtos, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, vitrinas, armarios de fermentación controlada, lavavajillas... ¡conectados para obtener infinitas ventajas!

2



# “ El SOFTWARE de GESTIÓN GRATUITO al alcance de la mano ”

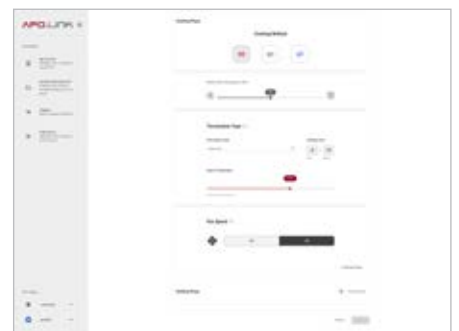
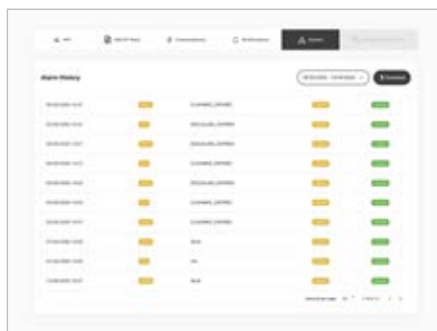
Accede a un sistema de gestión específico que te permite optimizar los procesos e interactuar con tus equipos.



**Sin** preocupaciones  
**Sin** costes  
adicionales

“Un mundo de **VENTAJAS** a un clic de distancia”

4



## Datos en tiempo real. Alarmas y HACCP. Recetas.

Puedes visualizar el estado de la máquina en tiempo real, modificar los parámetros y archivar el historial, para mejorar la eficiencia de tu cocina y gestionar mejor las actividades.

Notificaciones inmediatas para identificar rápidamente los puntos críticos dentro del proceso alimentario, incluso a distancia. Seguimiento y exportación de datos HACCP.

Siempre es posible crear, modificar y eliminar las recetas de su horno mixto.



Notificaciones por correo electrónico y/o móvil



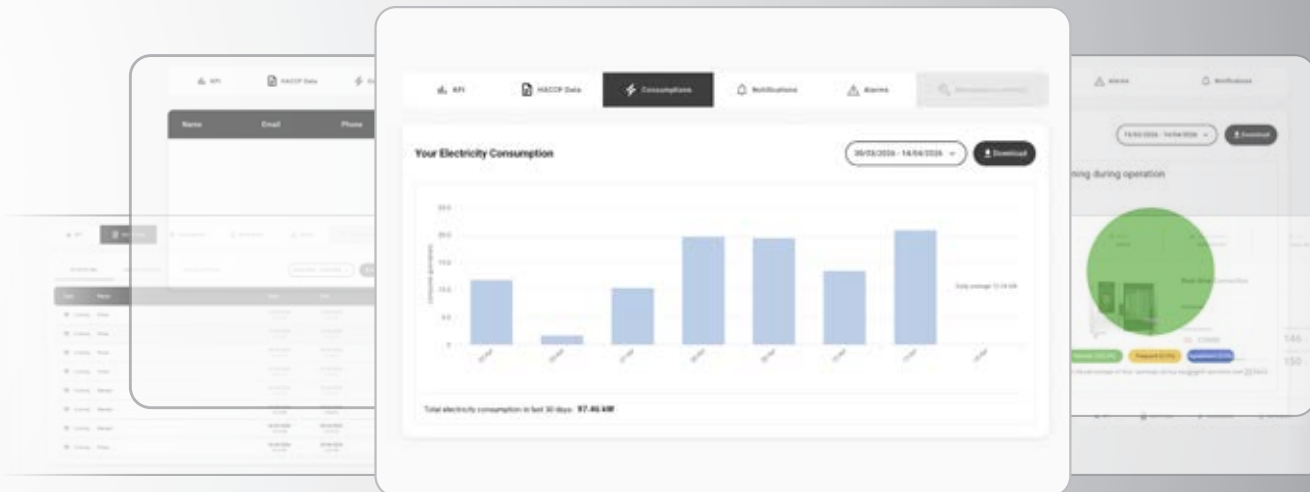
Todos los datos para el mejor telediagnóstico



Ciberseguridad y privacidad garantizadas

# INDICADORES DE RENDIMIENTO

El portal APO.LINK permite controlar los indicadores de rendimiento relativos a los equipos conectados, lo que permite realizar intervenciones correctivas para reducir los costes, limitar el desperdicio y optimizar la eficiencia de los procesos.



## Funcionalidad ECO en cocción y lavado

El uso de la función ECO para los hornos, que se puede activar tanto en la fase de cocción como en la de lavado, optimiza automáticamente el consumo y permite ahorrar energía en cada fase del proceso, garantizando un excelente resultado final.

## Conservación correcta

Permite saber en qué medida el equipo de refrigeración ha mantenido la temperatura de conservación programada. En caso de bajo rendimiento, se puede comprobar si hay posibles anomalías, una sobrecarga excesiva o si se ha cargado con alimentos a alta temperatura.

## Apertura de puertas

Abrir repetidamente la puerta de los hornos o de los equipos de refrigeración durante su funcionamiento provoca una pérdida de temperatura, lo que conlleva un aumento del consumo energético y una menor calidad de conservación de los alimentos refrigerados. La supervisión de la apertura de las puertas permite adoptar medidas correctivas para reducir el consumo y el desperdicio.

## Consumo

Dependiendo de la gama, es posible supervisar el consumo energético, lo que permite una gestión más consciente y eficiente del equipo y facilita el control diario de las actividades operativas.



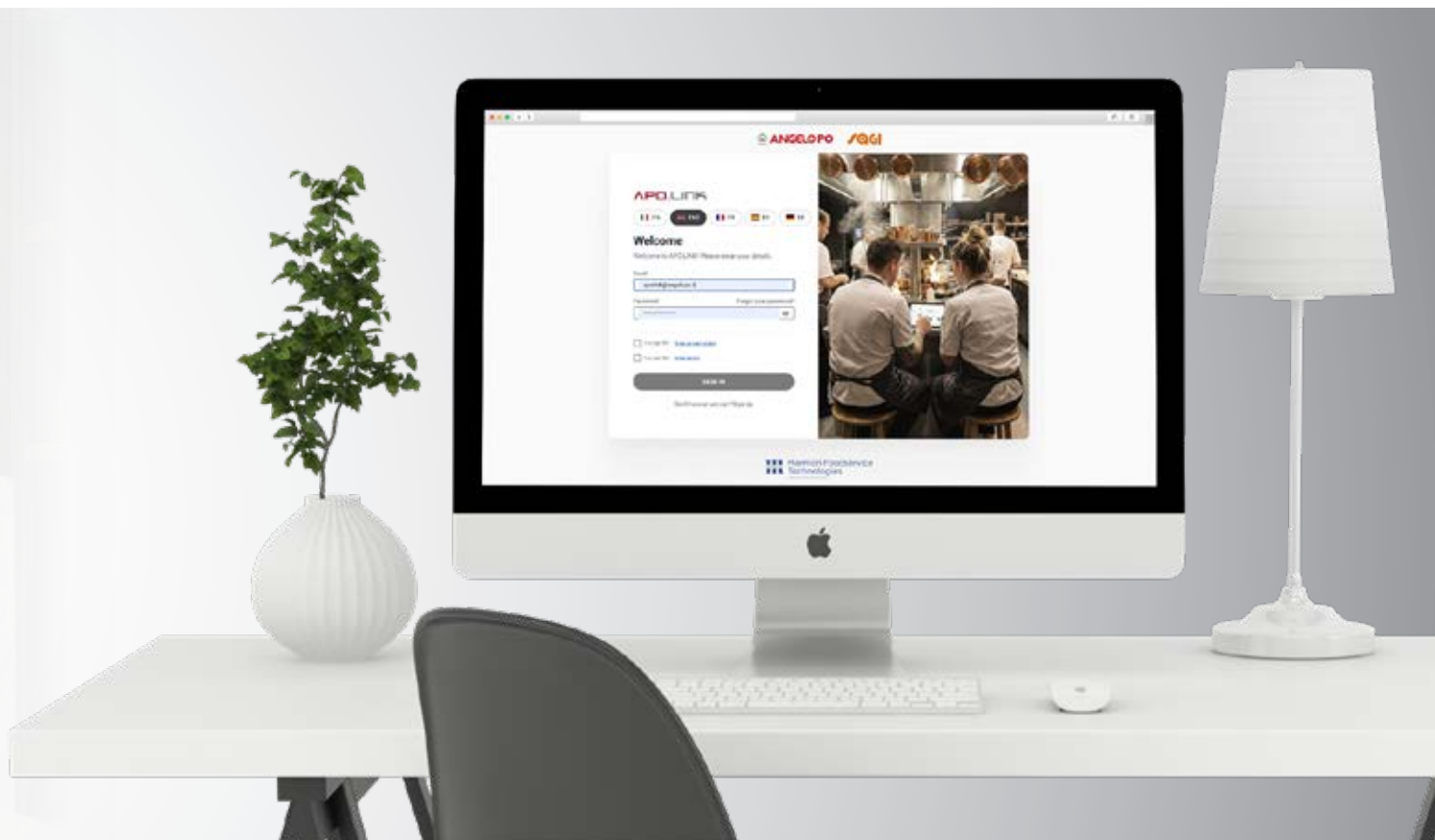
6

“ ¡Conectar los equipos nunca ha sido tan **FÁCIL** y **RÁPIDO!** ”

Elige los modelos conectables de serie o mediante accesorios, de fácil instalación.



¡Hemos pensado en ti para conectar, configurar y poner en red nuestras máquinas!  
Un sistema único y extremadamente intuitivo que reconoce automáticamente tu equipo.



“ ¡Solo unos pocos pasos y tu cocina estará en línea!”  
**¡SIN COSTES DE INSTALACIÓN!**

7

01

### **Conéctate.**

Conecta el equipo\* y tu dispositivo (smartphone o tableta) a la misma red de tu local.

02

### **Crea tu cuenta de usuario.**

Crea una nueva cuenta de usuario, si aún no la tienes, en nuestra aplicación web dedicada.

03

### **Configura el equipo.**

El portal APO.LINK te guiará paso a paso en la configuración de tu equipo.

\* Conexión mediante cable Ethernet y/o Wi-Fi para los hornos combinados (según el modelo), mediante cable Ethernet para todas las demás categorías de productos.



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

7900925-5



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



A Berkshire Hathaway Company