

APO.LINK



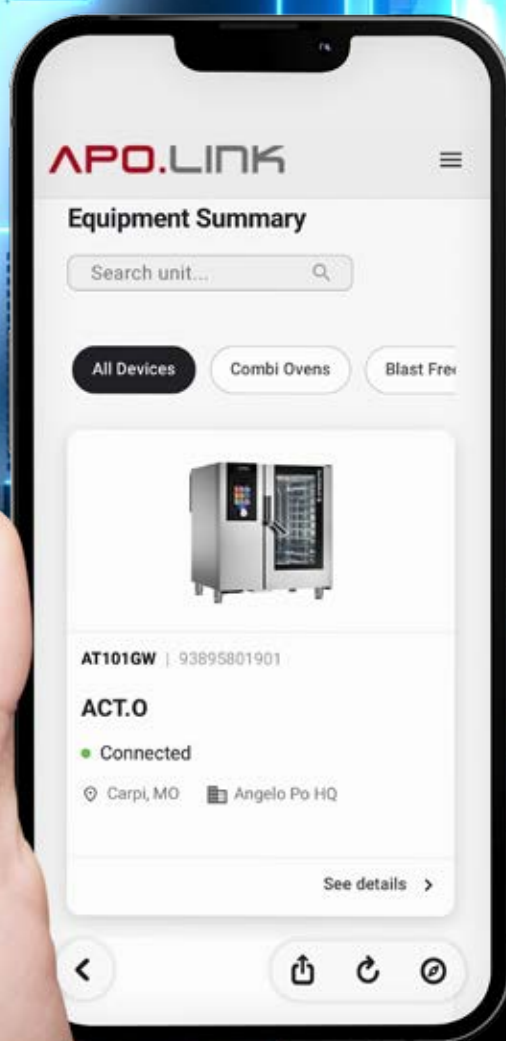
MA CUISINE

Connectez vos équipements
pour des avantages illimités

Toute votre cuisine connectée au portail APO.LINK

Fours mixtes, cellules de refroidissement rapide,
armoires réfrigérées, banques réfrigérées, vitrines,
armoires de fermentation contrôlée, lave-vaisselle...
connectés pour des avantages illimités !

2



“ Le LOGICIEL de GESTION GRATUIT à portée de main ”

Accédez à un logiciel de gestion dédié qui vous permet d'optimiser vos processus et d'interagir avec vos équipements.



Zéro souci
Zéro frais
supplémentaires

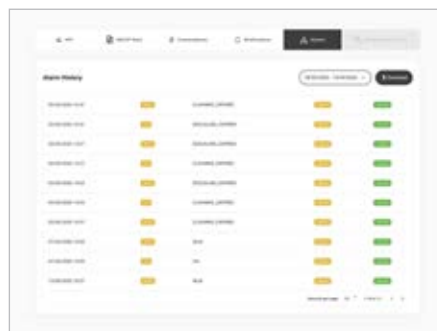
“ Un monde
d'**AVANTAGES**
à portée
de clic ”

4



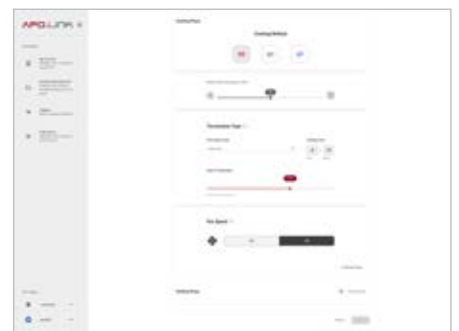
Données en temps réel.

Vous pouvez visualiser l'état de la machine en temps réel, modifier les paramètres et archiver l'historique pour améliorer l'efficacité de votre cuisine et mieux gérer vos activités.



Alarmes et HACCP.

Notifications immédiates pour identifier rapidement les points critiques du processus de préparation des aliments, même à distance. Suivi et exportation des données HACCP.



Recettes.

Vous pouvez créer, modifier et supprimer des recettes pour votre four mixte à tout moment.



Notifications par e-mail et/ou mobile



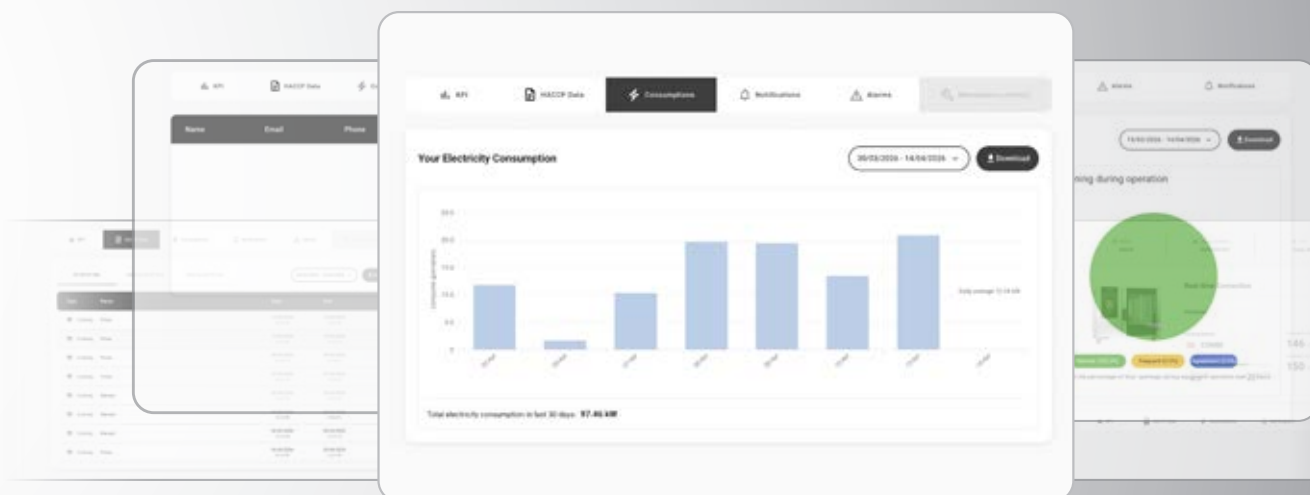
Toutes les données pour un diagnostic à distance optimal



Cybersécurité et confidentialité garanties

INDICATEURS CLÉS DE PERFORMANCE

Le portail APO.LINK vous permet de suivre les indicateurs de performance des équipements connectés, facilitant ainsi la mise en œuvre d'actions correctives pour réduire les coûts, limiter le gaspillage et optimiser l'efficacité des processus.



Fonction ECO pour la cuisson et le lavage

L'utilisation de la fonction ECO des fours, qui peut être activée aussi bien pendant la cuisson que pendant le lavage, optimise automatiquement la consommation et permet d'économiser de l'énergie à chaque étape du processus, tout en garantissant un excellent résultat final.

Un stockage approprié

Vous permet de vérifier si l'équipement réfrigéré a bien maintenu la température de stockage programmée. Un mauvais fonctionnement peut indiquer des dysfonctionnements, une surcharge excessive ou le chargement d'aliments à haute température.

Ouverture des portes

Ouvrir à plusieurs reprises les portes des fours ou des équipements réfrigérés pendant leur fonctionnement entraîne une perte de température, ce qui se traduit par une augmentation de la consommation d'énergie et une détérioration de la qualité de conservation des aliments réfrigérés. La surveillance des ouvertures de portes permet d'identifier les mesures correctives à prendre pour réduire la consommation d'énergie et le gaspillage.

Consommation

Selon la gamme, la consommation d'énergie peut être surveillée, permettant une gestion plus éclairée et efficace de l'équipement et facilitant le suivi quotidien des activités opérationnelles.



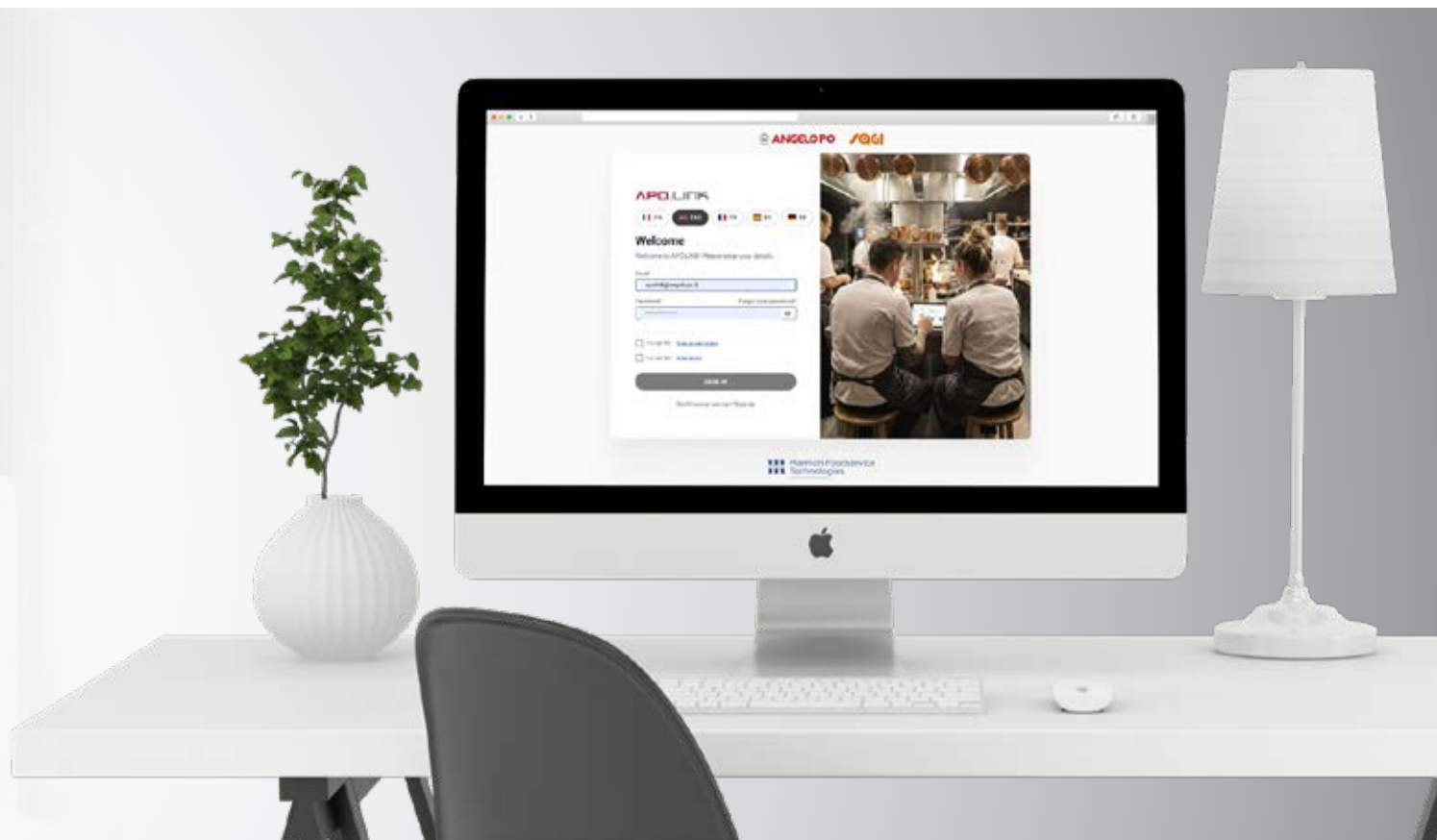
6

“ Connecter vos appareils
n’a jamais été aussi
SIMPLE et **RAPIDE** ! ”

Choisissez les modèles connectables de série ou via un
accessoire, faciles à installer.



Pour connecter, configurer et brancher vos appareils, nous avons pensé à tout !
Un système unique et extrêmement intuitif qui reconnaît automatiquement vos appareils.



“ En quelques étapes seulement, votre cuisine est connectée ! ”

AUCUN FRAIS D'INSTALLATION !

01

Connectez-vous.

Connectez l'appareil* et votre dispositif (smartphone ou tablette) au même réseau que celui de votre établissement.

02

Créez votre compte utilisateur.

Créez un nouveau compte, s'il n'existe pas encore, sur notre application Web dédiée.

03

Configurez votre équipement.

Le portail APO.LINK vous guidera étape par étape dans la configuration de votre équipement.

* Connexion via un câble Ethernet et/ou Wi-Fi pour les fours mixtes (selon le modèle), via un câble Ethernet pour toutes les autres catégories de produit.



www.angelopo.com

7900924-5



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



A Berkshire Hathaway Company