

# APO.LINK

---



LA MIA CUCINA

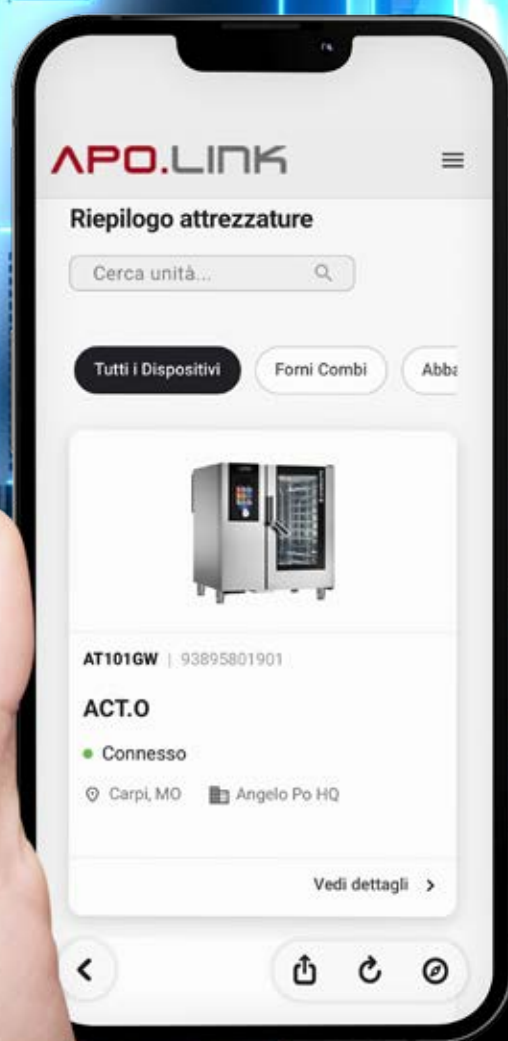
Connetti le tue attrezzature  
per infiniti vantaggi

 **ANGELO PO**

# Tutta la tua cucina connessa al portale APO.LINK

Forni combinati, abbattitori-surgelatori,  
armadi frigoriferi, basi e vetrine refrigerate ...  
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

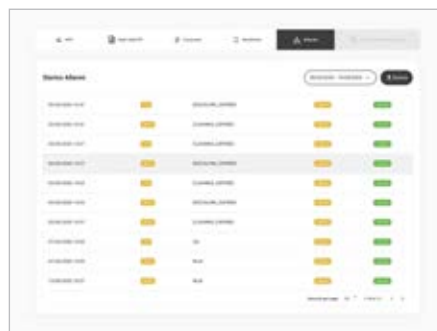
“ Un mondo di  
**VANTAGGI**  
a portata  
di click ”

4



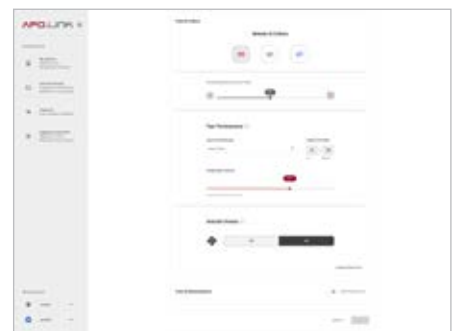
### Dati real time.

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.



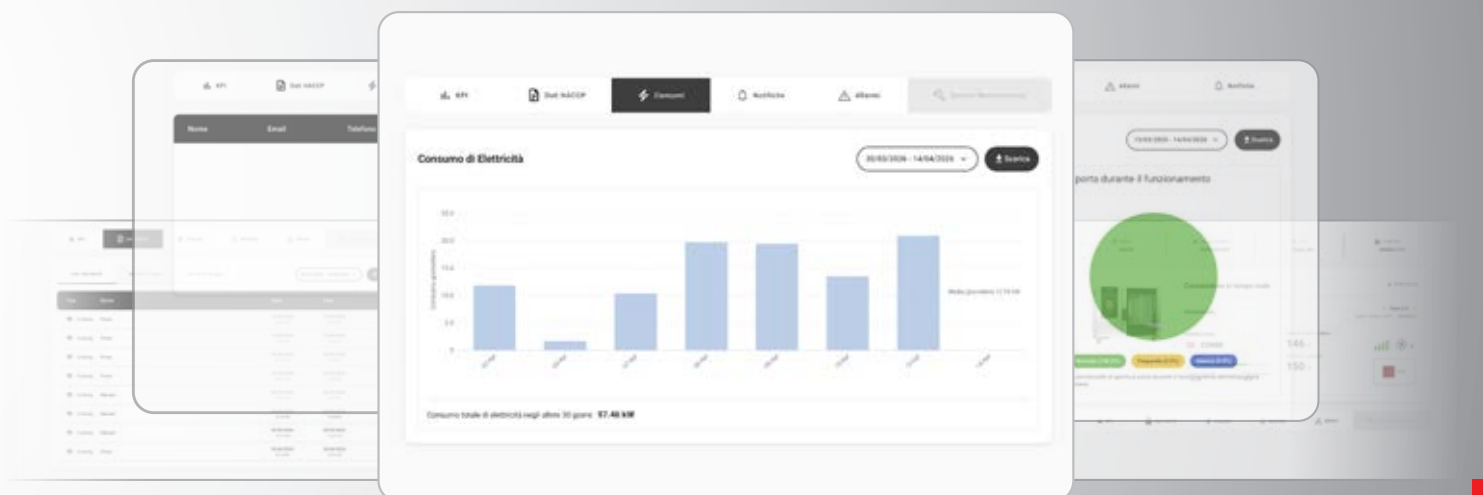
### Ricette.

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



# 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

Incentiva l'uso della funzione ECO dei forni ACT.O, attivabile sia in fase di cottura che in lavaggio, che 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.



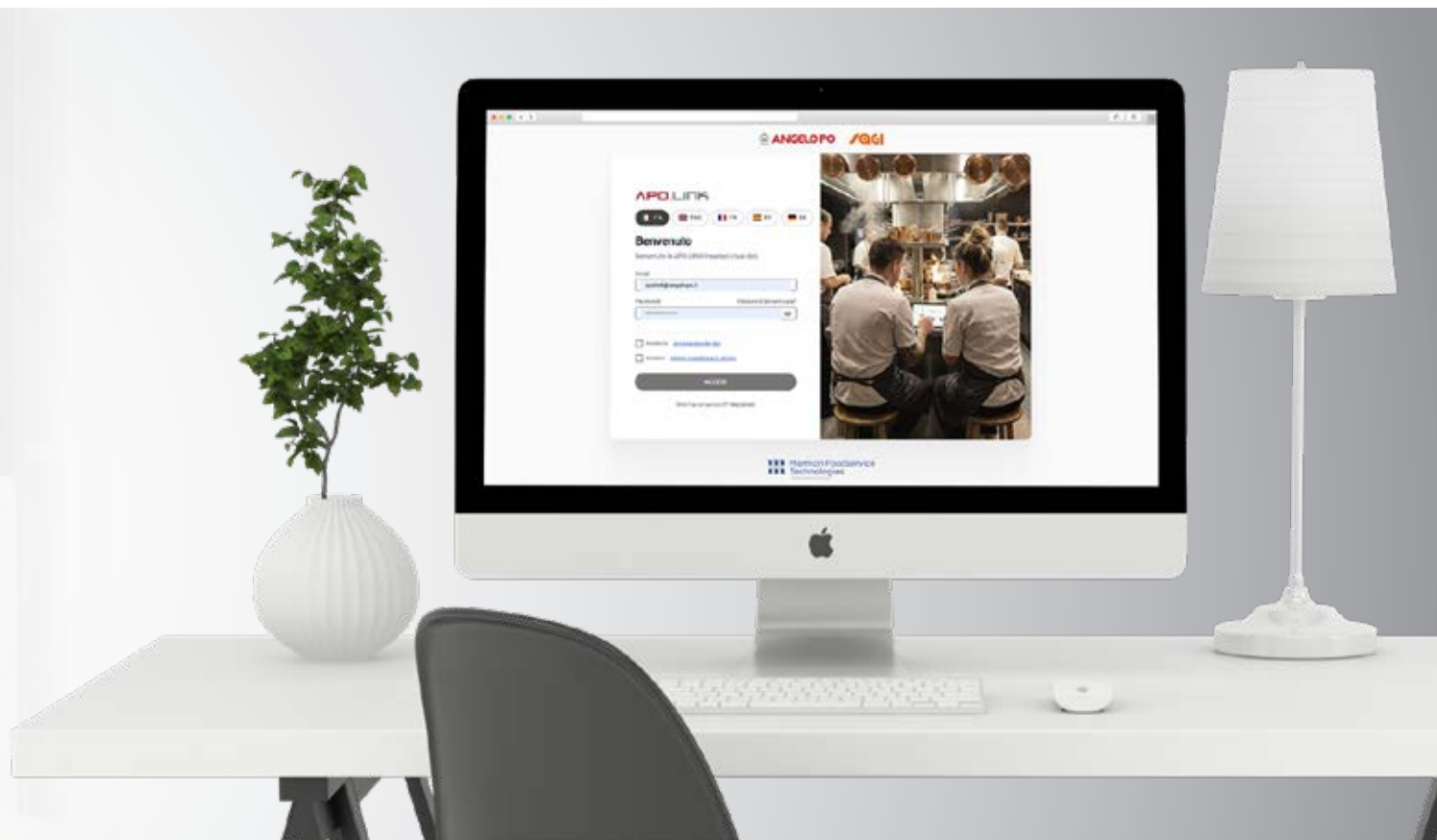
6

“ 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](http://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](mailto:angelopo@angelopo.it)



Marmon Foodservice  
Technologies

A Berkshire Hathaway Company