

LA COTTURA IMPECCABILE
È IMPRESCINDIBILE



 **ANGELO PO**
A Marmon/Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001

Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.
ANP2 - CSQ 9192.ANP3

7900689 05/19 (1000) www.apvdi.it



ACT.O

FORNO COMBINATO
MULTIFUNZIONE 4.0



 **ANGELO PO**

STYLE & DESIGN

ACT.O aggiunge stile ed eleganza alla quotidianità

Forme lineari e colori brillanti, materiali di qualità, finiture ergonomiche e tecnologie avanzate portano ACT.O ad essere una icona del **Made in Italy** nel mondo dei forni combinati.



reddot design award
best of the best 2019

LE MOTIVAZIONI DELLA GIURIA

Il forno professionale ACT.O conquista grazie a un'interfaccia utente **progettata con cura** nei minimi dettagli. Il pannello di controllo multifunzione e la distintiva manopola dal **design ergonomico** offrono un approccio innovativo e diretto all'interazione operatore-forno. L'interfaccia è **semplice** da utilizzare e altamente intuitiva. Il forno combinato trasmette **professionalità al primo sguardo** e garantisce processi di lavoro efficienti e snelli in tutte le cucine professionali.

WWW.RED-DOT.ORG



INTERFACCIA UTENTE

ACT.O: Angelo Po mette al centro il professionista



Ogni chef può personalizzare l'interfaccia utente di ACT.O per **adattarla ai suoi bisogni specifici**. La navigazione del pannello comandi è molto semplice e garantisce ad ogni utente l'utilizzo immediato delle infinite potenzialità del forno combinato.

INTERNET OF THINGS

Il progetto di ricerca e sviluppo di ACT.O inizia con l'ascolto delle persone



ACT.O risponde alla necessità di **comunicare efficacemente in ogni cucina professionale**, caotica e veloce, con una ventata di innovazione. Il pannello di controllo diventa un dispositivo IOT semplice da usare, che può essere **controllato e monitorato da lontano** sia dall'executive chef che dal manager.