

@POLINK

LA MIA CUCINA



Da oggi è possibile connettere le attrezzature
Angelo Po al portale @POLINK.

Forni combinati, abbattitori-surgelatori, armadi frigoriferi e
basi refrigerate... connessi per infiniti vantaggi!



 **ANGELO PO**

Bastano pochi passaggi
e la tua cucina è online!

ZERO COSTI DI INSTALLAZIONE!

01

Collegati.

Collega attrezzatura* e 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.

Dalla Web App scansiona con smartphone o tablet l'adesivo QRcode sull'attrezzatura.***



04

Completa la registrazione.

Compila i pochi dati mancanti e le tue attrezzature saranno sul portale @POLINK.



* Via cavo Ethernet. Per i forni ACT.O è possibile collegarsi anche senza cavo, via WI FI, tramite l'acquisto dell'accessorio KIOT

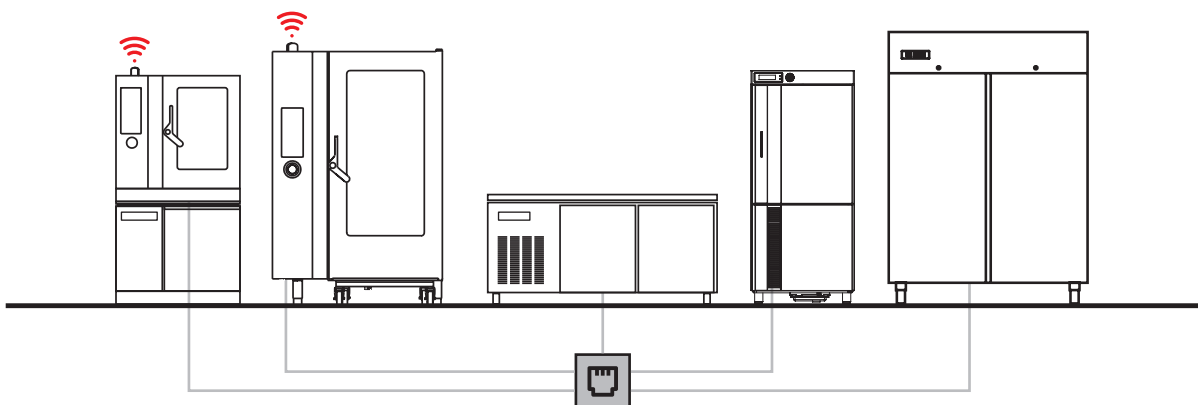
** Se si possiede solo il forno ACT.O, la creazione di un nuovo utente deve essere fatta dal display del forno. Le credenziali possono essere utilizzate per loggarsi sul portale @POLINK e successivamente per configurare nuove attrezzature.

*** La configurazione iniziale del forno ACT.O deve essere fatta direttamente dal display del forno.



“ Connettere le attrezzature
non è mai stato
così **FACILE** e **VELOCE!** ”

Scegli i modelli connettabili di serie o dotati di 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.



“ Con @POLINK
avrà un mondo
di **VANTAGGI** ”

Accedi ad un gestionale dedicato
che permette di ottimizzare i tuoi processi.

IL GESTIONALE È GRATUITO.



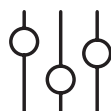
Allarmi
HACCP



Notifiche
su email
e/o cellulare



Tutti i dati
per la migliore
telediagnostica



Modifica dei
parametri



Indicatori
di processo



Cyber Security
e Privacy
Garantiti

Dati real time e storici: con @POLINK 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.

“ Con @POLINK la tua cucina diventa **Industria 4.0!** ”

Per tutto il 2022, per ogni attrezzatura* connessa al portale @POLINK potrai avere accesso ad un credito di imposta pari al **40%** del valore del prodotto connesso.

Il vantaggio fiscale può arrivare all'**85%**:

40% INDUSTRIA 4.0 **+** **45%** per le piccole imprese grazie agli Incentivi per il Mezzogiorno sui beni strumentali**



Zero Pensieri
Zero Extra Costi

*per il forno combinato ACT.O scaricare la APP ACT.O 4.0

**la percentuale può variare a seconda della Regione e della dimensione dell'impresa; vi invitiamo a contattare il vostro consulente fiscale

“ Accesso ai vantaggi fiscali 4.0 FACILITATO ”

Le nostre attrezzature presentano **tutti i 7 requisiti tecnici richiesti** dalla norma.

01 **Controllo per mezzo di CNC, PLC o microprocessore**
I nostri dispositivi sono dotati di controllori elettronici e/o touch per le attrezzature più evolute: semplici ed intuitivi permettono di controllare e regolare il funzionamento.

02 **Interconnessione ai sistemi informatici di fabbrica con caricamento da remoto di istruzioni e/o part program**
Con @POLINK le attrezzature possono essere gestite da remoto in modo bidirezionale.

03 **Integrazione automatizzata (di tipo informativo) con il sistema logistico della fabbrica**
I dati dell'attrezzatura vengono rilevati e trasmessi al sistema @POLINK che, in automatico, grazie ad elaborazioni dedicate, fornisce indicatori di processo per controllare ed efficientare i processi.

04 **Interfaccia tra uomo e macchina semplice ed intuitiva**
Le attrezzature Angelo Po studiate per il sistema @POLINK sono disegnate per assolvere tale requisito.

05 **Rispondenza ai più recenti parametri di sicurezza, salute e igiene**
Tutte le attrezzature sono disegnate e prodotte nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

06 **Sistemi di telemanutenzione e/o telediagnosi e/o controllo in remoto**
In ogni momento sarà possibile collegarsi al portale per controllare in remoto i parametri e fare la migliore telediagnosi. Inoltre, grazie ad un sistema automatico di notifiche, è possibile essere informati in tempo reale di eventuali anomalie.

07 **Monitoraggio continuo di condizioni e parametri di lavoro con sensori e adattività alle derive di processo**
È possibile visualizzare in tempo reale lo stato reale dell'attrezzatura.



A disposizione la documentazione del produttore per agevolare l'autocertificazione e/o il tuo perito nel caso di importi maggiori di 300.000 €

Connetti le tue attrezzature e per tutto
il resto conta su di noi!

www.angelopo.com

7900763



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



La tutela dell'ambiente e il controllo della qualità sono per Angelo Po un impegno costante e scrupoloso. L'azienda prevede una corrispondenza delle sue attrezzature ai requisiti di sicurezza, conformità, economia, resistenza e prestazioni, in tutto il mondo.



MARMON
Foodservice
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY