

# APO.LINK

LA REFRIGERAZIONE 4.0



sagi

**DA OGGI È POSSIBILE CONNETTERE**  
LE ATTREZZATURE SAGI AL PORTALE **APO.LINK**

Armadi frigoriferi, basi refrigerate e abbattitori-surgelatori...  
connessi per infiniti vantaggi!



# 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



\* Via cavo Ethernet

### 02. CREA IL TUO UTENTE

Crea un nuovo utente, se non è già esistente, sulla nostra Web App dedicata



\*Marmon Cloud IoT Platform

### 03. CONFIGURA L'ATTREZZATURA

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



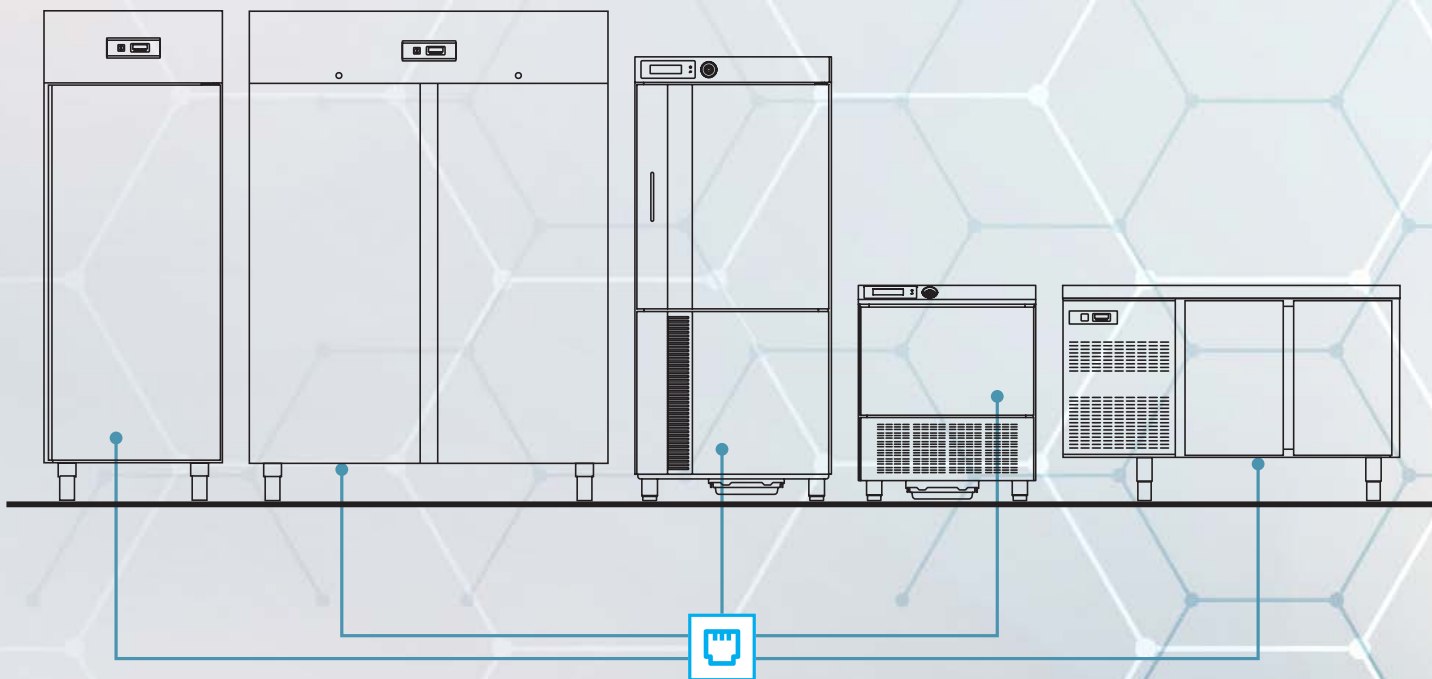
### 04. COMPLETA LA REGISTRAZIONE

Compila i pochi dati mancanti e le tue attrezzature saranno sul portale APO.LINK



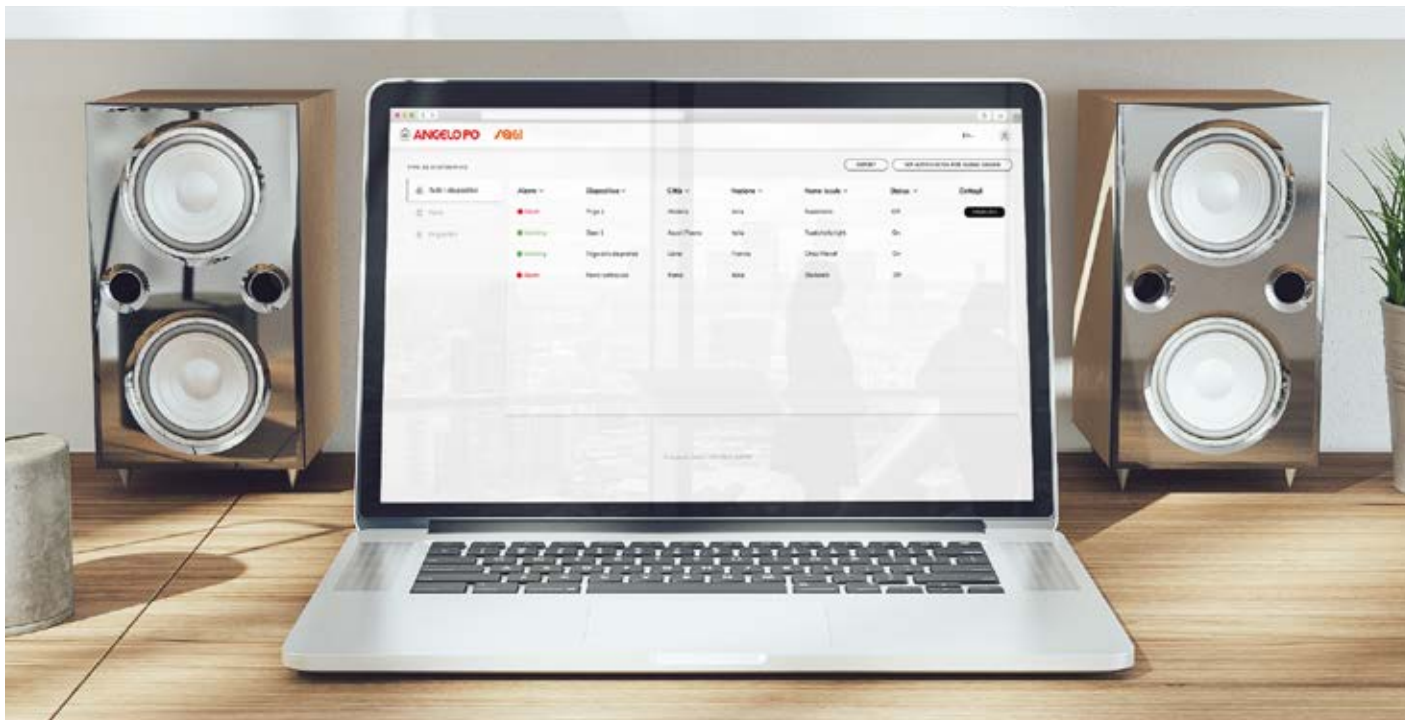
CONNETTERE LE ATTREZZATURE NON È MAI STATO COSÌ  
**FACILE E VELOCE!**

SCEGLI I MODELLI CONNETTIBILI 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 APO.LINK AVRAI  
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 APO.LINK 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

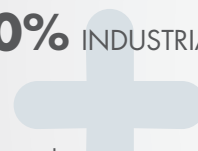
CON APO.LINK  
LA TUA CUCINA DIVENTA  
**INDUSTRIA 4.0!**



Per tutto il 2022, per ogni attrezzatura connessa al portale APO.LINK 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

\* 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 APO.LINK 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 APO.LINK 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 Sagi studiate per il sistema APO.LINK 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!



#### REFRIGERATION UNIT

Zona Industriale Campolungo, 79/81  
63100 Ascoli Piceno - Italy  
Tel. +39 0736 22601  
Fax +39 0736 226065  
marketing@sagispa.it  
www.sagispa.it

#### HEADQUARTERS

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico  
Società soggetta a direzione e coordinamento  
di Marmon Retail Technologies Company  
41012 Carpi (MO) - Italy - S/S Romana Sud, 90  
Tel. +39 059 639411  
www.angelopo.com



**MARMON**  
Foodservice  
Technologies

A BERKSHIRE HATHAWAY COMPANY

Il costruttore si riserva il diritto di apportare al prodotto modifiche tecniche e di design senza preavviso  
The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice

www.angelopo.it (10/22) 7Y91031