

# APO.LINK

---

## LA MIA CUCINA



Da oggi è possibile connettere le attrezzature  
Angelo Po al portale APO.LINK.

---

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



\*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.



\* 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 APO.LINK e successivamente per configurare nuove attrezzature.

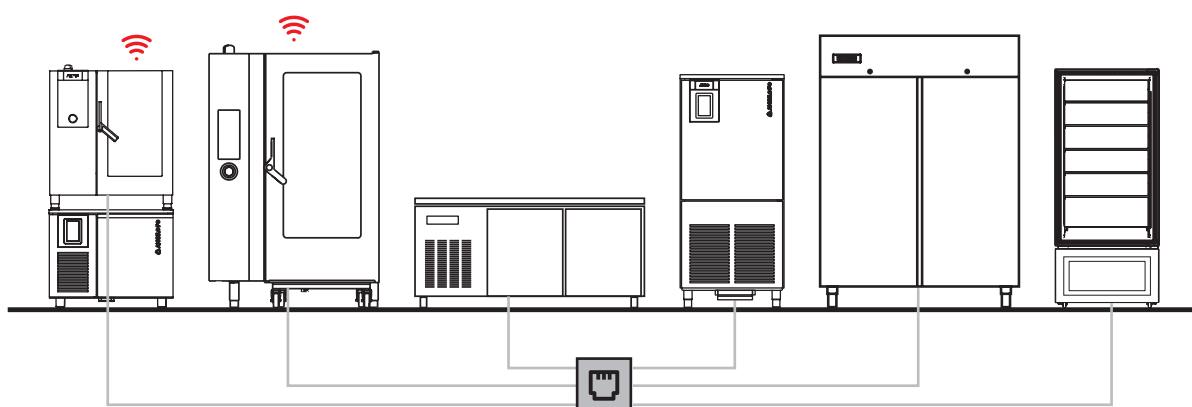
\*\*\* La configurazione iniziale del forno ACT.O deve essere fatta direttamente dal display del forno.





“ 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 APO.LINK  
avrà un mondo  
di **VANTAGGI** ”

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

**IL GESTIONALE È GRATUITO.**



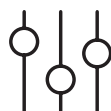
Allarmi  
HACCP



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 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 2023, per ogni attrezzatura connessa al portale APO.LINK potrai avere accesso ad un credito di imposta pari al **20%** del valore del prodotto connesso.

Il vantaggio fiscale può arrivare all'**65%**:

**20%** 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 Angelo Po 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!

[www.angelopo.com](http://www.angelopo.com)

7900763-3



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)

