

APO.LINK

LA REFRIGERAZIONE 4.0

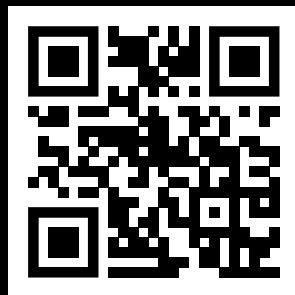


CONNETTI LE TUE ATTREZZATURE E PER
TUTTO IL RESTO CONTA SU DI NOI!

sagi

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

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



APO.LINK

IL GESTIONALE GRATUITO **A PORTATA DI MANO**

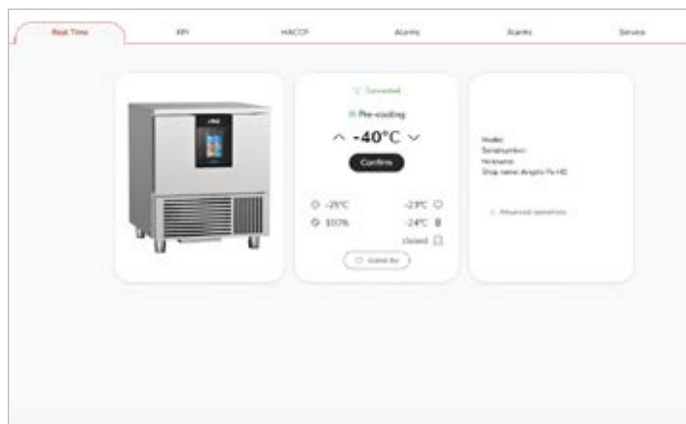
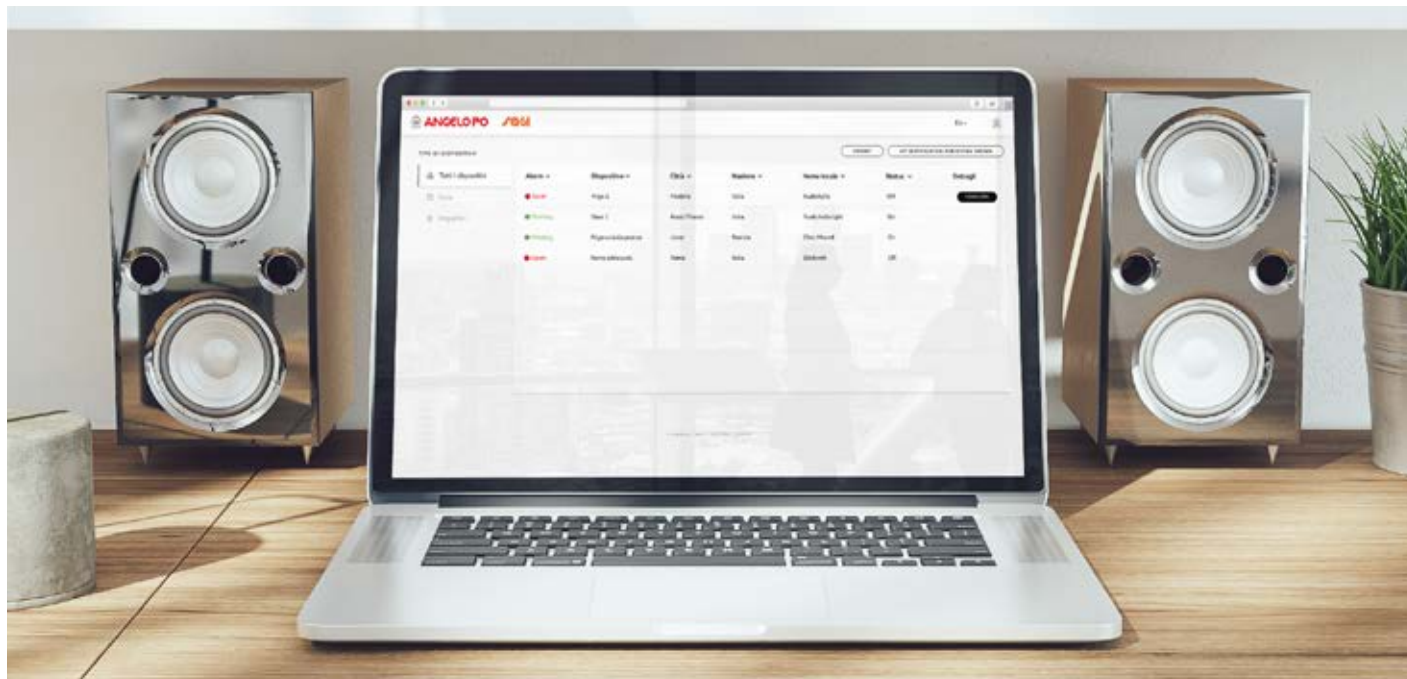
Accedi ad un gestionale dedicato che permette di ottimizzare i processi e interagire con le tue attrezzature.

Le attrezzature connesse possono dare accesso al **credito d'imposta**: chiedi al tuo consulente fiscale i vantaggi a cui hai diritto.

Zero Pensieri
Zero Extra Costi



UN MONDO DI **VANTAGGI** A PORTATA DI CLICK

A screenshot of the AngeloPO HACCP monitoring interface. It features a top navigation bar with 'Real Time', 'RFI', 'Allarmi', 'Notifiche', and 'Attivazione Servizio HACCP'. The main content area is a table with columns for 'Set point', 'Current value', 'Exceeded value', 'Component value', 'Expiration date', 'For value', 'Max allowed time', 'Date', and 'TV'. The table contains 18 rows of data.

Set point	Current value	Exceeded value	Component value	Expiration date	For value	Max allowed time	Date	TV
5°C	5°C	4°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:06	
5°C	6°C	6°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:09	
5°C	6°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:09	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	
5°C	5°C	10°C	20%	20%	20%	20h min	06/02/2023 11:03	

DATI REAL TIME

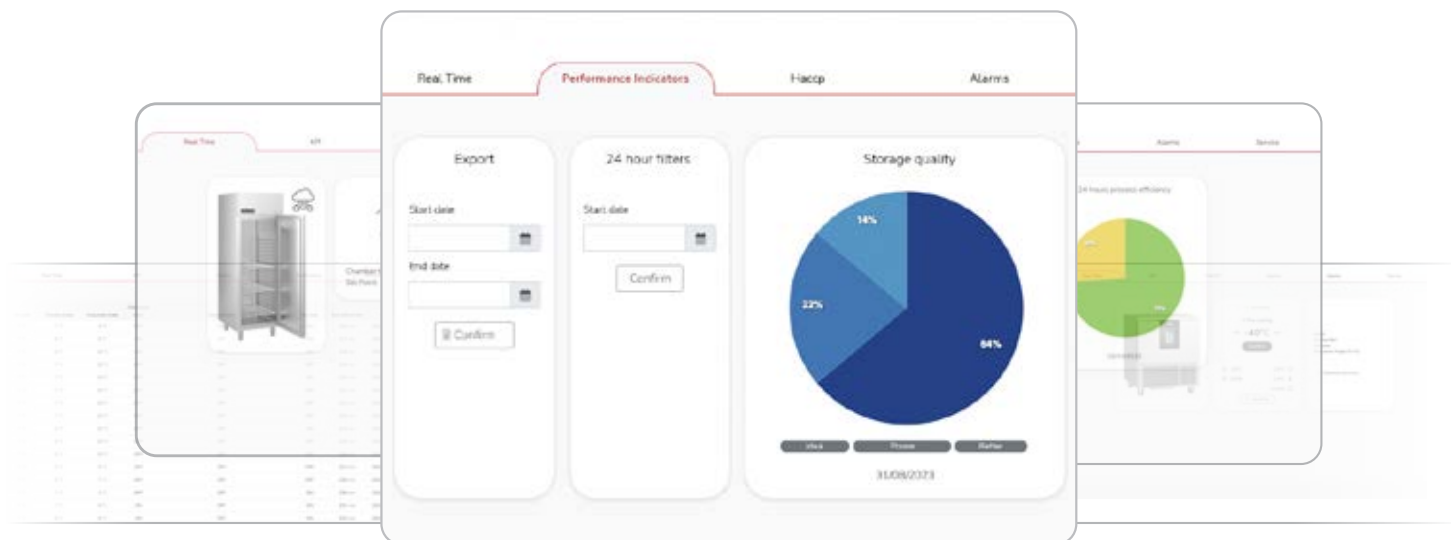
Puoi visualizzare lo stato della macchina in tempo reale, modificare i parametri ed archiviare lo storico, per migliorare l'efficienza della tua cucina e gestire al meglio le attività.

ALLARMI HACCP

Notifiche immediate su email e/o cellulare aiutano a identificare rapidamente i punti critici all'interno del processo alimentare, anche a distanza.

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



e altro ancora...

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 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.



Notifiche su email e/o cellulare



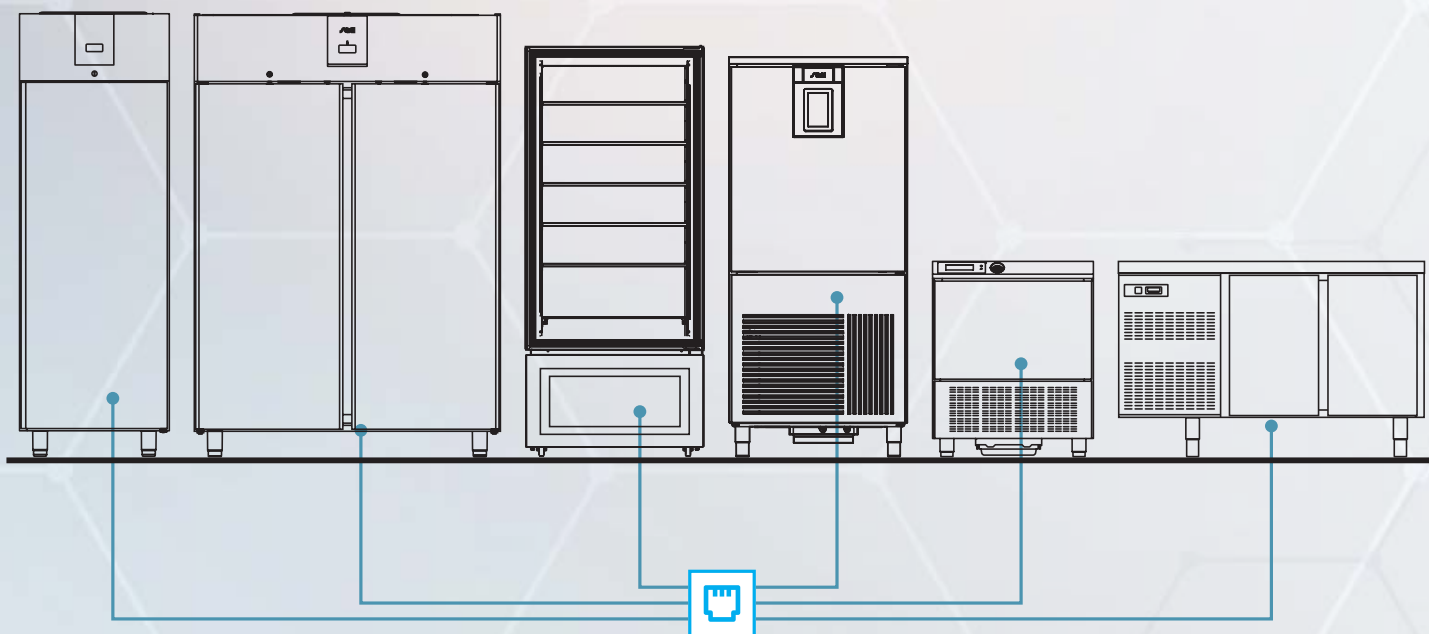
Tutti i dati per la migliore telediagnostica



Cyber Security e Privacy garantiti

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.

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





REFRIGERATION UNIT

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