

APO.LINK

LA REFRIGERAZIONE 4.0



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!



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



03. CONFIGURA L'ATTREZZATURA

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



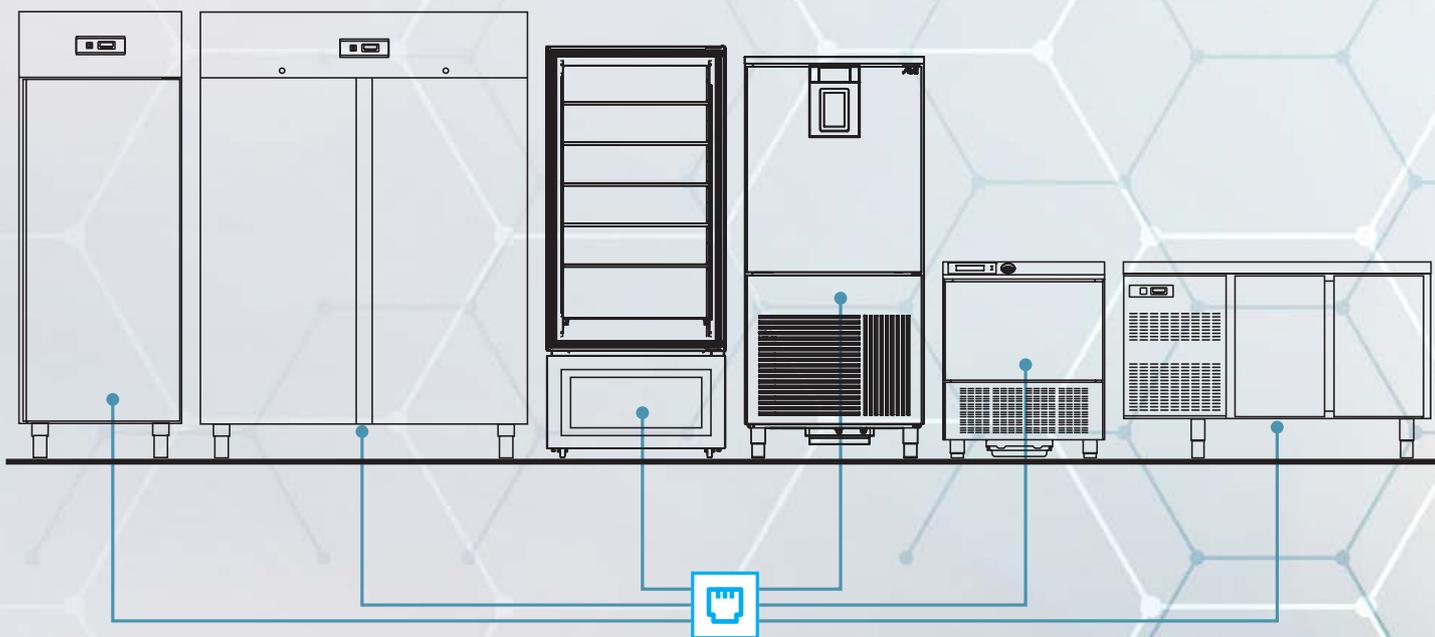
04. COMPLETA LA REGISTRAZIONE

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



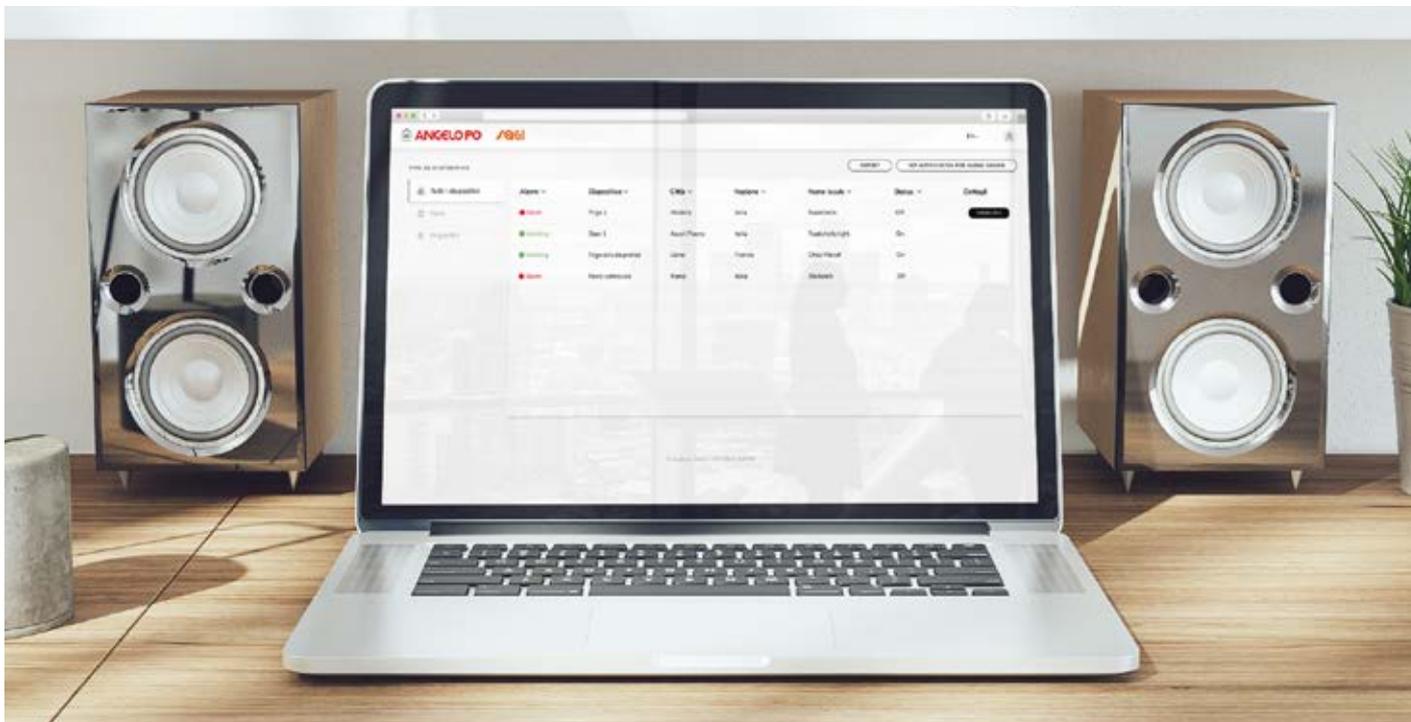
CONNETTERE LE ATTREZZATURE NON È MAI STATO COSÌ
FACILE E VELOCE!

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 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 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 (01/23) 7Y91031