



Qcrepes è un marchio Italian Slow Food

nel settore della ristorazione, della gelateria e pasticceria inventiamo e offriamo alla clientela sistemi di ristorazione collaudati e completi.

Dall'attrezzatura agli ingredienti, ai processi di lavoro, tutto è studiato nei minimi dettagli per arrivare ad un prodotto finito di qualità indiscussa.

Caratteristiche essenziali delle proposte Qcrepes sono la velocità di produzione (semi automatica) e la redditività.

La ristorazione moderna richiede efficienza e il controllo dei costi è fondamentale soprattutto nel settore della gelateria e pasticceria, dove ci si deve districare tra le variabili legate alla produzione di un prodotto fresco; il sistema Qcrepes semplifica la gestione e l'esercente è in grado in ogni momento di verificare i suoi margini.



INTRODUZIONE

LE BASI PRONTE 10

LE FARCITURE 11

PER L'ASPORTO 12

LA COMUNICAZIONE 15

LE MACCHINE 18

ICORNER 26



Crepes



ROBOCREPES 2.0

larghezza 320 mm profondità 500 mm altezza 240 mm CON COPERCHIO APERTO: H 630 mm

scheda tecnica



ROBOCREPES 3.0

larghezza 440 mm profondità 570 mm altezza 260 mm CON COPERCHIO APERTO: H 640 mm

scheda tecnica



ROBOCREPES 3.0 PANCAKE

larghezza 390 mm profondità 570 mm altezza260 mm CON COPERCHIO APERTO: H 640 mm

scheda tecnica



ROBOQUADRA 2.0

larghezza 460 mm profondità 460 mm altezza 220 mm CON COPERCHIO APERTO: H 580 mm

scheda tecnica



ROBOQUADRA 2.0 DIGITAL

larghezza 460 mm profondità 460 mm altezza 220 mm CON COPERCHIO APERTO: H 580 mm

scheda tecnica



ROBOQUADRA 3.0

larghezza 460 mm profondità 460 mm altezza 250 mm CON COPERCHIO APERTO: H 630 mm

scheda tecnica



ROBOQUADRA 3.0 DIGITAL

larghezza 460 mm profondità 460 mm altezza 250 mm CON COPERCHIO APERTO: H 630 mm

scheda tecnica



tutto ciò che ti serve per iniziare





le basi pronte



Basi pronte all'uso calibrate per conferire ai prodotti la giusta consistenza e per soddisfare i palati più esigenti



per l'asporto

La prima impressione è importante; il packaging giusto per un prodotto attraente.... Con un occhio alla sostenibilità!







La comunicazione

la comunicazione di Ofrozen si basa su una profonda comprensione del comportamento d'acquisto, è uno strumento potente in grado di creare un reddito aggiuntivo.

La nuova grafica nasce per fornire uno strumento all'esercente esigente, che non si accontenta di appiattire la propria proposta a cose già viste.

La presentazione dei prodotti è originale, accattivante e riconoscibile.

L'obiettivo è la personalizzazione del prodotto in modo da renderlo identificabile come "unico" nel suo genere e non assimilabile ad alcuna altra proposta di eventuali competitor

rendere riconoscibile un prodotto significa entrare nell'immaginario del consumatore convincendolo ad assaggiare.

> la proposta rimane inalterata nel tempo e consente al consumatore di trovare sempre lo stesso prodotto che lo ha soddisfatto consolidando un consumo ripetuto

le novità sul menù successivamente verranno proposte sempre seguendo la stessa dinamica di comunicazione

PUBBLICITÀ PERSONALIZZATA

=
FIDELIZZAZIONE DEL CONSUMATORE

=
AUMENTO CONSUMI



chiavi in mano

La collaborazione con Qcrepes permette la nascita e la crescita di nuovi imprenditori.

Imprenditori che abbiano voglia di fare e di inserirsi in quello che resta un settore solido e in continua espansione.

Per questo ha sviluppato soluzioni commerciali personalizzate volte alla semplificazione e alla riduzione dei costi dello start up iniziale permettendo al cliente di guadagnare da subito.

Un'attrezzatura funzionale e semplice da utilizzare, ingredienti di qualità superiore in linea con le aspettative di un consumatore esigente, strumenti pubblicitari per una comunicazione moderna ed efficace

Insomma un servizio chiavi in mano che permette di concretizzare le tue nuove idee, raggiungere facilmente gli obiettivi e mettere a frutto i tuoi investimenti

Qfrozen trasferisce il know how necessario ed è sempre vicino al cliente, stimolandolo con nuove proposte e ricette sempre moderne, inoltre si cura di tutte le eventuali necessità successive all'istallazione garantendo un servizio continuativo mirato al consolidamento del rapporto di collaborazione

l'assistenza costante è finalizzata a rimuovere tutti gli ostacoli per un unico obiettivo: il consolidamento e l'ampliamento delle vendite



Robocrepes 2.0



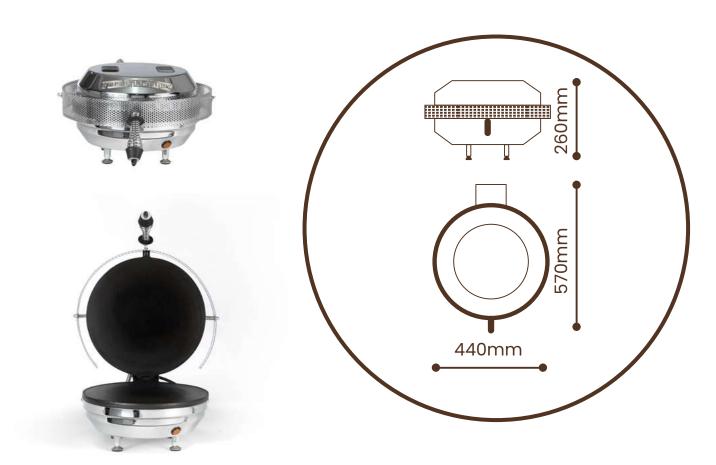
- Struttura in acciaio crom.
- Piani in alluminio trattato con teflonceramicatura per alimenti
- Termostato meccanico
- · Interruttore accensione
- Spia temperatura
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza: 1.600 w
- Peso: 13 kg



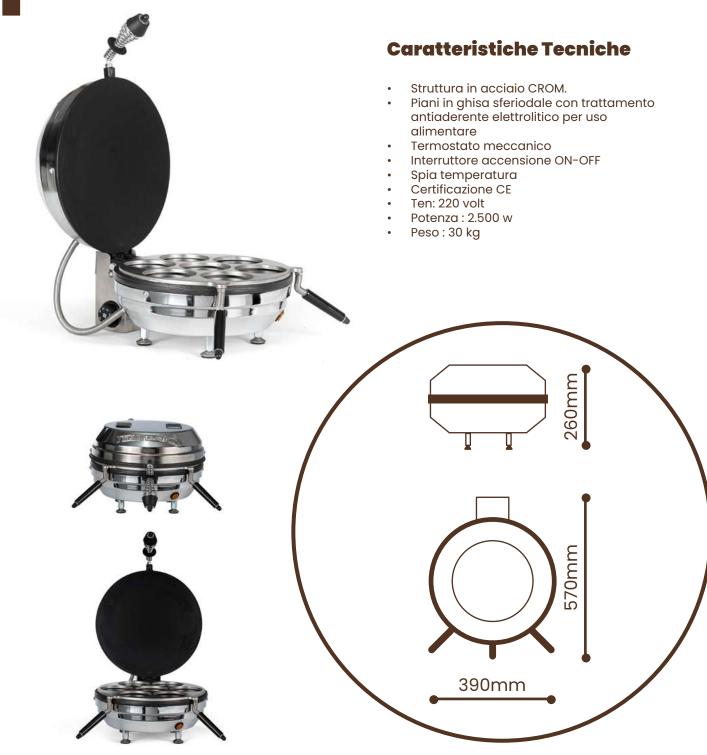
Robocrepes 3.0



- Struttura in acciaio CROM.
- Piani in ghisa sferiodale con trattamento antiaderente elettrolitico per uso alimentare
- Termostato meccanico
- · Interruttore accensione ON-OFF
- Spia temperatura
- Griglia Antiustione
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza: 2.500 w
- Peso: 30 kg



Robo crepes 3.0 pancake



Roboquadra 2.0



- Struttura in acciaio crom.
- Piani in alluminio trattato con teflonceramicatura per alimenti
- Termostato meccanico
- · Interruttore accensione
- Spia temperatura
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza: 1.600 w
- Peso: 18 kg



Roboquadra 2.0 digital



- Struttura in acciaio crom.
- Piani in alluminio trattato con teflonceramicatura per alimenti
- · Termostato meccanico
- · Visore digitale
- Interruttore accensione
- · Spia temperatura
- · Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza: 1.600 w
- Peso: 19 kg



Roboquadra 3.0



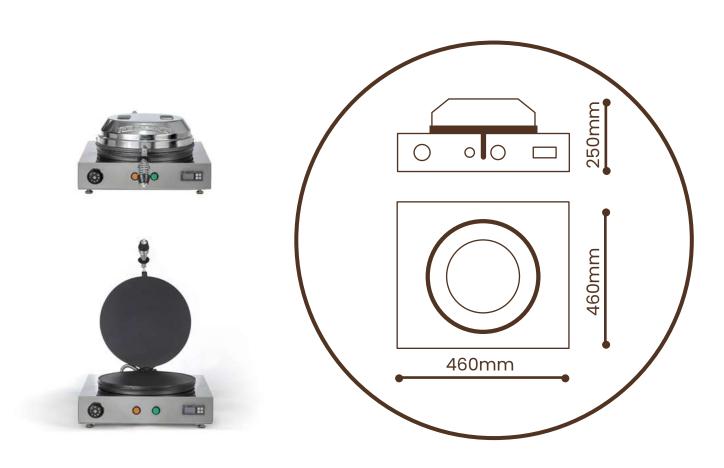
- Struttura in acciaio CROM.
- Piani in ghisa sferiodale con trattamento antiaderente elettrolitico per uso alimentare
- · Termostato meccanico
- Interruttore accensione ON-OFF
- Spia temperatura
- Griglia Antiustione
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza : 2.500 w
- Peso: 35 kg



Roboquadra 3.0 digital



- Struttura in acciaio CROM.
- Piani in ghisa sferiodale con trattamento antiaderente elettrolitico per uso alimentare
- Termostato meccanico
- Visore digitale
- Interruttore accensione ON-OFF
- Spia temperatura
- Griglia Antiustione
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza: 2.500 w
- Peso: 35 kg



corner

Regala al tuo locale un angolo di gusto! Banco espositore per presentazioni, promozioni e vendita prodotti alimentari.

Caratteristiche Tecniche

- Struttura in metallo verniciato
- Piano lavoro in acciaio inox
- · Colore bianco

Opzionale

- Luce led
- Portatopping
- Portacoppette
- Lavello lavamani
- Apparecchiatura in relazione all' impiego
- Grafica personalizzabile













- +39 06 91 60 7081
- 9 via Perù 4, 00071, Pomezia (RM)
- info@italianslowfood.com
- w italianslowfood.com