



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.

INDICE

INTRODUZIONE 5

LE BASI PRONTE 10

LE FARCITURE 11

PER L'ASPORTO 12

GLI ACCESSORI 13

LA COMUNICAZIONE 15

LE MACCHINE 20

I CORNER 44



**MADE
IN ITALY**



**RISPARMIO
ENERGETICO**



**ACCIAIO
INOX**



MULTIFUNZIONE

	ROBOCREPES 2.0	larghezza 320 mm profondità 500 mm altezza 240 mm CON COPERCHIO APERTO: H 630 mm
	ROBO EXPRESS	larghezza 370 mm profondità 620 mm altezza 185 mm CON COPERCHIO APERTO: H 630 mm
	ROBOCREPES 3.0	larghezza 440 mm profondità 570 mm altezza 260 mm CON COPERCHIO APERTO: H 640 mm
	ROBOCREPES 3.0 PANCAKE	larghezza 390 mm profondità 570 mm altezza 260 mm CON COPERCHIO APERTO: H 640 mm
	ROBOCREPES 3.0 DIGITAL	larghezza 440 mm profondità 570 mm altezza 260 mm CON COPERCHIO APERTO: H 640 mm
	ROBOQUADRA 2.0	larghezza 460 mm profondità 460 mm altezza 220 mm CON COPERCHIO APERTO: H 580 mm
	ROBOQUADRA 2.0 DIGITAL	larghezza 460 mm profondità 460 mm altezza 220 mm CON COPERCHIO APERTO: H 580 mm
	ROBOQUADRA 3.0	larghezza 460 mm profondità 460 mm altezza 250 mm CON COPERCHIO APERTO: H 630 mm
	ROBOQUADRA 3.0 DIGITAL	larghezza 460 mm profondità 460 mm altezza 250 mm CON COPERCHIO APERTO: H 630 mm



IRON W1

larghezza 300 mm
profondità 350 mm
altezza 250 mm

IRON W2

larghezza 540 mm
profondità 380 mm
altezza 220 mm

IRON W3

larghezza 360 mm
profondità 340 mm
altezza 420 mm

**BUBBLE
WAFFLES W3**

larghezza 500 mm
profondità 270 mm
altezza 195 mm

**FROLLY
BALL**

larghezza 340 mm
profondità 530 mm
altezza 360 mm

TUTTO CIÒ CHE TI SERVE PER INIZIARE



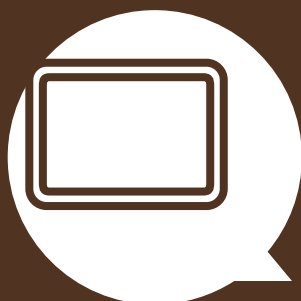
basi pronte



farciture



accessori



comunicazione



attrezzatura



LE BASI PRONTE



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



Decorazioni, granelle,
polpe di frutta
e cioccolate,
un'ampia gamma
di farciture per golose
preparazioni

LE FARCITURE

PER L'ASPORTO

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



La produzione è semplice quando
si può disporre dei giusti strumenti,
Una selezione di accessori specifici
a disposizione del professionista.



GLI ACCESSORI





LA COMUNICAZIONE

la comunicazione di Qfrozen 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 appiattare 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

crepes



Crema di pastacchio
e cioccolato fondente



Nurella
e zucchero a velo



Crema di arachidi
e wafer croccante



Crema di fondente
e amarena



Crema bianca al cocco
e granella di nocciole



Ciocolato bianco
e croccante di riso

pancake



Crema di fondente
e amarena



Crema di pastacchio
e cioccolato fondente



Nurella
e zucchero a velo



Crema bianca al cocco
e granella di nocciole



Ciocolato bianco
e croccante di riso



Crema di arachidi
e wafer croccante

e tu, che
cioccolata
sei?

Qcrepes

PUBBLICITÀ

**AUMENTO
CONSUMI**

**FIDELIZZAZIONE
DEL CONSUMATORE**



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

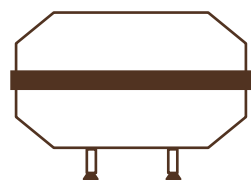
A top-down view of several petri dishes containing bacterial cultures. The media is a light cream color, and numerous small, dark, circular colonies are visible, scattered across the surface of the agar. The dishes are arranged in a cluster, with some partially overlapping. The background is a neutral, light gray.

LE MACCHINE

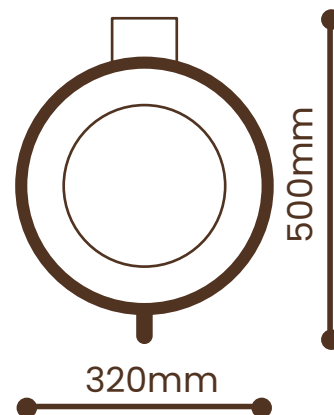
ROBOCREPES 2.0

Caratteristiche Tecniche

- 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



240mm



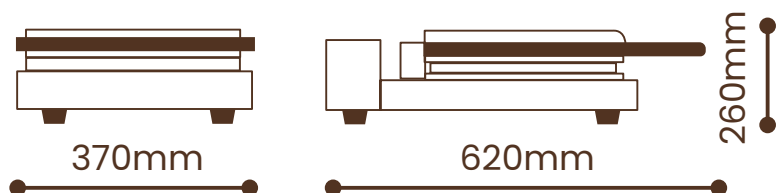
320mm

500mm

ROBO EXPRESS

Caratteristiche Tecniche

- Struttura in acciaio inox Aisi 304/316
- Piani in alluminio
- Display digitale
- Voltaggio: 220 V 50Hz
- Potenza: 2000 watt
- Peso: 30 kg

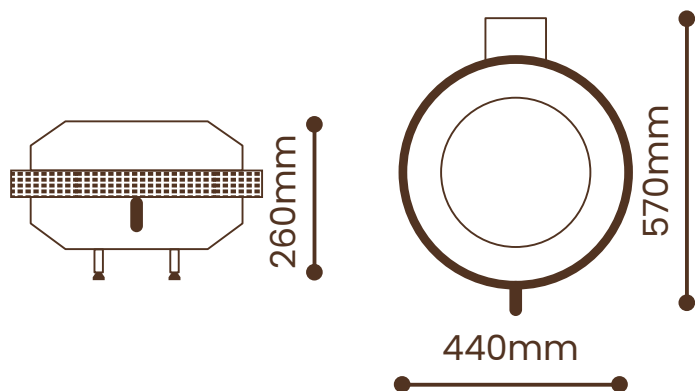




ROBOCREPES 3.0

Caratteristiche Tecniche

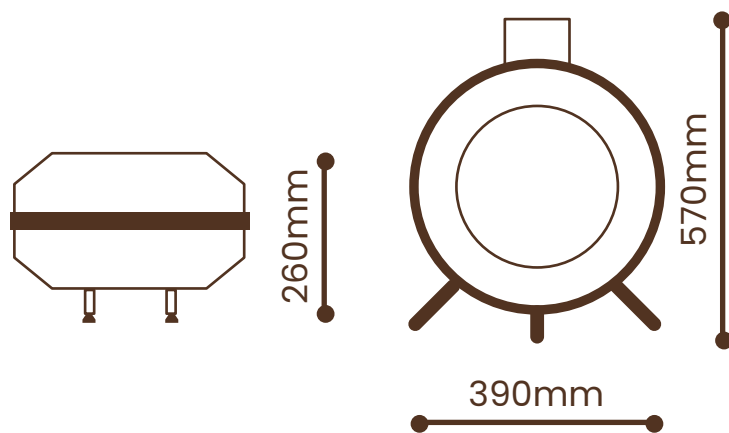
- Struttura in acciaio CROM.
- Piani in ghisa sferoidale con trattamento antiaderente elettrolitico per uso alimentare
- Termostato meccanico
- Interruttore accensione ON-OFF
- Spia temperatura
- Griglia Antiustione
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza : 2.500 w
- Peso : 30 kg



ROBOCREPES 3.0 PANCAKE

Caratteristiche Tecniche

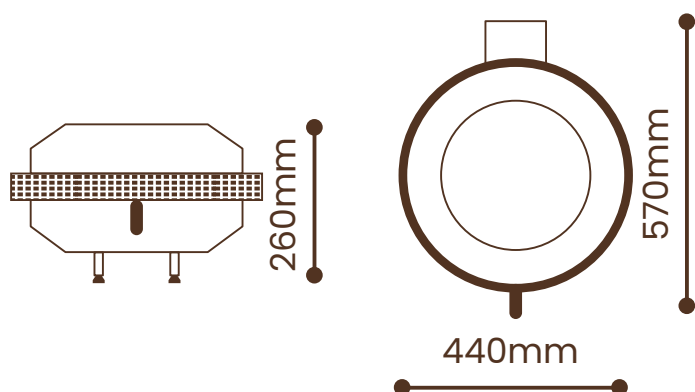
- Struttura in acciaio CROM.
- Piani in ghisa sferiodale con trattamento antiaderente elettrolitico per uso alimentare
- Termostato meccanico
- Interruttore accensione ON-OFF
- Spia temperatura
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza : 2.500 w
- Peso : 30 kg



ROBOCREPES 3.0 DIGITAL

Caratteristiche Tecniche

- 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

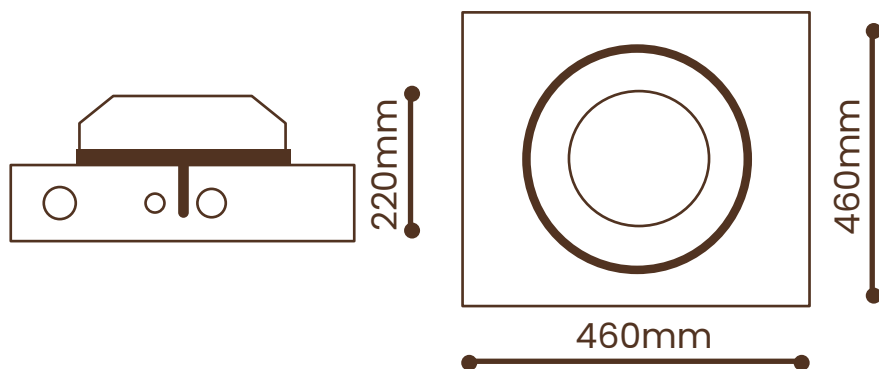




ROBOQUADRA 2.0

Caratteristiche Tecniche

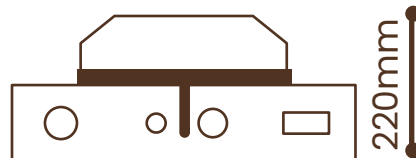
- Struttura in acciaio crom.
- Piani in alluminio trattato con teflonceramicatura per alimenti
- Termostato meccanico
- Interruttore accensione
- Spia temperatura
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza : 1.600 w
- Peso : 18 kg



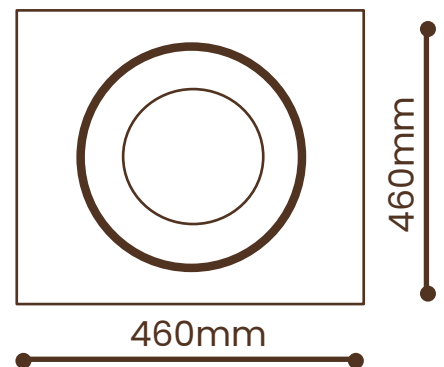
ROBOQUADRA 2.0 DIGITAL

Caratteristiche Tecniche

- 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



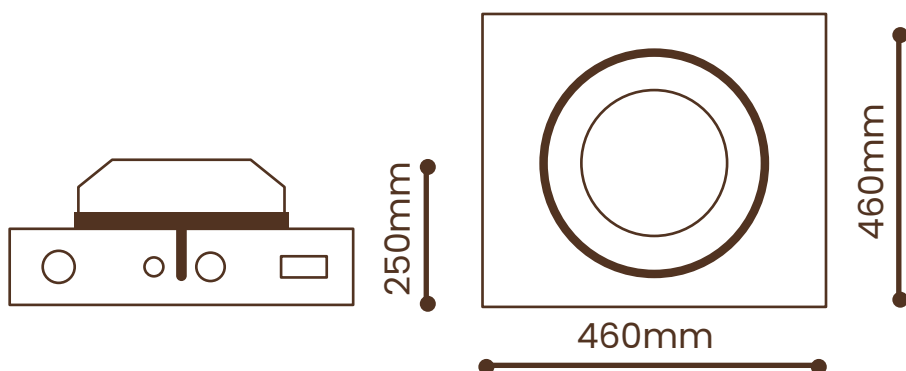
220mm



ROBOQUADRA 3.0

Caratteristiche Tecniche

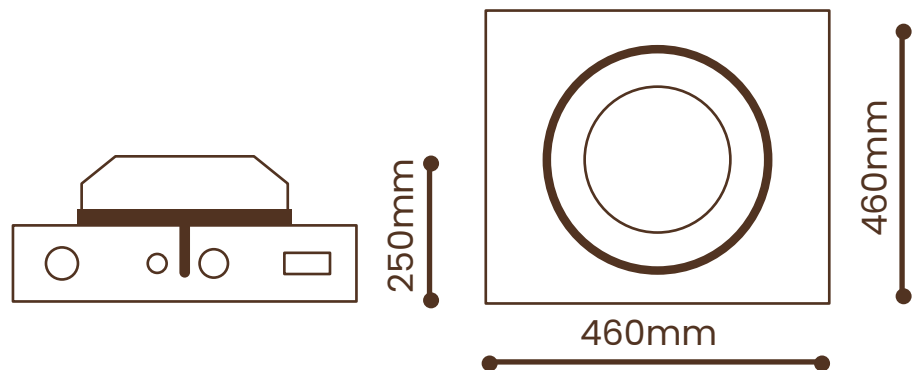
- Struttura in acciaio CROM.
- Piani in ghisa sferiodale con trattamento antiaderente elettrolitico per uso alimentare
- Termostato meccanico
- Interruttore accensione ON-OFF
- Spia temperatura
- Griglia Antiustione
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza : 2.500 w
- Peso : 35 kg



ROBOQUADRA 3.0 DIGITAL

Caratteristiche Tecniche

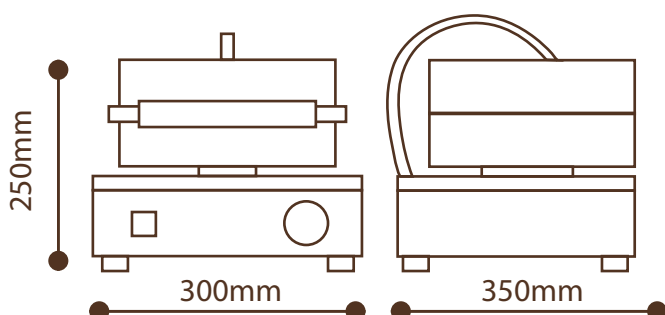
- Struttura in acciaio CROM.
- Piani in ghisa sferoidale con trattamento antiaderente elettrolitico per uso alimentare
- Termostato meccanico
- Visore digitale
- Interruttore accensione ON-OFF
- Spia temperatura
- Griglia Antiustione
- Certificazione CE
- Ten: 220 volt
- Potenza : 2.500 w
- Peso : 35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



IRON W1

Caratteristiche Tecniche

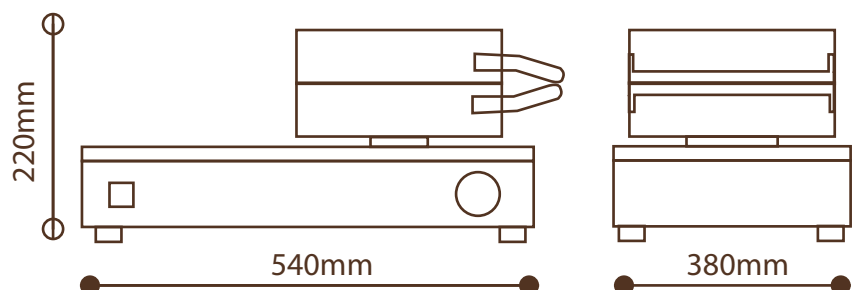
- Termostato di controllo della temperatura
- Fornisce facilità d'uso con manici isolati termicamente
- Potenza 1500 W
- Tensione 220 Volt
- Capacità 16 X 8 X 2,5h 2 PEZZI



IRON W2

Caratteristiche Tecniche

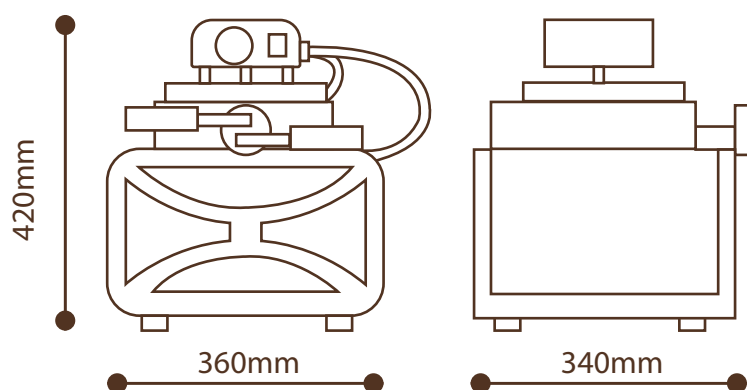
- Termostato di controllo della temperatura
- Fornisce facilità d'uso con manici isolati termicamente
- Potenza 1600 W
- Tensione 220 Volt
- Capacità 17 X 10 X 2,5h 2 PEZZI



IRON W3

Caratteristiche Tecniche

- Termostato di controllo della temperatura
- Fornisce facilità d'uso con manici isolati termicamente
- dimensioni Misure 34 P 36 L 42 H
- Potenza 1600 KW
- Tensione 220 Volt
- Capacità 2 pezzi da 17 x 10 cm x 2,5 h



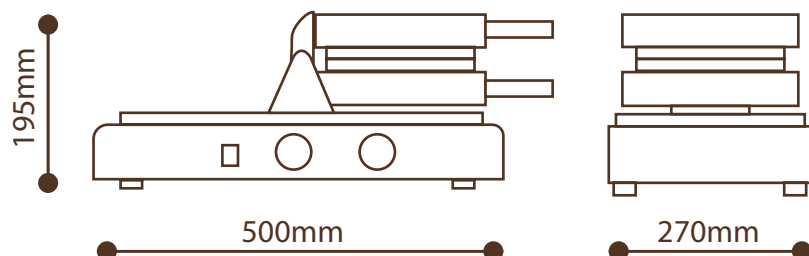




BUBBLE WAFFLES W3

Caratteristiche Tecniche

- Caratteristiche tecniche:
- Materiale chassis: acciaio inox
- • Materiale piano di cottura: alluminio rivestito in teflon
- • Tensione: 110 V / 220 V
- • Potenza: 1500 W
- • Intervallo di temperatura: 50 ~ 300 °C)
- • Tempo di cottura: 0 ~ 5 minuti
- • Dimensioni del piano di cottura: 19 * 23 cm (un lato)
- • Dimensione del foro singolo: 3 * 2,5 * 1 cm
- • Peso netto: 7 kg



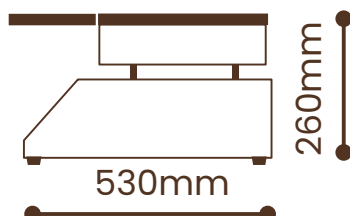
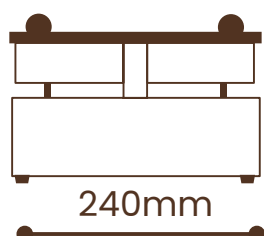




FROLLY BALL

Caratteristiche Tecniche

- Struttura in acciaio inox
- Piani in alluminio trattato con teflonceramicatura per alimenti
- Termostato Digitale
- Interruttore accensione
- Spia temperatura
- Timer digitale
- Ten: 220 volt
- Potenza : 1.800 w
- Peso : 12 k









Caratteristiche Tecniche

- Struttura in metallo verniciato
- Piano lavoro in acciaio inox
- Colore bianco
- Misure piano acciaio: larghezza 130 cm profondità 64 cm
- Ingombro totale: larghezza: 141 cm (compreso manico) profondità 85 cm (comprese ruote) altezza 215 cm (compresa cappotta)

Opzionale

- Luce led
- Portatopping
- Portacoppette
- Lavello lavamani
- Apparecchiatura in relazione all' impiego
- Grafica personalizzabile
- Misure piano acciaio: larghezza 130 cm profondità 64 cm

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









 +39 06 91 60 7081

 via Perù 4, 00071, Pomezia (RM)

 info@italianslowfood.com

 italianslowfood.com