





Pizza

scommetti che...
ti piace?

Qpizza

Qpizza è un marchio Italian Slow Food

nel settore della ristorazione 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 Qpizza sono la velocità di produzione (semi automatica) e la redditività.

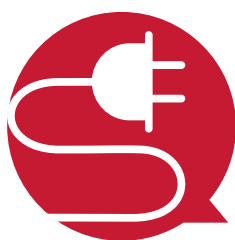
La ristorazione moderna richiede efficienza e il controllo dei costi è fondamentale, ci si deve districare tra le variabili legate alla produzione di un prodotto fresco; il sistema Qpizza semplifica la gestione e l'esercente è in grado in ogni momento di verificare i suoi margini.

indice

INTRODUZIONE	5
LE BASI PRONTE	10
LE FARCITURE	11
LA COMUNICAZIONE	15
I FORNI	18



**MADE
IN ITALY**



**RISPARMIO
ENERGETICO**



**ACCIAIO
INOX**



MULTIFUNZIONE



PANTER X1

larghezza 1300 mm
profondità 870 mm
altezza 300mm



PANTER X2

larghezza 1300 mm
profondità 500 mm
altezza 440 mm



PANTER X3

larghezza 700 mm
CON SCIVOLO DI USCITA 1000 MM
profondità 460 mm
altezza 420 mm



tutto ciò che ti serve per iniziare



basi pronte



farciture



accessori



comunicazione



attrezzatura

le basi precotte



PIZZA TONDA



PINSA CLASSICA



PIZZA APERITIVO



PIZZARDONE



PIZZA TEGLIA

**Basi pronte all'uso calibrate per soddisfare
i palati più esigenti**



le farciture



Conserve, grigliate,
ragù, pomodoro, olio,
un'ampia gamma
di farciture per golose
preparazioni



gli accessori

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





La comunicazione

La comunicazione di Qpizza 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 qpizza 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

Qpizza 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

i forni

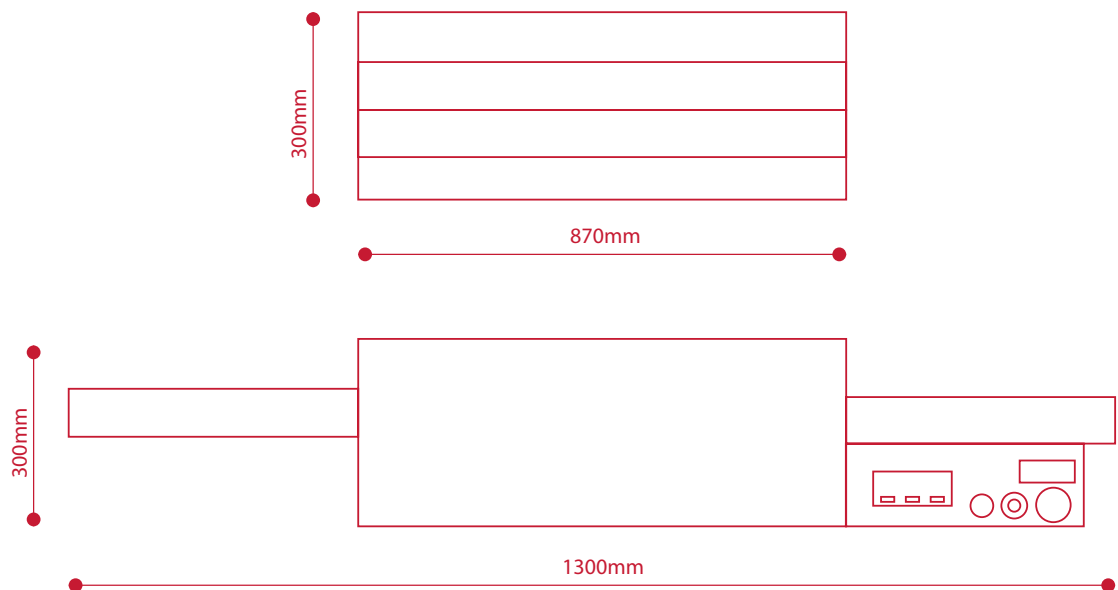


PANTER X1



Caratteristiche Tecniche

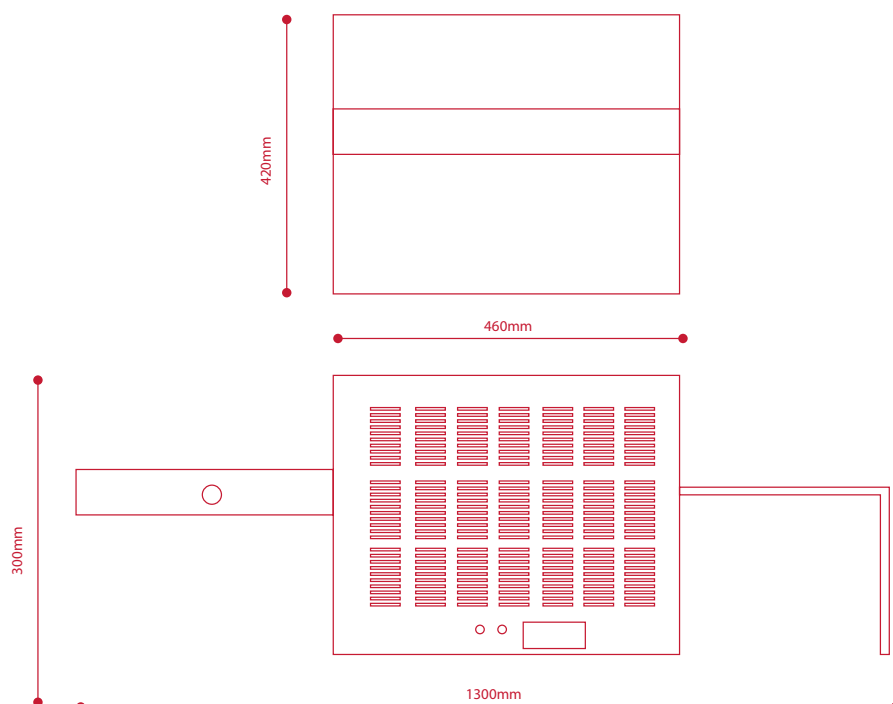
- potenza impegnata: 13 KW – Volt: 380V trifase
- Produzione oraria: 150 – 200 pizze ora
- Formati pizza: tutti i tipi (tonda, teglia, pala) e pinsa
- temperatura max: 420°
- Peso: 80 kg.



PANTER X2

Caratteristiche Tecniche

- potenza impegnata: 6 KW – Volt: 380 V trifase
- Produzione oraria: 60 – 80 pizze ora
- Formati pizza: diametro max 320mm – tutti i tipi (tonda, teglia, pala) –
- temperatura max: 380°
- Peso: 40 kg.

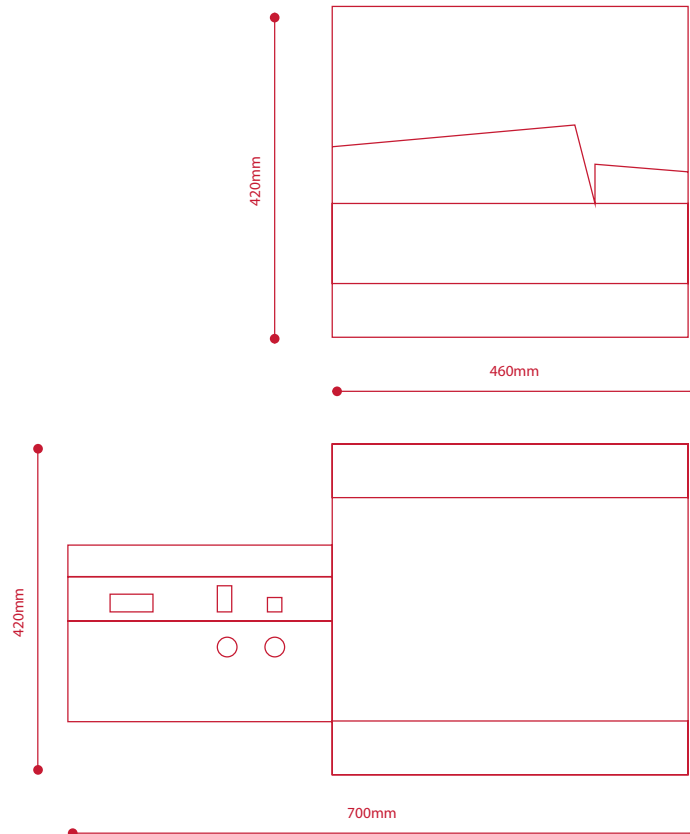


PANTER X3



Caratteristiche Tecniche

- potenza impegnata: 3,5 KW – Volt: 220V monofase
- Produzione oraria: 30 – 40 pizze ora
- Formati pizza: Pizzardone, Pinsa, aperitivo, tonda (massimo 30 cm)
- temperatura max: 300°
- Peso: 32 kg









+39 06 91 60 7081



via Perù 4, 00071, Pomezia (RM)



info@italianslowfood.com



italianslowfood.com