



Qfrozen
italian slow food
CATALOGO MACCHINE



La nostra storia, fatta di passione e studio costante, ricerca, sviluppo e confronto quotidiano con i professionisti del settore, ci rende artigiani del Made in Italy. Ci dedichiamo con profonda attenzione alla cura dei dettagli nella progettazione e nella costruzione.

Impegno e dedizione che si riflettono nelle nostre macchine per gelato: vere opere d'arte, che definiscono l'eccellenza artigianale.



At Qfrozen, our journey is fueled by an unwavering passion and a dedication to continuous study, research, and development.

Through our daily collaboration with industry professionals, we have become true artisans of Made in Italy.

Every detail matters. We pride ourselves on the meticulous design and craftsmanship of our products. Our commitment to excellence shines through in our ice cream machines, which are not just tools, but exquisite works of art that represent the pinnacle of artisanal skill.

Join us in savoring the essence of Italian tradition, where dedication and artistry come together to create extraordinary flavors.





LOOK IN-SIDE



AFFIDABILITÀ E VERSATILITÀ

Modelli a pompa, a gravità, da banco e da pavimento

Il sistema a gravità brilla per la sua estrema versatilità con ogni tipo di composto, offrendo una semplicità strutturale che abbatte i tempi di lavaggio. In parallelo, il sistema a pompa in acciaio inox assicura un gelato dalla struttura impeccabile, permettendo di calibrare l'overrun grazie a componenti resistenti e facili da igienizzare.

Sono disponibili modelli compatti per spazi ridotti o versioni verticali su ruote per prestazioni elevate, entrambi accomunati da tecnologie avanzate e alta qualità costruttiva. Il design curato ed ergonomico permette di integrarli come elementi d'arredo in ogni ambiente, assicurando massima igiene e sicurezza grazie a strutture in acciaio inox conformi alle normative vigenti.



RELIABILITY AND VERSATILITY

Pump, gravity, counter-top and floor-standing models

The gravity system excels for its extreme versatility with any type of mix, offering a streamlined design that significantly reduces cleaning time. In parallel, the stainless steel pump system ensures a consistent gelato texture, allowing for precise overrun control through durable and easy-to-sanitize components.

Available in compact designs for limited spaces or high-performance vertical versions on wheels, both models feature advanced technology and premium build quality. Their refined, ergonomic design allows them to integrate seamlessly as furniture pieces in any setting, ensuring maximum hygiene and safety thanks to stainless steel structures compliant with current regulations.





indice

LILLIPUT 2.0

8

TOPOLINA

9

PAPERINA

10

JUMBO

13

PLUTO

14

PIPPO

15

PUFFO 2.0

16

GULLIVER

17



**MADE
IN ITALY**



**RISPARMIO
ENERGETICO**



**ACCIAIO
INOX**



MULTIFUNZIONE

LILLIPUT 2.0



Caratteristiche Tecniche

Struttura in acciaio inox Aisi 304/316
Tecnologia inverter
Trazione con motoriduttore
Compressore Aspera
Raffreddamento forzato ad aria
Valvole Danfos
Termostato controllo raffreddamento
Termostato regolazione Precooling
Termocontrollo automatico motore
Vasca a temperatura positiva per conservazione prodotto
Agitatore automatico vasca di conservazione
Allarme riserva visivo e acustico
Lavaggio automatico
Controllo durezza gelato
Controllo elettronico Toshiba
Blocchi di sicurezza (hotstop) (hardstop) (tronistop)
Display digitale
Cilindro mantecatore: 0,8 L
Capacità vasca di conservazione: 2,2 L
Produzione oraria: 8 L/h
Tensione: 220 volt
Potenza: 800 watt
Peso: 47kg



Technical Specifications

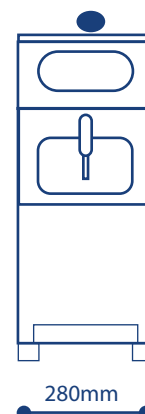
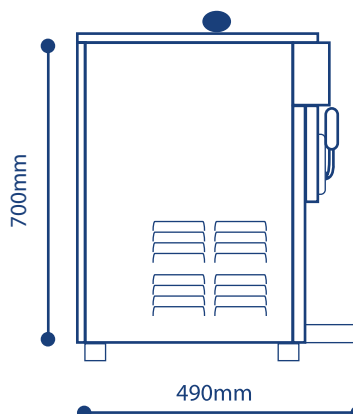
Structure in AISI 304/316 stainless steel
Inverter technology
Drive with gear motor
Aspera compressor
Forced air cooling
Danfoss valves
Cooling control thermostat
Precooling adjustment thermostat
Automatic motor thermal control
Positive temperature tank for product storage
Automatic agitator in the storage tank
Visual and acoustic low-level alarm
Automatic washing
Ice cream hardness control
Toshiba electronic control
Safety locks (hotstop, hardstop, tronistop)
Digital display
Batch freezer cylinder capacity: 0.8 L
Storage tank capacity: 2.2 L
Hourly production: 8 L/h
Voltage: 220 volts
Power: 800 watts
Weight: 47 kg



AIR



GRAVITY



TOPOLINA



Caratteristiche Tecniche

Struttura in acciaio inox Aisi 304/316
 Tecnologia inverter
 Trazione con motoriduttore
 Compressore Aspera
 Raffreddamento forzato ad aria
 Valvole Danfos
 Termostato controllo raffreddamento
 Termostato regolazione Precooling
 Termocontrollo automatico motore
 Vasca a temperatura positiva per conservazione prodotto
 Agitatore automatico vasca di conservazione
 Allarme riserva visivo e acustico
 Lavaggio automatico
 Controllo durezza gelato
 Controllo elettronico Toshiba
 Blocchi di sicurezza (hotstop) (hardstop) (tronistop)
 Display digitale
 Cilindro mantecatore: 1,3 L
 Capacità vasca di conservazione: 5 L
 Produzione oraria: 15 L/h
 Tensione: 220 volt
 Potenza: 1100 watt
 Peso: 63kg



WATER



AIR



PUMP

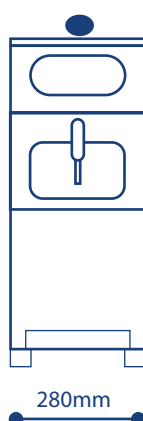
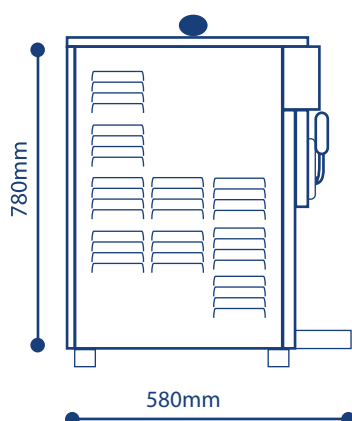


GRAVITY



Technical Specifications

Structure in AISI 304/316 stainless steel
 Inverter technology
 Drive with gear motor
 Aspera compressor
 Forced air cooling
 Danfoss valves
 Cooling control thermostat
 Precooling adjustment thermostat
 Automatic motor thermal control
 Positive temperature tank for product storage
 Automatic agitator in the storage tank
 Visual and acoustic low-level alarm
 Automatic washing
 Ice cream hardness control
 Toshiba electronic control
 Safety locks (hotstop, hardstop, tronistop)
 Digital display
 Batch freezer cylinder capacity: 1.3 L
 Storage tank capacity: 5 L
 Hourly production: 15 L/h
 Voltage: 220 volts
 Power: 1100 watts
 Weight: 63 kg



PAPERINA



Caratteristiche Tecniche

Struttura in acciaio inox Aisi 304/316
Trazione con Motoriduttore
N.1 Compressori ASPERA
Raffreddamento forzato ad aria
VALVOLA DANFOS
Termostato controllo raffreddamento
Termostato regolazione Preculing
Termo Controllo automatico Motore
Vasca conservazione gelato
Temp.positiva x mantenimento
Miscelatore automatico vasca gelato
Allarme riserva vasca visivo e acustico
Lavaggio automatico
Controllo durezza gelato
Controllo elettronico IMP.TOSHIBA
Blocchi di sicurezza (hotstop) (hardstop)
(tronistop)
Controllo Macchina da Display anteriore
Vasca 8 Lt
Capacità cilindro: 1,8 lt
Potenza : 1700 watt
Peso: 98 kg



Technical Specifications

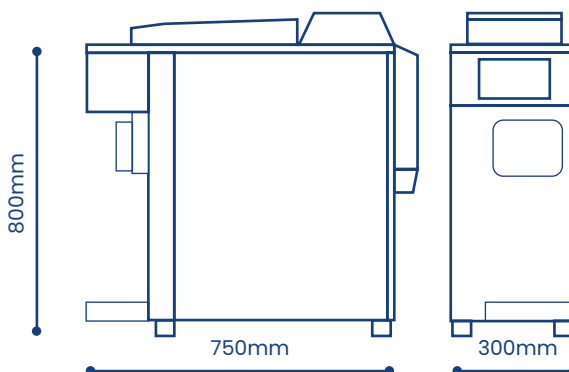
Structure in AISI 304/316 stainless steel
Drive with gear motor
No. 1 ASPERA compressor
Forced air cooling
Danfoss valve
Cooling control thermostat
Precooling adjustment thermostat
Automatic motor thermal control
Ice cream storage tank
Positive temperature for product holding
Automatic mixer in the ice cream tank
Visual and acoustic tank low-level alarm
Automatic washing
Ice cream hardness control
Toshiba electronic control unit
Safety locks (hotstop, hardstop, tronistop)
Machine control via front display
Tank capacity: 8 L
Cylinder capacity: 1.8 L
Power: 1700 watts
Weight: 98 kg



AIR



GRAVITY



LOOK IN-SIDE



DISPONIBILE ANCHE A GETTONI
ALSO AVAILABLE WITH TOKENS

LOOK IN-SIDE



Performance High-Volume: Monovasca ad Alta Capacità

Progettata per flussi di lavoro intensivi, questa unità a singola leva garantisce una produzione oraria elevata e costante. L'ingegneria del sistema di refrigerazione è dimensionata per prevenire cali termici durante i picchi di servizio, assicurando una struttura del frozen yogurt impeccabile anche in erogazione continua.

- **Output industriale:** Cicli di mantecazione accelerati per volumi elevati.
- **Stabilità termica:** Recupero immediato della consistenza tra le porzioni.
- **Affidabilità:** Meccanica rinforzata per utilizzi gravosi e prolungati.

Soluzione tecnica ideale per contesti professionali che richiedono massima produttività e rapidità d'esecuzione.



High-Output Single-Lever Frozen Yogurt Machine

Engineered for intensive professional use, this high-performance unit ensures consistent, high-volume hourly production. The heavy-duty refrigeration system is specifically oversized to prevent thermal lag during peak service hours, maintaining optimal product texture and overrun even under continuous dispensing.

- **Industrial Output:** Accelerated freezing cycles for high-demand environments.
- **Thermal Stability:** Immediate recovery of consistency between servings.
- **Heavy-Duty Reliability:** Reinforced components designed for rigorous, non-stop operation.

The definitive technical solution for high-traffic locations requiring maximum throughput and operational efficiency.



WATER



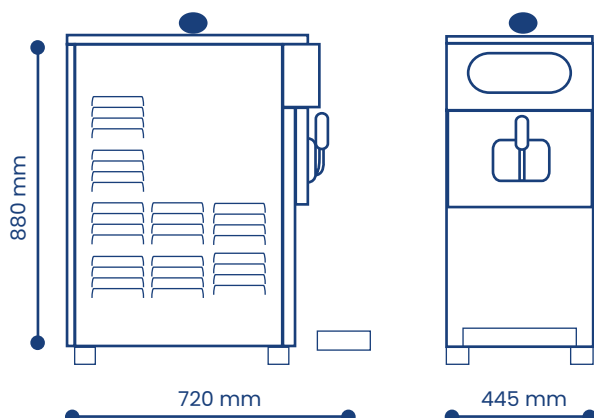
AIR



PUMP



GRAVITY



JUMBO



Caratteristiche Tecniche

Struttura in acciaio inox Aisi304/316
Tecnologia inverter
Trazione con motoriduttore
Compressore Aspera
Raffreddamento forzato ad aria/acqua
Valvole Danfos
Termostato controllo raffreddamento
Termostato regolazione Precooling
Termocontrollo automatico motore
Vasca a temperatura positiva per conservazione prodotto
Agitatore automatico vasca di conservazione
Allarme riserva visivo e acustico
Lavaggio automatico
Controllo durezza gelato
Controllo elettronico Toshiba
Blocchi di sicurezza (hotstop)(hardstop) (tronistop)
Display digitale
Cilindro mantecatore: 1,5 L
Capacità vasca di conservazione: 9 L
Produzione oraria: 40 L/h
Tensione: 220 volt
Potenza: 2500 watt
Peso: 110kg



Structure in AISI 304/316 stainless steel
Inverter technology
Drive with gear motor
No. 1 ASPERA compressor
Forced air/water cooling
Danfoss valve
Cooling control thermostat
Precooling adjustment thermostat
Automatic motor thermal control
Positive temperature tank for product holding
Automatic mixer in the storage tank
Visual and acoustic reserve alarm
Automatic washing
Ice cream hardness control
Toshiba electronic control unit
Safety locks (hotstop, hardstop, tronistop)
Digital display
Batch freezer cylinder: 1.5 L
Storage tank capacity: 9 L
Hourly production: 40 L/h
Voltage: 220 volts
Power: 2500 watts
Weight: 110 kg

PLUTO



Caratteristiche Tecniche

Struttura in acciaio inox Aisi 304/316
 Tecnologia inverter
 Trazione con 2 motoriduttori indipendenti
 2 Compressori Aspera
 Raffreddamento forzato ad aria
 Valvole Danfos
 Termostato controllo raffreddamento
 Termostato regolazione Precooling
 Termocontrollo automatico motore
 2 vasche a temperatura positiva per conservazione prodotto
 Agitatori automatici vasche di conservazione
 Allarme riserva visivo e acustico
 Lavaggio automatico
 Controllo durezza gelato
 Controllo elettronico Toshiba
 Blocchi di sicurezza (hotstop) (hardstop) (tronistop)
 Display digitale
 Cilindro mantecatore: 2 x 1,2 L
 Capacità vasche di conservazione: 2 x 5,3 L
 Produzione oraria: 30 L/h
 Tensione: 220 volt
 Potenza: 2000 watt
 Peso: 125kg



Technical Specifications

Structure in AISI 304/316 stainless steel
 Inverter technology
 Drive with 2 independent gear motors
 2 Aspera compressors
 Forced air cooling
 Danfoss valves
 Cooling control thermostat
 Precooling adjustment thermostat
 Automatic motor thermal control
 2 positive temperature tanks for product storage
 Automatic agitators in storage tanks
 Visual and acoustic low-level alarm
 Automatic washing
 Ice cream hardness control
 Toshiba electronic control
 Safety locks (hotstop, hardstop, tronistop)
 Digital display
 Batch freezer cylinder capacity: 2 x 1.2 L
 Storage tank capacity: 2 x 5.3 L
 Hourly production: 30 L/h
 Voltage: 220 volts
 Power: 2000 watts
 Weight: 125 kg



WATER



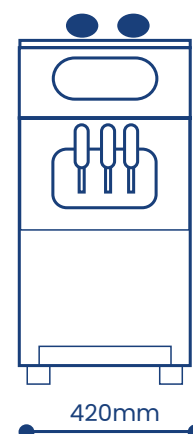
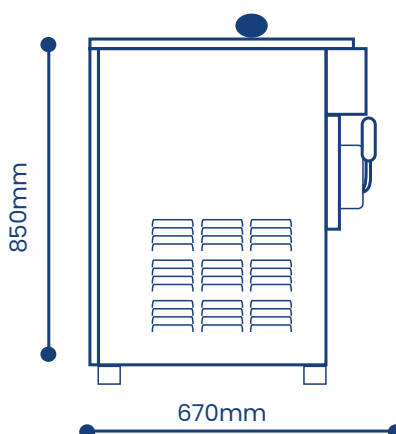
AIR



PUMP



GRAVITY





WATER



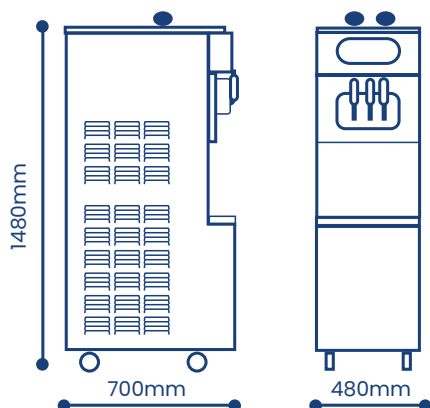
AIR



PUMP



GRAVITY



PIPPO



Caratteristiche Tecniche

Struttura in acciaio inox Aisi 304/316
Tecnologia inverter
Trazione con motoriduttore
Compressore Aspera
Raffreddamento forzato ad aria
Valvole Danfos
Termostato controllo raffreddamento
Termostato regolazione Precooling
Termocontrollo automatico motore
Vasca a temperatura positiva per conservazione prodotto
Agitatore automatico vasca di conservazione
Allarme riserva visivo e acustico
Lavaggio automatico
Controllo durezza gelato
Controllo elettronico Toshiba
Blocchi di sicurezza (hotstop) (hardstop) (tronistop)
Display digitale
Cilindro mantecatore: 0,8 L
Capacità vasca di conservazione: 2,2 L
Produzione oraria: 8 L/h
Tensione: 220 volt
Potenza: 800 watt
Peso: 47kg



Technical Specifications

Stainless steel structure AISI 304/316
Inverter technology
Drive system with gear motor
Aspera compressor
Forced air cooling
Danfoss valves
Cooling control thermostat
Pre-cooling regulation thermostat
Automatic motor thermal control
Positive-temperature tank for product storage
Automatic agitator for storage tank
Visual and acoustic reserve alarm
Automatic cleaning system
Ice cream hardness control
Toshiba electronic control
Safety locks (hotstop, hardstop, tronistop)
Digital display
Batch freezer cylinder capacity 0.8 L
Storage tank capacity: 2.2 L
Hourly production: 8 L/h
Voltage: 220 volts
Power: 800 watts
Weight: 47 kg

PUFFO 2.0



Caratteristiche Tecniche

Struttura in acciaio inox Aisi304/316
Tecnologia inverter
Trazione con 2 motoriduttori indipendenti
2 Compressori Aspera
Raffreddamento forzato ad aria/acqua
Valvole Danfos
Termostato controllo raffreddamento
Termostato regolazione Precooling
Termocontrollo automatico motore
2 vasche a temperatura positiva per conservazione prodotto
Agitatori automatici vasche di conservazione
Allarme riserva visivo e acustico
Lavaggio automatico
Controllo durezza gelato
Controllo elettronico Toshiba
Blocchi di sicurezza (hotstop)(hardstop (tronistop)
Display digitale
Cilindro mantecatore: 2 x 1,2 L
Capacità vasche di conservazione: 2 x 9 L
Produzione oraria: 40 L/h
Tensione: 220 volt
Potenza: 2950 watt
Peso: 145kg



WATER



AIR



PUMP

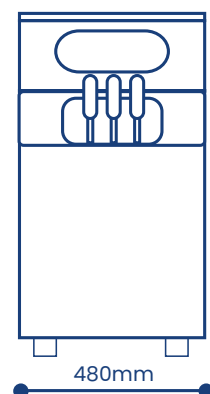
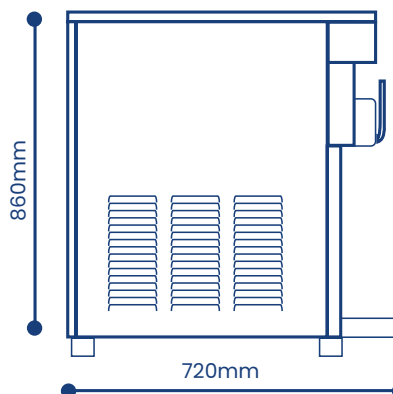


GRAVITY



Technical Specifications

Structure in AISI 304/316 stainless steel
Inverter technology
Drive with 2 independent gear motors
2 Aspera compressors
Forced air/water cooling
Danfoss valves
Cooling control thermostat
Precooling adjustment thermostat
Automatic motor thermal control
2 positive temperature tanks for product storage
Automatic agitators in the storage tanks
Visual and acoustic low-level alarm
Automatic washing
Ice cream hardness control
Toshiba electronic control
Safety locks (hotstop, hardstop, tronistop)
Digital display
Batch freezer cylinder: 2 x 1.2 L
Storage tank capacity: 2 x 9 L
Hourly production: 40 L/h
Voltage: 220 volts
Power: 2950 watts
Weight: 145 kg



GULLIVER



Caratteristiche Tecniche

Struttura in acciaio inox Aisi304/316
 Tecnologia inverter
 Trazione con 2 motoriduttori indipendenti
 2 Compressori Aspera
 Raffreddamento forzato ad aria/acqua
 Valvole Danfos
 Termostato controllo raffreddamento
 Termostato regolazione Precooling
 Termocontrollo automatico motore
 2 vasche a temperatura positiva per conservazione prodotto
 Agitatori automatici vasche di conservazione
 Allarme riserva visivo e acustico
 Lavaggio automatico
 Controllo durezza gelato
 Controllo elettronico Toshiba
 Blocchi di sicurezza (hotstop)(hardstop) (tronistop)
 Display digitale
 Cilindro mantecatore: 2 x 1,5 L
 Capacità vasche di conservazione: 2 x 9 L
 Produzione oraria: 60 L/h
 Tensione: 220 volt/60 HZ/Trifase 380 volt
 Potenza: 4300 watt
 Peso: 227 kg



Technical Specifications

Structure in AISI 304/316 stainless steel
 Inverter technology
 Drive with 2 independent gear motors
 2 Aspera compressors
 Forced air/water cooling
 Danfoss valves
 Cooling control thermostat
 Precooling adjustment thermostat
 Automatic motor thermal control
 2 positive temperature tanks for product storage
 Automatic agitators in the storage tanks
 Visual and acoustic low-level alarm
 Automatic washing
 Ice cream hardness control
 Toshiba electronic control
 Safety locks (hotstop, hardstop, tronistop)
 Digital display
 Batch freezer cylinder: 2 x 1.5 L
 Storage tank capacity: 2 x 9 L
 Hourly production: 60 L/h
 Voltage: 220 volts/60 HZ/Three-phase 380 volts
 Power: 4300 watts
 Weight: 227 kg



WATER



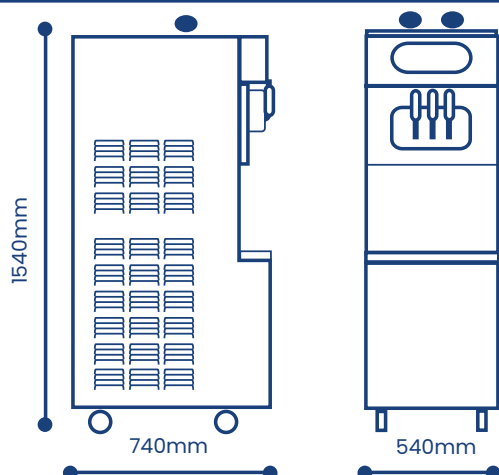
AIR



PUMP



GRAVITY



MODELLO MODEL	GUSTI TASTE	CONDENSAZIONE COOLING	POMPA PUMP	PRODU- ZIONE PRO- DUCTION	GETTONIERA TOKEN OPERATE	DIMENSIONI NETTE LxPxH NET DIMENSIONS WxDxH (mm)	PESO WEIGHT (kg)	VOLT (v)	POTENZA POWER (w)
LILLIPUT	1	A		8 kg/h		280 x 490 x 700	47	220	800
TOPOLINA	1	A		15 Kg/h		280 x 490 x 780	63	220	1100
	1	W		15 Kg/h		280 x 490 x 780	58	220	1100
	1	A	✓	17 Kg/h		280 x 490 x 780	64	220	1100
	1	W	✓	17 Kg/h		280 x 490 x 780	59	220	1100
PAPERINA	1	A		20 Kg/h		300 x 750 x 800	95	220	1700
	1	A		20 Kg/h	✓	300 x 750 x 800	98	220	1700
JUMBO	1	A		40 Kg/h		445 x 720 x 880	110	220	2500
	1	W		40 Kg/h		445 x 720 x 880	105	220	2500
	1	A	✓	45 Kg/h		445 x 720 x 880	111	220	2500
	1	W	✓	45 Kg/h		445 x 720 x 880	106	220	2500
PLUTO	2	A		30 Kg/h		420 x 670 x 850	125	220	2000
	2	W		30 Kg/h		420 x 670 x 850	120	220	2000
	2	A	✓	34 Kg/h		420 x 670 x 850	126	220	2000
	2	W	✓	34 Kg/h		420 x 670 x 850	121	220	2000
PIPPO	2	A		30 Kg/h		480 x 700 x 1480	150	220	2100
	2	W		30 Kg/h		480 x 700 x 1480	140	220	2100
	2	A	✓	34 Kg/h		480 x 700 x 1480	153	220	2100
	2	W	✓	34 Kg/h		480 x 700 x 1480	143	220	2100
PUFFO 2.0	2	A		40 Kg/h		480 x 720 x 860	145	220	2950
	2	W		40 Kg/h		480 x 720 x 860	140	220	2950
	2	A	✓	45 Kg/h		480 x 720 x 860	146	220	2950
	2	W	✓	45 Kg/h		480 x 720 x 860	141	220	2950
GULLIVER	2	A		60 Kg/h		540 x 740 x 1540	227	220 /380	4300
	2	W		60 Kg/h		540 x 740 x 1540	218	220 /380	4300
	2	A	✓	70 Kg/h		540 x 740 x 1540	230	220 /380	4300
	2	W	✓	70 Kg/h		540 x 740 x 1540	221	220 /380	4300



GAMMA



+39 06 91 60 7081



via Perù 4, 00071, Pomezia (RM)



info@italianslowfood.com



italianslowfood.com