

GELATO SOFT



NATFOOD

Fresco, leggero, vellutato
**YOSOFT
SENZA
LATTOSIO**
SENZA LATTOSIO





Ricco gelato a base latte
**GELATO
GOURMAND**

IL MUST HAVE DELL'ESTATE

Il gelato soft è il must have dell'estate, da servire semplice, con frutta o decorato per i palati più esigenti.

Erogato all'istante, è sempre fresco e soddisfa la voglia di dolcezza con una cucchiata di piacere cremoso e di alta qualità.

Ideale in ogni momento della giornata, come pasto oppure come golosa merenda.



Morbido gelato al fiordilatte
ICESOFT

IL PRODOTTO MUST HAVE DELL'ESTATE



**/ SEMPRE FRESCO E CREMOSO,
EROGATO ALL'ISTANTE PER OGNI
SINGOLA CONSUMAZIONE.**

/ SODDISFA UN'AMPIA CLIENTELA.

/ È BUONO, LEGGERO E NUTRIENTE.

/ ALTO VALORE AGGIUNTO.

**IDEALE IN OGNI MOMENTO
DELLA GIORNATA, O COME DELIZIOSA
ALTERNATIVA AL PRANZO E ALLA MERENDA.**

COMPONI

SERVITO TAL QUALE O IN ABBINAMENTO A FRUTTA E TOPPING, IL GELATO SOFT HA GRANDE VERSATILITÀ.

SCEGLI DOVE SERVIRLO

COPPA
BICCHIERE
GAUFRE ELLA
BUBBLE WAFFLE
CONO

ABBINA ALTRI PRODOTTI NATFOOD

CREMA NOCCIOLA
GRANELLE
TOPPING FRUTTA
TOPPING CREME
PANNA MONTATA

ARRICCHISCI

FRUTTA SCIROPATA
FRUTTA FRESCA
GRANELLE



YOSOFT

YOSOFT è buono e goloso. Può essere servito tal quale o arricchito con topping, frutta fresca, granelle e tanto altro!

**/ YOSOFT IL GELATO SOFT AL GUSTO YOGURT
/ BASE ACQUA**

/ SENZA LATTOSIO

**SENZA
LATTOSIO**



**NO
OGM**

**SENZA GRASSI
IDROGENATI**

**BASE
ACQUA**

**GLUTEN
FREE**

**ALTO
RENDIMENTO**

**SENZA
LATTOSIO**



**YO SOFT SPECIALE
PER GT TOUCH -
SENZA LATTOSIO**

COD. 6262

busta da 500 g
20 buste per cartone

**RESA INDICATIVA:
1 BUSTA DA 500 G +
750 ML ACQUA =
1,3 L DI PRODOTTO FINITO**

Squisito fiordilatte, dal sapore delizioso di latte fresco.
Alta qualità. Utile come base per dessert e delizioso affogato nel caffè.

/ ICESOFT IL GELATO SOFT AL GUSTO FIORDILATTE
/ BASE ACQUA

ICESOFT



**ALTO VALORE
AGGIUNTO**

NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

BASE
ACQUA

GLUTEN
FREE

ALTO
RENDIMENTO



**ICE SOFT
FIORDILATTE
SPECIALE PER
GT TOUCH**

COD. 6314

busta da 500 g
20 buste per cartone

**RESA INDICATIVA:
1 BUSTA DA 500 G +
750 ML ACQUA =
1,3 L DI PRODOTTO FINITO**



CREA IL TUO MENU

TOPPING
FRUTTA

TOPPING
CREME



CREMA
NOCCIOLA



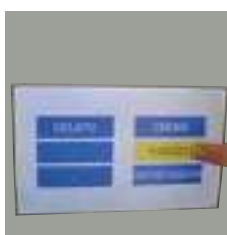
PANNA
SPRAY



GRANELLA DI NOCCIOLA
AMARETTINI
MERINGHETTE
CRISPIES AL CIOCCOLATO
CONFETTINI
GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI MARSHMALLOWS



COME SI PREPARANO



MISCELARE

Versare 1 busta da 500g in 750 ml d'acqua.

MESCOLARE

Mescolare con una frusta per amalgamare gli ingredienti.

VERSARE

Versare la preparazione nel GT Touch e mettere il coperchio.

ESTRARRE

Selezionare il tasto sul display

FARCIRE E SERVIRE

Dopo circa 40 minuti il prodotto è pronto per essere servito.
Resa indicativa: 1,3 litri.

MATERIALE DI SERVIZIO



**COPPETTA IN CARTA
PICCOLA 120 ML**

COD. 7336

stecca da 50 pezzi



**COPPETTA IN CARTA
MEDIA 170 ML**

COD. 7335

stecca da 50 pezzi



**COPPETTA PICCOLA
NATFOOD 100 ML**

COD. 7278*

stecca da 100 pezzi



**COPPETTA MEDIA
NATFOOD 200 ML**

COD. 9834*

stecca da 100 pezzi

** fino ad esaurimento scorte*

MATERIALE POP



**TOTEM
BIFACCIALE
IN POLIIONDA
YOSOFT**

COD. 7337

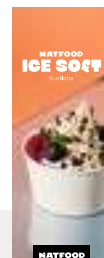
cm 42 L x 100 H



**MENÙ YOSOFT
SENZA LATTOSIO**

COD. 7333

cm 12 L x 31 H



**MENÙ
ICESOFT**

COD. 7334

cm 12 L x 31 H



**YOSOFT
SENZA LATTOSIO**

COD. 7348

cm 15 L x 15 P x 28 H



ICESOFT*

COD. 7347

cm 15 L x 15 P x 28 H

**Previo esaurimento
stock magazzino*

CROWNER ICESOFT

COD. 9994

cm 21 L x 30 H



**CROWNER PER GRANITORE
YOSOFT
SENZA LATTOSIO**

COD. 7330

Yogurt



**ICESOFT
FIORDILATTE***

COD. 9996

Fiordilatte

**Nuovo design
previo esaurimento
stock magazzino*



GT TOUCH 1

/ DESIGN RAFFINATO E CONTEMPORANEO

GT Touch è in sintonia con l'ambiente grazie all'uso di gas refrigerante amico dell'ozono.

Non sfibra il prodotto e raggiunge una temperatura di -9°C.

GT TOUCH 1 BLACK EDITION*

COD. 9477B

cm 26 L x 42,5 P x 65 H

350 Watt

28 Kg

**Previo esaurimento
stock magazzino*

GT TOUCH 1

COD. 9477

MANIGLIA
ERGONOMICA

SCHERMO TOUCH
PERMETTE DI
SCEGLIERE FINO A
QUATTRO RICETTE
GIÀ PREIMPOSTATE.

TASTO
"EROGAZIONE" PER
VELOCIZZARE
L'USCITA DEL
PRODOTTO.

CROWNER SEGNAGUSTO
BILINGUE CON INGREDIENTI.
IN OTTEMPERANZA
ALLE NORMATIVE HACCP.

COPERCHIO DALLA
FORMA ESCLUSIVA.

INCAVI PER INSERIRE
ED ORIENTARE IL
CROWNER.

VASCA COIBENTATA
DA 5 LITRI.

RISPARMIO ENERGETICO
DEL 60%*.

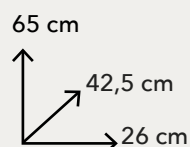
* test comparativi effettuati con altre
attrezzature dello stesso produttore

MINORE INFLUENZA DELLA
TEMPERATURA ESTERNA.
MAGGIORE EFFICIENZA
REFRIGERANTE.
RIDUZIONE DELLA
CONDENSA.

**DESIGN
MINIMAL**



**ENERGY
SAVING**



GT TOUCH 2

**DESIGN
MINIMAL**



**ENERGY
SAVING**

DUE VASCHE PER ABBINARE DUE GUSTI DIVERSI /

Due vasche per avere una maggiore disponibilità di prodotto in momenti di più elevata richiesta.

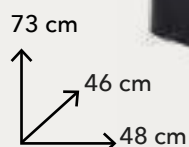
**CROWNER SEGNAGUSTO
BILINGUE CON INGREDIENTI.
IN OTTEMPERANZA
ALLE NORMATIVE HACCP.**

**COPERCHIO
DALLA FORMA
ESCLUSIVA.**

**INCAVI PER
INSERIRE ED
ORIENTARE IL
CROWNER.**

**SCHERMO
TOUCH
PERMETTE DI
SCEGLIERE FINO
A QUATTRO
RICETTE GIÀ
PREIMPOSTATE.**

**TASTO
"EROGAZIONE"
PER
VELOCIZZARE
L'USCITA DEL
PRODOTTO.**



**GT TOUCH 2
BLACK EDITION***

COD. 9356B

cm 48 L x 46 P x 73 H
765 Watt
46 Kg

**Previo esaurimento
stock magazzino*

GT TOUCH 2

COD. 9356

**MANIGLIA
ERGONOMICA**

**VASCA
COIBENTATA
DA 5 LITRI.**

**RISPARMIO
ENERGETICO DEL
60%*.**

** test comparativi effettuati
con altre attrezzature dello
stesso produttore*

**MINORE
INFLUENZA DELLA
TEMPERATURA
ESTERNA.
MAGGIORE
EFFICIENZA
REFRIGERANTE.
RIDUZIONE DELLA
CONDENSA.**



CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA

CREA LA TUA ISOLA IN SOLI 1,15 METRI
È UNA MINI YOGURTERIA O GELATERIA

DAI LA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO E
AUMENTA I CONSUMI

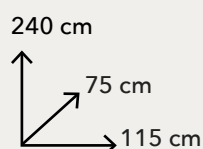
ALLARGA IL LOCALE
ANCHE ALL'ESTERNO
E ATTRAII NUOVI CLIENTI

SFRUTTA AL MEGLIO
IL PASSAGGIO DAVANTI
AL TUO LOCALE

CARRELLO YOSOFT

completo con pareti
di chiusura e insegna
cm 115 L x 75 P x 240 H

CARRELLO BIANCO COD. 9929
GRAFICHE YOSOFT COD. 8732



IL GELATO SOFT PERFETTO



Gelato Gourmand è il progetto Natfood dedicato alla produzione di gelato soft e frozen yogurt a base latte

/ BASE LATTE

GELATO GOURMAND

**ALTO VALORE
AGGIUNTO**

NO
OGM

SENZA GRASSI
IDROGENATI

GLUTEN
FREE

ALTO
RENDIMENTO



**PREPARATO PER
YOGURT**

COD. 6328

busta da 600 g
20 buste per cartone



**PREPARATO PER
FIORDILATTE**

COD. 6330

busta da 700 g
10 buste per cartone

COME SI PREPARA E TABELLA DI RESA

PRODOTTO



RICETTA

1 busta da 600 g di preparato yogurt
+ 2 litri di latte intero fresco
= 2,6 kg di miscela pronta yogurt

LAVORAZIONE

Versare la miscela pronta nell'erogatore. Mantenere le dosi consigliate e leggere attentamente il manuale delle istruzioni dell'erogatore.

RESA INDICATIVA

Coppetta media
27 coppette medie da 200 ml
Bicchiere grande:
14 bicchieri grandi da 370 ml



1 busta da 700 g di preparato fiordilatte
+ 2 litri di latte intero fresco
= 2,7 kg di miscela pronta fiordilatte

Versare la miscela pronta nell'erogatore. Mantenere le dosi consigliate e leggere attentamente il manuale delle istruzioni dell'erogatore.

Coppetta media
28 coppette medie da 200 ml
Bicchiere grande:
15 bicchieri grandi da 370 ml



CREA IL TUO MENU

TOPPING
FRUTTA

TOPPING
CREME



CREMA
NOCCIOLA



PANNA
SPRAY



GRANELLA DI NOCCIOLA
AMARETTINI
MERINGHETTE
CRISPIES AL CIOCCOLATO
CONFETTINI
GOCCE DI CIOCCOLATO
MINI MARSHMALLOWS



MATERIALE DI SERVIZIO



**COPPETTA
IN CARTA
PICCOLA 120 ML**

COD. 7336

stecca da 50 pezzi



**COPPETTA
IN CARTA
MEDIA 170 ML**

COD. 7335

stecca da 50 pezzi



**COPPETTA
PICCOLA
NATFOOD 100 ML**

COD. 7278

stecca da 100 pezzi



**COPPETTA MEDIA
NATFOOD 200 ML**

COD. 9834

stecca da 100 pezzi



**BICCHIERE UFO
GRANDE 370 ML**

COD. 8633

stecca da 50 pezzi

** fino ad esaurimento scorte*

SERVIZIO SPECIALE PER L'ASPORTO



ENERGY
SAVING

EROGATORE I-S CREAM

**EROGATORE MONOGUSTO 6 LITRI PER GELATO SOFT /
3 PORZIONI DA 80G - PARI A 14 KG/H**

Erogatore monogusto per gelato soft da banco, compatta, intuitiva ed elegante.
Progettata per semplificare tutte le operazioni che nella gestione ordinaria
dell'attrezzatura richiedono impegno da parte dell'operatore.

**EROGATORE PER GELATO SOFT
I-S CREAM**

COD. 5487

Capacità vasche:

- superiore: 4 litri
- inferiore: 2 litri

Peso: 55 kg

Dim.: cm 26 L x 57 P x 72 H

DISPLAY TOUCH
CON ICONE
MODERNE ED
INTUITIVE

CAPACITÀ
PRODUTTIVA:
3 PORZIONI DA
80 GR AL MINUTO
(PARI A 14 KG/H)

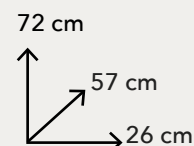
SENSORE
BICCHIERE

SOFISTICATO
SOFTWARE PER UN
TOTALE CONTROLLO
DEL PRODOTTO

COPERCHIO
SUPERIORE DOTATO
DI GUARNIZIONE
DI TENUTA
ANTIVIBRAZIONE

VASCA
SUPERIORE CON
MESCOLATORE

FUNZIONE DI
MANTENIMENTO
PER RISPARMIO
ENERGETICO NEI
PERIODI DI NON
UTILIZZO



EROGATORE GIOTTO

**/ EROGATORE PROFESSIONALE MONOGUSTO 8 LITRI PER GELATO SOFT
3 PORZIONI DA 100G - PARI A 18 KG/H**

Erogatore professionale monogusto per la produzione di gelato, ice soft, frozen yogurt e smoothie quindi permette la produzione di diverse tipologie di prodotti a diverse consistenze. La tecnologia In.Co.Di.S è un sistema interattivo di controllo e diagnosi di ultima generazione, studiato per aiutare l'utente in tutte le fasi (produzione, lavaggio manutenzione ordinaria).

Il cliente ideale è quello che fa almeno 50 consumazioni al giorno, un professionista che ha già una conoscenza pregressa per questa tipologia di macchine.

GIOTTO - EROGATORE PER GELATO SOFT MONOGUSTO

COD. 4281

Capacità vasche:

- superiore: 6,5 litri
- inferiore: 1,5 litri

Peso: 84 kg

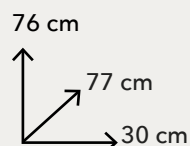
Dim.: cm 30 L x 77 P x 76 H

**VASCA
SUPERIORE CON
MESCOLATORE**

**CAPACITÀ
PRODUTTIVA:
3 PORZIONI DA 100 G
AL MINUTO
(PARI A 18 KG/H)**

**SENSORE
BICCHIERE**

**SEMPRE CONNESSA
PUÒ ESSERE
GESTITA DA
REMOTO**



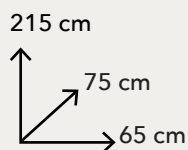
**FUNZIONE DI
MANTENIMENTO PER
RISPARMIO ENERGETICO NEI
PERIODI DI NON UTILIZZO**

CREA LA TUA POSTAZIONE DEDICATA

IL CARRELLO PUÒ ESSERE INSERITO ANCHE
NEI LOCALI CHE HANNO SPAZI RIDOTTI.

PROGETTATO PER DARE UNA GIUSTA COLLOCAZIONE
AL PRODOTTO IN BASE ALLE ESIGENZE DEL CLIENTE E
AUMENTARE I CONSUMI.

AUMENTA LA VISIBILITÀ DEL PRODOTTO
E STIMOLA LA CURIOSITÀ DEI CLIENTI
DI PASSAGGIO DI FRONTE AL LOCALE.



CARRELLO PICCOLO BASSO

COD. 9880

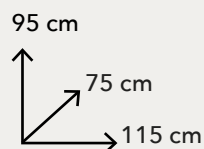
completo di pareti di
chiusura
cm 65 L x 75 P x 215 H



CARRELLO BIANCO SOLO BASE

COD. 8701

cm 115 L x 75 P x 95 H





N.F. Food S.p.A. | Via Bosco 99/A
42019 Scandiano (RE) Italy
Tel. +39 0522 330259 | natfood.it

 @natfood_it
 @natfoodofficial
 /company/nf-food-spa/

