

NATFOOD COFFEE SYSTEM



NATFOOD COFFEE SYSTEM GARANTISCE UN CAFFÈ DI QUALITÀ: ABBINA PRODOTTI E TECNOLOGIA SPECIFICI PER UN RISULTATO ECCELLENTE

Connessione di prodotti,
attrezzature e servizio
in un tutto organico
e funzionalmente unitario.





**NATFOOD
COFFEE SYSTEM**

**IL CAFFÈ
VA A COMPLETARE
LA GAMMA
NATFOOD**

Natfood, esperta del canale fuori casa, affidabile, innovativa, leader di mercato radicata e diffusa su tutto il territorio italiano garantisce da sempre presenza, servizio, assistenza e qualità a tutti i clienti.



NATFOOD COFFEE SYSTEM GARANTISCE QUALITÀ ALTISSIMA E COSTANTE

NATFOOD COFFEE SYSTEM È IDEALE PER:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| / BAR CON BASSI CONSUMI | / VILLAGGI TURISTICI |
| / GELATERIE | / TRAGHETTI-TRENI |
| / ALBERGHI | / LOCALI DA BALLO |
| / RISTORANTI | / PALESTRE |
| / AGRITURISMI | / CAMPI DA GOLF |
| / AIRBNB | / PISCINE |
| / BED & BREAKFAST | / CAMPI DA TENNIS |
| / LOCALI NOTTURNI | / CENTRI SPORTIVI |
| / CHIOSCHI STAGIONALI | / RIFUGI |
| / CAMPEGGI | / AMBULANTI |

DISK DI CAFFÈ



ASTUCCIO DA 50 DISK

Compatto, funzionale
e con una **apertura**
facilitata sul top.



CARTONE DA 6 ASTUCCI

In totale **300 disk**.



EROGATORE CD 2 GRUPPI

TECNOLOGIA
NATIVA PER IL DISK
PER EROGARE
UN CAFFÈ PERFETTO



Caffè tostato e macinato,
perfettamente confezionato
in un disco di alluminio.
Disk riciclabile al 100%.



L'alluminio è il materiale
migliore per confezionare
il caffè, lo ripara dalla luce,
elemento responsabile
dell'ossidazione del
caffè insieme all'aria.



Il caffè è pressato e
confezionato togliendo
aria e aggiungendo azoto,
che preserva il caffè
dall'ossidazione.



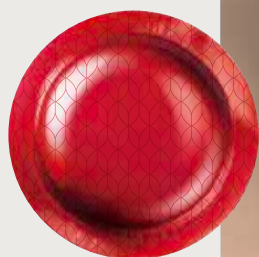
Il confezionamento in disk
consente alta qualità
e costanza nell'estrazione
del caffè.

Miscela di caffè 100% robusta dall'aroma intenso e persistente.

**/ DOLCE COME UN FRUTTO DELL'ESTREMO
ORIENTE E PIACEVOLE COME LA LIQUIRIZIA**

FORTE

100% ROBUSTA



INTENSITÀ ●●●●●●●●●●●● 12

TOSTATURA ●●○ SCURA

CREMA ●●●●●●●●●○ 9

INTENSITÀ AROMA ●●●●●●●●●○ 9

ACIDITÀ ●●●○○○○○○○ 3

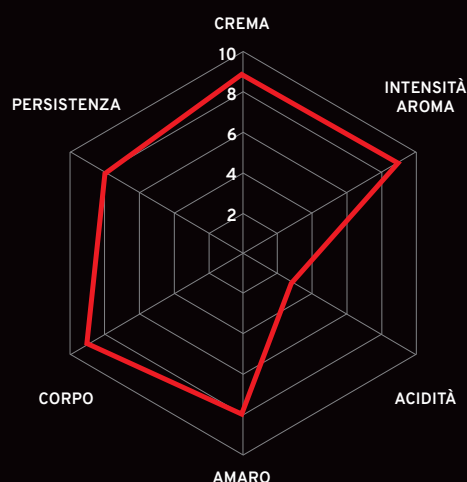
AMARO ●●●●●●●●○○ 8

CORPO ●●●●●●●●●○ 9

PERSISTENZA ●●●●●●●●○○ 8

DESCRIZIONE AROMA Liquirizia, Cacao, Tostato

ORIGINI 100% Robusta: India, Uganda,
Vietnam



DOSAGGIO

☕ 25ml ☕ 40ml ☕ 110ml

COD 5169

Miscela di caffè arabica proveniente da Brasile e Papua Nuova Guinea.
Miscela robusta da India e Uganda.

**/ GRANDE CORPOSITÀ E INTENSITÀ
CON NOTE DI CACAO**

CORPOSO



INTENSITÀ	●●●●●●●●●●○ 10
TOSTATURA	●●○ SCURA
CREMA	●●●●●●●●○ 8
INTENSITÀ AROMA	●●●●●●●●○ 9
ACIDITÀ	●●●●●●○○○ 6
AMARO	●●●●●●●○○ 7
CORPO	●●●●●●●○○ 8
PERSISTENZA	●●●●●●●○○ 8
DESCRIZIONE AROMA	Tostato, Speziato, Cioccolato Fondente
ORIGINI	70% Arabica: Brasile, Papua Nuova Guinea 30% Robusta: India, Uganda

CREMA

10

8

6

4

2

0

PERSISTENZA

INTENSITÀ AROMA

ACIDITÀ

AMARO

CORPO

DOSAGGIO

☕ 25ml ☕ 40ml ☕ 110ml

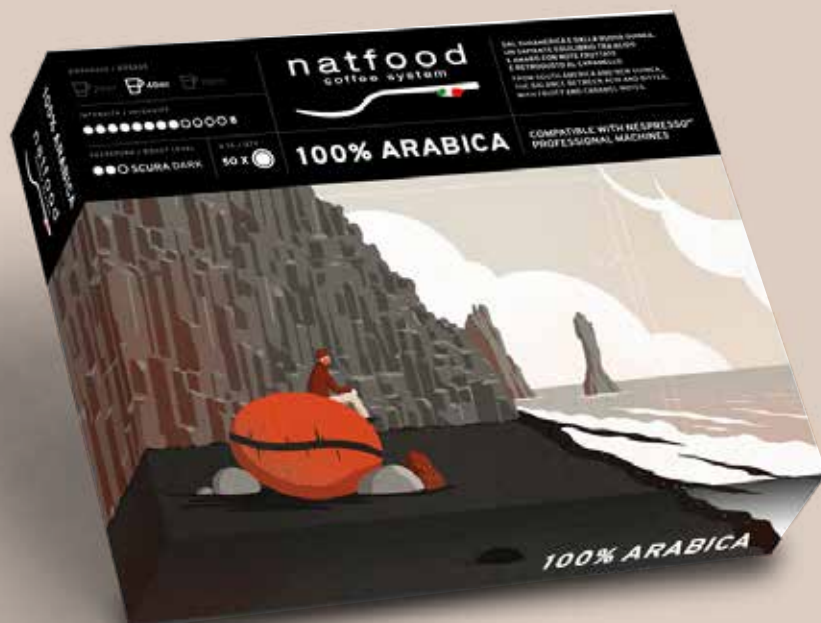
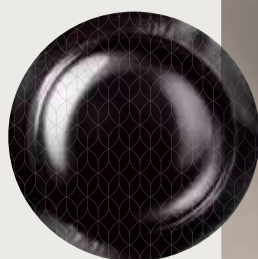
COD 5170

Dal Sudamerica e da Papua Nuova Guinea.

/ UN SAPIENTE EQUILIBRIO TRA ACIDO E AMARO
CON NOTE FRUTTATE E RETROGUSTO
AL CARMELLO

100% ARABICA

CREMA BELLA
E PERSISTENTE



INTENSITÀ ●●●●●●●●○○○ 8

TOSTATURA ●●○ SCURA

CREMA ●●●●●●●●○○○ 8

INTENSITÀ AROMA ●●●●●●●●○○○ 8

ACIDITÀ ●●●●●●●○○○ 7

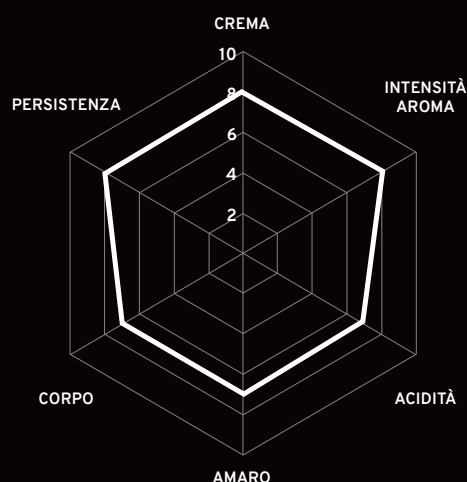
AMARO ●●●●●●●○○○ 7

CORPO ●●●●●●●○○○ 7

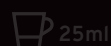
PERSISTENZA ●●●●●●●○○○ 8

DESCRIZIONE AROMA Tostato, Cacao, Caramello

ORIGINI 100% Arabica: Brasile, Colombia,
Perù, Papua Nuova Guinea



DOSAGGIO



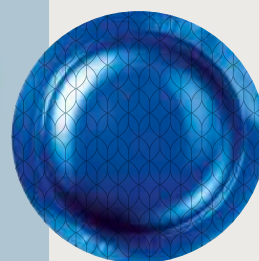
COD 5171

Miscela di arabica brasiliana e colombiana.

Miscela robusta vietnamita.

**/ CORPOSA E INTENSA, CON NOTE
DI CACAO E CEREALI TOSTATI**

DECAFFEINATO



INTENSITÀ	●●●●●●●○○○○○ 7		
TOSTATURA	●●○ SCURA		
CREMA	●●●●●●●○○○ 7		
INTENSITÀ AROMA	●●●●●●●○○○ 8		
ACIDITÀ	●●●●●●○○○○ 6		
AMARO	●●●●●●●○○○ 7		
CORPO	●●●●●●●○○○ 8		
PERSISTENZA	●●●●●●●○○○ 7	DOSAGGIO 25ml 40ml 110ml	
DESCRIZIONE AROMA	Tostato, Fruttato, Cacao		
ORIGINI	80% Arabica: Brasile, Colombia 20% Robusta: Vietnam		
		COD 5173	

EROGATORE CD 2 GRUPPI

EROGATORE CD 2 GRUPPI IOT

COD. 4280

EROGATORE CD 2 GRUPPI CON GRUPPO CAPSULE IOT

COD. 4283

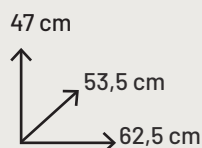
caldaia 0,7 Litri
cm 62,5 L x 53,5 P x 47 H
2.600 Watt
220 Volt
24 Kg

Montaggio facile,
non serve allaccio
speciale 380v



**ENERGY
SAVING**

**EROGA
6
CAFFÈ IN
1 MINUTO**



POSSIBILITÀ DI STAND-BY

POSSIBILITÀ DI SPEGNERE
UN SINGOLO GRUPPO

SCAMBIATORE DI CALORE
PER OTTIMIZZARE
IL TEMPO DI RISCALDAMENTO
DELL'ACQUA E CONSUMARE
MENO ELETTRICITÀ

COMPATTA

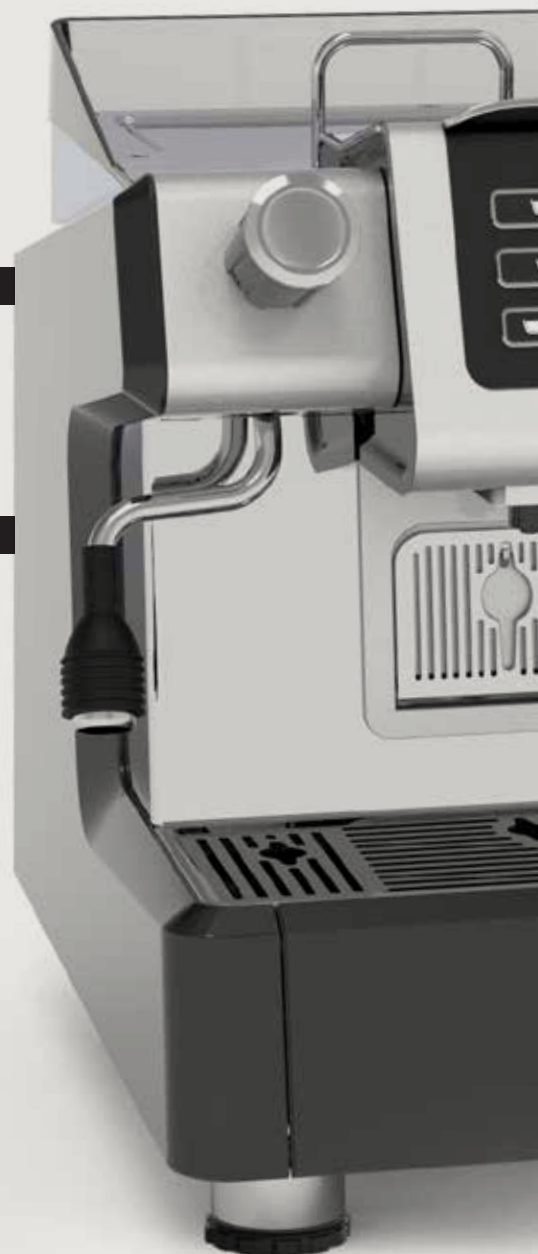
TECNOLOGIA CREATA
SU MISURA PER
L'ESTRAZIONE DEI DISK

ACQUA CALDA

SEMPRE A DISPOSIZIONE
PER TÈ E BEVANDE CALDE
GRAZIE ALLA LANCIA
EROGATRICE

RIBALTINA GIÙ PER
RIDURRE LA DISTANZA
TRA EROGAZIONE E TAZZA,
RIBALTINA SU PER EROGARE
IN TAZZA/BICCHIERE ALTO

MACCHINA COLLEGABILE
ALLA RETE IDRICA.
IN ALTERNATIVA È PROVISTA
DI VASCA PER L'ACQUA
DA 3,7 LITRI, CON
FILTRO ANTICALCARE



2 GRUPPI AUTONOMI
PER EROGARE 2 CAFFÈ
CONTEMPORANEAMENTE.
2 CALDAIE AUTONOME,
PRESSIONE FINO
A CIRCA 19 BAR

POSSIBILITÀ DI UN GRUPPO
PER CAPSULE COMPATIBILI
DOLCE GUSTO

POGGIATAZZE PER AVERE
SEMPRE LE TAZZE COMODE
E DISPONIBILI. RISCALDATO

3 SELEZIONI GIÀ IMPOSTATE:
CAFFÈ RISTRETTO,
NORMALE, LUNGO

DISPLAY TOUCH

VISUALIZZAZIONE SEPARATA
DELLE VARIE FUNZIONI
PER OGNI GRUPPO.
CONTO EROGAZIONI
E POSSIBILITÀ DI SETTAGGIO

LANCIA VAPORE

PER MONTARE
FACILMENTE IL LATTE

ESPULSIONE AUTOMATICA
DEL DISK USATO NEI
CASSETTI, PROVISTI
DI SGOCCIOLATOIO.
ALZARE SEMPRE LA LEVA
DOPO L'EROGAZIONE
PER ESPELLERE IL DISK



SISTEMI A CONFRONTO

SISTEMA TRADIZIONALE

QUALITÀ VARIABILE

- Il caffè in tazzina soffre per varie ragioni: umidità, temperatura esterna, prestazione macchina, mano operatore, rimanenze nel macinino
- Offri solo 1 qualità di caffè

RESA NON COSTANTE

- Serve il barista professionista: ognuno ha la sua mano e il caffè varia
- Il macinino va gestito a seconda della temperatura e dell'umidità

MOLTI SCARTI E TEMPO

- Scarto di caffè al mattino e nel macinino se vuoi mantenere la qualità
- Manutenzione alla macchina
- Pulizia serale della macchina
- Macinino del caffè
- Pulizia e gestione del macinino
- Macchine grandi che occupano spazio
- 40 minuti per accensione macchina tradizionale

ALTI COSTI GENERALI E DI GESTIONE

- Costi occulti pagati sul caffè
- Serve l'allaccio idrico
- Serve energia elettrica trifase
- Macchina sempre accesa e spesa elettrica alta
- Macchina sempre accesa per essere pronta al mattino
- Acqua sempre in ebollizione, 10 litri sempre in vapore

QUALITÀ VARIABILE

RESA NON COSTANTE

TANTO SCARTO
E MANUTENZIONE

COSTI ELEVATI

NATFOOD COFFEE SYSTEM

QUALITÀ ALTA COSTANTE

- Qualità altissima sempre
- Non ci sono ossidazioni e retrogusti nel caffè
- Puoi offrire 4 qualità di caffè

RESA COSTANTE

- Il caffè è sempre uguale
- Non serve una preparazione specifica
- Pratico, facile, veloce da fare

ZERO SCARTI E RISPARMI TEMPO

- Non c'è scarto di caffè
- Non scarti i primi caffè della mattina
- Non scarti il caffè rimasto nel macinino
- Non devi fare manutenzione alla macchina
- Non devi fare la pulizia serale della macchina
- Non ti serve il macinino del caffè
- Hai più spazio a disposizione
- Pronta in 2 minuti dall'accensione

RISPARMIO DI COSTI, SPAZIO E TEMPO

- Costo dose certo
- Non ti serve l'allaccio idrico, posizioni la macchina dove vuoi
- Risparmi elettricità
- Puoi tenere acceso anche solo 1 gruppo alla volta
- Risparmi lo spazio di una macchina grande + macinino
- Risparmi tempo
- Risparmi il costo della macchina del caffè e del macinino

QUALITÀ ALTISSIMA
SEMPRE

PRATICO, FACILE,
VELOCE DA FARE

RISPARMIO DI SPAZIO,
TEMPO, SOLDI

PROPONI LA CARTA
DEI CAFFÈ



MATERIALI DI SERVIZIO



GRIGLIA PER SCALDATAZZE

COD. 4270

inserire nell'ordine nr. 2 pz
(uno per ripiano)

In materiale plastico.
Da adattare e inserire nei ripiani.
Utile per evitare scottature,
facilitare la pulizia e migliorare
la diffusione del calore



SCALDATAZZE

COD. 4269

cm 29 L x 38,5 P x 57 H
2 ripiani riscaldati,
tutto in acciaio inox



FILTRO ADDOLCITORE ACQUA BWT

COD. 7075

Scambiatore di ioni: lega gli ioni di calcio nell'acqua prevenendo l'accumulo di carbonato di calcio, causa di depositi di calcare. Il carbone attivo integrato sottrae gli elementi indesiderati dall'acqua.

Benefici: la preparazione del caffè avviene in modo affidabile, senza interruzioni, alla temperatura e quantità perfette. Riduzione significativa di qualsiasi metallo pesante come rame e zinco, che può avere origine dalle tubature dell'acqua. Il tutto in piena sicurezza. Rimuove i batteri, gli odori e i gusti indesiderati (es. cloro).

Facile da usare: aprire la confezione, sciacquare il filtro sotto acqua corrente e posizionarlo sul fondo del serbatoio pieno di acqua, in 8-10 ore l'acqua è trattata. Il riempimento d'acqua ogni sera consente di avere sempre acqua perfetta durante tutto il giorno. Dura circa 2 mesi, si smaltisce nell'indifferenziata.



PORTATOVAGLIOLINI - MENU

COD. 7070

3 in 1, menu
+ portatovagliolini
+ tovagliolini

TOVAGLIOLINI

COD. 7071

200 per confezione



ZUCCHERO SEMOLATO

COD. 7073

bustine da 3g
con le 4 immagini dei caffè
5 kg per cartone



TAZZINA CAFFÈ + PIATTINO

COD. 7068

6 per cartone,
porcellana professionale,
design moderno,
logo sulla tazzina
e sul piattino



TAZZA CAPPUCCINO + PIATTINO

COD. 7069

6 per cartone,
porcellana professionale,
design moderno,
logo sulla tazzina
e sul piattino



VASSOIO

COD. 7072

1 per sacchetto



N.F. Food S.p.A.
via Bosco 99/A
42019 Bosco di Scandiano (RE) Italy
tel. +39 0522 330259

www.natfood.it

 @natfoodofficial