



20
JAHRE

Danke
für Ihre Treue!

since 1999



GENTILE

GELATO &
CAFFÈ

PRODUKTKATALOG

P. Gentile

since 1999



Gentile



Italienische Eismanufaktur & Eisbedarf

Die Leidenschaft, Hingabe und der Glaube an die traditionelle Handwerkskunst machen den Unterschied.

Groß ist die Enttäuschung, wenn Eiscreme mehr aus Eis als aus Creme besteht oder das Eis zu viel Luft enthält, die Konsistenz verliert und in sich zusammenfällt, wie es bei industriell hergestelltem Eis üblich ist.

Die Verwendung bester Zutaten und die traditionelle Verarbeitung garantieren die volle Entfaltung des Geschmacks und eine perfekte Konsistenz.

Eis ist heute kein saisonales Produkt mehr ... denn was im Sommer gut ist, kann im Winter doch nicht schlecht sein!

Tauchen Sie ein in die Welt der Gentile Eis GmbH und lassen Sie sich inspirieren zum Thema Eisbedarf und Kaffee.

Fordern Sie auch unseren Genussskatalog **2023** an. Hier finden Sie eine Übersicht aller von uns angebotenen Eissorten. Zusätzlich zu den klassischen Sorten gehen wir auf Kundenwünsche ein und kreieren ständig neue ausgefallene Eissorten.

Besuchen Sie uns auch im Internet: www.eisgentile.com

Folgen sie uns auf Facebook & Instagram: @eisgentile

Vermietung	4
Topping	6
Eis Deko	7
Waffeln	8
Becher	10
Kaffee	12
Office & Kaffee	13
Grappa	14
Croissant Forno Asolo,	17
Dessert & Snacks	18
Gefrorene Früchte &	19
Fruchtpüree	20
Eisschalen & Eisgläser	23
Kaffeemaschinen	25
Kaffeemühlen	39
Eispresen	41
Eisvitrienen	43
Kühler	49
Sahnemaschinen	51
Spülen	53
Zubehör	55
Werbemittel	57



CARRETTINOS VON GENTILE ZUR MIETE

Unsere Carrettinos gibt es auch zur Miete und sind die perfekte Ergänzung für ein unvergessliches Event. Sie sind nicht nur ein optischer Blickfang, sondern bieten auch eine köstliche Erfrischung mit Eisprodukten eurer Wahl. Der Carretto ist mit einer Umluftkühlung-RV ausgestattet, die Vorderseite mit geraden Scheiben geschützt. Ein Stromstecker ermöglicht einen eigenständigen und unabhängigen Betrieb. Der problemlose Transport garantiert überall Image- und Verkaufserfolg.

AUSSTATTUNG

- gerader, temperierter Glasaufbau, hermetisch geschlossen, mit Beleuchtung
- Portionierspüle mit Wasserhahn
- Die Eisschalen können einlagig bei 240 mm hohen Behältern und doppellagig bei 120 mm hohen Behältern angeordnet werden.
- schwenkbare Tür im Heck

TECHNISCHE DATEN

Anschlussspannung: 230 Volt / 500 W
 Energieverbrauch: 13,2 kWh/24 Std.
 Fassungsvermögen: 6+6 x 5 L oder 4 x 10 Liter
 Temperaturbereich: 5°C bis -18°C (stufenlos regelbar)
 Bruttogewicht: 230 kg
 Maße (BxTxH): 200x90x210 cm

PREISE & KONDITIONEN BIS 1500 PERSONEN

Anzahl der Personen	bis 500 Personen	ab 500 Personen	ab 1000 Personen	ab 1500 Personen
Miete pro Tag	150,00 € *			
Paket Eis & Zubehör <i>(Eis nach Wahl, Waffeln, Becher, 3 x Saßen, Löffel & Löffelbox, Servietten & Serviettenbox, Bunte Streusel)</i>	350,00 €* (9 Behälter Eis nach Wahl, Waffeln & Becher für 500 Personen, 3 x Saßen, Löffel & Löffelbox, Servietten & Serviettenbox, Bunte Streusel)	480,00 €* (12 Behälter Eis nach Wahl, Waffeln & Becher für 500 Personen, 3 x Saßen, Löffel & Löffelbox, Servietten & Serviettenbox, Bunte Streusel)	800,00 €* (19 Behälter Eis nach Wahl, Waffeln & Becher für 500 Personen, 3 x Saßen, Löffel & Löffelbox, Servietten & Serviettenbox, Bunte Streusel)	1250,00 €* (30 Behälter Eis nach Wahl, Waffeln & Becher für 500 Personen, 3 x Saßen, Löffel & Löffelbox, Servietten & Serviettenbox, Bunte Streusel)
Anlieferung/Abholung	160,00 € (80,00 € Anlieferung/80,00 € Abholung) Lieferung nur innerhalb der Bodensee Region!			
Abholung vom Kunden	-			
Mitarbeiter bis 19.00 Uhr	30,00 €/h (1 Mitarbeiter)*		60,00 €/h (2 Mitarbeiter)	
Mitarbeiter ab 19.00 Uhr	40,00 €/h (1 Mitarbeiter)*		80,00 €/h (2 Mitarbeiter)	
ohne Mitarbeiter	Bei Buchung ohne Mitarbeiter wird eine Kautions in Höhe von 2.000,00 Euro* fällig. (Erstattung bei Rückgabe)			
Reinigung bei Verschmutzung	Die Leihgeräte müssen in einem sauberen Zustand zurück gegeben werden. Bei Verschmutzung fällt eine Reinigungspauschale von 80,00 € an.			

Unsere Mitarbeiter erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot anhand der wichtigsten Eckdaten Ihrer Veranstaltung.

Tritt der Auftraggeber vom Vertrag zurück (Abbestellung), so verpflichtet sich der Vertragspartner bereits angefallene Kosten sowie den entstandenen Schaden und den entgangenen Gewinn auf der Grundlage des Auftragswerts wie folgt zu vergüten: 4-7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25% | 2-3 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50%
 Bei Stornierung am Vortag der Lieferung oder am Liefertag selbst behalten wir uns vor bis zu 100% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

* Zahlbar per Vorkasse



Eis Topping Das „i“-Tüpfelchen.

Unsere Topping-Saucen sind das i-Tüpfelchen für den Eisgenuss. Sie sind die ideale Ergänzung für alle Eisspezialitäten und werden ausschließlich aus sonnengereiften Früchten und besten Zutaten produziert.

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
Amarena	6 x 1 kg	Topp 01
Amaretto	6 x 1 kg	Topp 02
Banane	6 x 1 kg	Topp 03
Karamell	6 x 1 kg	Topp 05
Karamell Mou	6 x 1 kg	Topp 06
Kaffee	6 x 1 kg	Topp 07
Kokosnuss	6 x 1 kg	Topp 08
Schokolade	6 x 1 kg	Topp 09
Erdbeere	6 x 1 kg	Topp 10
Waldfrüchte	6 x 1 kg	Topp 11
Heidelbeere	6 x 1 kg	Topp 12
Himbeere	6 x 1 kg	Topp 13
Melone	6 x 1 kg	Topp 14
Minze	6 x 1 kg	Topp 15
Walnuss	6 x 1 kg	Topp 16
Haselnuss	6 x 1 kg	Topp 17
Tropical	6 x 1 kg	Topp 18
Vanille	6 x 1 kg	Topp 19
Kiwi	6 x 1 kg	Topp 20
Nutella	6 x 1 kg	Topp 21
Tiramisú	6 x 1 kg	Topp 23
Mango	6 x 1 kg	Topp 24
Pistazie	6 x 0,9 kg	Topp 26
Weißer Schokolade	6 x 0,9 kg	Topp 27



Amaretti Plätzchen



Artikelnummer: DEC 09
VE 4 x 0,5 KG

Walnuss halbiert



Artikelnummer: DEC 05
VE 1 x 1,8 KG

Haselnüsse



Artikelnummer: DEC 03
VE 1 x 2 KG

Bunte Smarties



Artikelnummer: DEC 06
VE 1 x 1 KG

Krokant Streusel



Artikelnummer: DEC 04
VE 1 x 2 KG

Walnuss Karamellisiert



Artikelnummer: DEC 10
VE 1 x 0,5 KG

Weisse Schokolade



Artikelnummer: DEC 01
VE 1 x 5 KG

Dunkle Schokolade



Artikelnummer: DEC 02
VE 1 x 5 KG

Malaga Uvetta



Artikelnummer: MATE 16
VE 1 x 14 KG

Amarena Sirup



Artikelnummer: DEC 08
7 Liter

Amarena Frutto



Artikelnummer: DEC 07
1 x 3 KG





Klassische Eiswaffeln und Eisdekorwaffeln

Durch die langjährige Erfahrung und ständige Weiterentwicklung bieten wir unseren Kunden ein Sortiment von klassischen Eiswaffeln und Eisdekorwaffeln.



CLASSIC



50x100 mm, für 2-3 Kugeln

ARTIKEL NR. WAFF 01 VE: 500 STK.

MAXI CARO



50x160 mm, für 1-3 Kugeln

ARTIKEL NR. WAFF 02 VE: 400 STK.

VICTORIA



58x190 mm, für 3-5 Kugeln

ARTIKEL NR. WAFF 03 VE: 190 STK.

TIVOLI



100x170 mm, für 5-8 Kugeln

ARTIKEL NR. WAFF 04 VE: 180 STK.

KNUSPERTÜTE



47x107 mm, für 1 Kugel

ARTIKEL NR. WAFF 05 VE: 800 STK.

RUND



63mm Durchmesser

ARTIKEL NR. WAFF 06 VE: 1000 STK.

HERZFÄCHER WAFFEL



Zur Dekoration

ARTIKEL NR. WAFF 08 VE: 200 STK.

CANNOLI



12 cm lang

ARTIKEL NR. WAFF 09 VE: 200 STK.



Verschiedene Becher

EISBECHER M3



280 cc

ARTIKEL NR. **BEC 23** VE 160

EISBECHER M4



500 cc

ARTIKEL NR. **BEC 17** VE 150

EISBECHER 20C



200 cc

ARTIKEL NR. **BEC 06** VE 250

EISBECHER M2



245 cc

ARTIKEL NR. **BEC 07** VE 160

COPPA GENTILE



100 cc

ARTIKEL NR. **BEC 18** VE 120

To-Go BECHER



0,2 ML

ARTIKEL NR. **BEC 10** VE 50

To-Go BECHER



0,3 ML

ARTIKEL NR. **BEC 01** VE 50

To-Go DECKEL



0,2 ML

ARTIKEL NR. **BEC 11** VE 100



COPPA GENTILE



230 cc

ARTIKEL NR. **BEC 25** VE 50

COPPA GENTILE



360 cc

ARTIKEL NR. **BEC 26** VE 55

To-Go DECKEL



0,3 ML

ARTIKEL NR. **BEC 02** VE 100

EISBECHER 8B



100 cc

ARTIKEL NR. **BEC 13** VE 250

EISBECHER 71G



170 cc

ARTIKEL NR. **BEC 05** VE 250

SHAKE-BECHER



450 cc

ARTIKEL NR. **BEC 19** VE 25

SHAKE-BECHER DECKEL



ARTIKEL NR. **BEC 32** VE 50

SMERALDO BECHER



450 cc

ARTIKEL NR. **BEC 16** VE 50



Gentile Kaffee Genuss aus Italien.

Richtig guten Kaffee findet man heutzutage immer seltener.
Mit unserem **Original italienischen Kaffee** wird der Kaffeegenuss zum Erlebnis.



Gentile GOLD
Crema Forte
Artikel Nr.: Caff 04
VE: 6 x 1 kg



Gentile BLAU
Crema
Artikel Nr.: Caff 08
VE: 6 x 1 kg



Kaffegebäck
zum Kaffee & Espresso
Artikel Nr.: Mate 08
VE: 200 Stk.



Zucker Briefchen
5g Portionen
Artikel Nr.: Mate 07
VE: 10 kg

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
Kaffeepads ohne Koffein	150 Stk.	Caff 01
Cour di Caffé	12 x 1 kg	Caff 02
Caffé Zanchelli starker Geschmack	6 x 1 kg	Caff 03

Die Pad-Kaffeemaschine erhalten Sie von uns kostenlos!

Wie funktioniert das?

Gentile bietet Ihnen eine kostenlose Pad-Kaffeemaschine. Die Maschine ist sehr einfach zu bedienen und energiesparend.
Kostenlose Lieferung inkl. Einweisung oder Abholung bei uns.

Was soll ich tun?

Sie verpflichten sich die Kaffee-Pads über uns zu beziehen.

Wieviele Kaffee-Pads sollte ich konsumieren?

Ein Karton mit 150 Stück pro Monat.

Wenn ich die monatliche Mindestabnahme von 150 Stück pro Monat nicht erfülle - was passiert dann?

Nachdem Sie Ihre Pads alle verbraucht haben, holen wir die Maschine kostenlos wieder bei Ihnen ab oder Sie bringen sie zu uns zurück.

Was kosten mich die Kaffee-Pads?

Ein Kaffee-Pad kostet 25 Cent.

Wie bekomme ich die Kaffee-Pads?

Jeden Monatsanfang bekommen Sie 1 Karton Kaffee-Pads von uns zugesendet.

Wie soll ich bezahlen?

Ganz bequem zum 15. jedes Kalendermonats werden wir per Bankeinzug den Betrag abbuchen.

Was gibt es sonst noch zu sagen?

Für einen Aufpreis von 3.-€ Netto/pro Karton erhalten Sie die Kaffee-Pads auch mit Kit (Becher, Zucker, Rührsticks).



Grappa



Grappa aus Italien, der edle Italiener

Wenn man sich mit italienischer Tradition gut auskennt, weiss man genau, dass Grappa mehr als nur ein einfaches Getränk ist.

Er verkörpert den italienischen Geschmack und die alte italienische Tradition.

GR24 Trentina Invecchiata



Artikelnummer: **GR 22**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

GR„A“ Amarone Barrique



Artikelnummer: **GR 23**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Vecchio Rovere Brandy



Artikelnummer: **GR 25**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

GB/6Moscato Barricata



Artikelnummer: **GR 26**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

VODKA Dolomiti



Artikelnummer: **GR 40**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Grappa Antica Ricetta AFF



Artikelnummer: **GR 24**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Giori Super-Ori Di Grappa Barr.



Artikelnummer: **GR 31**
Vol. **40%** **4,5l** Flasche

Grappa



Amarone A/99



Artikelnummer: **GR 01**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Ori di Grappa Barrique



Artikelnummer: **GR 02**
Vol. **40%** **1,5l** Flasche

Ori di Grappa Barrique



Artikelnummer: **GR 03**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Ori di Grappa Couvee



Artikelnummer: **GR 04**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Ori di Grappa Couvee



Artikelnummer: **GR 05**
Vol. **40%** **1,5l** Flasche

Antika Stravecchia



Artikelnummer: **GR 06**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Firmati Gewurztraminer



Artikelnummer: **GR 07**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Volano Gr. Chardonnay



Artikelnummer: **GR 08**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Amarone Barricata A



Artikelnummer: **GR 09**
Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Grappa



GB/4 Gewurztr. Barricata



Artikelnummer: **GR 10**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Regale Grappa T.I



Artikelnummer: **GR 11**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Stillae Uvae



Artikelnummer: **GR 12**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Grandi Riserve 19.46



Artikelnummer: **GR 19**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Grandi Riserve Antika 6 Anni



Artikelnummer: **GR 20**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Filippo I° Brandy Italiano



Artikelnummer: **GR 21**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Adagio 15 Jahre



Artikelnummer: **GR 13**

Vol. **48%** **0,7l** Flasche

Diamant Moscato Dorato



Artikelnummer: **GR 14**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Castel Beseno Marzamino



Artikelnummer: **GR 15**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

GR „B“ Brunello-Montalcino



Artikelnummer: **GR 36**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Stillae Uvae Barrique



Artikelnummer: **GR 37**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Velluto Blu



Artikelnummer: **GR 38**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Castel Buonconsiglio-Mueller



Artikelnummer: **GR 16**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Castel Stenico Nosiola



Artikelnummer: **GR 17**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Castel Thun GR Teroldego



Artikelnummer: **GR 18**

Vol. **40%** **0,7l** Flasche

Limoncello Sambuca Amaretto



alle 0,7l

GR 33 **GR 27** **GR 61**

30% **40%** **17%**

Ovo Likör



Artikelnummer: **GR 62**

Vol. **15%** **1,0l** Flasche

Premium Gin



Artikelnummer: **GR 91**

Vol. **46%** **0,7l** Flasche



Croissant & Strudel

Unser Sortiment reicht von klassischen Kuchen, süßen und herzhaften Teilchen, über eine Vielzahl an Snacks bis hin zu handgefertigten Produkten und exklusiven Torten. Einige Backwaren sind schnell und einfach direkt nach dem Auftauen verzehrfertig, andere können bedarfsgerecht aus der Verpackung entnommen und frisch aufgebacken werden.

Fordern Sie unseren Tiefkühlsortiment Katalog an!

Art. Nummer	Beschreibung	Gewicht Stk /Gramm	Portionen
FDA-3012518	CORNETTO ReB. GLASIERT	85	50
FDA-3012571	CORNETTO ReB. APRIKOSE	105	50
FDA-3012572	CORNETTO ReB. CREMA	105	50
FDA-3012981	BUTTER CROISSANT LEER TRESORE	80	50
FDA-3012264	RE CORNARETTO EXTRA CIOCREAM	95	55
FDA-3012377	CORNETTO PISTAZIE	95	40

PAN APFELSTRUDEL 110G



in Mikrowelle 700 W / 2-3 min

ARTIKEL NR. **TK 12**

PAN APFELSTRUDEL 160G



in Mikrowelle 700 W / 3-4 min

ARTIKEL NR. **TK 13**



Desserts, Snacks & Brot



Art. Nummer	Beschreibung	Gewicht/ Stk (Gr.)	Portionen
DF-00800141	APFELTORTE G1200	1.200	14
DF-00800145	SCHOKOBIRNEN TORTE	1.200	14
DF-00800142	TORTA DELLA NONNA	1.200	14
DF-00800168	CAPRESE TORTE	1.200	12
DF-00800144	WALDBEERENTORTE	1.300	14
DF-00800151	ZITRONENTORTE	1200	14
DF-00800074	RUNDKUCHEN CHEESECAKE	1200	12
BIN-013208	TORTA FRAGOLINE	1.300	14
FDA-3212286	CROSTATA HOLUNDER HIMBEEREN VEGAN	900	9
BIN-141281	MINI TIRAMISU SAVOIARDI	110	10
BIN-143687	SCHOKO SOUFFLE'	100	12
BIN-140144	PISTAZIE SOUFFLE'	90	12
TAR01	TARTUFO BIANCO	75	12
TAR02	TARTUFO NERO	85	12
FDA-3012975	MINI CODE ARRAGOSTA	10.000	330
FDA-3012972	SFOGLIATELLA NAPOLETANA	110	50
BIN140575	CANNOLO SICILIANO	120	10
BIN-140574	MINI CANNOLO SICILIANO	28	18
BIN-3232038	PASTICIOTTO CREMA AMARENA	110	30
FDA-3012510	TOSCANELLA HASELNUSSCREME	90	40
BIN-141411	ECLAIR CHOCOLAT	75	14
BIN-141421	ECLAIR VANILLE	75	14
BIN-141415	ECLAIR CAFÉ	75	14
FDA-3032575	KRAPFEN PISTAZIE	60	24
FDA-3252275	PASTICCINI MIGNON	700	25

Art. Nummer	Beschreibung	Gewicht/ Stk (Gr.)	Portionen
FDA-3422308	FILONE RUSTICO	295	15
FDA-3402053	PANSALTIMBOCCA	100	24
FDA-3422111	SCHIACCIATA ROMANA VORGESCHNITTEN	100	32
FDA-3102494	FOCACCIA GENOVESE OLIVENÖL	600	5
FDA-3402012	FOCACCIA GENOVESE GEMÜSE	1.000	5
FDA-3102105	SORRENTINA MOZ/TOM	150	16
FDA-3102477	FOCACCIA RUSTICA	360	6
FDA-3102481	FOCACCIA SPECK UND BRIE	360	6
FDA-3102478	FOCACCIA VEGETALE	360	6
FDA-3102482	FOCACCIA CAPRESE	360	6
FDA-3102084	FOCACCIA MEDITERRANEA	360	6
FDA-3102487	PIZZETTE MARGH.- ø16cm	130	36
BIN-06DIPOMOD	PIZZABODEN MIT TOMATEN 29/30 CM	250	24
			Beutel
FDA-3132179	GEMISCHTE FRITTIERTE SNACKS	5000	1
FDA-3132020	ARANCINI EXTRA	2500	2





Gefrorene Früchte

Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe bleiben in den gefrorenen Früchten ebenso erhalten wie Farbe, Aroma und Geschmack. Ein weiterer Vorteil ist, dass Kirsche, Erdbeere & Co. in gefrorenem Zustand ganzjährig verfügbar sind.

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
Erdbeeren	4 x 2,5 kg	TK 01
Himbeeren	4 x 2,5 kg	TK 02
Heidelbeeren	4 x 2,5 kg	TK 03
Himbeer-Gries	4 x 2,5 kg	TK 04
Waldfrüchte	4 x 2,5 kg	TK 05
Kiwi	4 x 2,5 kg	TK 06
Sauerkirschen	4 x 2,5 kg	TK 09
Brombeeren	4 x 2,5 kg	TK 10



Fruchtpüree

Die Fruchtpürees zeichnen sich durch ihre besonders intensive Farbe und den authentischen Geschmack aus. Gentile bietet mit seinen Produkten eine Qualität, die für die gehobene Küche unerlässlich ist. Einfach lecker für Torten, Gebäck, Dessert oder Eis.

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
Mango	6 x 1 kg	PÜR 01
Maracuja	6 x 1 kg	PÜR 02
Ananas	6 x 1 kg	PÜR 03
Melone	6 x 1 kg	PÜR 04
Aprikose	6 x 1 kg	PÜR 05
Himbeere	6 x 1 kg	PÜR 06
Orange	12 x 0,5 kg	TK 08
Erdbeere	6 x 1 kg	PÜR 08
Zitrone	12 x 0,5 kg	TK 07





Zutaten zur Speiseeisherstellung

Mit unseren Zutaten bieten wir hochwertige Produkte zur Eisherstellung an. Von der Eis-Basis, über Pasten, Marmorierer, bis zu Toppings und Dekorprodukten. Aber es lässt sich nicht nur professionelles Speiseeis mit den Produkten aus den Zutaten herstellen. Auch zum Marmorieren, Dekorieren und Garnieren aller Gebäcke und Süßspeisen bieten sich viele zusätzliche Möglichkeiten, italienische Qualitätsprodukte mit deutscher Handwerkskunst zu kombinieren.

Marmorierung

Basis & Pulver

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
AMARENA	5,5 kg	VAR 01
CARAMELLATE MOU	3 kg	VAR 02
BISCOTTO	5 kg	VAR 03
MANGO-ANANAS	3 kg	VAR 04
OREO VARIEGATO	5 kg	VAR 05
ARANCIA	3 kg	VAR 06
PESCA-ARANCIA	3 kg	VAR 07
FRAGOLINE	3 kg	VAR 08
SAMBUCO	3 kg	VAR 09
NOCCIOLATA	5 kg	VAR 10
COPERTURA STRAC.	10 kg	VAR 11
LAMPONE	3 kg	VAR 12
SOTTO BOSCO	3 kg	VAR 13

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
Base Latte Gentile 50	2 kg	BASE 002
Base Frutta Gentile 50	2 kg	BASE 003
YOGURT Gentile 50	2 kg	BASE 005
CIOCCOLATO Fondente	2,1 kg	BASE 006
ZIMT PULVER	1 kg	BASE 009
PRONTO PESCA	1,4 kg	BASE 010
Emulgator Gentile 5	5 kg	BASE 011
Mascarpone Gentile 50	2 kg	BASE 016
PRONTO MANGO	1,4 kg	BASE 020
CREMA AL CAFFE	1 kg	BASE 022
PRONTO LIMONE	1,4 kg	BASE 019



Fruchtpasten

Milchpasten

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
KIWI PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 001
BANANE PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 002
FRAGOLA PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 003
MANGO PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 004
PASSION FRUIT PASTE	2 kg	PASTE/FRUTTA 005
HIMBEER PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 006
ANANAS PASTE	2 kg	PASTE/FRUTTA 007
MIRTILLO PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 008
WALDFRUCHT PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 009
ARANCIO PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 010
MELONE PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 011
APRIKOSE PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 012
KIRSCH PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 013
AGROAGRUMI	7 kg	PASTE/FRUTTA 014
AROMA LIMONE	1 kg	PASTE/FRUTTA 015
APFEL PASTE	3 kg	PASTE/FRUTTA 016

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
COCCO	5 kg	PASTE/LATTE001
BISCOTTO	5 kg	PASTE/LATTE002
NOCCIOLA PASTE	20 kg	PASTE/LATTE003
NOCE	4,5 kg	PASTE/LATTE004
ZABAIONE	4,5 kg	PASTE/LATTE005
PANNA GENTILE	4 kg	PASTE/LATTE006
MALAGA	5,5 kg	PASTE/LATTE007
CARAMEL PASTE	5,5 kg	PASTE/LATTE009
PISTACCHIO VERDE	4,5 kg	PASTE/LATTE010
PISTACCHIO PURO	3 kg	PASTE/LATTE011
BLU	5,5 kg	PASTE/LATTE012
RAFFI	4,5 kg	PASTE/LATTE013
CIOCCOLATA BIANCA	4,5 kg	PASTE/LATTE014
NOCCIOLATA	5 kg	PASTE/LATTE015
VANIGLIA OHNE VANILLIN	5,5 kg	PASTE/LATTE017
GIANDUIA	5,5 kg	PASTE/LATTE019
OREO	5,5 kg	PASTE/LATTE021
TARTUFO AL RUM	4,5 kg	PASTE/LATTE022
ARACHIDE PASTE	5,5 kg	PASTE/LATTE023
MENTA VERDE	3 kg	PASTE/LATTE025
VANIGLIA MIT VANILLIN	5,5 kg	PASTE/LATTE026
ZABAIONE	4,5 kg	PASTE/LATTE031
CAFFE FORTE	2,5 kg	PASTE/LATTE028

Rohstoffe

ARTIKEL	VE	ARTIKEL NR
Zucker	25 kg	MATE 09
Kakao	25 kg	MATE 13
Magermilchpulver	25 kg	MATE 10
Dextrose	25 kg	MATE 11
Trockenglukose	25 kg	MATE 12
Frische Milch	10 l	MATE 06
Sahne	5 l	MATE 05





Eisschalen und Eisgläser

Elegante Eisgläser für Ihre leckeren Eiskreationen.
In vielen Formen und Farben.



CARAIBI AZZURRO



Größe: 18,5 x 11,6 cm

ARTIKEL NR. GLES 01 VE: 6 STK.

CALICE PANAMA



Größe: 24 x 11,5 cm

ARTIKEL NR. GLES 02 VE: 6 STK.

COPPA ISCHIA 200



Größe: 200 CC

ARTIKEL NR. GLES 03 VE: 12 STK.

COPPA CLOWN



Größe: 23 x 12 cm

ARTIKEL NR. GLES 04 VE: 6 STK.

COPPA ISCHIA 300



Größe: 300 CC

ARTIKEL NR. GLES 05 VE: 12 STK.

COPPA NAVONA



Größe: 18,5 x 12,5 cm

ARTIKEL NR. GLES 06 VE: 6 STK.

COPPA TICINO



Größe: 23,5 x 8,5 cm

ARTIKEL NR. GLES 07 VE: 6 STK.

PIATTINO FANTASIA



Ø 17 cm

ARTIKEL NR. GLES 08 VE: 12 STK.

BANANA BOOT



Größe: 21 cm

ARTIKEL NR. GLES 10 VE: 12 STK.

Kaffeemaschinen



Undici A



Kennzeichen	A/1	A/2	A/3
Dampfhähne	1	2	2
Teewasserhähne	1	1	1
Kesselkapazität (Liter)	5	10,5	15
Technische Angaben			
B x T x H (mm)	436 x 528 x 529	716 x 528 x 529	926 x 528 x 529
Gewicht (kg)	37,5	50	n.a.
Leistung bei 380-415V3N~ 50/60Hz (W)	-	-	5600 - 6600
Leistung bei 220-240V~ 50/60Hz (W)	2800 - 3300	2800 - 3300	-
Zubehör: Tassenwärmer Kit			

Artikelnummer: **MASC10**

Undici A Erhöht

Kennzeichen	A/1	A/2	A/3
Dampfhähne	1	2	2
Teewasserhähne	1	1	1
Kesselkapazität (Liter)	5	10,5	15
Technische Angaben			
B x T x H (mm)	436 x 528 x 529	716 x 528 x 529	926 x 528 x 529
Gewicht (kg)	37,5	50	n.a.
Leistung bei 380-415V3N~ 50/60Hz (W)	-	-	5600 - 6600
Leistung bei 220-240V~ 50/60Hz (W)	2800 - 3300	2800 - 3300	-



Artikelnummer: **MASC11**

Undici A2 Compact



Kennzeichen	A/2
Dampfhähne	2
Teewasserhähne	1
Kesselkapazität (Liter)	7
Technische Angaben	
B x T x H (mm)	550 x 528 x 529
Gewicht (kg)	47
Leistung bei 220-240V~ 50/60Hz (W)	2800 - 3300

Artikelnummer: **MASC12**

Geppetto Futra

Kennzeichen	
Halbautomatische Start/Stop Ausgabe, LCD-Display, Standard oder Quicksteam Dampf- hahn, Einzel-Siebträger, Doppel-Siebträger, Adapter für ESE-Pads	
Teewasserhähne	1
Kesselkapazität (Liter)	1,1
Auffangschale	1,2

Technische Angaben	
B x T x H (mm)	280 x 427 x 442
Gewicht (kg)	20
Power at 230V~ 50Hz (W)	1500
Zubehör: Adapter für offenes System Pads Kit 70,00 €, Wasserenthärter 10,71 €.	



Artikelnummer: **MASC13**

Kaffeemaschinen



Kaffeemaschinen



Galileo BFC

ESPRESSO COFFEE & CAPPUCCINO MACHINES



Kaffeemaschinen



BFC - GALILEO (2 GRUPPEN)

- Espressomaschine 2 Gruppen (Stand./Trad.)
- mit automatischer & programmierbarer Tastatur
- Interner Kessel aus Kupfer
- Heißwasserheizungsrohre aus Kupfer

Farben: Stahl / Schwarz/ Orange / Weiß

Tank	Volt	KW	Nettogewicht	Maße	Preis
11/14L	230V	3,0/3,5	65/70 kg	773x577x587	7270,00 €

Optional wählbare Höhe der Gruppen: 80 / 105 / 130 mm



BFC - GALILEO (3 GRUPPEN)

- Espressomaschine 3 Gruppen (Stand./Trad.)
- mit automatischer & programmierbarer Tastatur
- unabhängige Temperaturkontrolle elektronische Vorrichtung für die Kontrolle der Kaffeeausgabetemperatur mit unabhängigem Kessel für jede Gruppe. Selbständiger Dampfkessel, mit Warmwasserausgabe durch Wärmetauscher (T.C.I.)
- Interner Kessel aus Kupfer
- Heißwasserheizungsrohre aus Kupfer

Farben: Stahl / Schwarz/ Orange / Weiß

Tank	Volt	KW	Nettogewicht	Maße	Preis
14/21L	400V	4,0/5,2	75/85 kg	943x577x587 mm	8885,00 €

Optional wählbare Höhe der Gruppen: 80 / 105 / 130 mm



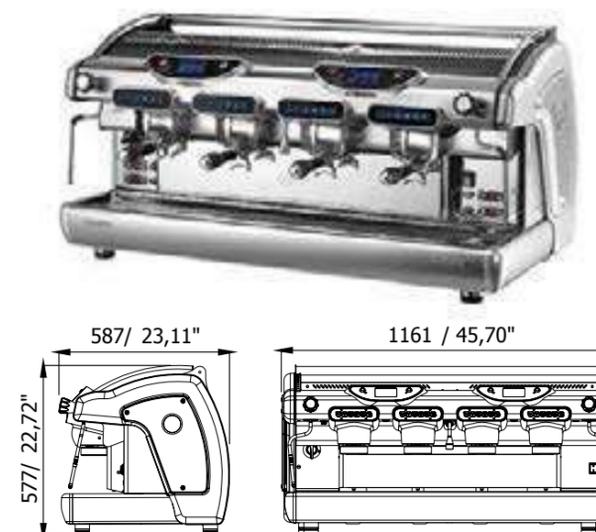
BFC - GALILEO (4 GRUPPEN)

- Espressomaschine 4 Gruppen (Stand./Trad.)
- mit automatischer & programmierbarer Tastatur
- unabhängige Temperaturkontrolle elektronische Vorrichtung für die Kontrolle der Kaffeeausgabetemperatur mit unabhängigem Kessel für jede Gruppe. Selbständiger Dampfkessel, mit Warmwasserausgabe durch Wärmetauscher (T.C.I.)
- Interner Kessel aus Kupfer
- Heißwasserheizungsrohre aus Kupfer

Farben: Stahl / Schwarz/ Orange / Weiß

Tank	Volt	KW	Nettogewicht	Maße	Preis
27L	400V	5,5	100 kg	1161x577x587 mm	12105,00 €

Optional wählbare Höhe der Gruppen: 80 / 105 / 130 mm



Alle Preise zuzüglich USt. | Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | Bei Fragen zu den Produkten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



Monza BFC

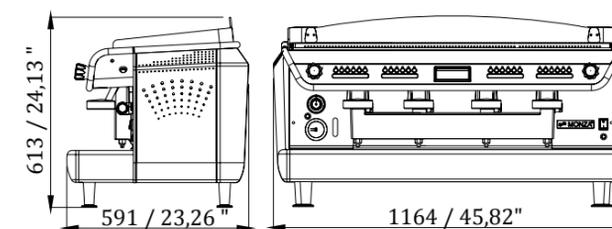
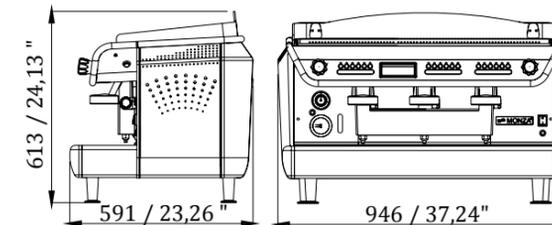
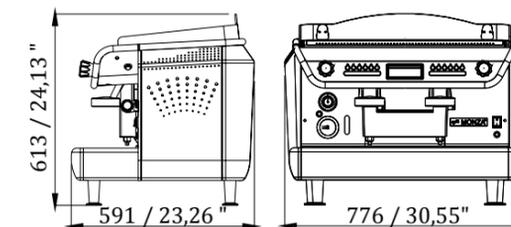
ESPRESSO COFFEE & CAPPUCCINO MACHINES



BFC - MONZA K (2/3/4 GRUPPEN)

Espressomaschine 2 Gruppen (Trad.) / elektronisch programmierbar mit Drucktasten
unabhängige Temperaturkontrolle, elektronische Vorrichtung für die Kontrolle der Kaffeeausgabetemperatur mit unabhängigem Kessel für jede Gruppe. Selbständiger Dampfkessel, mit Warmwasserausgabe durch Wärmetauscher (T.C.I.) / Temperatursensoren

Farben: ■ ■ ■ Stahl / Schwarz/ Blau



BFC - MONZA K (2 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Nettogewicht	Maße	Preis/VE
14L	230V	3,5	70 kg	776x613x591 mm	6575,00 €

Optional wählbare Höhe der Gruppen: 80 / 105 / 130 mm

BFC - MONZA K (3 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Nettogewicht	Maße	Preis/VE
21L	400V	5,2	85 kg	946x613x591 mm	8185,00 €

Optional wählbare Höhe der Gruppen: 80 / 105 / 130 mm

BFC - MONZA K (4 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Nettogewicht	Maße	Preis/VE
27L	400V	5,5	100 kg	1164x613x591 mm	1425,00 €

Optional wählbare Höhe der Gruppen: 80 / 105 / 130 mm

Alle Preise zuzüglich USt. | Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | Bei Fragen zu den Produkten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



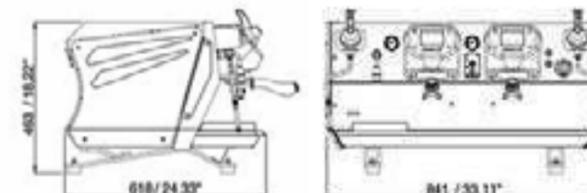
Aviator BFC

TRADITIONELLE MASCHINEN



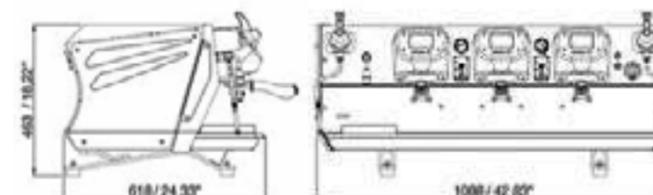
BFC - AVIATOR (2 & 3 GRUPPEN)

Die 2 oder 3 gruppigen Maschinen sind mit einer programmierbaren Tastatur und einem Touch Screen Display ausgestattet. Der Kupferkessel mit einem 14-21 Liter Wärmekreislauf und einer traditionellen Brüheinheit (4,4 kg) ermöglicht professionelle Arbeit und gleichzeitige Qualität.



BFC - AVIATOR (2 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße	Preis/VE
14L	230/240/400	3,5	841x618x463 mm	10.165,00 €



BFC - AVIATOR (3 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße	Preis/VE
14L	230/240/400	3,5	1088x618x463 mm	11.755,00 €



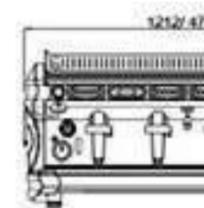
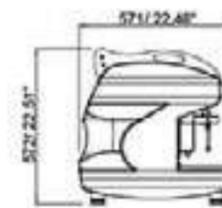
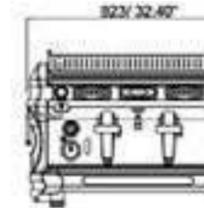
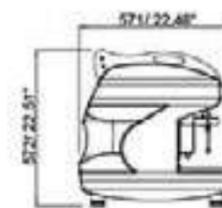
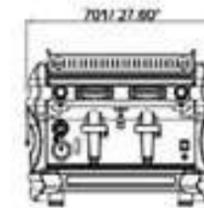
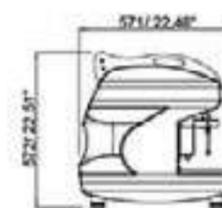
LIRA S BFC

TRADITIONELLE MASCHINEN



BFC - LIRA S (2, 3, 4 GRUPPEN)

Die 1,2,3 oder 4 gruppigen Maschinen sind mit einer programmierbaren Tastatur und einem Display ausgestattet.
Der Kupferkessel mit einem Wärmekreislauf und einer traditionellen Brüheinheit (4,4 kg) ermöglicht professionelle Arbeit und gleichbleibende Qualität.



BFC - LIRA S (2 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße
11L	230/240/400	3,0	701x571x572 mm

BFC - LIRA S (3 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße
14L	230/240/400	4,0	823x571x572 mm

BFC - LIRA S (4 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße
21L	230/240/400	5,2	



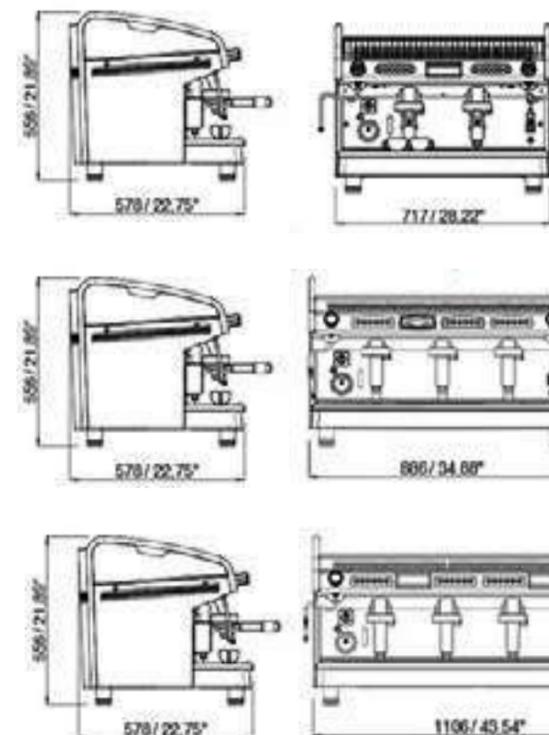
CLASSICA EVA BFC

TRADITIONELLE MASCHINEN



BFC - CLASSICA EVA (2, 3, 4 GRUPPEN)

Die 1,2,3 oder 4 gruppigen Maschinen sind mit einer programmierbaren Tastatur und einem Display ausgestattet. Der Kupferkessel mit einem Wärmekreislauf und einer traditionellen Brühinheit (4,4 kg) ermöglicht professionelle Arbeit und gleichbleibende Qualität.



BFC - CLASSICA EVA (2 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße	Preis/VE
14L	230/240/400	3,5	717x578x556 mm	5665,00 €

BFC - CLASSICA EVA (3 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße	Preis/VE
21L	230/240/400	5,2	886x578x556 mm	7195,00 €

BFC - CLASSICA EVA (4 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße	Preis/VE
21L	230/240/400	5,5	1106x578x556 mm	9045,00 €



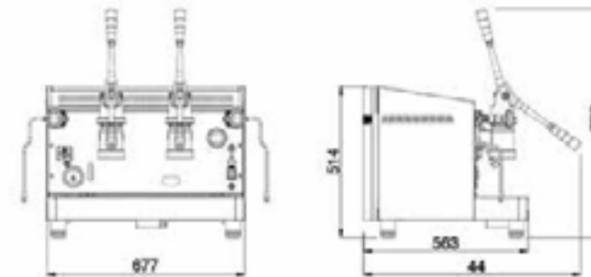
CLASSICA LEVA BFC

TRADITIONELLE MASCHINEN



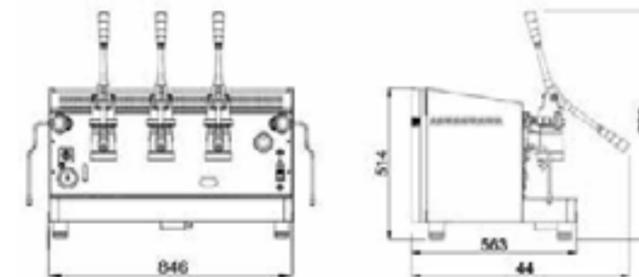
BFC - LEVA (2, 3 GRUPPEN)

Bei den 2 oder 3 gruppigen Maschinen handelt es sich um halbautomatische Hebelmaschinen. Der Kupferkessel mit einem Wärmekreislauf und einer traditionellen Brüheinheit ermöglicht professionelle Arbeit und gleichbleibende Qualität.



BFC - LEVA (2 GRUPPE)

Tank	Volt	KW	Maße	Preis/VE
14L	230/240/400	3,5	677x563x514 mm	6205,00 €



BFC - LEVA (3 GRUPPEN)

Tank	Volt	KW	Maße	Preis/VE
21L	230/240/400	4,5	846x563x514 mm	7940,00 €

Kaffeemühlen



TWIST 58 E



Starke und kompakte elektronische Kaffeemühle auf Abruf mit Ø 58mm flachen Mahlsteinen. Ihr Gehäuse aus Aluminium und Stahl und der leistungsstarke Motor machen sie zu einem zuverlässigen und unverwüstlichen Arbeitsbegleiter. Das System der TWIST 58E mahlt nur die benötigte Kaffeemenge um alle organoleptischen Eigenschaften eines gerösteten Kaffees unverändert zu erhalten. organoleptischen Eigenschaften einer gerösteten Kaffeebohne zu erhalten. Dank der kontinuierlichen mikrometrischen Einstellsystems gewährleistet TWIST 58E eine unübertroffene Homogenität des Mahlgrades.

MERKMALE:

- Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters: 500 g
- Kontinuierliche mikrometrische Mahlgradeinstellung
- Leicht zu reinigender, abnehmbarer Ausgang
- Ausgabe einer Einzeldosis in weniger als 3 Sekunden
- Ausgabe von Einzel-/Doppeldosen auch per Knopfdruck
- Einfaches und intuitives mehrsprachiges Digitaldisplay
- Kapazitive Bedienelemente mit LED-Hintergrundbeleuchtung und 7 verschiedenen Farben



TWIST 64 A



KAFFEEMÜHLE-DOSIERER TWIST 64 A
 Starker und kompakter Kaffeemahlwerk-Dosierer mit Ø 64mm flachen Graten. Sein Gehäuse aus Aluminium und Stahl und der leistungsstarke 350Watt Motor machen sie zu einem zuverlässigen und unverwüstlichen Arbeitsbegleiter. Dank der stufenlosen mikrometrischen Mahleinstellung, TWIST 64A eine unübertroffene Homogenität des Mahlgrades.

MERKMALE:

- Automatischer Neustart des Mahlvorgangs alle 6 Kaffees und automatische stoppt automatisch, wenn der Dosierer voll ist.
- Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters: 1,2 kg
- Kontinuierliche mikrometrische Einstellung des Mahlgrades
- Einstellung der Dosiereinheit: 5-9,5 gr

Kaffeemühlen



Enea Automatico



Artikelnummer: **MASC17**

Kennzeichen

Ausgabe pro Sekunde (g)	2
Kapazität des Kaffeebohnenbehälters (kg)	1,2
Durchmesser der Mahlscheiben (mm)	64

Technische Angaben

B x T x H (mm)	194 x 428 x 510
Leistung bei 220-240V~ 50Hz (W)	360
Leistung bei 220V~ 60Hz (W)	460

Theo Conico



Artikelnummer: **MASC14**

Kennzeichen

Ausgabe pro Sekunde (g)	3,2
Kapazität des Kaffeebohnenbehälters (kg)	2,0
Durchmesser der Mahlscheiben (mm)	68

Technische Angaben

B x T x H (mm)	260 x 470 x 640
Leistung bei 220-240V~ 50Hz (W)	400
Leistung bei 380-415VN~ 50Hz (W)	400

Enea on Demand



Artikelnummer: **MASC15**

Kennzeichen

Ausgabe pro Sekunde (g)	1,7
Kapazität des Kaffeebohnenbehälters (kg)	1,2
Durchmesser der Mahlscheiben (mm)	64

Technische Angaben

B x T x H (mm)	194 x 368 x 510
Leistung bei 220-240V~ 50Hz (W)	360
Leistung bei 380-415VN~ 50Hz (W)	400



Spaghettieispressen

Die Spaghettieispressen der Firma GEPETTO sind eine Entwicklung von Menschen mit viel praktischer Erfahrung und erleichtern Ihre tägliche Arbeit! Alle technischen und rationellen Ausführungen der Spaghettieispressen beruhen auf der langjährigen Erfahrung und der täglichen Anwendung in unseren Betrieben.



Geppetto 180P



Artikelnummer: **MASC06**

Im Preis inbegriffen:

- inkl. 5 m Druckluftschlauch
- Standsockel
- Formgeber Spaghetti

Technische Daten:

- Abmessung: 250 x 150 x 590 mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Option: pneumatisch
- Druckleistung: max. 240kg/cm²
- Gewicht: 11,5 kg

Umrüst-Set



Artikelnummer: **MASC04**

Bestehend aus

- Druckstempel mit O - Ring
- Formgeber Spaghetti mit Deckel
- Kolbenstange für Druckeinheit
- Aufsatz für Gewindestange
- Führungsrohr

(Umrüstung möglich bei allen pneumatischen Spaghettieispressen)

Geppetto Bella



Artikelnummer: **MASC05**

- hochwertiger Edelstahl
- Standfest
- Druckstempel abnehmbar
- einfache Reinigung

Im Preis inbegriffen:

- Formgeber Spaghetti
- Standsockel

Technische Daten:

- Abmessung: 280 x 150 x 510 mm (TBH)
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 5,4 kg



Geppetto 190P



Artikelnummer: **MASC07**

Im Preis inbegriffen:

- inkl. 5m Druckluftschlauch
- Standsockel
- Formgeber Spaghetti

Technische Daten:

- Abmessung: 270 x 185 x 620 mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Option: pneumatisch
- Druckleistung: max. 240kg/cm²
- Gewicht: 14,5 kg

Geppetto Piccola



Artikelnummer: **MASC08**

Im Preis inbegriffen:

- inkl. 5 m Druckluftschlauch
- Standsockel
- Formgeber Spaghetti

Technische Daten:

- Abmessung: 250 x 120 x 480 mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Option: pneumatisch
- Druckleistung: max. 160kg/cm²
- Gewicht: 7,9 kg

Geppetto Futra



Artikelnummer: **MASC09**

Im Preis inbegriffen:

- inkl. 5m Druckluftschlauch
- Standsockel
- Formgeber Spaghetti

Technische Daten:

- Abmessung: 270 x 185 x 620 mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Option: pneumatisch
- Druckleistung: max. 240kg/cm²
- Gewicht: 14,5 kg

Eisvitrienen



Eisvitrienen

Bei Gentile finden Sie **professionelle Eisvitrienen** für eine effektvolle Präsentation, verbunden mit modernster Technik und optimalen Kühlmöglichkeiten.

Mini Cream 2V



Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
790 mm	490 mm	345 mm	2 x 5 Liter
Temperatur	Watt	Gewicht	Hersteller
-10°C bis -22°C	2,9 Kwh / 24 h	28 kg	FRAMEC

Artikelnummer: **VET 21**

Mini Cream 3V

Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
790 mm	654 mm	345 mm	3 x 5 Liter
Temperatur	Watt	Gewicht	Hersteller
-10°C bis -22°C	1,75 Kwh / 24 h	36 kg	FRAMEC



Artikelnummer: **VET 22**

Carrettino



Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
1285 mm	2000 mm	2081 mm	12 x 5 Liter
Temperatur	Watt	Gewicht	Hersteller
-14°C bis -16°C	10,6 kWh / 24 h	231 kg	NORDCAP

Artikelnummer: **CAR 01**

Eisvitrienen



Isabella LX 10



Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
906 mm	1317 mm	1372 mm	10 x 5 Liter
Temperatur	Watt	Gewicht	Hersteller
-14°C bis -16°C	590	132kg	ISA

Artikelnummer: **VET 23**

Isabela LX 13



Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
906 mm	1647 mm	1372 mm	13 x 5 Liter
Temperatur	Watt	Gewicht	Hersteller
-14°C bis -16°C	980	192 kg	ISA

Artikelnummer: **VET 24**

Top 6



Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
675 mm	1200 mm	1175 mm	6 x 5 Liter
Temperatur	Watt	Gewicht	Hersteller
-15°C bis -20°C	500	99 kg	FRAMEC

Artikelnummer: **VET 06**

Top 7



Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
675 mm	1350 mm	1175 mm	7 x 5 Liter
Temperatur	Watt	Gewicht	Hersteller
-15°C bis -20°C	550	99 kg	FRAMEC

Artikelnummer: **VET 07**

Eisvittrinen



EISVITRINE ORION NEW KATE



- Einzelne gehärtete geheizte Frontscheibe nach unten aufklappbar | - Geheizte Endseitengläser | - Neonbeleuchtung bei Oberglas
- Isolierung aus umweltfreundlichem Polyurethanschaum | - Dichte 40/45 Kg/m3 | - Innen- und Aussenedelstahlbekleidung
- Umluftkühlung mit Einzelverdampfer | - Manuelle Tauwasserverdunstungsschale

KATE G6

Anzahl der Eisschalen: 6+6 (360 x 165) oder 4+4 (360 x 250)
Anschlusswerte: 400V/3Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 1500W
Gewicht: 230kg
Maße (BxTxH): 1192 x 1060 x 1300

Preis: 12.700,00 €

KATE G9

Anzahl der Eisschalen: 9+9 (360 x 165) oder 6+6 (360 x 250)
Anschlusswerte: 400V/3Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 1900W
Gewicht: 340kg
Maße (BxTxH): 1692 x 1060 x 1342

Preis: 14.300,00 €

KATE G12

Anzahl der Eisschalen: 12+12 (360 x 165) oder 8+8 (360 x 250)
Anschlusswerte: 400V/3Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 2200W
Gewicht: 450kg
Maße (BxTxH): 2192 x 1060 x 1342

Preis: 17.600,00 €

Eisvittrinen



EISVITRINE ORION 365 G12



KONSERVIERUNGSTECHNOLOGIEN: TS (+4°/+6° | -18°/-20°) Unter Null (-18°/-20°) | VORRICHTUNGSÖFFNUNG: Plexi-Schiebescheiben
AUSSTELLUNGSLÖSUNGEN: Alu-Pfosten mit Edelstahl-Verkleidung & beheizte Doppelverglasung nach unten zu öffnen

ORION 365 G12

Anzahl der Eisschalen: 12+12 (360x165mm) oder 8+8 (360x250 mm)
Anschlusswerte: 400V/3Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 2900W
Gewicht: 500kg
Maße (BxTxH): 2144 x 1205 x 1401 mm

Preis: 24.900,00 €

ORION 365 G9

Anzahl der Eisschalen: 9+9 (360x165mm) oder 6+6 (360x250 mm)
Anschlusswerte: 400V/3Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 2300W
Gewicht: 420kg
Maße (BxTxH): 1575 x 1205 x 1401 mm

Preis: 22.900,00 €

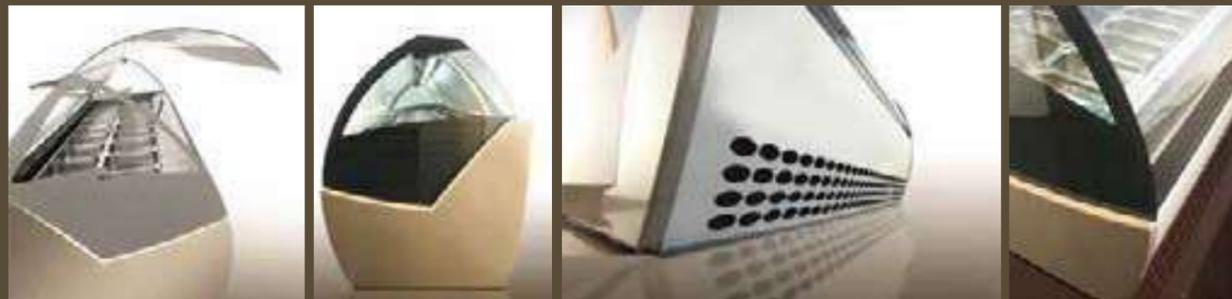
ORION 365 G6

Anzahl der Eisschalen: 6+6 (360x165mm) oder 4+4 (360x250 mm)
Anschlusswerte: 400V/3Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 1550W
Gewicht: 330kg
Maße (BxTxH): 1050 x 1205 x 1401 mm

Preis: 17.800,00 €

Alle Preise zuzüglich USt. | Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | Bei Fragen zu den Produkten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Eisvitrienen



EISVITRINE ORION ZIP EVO



KONSERVIERUNGSTECHNOLOGIEN: Unter Null (-18°/-20°) | VORRICHTUNGSÖFFNUNG: Vorhang
AUSSTELLUNGSLÖSUNGEN: Beheizte Endseitengläser & beheizte Verglasung nach oben zu öffnen

ORION ZIP EVO G12

Eisschalen (Anzahl): 12+12 (360 x 165 mm)
oder 8+8 (360 x 250 mm)
Anschlusswerte: 220V/1Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 1700W
Gewicht: 470 kg
Maße (BxTxH): 2192 x 1181 x 1342 mm

Preis: 14.500,00 €

ORION ZIP EVO G9

Eisschalen (Anzahl): 9+9 (360 x 165 mm)
oder 6+6 (360 x 250 mm)
Anschlusswerte: 220V/1Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 1550W
Gewicht: 410 kg
Maße (BxTxH): 1692 x 1181 x 1342 mm

Preis: 12.200,00 €

ORION ZIP EVO G6

Eisschalen (Anzahl): 6+6 (360 x 165 mm)
oder 4+4 (360 x 250 mm)
Anschlusswerte: 220V/1Ph/50Hz
Leistungsaufnahme: 1200W
Gewicht: 350 kg
Maße (BxTxH): 1192 x 1181 x 1342 mm

Preis: 10.500,00 €

Eisvitrienen



EISVITRINE ORION ICE CUBE

- Unterbau aus lackiertem Blech
- Luftgekühltes hermetisches Innenaggregat. Umluftkühlung
- Automatische Warmgas-Abtauung
- ausgestattet m. Thermostat u. digitalem Thermometer
- Programmierbare automatische Abtauung
- Kühlwanne: Aus einheitlichem Aufbau, Isolierung aus ökologischem Polyurethanschaum, Dichte 40/45 Kg/m3. Innenedelstahlbekleidung
- Neonbeleuchtung bei Oberglas
- Gehärtete gebogene Frontscheibe nach unten zu öffnen.
- Gehärtete Seitenscheiben
- LED-Beleuchtung 6000K bei Oberglas, Plexi-Schiebescheiben
- Arbeitsfläche aus Edelstahl

ICE CUBE G9

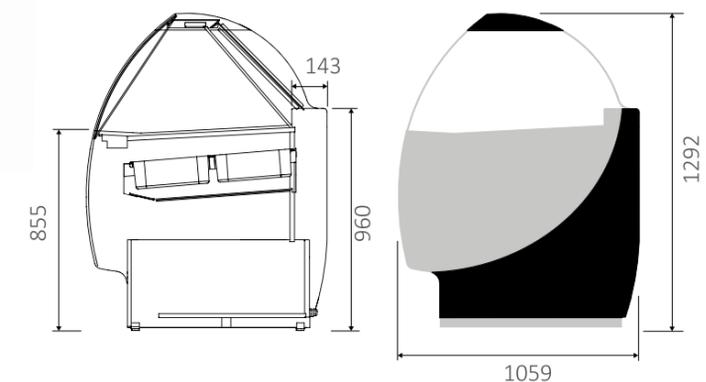
Anzahl der Eisschalen:
18 (360 x 165 mm)
oder 12 (360 x 250 mm)
Anschlusswerte: 220V/50Hz
Leistungsaufnahme: 1700W
Gewicht: 410 kg
Abmessungen (BxTxH):
1624 x 1059 x 1292 mm

Preis: 11.500,00 €

ICE CUBE G6

Anzahl der Eisschalen:
12 (360 x 165 mm)
oder 8 (360 x 250 mm)
Anschlusswerte: 220V/50Hz
Leistungsaufnahme: 1550W
Gewicht: 350 kg
Abmessungen (BxTxH):
1124 x 1059 x 1292 mm

Preis: 9.900,00 €



Alle Preise zuzüglich USt. | Änderungen und Irrtümer vorbehalten! | Bei Fragen zu den Produkten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

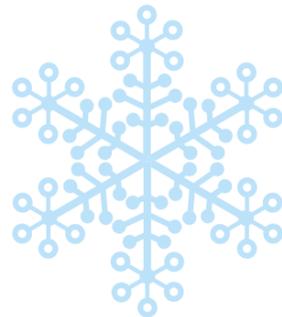


Eislagerschrank & Schockfroster

Für die nächtliche Lagerung und für das Aufbewahren eines Eiscremevorrates bietet NordCap spezielle Eiscreme-Lagerschränke, um Konsistenz und Geschmack von Speiseeis über Nacht zu erhalten.

KU 702 COMFORT

UMLUFT-GEWERBEKÜHLSCHRANK			
Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
837 mm	710 mm	2050 mm	670 l
Temperatur	Verbrauch	Gewicht	Hersteller
-2 bis +10 °C	908 kWh / Jahr	140 kg	Alpeninox



TKU 702 COMFORT

UMLUFT-GEWERBETIEFKÜHLSCHRANK			
Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
837 mm	710 mm	2050 mm	670 l
Temperatur	Verbrauch	Gewicht	Hersteller
-15 bis -22 °C	2957 kWh / Jahr	147 kg	Alpeninox



SF 20 SLIM

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER			
Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
700 mm	510 mm	2070 mm	228 l
Temperatur	Verbrauch	Gewicht	Hersteller
-18 bis -23 °C	10 kWh / 24h	135 kg	NORDCAP



SF 15-CW

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER			
Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
760 mm	760 mm	970 mm	6 x GN-Behälter
Temperatur	Verbrauch	Gewicht	Hersteller
+90 bis -18 °C	10 kWh / 24h	115 kg	Alpeninox



SF 28-CW

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER			
Tiefe	Breite	Höhe	Inhalt
760 mm	760 mm	1640 mm	11 x GN-Behälter
Temperatur	Verbrauch	Gewicht	Hersteller
+90 bis -18 °C	19 kWh / 24h	161 kg	Alpeninox



Kompetenz in Schlagsahne



4-Liter „MOBIL“ 12 V

Breite x Höhe x Tiefe 270 x 440 x 470 mm
Gewicht 42 kg
Anschluss mind. 12 V/88 AH

Preis 3.050 €



„MINI“

Breite x Höhe x Tiefe 220 x 400 x 310 mm
Gewicht 20 kg
Anschluss 230 V/50 Hz oder Drehstrom 400 V

Preis 230 V/50 Hz 1.480 €

Preis 400 V 1.650 €

- Arbeitet ohne Kühlung
- Ansaugen direkt aus der Sahnepackung
- Leistung bis zu 80 Liter Rohsahne/Stunde
- Kleine Maße für geringen Platzbedarf

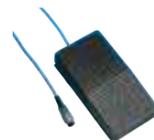
Zubehör



Silikonfett im praktischen Dosierspender (mit NSF-H1 Zulassung)

Montage- und Pflegemittel für O-Ringe, hohe Beständigkeit gegen Wasser, 50 ml

Preis 12,80 €



Fußschaltung

inklusive Anschlussdiode

Preis 133,00 €

- Werkseinbau nur in Verbindung mit Bestellung einer Neumaschine möglich



Garnierschlauch

Länge ca. 1.350 mm, inklusive Anschlussdiode

Preis 317,00 €

- Werkseinbau nur in Verbindung mit Bestellung einer Neumaschine möglich



Microclean

- NEU ohne QAV und BAC
- NEU Portionier-Einrichtung in jeder Flasche
- Hohe Reinigungskraft
- Schnell wirksam
- Breite mikrobizide Wirkung
- Geruchsneutral
- Gutachten nach DIN 10507

Preis 1 x 1 L 13,50 €

Artikelnummer: SPÜL 01

(Alle Preisangaben zuzüglich MwSt.)



2-Liter „PONY“

Breite x Höhe x Tiefe 230 x 440 x 390 mm
Gewicht 33 kg
Anschluss 230 V/50 Hz

Preis 2.390 €

Energieverbrauch reduziert!



4-Liter „BOY“

Breite x Höhe x Tiefe 270 x 440 x 470 mm
Gewicht 36 kg
Anschluss 230V/50 Hz

Preis 2.650 €

Vergrößertes Fassungsvermögen!



6-Liter „LADY“

Breite x Höhe x Tiefe 270 x 510 x 470 mm
Gewicht 39 kg
Anschluss 230V/50 Hz

Preis 2.960 €

Sehr schmale Bauform!



12-Liter „GRANDE“

Breite x Höhe x Tiefe 390 x 510 x 370 mm
Gewicht 45 kg
Anschluss 230V/50 Hz

Preis 3.160 €

Kleine Stellfläche – großes Füllvolumen!



2 x 6 Liter „DUO“ Variante 1
Bedienfelder jeweils rechts neben den Zapfhähnen

Durchmesser x Höhe 430 x 550 mm
Gewicht 60 kg
Anschluss 230V/50 Hz

Preis 3.995 €

Zwei Zapfhähne, zwei Servicekräfte, zwei Bereiche – durch Platzierung auf der Ecke!



2 x 6 Liter „DUO“ Variante 2
Bedienfelder mittig zwischen den Zapfhähnen

Durchmesser x Höhe 430 x 550 mm
Gewicht 60 kg
Anschluss 230V/50 Hz

Preis 3.995 €

Mehr Komfort geht nicht – bei gleichzeitiger Bedienung durch zwei Servicekräfte!



Die neue Leichtigkeit im Spül-Paradies

Mit der M-iClean H Serie hat MEIKO die Haubenspülmaschine neu erfunden, denn so ergonomisch und so effizient war professionelles Spülen noch nie. Das Ergebnis: leichteres Arbeiten, verkürzte Spülzeiten, besseres Raumklima sowie optimale Spül- und Trocknungsergebnisse.



MEIKO M- iCLEAN UM



UNTERTISCH-SPÜLMASCHINE			
Tiefe	Breite	Höhe	Anschluss
600 mm	600 mm	710 mm	230 V
Tankinhalt	Korbmaß	Laufzeit	Hersteller
11,0	500 x 500	90/120/180	Meiko

Sabo - Gewerbliche Spültechnik

Höhlerhof 1
88048 Friedrichshafen

service@sabo-gs.de
+49 (0) 7541 809852

KORB



Größe: 50cm x 50cm

ARTIKEL NR. SP 21

Wir unterbreiten Ihnen auf Wunsch gerne ein Angebot.

KLARSPÜLER KS U



Inhalt 10 Liter

ARTIKEL NR. SP 10

FR 80 UNIVERSALREINIGER
mit Aktivchlor



Inhalt 25 Liter

ARTIKEL NR. SP 11

FR G UNIVERSALREINIGER
ohne Aktivchlor



Inhalt 12 Liter

ARTIKEL NR. SP 12



Zubehör für Eisdielen

PAPIERROLLE



10 KG

ARTIKEL NR. **MATE 01**

SERVIETTEN



VE 1000

ARTIKEL NR. **MATE 02**

SERVIETTENSPENDER



BxTxH: 11 x 9 x 13 cm

ARTIKEL NR. **MATE 30**

EISHÖRNCHENSILO



ARTIKEL NR. **MATE 14**

EISTÜTENHALTER



4ER

ARTIKEL NR. **MATE 15**

TRINKHALME



VERSCHIDENE FARBEN

ARTIKEL NR. **MATE 04**

LÖFFEL



9,5 CM

ARTIKEL NR. **LÖF 01**

LÖFFEL SPEZIAL



12,5 CM

ARTIKEL NR. **LÖF 02**

REINIGER FÜR KAFFEEMA.



PULVERFORM 900GRAMM

ARTIKEL NR. **SPÜL 02**

PORTIONIERER TROCKNER



REGELBAR

ARTIKEL NR. **MASC 01**

PORTIONIERER DUSCHE



REGELBAR

ARTIKEL NR. **MASC 02**

EINBAUSPÜHLE



FÜR PORTIONIERER

ARTIKEL NR. **MASC 03**

EISPORTIONIERER



VERSCHIDENE GRÖSSEN

ARTIKEL NR. **MATE 03**

LÖFFELBEHÄLTER 75



LxBxH: 135 x 170 x 90 MM

ARTIKEL NR. **MATE 23**

PAPIERABREISSAPPARAT



ARTIKEL NR. **MATE 24**



Werbemittel

EISKARTE STANDART



ARTIKEL NR. **WERB 01**

EISWAFFEL 210 CM



ARTIKEL NR. **WERB 02**

BEACHFLAG



ARTIKEL NR. **WERB 03**

EISFAHNE GENTILE



ARTIKEL NR. **WERB 04**

TISCHAUFSTELLER



ARTIKEL NR. **WERB 05**

WERBESCHILD GENTILE



ARTIKEL NR. **WERB 07**



**BESTELLMÖGLICHKEITEN:**

Um die Bestellmöglichkeiten zu optimieren und Ihnen fristgerechte Lieferungen zu garantieren, gelten ab sofort folgende Regelungen:

1. Bestellmöglichkeiten für unsere täglichen Touren in der Bodenseeregion:

(1) Telefonisch über unser Büro unter Telefon: **07544-9542998**. Sie erreichen uns in der Zeit von 8:30-13:00 Uhr und 14:30-18:30 Uhr.

Die Lieferung erfolgt am nächsten Tag.

(2) **Anrufbeantworter unter Telefon: 07544-9542998**. Bei Bestellung bis 7:00 Uhr erhalten Sie Ihre Bestellung am selben Tag.

Bitte hinterlassen Sie auch Ihre Telefonnummer für eventuelle Rückfragen!

(3) WhatsApp, Nachrichten, Bilder, SMS richten Sie bitte an folgende Mobilnummer: **0152-03945920**.

Bei Bestellung bis 7:00 Uhr erhalten Sie Ihre Lieferung am selben Tag.

(4) E-Mail an: **bestellung@eisgentile.com**. Bei Bestellung bis 7:00 Uhr erhalten Sie ihre Lieferung am selben Tag.

(5) Fax unter der Nummer: 07544-9542999. Bei Bestellung bis 7:00 Uhr erhalten Sie Ihre Lieferung am selben Tag.

Bitte beachten: Falls Sie die Fristen nicht einhalten, verzögert sich die Lieferung um 1 Tag!

2. BESTELLMÖGLICHKEITEN FÜR UNSERE WÖCHENTLICHEN TOUREN AUSSERHALB DER BODENSEEREGION:

(1) Telefonisch über unser Büro unter Telefon: **07544-9542998**. Sie erreichen uns in der Zeit von 8:30-13:00 Uhr und 14:30-16:30 Uhr.

Die Lieferung erfolgt am nächsten Tag (bzw. Ihrem festgelegten wöchentlichen Liefertag).

(2) **Anrufbeantworter unter Telefon: 07544-9542998**. Bei Bestellung bis 16:30 Uhr erfolgt die Lieferung am nächsten Tag

(bzw. Ihrem festgelegten wöchentlichen Liefertag). Bitte hinterlassen Sie auch Ihre Telefonnummer für eventuelle Rückfragen!

(3) WhatsApp, Nachrichten, Bilder, SMS richten Sie an folgende Mobilnummer: **0152-03945920**.

Bei Bestellung bis 16:30 erfolgt die Lieferung am nächsten Tag (bzw. Ihrem festgelegten wöchentlichen Liefertag).

(4) Fax unter der Nummer: **07544-9542999**. Bei Bestellung bis 16:30 Uhr erfolgt die Lieferung am nächsten Tag (bzw. Ihrem festgelegten wöchentlichen Liefertag).

(5) E-Mail an: **bestellung@eisgentile.com**. Bei Bestellung bis 16:30 Uhr erfolgt die Lieferung am nächsten Tag (bzw. Ihrem festgelegten wöchentlichen Liefertag).

(6) Wichtig: Der Mindestbestellwert beträgt ab sofort € 200,- netto + Liefergebühren

Bitte beachten: Falls Sie die Fristen nicht einhalten verschiebt sich die Lieferung auf die Folgewoche!. Sonderfahrten (nur wenn organisatorisch möglich) außerhalb der festgelegten Liefertage berechnen wir mit 0,65€ pro Km. Wir liefern täglich außer sonntags. Im Winterhalbjahr (01.10. bis 28.02.) stellen wir bei den Wochentouren auf einen 2-wöchentlichen Rhythmus um.

Lieferung und Versand

- im gesamten Bundesgebiet zzgl. Speditionskosten / Portokosten

Bankverbindung

- Sparkasse Bodensee
- IBAN: DE81 6905 0001 0024 8702 48
- BIC: SOLADES1KNZ

Zahlungsart

- Bar bei Lieferung
- Einzugsermächtigung (SEPA)

Abholung in unserem Lager

- Montag bis Freitag: von 9:00 bis 17:00 Uhr
- Samstag von 9:00 bis 13:00 Uhr (ausserhalb im Winterhalbjahr, Lager ist offen von Montag bis Freitag)

**LIEFERBEDIENUNGEN:**

- Bitte überprüfen Sie die gelieferte Ware, um spätere Beanstandungen zu vermeiden.
- Sollte etwas fehlen, notieren Sie es auf dem bereitgestellten Formular zusammen mit dem Fahrer. Mündliche Beschwerden können leider nicht berücksichtigt werden.
- Beachten Sie, dass die Firma Gentile keine festen Lieferzeiten garantieren kann. Der Fahrer kann eine Stunde im Voraus über die voraussichtliche Ankunftszeit informieren, jedoch können Lieferungen nicht zu vom Kunden festgelegten Zeiten erfolgen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

FRACHTKOSTEN:

Für jede Lieferung innerhalb des Bodenseekreis berechnen wir 5,00 €. Von der Bodenseekreisgrenze bis zu einem Radius von 100 km werden 10,00 € und ab 101 km 20,00 € berechnet.

Vitrinen, Schränke, und Truhen zur Miete:**KAUTION:**

- Kleine Vitrine: 6 und 7 Sorten, Truhe - €500,00.
- Große Vitrinen: 13 und 18 Sorten - €1000,00.
- Tiefkühlschrank - €500,00.

Achten Sie darauf, dass die Vitrinen durch die Räumlichkeiten fahren. Alle Montage- und Demontagearbeiten werden dem Kunden in Rechnung gestellt. Montage- und Demontagearbeiten werden dem Kunden in Rechnung gestellt, kalkuliert zu €50,00 pro Arbeitsstunde.

Es ist verboten, die Vitrine mit eigenen Aufklebern, Silikon oder Dekorationen jeglicher Art zu versehen. Die Gentile-Vitrine ist ausschließlich für die Verwendung von Gentile-Produkten, in diesem Fall Speiseeis, bestimmt.

BILDER BEI LIEFERUNG/ABHOLUNG VON VITRINEN, SCHRÄNKE UND TRUHEN.

- Vor der Lieferung (beim Kunde): Fotos vom Zustand der Vitrine.
- Vor der Abholung (beim Kunde): Fotos vom Zustand der Vitrine.
- Die Vitrinen müssen sauber übergeben und gereinigt zurückgegeben werden, andernfalls würden €200,00 Reinigungskosten berechnet.

EIGENTUMSVORBEHALT

- Gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Gentile GmbH

REKLAMATION

- **Reklamationen müssen schriftlich erfolgen**
- **Die gelieferte Ware ist bei Anlieferung mit unserem Lieferanten zu kontrollieren**
- **alle Preise zzgl. Umsatzsteuer**
- **Änderungen und Irrtümer vorbehalten.**

Jetzt mit Gentile Eis und Sorbet in der Gastronomie durchstarten!

Ob als Basis für eigene Dessertkreationen, zum Anbieten von Eiskugeln in der Show-Vitrine oder im To-Go-Becher für den Mitnahmeverkauf – es gibt verschiedene Wege mit Gentile Eis und Sorbet den Umsatz zu steigern.

Unsere Eisspezialisten besuchen und beraten Sie gerne hinsichtlich Lagerung, Präsentation und Verkauf.

Bei Interesse nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Gentile GmbH
Robert-Bosch-Str. 3 D-88677 Markdorf
T +497544 9542998 F +497544 9542999

www.eisgentile.com info@eisgentile.com