

atacama
preserving nature's best

ESSICCATORI ATACAMA ATACAMA DEHYDRATORS



MADE IN ITALY SINCE 1894

atacamadehydrator.com

TRE SPADE. CON IMPEGNO E FANTASIA

La storia di Tre Spade unisce una chiara vocazione industriale con la passione autentica per le cose buone. Le tre spade incrociate compaiono infatti nel 1894 sulla scocca di uno dei primi macinacaffè italiani, progettati dai nostri ingegneri sull'onda della moda dell'espresso che si sta diffondendo in quegli anni. Dai "macinelli" ai macinapepe il passo è breve: all'inizio del secolo scorso, Tre Spade progetta il meccanismo che ancora oggi è insuperato per funzionalità, precisione e affidabilità. L'innovazione nel settore degli strumenti da cucina prosegue negli anni: prima i tritacarne, poi gli spremipomodori e le insaccatrici. Alle macchine manuali si affiancano quelle elettriche e la gamma diventa via via più ampia e diversificata, per soddisfare le aspettative di clienti sempre più esigenti. Anche la nostra prospettiva è cambiata: oggi siamo uno dei punti di riferimento mondiali nel settore delle macchine per cucina, un ruolo che ci spinge a rinnovarci ogni giorno, dedicando alla tradizione italiana del gusto strumenti, idee e soluzioni sempre nuove.

TRE SPADE. WITH COMMITMENT AND CREATIVITY

The history of Tre Spade brings together a clear industrial vocation and a genuine passion for good things. The three crossed swords made their first appearance in 1894, on the outer shell of one of the first Italian coffee grinders designed by our engineers to ride the wave of the espresso trend that was all the rage at the time. Only a short step separates "macinelli" (coffee grinders) from pepper mills: at the beginning of the last century, Tre Spade designed the mechanism that is still unsurpassed in terms of functionality, precision and reliability. Innovation in the field of kitchen tools continued over the years: first meat mincers, then tomato squeezers and sausage fillers. Electrical machines started to be developed alongside hand-operated ones, resulting in the company's range becoming increasingly wide and diversified, in order to fulfil the expectations of ever more demanding customers. Our perspective has also changed: today we are a global benchmark in the field of kitchen machines, a role that drives us to renew ourselves everyday, devoting tools, ideas and new solutions to the Italian culinary tradition.





ATACAMA: L'ESSICCAZIONE HA UN NUOVO NOME

Atacama è l'essiccatore secondo Tre Spade. Design originale, qualità italiana e grande praticità di utilizzo per una disidratazione naturale di ogni tipo di alimento: frutta, verdura, funghi, erbe e tutto ciò che suggerisce la creatività. Ai professionisti in cucina e ai nuovi gourmand appassionati, Atacama offre un'intera famiglia di soluzioni, accomunate da caratteristiche d'eccellenza: compattezza, solidità e lo speciale sistema a flusso d'aria orizzontale che garantisce un'essiccazione sempre omogenea ed efficace.

Atacama è orgogliosamente progettato e prodotto da Tre Spade

ATACAMA: DEHYDRATING HAS A NEW NAME

Atacama is the dehydrator according to Tre Spade. Original design, Italian quality and extremely practical use for the natural dehydration of any kind of food: fruit, vegetables, mushrooms, herbs and everything that creativity suggests. Perfect for kitchen professionals and enthusiastic foodies, Atacama offers a whole range of solutions coupled with outstanding features: compactness, solidity and the special horizontal air flow system which always ensures a uniform, effective dehydration.

Atacama is proudly designed and manufactured by Tre Spade



CHE COS'È L'ESSICCAZIONE?

L'essiccazione è un modo antico e naturale per prolungare la conservazione dei cibi, mantenendone il sapore autentico. Eliminando l'acqua dagli alimenti, infatti, si rallenta la proliferazione dei microrganismi, e si preservano a lungo le caratteristiche organolettiche di frutti, ortaggi, erbe, funghi, pasta, pesce, carne. La via più efficace per una giusta essiccazione è esporre gli alimenti ad aria calda ventilata, la cui velocità e temperatura devono essere opportunamente regolate. Atacama consente un processo di essiccazione controllato, completamente modulabile in base al tipo di alimento.

WHAT IS DEHYDRATION?

Dehydration is an ancient and natural way to prolong the preservation of foods while maintaining authentic flavour. The elimination of water from food actually slows down the growth of microorganisms and preserves the organoleptic properties of fruits, vegetables, herbs, mushrooms, pasta, fish and meat over a long period of time. The most effective way for proper dehydration is to expose food to ventilated hot air, which speed and temperature must be appropriately adjusted. Atacama allows a controlled dehydrating process, completely graduable according to the type of food.



ARIA CALDA

HOT AIR



ARIA CORRENTE

AIR CURRENT



ESSICCAZIONE

DEHYDRATION

CINQUE OTTIMI MOTIVI PER ESSICCARE

FIVE VERY GOOD REASONS FOR DEHYDRATING



È NATURALE / IT'S NATURAL

Solo aria calda e un po' di tempo: nessun processo chimico o meccanico.

Just hot air and some time: no chemical or mechanical process.



È SEMPLICE / IT'S EASY

Non richiede competenze specifiche e può essere fatto comodamente in casa.

It does not require any specific skills and can be comfortably made at home.



È CREATIVO / IT'S CREATIVE

Stimola la fantasia in cucina perché suggerisce idee, esperimenti e ricette sempre nuove.

It stimulates creativity in the kitchen as it suggests new ideas, experiments and recipes.



È SOSTENIBILE / IT'S SUSTAINABLE

È un metodo pratico per conservare e consumare senza sprechi.

It is a practical way to preserve and consume without wastage.



È ECONOMICO / IT'S CHEAP

Consuma poca energia elettrica e con un solo processo assicura una lunga conservazione.

It has a low power consumption and ensures long-keeping with a single process.

CHE COSA SI PUÒ ESSICCARRE

WHAT CAN BE DEHYDRATED



Funghi
Mushrooms



Pomodori
Tomatoes



Fragole
Strawberries



Melanzane
Eggplants



Rotoli di frutta
Fruit leathers



Arance
Oranges



Carne
Beef jerky



Rose
Roses



Banane
Bananas



Mele
Apples



Peperoncini
Peppers



Fichi
Figs



Pasta
Pasta



Erbe
Herbs



Zucchine
Zucchini



Albicocche
Apricots



Pesce
Fish



Sedano
Celery



Meringhe
Meringues



e molto altro!
...and much more!

L'essiccazione è una via ideale alla conservazione praticamente per ogni alimento. Nei pochi casi in cui non è consigliabile, ad esempio con alimenti ad alto contenuto di grasso, con alcune carni e pesci, il formaggio e l'avocado, la soluzione migliore è il confezionamento sottovuoto. Naturalmente con **Takaje**.
Scopri tutto su www.takaje.com

*Dehydrating is an ideal way to preserve suitable to almost all food. In the few cases where it is not advised, for example with high fat content foods, some meats and fishes, with cheese and avocado, the best solution is vacuum packing. With **Takaje**, of course. Learn more at www.takaje.com*

L'AZIONE NATURALE DEL VENTO

THE NATURAL ACTION OF WIND

Tutti gli essiccatori Atacama hanno un sistema con flusso d'aria orizzontale, parallelo ai cassetti, che riproduce l'azione naturale del vento. Così l'aria passa in modo costante e omogeneo su tutti i cassetti, la disposizione degli alimenti non ostacola il passaggio dell'aria e non è dunque necessario invertire l'ordine dei cassetti durante l'essiccazione.

All Atacama dehydrators have a horizontal air flow system that runs parallel to the drawers, reproducing the natural action of wind. This way air passes steadily and uniformly across all drawers, the lay of food does not obstruct the passage of air and it is therefore not necessary to reverse the order of drawers during dehydration.



flusso d'aria orizzontale / horizontal air flow

TUTTO SOTTO CONTROLLO

EVERYTHING UNDER CONTROL

Temperatura, tempo e velocità del flusso: sono questi i segreti di un'essiccazione a regola d'arte e con Atacama è facile regolarli con precisione, tenendo il processo sotto controllo.

Temperature, time and air speed: these are the secrets to state-of-the-art dehydration and with Atacama it is easy to adjust them precisely, keeping the process under control.



ACATAMA CUBE

F77000/CU

Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Procedura di essiccamento estremamente naturale
- › Comandi tramite termostato manuale
- › Tecnologia originale "Wide flow" by TRE SPADE per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
- › Tensione e frequenza standard: 220-240V / 50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)
- › *Extremely natural dehydrating process*
- › *Manual thermostat control*
- › *"Wide flow" original technology by TRE SPADE for an even dehydration across all trays areas*
- › *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz (other voltages available on demand)*



F77000/CU

ATACAMA CUBE

- › Potenza del resistore / *Resistor power* : 500 W
- › Peso / *Weight* : 4 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 27x26x35 cm
- › Struttura in acciaio verniciato e nylon rinforzato /
Structure in painted steel and reinforced nylon
- › Sei cassetti per l'essiccazione in ABS alimentare, dimensioni /
Six dehydrating trays in food grade ABS, dimensions : 25x20 cm
- › Superficie totale di essiccazione / *Total dehydrating surface* : 2.600 cm²

Sei cassetti in ABS alimentare
Six dehydrating trays in food grade ABS



Piedini in gomma antiscivolo
e antivibrazione
Anti-slip and anti-vibration rubber feet

Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
ON/OFF safety switch for energy saving



Comandi tramite termostato manuale
Manual thermostat control



Tecnologia originale "Wide Flow" by TRE SPADE, per un'essiccazione
uniforme di ogni area dei cassetti
*"Wide flow" original technology by TRE SPADE for an even
dehydration across all trays areas*

ACATAMA PRO

F77000

Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Procedura di essiccazione estremamente naturale
- › Comandi a scheda elettronica abbinata a display digitale
- › Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)

- › *Extremely natural dehydrating process*
- › *Electronic board control and digital display*
- › *Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz (other voltages available on demand)*



F77000

ATACAMA PRO

- › Potenza del resistore / *Resistor power* : 500 W
- › Peso / *Weight* : 5,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 27x26x50 cm
- › Struttura in acciaio verniciato e nylon rinforzato /
Structure in painted steel and reinforced nylon
- › Sei cassette per l'essiccazione in ABS alimentare, dimensioni /
Six dehydrating trays in food grade ABS, dimensions : 25x36 cm
- › Superficie totale di essiccazione / *Total dehydrating surface*: 5.500 cm²

Tecnologia originale "Wide Flow"
by TRE SPADE, per un'essiccazione
uniforme di ogni area dei cassetti

*"Wide flow" original technology
by TRE SPADE for an even
dehydration across all trays areas*

6 programmi di lavoro automatici AUTO
1 programma EVO per personalizzare le impostazioni
1 programma DELAY per l'avvio ritardato

*6 automatic programs AUTO for versatile use
1 EVO program for customized settings
1 DELAY program for a deferred start-time*

Il display digitale permette
di mantenere sotto costante
controllo la temperatura di lavoro,
il tempo residuo e il programma
impostato

*The digital display allows users to
keep the working temperature, the
remaining time and the program
set out*



Piedini in gomma
antiscivolo e antivibrazione
*Anti-slip and anti-vibration
rubber feet*

Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro, per
conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo
estrae dalla macchina

*Maintenance cycle at the end of each dehydrating process, to keep the
internal conditions until users remove the contents from the machine*

Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
ON/OFF safety switch for energy saving

ACATAMA PRO DELUXE

F77000/DL

Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Procedura di essiccazione estremamente naturale
- › Comandi a scheda elettronica abbinata a display digitale
- › Tecnologia originale "Wide flow" by TRE SPADE, per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
- › *Extremely natural dehydrating process*
- › *Electronic board control and digital display*
- › *"Wide flow" original technology by TRE SPADE for an even dehydration across all trays areas*



F77000/DL

ATACAMA PRO DELUXE

- › Potenza del resistore / *Resistor power* : 500 W
- › Peso / *Weight* : 5,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 27x26x50 cm
- › Struttura in acciaio INOX e nylon rinforzato /
Structure in stainless steel and reinforced nylon
- › Sei cassetti per l'essiccazione in acciaio INOX, dimensioni /
Six dehydrating trays in stainless steel, dimensions : 25x36 cm
- › Superficie totale di essiccazione / *Total dehydrating surface* : 5.500 cm²



Tecnologia originale "Wide Flow"
by TRE SPADE, per un'essiccazione
uniforme di ogni area dei cassetti

*"Wide flow" original technology
by TRE SPADE for an even
dehydration across all trays areas*

6 programmi di lavoro automatici AUTO
1 programma EVO per personalizzare le impostazioni
1 programma DELAY per l'avvio ritardato

*6 automatic programs AUTO for versatile use
1 EVO program for customized settings
1 DELAY program for a deferred start-time*

Il display digitale permette
di mantenere sotto costante
controllo la temperatura di lavoro,
il tempo residuo e il programma
impostato

*The digital display allows users to
keep the working temperature, the
remaining time and the program
set out*



Piedini in gomma
antiscivolo e antivibrazione
*Anti-slip and anti-vibration
rubber feet*

Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro, per
conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo
estrae dalla macchina

*Maintenance cycle at the end of each dehydrating process, to keep the
internal conditions until users remove the contents from the machine*

Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
ON/OFF safety switch for energy saving

OPZIONI E ACCESSORI

OPTIONS AND ACCESSORIES



F77500

FILTRO ARIA / AIR FILTER

Il filtro vegetale di Atacama ripulisce dalle impurità dell'ambiente l'aria che entra nell'essiccatore e garantisce la massima igiene ai tuoi prodotti. E' costituito da una maschera inox di fissaggio e da un filtro in materiale biologico. Applicabile a tutti i modelli / *The all-natural Atacama filter scrubs ambient air prior to its entering the dehydrator so granting maximum hygiene conditions to your products. It is composed by a fixing support in stainless steel and a filtering pad made by biological material. Fitting all models*



F77550

SET FILTRI RICAMBIO / AIR FILTERS SET

Set da 3 filtri di ricambio in materiale biologico
3 spare filtering pads made by biological material



F77600

KIT DI ESPANSIONE PER ATACAMA PRO EXPANSION KIT FOR ATACAMA PRO

Con il kit di espansione (tunnel + 6 cassetti) è possibile raddoppiare lo spazio disponibile, con un notevole risparmio di energia elettrica grazie all'utilizzo di un solo corpo termoventilante. Utilizzo con Atacama PRO.
The expansion kit (tunnel + 6 drawers) allows you to double dehydration surface, while saving energy as it requires a single thermal ventilation chamber. Fitting Atacama PRO model



F77600/DL

KIT DI ESPANSIONE PER ATACAMA PRO DELUXE **EXPANSION KIT FOR ATACAMA PRO DELUXE**

Con il kit di espansione (tunnel + 6 cassetti) è possibile raddoppiare lo spazio disponibile, con un notevole risparmio di energia elettrica grazie all'utilizzo di un solo corpo termoventilante. Utilizzo con Atacama PRO Deluxe.

The expansion kit (tunnel + 6 drawers) allows you to double dehydration surface, while saving energy as it requires a single thermal ventilation chamber. Fitting Atacama PRO Deluxe model



F77700

SET DI 6 FOGLI ANTIADERENTI / 6 SHEETS NON-STICK SET

Realizzati in Teflon alimentare, questi fogli permettono di essiccare alimenti contenenti molto liquido, come frullati e puree. Evitano inoltre la caduta di alimenti piccoli attraverso i fori dei vassoi. Utilizzabili con modelli PRO e PRO Deluxe /

Made of food grade Teflon, these sheets allow you to dry even high liquid content foods such as smoothies and purees. They also prevent from the accidental fall of small pieces of food through the drying trays. Fitting PRO and PRO Deluxe models



F77800

VASSOIO DI RACCOLTA / CATCH-ALL TRAY

Il vassoio può essere aggiunto sul fondo di Atacama per raccogliere liquidi e residui dell'essiccazione, mantenendo così la macchina sempre pulita. Può essere estratto e lavato con detersivo per piatti. Utilizzabile con modelli PRO e PRO Deluxe

It can be placed on the bottom of your Atacama to collect liquids and residuals of dehydration, so keeping the machine always clean. Easily removable, it can be treated with dishwashing liquid. Fitting PRO and PRO Deluxe models



FACEM S.P.A. – TRE SPADE

via Fabbriche 11/c - 10141 Torino - Italy

ph. (+39) 011 337 119 / 011 385 84 95 - fax (+39) 011 334 889

facem@facem.com

www.trespade.it

 facebook.com/TreSpade.Facem  pinterest.com/trespade  twitter.com/Tre_Spade  youtube.com/user/TreSpadeFacem



IMPRESA STORICA D'ITALIA



FEDERATA





MADE IN ITALY SINCE 1894

