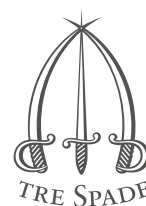


MECCANISMI D'ALTA CUCINA HAUTE CUISINE MECHANISMS



MADE IN ITALY SINCE 1894



INDICE

TABLE OF CONTENTS



 	INSACCATRICI/SAUSAGE FILLERS	4
 	TRITACARNE/MEAT MINCERS	16
	TOOLLIO MULTIFUNZIONE/MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR	28
	TAGLIAVERDURE/TAGLIAMOZZARELLA/VEGETABLE CUTTER/MOZZARELLA CHOPPER	32
	INTENERITRICI/MEAT TENDERIZERS	34
 	MESCOLATRICI/MIXING MACHINES	36
 	CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO/VACUUM SEALERS	40
	RISCALDATORE A IMMERSIONE/"SOUS VIDE" WATER CIRCULATOR	48
	SPREMIPOMODORO/TOMATO SQUEEZERS	50
 	AFFETTATRICI/SLICERS	58
	SEGAOSSI/BONE BANDSAWS	64
 	GRATTUGIE/GRATERS	68
 	ESSICCATORI/DEHYDRATORS	70
 	MACINAPEPE, SALE E SPEZIE/PEPPER, SALT AND SPICE MILLS	74
	MACINACAFFÈ/COFFEE GRINDERS	84

 prodotti ideali per un utilizzo domestico o per limitate produzioni / *ideal products for domestic use or small-scale production*
 prodotti consigliati per i professionisti del gusto / *products recommended for taste professionals*

I codici indicati a fianco del nome dei prodotti si riferiscono agli articoli standard con tensione 220/240V e frequenza 50Hz.
FACEM Tre Spade si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti qui raffigurati senza obbligo di preavviso.
*Item codes indicated by side of each product name refer to our standard supplied voltage and frequency (220/240V, 50Hz).
FACEM Tre Spade reserves the right to modify the products here reproduced without any previous notice.*

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.



OGNI GIORNO, CON CURA

La qualità di ciò che facciamo è l'obiettivo principale del nostro lavoro. Di più: è una vera piccola ossessione. Curare ogni dettaglio è il solo modo di lavorare che conosciamo, perché l'esperienza ci ha insegnato che, alla fine, le cose fatte bene sono quelle che rimangono. Il bello è che in questa ricerca quotidiana della qualità non siamo soli: ci sono i nostri clienti. È grazie a loro, alle loro opinioni e alla fiducia che da sempre ci dimostrano, che possiamo migliorare ogni nostro prodotto e imparare ogni giorno a percorrere nuove strade. Con impegno e fantasia.

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.



EVERY DAY, WITH CARE

The quality of what we do is the main focus of our work. In fact, it is a veritable, little obsession. Attention to detail is an absolute imperative in our work, as experience has taught us that, in the end, only things that are properly made will last over time. The best thing is that we are not alone in our daily pursuit of quality: our clients stand by us. It is thanks to them, to their opinions and to the trust they have always showed, that we can improve each one of our products, learning every day to break new ground. With commitment and creativity.





INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS



INSACCATRICI SMALTATE

ENAMELED SAUSAGE FILLERS

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- › I cilindri sono interamente in acciaio inox
- › Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- › I piedini sono in acciaio inox
- › Le cremagliere sono realizzate in acciaio al carbonio
- › Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- › Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti (ove presenti gli ingranaggi)
- › I pistoni sono realizzati in Moplen e sono corredati di guarnizioni in silicone e valvole di sfianto
- › Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 - Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- › Cylinders in stainless steel
- › Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinders
- › Feet in stainless steel
- › Racks in carbon steel
- › Forged and hardened steel gears
- › Aluminium gear-block with self-lubricating bushes (where gears are foreseen)
- › Moplen pistons equipped with vents and silicone gaskets



F20500

MOD. 5



- › Capacità / Capacity : 5 l
- › Peso / Weight : 10,5 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 53x23x22 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce / Speed variator to increase the withdrawal speed



Tenuta stagna dei cilindri grazie alle saldature continue senza riporto di materiale

Watertightness of cylinders assured by continuous welding not requiring any welding materials



Blocco ingranaggi a doppia conchiglia, equipaggiato di boccole autolubrificanti

Double shell gearblock, equipped with self-lubricating bushes



Pignoni in acciaio ad alta resistenza meccanica, con protezione superficiale antiruggine

Steel pinions with high mechanical resistance and anti-rust protection surface



F20300

MINNIE



- › Capacità / Capacity : 3 l
- › Peso / Weight : 5 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 36x18x17 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Coppia di morsetti di fissaggio al banco, in dotazione / Supplied with two clamps for bench fixing



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

F20700/N

MOD. 7



- › Capacità / Capacity : 7 l
- › Peso / Weight : 12 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 60x24x22 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce / Speed variator to increase the withdrawal speed



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

F21000

MOD. 10



- › Capacità / Capacity : 10 l
- › Peso / Weight : 17 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 73x24x22 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce / Speed variator to increase the withdrawal speed



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

F25000

MOD. 15



- › Capacità / Capacity : 15 l
- › Peso / Weight : 29 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 80x29x28 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce / Speed variator to increase the withdrawal speed



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004



F20500/V

MOD. 5/V



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / *Capacity* : 5 l
- › Peso / *Weight* : 11,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 25x29x58 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / *Including funnels in Moplen*:
Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce /
Speed variator to increase the withdrawal speed
- › Cilindro verticale per risparmiare spazio / *Vertical cylinder to optimize space*
- › Ideale per impasti molto morbidi / *Particularly suitable for soft mixtures*



F20700/V

MOD. 7/V



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / *Capacity* : 7 l
- › Peso / *Weight* : 16,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 32x26x69,5 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / *Including funnels in Moplen*:
Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce /
Speed variator to increase the withdrawal speed
- › Cilindro verticale per risparmiare spazio / *Vertical cylinder to optimize space*
- › Ideale per impasti molto morbidi / *Particularly suitable for soft mixtures*
- › Manovella posteriore per maggiore facilità di utilizzo /
Rear handle to improve the usability

INSACCATRICI LINEA "STAR"

"STAR" SAUSAGE FILLERS

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- > Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- > I cilindri sono interamente in acciaio inox
- > Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- > Le cremagliere sono realizzate in acciaio al carbonio
- > Ingranaggi metallici antiusura
- > Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- > I pistoni sono realizzati in Moplen e sono corredati di guarnizioni in silicone e valvole di sfianto
- > Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 - Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- > Cylinders in stainless steel
- > Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinders
- > Racks in carbon steel
- > Anti-wear metal gears
- > Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- > Moplen pistons equipped with vents and silicone gaskets



F20000

STAR 5



- > Capacità / Capacity : 5 l
- > Peso / Weight : 7 Kg
- > Ingombro / Dimensions : 52x21x16 cm
- > Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- > Piedini in gomma per una perfetta aderenza sul banco di lavoro / Rubber feet to grant a perfect grip on the work bench
- > Doppia velocità di avanzamento e rientro del pistone / Speed variator to increase the withdrawal speed



F20100

STAR 8



- > Capacità / Capacity : 7 l
- > Peso / Weight : 9 Kg
- > Ingombro / Dimensions : 63,5x21x16 cm
- > Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- > Piedini in gomma per una perfetta aderenza sul banco di lavoro / Rubber feet to grant a perfect grip on the work bench
- > Doppia velocità di avanzamento e rientro del pistone / Speed variator to increase the withdrawal speed

F20000/I

STAR 5 INOX



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004



- › Capacità / Capacity : 5 l
- › Peso / Weight : 7 kg
- › Ingombro / Dimensions : 52x21x16 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione /
Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Piedini in gomma per una perfetta aderenza sul banco di lavoro / Rubber feet to grant a perfect grip on the work bench
- › Doppia velocità di avanzamento e rientro del pistone /
Speed variator to increase the withdrawal speed
- › Fiancate inox / Stainless steel sides

F20100/I

STAR 8 INOX



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004



- › Capacità / Capacity : 7 l
- › Peso / Weight : 9 kg
- › Ingombro / Dimensions : 63,5x21x16 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione /
Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Piedini in gomma per una perfetta aderenza sul banco di lavoro / Rubber feet to grant a perfect grip on the work bench
- › Doppia velocità di avanzamento e rientro del pistone /
Speed variator to increase the withdrawal speed
- › Fiancate inox / Stainless steel sides

INSACCATRICI DELUXE

DELUXE SAUSAGE FILLERS



Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
 - › I cilindri, le fiancate, le viterie, i basamenti, le cremagliere sono in acciaio inox
 - › Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
 - › Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
 - › Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
 - › I pistoni sono realizzati in Moplen e sono corredati di guarnizioni in silicone e valvole di sfogo
- › *Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)*
 - › *Cylinders, sides, bolts, screws, bases and racks in stainless steel*
 - › *Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinders*
 - › *Forged and hardened steel gears*
 - › *Aluminium gear-block with self-lubricating bushes*
 - › *Moplen pistons equipped with vents and silicone gaskets*



F20500/L

MOD. 5 DELUXE



- › Capacità / *Capacity* : 5 l
- › Peso / *Weight* : 10,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 53x23x22 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / *Including funnels in Moplen* : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce / *Speed variator to increase the withdrawal speed*



Tenuta stagna dei cilindri grazie alle saldature continue senza riporto di materiale

Watertightness of cylinders assured by continuous welding not requiring any welding materials



Blocco ingranaggi a doppia conchiglia, equipaggiato di boccole autolubrificanti

Double shell gearblock, equipped with self-lubricating bushes



Pignoni in acciaio ad alta resistenza meccanica, con protezione superficiale antiruggine

Steel pinions with high mechanical resistance and anti-rust surface protection



F20700/L

MOD. 7 DELUXE



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / Capacity : 7 l
- › Peso / Weight : 15 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 60x24x22 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce / Speed variator to increase the withdrawal speed



F21100/L

MOD. 10 DELUXE



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / Capacity : 10 l
- › Peso / Weight : 17 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 73x24x22 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce / Speed variator to increase the withdrawal speed



F25000/L

MOD. 15 DELUXE



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / Capacity : 15 l
- › Peso / Weight : 30 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 80x29x28 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce / Speed variator to increase the withdrawal speed
- › Rivestimento scatola ingranaggi in acciaio inox / Gear box covering in stainless steel



F20500/VL

MOD. 5/V DELUXE



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / Capacity : 5 l
- › Peso / Weight : 12 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 25x29x58 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / Including funnels in Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce / Speed variator to increase the withdrawal speed
- › Cilindro verticale per risparmiare spazio / Vertical cylinder to optimize space
- › Ideale per impasti molto morbidi / Particularly suitable for soft mixtures



F20700/VL

MOD. 7/V DELUXE



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / *Capacity* : 7 l
- › Peso / *Weight* : 16,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 32x26x69,5 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / *Including funnels in Moplen* : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce /
Speed variator to increase the withdrawal speed
- › Cilindro verticale per risparmiare spazio / *Vertical cylinder to optimize space*
- › Ideale per impasti molto morbidi / *Particularly suitable for soft mixtures*
- › Posizionamento della manovella posteriore per maggiore facilità di utilizzo /
Rear handle to improve the usability



F21000/VL

MOD. 10/V DELUXE



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / *Capacity* : 10 l
- › Peso / *Weight* : 18 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 26x32x80 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / *Including funnels in Moplen* : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Doppia velocità del pistone per un ricarico più veloce /
Speed variator to increase the withdrawal speed
- › Cilindro verticale per risparmiare spazio / *Vertical cylinder to optimize space*
- › Ideale per impasti molto morbidi / *Particularly suitable for soft mixtures*
- › Posizionamento della manovella posteriore per maggiore facilità di utilizzo /
Rear handle to improve the usability



F22500/L

MOD. 15/V DELUXE



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Capacità / *Capacity* : 15 L
- › Peso / *Weight* : 27 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 38x34x83 cm
- › Imbuti in Moplen in dotazione / *Including funnels in Moplen* : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Cilindro verticale per risparmiare spazio / *Vertical cylinder to optimize space*
- › Blocco riduttore con un doppio salto di ingranaggi per ottimizzare la spinta /
Gear block with two speed variators to optimize the push
- › Posizionamento della manovella posteriore per maggiore facilità di utilizzo /
Rear handle to improve the usability

INSACCATRICE OLEODINAMICA

HYDRAULIC SAUSAGE FILLER

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Insaccatrice oleodinamica con struttura interamente in acciaio inox
- › Impianto idraulico con regolatore di flusso ad alta precisione a 120 bar di pressione.
- › Cilindro oleodinamico a protezione ermetica
- › Indicatore di livello dell'olio
- › Asta di spinta del pistone in acciaio inox
- › Coperchio del cilindro di insaccaggio e pistone in acciaio inox
- › Guarnizione in silicone alimentare
- › Comandi a bassa tensione
- › Ritorno automatico del pistone allo spegnimento della macchina
- › Struttura totalmente smontabile senza l'utilizzo di utensili per una veloce e completa pulizia
- › Ruote in gomma per un agevole spostamento
- › Disponibile in versione monofase 220V/50Hz o in versione trifase 380V/50Hz (diverse tensioni e frequenze su richiesta)
- › Hydraulic sausage filler entirely made of stainless steel
- › Powerful hydraulic system with high-precision oil flow control operating at 120 bar
- › Hydraulic cylinder with protective seal
- › Oil level gauge
- › Stainless steel piston shaft
- › Fully stainless steel cylinder cover and piston
- › Silicone gasket for food contact
- › Low voltage controls
- › Automatic piston return at machine switch off
- › The structure can be completely disassembled for fast and easy cleaning not requiring the use of tools
- › Rubber wheels for easy displacement
- › Available in single-phase 220V/50Hz and in three-phase 380V/50Hz version (different voltages and frequencies available on demand)



F21500/S

F21500/ST

OD15/V* - OD15/VT**



- › Potenza resa motore ventilato : 520 W (0,70 HP) e 2800 giri al minuto /
Given ventilated motor power : 520 W (0,70 HP) and 2.800 rpm
- › Capacità del cilindro / *Cylinder capacity* : 15 l
- › Peso / *Weight* : 53 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 49x37x120 cm
- › Velocità di insaccaggio: da 1' a 2'10" / *Stuffing speed: from 1' to 2'10"*
- › Velocità di rientro del pistone / *Piston recovery speed* : 36"
- › Imbuti in Moplen in dotazione / *Including funnels in Moplen* : Ø 10, 20, 30, 40 mm

* versione monofase/single-phase version

** versione trifase/three-phase version

ACCESSORI PER INSACCATRICI

ACCESSORIES FOR SAUSAGE FILLERS



IMBUTI STANDARD

STANDARD FUNNELS

Ø 10 : ART. F20547
Ø 20 : ART. F20548
Ø 30 : ART. F20549
Ø 40 : ART. F20550

- › Imbuti in Moplen alimentare / *Moplen funnels for food contact*
- › In dotazione su tutti i modelli manuali / *Standard equipment on all manual models*



IMBUTI IN ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL FUNNELS

Ø 12 : ART. F20547/12/I
Ø 20 : ART. F20548/I
Ø 30 : ART. F20549/I
Ø 40 : ART. F20550/I

- › Imbuti cilindrici in acciaio inox / *Cylindrical stainless steel funnels*
- › Lunghezza totale / *Total length* : 26 cm
- › Particolarmente adatti per budello sintetico / *Particularly suitable for synthetic casing*
- › Opzionali su tutti i modelli / *Optional on all models*



TRITACARNE MEAT MINCERS



TRITACARNE ELETTRICI PROFESSIONALI

PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT MINCERS



Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello autoaffilante, tramoggia e cassa motore in acciaio inox
 - › Motore a induzione asincrono monofase da 220V / 50Hz (motori per differenti tensioni e frequenze a richiesta) certificato per uso continuo
 - › Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati e temprati
 - › Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
 - › Accessorio spremipomodoro opzionale
- › *Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and motor cover in stainless steel*
 - › *Asynchronous single-phase induction motor 220V / 50Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand), certified for continuous work*
 - › *Reduction unit with helicoidal hot forged and tempered steel gears in oil bath*
 - › *Quick disassembling for an easy cleaning*
 - › *Optional equipment: tomato squeezer accessory*



F01200/PRO

TC-12 PRO INOX DELUXE



- › Potenza resa / *Given motor power* : 750 W (1 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 120 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 120 kg/h*
- › Peso / *Weight* : 25 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 51x27x45 cm
- › Ingranaggi in acciaio forgiato e temprato a bagno d'olio / *Forged and hardened steel gears in oil bath*

* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio /
medium hardness meat, processed with standard plate



Facile e veloce smontaggio del corpo per pulizia e montaggio accessori

Fast and easy dismantling of the body for cleaning and accessories fitting



Saldature continue sulle carcasse motore. Motori a induzione in classe di servizio S1 (uso continuo) e indice di protezione X5

Continuous welding on motor cases. Induction motors S1 class of service (continuous use) and X5 protection grading



Tramoggia gigante 35x26x6,5 cm

Extra large tray 35x26x6,5 cm



F02200/PRO

TC-22 PRO INOX DELUXE



- › Potenza resa / *Given motor power* : 1100 W (1,5 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 120 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 180 kg/h*
- › Peso / *Weight* : 26 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 53x27x45 cm
- › Ingranaggi in acciaio forgiato e temprato a bagno d'olio /
Forged and hardened steel gears in oil bath
- › Tramoggia gigante / *Extra-size hopper*



F03300/1PRO

TC-32 PRO INOX DELUXE



- › Potenza resa / *Given motor power* : 1100 W (1,5 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 120 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 300 kg/h*
- › Peso / *Weight* : 28,5 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 58x28x45 cm
- › Ingranaggi in acciaio forgiato e temprato a bagno d'olio /
Forged and hardened steel gears in oil bath
- › Tramoggia gigante / *Extra-size hopper*

* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio /
medium hardness meat, processed with standard plate

TRITACARNE ELETTRICI IN ACCIAIO INOX

ELECTRIC STAINLESS STEEL MEAT MINCERS



Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Corpo, elica, ghiera, tramoggia e carter motore in acciaio inox
- › Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- › Base in acciaio inox
- › Motore a induzione asincrono monofase da 220V / 50Hz certificato per uso continuo (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- › Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- › Corpo spremipomodoro opzionale
- › Mincing body, worm, screw ring, hopper and motor cover in stainless steel
- › Self-sharpening stainless steel knife and plate
- › Base in stainless steel
- › Asynchronous single phase induction motor 220V / 50Hz certified for continuous work (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- › Quick disassembling for an easy cleaning
- › Optional equipment: tomato squeezer accessory



F00800

TC-8 INOX



- › Potenza resa / Given motor power : 300 W (0,40 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Produzione oraria / Output : 60 Kg/h*
- › Peso / Weight : 8,5 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 24x41x31 cm
- › Base in materiale alveolare antiscivolo / Alveolate, anti-slip base



F01200/VE

TC-12 INOX/160 ELEGANT

- › Potenza resa / Given motor power : 480 W (0,65 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Produzione oraria / Output : 100 Kg/h*
- › Peso / Weight : 13 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 47,5x24x37 cm



* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio /
medium hardness meat, processed with standard plate



Volantino per veloce smontaggio del corpo tritacarne

Hand wheel for a quick disassembling of the mincing body



Motori asincroni monofase in classe di servizio S1 (uso continuo) e indice di protezione X5

Single-phase, asynchronous motors, S1 class of service (continuous use) and X5 protection grading



Riduttore con ingranaggi in acciaio forgiato a bagno d'olio per macchine equipaggiate con motore 1,5 e 2 HP

Gearbox with forged steel gears in oil bath for all machines equipped with 1.5 and 2 HP motors



F02200/E

TC-22 INOX/80



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Potenza resa / *Given motor power* : 600 W (0,80 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 80 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 160 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 17 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 24x49x43 cm
- › Invertitore di marcia per sblocco elica / *Reverse switch for worm release*



F02200

TC-22 INOX



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Potenza resa / *Given motor power* : 1100 W (1,5 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 120 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 280 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 22,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 24x52x40,5 cm
- › Invertitore di marcia per sblocco elica / *Reverse switch for worm release*
- › Ingranaggi in acciaio a bagno d'olio / *Steel gears in oil bath*
- › Piedini in gomma antiscivolo / *Anti-slip rubber feet*



F03300EF/I

TC-32 INOX/2 HP



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Potenza resa / *Given motor power* : 1500 W (2 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 120 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 320 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 28 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 28x56x43 cm
- › Invertitore di marcia per sblocco elica / *Reverse switch for worm release*
- › Ingranaggi in acciaio a bagno d'olio / *Steel gears in oil bath*
- › Piedini in gomma antiscivolo / *Anti-slip rubber feet*

* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio /
medium hardness meat, processed with standard plate

TRITACARNE ELETTRICI IN GHISA

ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCERS



Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- › Tramoggia e basamento in acciaio inox o in materiale plastico ad alta resistenza (a seconda dei modelli)
- › Carter motore in acciaio inox (ove presente)
- › Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- › Motore a induzione asincrono monofase da 220V / 50Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta) certificato per uso continuo
- › Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- › Corpo spremipomodoro opzionale
- › Mincing body, worm and screw ring in tinned cast iron
- › Tray and base in stainless steel or in high resistance plastics (depending on the models)
- › Motor cover in stainless steel (when foreseen)
- › Self-sharpening stainless steel knife and plate
- › Asynchronous single phase induction motor 220V / 50Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand), certified for continuous work
- › Quick disassembling for an easy cleaning
- › Optional equipment: tomato squeezer accessory



F11800Y

TC-8 YOUNG



- › Potenza resa / Given motor power : 300 W (0,40 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Produzione oraria / Output : 60 Kg/h*
- › Peso / Weight : 10 Kg (Young), 12,5 Kg (Comby)
- › Ingombro / Dimensions : 21x44x32 cm

F11800Y+F18050/P

TC-8 COMBY



TC-8 Comby è il tritacarne TC-8 Young accessorizzato dell'opzione spremipomodoro, dell'opzione passaverdure, grattugia, tritamandorle, tritapeperoncino, grattapane, degli imbusti per insaccare (Ø 10 e 20 mm) e dello stampo per biscotti

TC-8 Comby is the TC-8 Young mincer equipped with tomato squeezer set, vegetable strainer, cheese grater, nuts grinder, bread grater, chili grinder set, sausage filling funnels (Ø 10 and 20 mm) and biscuits mould

* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio /
medium hardness meat, processed with standard plate



Riduttore con ingranaggi in acciaio forgiato e temprato a bagno d'olio per modelli taglia 32

Reduction unit with forged and hardened steel gears in oil bath



Elica in acciaio forgiato e stagnato per mod. taglia 32 e 22 Elegant Plus

Hot forged and tin plated steel worm for mod. size 32 e 22 Elegant Plus



Basamento in materiale alveolare antiurto e antiscivolo per mod. TC-8 Young e TC-12 EL ECO

Alveolate, anti-slip and shockproof base for mod. TC-8 Young and TC-12 EL ECO



F19000EC

TC-12 EL ECO



- › Potenza resa / *Given motor power* : 480 W (0,65 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 160 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 100 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 11,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 21x47x41 cm



F19000/VE

TC-12 EL 160/ELEGANT



- › Potenza resa / *Given motor power* : 480 W (0,65 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 160 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 100 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 13 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 24x47x41 cm
- › Base in acciaio inox / *Stainless steel base*



F19500EC

TC-22 EL ECO



- › Potenza resa / *Given motor power* : 600 W (0,80 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 80 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 160 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 17,50 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 21x54x41 cm
- › Invertitore di marcia per sblocco elica / *Reverse switch for worm release*
- › Base in acciaio inox / *Stainless steel base*

* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio /
medium hardness meat, processed with standard plate



F19500

TC-22 ELEGANT PLUS

- › Potenza resa / *Given motor power* : 600 W (0,80 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 80 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 160 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 18 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 24x54x43 cm



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Elica in acciaio stampato e stagnato / *Hot forged and tin plated steel worm*
- › Invertitore di marcia per sblocco elica / *Reverse switch for worm release*
- › Base in acciaio inox / *Stainless steel base*



F03300E

TC-32 ELEGANT



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Potenza resa / *Given motor power* : 1100 W (1,5 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 120 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 320 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 25 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 28x57x43 cm

- › Riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio speciale in bagno d'olio / *Reduction unit with helicoidal special steel gears in oil bath*
- › Invertitore di marcia per sblocco elica / *Reverse switch for worm release*
- › Elica in acciaio stampato e stagnato / *Hot forged and tin plated steel worm*
- › Piedini in gomma / *Rubber feet*



F03300EF

TC-32 ELEGANT/2HP



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Potenza resa / *Given motor power* : 1500 W (2 HP)
- › Giri dell'elica / *Worm revolutions per minute* : 120 rpm
- › Produzione oraria / *Output* : 320 Kg/h*
- › Peso / *Weight* : 27,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 28x61x43 cm

- › Riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio speciale in bagno d'olio / *Reduction unit with helicoidal special steel gears in oil bath*
- › Invertitore di marcia per sblocco elica / *Reverse switch for worm release*
- › Elica in acciaio stampato e stagnato / *Hot forged and tin plated steel worm*
- › Piedini in gomma / *Rubber feet*

* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio / *medium hardness meat, processed with standard plate*

TRITACARNE MANUALI IN ACCIAIO INOX

MANUAL MEAT MINCERS IN STAINLESS STEEL

Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello e manovella in acciaio inox
- › Pulizia comoda e veloce al termine dell'utilizzo
- › Particolarmente adatti per un utilizzo casalingo

- › *Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife and handle in stainless steel*
- › *Easy and quick cleaning after use*
- › *Particularly suitable for domestic use*



F10800/I

TC-8 INOX



- › Salvatavolo superiore e inferiore in gomma /
Upper and lower rubber table protections
- › Peso / *Weight* : 2,4 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 26x9x24 cm



F10800/I + F13850/I

TC-8/3 USI INOX



- › Salvatavolo superiore e inferiore in gomma /
Upper and lower rubber table protections
- › Peso / *Weight* : 2,4 + 1 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 26x9x24 cm
- › Accessoriato di set spremipomodori e set
passaverdura, tritamandorle, grattaformaggio /
*Equipped with tomato squeezer set and vegetable
strainer, nuts grinder, cheese grater set*

TRITACARNE MANUALI IN GHISA

MANUAL MEAT MINCERS IN CAST IRON



Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- › Piastra e coltello in acciaio inox
- › Pulizia comoda e veloce al termine dell'utilizzo
- › *Mincing body, worm, screw ring in tinned cast iron*
- › *Plate and self-sharpening knife in stainless steel*
- › *Easy and quick cleaning after use*

F12200

TC-22



- › Peso / *Weight* : 6,7 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 34x15x32 cm
- › Poggia su 4 piedini forati /
Supported by four perforated feet

F13200

TC-32



- › Peso / *Weight* : 11 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 38x18x40 cm
- › Poggia su 4 piedini forati /
Supported by four perforated feet

OPZIONI E ACCESSORI

OPTIONS AND ACCESSORIES



F14120/P - F14120/III

ACCESSORIO SPREMIPOMODORO / TOMATO SQUEEZER OPTION

SpremiTO per tritacarne taglia 8 e 12 /

SpremiTO for meat mincers size 8 and 12

Disponibile con tramoggia e scivolo in Moplen (F14120/P)

e con tramoggia e scivolo inox (F14120/III)

Accessory available with hopper and tray in Moplen (F14120/P)

and with hopper and tray in stainless steel (F14120/III)



F17430/I

ACCESSORIO SPREMIPOMODORO / TOMATO SQUEEZER OPTION

"MED" per tritacarne taglia 8 e 12 /

"MED" for meat mincers size 8 and 12



F13370/I

ACCESSORIO SPREMIPOMODORO / TOMATO SQUEEZER OPTION

"BIG" per tritacarne taglia 12, 22 e 32 /

"BIG" for meat mincers size 12, 22 and 32



IMBUTI PER INSACCARE / SAUSAGE FILLING FUNNELS

Foro 10, 20 e 30 mm per tutti i tritacarne elettrici (TC-8 e TC-12:

solo fori 10 e 20 mm) / *Hole diameter 10, 20 and 30 mm for all electric meat mincers (TC-8 and TC-12: hole diameter 10 and 20 mm only)*



PIASTRINE PER INSACCARE SAUSAGE FILLING PLATES

Per i tritacarne manuali TRE SPADE /
For TRE SPADE manual meat mincers

PIASTRE E COLTELLI IN ACCIAIO INOX PER TRITACARNE

STAINLESS STEEL PLATES AND KNIVES FOR MEAT MINCERS



- › Piastre e coltelli autoaffilanti inox
- › *Self sharpening stainless steel knives and plates*



- › Piastre inox TRIS per cotiche
- › *TRIS stainless steel plates for pork rinds*



- › Piastre in acciaio inox con mozzo
- › *Stainless steel plates with nozzle*

Taglia Size	Diametro dei fori (mm) Holes diameter (mm)										
5		4,5	6	8	10						
8		4,5	<u>6</u>	8	10	12		16			
10-12	3	4,5	<u>6</u>	8	10	12	14	16	18	20	TRIS
20-22	3	4,5	6	<u>8</u>	10	12	14	16	18	20	TRIS
32	3	4,5	6	<u>8</u>	10	12	14	16	18	20	TRIS

Taglia Size	Diametro dei fori (mm) Holes diameter (mm)			
5				
8				
10-12	4,5	6	8	
20-22	4,5	6	8	10
32	4,5	6	8	10

La piastra di primo montaggio ha fori del diametro sottolineato in tabella.
The standard plate mounted on each machine has holes of the diameter underlined in the table.

Per norme di sicurezza, le piastre con fori di diametro superiore a 8 mm non possono essere montate sui tritacarne elettrici.
Due to safety rules, plates with holes having a diameter larger than 8 mm cannot be mounted on electric meat mincers.



TOOLLIO MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Corpo in alluminio
 - › Potenza resa del motore: 750 W (1 HP)
 - › Disponibile con motore a induzione trifase 380V/50Hz e monofase 220V/50Hz
 - › Due prese di moto indipendenti e affiancate con differenti velocità (200 e 1.400 giri) per garantire la corretta velocità per ogni lavorazione e un risparmio di spazio sul banco di lavoro (fino al 30%)
 - › Ventola supplementare di raffreddamento per utilizzo prolungato
 - › Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi forgiati e temprati
 - › Struttura "a ponte" per inserire agevolmente teglie Gastronorm sotto la macchina
 - › Peso del corpo macchina: 19 kg
 - › Dimensioni: 39x40x34 cm
- * Tutti gli accessori possono essere smontati completamente per una pulizia veloce ed estremamente accurata
- › Main body in Aluminium
 - › Given motor power: 750 W (1 HP)
 - › Available in three-phase induction motor 380V/50Hz and single phase 220V/50Hz
 - › Two side-by-side independent drive shafts, operating at different speeds (200 and 1.400 rpm) to grant the most suitable speed for every food process and to gain space on the work bench (up to 30%)
 - › Additional fan cooling for prolonged use
 - › Reduction unit equipped with forged and tempered steel gears in oil bath
 - › "Bridge" shape, to allow an easy placement of Gastronorm pans under the machine
 - › Main body weight: 19 kg
 - › Dimensions: 39x40x34 cm
- * All the accessories can be completely disassembled for a fast and extremely accurate cleaning



Due prese di moto affiancate e indipendenti, a 200 e 1.400 giri, per risparmiare spazio e assicurare la corretta velocità a ciascuna lavorazione

Two side by side, independent motor shafts rotating at 200 and 1.400 rpm, so as to save space and ensure to any process the adequate rotation speed



Rullo e corpo grattugia completamente smontabili per una veloce e completa pulizia

Completely removable grating body and roll, for an easy and thorough cleaning



Veloce smontaggio e sostituzione degli accessori, senza l'ausilio di attrezzi

Fast accessories dismantling and replacement, not requiring the use of tools



Struttura "a ponte" per alloggiare comodamente una teglia Gastronorm ed evitare contenitori fuori standard

"Bridge" structure to comfortably host a Gastronorm pan and avoid the use of non standardised containers

TOOLLIO TRITACARNE + GRATTUGIA MEAT GRINDER + GRATER



F95002/MR

- › Colore: grigio / *Color: grey*
- › Motore a induzione monofase 220V/50Hz
Single-phase induction motor 220V/50Hz

F95002/G

- › Colore: rosso / *Color: red*
- › Motore a induzione trifase 380V/50Hz
Three-phase induction motor 380V/50Hz

- › Peso / *Weight* : 26 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 43x48x48 cm

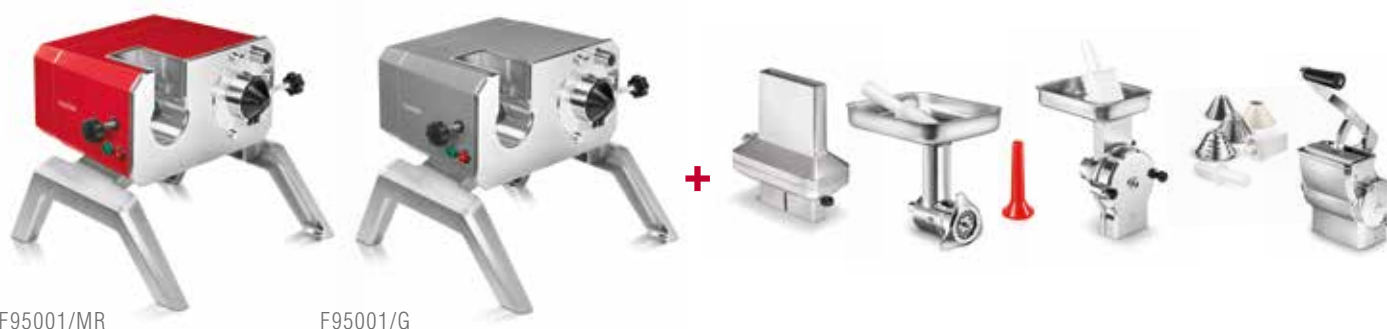


La dotazione standard del tritacarne comprende un imbuto utilizzabile sia per l'insaccaggio sia per l'estrazione di succo di pomodori pelati
The meat mincer standard equipment includes a funnel suitable for both, sausage filling and tomato juicing



La grattugia è particolarmente adatta per formaggi duri e stagionati e per pane
The grater is particularly suitable for hard and seasoned cheese and dry bread processing

TOOLLIO FULL KIT



F95001/MR

F95001/G

Un Corpo Macchina a scelta tra la versione monofase e la versione trifase e tutti gli accessori di Toollio
One Main Body to be chosen between the single-phase and three-phase version and all the Toollio accessories

Le caratteristiche generali di questi prodotti sono a pag. 29 / *The general characteristics of these products are described on page 29*



F95550

TRITACARNE MEAT GRINDER



- › Corpo, elica, ghiera, tramoggia, piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox / *Mincing body, worm, screw ring, hopper, plate and self-sharpening knife in stainless steel*
- › Taglia / *Size* : 12
- › Peso / *Weight* : 4 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 24x32x28 cm
- › Produzione oraria / *Output* : 120 Kg/h

INSACCATRICE / SAUSAGE FILLER

Un pratico imbuto lo trasforma in un'insaccatrice / *A funnel turns it into a sausage filler*

TRITAPOMODORO / TOMATO CHOPPER

Con l'imbuto in dotazione, può essere utilizzato come estrattore di succo per pomodori pelati / *By using its standard funnel, it can also turn into a tomato juice extractor*

F95600

GRATTUGIA CHEESE GRATER



- › Particolarmente adatta per formaggi duri e stagionati e per pane / *Particularly suitable for hard and seasoned cheese and dry bread*
- › Corpo in alluminio / *Aluminium body*
- › Rullo in acciaio inox di dimensioni professionali / *Stainless steel professional sized grating roll : 7,8x13,8 cm*
- › Peso / *Weight* : 3 kg
- › Produzione oraria / *Output* : 50 Kg/h

F95650

INTENERITRICE MEAT TENDERIZER



- › Corpo in alluminio / *Aluminium body*
- › Due alberi porta-coltelli in acciaio ad alta resistenza / *Two knives holder shafts in high resistance steel*
- › Coltelli in acciaio inox / *Stainless steel knives*
- › Velocità (tagli al minuto) / *Speed (cuts/minute)* : 924.000
- › Peso / *Weight* : 5,4 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 28x13x30,5 cm

F95700

TAGLIAVERDURE VEGETABLE CUTTER



- › Corpo in alluminio / *Aluminium body*
- › 3 coni di taglio / *3 cutting cones*
- › Accessorio guidaverdura / *Vegetables driving accessory*
- › Peso / *Weight* : 5 kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 24x30x37 cm

TAGLIAMOZZARELLA / MOZZARELLA CHOPPER

Il cono per "julienne" grande può essere utilizzato anche come tagliamozzarella / *The big "julienne" cone can also be used as mozzarella chopper*

* carne di durezza media, con piastra di primo montaggio / *medium hardness meat, processed with standard plate*



TAGLIAVERDURE/TAGLIAMOZZARELLA

VEGETABLE CUTTER/MOZZARELLA CHOPPER



TAGLIAVERDURE/TAGLIAMOZZARELLA

VEGETABLE CUTTER/MOZZARELLA CHOPPER



Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Cassa motore in acciaio inox
- › Corpo tagliaverdure in alluminio
- › Motore a induzione monofase 220V / 50Hz / 750 W (1 HP) certificato per uso continuo (motori per differenti tensioni e frequenze a richiesta)
- › Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati e temprati
- › L'intero corpo tagliaverdure può essere smontato completamente per una pulizia veloce ed estremamente accurata
- › Sistema di sbloccaggio integrato, senza chiavi o utensili
- › Motor case in stainless steel
- › Aluminium vegetable cutter body
- › Asynchronous, single-phase induction motor 220V / 50Hz / 750 W (1 HP) certified for continuous work (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- › Reduction unit with hot forged helicoidal and tempered steel gears in oil bath
- › The vegetable cutter body can be completely disassembled to clean it quickly and thoroughly
- › Integrated locking/unlocking system (no keys or tools required)



F96000/PRO

VEGGIE PRO



- › 3 coni di taglio in dotazione (a lame inox per fette / rondelle, spessore 3 mm; inox con foro 4 mm per "julienne" piccola; inox con foro 7 mm per "julienne" grande) /
3 cutting cones (stainless steel blades for slices / round shapes; stainless steel cone with 4 mm holes for small "julienne"; stainless steel cone with 7 mm holes for big "julienne" vegetables chops)
- › Accessorio guidaverdura / Vegetables driving accessory
- › Accessorio salva dita per cono a lame / Fingersafe accessory for slicing cone
- › Velocità in uscita del riduttore / Cutting cones speed: 120 rpm
- › Peso / Weight : 24 kg
- › Ingombro / Dimensions : 52x27x45 cm

TAGLIAMOZZARELLA / MOZZARELLA CHOPPER

Il cono per "julienne" grande può essere utilizzato anche come tagliamozzarella / The big "julienne" chopping cone can also be used as mozzarella chopper



Veloce smontaggio e sostituzione dei coni di taglio, senza l'ausilio di attrezzi

Fast cutting cones dismantling and replacement, not requiring the use of tools

Accessorio interamente smontabile per una completa pulizia

Completely removable accessory for a thorough cleaning



INTENERITRICI MEAT TENDERIZERS



INTENERITRICI

MEAT TENDERIZERS



Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Corpo inteneritrice in alluminio
- › Motore a induzione monofase 220V / 50Hz certificato per uso continuo (motori per differenti tensioni e frequenze a richiesta)
- › Due alberi porta-coltelli in acciaio ad alta resistenza
- › Coltelli in acciaio inox
- › Dimensioni bocca di ingresso : 15x3cm

* L'intero corpo inteneritrice può essere smontato completamente per una pulizia veloce ed estremamente accurata

- › Tenderizing body in Aluminium
- › Asynchronous single-phase induction motor 220V / 50Hz certified for continuous work (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- › Two knives holder shafts in high-resistance steel
- › Stainless steel knives
- › Input intake dimensions : 15x3cm

* The tenderizing body can be completely disassembled to clean it quickly and thoroughly



F97000/PRO

TENDER 900K PRO

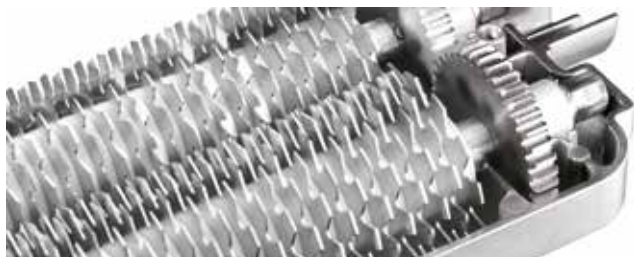
- › Cassa motore in acciaio inox / *Motor case in stainless steel*
- › Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati e temprati / *Reduction unit with helicoidal hot forged and tempered steel gears in oil bath*
- › Velocità (tagli al minuto) / *Speed (cuts/minute) : 600.000*
- › Peso / *Weight : 25,5 kg*
- › Ingombro / *Dimensions : 58,5x39x44 cm*
- › Potenza motore / *Motor power : 750 W (1HP)*



F97000

TENDER 900K

- › Velocità (tagli al minuto) / *Speed (cuts/minute) : 400.000*
- › Peso / *Weight : 15,5 kg*
- › Ingombro / *Dimensions : 57,5x20x44 cm*
- › Potenza motore / *Motor power : 600 W (0,80HP)*
- › Carter motore in acciaio inox / *Stainless steel motor cover*



Coltelli in acciaio inox. Alberi completamente smontabili per un'approfondita pulizia

Stainless steel knives. Completely removable shafts for a thorough cleaning



Protezione della zona di taglio a garanzia della sicurezza di lavoro

Cutting area protection to grant safety when in use



MESCOLATRICI
MIXING MACHINES



MESCOLATRICI

MIXING MACHINES

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Struttura, carter, vasca, pala, albero interamente in acciaio inox AISI-304
- › Coperchio vasca in Lexan trasparente
- › Pala amovibile per un facile smontaggio e pulizia
- › Body, case, tank, paddle, shaft completely manufactured in AISI-304 stainless steel
- › Tank cover in clear Lexan
- › Removable paddle (for an easy disassembly and cleaning)



F70100

MINIMIX



- › Quantità impasto lavorabile / Meat dough weight : 8 Kg
- › Volume vasca / Tank capacity : 15,7 l
- › Peso / Weight : 7 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 25x54x32 cm



F70300

MX-20



- › Quantità impasto lavorabile / Meat dough weight : 20 Kg
- › Volume vasca / Tank capacity : 27,7 l
- › Peso / Weight : 12 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 31x63x47 cm
- › Azionamento della pala tramite riduttore / Paddle operated through geared box



Dispositivo per ribaltamento della vasca, per un facile e veloce svuotamento su modelli elettrici

Overturn device of the tank, for an easy and fast emptying of the electric models



Albero mescolatore facilmente amovibile con pale inclinate e alette spezza impasto

Easily removable mixing shaft with bent shovels and dough-breaking wings



Azionamento con riduttore per un'ottimizzazione della spinta sul mod. MX-20

Gearblock drive for the optimisation of the push on MX-20 model

F70350

MX-30

Costruita su richiesta / *Manufactured on demand*

- › Quantità impasto lavorabile / *Meat dough weight* : 30 Kg
- › Volume vasca / *Tank capacity* : 40 l
- › Potenza resa / *Given motor power* : 750 W (1 HP)
- › Rotazioni della pala / *Paddle revolutions per minute* : 28 rpm
- › Peso / *Weight* : 40 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 36x72x57 cm
- › Vasca basculante per facile e rapido svuotamento /
Pivoting tank for easy emptying
- › Interruttore di emergenza e pulsante di temporanea rotazione inversa /
Emergency switch and push button for temporary reverse rotation
- › Utilizzo sul banco di lavoro / *Bench use*



F70500

MX-50

Costruita su richiesta / *Manufactured on demand*

- › Quantità impasto lavorabile / *Meat dough weight* : 50 Kg
- › Volume vasca / *Tank capacity* : 73 l
- › Potenza resa / *Given motor power* : 1100 W (1,5 HP)
trifase / *three-phase*
- › Rotazioni della pala / *Paddle revolutions per minute* : 28 rpm
- › Peso / *Weight* : 77 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 48x80x107 cm
- › Vasca basculante per facile e rapido svuotamento /
Pivoting tank for easy emptying
- › Interruttore di emergenza e pulsante di temporanea rotazione
inversa / *Emergency switch and push button for temporary
reverse rotation*
- › Posizionamento a terra con ruote /
Floor use (supplied with wheels)







CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO VACUUM SEALERS



CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

VACUUM SEALERS

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Carrozzeria in ABS e inox
- › Voltaggio e frequenza: 220-240V / 50Hz (differenti voltaggi e frequenze su richiesta)
- › Quattro diverse modalità di funzionamento: Ciclo automatico - Ciclo manuale - Ciclo svuotamento vasi - Sigillatura (per rotoli)
- › Barra saldante ad altissima resistenza termica (larghezza resistenza: 3 mm)
- › Facile e precisa regolazione della saldatura
- › Massima pulizia nelle forme e assortimento di colori
- › Prolunga per aspirazione da contenitori integrata nella macchina
- › Vaschetta estraibile per una facile pulizia
- › Structure in ABS and stainless steel
- › Voltage and frequency: 220-240V / 50Hz (different voltages and frequencies available on demand)
- › Four different operation cycles: Automatic cycle - Manual cycle - Suction in jars cycle - Sealing cycle (for rolls)
- › Sealing rod with high thermal resistance (thickness: 3 mm)
- › Easy and precise sealing setting
- › Contemporary design and colours assortment
- › Pipe for suction in jars integrated in the machine
- › Removable vacuum chamber for easy cleaning

Vacuum Machine

takaje®



- › Lunghezza barra saldante / Sealing rod length : 33 cm
- › Depressione massima / Max depression : 800 mbar
- › Aspirazione / Suction : 16 l/m
- › Potenza assorbita / Absorption : 200 W
- › Peso / Weight : 3,10 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 36,5x18,5x8 cm
- › In dotazione: 2 valvole, 1 tappo bottiglie e 10 buste / Standard equipment: 2 valves, 1 bottle cap and 10 bags



F69000/2



F69000/5

F69000/4

F69000/1



Prolunga di aspirazione per contenitori integrata nella macchina

Pipe for suction in jars integrated in the machine



Coperchio a 45° per facilitare l'inserimento della busta, ridurre lo spreco ed evitare l'accidentale aspirazione di liquidi

45° cover to facilitate the insertion of the bag, reduce bag waste and prevent from the accidental suction of liquids



Vaschetta di raccolta residui, estraibile per una facile pulizia

Residuals collecting tray, removable for an easy cleaning

- › Camera del vuoto progettata per facilitare l'inserimento della busta, ridurre lo spreco di plastica ed evitare l'aspirazione accidentale di liquidi / *Vacuum chamber designed to facilitate the insertion of the bag, reduce plastic bag waste and prevent the accidental suction of any liquid into the vacuum system*
- › L'unico sistema che permette di confezionare sottovuoto qualunque vaso in vetro con coperchio in metallo
The sole vacuum system that can be used on any new or used glass container with metal lid

F69000/DL

TAKAJE DELUXE



- › Lunghezza barra saldante / *Sealing rod length* : 33 cm
- › Depressione massima / *Max depression* : 800 mbar
- › Aspirazione / *Suction* : 16 l/m
- › Potenza assorbita / *Absorption* : 200 W
- › Peso / *Weight* : 3,4 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 36,5x18,5x8 cm
- › Tutti i vantaggi di Takaje e in più la scocca inox /
All the Takaje PLUS and a stainless steel cover

F68000

T-43 PRO



- › Doppia barra saldante / *Double sealing rod* : 43 cm
- › Depressione massima / *Max depression* : 900 mbar
- › Aspirazione / *Suction* : 32 l/m
- › Potenza assorbita / *Absorption* : 600 W
- › Peso / *Weight* : 8,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 48x24,5x15,5 cm
- › Struttura in acciaio inox / *Stainless steel body*
- › Manometro di indicazione del vuoto raggiunto /
Manometer indicating the vacuum level



Doccetta di aspirazione per realizzare il vuoto in qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo, con l'ausilio della valvola Takaje VacuumSeal

Suction pipe to reach vacuum condition inside any glass jar provided with metal lid, by using the Takaje VacuumSeal valve



Macchina completamente automatica, con comandi semplici e veloci da utilizzare

Fully automatic machine with simple, fast to use commands



Manometro di verifica del livello di vuoto raggiunto su modello T-43 PRO

Pressure gauge to check the achieved vacuum level on model T-43 PRO

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

VACUUM SEALERS

Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Carrozzeria in ABS con base dotata di supporti antiscivolo
 - › Voltaggio e frequenza: 110-240V / 50-60Hz
 - › Pannello di comando digitale con LED luminoso e un tasto a 3 impulsi: ciclo automatico completo per buste e rotoli; ciclo saldatura per buste e rotoli; ciclo aspirazione per barattoli
 - › Apertura / chiusura dello sportello facilitata da tasti laterali a pressione manuale
 - › Camera del vuoto con taglio di sicurezza a 45° che diminuisce il rischio di aspirazione dei liquidi
 - › Assorbimento elettrico estremamente limitato
- › *Body in ABS with base equipped with anti-slip supports*
 - › *Voltage and frequency: 110-240V / 50-60Hz*
 - › *Digital control panel with luminous LED and a 3-pulse button: complete automatic cycle for bags and rolls, sealing cycle for bags and rolls; suction cycle for jars*
 - › *Door opening/closing facilitated by manual side push-buttons*
 - › *Vacuum chamber with 45° safety cut that reduces the risk of liquid suction*
 - › *Extremely limited power absorption*

F67000/1

wendy



Vacuum Mobile Solution

- › Lunghezza barra saldante / *Sealing rod length* : 33 cm
 - › Spessore barra saldante / *Sealing rod thickness* : 1 mm
 - › Depressione massima / *Max depression* : 700 mbar
 - › Aspirazione / *Suction* : 12 l/m
 - › Potenza assorbita / *Absorption* : 46 W
 - › Peso / *Weight* : 1,2 Kg
 - › Ingombro / *Dimensions* : 36,5x13,8x6,5 cm
- › *In dotazione / Standard equipment :*
10 buste goffrate 20x30 cm, alimentatore con spina da parete /
10 embossed bags 20x30 cm, power transformer with wall plug



Alimentatore con connessione "jack" indipendente e riponibile nella tasca sottostante la macchina. Accessorio per alimentazione a 12V disponibile su richiesta.

Independent power transformer with "jack" connection that can be stored in the compartment underneath the machine. Accessory for 12V power supply available on demand.

Apertura e chiusura dello sportello facilitata da due tasti laterali.

Easy door opening/closing thanks to manual side push-buttons.

F67000/DL

WENDY PREMIUM



- › Lunghezza barra saldante / *Sealing rod lenght* : 33 cm
- › Spessore barra saldante / *Sealing rod thickness* : 1 mm
- › Depressione massima / *Max depression* : 700 mbar
- › Aspirazione / *Suction* : 12 l/m
- › Potenza assorbita / *Absorption* : 46 W
- › Peso / *Weight* : 1,2 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 36,5x13,8x6,5 cm

› In dotazione / *Standard equipment*:
10 buste goffrate 20x30 cm, alimentatore da parete,
connettore accendisigari 12V, prolunga di aspirazione
per confezionamento barattoli, 5 valvole per
confezionamento barattoli, applicatore / *10 embossed
bags 20x30 cm, power transformer with wall plug,
12V cigarette lighter connector, suction extension for jar
packaging, 5 valves for jar packaging, valves applicator*



Alimentatore con connessione "jack" indipendente e
riponibile nella tasca sottostante la macchina.

*Independent power transformer with
"jack" connection that can be stored in
the compartment underneath the machine.*



Secondo cavo di alimentazione a 12V
per l'utilizzo in auto, camper, barca.

*Second 12V power cord for use in car, motor-
home, boat.*



Semplice e intuitivo pannello digitale di controllo.

Simple and intuitive digital control panel.



F69550 - F69550/18

TAKAJE VALVE

- › Valvola utilizzabile su qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo / *Conceived for any new or used glass container with metal lid*
- › Adatta a confezionatrici elettriche e pompa manuale / *Suitable for electric vacuum sealers and manual pump*
- › Confezione: 5 pz. / *Packing: 5 pcs.*
- › Imballo multiplo con espositore: 18 confezioni / *Master carton with display: 18 packings*



F69560/1 - F69560/5

TAKAJE BOTTLE CAP

- › Tappo per bottiglie completo di valvola / *Bottle cap with valve*
- › Adatto a confezionatrici elettriche e pompa manuale / *Suitable for electric vacuum sealers and manual pump*
- › Uso con liquidi non gassati / *For use with not sparkling liquids*
- › Confezione: 1 pz. oppure 5 pz. / *Standard packing: 1 or 5 pcs.*



F69580 - F69580/3

TAKAJE VACUUM BOXES

- › Vaschette in acciaio complete di valvola per sottovuoto, utilizzabili in congelatore, frigorifero e forno (per cottura e riscaldamento togliere il coperchio) / *Stainless steel vacuum boxes with valve, suitable for use in refrigerator, freezer and oven (lid to be removed before heating)*
- › Adatte a confezionatrici elettriche / *Suitable for electric vacuum sealers*
- › Dimensioni / *Dimensions* : 21x27x5,5 cm - 21x27x7,5 cm
- › Peso / *Weight* : 895/1050 g
- › Capacità / *Capacity* : 1,5 l / 2,2 l
- › Confezione: 1 pz. / *Standard packing: 1 pc.*



F69500

TAKAJE VACUUM PUMP

- › Pratica ed economica pompetta manuale, utilizzabile con gli accessori del sistema Takaje / *Easy and economic manual pump, suitable for all Takaje accessories*
- › 2 valvole Takaje in dotazione / *Supplied with 2 Takaje vacuum valves*



F72800

DOME-33 (GAS)

- › Lunghezza barra saldante / *Sealing rod length* : 32 cm
- › Depressione massima / *Max depression* : 998 mbar
- › Pompa a bagno d'olio / *Oil pump* : 8 mc/h
- › Dimensioni della vasca / *Chamber dimensions* : 33x33x20 cm
- › Potenza assorbita / *Absorption* : 450 W
- › Peso / *Weight* : 36 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 43x49x41 cm



- › Predisposizione per iniezione gas inerte / *Designed for inert gas injection (optional)*

F72900

DOME-43 (GAS)

- › Lunghezza barra saldante / *Sealing rod length* : 42 cm
- › Depressione massima / *Max depression* : 998 mbar
- › Pompa a bagno d'olio / *Oil pump* : 16 mc/h
- › Dimensioni della vasca / *Chamber dimensions* : 43x43x20 cm
- › Potenza assorbita / *Absorption* : 650 W
- › Peso / *Weight* : 54 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 53x59x49 cm



- › Predisposizione per iniezione gas inerte / *Designed for inert gas injection (optional)*

BUSTE E ROTOLI

BAGS & ROLLS

- › Ampia gamma di formati standard disponibile - dimensioni speciali disponibili su richiesta / *Wide range of standard dimensions available - special dimensions available on demand*



	Goffrati per conservazione <i>Embossed for preservation</i>		Goffrati per cottura "sous vide" <i>Embossed for "sous vide" cooking</i>		Lisci per confezionatrici a campana <i>Plain for chamber models</i>	
	buste / <i>bags</i>	rotoli / <i>rolls</i>	buste / <i>bags</i>	rotoli / <i>rolls</i>	buste / <i>bags</i>	rotoli / <i>rolls</i>
Spessore / <i>Thickness</i>	90 µ	90 µ	105 µ	--	85 µ	--
Imballo pz. / <i>Standard packing pcs.</i>	50	2	50	--	100	--
Cartoni master pz. / <i>Master cartons pcs.</i>	300-500-1000	50	500-1000	--	vari <i>assorted</i>	--



RISCALDATORE A IMMERSIONE "SOUS VIDE" WATER CIRCULATOR



RISCALDATORE A IMMERSIONE "SOUS VIDE" WATER CIRCULATOR

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Termoregolazione ad altissima precisione (tolleranza 1/10°C)
- › Struttura in acciaio inox
- › Display digitale
- › Visualizzazione della durata del ciclo e della temperatura istantanea
- › Dispositivo di protezione in caso di utilizzo a secco
- › Blocco motore in caso di surriscaldamento e sbalzi di tensione
- › Ventola di circolazione dell'acqua
- › Extreme precision thermoregulation (1/10°C tolerance)
- › Stainless steel structure
- › Digital display
- › Visual snapshot of temperature and cycle length
- › Protection device in case of "dry" use
- › Motor-lock device in the event of overheating or power surges
- › Water circulating fan



F76100

"SOUS VIDE" COOKER

- › Possibilità di lavorare fino a max 16,5 cm e fino a 50 l / Possibility to work up to max 16.5 cm and 50 litres
- › 5 programmi memorizzabili / 5 Program settings
- › Temperatura / Temperature range : 24 ÷ 99 °C
- › Assorbimento / Power absorption : 2kW
- › Peso / Weight : 4,5 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 13x26x34 cm



Sistema a ventola per favorire il riscaldamento omogeneo dell'acqua
Circulating fan to optimize the water heating



Pannello comandi a 24 V con display digitale
24 V controls with digital display





SPREMIPOMODORO

TOMATO SQUEEZERS



SPREMIPOMODORO MANUALI

MANUAL TOMATO SQUEEZERS

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

BT

Lo spremipomodoro economico e funzionale.

- › Corpo ed elica in alluminio
- › Tramoggia e collettore in Moplen

The economical and functional tomato squeezer.

- › Body and worm in Aluminium
- › Hopper and collector in Moplen

Tre Spade

Il classico spremipomodoro di casa Tre Spade.

- › Corpo ed elica in ghisa stagnata
- › Tramoggia e collettore in acciaio inox oppure in Moplen (in base al modello)
- › Su richiesta può essere fornita l'opzione per spremere frutti di bosco

The classic Tre Spade tomato squeezer for domestic use.

- › Body and worm in tinned cast iron
- › Hopper and collector in stainless steel or Moplen (depending on model)
- › Berries squeezer option also available on demand



F10200/E

BT



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Taglia / Size : n°2
- › Dimensioni / Dimensions : 42x36x24 cm
- › Peso / Weight : 1,7 Kg
- › Diametro fori del filtro / Diameter of the filter holes: 1,5 mm



F10000/II

TRE SPADE I/I



TESTED PRODUCT
MOCA
COMPLIANT
Reg. EC 1935/2004

- › Taglia / Size : n°3
- › Dimensioni / Dimensions : 42x38x24 cm
- › Peso / Weight : 4,50 Kg
- › Diametro fori del filtro / Diameter of the filter holes: 1,5 mm



F10000

TRE SPADE MO/MO

- › Taglia / Size : n°3
- › Dimensioni / Dimensions : 42x38x24 cm
- › Peso / Weight : 4 Kg
- › Diametro fori del filtro / Diameter of the filter holes : 1,5 mm



F10040

SET FRUTTI DI BOSCO

BERRIES SET

- › Elica speciale e filtro con Ø fori 1,25 mm /
Special worm and filter with 1,25 mm holes Ø
- › Solo per modelli TRE SPADE art. F10000 e F10000/II /
Available for TRE SPADE models only, codes F10000 and F10000/II

SPREMIPOMODORO ELETTRICI

ELECTRIC TOMATO SQUEEZERS

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Corpo ed elica in ghisa stagnata
- › Tramoggia e collettore in acciaio inox o in Moplen a seconda dei modelli
- › Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- › Motore a induzione asincrono monofase da 220V / 50Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta) certificato per uso continuo
- › Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- › Corpo tritacarne opzionale
- › Body and worm in tinned cast iron
- › Hopper and collector in stainless steel or in Moplen depending on model
- › Stainless steel filter with holes Ø 1,50 mm
- › Asynchronous single phase induction motor 220V / 50Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand), certified for continuous working
- › Quick disassembling for an easy and fast cleaning
- › Optional meat grinder also available



F14000/E/P

SUGO MO/MO



- › Taglia / Size : n° 3
- › Potenza resa / Given motor power : 150 W (0,20 HP)
- › Elica in resina certificata per uso alimentare / Worm in acetal resin, certified for food use
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Filtro stagnato / Tinned steel filter
- › Produzione oraria / Output : 250 Kg/h*
- › Peso / Weight : 7 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 33x53x23 cm



F14000/I

SPREMITO I/I



- › Taglia / Size : n° 3
- › Potenza resa / Given motor power : 300 W (0,40 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Produzione oraria / Output : 450 Kg/h*
- › Peso / Weight : 9 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 33x53x23 cm

* pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato /
cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



Paraspruzzi in dotazione su tutti i modelli "MED" e "BIG"

Splash guard supplied with all "MED" and "BIG" models



Volantino per veloce smontaggio del corpo spremipomodoro

Hand wheel for a quick disassembling of the squeezing body



Motori asincroni monofase in classe di servizio S1 (uso continuo) e indice di protezione X5

Single-phase, asynchronous motors, S1 class of service (continuous use) and X5 protection grading



F17400J/I

MED JUNIOR

- › Taglia / Size : n° 4
- › Potenza resa / Given motor power : 300 W (0,40 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Produzione oraria / Output : 650 Kg/h*
- › Peso / Weight : 10,5 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 33x58x30 cm



F16000BA

BIG-65

- › Taglia / Size : n° 5
- › Potenza resa / Given motor power : 480 W (0,65 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Produzione oraria / Output : 1000 Kg/h*
- › Peso / Weight : 12 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 62,5x29x45 cm
- › Tramoggia e collettore in Moplen /
Hopper and collector in Moplen



F17000/III

BIG-2P

- › Taglia / Size : n° 5
- › Potenza resa / Given motor power : 480 W (0,65 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Produzione oraria / Output : 1000 Kg/h*
- › Peso / Weight : 14 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 62,5x29x45 cm
- › Modello particolarmente adatto per grandi produzioni /
Model particularly suitable for large productions



* pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato /
cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato

F17000BIE

BIG-2P ELEGANT

- › Taglia / Size : n° 5
- › Potenza resa / Given motor power : 480 W (0,65 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Produzione oraria / Output : 1000 Kg/h*
- › Peso / Weight : 14 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 62,5x29x45 cm
- › Modello particolarmente adatto per grandi produzioni / Model particularly suitable for large productions
- › Carter motore in acciaio inox / Stainless steel motor cover

F19200/III

BIG-80

- › Taglia / Size : n° 5
- › Potenza resa / Given motor power : 600 W (0,80 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 80 rpm
- › Produzione oraria / Output : 650 Kg/h*
- › Peso / Weight : 15,5 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 65x27x47 cm
- › Carter motore in acciaio inox / Stainless steel motor cover
- › Modello particolarmente adatto all'abbinamento con il tritacarne / The most suitable model to be matched with a meat mincing option

* pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato / cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato

F14500

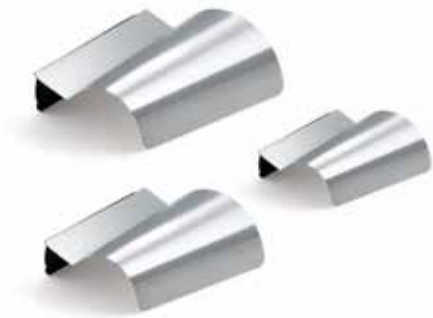
EASYSQUEEZY

Nasce da uno spremipomodoro, ma è molto di più: grazie alla speciale elica in resina acetica e alla gamma di filtri forati, Easysqueezy può spremere un'infinità di frutti e ortaggi / It remembers a tomato squeezer, but it's much more: thanks to the special resin worm and the range of perforated filters, Easysqueezy can squeeze a huge range of fruits and vegetables.

- › Taglia / Size : n° 3
- › Potenza resa / Given motor power : 300 W (0,40 HP)
- › Giri dell'elica / Worm revolutions per minute : 160 rpm
- › Peso / Weight : 9 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 33x53x23 cm

* Disponibile da marzo 2020 / Available from March 2020

F14034 - F17424 - F17524

PARASPRUZZI**SPLASH GUARD**

- › Dotazione standard per modelli MED, BIG-2P, BIG-2P Elegant, BIG-80, Opzionale per mod. BIG-65, SpremiTo e SUGO /
Standard equipment on models MED, BIG-2P, BIG-2P Elegant, BIG-80, Optional accessory for mod. BIG-65, SpremiTo and SUGO

OPZIONE TRITACARNE**MEAT MINCER OPTION**

- › Accessorio opzionale disponibile in varie taglie per tutti gli spremipomodoro elettrici TRE SPADE /
Optional meat mincer accessory, available in several sizes for all TRE SPADE electric squeezers



F01220

- › Tritacarne taglia 12 Inox per modelli "BIG"
Size 12 Inox meat mincer for "BIG" models



F02230/S

- › Tritacarne taglia 22 Inox per modelli "BIG/80"
Size 22 Inox meat mincer for "BIG/80" model



F11806/S

- › Tritacarne taglia 8 tramoggia Moplen per tutti i modelli di spremipomodoro
Size 8 Moplen hopper meat mincer for all tomato squeezer models



F15206/SX

- › Tritacarne taglia 12 tramoggia Inox per modelli "BIG"
Size 12 stainless steel hopper meat mincer for "BIG" models



F19520ES

- › Tritacarne taglia 22 tramoggia Inox per modello "BIG/80"
Size 22 stainless steel hopper meat mincer for "BIG/80" model



AFFETTATRICI SLICERS



AFFETTATRICI DOMESTICHE

SLICERS FOR HOME USE

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Affettatrici con struttura in pressofusione di alluminio
- › Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- › Motore asincrono monofase da 220V/50Hz con ventola interna (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- › Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- › Spessore taglio: 0-15 mm
- › Affilatoio amovibile di serie su tutti i modelli
- › Slicers with structure in pressure die-cast aluminium
- › Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- › Asynchronous single phase motor 220V / 50Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- › Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- › Cut thickness: 0-15 mm
- › All models are supplied with removable sharpener



F60090/A

DOMUS-195



- › Diametro lama / Blade diameter : 19,5 cm
- › Corsa carrello / Tray stroke : 21 cm
- › Potenza / Motor power : 110 W
- › Dimensioni piatto / Food tray dimensions : 19x15 cm
- › Peso / Weight : 9 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 43x29x30cm



F60000/1/C

D-220 DOM



- › Parti a contatto con gli alimenti in alluminio brillantato / Parts in contact with food in polished aluminium
- › Diametro lama / Blade diameter : 22 cm
- › Corsa carrello / Tray stroke : 20,5 cm
- › Capacità di taglio / Cutting Capacity : 14x18 cm
- › Potenza / Motor power : 140 W
- › Dimensioni piatto / Food tray dimensions : 20x19 cm
- › Peso / Weight : 12 Kg
- › Ingombro massimo / Dimensions : 47x38x34 cm



F63550/1

D-250 DOM



- › Diametro lama / Blade diameter : 25 cm
- › Corsa carrello / Tray stroke : 20,5 cm
- › Capacità di taglio / Cutting Capacity : 16x18 cm
- › Potenza / Motor power : 140 W
- › Dimensioni piatto / Food tray dimensions : 20x22 cm
- › Peso / Weight : 13 Kg
- › Ingombro massimo / Dimensions : 51x38x38 cm

AFFETTATRICI PROFESSIONALI

PROFESSIONAL SLICERS

Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- › Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- › Motore asincrono monofase da 220V/50Hz con ventola interna (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- › Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- › Spessore taglio: 0-15 mm
- › Affilatoio amovibile di serie
- › Slicers with structure in pressure die-cast aluminium
- › Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- › Asynchronous single phase motor 220V / 50Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- › Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- › Cut thickness: 0-15 mm
- › All models are supplied with removable sharpener



F60090/CA

D-195



- › Diametro lama / *Blade diameter* : 19,5 cm
- › Corsa carrello / *Tray stroke* : 21 cm
- › Potenza / *Motor power* : 110 W
- › Dimensioni piatto / *Food tray dimensions* : 19x15 cm
- › Peso / *Weight* : 10 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 43x29x30 cm



F60500/1

D-220 PRO



- › Diametro lama / *Blade diameter* : 22 cm
- › Corsa carrello / *Tray stroke* : 20,5 cm
- › Capacità di taglio / *Cutting Capacity* : 15x19 cm
- › Potenza / *Motor power* : 140 W
- › Dimensioni piatto / *Food tray dimensions* : 20x22 cm
- › Peso / *Weight* : 12.5 Kg
- › Ingombro massimo / *Dimensions* : 51x38x39 cm

F63500/1

D-250 PRO



- › Diametro lama / *Blade diameter* : 25 cm
- › Corsa carrello / *Tray stroke* : 20,5 cm
- › Capacità di taglio / *Cutting Capacity* : 16x18,5 cm
- › Potenza / *Motor power* : 140 W
- › Dimensioni piatto / *Food tray dimensions* : 20x22 cm
- › Peso / *Weight* : 13 Kg
- › Ingombro massimo / *Dimensions* : 51x38x40 cm



AFFETTATRICI PROFESSIONALI

PROFESSIONAL SLICERS

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Affettatrici con struttura in pressofusione di alluminio
- › Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- › Motore asincrono monofase da 220V / 50Hz (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- › Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- › Spessore taglio: 0-15 mm
- › Affilatoio di serie su tutti i modelli
- › Slicers with structure in Aluminium casting
- › Blade cover, food tray and bulkhead in anodised Aluminium
- › Asynchronous single phase motor 220V / 50Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- › Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- › Cut thickness: 0-15 mm
- › All models are provided with sharpener



F64500

D-275



- › Diametro lama / Blade diameter : 27,5 cm
- › Corsa carrello / Tray stroke : 25,5 cm
- › Potenza / Motor power : 150 W
- › Dimensioni piatto / Food tray dimensions : 20,5x23,4 cm
- › Peso / Weight : 15 kg
- › Ingombro / Dimensions : 50,5x37,5x41 cm



F61300/C

D-300



- › Diametro lama / Blade diameter : 30 cm
- › Corsa carrello / Tray stroke : 27 cm
- › Potenza / Motor power : 230 W
- › Dimensioni piatto / Food tray dimensions : 26x28 cm
- › Peso / Weight : 24 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 57x42x48 cm



F60350/C

D-35



- › Diametro lama / *Blade diameter* : 35 cm
- › Corsa carrello / *Tray stroke* : 31 cm
- › Potenza / *Motor power* : 380 W
- › Dimensioni piatto / *Food tray dimensions* : 26x28 cm
- › Peso / *Weight* : 34 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 68x48x52 cm
- › Struttura in fusione di alluminio in conchiglia /
Aluminium casting in sole body
- › Superficie igienica, anticorrosiva e facilmente pulibile /
Hygienic, anti-corrosion and easy-to-clean surface



Parti a contatto con gli alimenti in alluminio anodizzato

Food contact parts made of anodised Aluminium



Particolare attenzione alle finiture estetiche

Special attention to the aesthetic finishes



Lame temperate, rettificate e cromate a cromo duro

Tempered, rectified and hard-chromium plated blades



SEGAOSSI

BONE BANDSAW



SEGAOSSI

BONE BANDSAW

Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Certificazione CE realizzata da Ente Certificatore indipendente
- › La macchina è equipaggiata di interruttore di emergenza e micro di sicurezza
- › Piano di lavoro in acciaio inox
- › Spingiosso in acciaio inox
- › Porzionatore in acciaio inox
- › CE Certification issued by independent Certifying Body
- › The machine is equipped with emergency switch and safety microswitch
- › Work bench in stainless steel
- › Stainless steel bone pusher
- › Stainless steel portioning device



F80900/CE

SO-160/V



- › Carrozzeria in alluminio verniciato / *Painted Aluminium structure*
- › Lunghezza della sega / *Bandsaw length* : 1600 mm
- › Dimensioni piano di lavoro in acciaio inox / *Stainless steel work bench dimensions* : 380x380 mm
- › Capacità di taglio / *Cut Capacity* : 175x210 mm
- › Motore monofase / *Single-phase motor* : 750 W (1 HP)
- › Ingombro / *Dimensions* : 480x680x830 mm
- › Peso / *Weight* : 36 kg



Sistemi di protezione meccanici ed elettrici
Electrical and mechanical protection systems



Ampio piano di lavoro con parti a contatto con gli alimenti in acciaio inox
Wide working bench with food contact parts in stainless steel



F80900/CE/1

SO-160 PRO



- › Carrozzeria in alluminio anodizzato / *Anodised Aluminium structure*
- › Lunghezza della sega / *Bandsaw length* : 1600 mm
- › Dimensioni piano di lavoro in acciaio inox / *Stainless steel work bench dimensions* : 380x380 mm
- › Capacità di taglio / *Cut Capacity* : 175x210 mm
- › Motore monofase / *Single-phase motor* : 750 W (1 HP)
- › Ingombro / *Dimensions* : 480x680x830 mm
- › Peso / *Weight* : 36 kg



F80950/CE/1

SO-180 PRO



- › Carrozzeria in alluminio anodizzato / *Anodised Aluminium structure*
- › Lunghezza della sega / *Bandsaw length* : 1800 mm
- › Dimensioni piano di lavoro in acciaio inox / *Stainless steel work bench dimensions* : 380x380 mm
- › Capacità di taglio / *Cut Capacity* : 175x300 mm
- › Motore monofase / *Single-phase motor* : 750 W (1 HP)
- › Ingombro / *Dimensions* : 480x700x990 mm
- › Peso / *Weight* : 37,50 kg



GRATTUGIE GRATERS



GRATTUGIE

GRATERS



Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › Corpo e leva in alluminio
- › Rullo in acciaio
- › Grata di sicurezza in acciaio inox
- › Contenitore di raccolta in acciaio inox con coperchio
- › Motore con termica di protezione da 220-240V / 50Hz (altri voltaggi e frequenze su richiesta)
- › Azionamento tramite microinterruttore
- › Rullo estraibile per pulizia
- › Per formaggi stagionati "duri" e pane secco

- › *Body and lever in Aluminium*
- › *Grating roll in steel*
- › *Safety grid in stainless steel*
- › *Container in stainless steel with lid*
- › *Motor with overload protection 220-240V / 50Hz (different voltages and frequencies available on demand)*
- › *Start operated by micro switch*
- › *Removable grating roll for a complete and easy cleaning*
- › *For seasoned "hard" cheese and dry bread*



F08250

GF-50/RED



- › Velocità / *Speed* : 1400 rpm
- › Dimensioni del rullo / *Grating roll dimensions* : Ø 60x111,5 mm
- › Potenza resa / *Giver motor power* : 375 W (0,50 HP)
- › Peso / *Weight* : 8,20 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 25x29x29,5 cm
- › Produzione oraria / *Output* : 30,5 Kg/h



F08250/L

GF-50/BRILLIANT



- › Velocità / *Speed* : 1400 rpm
- › Dimensioni del rullo / *Grating roll dimensions* : Ø 60x111,5 mm
- › Potenza resa / *Giver motor power* : 375 W (0,50 HP)
- › Peso / *Weight* : 8,20 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 25x29x29,5 cm
- › Produzione oraria / *Output* : 30,5 Kg/h



Rullo grattugia amovibile per una facile e completa pulizia

Removable grating roll, for an easy and thorough cleaning



Contenitore del prodotto grattugiato in acciaio inox, dotato di coperchio per una migliore conservazione dell'alimento

Stainless steel container to collect grated product supplied with a lid for an improved conservation of foodstuff



ESSICCATORI DEHYDRATORS



ESSICCATORI DEHYDRATORS

atacama



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
- › Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
- › Piedini in gomma antiscivolo e antivibrazione
- › 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
- › ON/OFF safety switch for energy saving
- › Anti-slip and anti-vibration rubber feet
- › Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz (other voltages available on demand)



F77000/CU

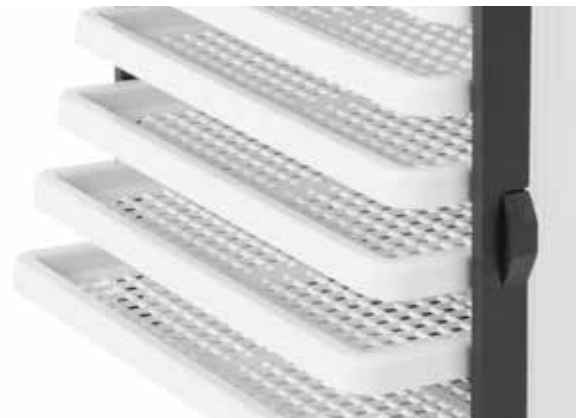
ATACAMA CUBE



- › 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



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

ESSICCATORI PRO

PRO DEHYDRATORS

atacama

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Procedura di essiccazione estremamente naturale
- › Comandi a scheda elettronica abbinata a display digitale
- › Il display digitale permette di mantenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato
- › 6 diversi programmi di lavoro automatici "AUTO", per adattarsi ad ogni tipo di utilizzo
- › 1 programma "EVO" per utilizzatori esperti che permette di personalizzare in autonomia durata del ciclo, temperatura e velocità della ventola
- › 1 programma "DELAY" che imposta l'avvio ritardato del ciclo
- › Tecnologia originale "Wide flow" by TRE SPADE, per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
- › Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
- › Piedini in gomma antiscivolo e antivibrazione
- › 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
- › Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)
- › Extremely natural dehydrating process
- › Electronic board control and digital display
- › The digital display allows users to keep the working temperature, the remaining time and the program set out under control
- › 6 different automatic programs "AUTO" to suit to every type of use
- › 1 "EVO" program for advanced users which allows to customize dehydrating duration, drying temperature and fan speed autonomously.
- › 1 "DELAY" program to set a deferred start
- › "Wide flow" original technology by TRE SPADE for an even dehydration across all trays areas
- › ON/OFF safety switch for energy saving
- › Anti-slip and anti-vibration rubber feet
- › Maintenance cycle at the end of each dehydrating process, to keep the internal conditions until users remove the contents from the machine
- › 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 cassetti 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



F77000/DL1

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 alimentare, dimensioni / Six dehydrating trays in stainless steel, dimensions : 25x36 cm
- › Superficie totale di essiccazione / Total dehydrating surface : 5.500 cm²

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/DL1

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 NON-STICK SHEETS 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 su tutti i modelli / *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 all 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.*





MACINAPEPE, SALE E SPEZIE **PEPPER, SALT AND SPICE MILLS**



MACINAPEPE, SALE E SPEZIE

PEPPER, SALT AND SPICE MILLS

Caratteristiche Principali / *Main Characteristics:*

- › I nostri macinapepe e macinapeperoncino sono equipaggiati con le esclusive macchine coniche Tre Spade in acciaio speciale temperato: altissima resa e perfetta precisione di macinatura
 - › Macine in acciaio garantite 20 anni
 - › I macinasale hanno la speciale macina conica Tre Spade in ceramica, per preservarla dall'umidità del sale
 - › Facile regolazione della macinatura
 - › Articoli speciali disponibili su richiesta
- › *Our pepper mills and chilli grinders are equipped with the exclusive Tre Spade conical mechanisms in special tempered steel: extremely high performances, long-lasting, perfect precision in grinding*
 - › *Steel mechanism: 20 years guarantee*
 - › *Salt mills have the special Tre Spade conical mechanism in ceramic, to preserve it from salt humidity*
 - › *Easy grinding regulation*
 - › *Special items available on demand*

I NOSTRI MECCANISMI

OUR MECHANISMS

PEPE

PEPPER



SALE

SALT



PEPERONCINO

CHILI



NOCE MOSCATA

NUTMEG





FMFUN0803

MP FUN-8

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Peso / *Weight* : 130 g
- › Ingombro / *Dimensions* : h 8 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura / *Valuable long-seasoning beech-wood*

FMCOL1003

MP COL-10

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Peso / *Weight* : 200 g
- › Ingombro / *Dimensions* : h 10 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura / *Valuable long-seasoning beech-wood*

FMCOL1503

MP COL-15

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Peso / *Weight* : 250 g
- › Ingombro / *Dimensions* : h 15 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura / *Valuable long-seasoning beech-wood*

FMCOL2103

MP COL-21

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Peso / *Weight* : 300 g
- › Ingombro / *Dimensions* : h 21 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura / *Valuable long-seasoning beech-wood*

FMTOR2603

MP TOR-26

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Peso / *Weight* : 480 g
- › Ingombro / *Dimensions* : h 26 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura / *Valuable long-seasoning beech-wood*

FMTOR3003

MP TOR-30

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Peso / *Weight* : 550 g
- › Ingombro / *Dimensions* : h 30 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura / *Valuable long-seasoning beech-wood*

FMTOR4003

MP TOR-40

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Peso / *Weight* : 680 g
- › Ingombro / *Dimensions* : h 40 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura / *Valuable long-seasoning beech-wood*

FMTOR7003

MP TOR-70

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Peso / *Weight* : 1100 g
- › Ingombro / *Dimensions* : h 70 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura / *Valuable long-seasoning beech-wood*



FSCRY10AT

MS CRYSTAL

- › Macinasale / Salt mill
- › Peso / Weight : 200 g
- › Ingombro / Dimensions : h 10 cm
- › Metacrilato / Acrylic resin



FMCRY10AT

MP CRYSTAL

- › Macinapepe / Pepper mill
- › Peso / Weight : 200 g
- › Ingombro / Dimensions : h 10 cm
- › Metacrilato / Acrylic resin



FSI16

MS SPICE

- › Macinasale / Salt mill
- › Peso / Weight : 280 g
- › Ingombro / Dimensions : h 16 cm
- › Metacrilato / Acrylic resin



FMI16

MP SPICE

- › Macinapepe / Pepper mill
- › Peso / Weight : 280 g
- › Ingombro / Dimensions : h 16 cm
- › Metacrilato / Acrylic resin



FSD15

MS DIAMOND

- › Macinasale / Salt mill
- › Peso / Weight : 250 g
- › Ingombro / Dimensions : h 15 cm
- › Metacrilato / Acrylic resin



FMD15

MP DIAMOND

- › Macinapepe / Pepper mill
- › Peso / Weight : 250 g
- › Ingombro / Dimensions : h 15 cm
- › Metacrilato / Acrylic resin





FPEPERO



FPEPEROR



MPK-13NUT

MPK-13RED



MACINA PEPERONCINO / CHILI GRINDER

- › Peso / Weight : 320 g
- › Ingombro / Dimensions : h 13 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura /
Valuable long-seasoning beech-wood
- › Meccanismo speciale ad alta capacità /
Special mechanism with maximum output

FN9281503



MN 928-15



MACINA NOCE MOSCATA / NUTMEG MILL

- › Peso / Weight : 250 g
- › Ingombro / Dimensions : h 15 cm
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura /
Valuable long-seasoning beech-wood
- › Macina speciale a croce per una perfetta distribuzione della noce moscata /
Special cross mechanism, for a perfect distribution of the ground nutmeg

A 927-13 / A 927-18

A 923-20



COMBINATO MACINAPEPE-SPARGISALE / COMBINED PEPPER MILL-SALT SHAKER

- › Un comodo spargisale nella parte superiore e un perfetto macinapepe nella parte inferiore, integrati in un unico oggetto dal design vintage /
A handy salt shaker on top and a perfect pepper mill at the bottom, both integrated in a single object with a vintage design
- › Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura /
Valuable long-seasoning beech-wood
- › Speciale giunto di connessione brevettato da TRE SPADE /
Special connection patented by TRE SPADE
- › A 927-13 Peso / Weight : 250 g
Ingombro / Dimensions : h 13 cm
- › A 927-18 Peso / Weight : 300 g
Ingombro / Dimensions : h 18 cm
- › A 923-20 Peso / Weight : 320 g
Ingombro / Dimensions : h 20 cm

FA9271803

FA9232003

FA9271303



NABUCCO - 15



- › Macinapepe / *Pepper mill* (FME)
- Macinasale / *Salt mill* (FSE)
- › Ingombro / *Dimensions* : h 15 cm
- › Peso / *Weight* : 200 g
- › Legno di faggio / *Beech-wood*

FME1507 + FSE1507

FME1508 + FSE1508

FME1509

FSE1506

FME15 + FSE15



VERDE
GREEN



ARANCIONE
ORANGE



NERO LUCIDO
GLOSSY BLACK



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



LEGNO CHIARO
NATURALE
NATURAL LIGHT
WOOD

FME3005

FME3007



WENGÈ



VERDE
GREEN

NABUCCO - 30



- › Macinapepe / *Pepper mill* (FME)
- › Ingombro / *Dimensions* : h 30 cm
- › Peso / *Weight* : 400 g
- › Legno di faggio / *Beech-wood*

TOSCA - 15



- › Macinapepe / *Pepper mill* (FMA)
- Macinasale / *Salt mill* (FSA)
- › Ingombro / *Dimensions* : h 15 cm
- › Peso / *Weight* : 250 g
- › Legno di faggio e metacrilato / *Beech-wood and acrylic resin*

FMA15 + FSA15



**LEGNO CHIARO
NATURALE**
NATURAL LIGHT
WOOD

FMA1505



WENGÈ

FMA1508 + FSA1508



ARANCIONE
ORANGE

FMA1507 + FSA1507



VERDE
GREEN

FMA26 + FSA26



**LEGNO CHIARO
NATURALE**
NATURAL LIGHT
WOOD

FMA2605



WENGÈ

FSA2606



BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE

TOSCA - 26



- › Macinapepe / *Pepper mill* (FMA)
- Macinasale / *Salt mill* (FSA)
- › Ingombro / *Dimensions* : h 26 cm
- › Peso / *Weight* : 320 g
- › Legno di faggio e metacrilato / *Beech-wood and acrylic resin*

FMD30



**LEGNO CHIARO
NATURALE**
NATURAL LIGHT
WOOD

FMD3005



WENGÈ

FMD3008



**ARANCIONE
ORANGE**

TANCREDI - 30

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Ingombro / *Dimensions* : h 30 cm
- › Peso / *Weight* : 400 g
- › Legno di faggio / *Beech-wood*



FMB26



**LEGNO CHIARO
NATURALE**
NATURAL LIGHT
WOOD

FMB2605



WENGÈ

FMB2608



**ARANCIONE
ORANGE**

TURANDOT - 26

- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Ingombro / *Dimensions* : h 26,7 cm
- › Peso / *Weight* : 350 g
- › Legno di faggio / *Beech-wood*



FMH26



**LEGNO CHIARO
NATURALE**
NATURAL LIGHT
WOOD

FMH15



**LEGNO CHIARO
NATURALE**
NATURAL LIGHT
WOOD

FMH2608



**ARANCIONE
ORANGE**

AIDA



- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › FMH26 - FMH2608
Peso / *Weight* : 400 g
Ingombro / *Dimensions* : h 26 cm
- › FMH15
Peso / *Weight* : 200 g
Ingombro / *Dimensions* : h 15 cm
- › Legno di faggio / *Beech-wood*



WENGÈ

FMI1505

BOHÈME



- › Macinapepe / *Pepper mill*
- › Ingombro / *Dimensions* : h 15 cm
- › Peso / *Weight* : 200 g
- › Legno di faggio / *Beech-wood*



DESIGN

Il design della Collezione
New Classic è di Experientia.
*The New Classic Collection
is designed by Experientia.*



MACINACAFFÈ COFFEE GRINDERS



MACINACAFFÈ

COFFEE GRINDERS

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Macinacaffè realizzati in legno di pregio stagionato e lamiera
- › Tutti i macinacaffè montano le esclusive macchine coniche TRE SPADE in acciaio speciale temperato
- › Semplice e precisa regolazione dello spessore di macinatura
- › Massima cura nelle rifiniture

- › Coffee mills made in valuable seasoned wood and metal sheet
- › All our coffee mills are equipped with the exclusive TRE SPADE conical mechanisms in special tempered steel
- › Easy and precise grinding regulation
- › Utmost care in refinement



Macine coniche TRE SPADE in acciaio speciale temperato, con dentature di precisione

Tre Spade conical burrs in special hardened steel, with precision toothed



Facile e veloce regolazione della granulometria del caffè macinato

Fast and easy adjustment of coffee coarse



Coppia conica di ingranaggi sui modelli 140 per una agevole azione di macinatura

A conical couple of gears is assembled on 140 models to facilitate grinding process



Nei primi anni del '900 i progettisti Tre Spade realizzarono uno speciale meccanismo di precisione per macinare il caffè. Quest'invenzione è ancor oggi il cuore dei macinini Tre Spade e con il suo sistema di regolazione offre prestazioni ineguagliate e una durata senza pari.

In the early '900, Tre Spade designers conceived a precision mechanism to grind coffee. This idea is still the heart of every single Tre Spade grinder and, with its adjustment system, it provides unmatched and long-lasting performance.



F31100

MC 11A

- › Peso / *Weight* : 0,6 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 15,5x13x21 cm
- › Legno di faggio e lamiera / *Beech-wood and steel sheet*
- › Finitura noce scuro / *Dark nut finishing*



F32100

MC 11C

- › Peso / *Weight* : 0,6 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 15,5x13x21 cm
- › Legno di faggio e lamiera / *Beech-wood and steel sheet*
- › Finitura chiara naturale / *Light natural finishing*



F32600

MC 13RED

- › Peso / *Weight* : 0,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 14,5x9x22 cm
- › Legno di faggio e lamiera / *Beech-wood and steel sheet*
- › Finitura chiara naturale e rossa / *Light natural and red finishing*



F31300

MC 13A

- › Peso / *Weight* : 0,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 14,5x9x22 cm
- › Legno di faggio e lamiera / *Beech-wood and steel sheet*
- › Finitura noce scuro e nero / *Dark nut and black finishing*



F33300

MC 13R

- › Peso / *Weight* : 0,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 14,5x9x22 cm
- › Legno di faggio e lamiera / *Beech-wood and steel sheet*
- › Finitura ramata / *Copper finishing*



F32400/B

MC 140V



- › Peso / *Weight* : 5,8 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 31x23x35 cm
- › Ghisa e legno di faggio / *Cast iron and beech-wood*
- › Fornito con base in legno / *Supplied with wooden base*
- › Finitura verde / *Green finishing*



F33400/B

MC 140R



- › Peso / *Weight* : 5,8 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 31x23x35 cm
- › Ghisa e legno di faggio / *Cast iron and beech-wood*
- › Fornito con base in legno / *Supplied with wooden base*
- › Finitura ramata / *Copper finishing*







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



instagram.com/trespadeofficial



twitter.com/Tre_Spade



youtube.com/user/TreSpadeFacem



Official Partner:





MADE IN ITALY SINCE 1894

FACEM S.p.a. - TRE SPADE | www.trespade.it