

atacama
preserving nature's best

DÉSHYDRATEURS ATACAMA DÖRRGERÄTE ATACAMA



MADE IN ITALY SINCE 1894

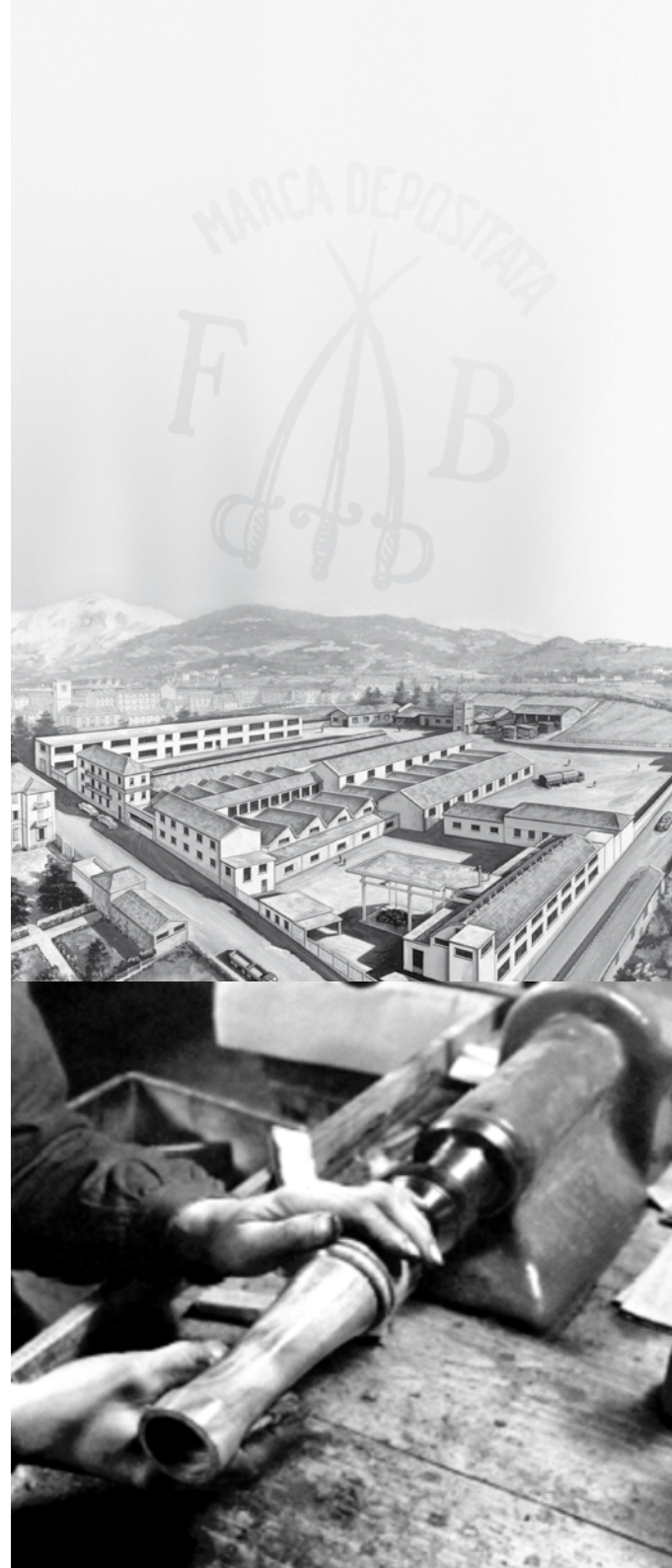
atacamadehydrator.com

TRE SPADE. AVEC APPLICATION ET FANTASIE

L'histoire de Tre Spade unit une vocation industrielle évidente à la passion authentique pour les bonnes choses. En effet, les trois épées croisées apparaissent en 1894 sur la caisse d'un des premiers moulins à café italiens, conçus par nos ingénieurs sous l'impulsion de la mode de l'espresso qui naît à cette époque. Des "macinelli" (moulins à café) aux moulins à poivre le passage est facile : au début du siècle dernier, Tre Spade réalise un mécanisme dont la fonctionnalité, la précision et la fiabilité sont encore actuelles. L'innovation dans le secteur des instruments de cuisine se poursuit au fil des années : d'abord les hachoirs à viande, ensuite les presse tomates et les pousseurs à saucisse. Aux machines manuelles s'ajoutent les machines électriques et la gamme s'enrichit et se diversifie de plus en plus, pour faire face aux nécessités de clients toujours plus exigeants. Notre perspective aussi a changé : aujourd'hui nous sommes un des points de repère au niveau mondial dans le secteur des machines de cuisine, un rôle qui nous pousse à nous renouveler chaque jour en créant pour la tradition italienne du goût des idées, des solutions et des instruments toujours nouveaux.

TRE SPADE. MIT ENGAGEMENT UND FANTASIE

Die Geschichte von Tre Spade vereint eindeutige Berufung für industrielle Fertigkeit mit echter Leidenschaft für schöne Dinge. Die drei gekreuzten Schwerter erscheinen 1894 auf einer der ersten italienischen Kaffeemühlen, die von unseren Ingenieuren gestaltet wurden, als der Espresso in Mode kam und immer beliebter wurde. Von diesen "Macinelli" zur Pfeffermühle ist es nur ein kurzer Schritt: Anfang des vorigen Jahrhunderts gelingt Tre Spade die Projektgestaltung eines Mechanismus, der heute noch unübertroffen ist in Funktionalität, Präzision und Zuverlässigkeit. Die Innovation im Sektor Küchengeräte ist auf ihrem Siegeszug, der mit dem Fleischwölfe beginnt, gefolgt von Tomatenpressen und Wurstfüllmaschinen. Neben den Geräten mit Handbedienung ergänzen elektrische Maschinen das wachsende und immer vielfältiger gestaltete Angebot, um selbst den anspruchsvollsten Kundenansprüchen zu genügen. Auch unsere Perspektive hat sich geändert: Wir sind heute auf weltweiter Ebene einer der bedeutendsten Akteure im Sektor Küchengeräte und wissen, was dafür von uns verlangt wird. Ständige Erneuerung im Zeichen der italienischen Tradition für gutes Essen, gepflegtes Design, sichere Geräte, gute Ideen und immer neue Lösungen.





ATACAMA: LE SÉCHAGE A UN NOUVEAU NOM

Atacama est le séchoir selon Tre Spade. Design original, qualité italienne et extrême fonctionnalité pour une déshydratation naturelle de tout type d'aliment : fruits, légumes, champignons, herbes et tout ce que la créativité suggère. Aux professionnels dans la cuisine et aux nouveaux gourmands passionnés, Atacama offre une famille complète de solutions, unies par des caractéristiques d'excellence : compacité, solidité et le système spécial à flux d'air horizontal qui garantit un séchage toujours homogène et efficace.

Atacama est orgueilleusement projeté et produit par Tre Spade

ATACAMA: DÖRREN HAT EINEN NEUEN NAMEN

Atacama ist ein Dörrgerät im Tre Spade Stil. Originelles Design, italienische Qualität und extrem praktische Anwendung für eine natürliche Dehydratisierung aller Lebensmittelarten: Obst, Gemüse, Pilze, Kräuter und allem, was Ihrer Kreativität entspringt. Küchenprofis und neuen, leidenschaftlichen Feinschmeckern bietet Atacama eine ganze Palette an Lösungen mit herausragenden Eigenschaften: Kompaktheit, Solidität und das spezielle horizontale Luftflusssystem, das ein stets gleichmäßiges und effizientes Dörrverfahren gewährleistet.

Tre Spade ist stolz Atacama entwickelt zu haben und zu produzieren



QU'EST-CE QUE LE SÉCHAGE

Le séchage est un moyen ancien et naturel pour prolonger la conservation des aliments, en maintenant leur goût authentique. En éliminant l'eau des aliments, en effet la prolifération des micro-organismes ralentit et les caractéristiques organoleptiques de fruits, légumes, herbes, champignons, pâtes, poisson et viande sont préservées sur une longue période de temps. La voie la plus efficace pour un juste séchage est d'exposer les aliments à l'air chaud ventilé, dont vitesse et température doivent être convenablement réglées. Atacama permet un processus de séchage contrôlé, complètement modulable en fonction du type d'aliment.

WAS VERSTEHT MAN UNTER DÖRREN

Das Dörren ist eine antike und natürliche Methode zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln unter Beibehaltung ihres authentischen Geschmacks. Durch das Entziehen der Flüssigkeit wird die Verbreitung der Mikroorganismen verlangsamt und die organoleptischen Eigenschaften von Obst, Gemüse, Kräutern, Pilzen, Nudeln und Fisch bleiben lange erhalten. Der wirksamste Weg für ein gelungenes Dörren ist die Verwendung von ventilierter Heißluft, deren Geschwindigkeit und Temperatur zweckmäßig eingestellt werden müssen. Atacama ermöglicht einen kontrollierten, vollständig in Abhängigkeit vom Lebensmitteltyp modulierbaren Dörprozess.



AIR CHAUD
HEISSE LUFT



COURANT D'AIR
LUFTFLUSS



SÉCHAGE
DÖRREN

CINQ EXCELLENTE RAISONS POUR SÉCHER

FÜNF OPTIMALE GRÜNDE FÜR DAS DÖRREN



IL EST NATUREL / ES IST NATÜRLICH

Rien que de l'air chaud et un certain temps : aucun procédé chimique ou mécanique.

Nichts anderes als heiße Luft und etwas Zeit: keine chemischen oder mechanischen Prozesse.



IL EST SIMPLE / ES IST EINFACH

Il ne requiert des compétences spécifiques et il peut être fait dans le confort de votre maison.

Es erfordert keine spezifischen Kompetenzen und kann bequem zu Hause erfolgen.



IL EST CRÉATIF / ES IST KREATIV

Il stimule la créativité dans la cuisine car il suggère des idées, des expériences et des recettes toujours nouvelles.

Es stimuliert die Phantasie in der Küche, da es immer neue Ideen, Experimente und Rezepte suggeriert.



IL EST VIABLE / ES IST NACHHALTIG

C'est une méthode pratique pour conserver et consommer sans gaspillage.

Der Stromverbrauch ist sehr gering und mit nur einem Prozess wird eine lange Haltbarkeit gewährleistet.



IL EST PAS CHER / ES IST GÜNSTIG

Il affiche une faible consommation électrique et assure une longue conservation avec un seul processus.

Der Stromverbrauch ist sehr gering und mit nur einem Prozess wird eine lange Haltbarkeit gewährleistet.

QUE PEUT-ON SÉCHER

WAS KANN MAN ALLES DÖRREN



Champignons
Pilzen



Tomates
Tomaten



Fraises
Erdbeeren



Aubergines
Melanzani



Pâtes de fruit
Fruchtleider



Oranges
Orangen



Boeuf séché
Getrocknetes Fleisch



Roses
Rose



Bananes
Bananen



Pommes
Äpfel



Piment
Paprika



Figues
Feigen



Pâtes
Nudeln



Herbes
Kräutern



Curgettes
Zucchini



Abricots
Aprikosen



Poisson
Fische



Céleri
Sellerie



Meringues
Meringe



... et plus encore!
...und vieles mehr!

Le séchage est un système idéal de conservation pour quasiment tous les aliments. Dans les rares cas où il n'est pas conseillé, par exemple pour les aliments à forte teneur en matières grasses, pour certaines viandes et poissons, pour fromage et avocat, la meilleure solution est le conditionnement sous vide. Naturellement avec **Takaje**. En savoir plus sur www.takaje.com

Das Dörren ist praktisch für jedes Lebensmittel eine ideale Art der Haltbarmachung. In den wenigen Fällen, in denen sich dieses Verfahren nicht empfiehlt, wie beispielsweise bei Lebensmitteln mit einem hohen Fettgehalt, einigen Fleisch- und Fischarten, Käse und Avocados ist eine Vakuumverpackung ratsamer. Natürlich mit **Takaje**. Entdecken Sie alles auf www.takaje.com

L'ACTION NATURELLE DU VENT

DIE NATÜRLICHE WIRKUNG DES WINDES

Tous les séchoirs Atacama ont un système horizontal de circulation d'air, parallèle aux tiroirs, qui reproduit l'action naturelle du vent. De cette façon l'air passe de manière constante et homogène sur tous les tiroirs, la disposition des aliments ne gêne pas le passage de l'air et il n'est donc pas nécessaire d'inverser l'ordre des tiroirs pendant le séchage.

Alle Dörngeräte Atacama verfügen über ein parallel zu den Einschüben verlaufendes horizontales Luftflusssystem, das die natürliche Wirkung des Winds reproduziert. Auf diese Weise zieht die Luft kontinuierlich und gleichmäßig über alle Einschubfächer. Der Luftfluss wird von der jeweiligen Anordnung der Lebensmittel nicht behindert und daher muss die Reihenfolge der Einschübe während des Dörprozesses nicht geändert werden.



flux d'air horizontal / horizontaler Luftfluss

TOUT SOUS CONTRÔLE

ALLES UNTER KONTROLLE

Température, temps et vitesse du flux : ce sont les secrets d'un séchage dans les règles de l'art et avec Atacama leur réglage est facile et précis, pour pour un processus sous contrôle.

Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit des Luftflusses: Das sind die Geheimnisse eines optimalen Dörverfahrens. Mit Atacama lassen sich diese Faktoren ganz einfach regulieren und der Prozess kann stets unter Kontrolle gehalten werden.



ACATAMA CUBE

F77000/CU

Caractéristiques principales / *Wesentliche Eigenschaften:*

- › Processus de séchage extrêmement naturel
- › Commandes avec thermostat à réglage manuel
- › Technologie originale "Wide flow" par TRE SPADE pour un séchage uniforme sur toute la surface des tiroirs
- › Tension et fréquence standard : 220-240V / 50-60 Hz (d'autres tensions disponibles sur demande)
- › *Extrem natürliches Dörrverfahren*
- › *Steuerbefehle über ein manuelles Thermostat*
- › *Original-„Wide flow“-Technologie by TRE SPADE, für ein gleichmäßiges Dörren in allen Bereichen der Einschübe*
- › *Standard-Spannung und -Frequenz: 220-240 V / 50-60 Hz (weitere Spannungen auf Anfrage erhältlich)*



F77000/CU

ATACAMA CUBE

- › Puissance de la résistance / *Leistung des Heizsystems* : 500 W
- › Poids / *Gewicht* : 4 Kg
- › Encombrement / *Abmessungen* : 27x26x35 cm
- › Chassis en acier verni et nylon renforcé /
Struktur aus lackiertem Stahl und verstärktem Nylon
- › Six tiroirs pour le séchage en ABS alimentaire, dimensions /
Sechs Dörreinschübe aus lebensmittelechtem ABS, Abmessungen : 25x20 cm
- › Surface de séchage totale / *Gesamtdörrfläche* : 2.600 cm²



Six tiroirs en ABS alimentaire
Sechs Einschübe aus lebensmittelechtem ABS



Pieds en caoutchouc anti-dérapant
 et anti-vibrations
*Rutschfeste und schwingungsdämpfende
 Gummifüße*

Commutateur de sécurité ON/OFF pour économie d'énergie
On/Off-Sicherheitsschalter für die Energieeinsparung



Commandes avec thermostat à réglage manuel
Steuerbefehle über ein manuelles Thermostat



Technologie originale "Wide flow" par TRE SPADE pour un séchage
 uniforme sur toute la surface des tiroirs

*Original-„Wide Flow“-Technologie by TRE SPADE für ein
 gleichmäßiges Dörren in allen Bereichen der Einschübe*

ACATAMA PRO

F77000

Caractéristiques principales / *Wesentliche Eigenschaften:*

- › Processus de séchage extrêmement naturel
- › Commandes à carte électronique associée à afficheur numérique
- › Tension et fréquence standard : 220-240V / 50-60 Hz (d'autres tensions disponibles sur demande)
- › *Extrem natürliches Dörrverfahren*
- › *Steuerbefehle über eine Elektronikarte, die mit einem digitalen Display verbunden ist*
- › *Standard-Spannung und -Frequenz: 220-240 V/50-60 Hz (weitere Spannungen auf Anfrage erhältlich)*



F77000

ATACAMA PRO

- › Puissance de la résistance / *Leistung des Heizsystems*: 500 W
- › Poids / *Gewicht* : 5,5 Kg
- › Encombrement / *Abmessungen* : 27x26x50 cm
- › Chassis en acier verni et nylon renforcé / *Struktur aus lackiertem Stahl und verstärktem Nylon*
- › Six tiroirs pour le séchage en ABS alimentaire, dimensions / *Sechs Dörreinschübe aus lebensmittelechtem ABS, Abmessungen* : 25x36 cm
- › Surface de séchage total / *Gesamtdörrfläche*: 5.500 cm²

Technologie originale "Wide flow" par TRE SPADE pour un séchage uniforme sur toute la surface des tiroirs

*Original-„Wide Flow“-
Technologie by TRE SPADE für
ein gleichmäßiges Dörren in allen
Bereichen der Einschübe*

6 programmes de travail automatiques AUTO
1 programme EVO pour personnaliser les réglages
1 programme DELAY pour le démarrage différé

*6 automatische Betriebsprogramme AUTO
1 Programm EVO für die Personalisierung der Einstellungen
1 Programm DELAY für den verzögerten Start*

L'afficheur numérique permet de maintenir sous contrôle constant la température de travail, le temps résiduel et le programme sélectionné

Das digitale Display ermöglicht die Betriebstemperatur, die Restzeit und das eingestellte Programm unter ständiger Kontrolle zu halten



Pieds en caoutchouc anti-dérapant et anti-vibrations

Rutschfeste und schwingungsdämpfende Gummifüße

Cycle de maintien en fin de programme de travail pour conserver le produit séché jusqu'au moment où l'opérateur le sort de la machine

Erhaltungszyklus nach Ablauf der Betriebsprogramme für die Konservierung des gedörrten Produkts bis zur entsprechenden Entnahme durch den Bediener

Commutateur de sécurité ON/OFF pour économie d'énergie

On/Off-Sicherheitsschalter für die Energieeinsparung

ACATAMA PRO DELUXE

F77000/DL

Caractéristiques principales / *Wesentliche Eigenschaften:*

- › Processus de séchage extrêmement naturel
- › Commandes à carte électronique associée à afficheur numérique
- › Tension et fréquence standard : 220-240V / 50-60 Hz (d'autres tensions disponibles sur demande)
- › *Extrem natürliches Dörrverfahren*
- › *Steuerbefehle über eine Elektronikarte, die mit einem digitalen Display verbunden ist*
- › *Standard-Spannung und -Frequenz: 220-240 V/50-60 Hz (weitere Spannungen auf Anfrage erhältlich)*



F77000/DL

ATACAMA PRO DELUXE

- › Puissance de la résistance / *Leistung des Heizsystems*: 500 W
- › Poids / *Gewicht* : 5,5 Kg
- › Encombrement / *Abmessungen* : 27x26x50 cm
- › Chassis en acier inox et nylon renforcé / *Struktur aus Edelstahl und verstärktem Nylon*
- › Six tiroirs pour le séchage en acier inox, dimensions / *Sechs Dörreinschübe aus Edelstahl, Abmessungen* : 25x36 cm
- › Surface de séchage totale / *Gesamtdörrfläche* : 5.500 cm²



Technologie originale "Wide flow" par TRE SPADE pour un séchage uniforme sur toute la surface des tiroirs

Original-„Wide Flow“-Technologie by TRE SPADE für ein gleichmäßiges Dörren in allen Bereichen der Einschübe

6 programmes de travail automatiques AUTO
1 programme EVO pour personnaliser les réglages
1 programme DELAY pour le démarrage différé

*6 automatische Betriebsprogramme AUTO
1 Programm EVO für die Personalisierung der Einstellungen
1 Programm DELAY für den verzögerten Start*

L'afficheur numérique permet de maintenir sous contrôle constant la température de travail, le temps résiduel et le programme sélectionné

Das digitale Display ermöglicht die Betriebstemperatur, die Restzeit und das eingestellte Programm unter ständiger Kontrolle zu halten



Pieds en caoutchouc anti-dérapant et anti-vibrations

Rutschfeste und schwingungsdämpfende Gummifüße

Cycle de maintien en fin de programme de travail pour conserver le produit séché jusqu'au moment où l'opérateur le sort de la machine

Erhaltungszyklus nach Ablauf der Betriebsprogramme für die Konservierung des gedörrten Produkts bis zur entsprechenden Entnahme durch den Bediener

Commutateur de sécurité ON/OFF pour économie d'énergie
On/Off-Sicherheitsschalter für die Energieeinsparung

OPZIONI E ACCESSORI

OPTIONS AND ACCESSORIES



F77500

FILTRE A AIR / LUFTFILTER

Le filtre végétal de Atacama épure l'air ambiant avant de son entrée dans le séchoir ainsi assurant les meilleures conditions d'hygiène à vos produits. Il se compose d'un support de fixation en acier inox et d'un tampon filtrant en matériel biologique. Applicable à tous les modèles / *Der Filter auf pflanzlicher Basis von Atacama entzieht der in das Dörrgerät einströmenden Luft die aus der Umgebung stammenden Verschmutzungen und gewährleistet Ihren Produkten damit maximale Hygiene. Es besteht aus einer Edelstahl-Befestigungsmaske und einem biologischen Materialfilter Anwendbar in allen Modellen*



F77550

JEU FILTRE DE RECHANGE / FILTERSATZ 3 ERSATZTEILE

3 tampons filtrants de rechange en matériel biologique
Satz bestehend aus 3 Ersatzfiltern aus biologischem Material



F77600

KIT D'EXPANSION POUR ATACAMA PRO ERWEITERUNGS-KIT FÜR ATACAMA PRO

Le kit d'expansion (tunnel + 6 tiroirs) permet de doubler la surface disponible, avec une économie d'énergie considérable grâce à l'utilisation d'un seul corps thermostant. Utilisable avec Atacama PRO
Mit dem Erweiterungs-Kit (Tunnel + 6 Einschübe) lässt sich der verfügbare Platz verdoppeln und das, dank der Verwendung eines einzigen Thermogebläse-Körpers, verbunden mit einer erheblichen Energieeinsparung. Anwendbar beim Atacama Pro



F77600/DL

KIT D'EXPANSION POUR ATACAMA PRO DELUXE **ERWEITERUNGS-KIT FÜR ATACAMA PRO DELUXE**

Le kit d'expansion (tunnel + 6 tiroirs) permet de doubler la surface disponible, avec une économie d'énergie considérable grâce à l'utilisation d'un seul corps thermostabilisant. Utilisable avec Atacama PRO Deluxe.

Mit dem Erweiterungs-Kit (Tunnel + 6 Einschübe) lässt sich der verfügbare Platz verdoppeln und das, dank der Verwendung eines einzigen Thermogebläse-Körpers, verbunden mit einer erheblichen Energieeinsparung. Anwendbar beim Atacama Pro Deluxe



F77700

JEU DE 6 FEUILLES ANTI-ADHÉSIFS / **KIT MIT 6 ANTIHAFTBESCHICHTETEN BLÄTTERNSHEETS**

Réalisées en Téflon alimentaire, ces feuilles permettent de sécher des aliments contenant beaucoup de liquide tels que frappés et purées. Par ailleurs elles évitent aussi la chute accidentale de petits aliments par les trous des tiroirs. Utilisables avec modèles PRO et PRO Deluxe / *Diese aus lebensmittelechtem Teflon hergestellten Blätter ermöglichen das Dörren besonders flüssiger Lebensmittel wie Shakes und Pürees. Darüber hinaus verhindern sie das Herunterfallen kleinformiger Lebensmittel durch die Löcher des Tablett. Anwendbar bei den Modellen PRO und PRO Deluxe*



F77800

PLATEAU DE RÉCOLTE / AUFFANGTABLETT

Le plateau peut être positionné sur le fond d'Atacama pour recueillir les liquides et des résidus du séchage, en maintenant ainsi la machine toujours propre. Il peut être sorti et lavé avec du détergent pour vaisselle. Utilisable avec modèles PRO et PRO Deluxe / *Das Tablett kann zum Auffangen von Flüssigkeiten und Dörrresten zusätzlich am Boden von Atacama eingefügt werden, um das Gerät stets sauber zu halten. Das Tablett kann herausgenommen und mit Geschirrspülmittel gereinigt werden. Anwendbar in den Modellen PRO und PRO Deluxe*



FACEM S.P.A. – TRE SPADE

via Fabbriche 11/c - 10141 Torino - Italy

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

facem@facem.com

www.trespade.it

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



IMPRESA STORICA D'ITALIA



FEDERATA





MADE IN ITALY SINCE 1894



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