

**MÉCANISMES DE
HAUTE CUISINE**



**GERÄTE FÜR DIE
GEHOBENE KÜCHE**



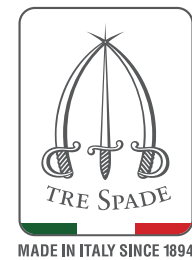
SOMMAIRE

INHALT

POUSSOIRS À SAUCISSE MANUELS MANUELLE WURSTFÜLLER	2
POUSSOIRS À SAUCISSE ÉLECTRIQUES ELEKTRISCHE WURSTFÜLLER	22
HACHOIRS À VIANDE FLEISCHWÖLFE	28
ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL MULTIFONCTION PROFESSIONELLE MULTIFUNKTIONSGERÄTE	50
MALAXEURS FLEISCHMISCHMASCHINEN	56
CONDITIONNEUSES SOUS VIDE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN	62
THERMOPLONGEUR SOFTCOOKER	74
PRESSE TOMATES TOMATENPRESSE	76
TRANCHEUSES AUFSCHNEIDER	90
SCIES À OS À RUBAN KNOCHENSÄGEN	100
RÂPE REIBEN	104
DÉSHYDRATEURS DÖRRGERÄTE	106
MOULINS À POIVRE, SEL ET ÉPICES PFEFFERMÜHLEN, SALZ UND GEWÜRZEMÜHLE	112
MOULINS À CAFÉ KAFFEEMÜHLEN	132

Les numéros de référence indiqués à côté du nom du modèle se réfèrent aux articles standard avec une tension de 220-240 V et une fréquence de 50 Hz (ou 50-60 Hz, là où indiqué). FACEM Tre Spade Spa se réserve le droit d'apporter changements éventuels aux produits sans aucune obligation de préavis

Die Artikelnummern neben den Produktnamen sind die der Standardartikel mit einer Spannung von 220/240 V und einer Frequenz von 50 Hz. FACEM Tre Spade behält sich das Recht vor, Änderungen an Produkten vorzunehmen, ohne diese vorher anzukündigen.



AVEC RIGUEUR 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 sauce.

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.

TOUS LES JOURS AVEC SOIN

La qualité de ce que nous créons est l'objectif principal de notre travail. Plus que ça, c'est une véritable obsession. La seule manière de travailler que nous connaissons est l'attention pour tous les détails, car l'expérience nous a appris qu'en fin de compte les choses bien faites sont celles qui restent. Le meilleur c'est que dans notre recherche quotidienne de la qualité nous ne sommes pas seuls : nos clients sont à nos côtés. C'est grâce à eux, à leurs avis et à la confiance qu'ils nous expriment depuis toujours que nous pouvons améliorer chacun de nos produits et apprendre chaque jour à suivre de nouveaux chemins.

Avec rigueur et fantaisie.

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

TAG FÜR TAG, MIT VIEL LIEBE

Bei unserer Fertigung steht Qualität an erster Stelle - hochwertige Verarbeitung und beste Leistungen sind für uns ein absolutes "Must". Sorgfältige Aufmerksamkeit für jedes Detail ist das Wesen und "die Seele" unserer Arbeit, denn die Erfahrung hat uns gelehrt, dass nur gut gemachte Dinge von Dauer sind. Das Beste an der ganzen Sache ist: wir stehen mit unseren täglichen Bemühungen um beste Qualität nicht allein, sondern werden auch von unseren Kunden unterstützt, die uns mit ihren Beobachtungen, Stellungnahmen und Tipps, ihrem Vertrauen in uns zeigen, dass wir jedes von unseren Produkten noch weiter verbessern können und jeden Tag neue Wege finden.

Mit Engagement und Fantasie.



POUSOIRS À SAUCISSE MANUELS

MANUELLE WURSTFÜLLER

La tradition des poussoirs Tre Spade vient de loin : le choix des matériaux, la qualité des finitions, les choix constructifs en font depuis toujours les produits les plus reconnus sur le marché.

Horizontaux, verticaux, en acier verni ou en inox: la gamme des poussoirs Tre Spade, construits pour durer dans le temps, est complète pour satisfaire tous les besoins.

Et leur utilisation n'est pas limitée à l'ensachage de viande : essayez-les aussi avec du fromage, du poisson, des churros et bien plus encore!

Die Tradition der Tre Spade Wurstfüller kommt aus der Ferne: die Wahl der Materialien, die Qualität der Oberflächen, die konstruktiven Entscheidungen, machen sie seit jeher zu den bekanntesten Produkten auf dem Markt.

Horizontal, vertikal, aus lackiertem Stahl oder aus Edelstahl: die Reihe von Tre Spade Wurstfüller, die für eine lange Lebensdauer gebaut wurden, ist komplett, um alle Bedürfnisse zu erfüllen.

Und ihre Verwendung ist nicht auf das Abfüllen von Fleisch beschränkt: probieren Sie sie auch mit Käse, Fisch, Churros und vielem mehr!



MINNIE

POUSSOIR CLASSIQUE

KLASSISCHE WURSTFÜLLER

F20300



	W 36 cm D 18 cm H 17 cm
	5 Kg
	W 41 cm D 22 cm H 21 cm
	6 Kg
	70 pcs
	84385000
	1
	8024779000315

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Deux bornes à vis pour fixation au support fournies
- Capacité: 3 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Zwei Befestigungsklemme im Ausrüstung
- Kapazität: 3 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 5

POUSSOIR CLASSIQUE
KLASSISCHE WURSTFÜLLER

F20500



	W 53 cm D 23 cm H 22 cm
	10 Kg
	W 54 cm D 22 cm H 22 cm
	10,5 Kg
	49 pcs
HS CODE 84385000	MOQ 1
EAN13 8024779000322	

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, visseries, et pieds en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en Aluminium avec boucles autolubrifiantes
Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 5 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen:
Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Schrauben und Füße vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 5 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen:
Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 7

POUSSOIR CLASSIQUE
KLASSISCHE WURSTFÜLLER

F20700/N



	W 60 cm D 24 cm H 22 cm
	12 Kg
	W 61 cm D 19 cm H 23,5 cm
	13 Kg
	35 pcs
HS CODE 84385000	MOQ 1
EAN13 8024779003392	

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, visseries, et pieds en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 7 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen:
Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Schrauben und Füße vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 7 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen:
Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 10

POUSSOIR CLASSIQUE
KLASSISCHE WURSTFÜLLER

F21000



H	W	73 cm
D	D	24 cm
H	H	22 cm

KG	17 Kg
----	-------

W	75 cm
D	26 cm
H	24 cm

KG	20 Kg
----	-------

PC	20 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000964

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, visserie et pieds entièrement en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre et le nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 10 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Schrauben und Füße vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 10 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 15

POUSSOIR CLASSIQUE
KLASSISCHE WURSTFÜLLER

F25000



H	W	80 cm
D	D	29 cm
H	H	28 cm

KG	29 Kg
----	-------

W	81 cm
D	30 cm
H	30 cm

KG	32,5 Kg
----	---------

PC	15 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000988

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, visserie et pieds entièrement en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre et le nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 15 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Schrauben und Füße vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 15 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 5/V

POUSSOIR CLASSIQUE
KLASSISCHE WURSTFÜLLER

F20500/V



H	W	25 cm
D	D	29 cm
H	H	58 cm

KG	11,5 Kg
----	---------

W	31 cm
D	60 cm
H	30 cm

KG	12,5 Kg
----	---------

PC	20 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779001008

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, visseries, pieds et base entièrement en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en Aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Cylindre vertical pour optimiser l'espace
- Idéal pour pétrissages liquides ou très mous
- Capacité: 5 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Schrauben und Bodenplatte vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Stehender Zylinder um Raum zur Sparen
- Geeignet zu weichen Mischung
- Kapazität: 5 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 7/V

POUSSOIR CLASSIQUE
KLASSISCHE WURSTFÜLLER

F20700/V



H	W	32 cm
D	D	26 cm
H	H	69,5 cm

KG	16,5 Kg
----	---------

W	82 cm
D	34 cm
H	29 cm

KG	18,8 Kg
----	---------

PC	18 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779004054

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, visserie, pieds et base entièrement en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Cylindre vertical pour optimiser l'espace
- Idéal pour pétrissages liquides ou très mous
- Manivelle arrière pour plus de facilité d'utilisation
- Capacité: 7 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Schrauben und Bodenplatte vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Stehender Zylinder um Raum zur Sparen
- Geeignet zu weichen Mischung
- Kurbel auf dem Rückseite um eine bessere Ergonomie
- Kapazität: 7 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 5 DELUXE

POUSSOIR PROFESSIONNEL EN ACIER INOX
PROFESSIONNELLE WURSTFÜLLER AUS ROSTFREIEM STAHL

F20500/L



H	W	53 cm
D	D	23 cm
H	H	22 cm

KG	10,5 Kg
----	---------

W	54 cm
D	22 cm
H	22 cm

KG	11,5 Kg
----	---------

PC	49 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000377

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, flancs, visserie, pieds et crémaillère en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 5 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben und die Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben, Füße und Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 5 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 7 DELUXE

POUSSOIR PROFESSIONNEL EN ACIER INOX
PROFESSIONNELLE WURSTFÜLLER AUS ROSTFREIEM STAHL

F20700/L



H	W	60 cm
D	D	24 cm
H	H	22 cm

KG	15 Kg
----	-------

W	63 cm
D	26 cm
H	24 cm

KG	16 Kg
----	-------

PC	30 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000780

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, flancs, visserie, pieds et crémaillère en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Capacité: 7 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben und die Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben, Füße und Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 7 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 10 DELUXE

POUSSOIR PROFESSIONNEL EN ACIER INOX
PROFESSIONNELLE WURSTFÜLLER AUS ROSTFREIEM STAHL

F21100/L



	W 73 cm D 24 cm H 22 cm
	17 Kg
	W 75 cm D 26 cm H 24 cm
	18,5 Kg
	25 pcs
HS CODE 84385000	MOQ 1
EAN13 8024779000971	

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, flancs, visserie, et crémaillère et pieds en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Capacité: 10 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben und die Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben, Füße und Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 10 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 15 DELUXE

POUSSOIR PROFESSIONNEL EN ACIER INOX
PROFESSIONNELLE WURSTFÜLLER AUS ROSTFREIEM STAHL

F25000/L



	W 80 cm D 29 cm H 28 cm
	30 Kg
	W 81 cm D 30 cm H 30 cm
	31,5 Kg
	15 pcs
HS CODE 84385000	MOQ 1
EAN13 8024779000728	

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, flancs, visserie, crémaillère et pieds en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Couvre-bloc engrenages en acier inox
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 15 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben und die Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben, Füße und Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Abdeckung der Getriebegehäuse aus rostfreiem Stahl
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 15 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 5/V DELUXE

POUSSOIR PROFESSIONNEL EN ACIER INOX
PROFESSIONNELLE WURSTFÜLLER AUS ROSTFREIEM STAHL

F20500/VL



H	W	25 cm
D	D	29 cm
H	H	58 cm

KG	12,5 Kg
----	---------

W	31 cm
D	60 cm
H	30 cm

KG	13,5 Kg
----	---------

PC	20 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779001336

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, flancs, visserie, base et crémaillère en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Capacité: 5 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Cylindre vertical pour économiser de l'espace
- Idéal pour pétrissages liquides ou très mous

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben, Bodenplatte und die Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Vertikaler Zylinder um Raum zu sparen
- Geeignet zu weichen Mischung
- Kapazität: 5 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 7/V DELUXE

POUSSOIR PROFESSIONNEL EN ACIER INOX
PROFESSIONNELLE WURSTFÜLLER AUS ROSTFREIEM STAHL

F20700/VL



H	W	32 cm
D	D	26 cm
H	H	69,5 cm

KG	16,5 Kg
----	---------

W	82 cm
D	34 cm
H	29 cm

KG	18,5 Kg
----	---------

PC	18 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779004450

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, flancs, visserie, base et crémaillère en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Cylindre vertical pour économiser l'espace
- Idéal pour pétrissages liquides ou très mous
- Positionnement de la manivelle arrière pour plus de facilité d'utilisation
- Capacité: 7 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben, Bodenplatte und die Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Vertikaler Zylinder um Raum zu sparen
- Geeignet zu weichen Mischung
- Kurbel auf dem Rückseite um eine bessere Ergonomie
- Kapazität: 7 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 10/V DELUXE

POUSSOIR PROFESSIONNEL EN ACIER INOX
PROFESSIONNELLE WURSTFÜLLER AUS ROSTFREIEM STAHL

F21000/VL



H	W	26 cm
D	D	32 cm
H	H	80 cm

KG	18 Kg
----	-------

W	82 cm
D	34 cm
H	29 cm

KG	20,5 Kg
----	---------

PC	18 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779003835

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, flancs, visserie, base et crémaillère en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Cylindre vertical pour économiser de l'espace
- Idéal pour pétrissages liquides ou très mous
- Positionnement de la manivelle arrière pour une plus grande facilité d'utilisation
- Capacité: 10 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben, Bodenplatte und die Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Vertikaler Zylinder um Raum zu sparen
- Geeignet zu weichen Mischung
- Kurbel auf dem Rückseite um eine bessere Ergonomie
- Kapazität: 10 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 15/V DELUXE

POUSSOIR PROFESSIONNEL EN ACIER INOX
PROFESSIONNELLE WURSTFÜLLER AUS ROSTFREIEM STAHL

F22500/L



H	W	38 cm
D	D	34 cm
H	H	83 cm

KG	27 Kg
----	-------

W	90 cm
D	39 cm
H	43 cm

KG	30,5 Kg
----	---------

PC	12 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779003828

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre, flancs, visserie, base et crémaillère en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Engrenages en acier moulé et trempé
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Cylindre vertical pour économiser de l'espace
- Bloc réducteur avec double variateur de vitesse pour une recharge plus rapide
- Bloc réducteur avec un double saut d'engrenages pour maximiser le couple et réduire l'effort
- Positionnement de la manivelle arrière pour une plus grande facilité d'utilisation
- Idéal pour pétrissages liquides ou très mous
- Capacité: 15 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder, Seitenwände, Schrauben, Bodenplatte, Zahnstange sind aus rostfreiem Stahl
- Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- Getriebe aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Vertikaler Zylinder um Raum zu sparen
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Getriebegehäuse mit doppelte Geschwindigkeit um das Drehmoment zu maximieren und den Aufwand zu reduzieren
- Kurbel auf dem Rückseite um eine bessere Ergonomie
- Besonders geeignet zu weiche und flüssige Mischungen
- Kapazität: 15 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



STAR 5

POUSSOIR POUR AMATEURS
WURSTFÜLLER FÜR HAUSHALT

F20000



H	W	52 cm
D	D	21 cm
H	H	16 cm

KG	7,3 Kg
----	--------

W	54 cm
D	22 cm
H	22 cm

KG	8 Kg
----	------

PC	49 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779004634

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre entièrement en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Engrenages en métal anti-usure
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Pieds en caoutchouc pour une adhérence parfaite au plan de travail
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 5 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung.
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Verschleissfesten Getriebe aus Metall
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Gummifüße für eine guten Haftung an dem Werkbank
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 5 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



STAR 8

POUSSOIR POUR AMATEURS
WURSTFÜLLER FÜR HAUSHALT

F20100



H	W	63,5 cm
D	D	21 cm
H	H	16 cm

KG	9 Kg
----	------

W	61 cm
D	19 cm
H	23,5 cm

KG	10 Kg
----	-------

PC	35 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779004542

- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre entièrement en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone avec revêtement anti-oxydation
- Engrenages en métal anti-usure
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Pieds en caoutchouc pour une adhérence parfaite au plan de travail
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 7 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

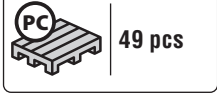
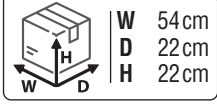
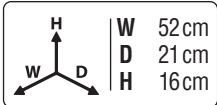
- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung.
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Verschleissfesten Getriebe aus Metall
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Gummifüße für eine guten Haftung an dem Werkbank
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität : 7 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



STAR 5 INOX

POUSSOIR POUR AMATEURS
WURSTFÜLLER FÜR HAUSHALT

F20000/I



- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre et flancs entièrement en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone
- Engrenages en métal anti-usure
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Pieds en caoutchouc pour une adhérence parfaite au plan de travail
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 5 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder und die Seitenwände vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung.
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Verschleissfesten Getriebe aus Metall
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Gummifüße für eine guten Haftung an dem Werkbank
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 5 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



STAR 8 INOX

POUSSOIR POUR AMATEURS
WURSTFÜLLER FÜR HAUSHALT

F20100/I



- Apte au contact alimentaire (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes)
- Cylindre et flancs entièrement en acier inox
- Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre pour un nettoyage parfait
- Crémaillère réalisée en acier au carbone
- Engrenages en métal anti-usure
- Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- Le piston est fabriqué en Moplen et est équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge
- Pieds en caoutchouc pour une adhérence parfaite au plan de travail
- Double vitesse du piston pour une extraction plus vite
- Capacité: 7 l
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
- Zylinder und Seitenwände vollständig aus rostfreiem Stahl
- Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung.
- Zahnstange aus geschliffenem Karbonstahl mit Oxidationsschutz
- Verschleissfesten Getriebe aus Metall
- Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- Der Kolben aus Moplen ist mit Silikondichtung und Entlüftungsventil ausgestattet
- Gummifüße für eine guten Haftung an dem Werkbank
- Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- Kapazität: 7 l
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm





POUSSOIRS À SAUCISSE ÉLECTRIQUES

Les poussoirs à commande électrique, dédiés aux professionnels du traitement de la viande, permettent de travailler très facilement de grandes quantités de pétrissage avec un seul opérateur, ce qui entraîne une réduction considérable du temps et de l'effort physique nécessaire.

ELEKTRISCHE WURSTFÜLLER

Die Elektrischen betriebene Wurstfüller, speziell für Fleischverarbeitungsprofis, ermöglichen Ihnen die einfache Verarbeitung großer Teigmengen durch einen einzigen Bediener, mit einer deutlichen Reduzierung des Zeitaufwands und der körperlichen Anstrengung.



OD15/V* - OD15/VT**

POUSSOIR HYDRAULIQUE
HYDRAULIK-WURSTFÜLLER

1 F21500/S 3 F21500/ST



	W 49 cm D 37 cm H 120 cm
	53 Kg
	W 57 cm D 72 cm H 128 cm
	65 Kg
	1 pcs
	84385000
	1
	8024779005358
	8024779005334

- Poussoir à saucisse hydraulique entièrement en acier inox
- Puissant système hydraulique avec régulateur du flux d'huile à haute précision, avec une pression de 120 bars
- Cylindre oléodynamique avec protection étanche
- Réservoir à huile avec indicateur de niveau
- Tige du piston en acier inox
- Couvercle du cylindre et piston entièrement réalisés en acier inox
- Joints en silicone apte au contact avec les aliments
- Commandes à basse tension
- Retour automatique du piston à l'arrêt du moteur
- Structure totalement démontable pour un nettoyage vite et complet sans l'aide d'outils
- Roulettes en caoutchouc pour faciliter le déplacement
- Disponible en version monophasé 220 V / 50 Hz ou triphasé 380 V / 50 Hz
- Puissance de sortie moteur ventilé : 520 W (0,70 HP) et vitesse de rotation 2800 rpm
- Capacité cylindre: 15 l
- Vitesse de vidage du piston: 1' à 2'10"
- Vitesse de rentrée du piston: 36"
- Dotation standard entonnoirs en Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm

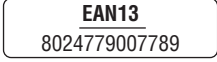
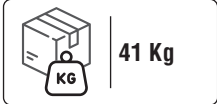
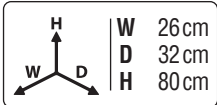
- Hydraulik- Wurstfüller mit Struktur aus rostfreiem Stahl
- Hydraulikanlage mit hochpräziser Durchflussregler mit Druck von 120 Bar
- Dichtschutzer Öldynamischer Zylinder
- Öl- Standanzeiger
- Stößelschaft aus rostfreiem Stahl
- Zylinder, Zylindersdeckel und Kolben aus rostfreiem Stahl
- Dichtung aus Lebensmittel-Silikon
- Niederspannungsschaltung
- Automatischer Kolbenrückzug bei Abschaltung der Maschine
- Völlige entfernbarer Struktur ohne Gebraucht den Werkzeugen für eine schnelle und vollständige Reinigung
- Gummiräder für eine leichten Bewegung
- Verfügbar Einphasen-motor 220 V / 50 Hz oder Dreiphasen 380 V / 50 Hz
- Motorleistung ventilerter Motor: 520 W (0.7 HP) und 2800 rpm
- Zylinder-Kapazität: 15 l
- Füllungsgeschwindigkeit: ab 1' bis 2'10"
- Rückzugsgeschwindigkeit des Kolbens: 36"
- Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



INS-15 EL DELUXE

POUSOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL DE HAUTE PERFORMANCE
ELEKTRISCH UND PROFESSIONEL WURSTFÜLLER MIT HOHER LEISTUNG

F24000



Pédalier
Pedal



Le poussoir électrique professionnel haute performance.
Machine compacte, polyvalente et adaptée à tout type de pétrissage. INS-15 EL DELUXE garantit une consommation d'énergie extrêmement faible, une vitesse de travail remarquable et un fonctionnement silencieux.

Der leistungsstarke und professionelle elektrische Wurstfüller
Kompakt, vielseitig und für jede Art von Mischung geeignet, garantiert der INS-15 EL DELUXE einen extrem niedrigen Energieverbrauch, eine hervorragende Arbeitsgeschwindigkeit und einen leisen Betrieb



INS-15 EL DELUXE

- Apte au contact alimentaire (Règlement Européen. 1935/2004 - D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes).
 - Le cylindre, les vis, la base et toute la carrosserie sont entièrement en acier inox
 - Les soudures assurent l'étanchéité du cylindre
 - Toute la machine est conçue pour simplifier et optimiser le nettoyage de chaque composant
 - Les engrenages sont en acier forgé et trempé
 - Lubrification du groupe motoréducteur garantie à vie
 - Le piston, facilement démontable pour un nettoyage rapide et complet, est en matière plastique de haute performance et équipé d'un joint en silicone et d'une vanne de purge à démontage rapide
 - Panneau de commande simple et intuitif
 - Commande au pied, avec retour automatique du piston
 - Vitesse de travail réglable par l'utilisateur par une fiche électronique
 - Haut niveau de sécurité de tous les dispositifs : commandes et moteur basse tension, dispositif de protection "overload" contre les surcharges, micro interrupteurs pour la sécurité mécanique de la machine
 - Cylindre avec poignée facilement amovible et repositionnable pour accélérer les opérations de chargement et assurer un nettoyage facile
 - Alimentation électrique interne à basse consommation
 - Alimentation : 220-240V/50-60Hz (disponible en version 110V/60Hz sur demande
 - Puissance maximale absorbée par le réseau : 200 W
 - Force d'ensachage maximale : 2700 kg
 - Vitesse de travail : 1'24" ÷ 4'30"
 - Vitesse de retour automatique : 1' 24"
 - Niveau sonore : 57dB
 - Capacité : 15 l
 - Entonnoirs en Moplen en dotation : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- Eignung für Lebensmittel Kontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen)
 - Zylinder, Schrauben, Bodenplatte und Karosserie sind vollständig aus rostfreiem Stahl
 - Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit
 - Die gesamte Maschine wurde entwickelt, um die Reinigung jedes Details zu vereinfachen und zu optimieren
 - Getriebe sind aus geschmiedetem und gehärtetem Stahl
 - Garantierte lebenslange Schmierung des Getriebemotors.
 - Der Kolben, der für eine schnelle und vollständige Reinigung leicht abnehmbar ist, besteht aus Hochleistungskunststoff und ist mit einer Silikondichtung und einem Entlüftungsventil mit schneller Demontage ausgestattet
 - Einfaches und intuitives Bedienfeld.
 - Pedalantrieb, mit automatischer Kolbenrückführung
 - Arbeitsgeschwindigkeit vom Benutzer über elektronische Karte einstellbar.
 - Hohe Sicherheit aller Geräte: Niederspannungs-Steuerungen und -Motor, Überlastschutz, Mikroschalter für mechanische Sicherheit der Maschine
 - Zylinder mit Griffen leicht abnehmbar und repositionierbar, um die Ladevorgänge zu beschleunigen und eine einfache Reinigung zu gewährleisten.
 - Internes Netzteil mit geringem Stromverbrauch.
 - Stromversorgung: 220-240 V / 50/60 Hz (verfügbar in der Version 110 V / 60 Hz auf Anfrage)
 - Maximale Netzleistung: 200 W
 - Maximale Kraft beim Abfüllen: 2700 kg
 - Arbeitsgeschwindigkeit: 1'24' bis 4'30"
 - Geschwindigkeit der automatischen Rückkehr: 1'24"
 - Geräuschpegel: 57 dB
 - Kapazität: 15 l
 - Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



ENTONNOIRS STANDARD | STANDARD TRICHTER

ACCESSOIRES POUR POUSSOIRS

ZUBEHÖR FÜR WURSTFÜLLER



- Entonnoirs en Moplen alimentaire
- Fournis avec tous les modèles manuels

- Trichter aus Lebensmittelmoplen
- Ausrüstung für alle manuellen Modelle

HS CODE	MOQ
39269097	1

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

ENTONNOIRS EN ACIER INOX | TRICHTER AUS ROSTFREIEM STAHL

ACCESSOIRES POUR POUSSOIRS

ZUBEHÖR FÜR WURSTFÜLLER



- Entonnoirs cylindriques en inox
- Longueur totale : 26 cm
- Recommandés pour l'utilisation de boyaux artificiels
- En option sur tous les modèles

- Zylindrischer Trichter aus rostfreiem Stahl
- Total Länge: 26 cm
- Besonders geeignet für die Verwendung dem Kunstgedärm
- Als Option für alle Modelle

HS CODE	MOQ
84389000	1

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

EAN13	EAN13	EAN13	EAN13
8024779007468	8024779007475	8024779007482	8024779007499

PIQUE À SAUCISSE | WURSTSTANGE

ACCESSOIRE

ZUBEHÖR



- Pique boyau à saucisse en nylon alimentaire, équipé de pointes en inox AISI-304, doté de boîtier de protection
- Nylon-Wurststange für Lebensmittel, ausgestattet mit AISI-304-Edelstahlstiften, komplett mit Schutz

HS CODE	MOQ
82055100	1

EAN13
8024779007819

PLANCHES À DÉCOUPER | SCHNEIDEBRETT

ACCESSOIRE

ZUBEHÖR



- Planche à découper en polyéthylène blanc
- Dotée de crochets pour son positionnement sur la surface de travail
- Sur demande, disponibilité de planches en couleur rouge clair, bleu, vert, jaune, brun, rouge foncé, lilas, pour en identifier l'utilisation et éviter la contamination alimentaire
- Emballage: paquet à 4 pièces conditionnés individuellement

- Weißes Polyethylen-Schneidebrett
- Ausgestattet mit Anschlägen zur Positionierung auf der Werkbank
- Auf Anfrage sind hellrote Schneidebretter erhältlich, Blau, Grün, Gelb, Braun, Dunkelrot, Flieder zur Identifizierung Lebensmittelkontamination verwenden und vermeiden.
- Packung mit 4 Stück, einzeln in Zellophan verpackt

HS CODE	MOQ
39241000	1

cm 40x30x2 F09540/4	cm 50x30x2 F09550/4	cm 60x40x2 F09560/4
EAN13	EAN13	EAN13
8024779007857	8024779007864	8024779007871





HACHOIRS À VIANDE FLEISCHWÖLFE

Lorsque le jeu devient dur, les durs commencent à jouer : les hachoirs à viande Tre Spade sont reconnus sur le marché pour leur robustesse, fiabilité et durabilité.

Caractérisés par un design élégant et contemporain, ils sont facilement et rapidement démontables, assurant un nettoyage parfait de toutes leurs composants en contact avec les aliments.

Wenn es hart auf hart kommt, dann überleben nur die Starken: die Tre Spade Fleischwölfe sind auf dem Markt für ihre Robustheit, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit bekannt.

Sie zeichnen sich durch ein elegantes und zeitgemäßes Design aus und sind leicht und schnell abnehmbar, was eine perfekte Reinigung aller Teile gewährleistet, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



TC-12 PRO INOX DELUXE

HACHOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL
ELEKTRISCHEN FLEISCHWÖLFE PROFI

F01200/PRO



	W 51 cm D 27 cm H 45 cm
	25 Kg
	W 44 cm D 58,5 cm H 39 cm
	26,5 Kg
	16 pcs
	84385000
	1
	8024779004795

- Corps, hélice, bague, plaque, couteau auto-affûtant, trémie et boîtier moteur en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions et fréquences différentes aussi disponibles sur demande)
- Corps réducteur avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile en acier forgé trempé
- Interrupteur à réarmement de sécurité
- Système de refroidissement original Tre Spade
- Vite désassemblage pour un nettoyage facile et rapide
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Optionnels: accessoire presse-tomates, coupe-légumes, attendrisseur
- Puissance moteur de sortie: 750 W (1 HP)
- Vitesse de l'hélice: 120 rpm
- Production horaire indicative: 120 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

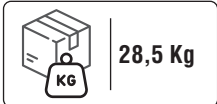
- Körper, Förderschnecke, Befestigungsring, Scheibe, selbstschleifendes Messer, Trichter und Motorgehäuse aus Edelstahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannungen oder Frequenzen und mit anderer Leistungen)
- Getrieberäder mit geschmiedetem und gehärtetem Schrägverzahnungen aus Stahl im Ölbad
- Schalter mit Rückstellung zur Sicherung
- Original Tre Spade Kühlsystem
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Rutschfeste Gummifüße
- Optionales Zubehör: Tomatenpresse, Gemüseschneider, Fleischklopf Maschinen
- Motorleistung: 750 W (1 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 120 rpm
- Indikative Stundenleistung: 120 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-22 PRO INOX DELUXE

HACHOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL
ELEKTRISCHEN FLEISCHWÖLFE PROFI

F02200/PRO



- Corps, hélice, bague, plaque, couteau auto-affûtant, trémie et boîtier moteur en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions et fréquences différentes aussi disponibles sur demande)
- Corps réducteur avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile en acier forgé trempé
- Interrupteur à réarmement de sécurité
- Système de refroidissement original Tre Spade
- Vite désassemblage pour un nettoyage facile et rapide
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Optionnels: accessoire presse-tomates, coupe-légumes, attendrisseur
- Puissance moteur de sortie: 1100 W (1,5 HP)
- Vitesse de l'hélice: 120 rpm
- Production horaire indicative: 180 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

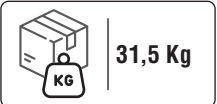
- Körper, Förderschnecke, Befestigungsring, Scheibe, selbstschleifenden Messer, Trichter und Motorgehäuse aus Edelstahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannungen oder Frequenzen und mit anderer Leistungen)
- Getrieberäder mit geschmiedetem und gehärtetem Schrägverzahnungen aus Stahl im Ölbad
- Schalter mit Rückstellung zur Sicherung
- Original Tre Spade Kühlsystem
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Rutschfeste Gummifüße
- Optionales Zubehör: Tomatenpresse, Gemüseschneider, Fleischklopfer Maschinen
- Motorleistung: 1100 W (1,5 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 120 rpm
- Indikative Stundenleistung: 180 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-32 PRO INOX DELUXE

HACHOIR ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL
ELEKTRISCHEN FLEISCHWÖLFE PROFI

F03300/1PRO



- Corps, hélice, bague, plaque, couteau auto-affûtant, trémie et boîtier moteur en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions et fréquences différentes aussi disponibles sur demande)
- Corps réducteur avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile en acier forgé trempé
- Interrupteur à réarmement de sécurité
- Système de refroidissement original Tre Spade
- Vite désassemblage pour un nettoyage facile et rapide
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Optionnels: accessoire presse-tomates, coupe-légumes, attendrisseur
- Puissance moteur de sortie: 1100 W (1,5 HP)
- Vitesse de l'hélice: 120 rpm
- Production horaire indicative: 300 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Förderschnecke, Befestigungsring, Scheibe, selbstschleifenden Messer, Trichter und Motorgehäuse aus Edelstahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannungen oder Frequenzen und mit anderer Leistungen)
- Getrieberäder mit geschmiedetem und gehärtetem Schrägverzahnungen aus Stahl im Ölbad
- Schalter mit Rückstellung zur Sicherung
- Original Tre Spade Kühlsystem
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Rutschfeste Gummifüße
- Optionales Zubehör: Tomatenpresse, Gemüseschneider, Fleischklopfer Maschinen
- Motorleistung: 1100 W (1,5 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 120 rpm
- Indikative Stundenleistung: 300 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-8 INOX

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN ACIER INOX
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS ROSTFREIEM STAHL

F00800



H	W	41 cm
D	D	24 cm
H	H	31 cm

KG	8,5 Kg
----	--------

W	37 cm
D	39 cm
H	27 cm

KG	9,5 Kg
----	--------

PC	36 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779002647

- Corps, hélice, bague de serrage, trémie et capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Base en matière plastique alvéolaire à haute résistance
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 300 W (0,40 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire indicative : 60 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke, Nutmutter, Trichter und Motorabdeckung aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Bodenplatte aus hochfestem Kunststoff
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 300 W (0.40 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Indikative Stundenleistung: 60 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-12 INOX/160 ELEGANT

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN ACIER INOX
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS ROSTFREIEM STAHL

F01200/VE



H	W	47,5 cm
D	D	24 cm
H	H	37 cm

KG	13,5 Kg
----	---------

W	37 cm
D	39 cm
H	27 cm

KG	14,5 Kg
----	---------

PC	36 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779002104

- Corps, hélice, bague de serrage, trémie et capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Base en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 480 W (0,65 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire indicative: 100 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke, Nutmutter, Trichter und Motorabdeckung aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Bodenplatte aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 480 W (0.65 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Indikative Stundenleistung: 100 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-22 INOX/80

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN ACIER INOX
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS ROSTFREIEM STAHL

F02200/E



H	W	49 cm
D	D	24 cm
H	H	43 cm

KG	17 Kg
----	-------

W	44 cm
D	58,5 cm
H	39 cm

KG	19,5 Kg
----	---------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779003064

- Corps, hélice, bague de serrage, trémie et capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Base en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Inverseur de marche pour déblocage de l'hélice
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 600 W (0,80 HP)
- Vitesse de l'hélice: 80 rpm
- Production horaire indicative: 160 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke, Nutmutter, Trichter und Motorabdeckung aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Bodenplatte aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Rückwärtsgang um die Schnecke lösen
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 600 W (0.80 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 80 rpm
- Indikative Stundenleistung: 160 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-22 INOX

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN ACIER INOX
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS ROSTFREIEM STAHL

F02200



H	W	52 cm
D	D	24 cm
H	H	40,5 cm

KG	22 Kg
----	-------

W	44 cm
D	58,5 cm
H	39 cm

KG	23 Kg
----	-------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779001367

- Corps, hélice, bague de serrage, trémie et capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Base en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Inverseur de marche pour déblocage de l'hélice
- Engrenages en acier en bain d'huile
- Pieds en caoutchouc anti-glisse
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 1100 W (1,5 HP)
- Vitesse de l'hélice: 120 rpm
- Production horaire indicative: 280 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke, Nutmutter, Trichter und Motorabdeckung aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Bodenplatte aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Rückwärtsgang um die Schnecke lösen
- Zahnräder aus speziellem Stahl im Ölbad
- Rutschfeste Gummifüße
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 1100 W (1.5 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 120 rpm
- Indikative Stundenleistung: 280 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-32 INOX/2 HP

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN ACIER INOX
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS ROSTFREIEM STAHL

F03300EF/



H	W	56 cm
D	D	28 cm
H	H	43 cm

KG	27,5 Kg
----	---------

W	44 cm
D	58,5 cm
H	39 cm

KG	30 Kg
----	-------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779002937

- Corps, hélice, bague de serrage, trémie et capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Base en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Inverseur de marche pour déblocage de l'hélice
- Engrenages en acier en bain d'huile
- Pieds en caoutchouc anti-glisse
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 1500 W (2 HP)
- Vitesse de l'hélice: 120 rpm
- Production horaire indicative: 320 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke, Nutmutter, Trichter und Motorabdeckung aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Bodenplatte aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Rückwärtsgang um die Schnecke lösen
- Zahnräder aus speziellem Stahl im Ölbad
- Rutschfeste Gummifüße
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 1500 W (2 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 120 rpm
- Indikative Stundenleistung: 320 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-8 YOUNG

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN FONTE
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F11800Y



H	W	44 cm
D	D	21 cm
H	H	32 cm

KG	9,5 Kg
----	--------

W	37 cm
D	39 cm
H	27 cm

KG	10,5 Kg
----	---------

PC	36 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779001312

- Corps, hélice et bague en fonte étamée
- Trémie et base en matériel plastique à haute résistance
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 300 W (0,40 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire indicative: 60 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke und Nutmutter aus verzinnem Gußeisen
- Trichter und Gründ aus hohem festigkeit Kunststoffsmaterial
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 300 W (0.4 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Indikative Stundenleistung: 60 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet

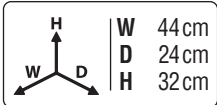
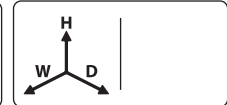
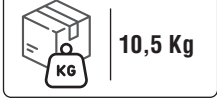


TC-8 COMBY

HACHOIR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION
MULTIFUNKTION ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE

F11800Y+F18050/P



	W 44 cm D 24 cm H 32 cm		
	9,5 Kg		1 Kg
	W 37 cm D 39 cm H 27 cm		W 26 cm D 18 cm H 13 cm
	10,5 Kg		1,5 Kg
HS CODE 84385000	MOQ 1	HS CODE 84389000	MOQ 1
EAN13 8024779001312		EAN13 8024779003095	

- Corps, hélice et bague en fonte élamée
- Trémie et base en matériel plastique à haute résistance
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Corps presse tomates optionnel
- TC-8 Comby est un hachoir taille 8 équipé de l'option presse tomates, option épouche légumes, râpe à fromage et à pain, hache amandes et piment rouge, le meule à biscuits et le jeu à 2 entonnoirs à saucisse (Ø 10 et 20 mm)
- Puissance moteur de sortie: 300 W (0,40 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire indicative: 60 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke und Nutmutter aus verzinnem Gußeisen
- Trichter und Gründ aus hohem festigkeit Kunststoffmaterial
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Tomatenpressezusatz als Option
- TC-8 Comby ist ein Fleischwolf mit dem folgendem Option: Tomatenpresse, Gemüsepresse, Käsereibe, Mandelnhacker, Brotreibe, Paprikamühle, Wurstfülltrichter (Ø 10 e 20 mm), Keksformen ausgerüstet
- Motorleistung: 300 W (0.40 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Indikative Stundenleistung: 60 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet

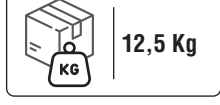
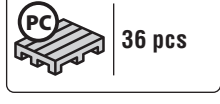


TC-12 EL ECO

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN FONTE
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F19000EC



	W 47 cm D 21 cm H 41 cm
	11,5 Kg
	W 37 cm D 39 cm H 27 cm
	12,5 Kg
	36 pcs
HS CODE 84385000	MOQ 1
EAN13 8024779004047	

- Corps, hélice et bague en fonte élamée
- Trémie et base en matériel plastique à haute résistance
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 480 W (0,65 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire indicative: 100 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke und Nutmutter aus verzinnem Gußeisen
- Trichter und Gründ aus hohem festigkeit Kunststoffmaterial
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 480 W (0.65 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Indikative Stundenleistung: 100 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-12 EL 160/ELEGANT

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN FONTE
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F19000/VE



H	W	47 cm
D	D	24 cm
H	H	41 cm

KG	12,5 Kg
----	---------

W	37 cm
D	39 cm
H	27 cm

KG	13,5 Kg
----	---------

PC	36 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000872

- Corps, hélice et bague en fonte étamée
- Trémie et base en acier inox
- Capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 480 W (0,65 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire indicative: 100 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke und Nutmutter aus verzinnem Gußeisen
- Trichter und Gründ aus rostfreiem Stahl
- Motorgehäuse aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 480 W (0.65 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Indikative Stundenleistung: 100 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-22 EL ECO

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN FONTE
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F19500EC



H	W	54 cm
D	D	21 cm
H	H	41 cm

KG	16,5 Kg
----	---------

W	37 cm
D	39 cm
H	27 cm

KG	17,5 Kg
----	---------

PC	30 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779004030

- Corps, hélice et bague en fonte étamée
- Trémie et base en acier inox
- Capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Inverseur de marche pour déblocage de l'hélice
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 600 W (0,80 HP)
- Vitesse de l'hélice: 80 rpm
- Production horaire indicative: 160 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

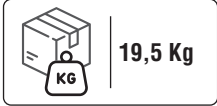
- Körper, Schnecke und Nutmutter aus verzinnem Gußeisen
- Trichter und Gründ aus rostfreiem Stahl
- Motorgehäuse aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Rückwärtsgang um die Schnecke lösen
- Tomatenpressezusatz als Option
- Rückwärtsgang um die Schnecke lösen
- Motorleistung: 600 W (0.8 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 80 rpm
- Indikative Stundenleistung: 160 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-22 ELEGANT PLUS

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN FONTE
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F19500



- Corps et bague en fonte élamée
- Hélice en acier moulé et élamé
- Trémie et base en acier inox
- Capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Inverseur de marche pour déblocage de l'hélice
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 600 W (0,80 HP)
- Vitesse de l'hélice: 80 rpm
- Production horaire indicative: 160 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper, Schnecke und Nutmutter aus verzinnem Gußeisen
- Schnecke aus geschmiedetem und verzinnem Stahl
- Trichter und Gründ aus rostfreiem Stahl
- Motorgehäuse aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Rückwärtsgang um die Schnecke lösen
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 600 W (0.80 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 80 rpm
- Indikative Stundenleistung: 160 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-32 ELEGANT

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN FONTE
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F03300E



- Corps et bague en fonte élamée
- Hélice en acier moulé et élamé
- Trémie et base en acier inox
- Capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Réducteur avec engrenages hélicoïdaux en acier spécial en bain d'huile
- Inverseur de marche pour déblocage de l'hélice
- Pieds en caoutchouc anti-glisce
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 1100 W (1,5 HP)
- Vitesse de l'hélice: 120 rpm
- Production horaire indicative: 320 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper und Nutmutter aus verzinnem Gußeisen
- Schnecke aus geschmiedetem und verzinnem Stahl
- Trichter und Gründ aus rostfreiem Stahl
- Motorgehäuse aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Getrieberäder mit Schrägverzahnungen aus speziellem Stahl im Ölbad
- Rückwärtsgang um die Schnecke lösen
- Füße aus gleitlosen Gummi
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 1100 W (1,5 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 120 rpm
- Indikative Stundenleistung: 320 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-32 ELEGANT/2HP

HACHOIR ÉLECTRIQUE EN FONTE
ELEKTRISCHE FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F03300EF



H	W	64 cm
D	D	28 cm
H	H	43 cm

KG	27,5 Kg
----	---------

W	44 cm
D	58,5 cm
H	39 cm

KG	31,5 Kg
----	---------

PC	12 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779003231

- Corps et bague en fonte émaillée
- Hélice en acier moulé et émaillé
- Trémie et base en acier inox
- Capot moteur en acier inox
- Plaque et couteau auto-affûtants en acier inox
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile
- Réducteur avec engrenages hélicoïdaux en acier spécial en bain d'huile
- Inverseur de marche pour déblocage de l'hélice
- Pieds en caoutchouc anti-glisse
- Corps presse tomates optionnel
- Puissance moteur de sortie: 1500 W (2 HP)
- Vitesse de l'hélice: 120 rpm
- Production horaire indicative: 320 kg/h, viande de dureté moyenne et plaque d'équipement standard

- Körper und Nutmutter aus verzinnem Gußeisen
- Schnecke aus geschmiedetem und verzinnem Stahl
- Trichter und Gründ aus rostfreiem Stahl
- Motorgehäuse aus rostfreiem Stahl
- Selbstschleifende Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung, Frequenzen und Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Getrieberäder mit Schrägverzahnungen aus speziellem Stahl im Ölbad
- Rückwärtsgang um die Schnecke lösen
- Füße aus gleitlosen Gummi
- Tomatenpressezusatz als Option
- Motorleistung: 1500 W (2 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 120 rpm
- Indikative Stundenleistung: 320 kg/h mittlerer Fleisch mit Standardscheibe verarbeitet



TC-8 INOX

HACHOIR MANUEL EN ACIER INOX
MANUELLE FLEISCHWÖLFE AUS ROSTFREIEM STAHL

F10800/I



H	W	26 cm
D	D	9 cm
H	H	24 cm

KG	2,4 Kg
----	--------

W	29 cm
D	22 cm
H	11 cm

KG	2,5 Kg
----	--------

PC	168 pcs
----	---------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779001565

- Corps, hélice, bague de serrage, plaque, couteau et manivelle en acier inox
- Nettoyage facile et très rapide après l'usage
- Plaquette sauve-table supérieure et inférieure en caoutchouc
- Particulièrement indiqué pour un usage ménager

- Körper, Schnecke, Nutmutter, Scheibe, Messer und Kurbel aus rostfreiem Stahl
- Schnelle und leichte Reinigung nach Verwendung
- Obene und hunteren Tischschutz aus Gummi
- Besonders geeignet für den Hausgebrauch



TC-8/3 USI INOX

HACHOR MANUEL MULTIFONCTION EN ACIER INOX
MULTIFUNKTION FLEISCHWÖLFE AUS ROSTFREIEM STAHL

F10800/I + F13850/I



- Corps, hélice, bague de serrage, plaque, couteau et manivelle en acier inox
- Nettoyage facile et très rapide après l'usage
- Plaquette sauve-table supérieure et inférieure en caoutchouc
- Particulièrement indiqué pour un usage ménager
- Equipé de l'option presse tomates et l'option épluche-légumes, hache amandes, râpe fromage

- Körper, Schnecke, Nutmutter, Scheibe, Messer und Kurbel aus rostfreiem Stahl
- Schnelle und leichte Reinigung nach Verwendung
- Obene und hunteren Tischschutz aus Gummi
- Besonders geeignet für den Hausgebrauch
- Modell mit Tomatenpresse, Gemüsepresse, Mandelhacker, Käsereibe Zubehör ausgestattet

	H W D	26 cm 9 cm 24 cm		H W D	41 cm 9 cm 24 cm
	KG	2,4 Kg		KG	1 Kg
	H W D	29 cm 22 cm 11 cm		H W D	26 cm 18 cm 13 cm
	KG	2,5 Kg		KG	1,5 Kg
HS CODE	MOQ	84385000	1	HS CODE	MOQ
84385000	1	84389000	1	84389000	1
EAN13		8024779001565		EAN13	
					8024779004825



TC-22

HACHOIR MANUEL EN FONTE
FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F12200



- Corps, hélice et bague de serrage en fonte étamée
- Plaque et couteau en acier inox
- Nettoyage facile et très rapide après l'usage
- Point d'appui sur quatre pieds percés

- Körper, Schnecke und Nutmutter aus verzinttem Gußeisen
- Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Schnelle und leichte Reinigung nach Verwendung
- Vier Füßemodell

	H W D	34 cm 15 cm 32 cm
--	-------------	-------------------------

	KG	6,7 Kg
--	----	--------

	H W D	41 cm 30 cm 35 cm
--	-------------	-------------------------

	KG	7 Kg
--	----	------

	PC	64 pcs
--	----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1
EAN13	
	8024779000230

TC-32

HACHOIR MANUEL EN FONTE
FLEISCHWÖLFE AUS GUSSEISEN

F13200



- Corps, hélice et bague de serrage en fonte étamée
- Plaque et couteau en acier inox
- Nettoyage facile et très rapide après l'usage
- Point d'appui sur quatre pieds percés

- Körper, Schnecke und Nutmutter aus verzinttem Gußeisen
- Scheibe und Messer aus rostfreiem Stahl
- Schnelle und leichte Reinigung nach Verwendung
- Vier Füßemodell

	H W D	38 cm 18 cm 40 cm
--	-------------	-------------------------

	KG	11 Kg
--	----	-------

	H W D	41 cm 30 cm 35 cm
--	-------------	-------------------------

	KG	12,5 Kg
--	----	---------

	PC	36 pcs
--	----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1
EAN13	
	8024779000247



OPTION PRESSE-TOMATES | TOMATENPRESSE ZUBEHÖR

ACCESSOIRES POUR HACHOIRS ELECTRIQUES

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE

HS CODE
85099000

MOQ
1



- “SpremiTO” pour hachoir taille 8 et 12
- “SpremiTO” für Fleischwölfe Größe 8 und 12



- “MED” pour hachoir taille 8 et 12
- “MED” für Fleischwölfe Größe 8 und 12



- “BIG” pour hachoir taille 12, 22 et 32
- “BIG” für Fleischwölfe Größe 12, 22 und 32

ENTONNOIRS POUR L'ENSACHAGE | WURSTFÜLLTRICHTER

ACCESSOIRES POUR HACHOIRS

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE



- Trou Ø 10, 20 et 30 mm pour tous les hachoirs électriques
- Loch Ø 10, 20 und 30 mm für alle elektrischen Fleischwölfe

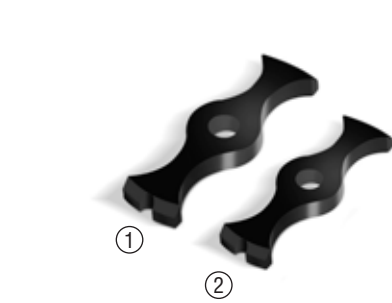
HS CODE
39269097

MOQ
1

PLAQUETTES POUR L'ENSACHAGE | WURSTFÜLLTRICHTER SCHEIBEN

ACCESSOIRES POUR HACHOIRS

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE



- Pour les hachoirs manuels Tre Spade
- Für Tre Spade manuellen Fleischwölfe

① F13291 (TC32)
EAN13
0

② F12291 (TC22)
EAN13
0

HS CODE
84389000

MOQ
1



PLAQUES ET COUTEAUX EN ACIER INOX
SCHEIBEN UND MESSER AUS INOX

ACCESSOIRES POUR HACHOIRS

ZUBEHÖR FÜR FLEISCHWÖLFE



- Plaques et couteaux auto-affûtants en acier inoxydable
- Selbstschleifende Scheiben und Messer aus rostfreiem Stahl



- Plaques inox TRIS pour couettes
- TRIS Scheiben aus rostfreiem Stahl für Schwarte



- Plaques en acier inoxydable avec moyeu
- Scheiben mit Nabe aus rostfreiem Stahl

Taille Größe	Diamètre des trous (mm) Löcherdurchmesser (mm)										
5		4,5	6	8	10						
8		4,5	6	8	10	12		16			
10-12	3	4,5	6	8	10	12	14	16	18	20	TRIS
20-22	3	4,5	6	8	10	12	14	16	18	20	TRIS
32	3	4,5	6	8	10	12	14	16	18	20	TRIS

Taille Größe	Diamètre des trous (mm) Löcherdurchmesser (mm)			
5				
8				
10-12	4,5	6	8	
20-22	4,5	6	8	10
32	4,5	6	8	10

HS CODE
84389000

La plaque de premier montage a des trous du diamètre mis en évidence dans le tableau
Toutes les plaques et les couteaux sont fournis dans un emballage skin pack pratique

Die Standardscheibe hat Durchmesserlöcher, wie in der Tabelle markiert ist.
Alle Scheiben und Messer werden in einer praktischen Skin-Pack-Verpackung geliefert.

MASTERKARTON

	TAILLE-Größe 8	TAILLE-Größe 10/12	TAILLE-Größe 20/22	TAILLE-Größe 32
COUTEAU / MESSER	13 pcs	12 pcs	10 pcs	10 pcs
PLAQUE / SCHEIBE	15 pcs	14 pcs	12 pcs	30 pcs

Pour les normes de sécurité, les plaques avec des trous de plus de 8 mm de diamètre ne peuvent pas être montées sur les hachoirs à viande électriques.
Nach die Sicherheitsnormen können Scheiben mit Löcher Durchmesser hoher als 8 mm nicht auf die elektrischen Fleischwölfe montiert werden.





ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL MULTIFONCTION

TOOLLIO est le robot multifonction conçu pour regrouper en une seule machine quelques-unes des principales fonctions nécessaires dans les cuisines professionnelles : hachoir à viande, râpe à fromage, coupe-légumes, attendrisseur, coupe-mozzarella (et fromages à pâte molle), broyeur à tomates, poussoir à saucisse

TOOLLIO est extrêmement polyvalent et peut être fourni dans différentes combinaisons

VEGGIE PRO et TENDER 900K PRO complètent la gamme d'équipements multifonctions de Tre Spade, extrêmement pratiques, compacts et conçues pour accélérer le démontage et le parfait nettoyage des composants en contact avec les aliments

PROFESSIONNELLE MULTIFUNKTIONSGERÄTE

TOOLLIO ist der Multifunktionsroboter, der entwickelt wurde, um einige der wichtigsten Funktionen, die in professionellen Küchen benötigt werden, in einer einzigen Maschine zusammenzufassen: Fleischwolf, Käsereibe, Gemüseschneider, Fleischklopfer, Mozzarellaschneider (und Weichkäse), Tomatenpassierer, Wurstfüller

TOOLLIO ist äußerst vielseitig und kann in verschiedenen Kombinationen geliefert werden

VEGGIE PRO und TENDER 900K PRO ergänzen das Sortiment der Tre Spade-Multifunktionsgeräte, die äußerst praktisch, kompakt und so entwickelt sind, dass sie die Demontage und die perfekte Reinigung der lebensmittelberührten Komponenten beschleunigen.



TOOLLIO

ROBOT MULTIFONCTION
MULTIFUNKTIONSROBOTER

STANDARD KIT FULL KIT ① F95002/MR F95001/MR ③ F95002/G F95001/G



toollio®

STANDARD KIT

W 43 cm
D 48 cm
H 48 cm

KG 26 Kg

W 54 cm
D 43 cm
H 42 cm

KG 28 Kg

PC 16 pcs

HS CODE 84385000 MOQ 1

① EAN13 8024779004528

③ EAN13 8024779004245

- Corps machine en aluminium
- Puissance de sortie du moteur: 750 W (1 HP)
- Deux prises de force indépendantes et juxtaposées avec différentes vitesses (200 et 1400 tours/minute) pour garantir la vitesse optimale pour n'importe quelle lavouration et un gain de place sensible sur le plan de travail (jusqu'à 30%)
- Tous les accessoires peuvent être démontés complètement pour un nettoyage rapide et extrêmement précis
- Ventilateur de refroidissement supplémentaire pour une utilisation prolongée
- Réducteur avec engrenages à bain d'huile forgés et trempés
- Structure surélevée pour accueillir facilement les barquettes Gastronorm sous la machine
- Versions disponibles avec alimentation monophasée et triphasée

Corps machine couleur rouge: moteur à induction monophasé 220V/50Hz

Corps machine couleur gris: moteur à induction triphasé 380V/50Hz

Standard kit (2 accessoires): corps machine, hachoir (avec entonnoirs pour l'ensachage et hache tomates), râpe à fromage

Full kit (4 accessoires): corps machine, hachoir (avec entonnoirs pour l'ensachage et hache tomates), râpe à fromage, coupe légumes/coupe mozzarella (et fromages à pâte molle), attendrisseur

Open: Machine composée avec accessoires choisis par le client

- Maschinenkörper aus Aluminium
- Motorleistung: 750 W (1 HP)
- Zwei unabhängige nebeneinanderliegende Antriebe mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten (200 und 1400 Umdrehungen) für jede Bearbeitung und eine spürbare Raumensparung auf der Arbeitsfläche (bis zu 30%)
- Alle Zubehöerteile können für eine schnelle und extrem gründliche Reinigung vollständig demontiert werden
- Zusätzliches Lüfterrad für einen längeren Gebrauch
- Untersetzungsgetriebe im Ölbad mit geschmiedeten und gehärteten Zahnrädern
- "Brücken" - Gestell, sodass Gastronorm-Behälter problemlos unter die Maschine geschoben werden können
- Verfügbar mit Dreiphasen-Induktionsmotor 380 V / 50 Hz und Einphasen-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz

Rote Karosserie: Einphasen-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz

Graue Karosserie: Dreiphasen-Induktionsmotor 380 V / 50 Hz

Standardsatz (2 Zubehöerteile): Maschinenkörper, Fleischwolf (mit Fülltrichter und Tomatenhack), Käsereibe

Komplettsatz (4 Zubehöerteile): Maschinenkörper, Fleischwolf (mit Fülltrichter und Tomatenhack), Käsereibe, Gemüseschneider/ Mozzarellaschneider (und Weichkäse), Fleischklopfer

Offen: nach Kundenwunsch zusammengestellt

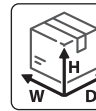


HACHOIR À VIANDE | FLEISCHWOLF

ACCESSOIRE POUR TOOLLIO F95550
TOOLLIO ZUBEHÖR



- Corps, hélice, bague, trémie, plaque et couteau auto-affûtant en acier inoxydable
 - Taille : 12
 - Production horaire indicative : 120 kg/h
- POUSSOIR** Un entonnoir pratique le transforme en un poussoir
- HACHE TOMATES** Avec l'entonnoir fourni, il peut être utilisé comme extracteur de jus pour tomates pelées
- WURSTFÜLLER** Ein praktischer Trichter verwandelt ihn eine professionelle Wurstfüllmaschine
- TOMATENPASSIERER** Mit dem dazu gelieferten Standard-Trichter kann er wie eine Saftpresse für enthäutete Tomaten gebraucht werden

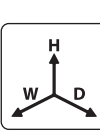
 W 24 cm D 32 cm H 28 cm	 KG 4 Kg	 W 32 cm D 34 cm H 27 cm	 KG 5 Kg	 PC 50 pcs	HS CODE 84389000 MOQ 1 EAN13 8024779004252
---	--	--	--	---	---

RÂPE | REIBEN

ACCESSOIRE POUR TOOLLIO F95600
TOOLLIO ZUBEHÖR



- Particulièrement recommandé pour les fromages à pâte dure et pour le pain sec
 - Corps en aluminium
 - Rouleau extractible en acier inoxydable de taille professionnelle : 7,8 x 13,8 cm
 - Production horaire : 50 kg/h
- Die Reibe ist für gereiften Käse und getrocknete Brot geeignet
- Körper aus Aluminium
- Ausziehbare Zylinder aus rostfreiem Stahl in professionellen Größen: 7,8x13,8 cm
- Stundenleistung: 50 kg/h

 W 21 cm D 18 cm H 46 cm	 KG 3 Kg	 W 32 cm D 34 cm H 27 cm	 KG 4 Kg	 PC 50 pcs	HS CODE 85094000 MOQ 1 EAN13 8024779004283
---	--	--	--	---	---

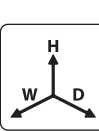


ATTENDRISSEUR | FLEISCHKLOPFER

ACCESSOIRE POUR TOOLLIO F95650
TOOLLIO ZUBEHÖR



- Corps en aluminium
 - Deux arbres porte-couteaux en acier à haute résistance
 - Couteaux en acier inoxydable
 - Vitesse (coupes par minute) : 924000
- Körper aus Aluminium
- Zwei Walzen mit Messern aus hoch beständigem Stahl
- Messer aus rostfreiem Stahl
- Geschwindigkeit (Schnitte pro Minute): 924000

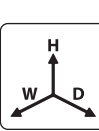
 W 28 cm D 13 cm H 30,5 cm	 KG 5,5 Kg	 W 32 cm D 34 cm H 27 cm	 KG 6,5 Kg	 PC 50 pcs	HS CODE 84385000 MOQ 1 EAN13 8024779004269
--	--	--	--	--	---

COUPE-LÉGUMES | GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

ACCESSOIRE POUR TOOLLIO F95700
TOOLLIO ZUBEHÖR



- Corps en aluminium
 - 3 cônes de coupe en acier inoxydable (tranches et rondelles épaisseur 3 mm / julienne 4 mm / julienne 7 mm)
 - Accessoire guide-légumes
 - Accessoire de sauvegarde des doigts pour cône de coupe à lame
- COUPE-MOZZARELLA** Le cône pour julienne grande est particulièrement adapté comme coupe-mozzarella et fromages à pâte molle
- Körper aus Aluminium
- Schneide Konus (Stücke und Ringe mit Dicke 3 mm / 4 mm / 7 mm julienne)
- Zubehör für Gemüseführer
- Fingerschutzzubehör für Klingekegel
- MOZZARELLASCHNEIDER** Der große Julienne-Kegel eignet sich besonders als Mozzarellaschneider und Weichkäse

 W 24 cm D 30 cm H 37 cm	 KG 5 Kg	 W 32 cm D 34 cm H 27 cm	 KG 6 Kg	 PC 50 pcs	HS CODE 85094000 MOQ 1 EAN13 8024779004276
--	--	--	--	--	---



VEGGIE PRO

COUPE-LÉGUMES / COUPE MOZZARELLA
GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

F96000/PRO



Démontage et remplacement rapides des cônes de coupe sans outils
Schneller Abbau und Ersetzung dem Schneidenkegel ohne Werkzeuge zu benutzen



Accessoire entièrement démontable pour un nettoyage complet
Komplett abnehmbare Zubehör für eine leichte Reinigung



H	W 52,5 cm
D	D 27 cm
H	H 45,4 cm

KG	24 Kg
----	-------

W	44 cm
D	D 58,5 cm
H	H 39 cm

KG	26 Kg
----	-------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779004788

- Boîtier moteur en acier inox
- Corps coupe-légumes en aluminium
- Moteur à induction asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs avec tensions et fréquences différentes disponibles sur demande)
- Corps réducteur avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile forgés et trempés
- Corps de coupe totalement amovible pour nettoyage rapide et soigné
- Système de blocage/déblocage intégré, sans clés ou outils
- Système de refroidissement original Tre Spade
- Pieds en caoutchouc antidérapants
- Options hachoir et presse-tomates disponibles sur demande
- 3 cônes de coupe (à lame en acier inox pour tranches/ rondelles, épaisseur 3 mm; acier inox avec trous Ø 4 mm pour coupe en petites juliennes ; acier inox avec trous Ø 7 mm pour grande coupe en julienne)
- Accessoire place-légumes
- Accessoire garde-doigts pour cône à lame
- Vitesse de sortie du réducteur: 120 rpm
- Puissance moteur: 750 W (1HP)

COUPE-MOZZARELLA Le cône pour julienne grande est particulièrement adapté comme coupe-mozzarella et fromages à pâte molle



TENDER 900K PRO

ATTENDRISSEUR
FLEISCHKLOPFER MASCHINEN

F97000/PRO



Protection de la zone de coupe pour garantir la sécurité d'utilisation
Schutz der Schneidbereich um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten

Couteaux en acier inoxydable.
Arbres entièrement démontables pour un nettoyage en profondeur



Messer aus rostfreiem Stahl. Ausnehmbaren Wellen für eine sorgfältigen Reinigung

H	W 58,5 cm
D	D 39 cm
H	H 44 cm

KG	25 Kg
----	-------

W	44 cm
D	D 58,5 cm
H	H 39 cm

KG	26,5 Kg
----	---------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779004849

- Boîtier moteur en acier inox
- Corps attendrisseur en aluminium
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Deux rouleaux porte-couteaux en acier à haute résistance
- Couteaux en acier inox
- Dimensions dispositif d'entrée: 15 x 3 cm
- Le corps complet est totalement amovible pour un nettoyage vite et soigné
- Système de refroidissement original Tre Spade
- Pieds en caoutchouc antidérapants
- Options hachoir et presse-tomates disponibles sur demande
- Corps réducteur avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile forgés et trempés
- Vitesse (coupes/minute): 600000
- Puissance moteur: 750 W (1HP)

- Fleischklopfers Körper aus Aluminium
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannungen oder Frequenzen und mit anderer Leistungen)
- Zwei Walzen mit Messern aus hoch beständigem Stahl
- Messer aus rostfreiem Stahl
- Eingangsmaulgröße: 15x3 cm
- Die Fleischklopferskörper kann komplett abgebaut werden um eine schnellere und gründliche Reinigung
- Original Tre Spade Kühlsystem
- Rutschfeste Gummifüße
- Motorgehäuse aus rostfreiem Edelstahl
- Fleischwolf und Tomatenpresse auf Anfrage erhältlich
- Getrieberäder mit geschmiedetem und gehärtetem Schrägverzahnungen aus Stahl im Ölbad
- Geschwindigkeit (Schnitte pro Minute): 600000
- Motorleistung: 750 W (1HP)





MALAXEURS FLEISCHMISCHMASCHINEN

Outils très précieux pour accélérer et faciliter le travail des professionnels de la viande, les malaxeurs manuels et électriques Tre Spade, réalisés totalement en acier inox, garantissent un amalgame parfait de tous les ingrédients de votre pétrissage

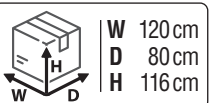
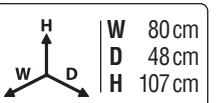
Sehr nützliches Werkzeug, um die Arbeit von Fleischprofis zu beschleunigen und zu erleichtern, garantieren die manuellen und elektrischen Tre Spade Fleischmischmaschine, die vollständig aus rostfreiem Stahl gefertigt sind, eine perfekte Mischung aller Zutaten Ihres Teigs.



MX-50

MALAXEUR ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE
FLEISCHMISCHMASCHINE

F70500



- Structure, carter, cuve, hélice et arbre sont entièrement en acier inox AISI-304
- Couvercle de la cuve en Lexan transparent
- Hélice amovible pour démontage et nettoyage facilités
- Cuve basculante pour une vidange rapide et facilité
- Equipé avec bouton d'arrêt et commutateur de marche arrière temporaire
- Positionnement au sol avec roues
- Fabriqué sur demande
- Poids du pétrissage: 50 kg
- Quantité minimale de pétrissage utilisable : 12 kg
- Capacité de la cuve: 73 l
- Puissance moteur de sortie: 1100 W (1,5 HP)
- Vitesse de rotation: 28 rpm

- Struktur, Karter, Wanne, Schaufel, Welle vollständig aus rostfreiem Stahl AISI -304
- Wannedeckel aus transparentem Lexan
- Entfernbarer Schaufel für eine praktischer Abbau und Reinigung
- Schwenkbare Wanne für das mühelose und schnelle Entleerung
- Verfügt über Notauschalter und Druckenknopf für vorübergehende Umkehr der Rotation
- Bodenstellung mit Räder
- Auf Bestellung produziert
- Knet Kapazität: 50 kg
- Mindestmenge Knet: 12 kg
- Kapazität der Wanne: 73 l
- Motorleistung: 1100 W (1.5 HP)
- Drehzahl der Schaufel : 28 rpm



MX-30

MALAXEUR ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FLEISCHMISCHMASCHINE

F70350



- Structure, carter, cuve, hélice et arbre sont entièrement en acier inox AISI-304
- Couvercle de la cuve en Lexan transparent
- Hélice amovible pour démontage et nettoyage facilités
- Ailettes brise-pâte pour un mélange plus uniforme
- Cuve basculante pour une vidange rapide et facilité
- Equipé avec bouton d'arrêt et commutateur de marche arrière temporaire
- À positionner sur le banc
- Fabriqué sur demande
- Poids du pétrissage: 30 kg
- Quantité minimale de pétrissage utilisable : 7 kg
- Capacité de la cuve: 40 l
- Puissance moteur de sortie: 750 W (1HP)
- Vitesse de rotation: 28 rpm

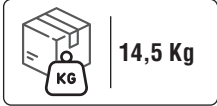
- Struktur, Karter , Wanne, Schaufel, Welle vollständig aus rostfreiem Stahl AISI -304
- Wannendeckel aus transparentem Lexan
- Entfernbare Schaufel für eine praktischer Abbau und Reinigung
- Schneidete Flossen für eine gleichmäßigere Durchmischung
- Schwenkbare Wanne für das mühelose und schnelle Entleerung
- Verfügt über Notauschalter und Druckenknopf für vorübergehende Umkehr der Rotation
- Tischverbrauch
- Auf Bestellung produziert
- Knet Kapazität: 30 kg
- Mindestmenge Knet: 7 kg
- Kapazität der Wanne: 40 l
- Motorleistung: 750 W (1 HP)
- Drehzahl der Schaufel: 28 rpm



MX-20

MALAXEUR MANUEL
MANUELLE FLEISCHMISCHMASCHINE

F70300



- Structure, carter, cuve, hélice et arbre sont entièrement en acier inox AISI-304
- Couvercle de la cuve en Lexan transparent
- Hélice amovible pour démontage et nettoyage facilités
- Entraînement de la pale par réducteur pour une réduction de l'effort appliqué
- Ailettes brise-pâte pour un mélange plus uniforme
- Poids du pétrissage: 20 kg
- Quantité minimale de pétrissage utilisable : 5 kg
- Capacité de la cuve: 27.7 l

- Struktur, Karter , Wanne, Schaufel, Welle vollständig aus rostfreiem Stahl AISI -304
- Wannendeckel aus transparentem Lexan
- Entfernbare Schaufel für eine praktischer Abbau und Reinigung
- Schaufelantrieb durch Getrieberäder für eine Reduzierung der Belastung
- Schneidete Flossen für eine gleichmäßigere Durchmischung
- Knet Kapazität: 20 kg
- Mindestmenge Knet: 5 kg
- Kapazität der Wanne: 27.7 l

Dispositif de retournement de cuve, pour une vidange facile et rapide sur les modèles électriques

Wanne mit Kippanlage um eine leichten und schnelleren Entleerung



Arbre mélangeur facilement amovible, avec pales inclinées et ailettes brise pâte

Leicht und abnehmbar Mischapparat mit gekrümmten Schaufeln und schneidetem Flossen



Entraînement avec réducteur pour une optimisation de la poussée sur le modèle MX-20

Antriebe durch Untersatzbetriebe für Mod. MX-20 um die Anstrengung zu optimieren

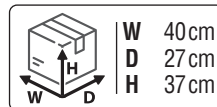
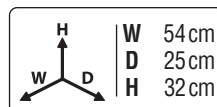


MINIMIX

MALAXEUR MANUEL

MANUELLE FLEISCHMISCHMASCHINE

F70100



- Structure, carter, cuve, hélice et arbre sont entièrement en acier inox AISI-304
- Couvercle de la cuve en Lexan transparent
- Hélice amovible pour démontage et nettoyage facilités
- Ailettes brise-pâte pour un mélange plus uniforme
- Poids du pétrissage: 8 Kg
- Quantité minimale de pétrissage utilisable : 3 kg
- Capacité de la cuve: 15.7 l

- Struktur, Karter, Wanne, Schaufel, Welle vollständig aus rostfreiem Stahl AISI -304
- Wannedeckel aus transparentem Lexan
- Entfernbare Schaufel für eine praktischer Abbau und Reinigung
- Schneidete Flossen für eine gleichmäßigere Durchmischung
- Knet Kapazität: 8 Kg
- Mindestmenge Knet: 3 kg
- Kapazität der Wanne: 15.7 l





CONDITIONNEUSES SOUS VIDE

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

Takaje est le système révolutionnaire breveté par Tre Spade qui permet de transformer n'importe quel récipient en verre, neuf ou récupéré, en un récipient sous vide capable de préserver et de maintenir longtemps le bon et le sain de la nourriture.

Tous les modèles de machines d'emballage Tre Spade sont équipés du système Takaje, une idée qui allie praticité, économie, simplicité d'utilisation et sensibilité pour l'environnement et qui permet d'étendre de 3 à 5 fois le temps de conservation de n'importe quel aliment. Même liquides !

Toutes nos conditionneuses peuvent utiliser des sacs gaufrés et des bocaux en verre.

Takaje ist das revolutionäre, patentierte Tre Spade System, das es ermöglicht, jeden neuen oder gebrauchten Glasbehälter in einen Vakuumbehälter zu verwandeln, der in der Lage ist, das Gute und das Gesunde der Lebensmittel für eine lange Zeit zu bewahren und zu erhalten.

Alle Modelle der Tre Spade Verpackungsmaschinen sind mit dem Takaje-System ausgestattet, einer Idee, die Praktikabilität, Einsparungen, Benutzerfreundlichkeit und Sensibilität für die Umwelt verbindet und die es ermöglicht, die Haltbarkeit von Lebensmitteln um das 3- bis 5-fache zu verlängern. Auch für Flüssigkeiten!

Alle unsere Verpackungsmaschinen können goffierte Beutel und Gläser verwenden.



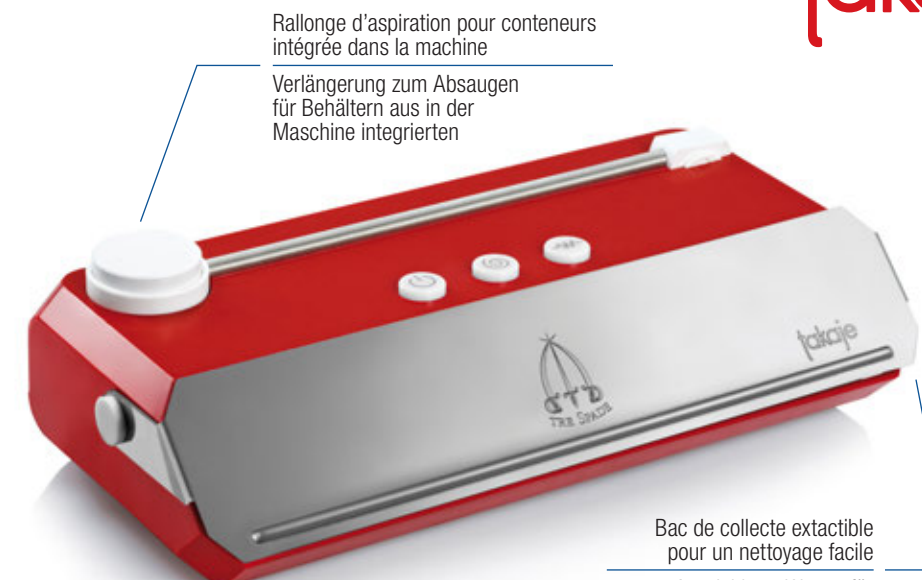
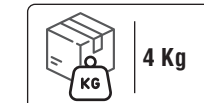
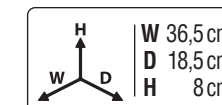
TAKAJE

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

○ F69000/1 ● F69000/2 ● F69000/5

takaje



Rallonge d'aspiration pour conteneurs intégrée dans la machine

Verlängerung zum Absaugen für Behältern aus in der Maschine integrierten

Bac de collecte extensible pour un nettoyage facile

Ausziehbare Wanne für eine leichte Reinigung

Profil avec coupe à 45° pour faciliter le positionnement des sacs

Deckel mit 45° Öffnung um das Einlegen des Beutels zu erleichtern

- Carrosserie en ABS et acier inox
- Voltage/ Fréquence: 220-240 V / 50-60 Hz (d'autres voltages et fréquences sur demande)
- Quatre différents modes de fonctionnement: cycle automatique, cycle manuel, cycle aspiration pour bocaux, cycle scellage (pour rouleaux)
- Barre soudante à très haute endurance thermique (épaisseur 3 mm)
- Soudure à régulation précise et facile
- Grande propreté des formes et choix de couleurs
- Aspiration pour bocaux intégrée
- Chambre du vide dotée de bac de collecte extensible pour un nettoyage facilité
- Chambre à vide conçue pour faciliter l'insertion du sac, réduire le gaspillage de plastique et éviter l'aspiration accidentelle de liquides
- Takaje est le système breveté original de Tre Spade qui permet de conditionner sous vide n'importe quel pot en verre avec couvercle en métal
- Longueur barre soudante: 33 cm
- Max dépression: 800 mbar
- Aspiration: 16 l/m
- Puissance Absorbée: 200 W
- Dotation standard : 2 "Takaje Valve", 1 bouchon à bouteilles et 10 sacs



- Karosserie aus ABS und Stahl
- Spannung / Frequenz: 220-240 V / 50-60 Hz (auf Anfrage andere Spannung un Frequenz)
- Vier verschiedene Betriebsweise: Automatisch, Handbetrieb, Gefäßentleerung, Versiegelung (für Rollen)
- Schweißstange mit höchster Wärmefestigkeit (Dicke 3 mm)
- Mühelose und genaue Einstellung der Schweißung
- Leichte Form Reinigung und Auswahl der verschiedenen Farben
- Verlängerung zum Absaugen für Behältern aus in der Maschine integrierten
- Ausziehbare Wanne für einfache Reinigung
- Die Vakuumkammer ermöglicht eine einfache Einsetzung des Beutels, eine Verringerung von Plastikbeutel und vermeidet das die Flüssige abgesaugt werden
- Länge der Schweißstange: 33 cm
- Maximale Unterdruck: 800 mbar
- Ansaug: 16 l/m
- Leistung: 200 W
- Lieferumfang :2 "Takaje Valve", 1 Flaschenverschluss und 10 Beuteln (20x30 cm)

TAKAJE DELUXE

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE
VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

F69000/DL



Pommeau d'aspiration pour atteindre le sous vide dans n'importe quel récipient en verre doté de couvercle en métal
Verlängerung zum Absaugen für Glasbehältern aus in der Maschine integrierten

	W 36,5 cm D 18,5 cm H 8 cm
	3,4 Kg
	W 42 cm D 24 cm H 16 cm
	4,2 Kg
	100 pcs
	84224000
	1
	8024779003569

- Carrosserie en ABS et acier inox
- Voltage/Fréquence: 220-240 V / 50-60 Hz (d'autres voltages et fréquences sur demande)
- Quatre différents modes de fonctionnement: cycle automatique, cycle manuel, cycle aspiration pour bouchons, cycle scellage (pour rouleaux)
- Barre soudante à très haute endurance thermique (épaisseur 3 mm)
- Facile et précise régulation de la soudure
- Grande propreté des formes et choix de couleurs
- Aspiration pour bouchons intégrée
- Chambre du vide dotée de bac de collecte extractible pour un nettoyage facilité
- Tous les avantages de Takaje et une carrosserie en acier inox
- Chambre à vide conçue pour faciliter l'insertion du sac, réduire le gaspillage de plastique et éviter l'aspiration accidentelle de liquides
- Takaje est le système breveté original de Tre Spade qui permet de conditionner sous vide n'importe quel pot en verre avec couvercle en métal
- Longueur barre soudante: 33 cm
- Max dépression: 800 mbar
- Aspiration: 16 l/m
- Puissance absorbée: 200 W
- Dotation standard : 2 "Takaje Valve", 1 bouchon à bouteilles et 10 sacs gaufrés: (20x30 cm)



T-43 PRO

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE PROFESSIONNELLE
PROFI VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE

F68000



machine entièrement automatique avec des commandes simples et rapides à utiliser
Vollautomatische Maschine mit einfacher und schneller Steuerung für die Anwendung

Manomètre pour le contrôle du niveau de sous-vide atteint
Manometer für die Anzeige der erreichten Vakuumstufe

	W 48 cm D 24,5 cm H 15,5 cm
	8,5 Kg
	W 56 cm D 33 cm H 22 cm
	10 Kg
	28 pcs
	84224000
	1
	8024779003682

- Carrosserie en ABS et acier inox pour usage professionnel
- Voltage/Fréquence: 220-240 V / 50 Hz (d'autres voltages et fréquences sur demande)
- Quatre différents modes de fonctionnement: cycle automatique, cycle manuel, cycle aspiration pour bouchons, cycle scellage (pour rouleaux)
- Double barre soudante à très haute endurance thermique (épaisseur 3 mm)
- Facile et précise régulation de la soudure sur dix niveaux pour utiliser tout type de sac à sous vide gaufrés
- Manomètre pour indication du niveau de vide atteint
- Rallonge pour aspiration dans bouchons intégrée
- Chambre à vide conçue pour faciliter l'insertion du sac, réduire le gaspillage de plastique et éviter l'aspiration accidentelle de liquides
- Chambre du vide dotée de bac de collecte extractible pour un nettoyage facilité
- Double barre soudante: 43 cm
- Max dépression: 900 mbar
- Aspiration: 32 l/m
- Puissance Absorbée: 600W
- Manomètre pour indication du niveau de vide atteint
- Dotation standard: 2 "Takaje Valve", 10 sacs gaufrés pour conservation (20x30 cm) et 5 sacs gaufrés pour cuisson "sous-vide" (25x35 cm)

- Carrosserie aus ABS und Stahl für den professionellen Einsatz
- Spannung/Frequenz: 220-240 V / 50 Hz (auf Anfrage andere Spannung un Frequenz)
- Vier verschiedene Betriebsweise: Automatisch, Handbetrieb, Gefäßentleerung,Versiegelung (für Rollen)
- Doppelte Schweißstange mit höchster Wärmefestigkeit (Dicke 3 mm)
- Mühelose und genaue Einstellung des Schweißens in 10 Stufen zur Verwendung jeder Art von geprägten gaufrierten Vakuumbeutel
- Manometer für die Anzeige der erreichten Vakuumstufe
- Verlängerung zur Absaugung aus Behältern in die Maschine integriert
- Die Vakuumkammer ermöglicht eine einfache Einsetzung des Beutels, eine Verringerung von Plastikbeutel und vermeidet das die Flüssige abgesaugt werden.
- Ausziehbarer Wanne für einfache Reinigung
- Doppelte Schweißstange: 43 cm
- Maximale Unterdruck: 900 mbar
- Ansaug: 32 l/m
- Leistung: 600 W
- Lieferumfang : 2 "Takaje Valve", 10 Beutel (20x30 cm) und 5 goffierte Beutel "sous-vide" (25x35 cm)



TAKAJE VALVE

ACCESSOIRE POUR CONDITIONNEUSE SOUS VIDE F69550 - F69550/18
ZUBEHÖR FÜR DIE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE



- La valve unique et originale pour conditionner sous vide n'importe quel bocal en verre avec couvercle en métal
 - Brevet Tre Spade
 - Adapte aux conditionneuses électriques et à la pompe manuelle
 - Emballage : 5 pcs.
 - Emballage multiple avec présentoir : 18 paquets de 5 pcs.
-
- Das einzige und originelle Ventil zum Vakuumverpacken von jedem Glasbehälter mit Metalldeckel
 - Tre Spade Patent
 - Geeignet für elektrische Vakuumaschinen und manuelle Vakuumpumpe
 - Verpackung: 5 Stk.
 - Multiverpackung mit Kartonaussteller: 18 Schachtel 18 mit 5 Stk.

F69550			
EAN13	HS CODE	MOQ	
8024779003606	84224000	1	

TAKAJE VACUUM BOXES

ACCESSOIRE POUR CONDITIONNEUSE SOUS VIDE F69580 - F69580/3
ZUBEHÖR FÜR DIE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE



- Barquettes en acier avec valve pour sous vide utilisables dans le congélateur, le réfrigérateur et le four (pour la cuisson et le chauffage, retirez le couvercle)
 - Adaptés aux conditionneuses électriques
 - Dimensions : 21x27x5,5 cm - 21x27x7,5 cm
 - Poids : 895/1050 g
 - Capacité : 1,5 l / 2,2 l
-
- Box aus rostfreiem Stahl mit Ventil, die kann im Gefrierschrank, Kühlschrank und Ofen benutzt werden (für Koch und Erwärmung des Deckels wegnehmen)
 - Geeignet für elektrische Vakuumaschinen
 - Abmessungen: 21x27x5,5 cm - 21x27x7,5 cm
 - Gewicht: 895/1050 g
 - Kapazität: 1.5 l / 2.2 l

F69580	F69580/3		
EAN13	EAN13	HS CODE	MOQ
8024779003934	8024779004467	84224000	1



TAKAJE BOTTLE CAP

ACCESSOIRE POUR CONDITIONNEUSE SOUS VIDE F69560/1 - F69560/5
ZUBEHÖR FÜR DIE VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE



- Bouchon de bouteille avec valve
 - Adapte aux conditionneuses électriques et à la pompe manuelle
 - À utiliser avec des liquides non gazéifiés
-
- Flaschenverschluss mit Ventil
 - Geeignet für elektrische Vakuumaschinen und manuelle Vakuumpumpe
 - Verwendung mit keine kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten

F69560/1	F69560/5		
EAN13	EAN13	HS CODE	MOQ
8024779003583	8024779003590	39269097	1 / 5

TAKAJE VACUUM PUMP

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE MANUELLE F69500
MANUELLE VAKUUMPUMPE



- Pompe manuelle pratique et économique, utilisable sur les récipients en verre avec couvercle en métal et avec les accessoires du système Takaje
 - 2 valves Takaje incluses
-
- Praktisches und wirtschaftliches Ansaugsystem verwendbar auf Glasbehältern mit Metalldeckel und mit Zubehör des Takaje Systems
 - Zwei « Takaje Valve » im Lieferumfang

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779003552	84224000	1

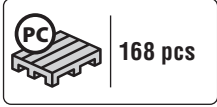


WENDY

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE INDOOR ET OUTDOOR
INNEN UND AUSSENBEREICH VAKUUMVERPACKUNGSMACHINE

F67000/1

wendy



Wendy est la conditionneuse sous vide compacte, pratique et très simple à utiliser

Grâce au connecteur allume-cigare 12V (en option), il peut être utilisé dans la voiture, le camping-car, le bateau : même en déplacement, il est toujours prêt à l'emploi

- Carrosserie en ABS avec base dotée de supports antidérapants
- Voltage et fréquence: 110-240 V / 50-60 Hz
- Panneau de commande numérique avec LED lumineux et un bouton à 3 impulsions: cycle automatique complet pour sacs et rouleaux; cycle soudure pour sacs et rouleaux; cycle aspiration pour bouches
- Ouverture / fermeture du couvercle facilitée par boutons latéraux à pression manuelle
- Chambre de vide avec coupe à 45° qui réduit le risque d'aspiration accidentelle des liquides
- Absorption électrique très limitée
- Longueur barre soudante: 33 cm
- Épaisseur barre soudante: 1 mm
- Max dépression: 700 mbar
- Aspiration: 12 l/m
- Puissance absorbée: 46 W
- Dotation standard: 10 sacs gaufrés (20x30 cm), adaptateur mural

Wendy ist die kompakte, praktische und einfach zu bedienende Vakuumverpackungsmaschine.

Dank des 12V Zigarettenanzünderanschluss (optional) kann es im Auto, Wohnmobil, Boot verwendet werden: auch unterwegs ist es immer einsatzbereit

- Karosserie aus ABS mit rutschfesten Stützenbasis
- Spannung und Frequenz: 110-240 V / 60-50 Hz
- Digitales Schaltfeld mit leuchte Led und Taste mit 3-Impulse: automatischer Zyklus für Beutels und Rolle; Versiegelung für Beutel und Rolle; Gefäßentleerung
- Öffnung und Schluss dem Deckel erleichtert durch Seitentasten zu manuelle Druck
- Vakuumschamber mit 45° Schnitt um die Absaugung des zufälliges Flüssig zu vermeiden
- Extrem begrenzten Stromentnahmen
- Länge der Schweißstange: 33 cm
- Schweißleistesdicke: 1 mm
- Maximale Unterdruck: 700 mbar
- Ansaug: 12 l/m
- Leistung: 46 W
- Standard Ausrüstung: 10 Gaufrierten Beutels 20x30 cm, Wandnetzgeräte

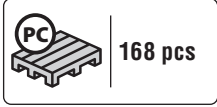


WENDY PREMIUM

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE INDOOR ET OUTDOOR
INNEN UND AUSSENBEREICH VAKUUMVERPACKUNGSMACHINE

F67000/DL

wendy



Alimentation indépendante avec prise jack.

Netzteil mit Anschluss unabhängiger "jack".



Deuxième câble d'alimentation 12V pour une utilisation en voiture, caravane, bateau etc.

Zweites 12V Stromkabel für Verwendung im Autos, Wohnmobil, Boot.



Panneau de commande numérique simple et intuitif.

Einfaches und intuitives digitales Schaltfeld.



Wendy Premium est la conditionneuse sous vide compacte, pratique et très simple à utiliser

Grâce au connecteur allume-cigare 12V (en dotation de série), il peut être utilisé dans la voiture, le camping-car, le bateau : même en déplacement, il est toujours prêt à l'emploi

- Carrosserie en ABS avec base dotée de supports antidérapant
- Voltage et fréquence: 110-240 V / 50-60 Hz
- Panneau de commande numérique avec LED lumineux et un bouton à 3 impulsions: cycle automatique complet pour sacs et rouleaux; cycle soudure pour sacs et rouleaux; cycle aspiration pour bouches
- Ouverture / fermeture du couvercle facilitée par boutons latéraux à pression manuelle
- Chambre de vide avec coupe à 45° qui réduit le risque d'aspiration accidentelle des liquides
- Absorption électrique très limitée
- Longueur barre soudante: 33 cm
- Épaisseur barre soudante: 1 mm
- Max dépression: 700 mbar
- Aspiration: 12 l/m
- Puissance absorbée: 46 W
- Dotation standard : 10 sacs gaufrés (20x30 cm), adaptateur mural, connecteur allume-cigare 12V, rallonge d'aspiration pour conditionnement bouches, 2 valves à sous-vide pour bouches, 1 applicateur

Wendy Premium ist die kompakte, praktische und einfach zu bedienende Vakuumverpackungsmaschine.

Dank des Standard 12V Zigarettenanzünderanschluss kann es im Auto, Wohnmobil, Boot verwendet werden: Auch unterwegs ist es immer einsatzbereit

- Karosserie aus ABS mit rutschfesten Stützenbasis
- Spannung und Frequenz: 110-240 V / 60-50 Hz
- Digitales Schaltfeld mit leuchte Led und Taste mit 3-Impulse: automatischer Zyklus für Beutels und Rolle; Versiegelung für Beutel und Rolle; Gefäßentleerung
- Öffnung und Schluss dem Deckel erleichtert durch Seitentasten zu manuelle Druck
- Vakuumschamber mit 45° Schnitt um die Absaugung des zufälliges Flüssig zu vermeiden
- Extrem begrenzten Stromentnahmen
- Länge der Schweißstange: 33 cm
- Schweißleistesdicke: 1 mm
- Maximale Unterdruck: 700 mbar
- Ansaug: 12 l/m
- Leistung: 46 W
- Standard Ausrüstung: 10 Gaufrierten Beutels 20x30 cm, Wandnetzgeräte, Zigarettenanzünderanschluss 12V, Saugverlängerung für Glasbehälter, 2 Ventil für Verpackung dem Glasbehälter, 1 Applikator

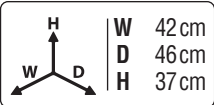


NEO DOME-30 (GAS)

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE À CLOCHE

VAKUUMKAMMERMASCHINE

F72200



HS CODE 84224000

MOQ 1

EAN13 8024779007765

- Carrosserie en acier inox
- 3 programmes mémorisables
- Cycle marinade
- Cycle nettoyage pompe
- Système de soudure rapide à pistons
- Ouverture automatique de la cloche
- Système vide dans des bac et Gastronorm
- Barre de soudure amovible
- Préparation pour injection de gaz inerte
- Chariot d'appui machine disponible sur demande
- Longueur barre soudante: 30 cm
- Max dépression: 998 mbar
- Pompe à bain d'huile: 8 mc/h
- Dimensions internes de la cuve: 31 x 35 x 12 cm
- Puissance absorbée: 750 W
- Alimentation 230 V / 50 Hz

- Karosserie aus rostfreiem Stahl
- 3 speicherbare Programme
- Marinierzyklus
- Pumpe Reinigungszyklus
- Schnelles Schweißsystem mit Kolben
- Automatische Glockeröffnung
- Vakuumsystem für Glasbehälter und Gastronorm
- Abnehmbare Schweißleiste
- Vorbereitet für Inertgas
- Maschinenstützwagen auf Anfrage erhältlich
- Länge der Schweißstange: 30 cm
- Maximale Unterdruck: 998 mbar
- Ölbad Pumpe: 8 mc/h
- Abmessungen der Vakuumkammer: 31x35x12 cm
- Leistung: 750 W
- Stromversorgung 230 V / 50 Hz

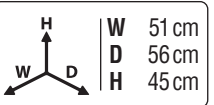


NEO DOME-40 (GAS)

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE À CLOCHE

VAKUUMKAMMERMASCHINE

F72600



HS CODE 84224000

MOQ 1

EAN13 8024779007772

- Carrosserie en acier inox
- 3 programmes mémorisables
- Cycle marinade
- Cycle nettoyage pompe
- Système de soudure rapide à pistons
- Ouverture automatique de la cloche
- Système vide dans des bac et Gastronorm
- Barre de soudure amovible
- Configuration pour injection de gaz inerte
- Chariot d'appui machine disponible sur demande
- Longueur barre soudante: 40 cm
- Max dépression: 998 mbar
- Pompe à bain d'huile: 20 mc/h
- Dimensions internes de la cuve: 41 x 4 x 22 cm
- Puissance absorbée: 1150 W
- Alimentation 230 V / 50 Hz

- Karosserie aus rostfreiem Stahl
- 3 speicherbare Programme
- Marinierzyklus
- Pumpe Reinigungszyklus
- Schnelles Schweißsystem mit Kolben
- Automatische Glockeröffnung
- Vakuumsystem für Glasbehälter und Gastronorm
- Abnehmbare Schweißleiste
- Vorbereitet für Inertgas
- Maschinenstützwagen auf Anfrage erhältlich
- Länge der Schweißstange: 40 cm
- Maximale Unterdruck: 998 mbar
- Ölbad Pumpe: 20 mc/h
- Abmessungen der Vakuumkammer: 41x45x22 cm
- Leistung: 1150 W
- Stromversorgung 230 V / 50 Hz



SACS ET ROULEAUX | BEUTELN UND ROLLEN

- Large gamme de tailles standard disponibles
- (tailles spéciales disponibles sur demande, sous réserve d'une commande minimale)
- Große Auswahl an Standardabmessungen erhältlich
- Sonderabmessungen auf Anfrage (ab bestimmten Mindestbestellmengen lieferbar)



DIMENSIONS ET EMBALLAGE STANDARD POUR SACS ET ROULEAUX À SOUS VIDE
ABMESSUNGEN UND STANDARDVERPACKUNGEN FÜR BEUTEL UND VAKUUMROLLEN

GAUFRÉS POUR CONSERVATION - BEUTEL UND GOFFRIERTE ROLLEN ZUR KONSERVIERUNG

RÉFÉRENCE CODE	DIMENSIONS Artikelbeschreibung	PACK VERPACKUNG	CARTON MASTER Vorlagenkarton	EAN13
F721255/50	12 x 55 cm	50 pcs	26 x 50 pcs = 1300 pcs	8024779004627
F721525/50	15 x 25 cm	50 pcs	50 x 50 pcs = 2500 pcs	8024779004610
F721530/50	15 x 30 cm	50 pcs	20 x 50 pcs = 1000 pcs	8024779004085
F721540/50	15 x 40 cm	50 pcs	32 x 50 pcs = 1600 pcs	8024779005013
F722030/50	20 x 30 cm	50 pcs	20 x 50 pcs = 1000 pcs	8024779004092
F722050/50	20 x 50 cm	50 pcs	16 x 50 pcs = 800 pcs	8024779004870
F722535/50	25 x 35 cm	50 pcs	10 x 50 pcs = 500 pcs	8024779004108
F722550/50	25 x 50 cm	50 pcs	10 x 50 pcs = 500 pcs	8024779004115
F723040/50	30 x 40 cm	50 pcs	10 x 50 pcs = 500 pcs	8024779004122
F723050/50	30 x 50 cm	50 pcs	6 x 50 pcs = 300 pcs	8024779004139
F724060/50	40 x 60 cm	50 pcs	6 x 50 pcs = 300 pcs	8024779004153
F7215/2	15 x 600 cm	2 pcs	25 x 2 pcs = 50 pcs	8024779007529
F7220/2	20 x 600 cm	2 pcs	25 x 2 pcs = 50 pcs	8024779001794
F7230/2	30 x 600 cm	2 pcs	25 x 2 pcs = 50 pcs	8024779001800

SACS GAUFRÉS POUR CUISSON “SOUS-VIDE” - GOFFRIERTE BEUTEL ZUM KOCHEN “SOUS VIDE”

F722030/C/50	20 x 30 cm	50 pcs	20 x 50 pcs = 1000 pcs	8024779003613
F722535/C/50	25 x 35 cm	50 pcs	10 x 50 pcs = 500 pcs	8024779003620
F723040/C/50	30 x 40 cm	50 pcs	10 x 50 pcs = 500 pcs	8024779003637

SACS LISSES DE CONSERVATION* - GLATTE BEUTEL ZUR KONSERVIERUNG*

F721530/L100	15 x 30 cm	100 pcs	25 x 100 pcs = 2500 pcs	8024779004375
F722030/L100	20 x 30 cm	100 pcs	20 x 100 pcs = 2000 pcs	8024779004382
F722535/L100	25 x 35 cm	100 pcs	16 x 100 pcs = 1600 pcs	8024779004399
F723040/L100	30 x 40 cm	100 pcs	10 x 100 pcs = 1000 pcs	8024779004405

* Uniquement pour les conditionneuses à cloche
* Nur für Vakuumkammermaschine





THERMOPLONGEUR SOFTCOOKER

La cuisson sous vide, d'abord une expérience audacieuse de chefs innovants, est désormais à la portée de tous.

Nombreux sont ses avantages : elle permet de cuire en respectant davantage les qualités organoleptiques des aliments, de réduire l'utilisation des assaisonnements et du sel, de mariner au maximum, de minimiser les déchets et d'optimiser la préparation anticipée des plats.

Das Vakuumgaren ist, zunächst ein kühnes Experiment innovativer Köche, jetzt für jedermann erschwinglich.

Es gibt viele Vorteile: es ermöglicht das Kochen unter Berücksichtigung der organoleptischen Eigenschaften der Speisen, die Reduzierung der Verwendung von Gewürzen und Salz, die Maximierung der Marinade, die Minimierung der Verschwendung und die Optimierung der vorzeitigen Zubereitung der Gerichte.



“SOUS VIDE” COOKER

THERMOPLONGEUR
SOFTCOOKER

F76100



	W 13 cm D 26 cm H 34 cm
	5 Kg
	W 46 cm D 34 cm H 24 cm
	6 Kg
	20 pcs
	85161080
	1
	8024779005341

- Thermorégulation à très grande précision
- Structure en acier inox
- Affichage digital
- Affichage instantanée de la température et de la durée du cycle
- Dispositif de protection en cas d'utilisation "à sec"
- Dispositif bloque moteur en cas de surchauffe ou surtension
- Ventilateur de circulation de l'eau
- Possibilité d'utilisation jusqu'à max 16.5 cm et 50 l
- 25 programmes à configurer
- Plage de température: 24 ÷ 99°C
- Puissance consommée: 2 kW
- Alimentation : 230 V / 50 Hz (alimentations alternatives disponibles sur demande)

- Hochpräzisions Temperaturregulierung (Toleranz 1/10°C)
- Struktur aus rostfreiem Stahl
- Digitaldisplay
- Anzeigen der Zykluszeit und der augenblicklichen Temperatur
- Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb
- Motorblock im Falls Überspannung oder Überhitzung
- Flügelrad für Luftumlauf
- Fähigkeit auf max 16,5 cm und bis zu 50 L zu arbeiten
- 25 speicherbare Programme
- Temperatur: 24 ÷ 99°C
- Leistung: 2 kW
- Stromversorgung: 230 V / 50 Hz (alternative Stromversorgung auf Anfrage erhältlich)





BT

PRESSE TOMATES MANUEL
MANUELLE TOMATENPRESSE

F10200/E



H	W	42 cm
D	D	36 cm
H	H	24 cm

KG	1,5 Kg
----	--------

W	29 cm
D	33,5 cm
H	19 cm

KG	2 Kg
----	------

PC	72 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779002258

PRESSE TOMATES TOMATENPRESSE

Tomates passés, sauce, purée, coulis ou « *Pummarola* ».
Quel que soit son nom, la sauce tomate représente depuis toujours un moment de partage, un rite, une fête savoureuse, un rendez-vous avec la famille ou les amis pour célébrer l'un des ingrédients principes du régime méditerranéen. C'est la découverte du goût authentique des bonnes choses. Tre Spade produit des presse tomates depuis... toujours !

Passierte Tomaten, Tomatensauce, Tomatenpüree, Konserven oder « *Pummarola* ». Mit welchem Namen auch immer Sie es nennen mögen, die Tomatensauce ist seit jeher ein Moment des Teilens, ein Ritual, ein schmackhaftes Fest, ein Treffpunkt mit der Familie oder Freunden, um eine der Zutaten der mediterranen Diät zu feiern. Es ist die Entdeckung des authentischen Geschmacks der guten Dinge. Tre Spade produziert Tomatenpresse seit... immer!

Regardez ici ce qu'est #strapassata



Sehen Sie hier, was ist #strapassata



Funktionelle und günstige Tomatenpresse.
• Körper und Schnecke aus Aluminiumdruckguss
• Trichter und Sammler aus Moplen
• Größe: n°2
• Filterlöcher: Ø 1.5 mm



TRE SPADE MO/MO

PRESSE TOMATES MANUEL
MANUELLE TOMATENPRESSE

F10000



H	W	42 cm
D	D	24 cm
H	H	38 cm

KG	3,5 Kg
----	--------

W	29 cm
D	33,5 cm
H	19 cm

KG	4,5 Kg
----	--------

PC	72 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779000056

- Le classique presse tomates de la maison Tre Spade
- Corps en fonte étamée
 - Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
 - Trémie et collecteur en Moplen
 - Sur demande, des accessoires “presse-tout” peuvent être fournis pour les fruits rouges, les fraises, les pommes, les pois chiches et de nombreux autres fruits et légumes
 - Taille: n°3
 - Trous du filtre: Ø 1,5 mm

- Die klassische Tomatenpresse Tre Spade
- Körper aus verzinnem Gusseisen
 - Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
 - Trichter und Sammler aus Moplen
 - Auf Anfrage können Zubehör “Obst- und Gemüsepresse” für Beeren, Erdbeeren, Äpfel, Kichererbsen und viele andere Früchte und Gemüse geliefert werden
 - Größe: n°3
 - Filterlöcher: Ø 1.5 mm



TRE SPADE I/I

PRESSE TOMATES MANUEL
MANUELLE TOMATENPRESSE

F10000/II



H	W	42 cm
D	D	24 cm
H	H	38 cm

KG	4 Kg
----	------

W	29 cm
D	33,5 cm
H	19 cm

KG	5 Kg
----	------

PC	72 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779000063

- Le classique presse tomates de la maison Tre Spade
- Corps en fonte étamée
 - Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
 - Trémie et collecteur en acier inox
 - Sur demande, des accessoires “presse-tout” peuvent être fournis pour les fruits rouges, les fraises, les pommes, les pois chiches et de nombreux autres fruits et légumes
 - Taille: n°3
 - Trous du filtre: Ø 1,5 mm

- Die klassische Tomatenpresse Tre Spade
- Körper aus verzinnem Gusseisen
 - Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
 - Trichter und Sammler aus rostfreiem Stahl
 - Auf Anfrage können Zubehör “Obst- und Gemüsepresse” für Beeren, Erdbeeren, Äpfel, Kichererbsen und viele andere Früchte und Gemüse geliefert werden
 - Größe: n°3
 - Filterlöcher: Ø 1.5 mm

JEU FILTRES PRESSE-TOUT | SATZ FILTER FÜR OBST-UND GEMÜSEPRESSE

ACCESSOIRE

F14550/I

ZUBEHÖR



- Lot de 3 filtres avec différents trous pour presser une large gamme de fruits et légumes (consultez notre manuel de recettes)
- Adaptable aux modèles F10000, F10000/II et F14000/I
- Satz mit 3 Filtern mit verschiedenen Löchern zum Pressen einer großen Auswahl an Obst und Gemüse (siehe Rezeptbuch)
- Passend zu Modell F10000, F10000/II und F14000/I

EAN13
8024779007239

HS CODE	MOQ
84389000	1



SUGO MO/MO

PRESSE TOMATES ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHEN TOMATENPRESSE

F14000/E/P



- Corps en fonte étamée
- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Trémie et collecteur en Moplen
- Filtre en acier inox avec trous Ø 1,5 mm
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Taille: n°3
- Puissance moteur de sortie: 150 W (0,20 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire: 250 kg/h*

*Tomates cuites correspondantes à la quantité de produit frais mondé

- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter und Sammler aus Moplen
- Filter aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 1.5 mm
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Größe: n°3
- Motorleistung: 150 W (0.20 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Stundenleistung: 250 kg/h*

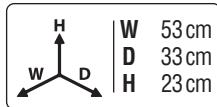
*Gekochte Tomate entsprechend der angegebenen Mengen an rohen reinige Tomaten



SUGO I/I

PRESSE TOMATES ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHEN TOMATENPRESSE

F14000/E/I



- Corps en fonte étamée
- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Trémie et collecteur en acier inox
- Filtre en acier inox avec trous Ø 1,5 mm
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Corps hachoir à viande en option
- Taille: n°3
- Puissance moteur de sortie: 150 W (0,20 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire: 250 kg/h*

*Tomates cuites correspondantes à la quantité de produit frais mondé

- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter und Sammler aus rostfreiem Stahl
- Filter aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 1.5 mm
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Größe: n°3
- Motorleistung: 150 W (0.20 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Stundenleistung: 250 kg/h*

*Gekochte Tomate entsprechend der angegebenen Mengen an rohen reinige Tomaten



SPREMITO I/I

PRESSE TOMATES ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHEN TOMATENPRESSE

F14000/I



	W 53 cm D 33 cm H 23 cm
	8,5 Kg
	W 37 cm D 39 cm H 27 cm
	10 Kg
	36 pcs
HS CODE 85094000	MOQ 1
EAN13 8024779000735	

- Corps en fonte étamée
- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Trémie et collecteur en acier inox
- Filtre en acier inox avec trous Ø 1,5 mm
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Corps hachoir à viande en option
- Sur demande, des accessoires “presse-tout” peuvent être fournis pour les fruits rouges, les fraises, les pommes, les pois chiches et de nombreux autres fruits et légumes
- Taille: n° 3
- Puissance moteur de sortie: 300 W (0,40 HP)
- Vitesse de l’hélice: 160 rpm
- Production horaire: 450 kg/h*

*Tomates cuites correspondantes à la quantité de produit frais mondé

- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter und Sammler aus rostfreiem Stahl
- Filter aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 1.5 mm
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Fleischwolfzusatz als Option
- Auf Anfrage können Zubehör “Obst- und Gemüsepresse” für Beeren, Erdbeeren, Äpfel, Kichererbsen und viele andere Früchte und Gemüse geliefert werden
- Größe: n°3
- Motorleistung: 300 W (0.40 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Stundenleistung: 450 kg/h*

*Gekochte Tomate entsprechend der angegebenen Mengen an rohen reinige Tomaten



MED JUNIOR

PRESSE TOMATES ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHEN TOMATENPRESSE

F17400J/I



	W 58 cm D 33 cm H 30 cm
	9,5 Kg
	W 53 cm D 29 cm H 32 cm
	10,5 Kg
	30 pcs
HS CODE 85094000	MOQ 1
EAN13 8024779001206	

- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Corps en fonte étamée
- Trémie et collecteur en acier inox
- Filtre en acier inox avec trous Ø 1,5 mm
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Corps hachoir à viande en option
- Taille: n°4
- Puissance moteur de sortie: 300 W (0,40 HP)
- Vitesse de l’hélice: 160 rpm
- Production horaire: 650 kg/h*

*Tomates cuites correspondantes à la quantité de produit frais mondé

- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter und Sammler aus rostfreiem Stahl
- Filter aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 1.5 mm
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Fleischwolfzusatz als Option
- Größe: n°4
- Motorleistung: 300 W (0.40 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Stundenleistung: 650 kg/h*

*Gekochte Tomate entsprechend der angegebenen Mengen an rohen reinige Tomaten



BIG-40 MO/MO

PRESSE TOMATES ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHEN TOMATENPRESSE

F17500/E/P



- Corps en fonte étamée
- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Trémie et collecteur en Moplen
- Filtre en acier inox avec trous Ø 1,5 mm
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Corps hachoir à viande en option
- Taille: n°5
- Puissance moteur de sortie: 300 W (0,4 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire: 750 kg/h*

*Tomates cuites correspondantes à la quantité de produit frais mondé

- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter und Sammler aus Moplen
- Filter aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 1.5 mm
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Fleischwolfzusatz als Option
- Größe: n°5
- Motorleistung: 300 W (0.40 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Stundenleistung: 750 kg/h*

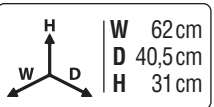
*Gekochte Tomate entsprechend der angegebenen Mengen an rohen reinige Tomaten



BIG-40 I/I

PRESSE TOMATES ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHEN TOMATENPRESSE

F17500/E/I



- Corps en fonte étamée
- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Trémie et collecteur en acier inox
- Filtre en acier inox avec trous Ø 1,5 mm
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Corps hachoir à viande en option
- Taille: n°5
- Puissance moteur de sortie: 300 W (0,4 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire: 750 kg/h*

*Tomates cuites correspondantes à la quantité de produit frais mondé

- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter und Sammler aus rostfreiem Stahl
- Filter aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 1.5 mm
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Fleischwolfzusatz als Option
- Größe: n°5
- Motorleistung: 300 W (0.40 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Stundenleistung: 750 kg/h*

*Gekochte Tomate entsprechend der angegebenen Mengen an rohen reinige Tomaten



BIG-2P

PRESSE TOMATES ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHEN TOMATENPRESSE

F17000/III



H	W 62,5 cm
D	D 29 cm
H	H 45 cm

KG	12,5 Kg
----	---------

W 53 cm	D 29 cm
D 29 cm	H 32 cm

KG	13,5 Kg
----	---------

PC	30 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779001657

- Corps en fonte étamée
- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Trémie et collecteur en acier inox
- Filtre en acier inox avec trous Ø 1,5 mm
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Corps hachoir à viande en option
- Modèle recommandé pour des grandes productions
- Taille: n°5
- Puissance moteur de sortie: 480 W (0,65 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire: 1000 kg/h*

*Tomates cuites correspondantes à la quantité de produit frais mondé

- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter und Sammler aus rostfreiem Stahl
- Filter aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 1.5 mm
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Fleischwolfzusatz als Option
- Besonders geeignet für große Produktionen
- Größe: n°5
- Motorleistung: 480 W (0.65 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Stundenleistung: 1000 kg/h*

*Gekochte Tomate entsprechend der angegebenen Mengen an rohen reinige Tomaten



BIG-2P ELEGANT

PRESSE TOMATES ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHEN TOMATENPRESSE

F17000BIE



H	W 62,5 cm
D	D 29 cm
H	H 45 cm

KG	12,5 Kg
----	---------

W 53 cm	D 29 cm
D 29 cm	H 32 cm

KG	14 Kg
----	-------

PC	30 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779002043

- Corps en fonte étamée
- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Trémie et collecteur en acier inox
- Filtre en acier inox avec trous Ø 1,5 mm
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Corps hachoir à viande en option
- Modèle recommandé pour des grandes productions
- Carter moteur en acier inox
- Taille: n°5
- Puissance moteur de sortie: 480 W (0,65 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm
- Production horaire: 1000 kg/h*

*Tomates cuites correspondantes à la quantité de produit frais mondé

- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter und Sammler aus rostfreiem Stahl
- Filter aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 1.5 mm
- Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Fleischwolfzusatz als Option
- Besonders geeignet für große Produktionen
- Motorabdeckung aus rostfreiem Stahl
- Größe: n°5
- Motorleistung: 480 W (0.65 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm
- Stundenleistung: 1000 kg/h*

*Gekochte Tomate entsprechend der angegebenen Mengen an rohen reinige Tomaten

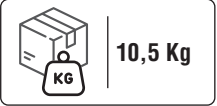
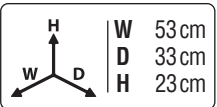


EASYSQUEEZY

PRESSE-TOUIT
OBST- UND GEMÜSEPRESSE

F14500

EASYSQUEEZY



Il est né d'un presse-tomates, mais c'est beaucoup plus : Eastysqueezy peut presser une infinité de fruits et légumes

- Corps en fonte étamée
- Hélice en nylon certifiée pour usage alimentaire
- Trémie collecteur et carter moteur en acier inox
- Ensemble de filtres en acier inoxydable avec des trous de Ø 0,5 - 0,8 - 1,5 - 2 mm pour le pressage de toutes sortes de légumes et de fruits
- Moteur asynchrone monophasé à induction 220 V / 50 Hz (moteurs pour tensions, fréquences et puissances différentes sur demande)
- Carter de protection en acier inoxydable en dotation
- Brosse pour le nettoyage des filtres en dotation
- Démontage très rapide pour un nettoyage facile et vite
- Corps hachoir à viande en option
- Guide de pressage simple et pratique, avec des conseils pratiques, inclus dans l'emballage
- Taille: n°3
- Puissance moteur de sortie: 300 W (0,40 HP)
- Vitesse de l'hélice: 160 rpm

Es stammt aus einer Tomatenpresse, aber es ist viel mehr: Eastysqueezy kann eine Vielzahl von Früchten und Gemüse auspressen

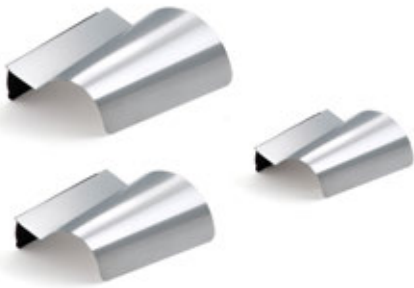
- Körper aus verzinnem Gusseisen
- Zertifizierter Nylonschnecke für den Lebensmittelbereich
- Trichter, Sammler und Motorgehäuse aus rostfreiem Stahl
- Filterset aus rostfreiem Stahl mit Löcher Ø 0,5 – 0,8 - 1,5 – 2 mm zum Pressen von Gemüse und Früchten aller Art
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen und mit anderer Leistung)
- Spritzschutz aus rostfreiem Stahl als Standardausrüstung
- Bürste zum Reinigen des Filters als Standardausrüstung
- Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- Fleischwolfzusatz als Option
- Einfache und bequeme Pressanleitung mit praktischen Tipps in der Verpackung
- Größe: n°3
- Motorleistung: 300 W (0.40 HP)
- Drehzahl der Schnecke: 160 rpm



PARE-ÉCLABOUSSURES | SPRITZSCHUTZ

ACCESSOIRE
ZUBEHÖR

F14034 - F17424 - F17524



- Équipement standard pour modèles MED, BIG-2P, BIG-2P Elegant
- En option pour mod. BIG-40, SpremiTo et SUGO
- Als Standardausrüstung für Modelle MED, BIG-2P, BIG-2P Elegant, BIG-40 I/I.
- Als Option für Modell BIG-40 Mo/Mo, SpremiTO und SUGO

OPTIONS HACHOIR | FLEISCHWOLFZUSATZ

ACCESSOIRE
ZUBEHÖR

Accessoire en option disponible en différentes tailles pour tous les presse-tomates électriques Tre Spade
Verfügbar Zusätze als Option in verschiedene Größe für alle elektrische Tre Spade Tomatenpresse

HS CODE	MOQ
84389000	1



- Hachoir taille 8 Inox pour tous les modèles de presse-tomates
- Hachoir taille 12 Inox pour modèles "BIG"
- Hachoir taille 22 Inox pour le modèle précédent "BIG/80"
- Fleischwolf : Größe 8 Inox für alle Tomatenpressen
- Fleischwolf : Größe 12 Inox für "BIG-2P" und "BIG-2P Elegant"
- Fleischwolf : Größe 22 Inox für Vorgängermodell "BIG/80"



- Hachoir taille 8 trémie Moplen pour tous les modèles de presse-tomates
- Hachoir taille 12 trémie Inox pour modèles "BIG"
- Hachoir taille 22 trémie Inox pour le modèle précédent "BIG/80"
- Fleischwolf : Größe 8 mit Trichter aus Moplen für alle Tomatenpressen
- Fleischwolf : Größe 12 mit Trichter aus Inox für "BIG-2P" und "BIG-2P Elegant"
- Fleischwolf : Größe 22 mit Trichter aus Inox für Vorgängermodell "BIG/80"





TRANCHEUSES AUFSCNEIDER

À la maison ou au bar, dans les cuisines professionnelles ou les charcuteries, la trancheuse ne peut jamais manquer.

Avec une structure solide et compacte, les trancheuses Tre Spade garantissent une coupe précise et uniforme et, grâce à la large possibilité de régler l'épaisseur, elles permettent une grande variété d'utilisations.

Ob zu Hause oder in der Bar, in der Profiküche oder im Feinkostladen, darf die Schneidemaschinen nie fehlen.

Mit einer soliden und kompakten Struktur garantieren die Tre Spade Schneidemaschinen einen präzisen und gleichmäßigen Schnitt und dank der großen Möglichkeit, die Dicke einzustellen, ermöglichen sie eine extreme Vielfalt von Anwendungen.

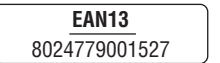
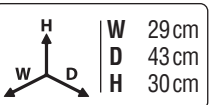


DOMUS-195

TRANCHEUSE USAGE DOMESTIQUE

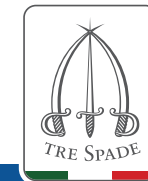
AUFSCNEIDER FÜR HAUSHALTVERWENDUNG

F60090/A



- Trancheuse avec structure en moulage sous pression d'aluminium
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
- Affûteur amovible de série
- Diamètre de la lame: 19,5 cm
- Course du chariot: 18 cm
- Dimensions du plateau: 19 x 15 cm
- Puissance du moteur: 110 W

- Schneidemaschine aus Aluminiumguss gestellt
- Klingerschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Abnehmbar Schleifstein als Standardausrüstung
- Durchmesser der Klinge: 19.5 cm
- Länge des Speisenträgerlaufs: 18 cm
- Speiseträgermaße: 19x15 cm
- Motorleistung: 110 W



D-220 DOM

TRANCHEUSE USAGE DOMESTIQUE
AUFSCHNEIDER FÜR HAUSHALTVERWENDUNG

F60000/1/C



H	W	38 cm
D	D	47 cm
H	H	34 cm

KG	13 Kg
----	-------

W	54 cm
D	46 cm
H	41 cm

KG	14 Kg
----	-------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779006782

- Trancheuse avec structure en moulage sous pression d'aluminium
- Parties en contact avec les aliments en aluminium poli
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
- Affûteur amovible de série
- Diamètre de la lame: 22 cm
- Course du chariot: 20,5 cm
- Capacité de coupe: 14 x 18 cm
- Dimensions du plateau: 20 x 19 cm
- Puissance du moteur: 140 W

- Schneidemaschine aus Aluminiumguss gestellt
- Teile im Kontakt mit Lebensmittel aus poliertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Abnehmbar Schleifstein als Standardausrüstung
- Messerdurchmesser: 22 cm
- Speiseträgerlauf: 20,5 cm
- Schnittgröße: 14x18 cm
- Speiseträgermaße: 20x19 cm
- Motorleistung: 140 W



D-250 DOM

TRANCHEUSE USAGE DOMESTIQUE
AUFSCHNEIDER FÜR HAUSHALTVERWENDUNG

F63550/1



H	W	38 cm
D	D	51 cm
H	H	38 cm

KG	13 Kg
----	-------

W	54 cm
D	46 cm
H	41 cm

KG	14 Kg
----	-------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779006836

- Trancheuse avec structure en moulage sous pression d'aluminium
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
- Affûteur amovible de série
- Diamètre de la lame: 25 cm
- Course du chariot: 21 cm
- Capacité de coupe: 16 x 18 cm
- Dimensions du plateau: 20 x 22 cm
- Puissance du moteur: 140 W

- Schneidemaschine aus Aluminiumguss gestellt
- Klingerschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Abnehmbar Schleifstein als Standardausrüstung
- Messerdurchmesser: 25 cm
- Länge des Speiseträgerlaufs: 21 cm
- Schnittgröße: 16x18 cm
- Speiseträgermaße: 20x22 cm
- Motorleistung: 140 W



D-195

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE
PROFI-AUFSCHNEIDER



	W 29 cm D 43 cm H 30 cm
--	-------------------------------

	9,5 Kg
--	--------

	W 47 cm D 35 cm H 36 cm
--	-------------------------------

	10,5 Kg
--	---------

	20 pcs
--	--------

HS CODE 84385000	MOQ 1
---------------------	----------

EAN13 8024779005464

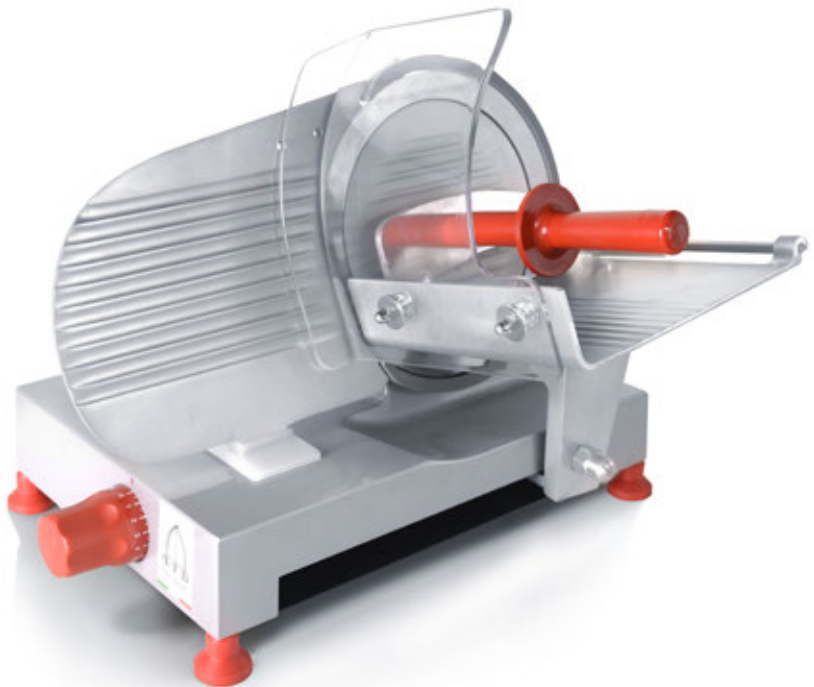
- Trancheuse avec structure en moulage sous pression d'aluminium
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
- Affûteur amovible de série
- Diamètre de la lame: 19,5 cm
- Course du chariot: 18 cm
- Dimensions du plateau: 19 x 15 cm
- Puissance du moteur: 110 W
- Équipée des protections mécaniques comme prévu par la certification CE professionnelle

- Schneidemaschinen aus Aluminiumguss gestellt
- Klingersschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Abnehmbar Schleifstein als Standardausrüstung
- Durchmesser der Klinge: 19,5 cm
- Länge des Speiseträgerlaufs: 18 cm
- Speiseträgermaße: 19x15 cm
- Motorleistung: 110 W
- Sicherheits-Reset-Schalter
- Mechanischer Schutz für professionelle CE



D-220 PRO

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE
PROFI-AUFSCHNEIDER



	W 38 cm D 51 cm H 39 cm
--	-------------------------------

	13 Kg
--	-------

	W 54 cm D 46 cm H 41 cm
--	-------------------------------

	14 Kg
--	-------

	16 pcs
--	--------

HS CODE 84385000	MOQ 1
---------------------	----------

EAN13 8024779006799

- Trancheuse avec structure en moulage sous pression d'aluminium
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupe: 0 - 15 mm
- Affûteur amovible de série
- Diamètre de la lame: 22 cm
- Course du chariot: 20,5 cm
- Capacité de coupe: 15 x 19 cm
- Dimensions du plateau: 20 x 22 cm
- Puissance du moteur: 140 W
- Équipée des protections mécaniques comme prévu par la certification CE professionnelle

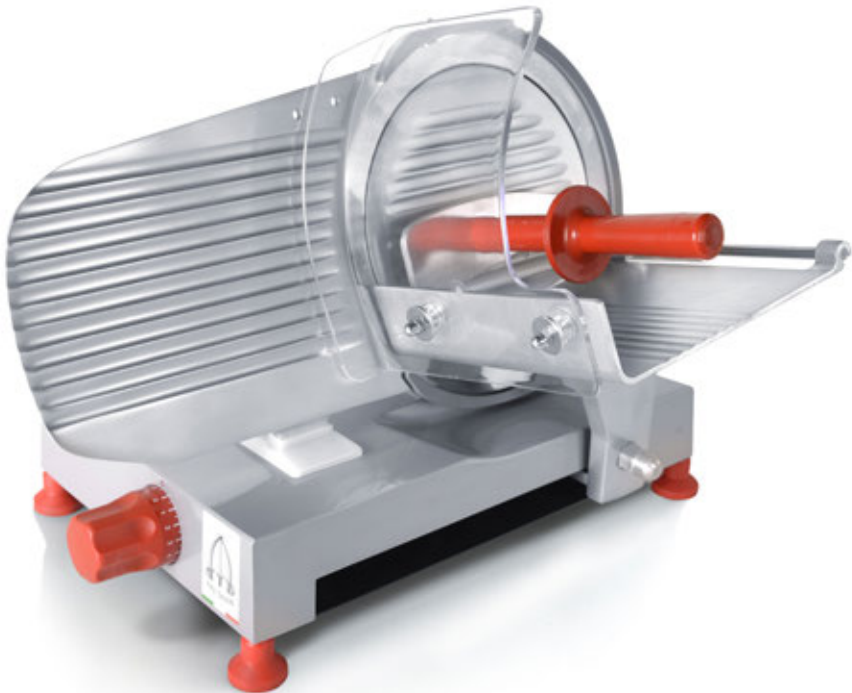
- Schneidemaschinen aus Aluminiumguss gestellt
- Klingersschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Abnehmbar Schleifstein als Standardausrüstung
- Messerdurchmesser: 22 cm
- Speiseträgerlauf: 20,5 cm
- Schnittgröße: 15x19 cm
- Speiseträgermaße: 20x22 cm
- Motorleistung: 140 W
- Sicherheits-Reset-Schalter
- Mechanischer Schutz für professionelle CE



D-250 PRO

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE
PROFI-AUFSCHNEIDER

F63500/1



H	W	38 cm
D	D	51 cm
H	H	40 cm

KG	13,5 Kg
----	---------

W	54 cm
D	46 cm
H	41 cm

KG	14,5 Kg
----	---------

PC	16 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779006805

- Trancheuse avec structure en moulage sous pression d'aluminium
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupe: 0 - 15 mm
- Affûteur amovible de série
- Diamètre de la lame: 25 cm
- Course du chariot: 21 cm
- Capacité de coupe: 16 x 18,5 cm
- Dimensions du plateau: 20 x 22 cm
- Puissance du moteur: 140 W
- Équipée des protections mécaniques comme prévu par la certification CE professionnelle

- Schneidemaschinen aus Aluminiumguss gestellt
- Klingersschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Abnehmbar Schleifstein als Standardausrüstung
- Messerdurchmesser: 25 cm
- Länge des Speiseträgerlaufs: 21 cm
- Schnittgröße: 16x18,5 cm
- Speiseträgermaße: 20x22 cm
- Motorleistung: 140 W
- Sicherheits-Reset-Schalter
- Mechanischer Schutz für professionelle CE



D-275

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE
PROFI-AUFSCHNEIDER

F64500



H	W	37,5 cm
D	D	50,5 cm
H	H	41 cm

KG	15,5 Kg
----	---------

W	59 cm
D	46 cm
H	48 cm

KG	17 Kg
----	-------

PC	12 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779002883

- Trancheuse avec structure en moulage sous pression d'aluminium
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
- Affûteur amovible de série
- Diamètre de la lame: 27,5 cm
- Course du chariot: 25,5 cm
- Dimensions du plateau: 20,5x23,4 cm
- Puissance du moteur: 150 W
- Équipée des protections mécaniques comme prévu par la certification CE professionnelle

- Schneidemaschinen aus Aluminiumguss gestellt
- Klingersschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Abnehmbar Schleifstein als Standardausrüstung
- Durchmesser der Klinge: 27,5 cm
- Speiseträgerlauf: 25,5 cm
- Speiseträgermaße: 20,5x23,4 cm
- Motorleistung: 150 W
- Sicherheits-Reset-Schalter
- Mechanischer Schutz für professionelle CE



D-300

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE
PROFI-AUFSCHNEIDER

F61300/C



	W 42 cm D 57 cm H 48 cm
	24 Kg
	W 63 cm D 48 cm H 53 cm
	26 Kg
	6 pcs
	84385000
	1
	8024779002876

- Trancheuse avec structure en moulage sous pression d'aluminium
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupage : 0 - 15 mm
- Affûteur amovible de série
- Diamètre de la lame: 30 cm
- Course du chariot: 27 cm
- Dimensions du plateau: 26 x 28 cm
- Puissance du moteur: 230 W
- Équipée des protections mécaniques comme prévu par la certification CE professionnelle

- Schneidmaschine aus Aluminiumguss gestellt
- Klingersschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Abnehmbar Schleifstein als Standardausrüstung
- Durchmesser der Klinge: 30 cm
- Speiseträgerlauf: 27 cm
- Speiseträgermaße: 26x28 cm
- Motorleistung: 230 W
- Sicherheits-Reset-Schalter
- Mechanischer Schutz für professionelle CE



D-35

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE
PROFI-AUFSCHNEIDER

F60350/C



	W 48 cm D 68 cm H 52 cm
	34 Kg
	W 74 cm D 52 cm H 54 cm
	37 Kg
	6 pcs
	84385000
	1
	8024779002920

- Trancheuse avec structure en fonte d'aluminium coulée en coquille.
- Surface hygiénique, anticorrosion et facile à nettoyer
- Couvre-lame, plateau porte-produit et plaque d'épaisseur en aluminium anodisé
- Moteur asynchrone monophasé 220 V / 50 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Lame trempée, rectifiée et chromée au chrome dur
- Épaisseur de coupe : 0 - 15 mm
- Affûteur de série
- Diamètre de la lame: 35 cm
- Course du chariot: 31 cm
- Dimensions du plateau: 26 x 28 cm
- Puissance du moteur: 380 W
- Équipée des protections mécaniques comme prévu par la certification CE professionnelle

- Schneidmaschine mit Schalenstruktur aus Aluminiumguss
- Hygienische, antikorrosive und leicht zu reinigende Oberfläche
- Klingersschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- Einphasen - Asynchronmotor 220 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- Aufschnittdicke: 0-15 mm
- Schleifstein als Standardausrüstung
- Durchmesser der Klinge: 35 cm
- Speiseträgerlauf: 31 cm
- Speiseträgermaße: 28x26 cm
- Motorleistung: 380 W
- Sicherheits-Reset-Schalter
- Mechanischer Schutz für professionelle CE





SCIES À OS À RUBAN KNOCHENSÄGEN

Outil de travail incontournable dans n'importe quelle boucherie, les scies à os Tre Spade sont des machines professionnelles solides et puissantes, conçues avec le plus grand soin à la sécurité de l'opérateur.

Unverzichtbares Arbeitswerkzeug in jeder Metzgerei, sind die Tre Spade Knochensägen solide und leistungsstarke professionelle Maschinen, die mit größter Aufmerksamkeit auf die Sicherheit des Bedieners ausgelegt sind.



SO-160/V

SCIE À OS À RUBAN
KNOCHENSÄGEN

F80900/CE



	W 48 cm D 68 cm H 83 cm
	36 Kg
	W 91,5 cm D 50,5 cm H 45,5 cm
	39 Kg
	6 pcs
HS CODE 84659110	MOQ 1
EAN13 8024779004719	

- Certification CE délivrée par Autorité de certification indépendante
- La machine est équipée d'un interrupteur d'urgence et d'un micro-interrupteur de sécurité
- Plan de travail en acier inox
- Presse-viande en acier inox
- Plaque de calibrage en acier inox
- Coque en aluminium verni
- Longueur du ruban: 1600 mm
- Dimensions du plan de travail en acier inox: 380 x 380 mm
- Coupe utile: 175 x 210 mm
- Moteur monophasé: 750 W (1 HP)

- CE- Zertifizierung erteilt durch unabhängigem Bescheinigungsamt
- Die Standardmaschine ist mit Notauschalter und Mikrosicherheitsschalter ausgerüstet
- Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl
- Knochenstossvorrichtung aus rostfreiem Stahl
- Portioniergerät aus rostfreiem Stahl
- Karosserie aus lackiertem Aluminium
- Sägeblattlänge: 1600 mm
- Arbeitsflächeabmessung aus rostfreiem Stahl: 380x380 mm
- Schnitthöhe: 175x210 mm
- Einphasen motor: 750 W (1 HP)



SO-160 PRO

SCIE À OS À RUBAN
KNOCHENSÄGEN

F80900/CE/1



	W 48 cm D 68 cm H 83 cm
	36 Kg
	W 91,5 cm D 50,5 cm H 45,5 cm
	39 Kg
	6 pcs
HS CODE 84659110	MOQ 1
EAN13 8024779004726	

- Certification CE délivrée par Autorité de certification indépendante
- La machine est équipée d'un interrupteur d'urgence et d'un micro-interrupteur de sécurité
- Plan de travail en acier inox
- Presse-viande en acier inox
- Plaque de calibrage en acier inox
- Coque en aluminium anodisé
- Longueur du ruban: 1600 mm
- Dimensions du plan de travail en acier inox: 380 x 380 mm
- Coupe utile: 175 x 210 mm
- Moteur monophasé: 750 W (1 HP)

- CE- Zertifizierung erteilt durch unabhängigem Bescheinigungsamt
- Die Standardmaschine ist mit Notauschalter und Mikrosicherheitsschalter ausgerüstet
- Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl
- Knockenstossvorrichtung aus rostfreiem Stahl
- Portioniergerät aus rostfreiem Stahl
- Karosserie aus eloxiertem Aluminium
- Sägeblattlänge: 1600 mm
- Arbeitsflächeabmessung aus rostfreiem Stahl: 380x380 mm
- Schnitthöhe: 175x210 mm
- Einphasen motor: 750 W (1 HP)



SO-180 PRO

SCIE À OS À RUBAN
KNOCHENSÄGEN

F80950/CE/1



	W 48 cm D 70 cm H 99 cm
	37,5 Kg
	W 91,5 cm D 50,5 cm H 45,5 cm
	40,5 Kg
	6 pcs
HS CODE 84659110	MOQ 1
EAN13 8024779004733	

- Certification CE délivrée par Autorité de certification indépendante
- La machine est équipée d'un interrupteur d'urgence et d'un micro-interrupteur de sécurité
- Plan de travail en acier inox
- Presse-viande en acier inox
- Plaque de calibrage en acier inox
- Coque en Aluminium anodisé
- Longueur du ruban: 1800 mm
- Dimensions du plan de travail en acier inox: 380x380 mm
- Coupe utile: 290 x 210 mm
- Moteur monophasé: 750 W (1 HP)

- CE- Zertifizierung erteilt durch unabhängigem Bescheinigungsamt
- Die Standardmaschine ist mit Notauschalter und Mikrosicherheitsschalter ausgerüstet
- Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl
- Knockenstossvorrichtung aus rostfreiem Stahl
- Portioniergerät aus rostfreiem Stahl
- Karosserie aus eloxiertem Aluminium
- Sägeblattlänge: 1800 mm
- Arbeitsflächeabmessung aus rostfreiem Stahl: 380x380 mm
- Schnitthöhe: 175x300 mm
- Einphasen motor: 750 W (1 HP)





RÂPE REIBEN

Dans les cuisines italiennes (et pas seulement), la râpe est un outil essentiel pour donner une touche de goût aux préparations.

La GF-50 Brillant est la râpe professionnelle compacte à hautes performances, toujours prête et facilement nettoyable.

In italienischen Küchen (und nicht nur) ist die Reibe ein wesentliches Werkzeug, um den Zubereitungen einen Hauch von Geschmack zu verleihen.

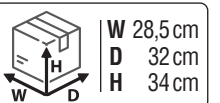
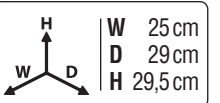
GF-50 Brillant ist die kompakte Hochleistungs-Profi-Reibe, die immer bereit und leicht zu reinigen ist.



GF-50/BRILLIANT

RÂPE ELECTRIQUE PROFESSIONNELLE
PROFI-REIBE

F08250/L



- Corps et levier en aluminium
- Rouleau en acier
- Grille de sécurité en acier inox
- Récipient en acier inox avec couvercle
- Moteur avec protection thermique 220-240 V / 50 Hz (autres tensions et fréquences sur demande)
- Actionnement par micro-interrupteur
- Rouleau démontable pour un nettoyage facile et vite
- Pour fromages à pâte dure et pain sec
- Vitesse: 1400 rpm
- Dimensions du rouleau: Ø 60 x 111,5 mm
- Puissance de sortie: 375 W (0,50 HP)
- Poids: 8,2 kg
- Encombrement: 25 x 29 x 29,5 cm
- Production horaire indicative: 30,5 kg/h

- Körper und Hebel aus Aluminium
- Rolle aus Stahl
- Schutzgitter aus rostfreiem Stahl.
- Behälter aus rostfreiem Stahl mit Deckel
- Motor mit Schutzvorrichtung: 220-240 V / 50 Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenz)
- Mikroschalter
- Abnehmbare Walze für eine vollständige und einfache Reinigung
- Für gereiften Käse und trockenes Brot
- Drehzahl: 1400 rpm
- Walze Abmessungen: Ø 60x111,5 mm
- Motorleistung: 375 W (0.50 HP)
- Gewicht: 8,2 kg
- Abmessungen: 25x29x29,5 cm
- Indikative Stundenleistung: 30,5 kg/h





ATACAMA CUBE

DÉSHYDRATEUR DOMESTIQUE
DÖRRGERÄT FÜR DEN HAUSHALT

F77000/CU

atacama



Technologie originale "Wide Flow"
by Tre Spade pour une déshydratation
uniforme sur toute la surface des plateaux
Original-"Wide Flow"-Technologie
by Tre Spade für ein gleichmäßiges
Dörren in allen Bereichen der Einschübe

Comandi tramite termostato manuale

Steuerbefehle über ein manuelles Thermostat



W 35 cm
D 27 cm
H 26 cm

KG 4 Kg

W 40 cm
D 29 cm
H 30 cm

KG 5 Kg

PC 40 pcs

HS CODE 84193900

MOQ 1

EAN13 8024779005617

- 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 plateaux
- Plage de fonctionnement : de la température ambiante à 68°C, pour éviter la cuisson des aliments
- Commutateur de sécurité ON/OFF pour économie d'énergie
- Pieds en caoutchouc anti-dérapants et anti-vibrations
- Tension et fréquence standard : 220-240 V / 50-60 Hz (d'autres tensions disponibles sur demande)
- Puissance du réchauffeur: 500 W
- Chassis en acier verni et nylon renforcé
- Six plateaux pour le séchage en ABS alimentaire, dimensions: 25x20 cm
- Surface de séchage total: 2600 cm²

- Steuerbefehle über ein manuelles Thermostat
- Original-"Wide flow"-Technologie by Tre Spade, für ein gleichmäßiges Dörren in allen Bereichen der Einschübe
- Betriebsbereich: Von Raumtemperatur bis 68°C, um das Kochen von Lebensmitteln zu vermeiden
- On/Off-Sicherheitsschalter für die Energieeinsparung
- Rutschfeste und schwingungsdämpfende Gummifüße
- Standard-Spannung und -Frequenz: 220-240 V / 50-60 Hz (weitere Spannungen auf Anfrage erhältlich)
- Leistung des Heizsystems: 500 W
- Struktur aus lackiertem Stahl und verstärktem Nylon
- Sechs Dörreinschübe aus lebensmittelechtem ABS, Abmessungen: 25x20 cm
- Gesamtdörrfläche: 2600 cm²

DÉSHYDRATEURS DÖRRGERÄTE

La déshydratation est l'un des plus anciens méthodes de conservation des denrées alimentaires.

Grâce à la conception avec flux d'air horizontal qui reproduit l'action naturelle du vent, Atacama garantit un procédé de déshydratation extrêmement efficace et homogène pour chaque type d'aliment : fruits, légumes, champignons, herbes et tout ce qui la créativité suggère.

Température, temps et débit : tels sont les secrets d'un séchage à la perfection et Atacama est le seul déshydrateur qui permet de les régler tous facilement avec précision, en gardant le processus sous contrôle.

Trocknung ist eine der ältesten Methoden der Lebensmittelkonservierung.

Dank des horizontalen Luftstromdesigns, das die natürliche Wirkung des Windes reproduziert, garantiert Atacama einen äußerst effektiven und homogenen Trocknungsprozess für alle Arten von Lebensmitteln: Obst, Gemüse, Pilze, Kräuter und alles, was die Kreativität anregt.

Temperatur, Zeit und Strömungsgeschwindigkeit: das sind die Geheimnisse einer fachgerechten Trocknung und Atacama ist der einzige Trockner, der es ermöglicht, sie alle einfach mit Präzision, Kontrolle über den Prozess.

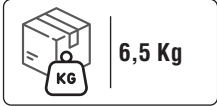


ATACAMA PRO

DÉSHYDRATEUR HAUTE PERFORMANCE
DÖRRGERÄT MIT HOHER LEISTUNG

F77000

atacama



- Commandes à carte électronique associée à l'afficheur numérique
- 6 différents programmes de travail automatiques "AUTO", pour s'adapter à tout type d'utilisation
- 1 programme "EVO" pour les utilisateurs avancés qui permet de personnaliser de manière autonome la durée du cycle, la température et la vitesse du ventilateur
- Technologie originale "Wide flow" par Tre Spade pour une déshydratation uniforme sur toute la surface des plateaux
- 1 programme "DELAY" qui règle le démarrage différé du cycle
- Plage de fonctionnement : de la température ambiante à 68°C, pour éviter la cuisson des aliments
- Commutateur de sécurité ON/OFF pour économie d'énergie
- Pieds en caoutchouc anti-dérapants et anti-vibrations
- Cycle de maintenance en fin de programmes de travail pour conserver le produit déshydraté jusqu'au ce que l'utilisateur le sorte de la machine
- Tension et fréquence standard : 220-240 V / 50-60 Hz (d'autres tensions disponibles sur demande)
- Puissance de la résistance: 500 W
- Chassis en acier verni et nylon renforcé
- Six plateaux pour la déshydratation en ABS alimentaire, dimensions: 25x36 cm
- Surface de déshydratation total: 5500 cm²

- Bedienelemente und Digitalanzeige kombiniert mit elektronischer Platine die Hält Temperatur und Zeit ständig unter Kontrolle
- 6 unterschiedliche automatische Betriebsprogramme „AUTO“ für jede Art der Anwendung
- 1 Programm „EVO“ für fachlich versierte Anwender, das eine eigenständige Personalisierung der Zyklusdauer, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit ermöglicht
- Original-„Wide Flow“-Technologie by Tre Spade für ein gleichmäßiges Dörren in allen Bereichen der Einschübe
- Betriebsbereich: von Raumtemperatur bis 68°C, um das Kochen von Lebensmitteln zu vermeiden
- On/Off-Sicherheitsschalter für die Energieeinsparung
- Rutschfeste und schwingungsdämpfende Gummifüße
- Erhaltungszyklus nach Ablauf der Betriebsprogramme für die Konservierung des gedörrten Produkts bis zur entsprechenden Entnahme durch den Bediener
- Standard-Spannung und -Frequenz: 220-240 V / 50-60 Hz (weitere Spannungen auf Anfrage erhältlich)
- Leistung des Heizsystems: 500 W
- Struktur aus lackiertem Stahl und verstärktem Nylon
- Sechs Dörreinschübe aus lebensmittelechtem ABS, Abmessungen: 25x36 cm
- Gesamtdörrfläche: 5500 cm²



ATACAMA PRO DELUXE

DÉSHYDRATEUR PROFESSIONNEL HAUTE PERFORMANCE
PROFESSIONELLER DÖRRGERÄT MIT HOHER LEISTUNG

F77000/DL1

atacama



- Commandes à carte électronique associée à l'afficheur numérique
- 6 différents programmes de travail automatiques "AUTO", pour s'adapter à tout type d'utilisation
- 1 programme "EVO" pour les utilisateurs avancés qui permet de personnaliser de manière autonome la durée du cycle, la température et la vitesse du ventilateur
- Technologie originale "Wide flow" par Tre Spade pour une déshydratation uniforme sur toute la surface des plateaux
- 1 programme "DELAY" qui règle le démarrage différé du cycle
- Plage de fonctionnement : de la température ambiante à 68°C, pour éviter la cuisson des aliments
- Commutateur de sécurité ON/OFF pour économie d'énergie
- Pieds en caoutchouc anti-dérapants et anti-vibrations
- Cycle de maintenance en fin de programmes de travail pour conserver le produit déshydraté jusqu'au ce que l'utilisateur le sorte de la machine
- Tension et fréquence standard : 220-240 V / 50-60 Hz (moteurs à différentes tensions et fréquences disponibles sur demande)
- Puissance de la résistance: 500 W
- Chassis en acier inox et nylon renforcé
- Six plateaux pour la déshydratation en acier inox, dimensions: 25x36 cm
- Surface de déshydratation totale: 5500 cm²

- Bedienelemente und Digitalanzeige kombiniert mit elektronischer Platine die Hält Temperatur und Zeit ständig unter Kontrolle
- 6 unterschiedliche automatische Betriebsprogramme "AUTO" für jede Art der Anwendung
- 1 Programm "EVO" für fachlich versierte Anwender, das eine eigenständige Personalisierung der Zyklusdauer, Temperatur und Gebläsegeschwindigkeit ermöglicht
- Original-„Wide Flow“-Technologie by Tre Spade für ein gleichmäßiges Dörren in allen Bereichen der Einschübe
- Betriebsbereich: Von Raumtemperatur bis 68°C, um das Kochen von Lebensmitteln zu vermeiden
- On/Off-Sicherheitsschalter für die Energieeinsparung
- Rutschfeste und schwingungsdämpfende Gummifüße
- Erhaltungszyklus nach Ablauf der Betriebsprogramme für die Konservierung des gedörrten Produkts bis zur entsprechenden Entnahme durch den Bediener
- Standard-Spannung und -Frequenz: 220-240 V / 50-60 Hz (weitere Spannungen auf Anfrage erhältlich)
- Leistung des Heizsystems: 500 W
- Struktur aus rostfreiem Stahl und verstärktem Nylon
- Sechs Dörreinschübe aus Edelstahl, Abmessungen: 25x36 cm
- Gesamtdörrfläche: 5500 cm²



FILTRE À AIR | LUFTFILTER

ACCESSOIRE ATACAMA

F77500

ATACAMA ZUBEHÖR



Le filtre végétal ATACAMA nettoie des impuretés de l'environnement l'air ambiant avant l'entrée dans le déshydrateur et garantit une hygiène maximale à vos produits. Il est constitué d'un masque inox, de quatre broches de fixation et d'un filtre en matériel biologique. Applicable à tous les modèles

Der Pflanzenfilter von Atacama reinigt die Luft aus Unreinigkeiten, die in dem Dörrgerät eingeführt wird, um eine maximale Hygiene den Produkten. Es besteht aus einer Edelstahlmaske, vier Befestigungsstifte und einem biologischen Materialfilter. Anwendbar in allen Modellen

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006416	85099000	1

JEU DE FILTRES DE RECHANGE | FILTERSATZ ERSATZTEILE

ACCESSOIRE ATACAMA

F77550

ATACAMA ZUBEHÖR



Ensemble de 3 filtres de rechange en matériel biologique

Satz bestehend aus 3 Ersatzfiltern aus biologischem Material

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006423	85099000	1

SET DE 6 FEUILLES ANTIADHÉSIVES
KIT VON 6 ANTIHAFTBESCHICHTETEN BLÄTTERN

ACCESSOIRE ATACAMA

F77700

ATACAMA ZUBEHÖR



Fabriquées en téflon alimentaire, ces feuilles permettent de déshydrater des aliments contenant beaucoup de liquide, tels que des smoothies et des purées. Ils empêchent également les petits aliments de tomber à travers les trous des plateaux. Utilisable sur tous les modèles

Diese aus lebensmittelechtem Teflon hergestellten Blätter ermöglichen das Dörren besonders flüssiger Lebensmittel wie Shakes und Pürees. Darüber hinaus verhindern sie das Herunterfallen kleinformatiger Lebensmittel durch die Löcher des Tablett. Anwendbar in Allen Modelle.

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006430	85099000	1



KIT D'EXPANSION | ERWEITERUNGS-KIT

ACCESSOIRE ATACAMA PRO

F77600

ATACAMA PRO ZUBEHÖR



Avec le kit d'expansion (tunnel + 6 plateaux), il est possible de doubler la surface disponible avec une économie considérable d'énergie électrique, grâce à l'utilisation d'un seul corps de ventilation thermique. Utilisation avec Atacama PRO

Mit dem Erweiterungs-Kit (Tunnel + 6 Einschübe) ist es möglich, die verfügbare Fläche zu verdoppeln, mit einer erheblichen Energieeinsparung durch den Einsatz eines einzigen Thermogebläse-Körpers. Anwendbar beim Atacama Pro

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006409	85099000	1

KIT D'EXPANSION | ERWEITERUNGS-KIT

ACCESSOIRE ATACAMA PRO DELUXE

F77600/DL1

ATACAMA PRO DELUXE ZUBEHÖR



Avec le kit d'expansion (tunnel + 6 plateaux), il est possible de doubler la surface disponible avec une économie considérable d'énergie électrique, grâce à l'utilisation d'un seul corps de ventilation thermique. Utilisation avec Atacama PRO Deluxe

Mit dem Erweiterungs-Kit (Tunnel + 6 Einschübe) ist es möglich, die verfügbare Fläche zu verdoppeln, mit einer erheblichen Energieeinsparung durch den Einsatz eines einzigen Thermogebläse-Körpers. Anwendbar beim Atacama Pro Deluxe

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006393	85099000	1

PLATEAU DE COLLECTE | AUFFANGTABLETT

ACCESSOIRE ATACAMA

F77800

ATACAMA ZUBEHÖR



Le plateau peut être placé sur le fond de Atacama pour recueillir les liquides et les résidus de déshydratation, en gardant ainsi la machine toujours propre. Il peut être extrait et lavé avec du détergent à vaisselle. Utilisable avec les modèles PRO et PRO Deluxe

Das Tablett kann zum Auffangen von Flüssigkeiten und Dörrresten zusätzlich am Boden von Atacama gelegt 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

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006485	85099000	1





MOULINS À POIVRE, SEL ET ÉPICES

Formes, hauteurs, matériaux et couleurs différents et variés, mais le cœur des “moulins” Tre Spade reste toujours le mécanisme conique original en spécial acier trempé (pour les moulins à poivre et à piment) ou en céramique (pour les moulins à sel), conçu par nos ingénieurs il y a un siècle et qui a obtenu plusieurs distinctions au fil des ans pour sa fonctionnalité, sa précision et sa fiabilité.

L'objectif est d'apporter au maximum la satisfaction de ceux qui utilisent ces outils, en permettant d'apprécier de la meilleure façon possible la saveur et le parfum des épices de chaque provenance et arôme.

PFEFFERMÜHLEN, SALZ UND GEWÜRZEMÜHLE

Verschiedene und abwechslungsreiche Formen, Höhen, Materialien und Farben, aber das Herzstück der “Tre Spade-Mühlen” bleibt immer die ursprüngliche konische Mühle aus gehärtetem Spezialstahl (für Pfeffermühle und Paprika) oder Keramik (für Salzmühle), die von unseren Ingenieuren vor einem Jahrhundert entwickelt wurde und im Laufe der Jahre zahlreiche Auszeichnungen für ihre Funktionalität erhalten hat, seine Präzision und Zuverlässigkeit.

Das Ziel ist es, die Zufriedenheit derjenigen, die diese Instrumente verwenden, zu maximieren und es ihnen zu ermöglichen, den Geschmack und den Duft von Gewürzen jeder Herkunft und jedes Aromas bestmöglich zu schätzen.



NOS MÉCANISMES | UNSERE MAHLWERKE

POIVRE
PFEFFER



SEL
SALZ



PIMENT
PAPRIKA



MUSCADE
MUSKATNUSS



MPK-13RED

MOULIN À PIMENT ET ÉPICES
PAPRIKAMÜHLE

FPEPER0R



- Moulin à piment équipé des meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé : rendement très élevé et précision de mouture parfaite
 - Meules à haute capacité de production, garanties 20 ans
 - Réglage facile du broyage
- Die Paprikamühlen sind mit den exklusiven Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl ausgestattet: sehr hohe Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit
 - Mühlen mit hoher Produktionskapazität, garantiert 20 Jahre
 - Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung

W

D

H

13cm

350 g

W

D

H

7cm
7cm
13,5cm

400 g

HS CODE

82100000

MOQ

1

EAN13

8024779000933

MP FUN-8

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

FMFUN0803



- Bois précieux de hêtre à long affinage
 - Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
 - Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite
- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
 - Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
 - Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

W

D

H

8cm

130 g

W

D

H

6,5cm
6,5cm
11,5cm

280 g

HS CODE

82100000

MOQ

1

EAN13

8024779001015



MP COL-10

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

FMCOL1003



- Bois précieux de hêtre à long affinage
 - Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
 - Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite
- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
 - Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
 - Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

W

D

H

10cm

180 g

W

D

H

6,5cm
6,5cm
11,5cm

280 g

HS CODE

82100000

MOQ

1

EAN13

8024779000445

MP COL-15

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

FMCOL1503



- Bois précieux de hêtre à long affinage
 - Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
 - Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite
- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
 - Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
 - Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

W

D

H

15cm

230 g

W

D

H

6,5cm
6,5cm
16,5cm

280 g

HS CODE

82100000

MOQ

1

EAN13

8024779000452



MP TOR-26

MOULIN À POIVRE FMTOR2603
PFEFFERMÜHLE



- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



W

D

H

W

D

H

26cm



KG

400 g



W

D

H

W

D

H

6,5cm
6,5cm
27,2cm



KG

450 g

HS CODE

82100000

MOQ

1

EAN13

8024779000551

MP TOR-30

MOULIN À POIVRE FMTOR3003
PFEFFERMÜHLE



- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



W

D

H

W

D

H

30cm



KG

500 g



W

D

H

W

D

H

6,5cm
6,5cm
31,5cm



KG

550 g

HS CODE

82100000

MOQ

1

EAN13

8024779000698



MP TOR-40

MOULIN À POIVRE FMTOR4003
PFEFFERMÜHLE



- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



W

D

H

W

D

H

40cm



KG

700 g



W

D

H

W

D

H

7,5cm
7,5cm
42,5cm



KG

800 g

HS CODE

82100000

MOQ

1

EAN13

8024779000568

MP TOR-70

MOULIN À POIVRE FMTOR7003
PFEFFERMÜHLE



- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



W

D

H

W

D

H

70cm



KG

1350 g



W

D

H

W

D

H

9cm
9,5cm
72cm



KG

1500 g

HS CODE

82100000

MOQ

1

EAN13

8024779000704



MS CRYSTAL

MOULIN À SEL FSCRY10AT
SALZMÜHLE



- Moulin à sel en méthacrylate certifié pour usage alimentaire
- Équipé de la meule conique spéciale Tre Spade en céramique, pour le préserver de l'humidité du sel
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Salzmühle aus zertifizierter Akrylharz für Lebensmittel
- Ausgestattet mit der speziellen konischen Tre Spade Keramikmühle, um sie vor Salzfeuchtigkeit zu schützen
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

 W D H 10 cm	 KG 170 g	HS CODE 82100000 MOQ 1
 W D H 6,5 cm 6,5 cm 11,5 cm	 KG 200 g	EAN13 8024779001046

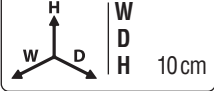
MP CRYSTAL

MOULIN À POIVRE FMCRY10AT
PFEFFERMÜHLE



- Moulin à poivre en méthacrylate certifié pour usage alimentaire
- Moules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanti 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Pfeffermühle aus zertifizierter Akrylharz für Lebensmittel
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

 W D H 10 cm	 KG 170 g	HS CODE 82100000 MOQ 1
 W D H 6,5 cm 6,5 cm 11,5 cm	 KG 200 g	EAN13 8024779000582



MS SPICE

MOULIN À SEL FSI16
SALZMÜHLE



- Moulin à sel en méthacrylate certifié pour usage alimentaire
- Équipé de la meule conique spéciale Tre Spade, en céramique pour le préserver de l'humidité du sel
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Salzmühle aus zertifizierter Akrylharz für Lebensmittel
- Ausgestattet mit der speziellen konischen Tre Spade Keramikmühle, um sie vor Salzfeuchtigkeit zu schützen
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

 W D H 16 cm	 KG 230 g	HS CODE 82100000 MOQ 1
 W D H 6,5 cm 6,5 cm 16,5 cm	 KG 280 g	EAN13 8024779003149

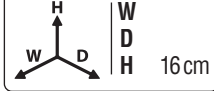
MP SPICE

MOULIN À POIVRE FMI16
PFEFFERMÜHLE



- Moulin à poivre en méthacrylate certifié pour usage alimentaire
- Moules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanti 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Pfeffermühle aus zertifizierter Akrylharz für Lebensmittel
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

 W D H 16 cm	 KG 240 g	HS CODE 82100000 MOQ 1
 W D H 6,5 cm 6,5 cm 16,5 cm	 KG 290 g	EAN13 8024779002630



MS DIAMOND

MOULIN À SEL
SALZMÜHLE

FSD15



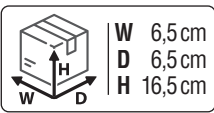
- Moulin à sel en méthacrylate certifié pour usage alimentaire
 - Équipé de la meule conique spéciale Tre Spade en céramique, pour le préserver de l'humidité du sel
 - Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite
- Salzmühle aus zertifizierter Akrylharz für Lebensmittel
 - Ausgestattet mit der speziellen konischen Tre Spade Keramikmühle, um sie vor Salzfeuchtigkeit zu schützen
 - Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



W D H 15 cm



KG 200 g



W 6,5 cm
D 6,5 cm
H 16,5 cm



KG 250 g

HS CODE 82100000

MOQ 1

EAN13 8024779003033

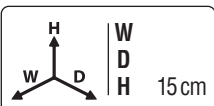
MP DIAMOND

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

FMD15



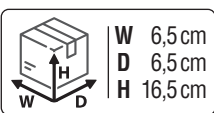
- Moulin à poivre en méthacrylate certifié pour usage alimentaire
 - Moules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
 - Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite
- Pfeffermühle aus zertifizierter Akrylharz für Lebensmittel
 - Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
 - Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



W D H 15 cm



KG 220 g



W 6,5 cm
D 6,5 cm
H 16,5 cm



KG 270 g

HS CODE 82100000

MOQ 1

EAN13 8024779003026



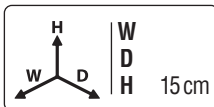
MN 928-15

MOULIN À MUSCADE
MUSKATNUSSMÜHLE

FN9281503



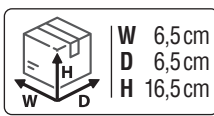
- Bois précieux de hêtre à long affinage
 - Mécanisme spécial en croix pour une distribution parfaite de la noix de muscade
- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
 - Spezieller Kreuzmechanismus für eine perfekte Verteilung der Muskatnuss



W D H 15 cm



KG 250 g



W 6,5 cm
D 6,5 cm
H 16,5 cm



KG 300 g

HS CODE 82100000

MOQ 1

EAN13 8024779001145

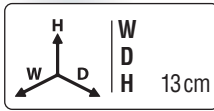
A 927-13

COMBINAISON MOULIN À POIVRE/SALIÈRE
KOMBINIERT PFEFFERMÜHLE UND SALZSTREUER

FA9271303



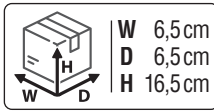
- Une pratique salière par le haut et un parfait moulin à poivre en bas, intégrés dans un objet unique au design vintage
 - Bois précieux de hêtre à long affinage
 - Joint spécial de connexion breveté par Tre Spade
 - Moules coniques exclusives en spécial acier trempé garanties 20 ans
 - Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite
- Ein bequemer Salzstreuer oben und eine perfekte Pfeffermühle unten, integriert in ein Vintage-Design-Objekt
 - Vertwollen und angelagertem Buchenholz
 - Spezialer Verband von Tre Spade patentiert
 - Exklusiven Kegelmühlen aus gehärtetem Sonderstahl garantiert 20 Jahre
 - Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



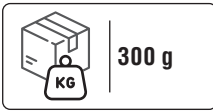
W D H 13 cm



KG 250 g



W 6,5 cm
D 6,5 cm
H 16,5 cm



KG 300 g

HS CODE 82100000

MOQ 1



A 927-18

COMBINAISON MOULIN À POIVRE/SALIÈRE FA9271803
KOMBINIERT PFEFFERMÜHLE UND SALZSTREUER



- Une pratique salière par le haut et un parfait moulin à poivre en bas, intégrés dans un objet unique au design vintage
- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Joint spécial de connexion breveté par Tre Spade
- Moules coniques exclusives en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Ein bequemer Salzstreuer oben und eine perfekte Pfeffermühle unten, integriert in ein Vintage-Design-Objekt
- Vertwollen und angelagertem Buchenholz
- Spezialer Verband von Tre Spade patentiert
- Exklusiven Kegelmöhlen aus gehärtetem Sonderstahl garantiert 20 Jahre
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



HS CODE	MOQ
82100000	1
EAN13	
8024779004184	

A 923-20

COMBINAISON MOULIN À POIVRE/SALIÈRE FA9232003
KOMBINIERT PFEFFERMÜHLE UND SALZSTREUER



- Une pratique salière par le haut et un parfait moulin à poivre en bas, intégrés dans un objet unique au design vintage
- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Joint spécial de connexion breveté par Tre Spade
- Moules coniques exclusives en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Ein bequemer Salzstreuer oben und eine perfekte Pfeffermühle unten, integriert in ein Vintage-Design-Objekt
- Vertwollen und angelagertem Buchenholz
- Spezialer Verband von Tre Spade patentiert
- Exklusiven Kegelmöhlen aus gehärtetem Sonderstahl garantiert 20 Jahre
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



HS CODE	MOQ
82100000	1



NABUCCO - 15

MOULINS À POIVRE ET MOULINS À SEL
PFEFFER-UND SALZMÜHLE

BOIS NATUREL BLANC MAT VERT ORANGE NOIR MAT
NATÜRLICHES HELLE HOLZ MATT WEISS GRÜN ORANGENGELB MATT SCHWARZ



HS CODE	MOQ
82100000	1

MOULINS À POIVRE / PFEFFERMÜHLE

FME15
EAN13
8024779002395

FME1507
EAN13
8024779002418

FME1508
EAN13
8024779002425

FME1505
EAN13
8024779007406

MOULINS À SEL / SALZMÜHLE

FSE15
EAN13
8024779002739

FSE1504
EAN13
8024779007413

FSE1507
EAN13
8024779004597

FSE1508
EAN13
8024779004603

- Moulin à poivre équipé des meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé : rendement très élevé et précision de mouture parfaite
- Meules en acier garanties 20 ans
- Moulin à sel équipé de la meule conique Tre Spade, en céramique pour le préserver de l'humidité du sel
- Corps en bois de hêtre
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Die Pfeffermühle ist mit den exklusiven Kegelmöhlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl ausgestattet: sehr hohe Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit
- Die Mühlen aus Stahl sind 20 Jahre garantiert
- Die Salzmühle ist mit Kegelmühle von Tre Spade aus Keramik ausgestattet, um sie vor Salzfeuchtigkeit zu schützen
- Körper aus Buchenholz
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung



NABUCCO - 30

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

WENGÉ
WENGÉ



FME3005
EAN13
8024779002586

VERT
GRÜN



FME3007
EAN13
8024779002609

BOIS NATUREL
NATÜRLICHES HELLE HOLZ



FME30
EAN13
8024779002593

H
W
D

H
D
H

30 cm

KG

400 g

W
D
H

6,5 cm
6,5 cm
31,5 cm

KG

500 g

HS CODE
82100000

MOQ
1

- Moulin à poivre équipé des meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé : rendement très élevé et précision de mouture parfaite
- Meules en acier garanties 20 ans
- Corps en bois de hêtre
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Die Pfeffermühle ist mit den exklusiven Kegelmöhlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl ausgestattet: sehr hohe Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit
- Die Möhlen aus Stahl sind 20 Jahre garantiert
- Die Salzmühle ist mit Kegelmühle von Tre Spade aus Keramik ausgestattet, um sie vor Salzfeuchtigkeit zu schützen
- Körper aus Buchenholz
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung

124

TOSCA - 15

MOULINS À POIVRE ET MOULINS À SEL
PFEFFER-UND SALZMÜHLE

BOIS NATUREL
NATÜRLICHES HELLE HOLZ



FMA15
EAN13
8024779002449

WENGÉ
WENGÉ



FMA1505
EAN13
8024779002456

VERT
GRÜN



FMA1507
EAN13
8024779002463

ORANGE
ORANGENGELB



FMA1508
EAN13
8024779002470

H
W
D

H
D
H

15 cm

KG

250 g

W
D
H

6,5 cm
6,5 cm
16,5 cm

KG

300 g

HS CODE
82100000

MOQ
1

MOULINS À POIVRE / PFEFFERMÜHLE

FSA15
EAN13
8024779002616

FSA1507
EAN13
8024779003118

FSA1508
EAN13
8024779003101

MOULINS À SEL / SALZMÜHLE

FSA15
EAN13
8024779002616

FSA1507
EAN13
8024779003118

FSA1508
EAN13
8024779003101

- Moulin à poivre équipé des meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé : rendement très élevé et précision de mouture parfaite
- Meules en acier, garanties 20 ans
- Moulin à sel équipé de la meule conique Tre Spade en céramique, pour le préserver de l'humidité du sel
- Corps en bois de hêtre et méthacrylate
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Die Pfeffermühle ist mit den exklusiven Kegelmöhlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl ausgestattet: sehr hohe Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit
- Die Möhlen aus Stahl sind 20 Jahre garantiert
- Die Salzmühle ist mit Kegelmühle von Tre Spade aus Keramik ausgestattet, um sie vor Salzfeuchtigkeit zu schützen
- Akrylharz und Buchenholz
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung

125

TOSCA - 26

MOULINS À POIVRE ET MOULINS À SEL
PFEFFER-UND SALZMÜHLE

BOIS NATUREL
NATÜRLICHES HELLE HOLZ

WENGÉ
WENGÉ

BLANC BRILLANT
GLÄNZENDES WEISS



MOULINS À POIVRE / PFEFFERMÜHLE

MOULINS À SEL / SALZMÜHLE



FMA26
EAN13
8024779002500

FSA26
EAN13
8024779002623



FMA2605
EAN13
8024779002517

FSA2606
EAN13
8024779002692



- Moulin à poivre équipé des meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé : rendement très élevé et précision de mouture parfaite
- Meules en acier, garanties 20 ans
- Moulin à sel équipé de la meule conique Tre Spade en céramique, pour la préserver de l'humidité du sel
- Corps en bois de hêtre et méthacrylate
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Die Pfeffermühle ist mit den exklusiven Kegelmöhlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl ausgestattet: sehr hohe Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit
- Die Möhlen sind 20 Jahre garantiert
- Die Salzmühle ist mit Kegelmühle von Tre Spade aus Keramik ausgestattet, um sie vor Salzfeuchtigkeit zu schützen
- Akrylharz und Buchenholz
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung



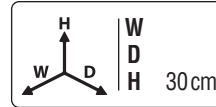
TANCREDI - 30

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

BOIS NATUREL
NATÜRLICHES HELLE HOLZ

WENGÉ
WENGÉ

ORANGE
ORANGENGELB



FMD30
EAN13
8024779002562



FMD3005
EAN13
8024779002579



FMD3008
EAN13
8024779002760

- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmöhlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



TURANDOT - 26

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

BOIS NATUREL
NATÜRLICHES HELLE HOLZ



FMB26
EAN13
8024779002531

WENGÉ
WENGÉ



FMB2605
EAN13
8024779002548

ORANGE
ORANGENGELB



FMB2608
EAN13
8024779002821



W
D
H 26,7 cm



KG 350 g



W 6,5 cm
D 6,5 cm
H 27,2 cm



KG 400 g

HS CODE
82100000

MOQ
1

- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



AIDA 26

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

BOIS NATUREL
NATÜRLICHES HELLE HOLZ



FMH26
EAN13
8024779002555

ORANGE
ORANGENGELB



FMH2608
EAN13
8024779002852



W
D
H 26 cm



KG 400 g



W 6,5 cm
D 6,5 cm
H 27,2 cm



KG 450 g

HS CODE
82100000

MOQ
1

- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit



AIDA 15

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

FMH15



- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

		HS CODE 82100000	MOQ 1
		EAN13 8024779002494	



BOHÈME

MOULIN À POIVRE
PFEFFERMÜHLE

FMI1505



- Bois précieux de hêtre à long affinage
- Meules coniques exclusives Tre Spade en spécial acier trempé garanties 20 ans
- Réglage facile du broyage avec un rendement très élevé et une précision de mouture parfaite

- Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- Exklusive Kegelmühlen von Tre Spade aus gehärtetem Sonderstahl, die 20 Jahre garantiert sind
- Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung mit höchster Leistung und perfekter Schleifgenauigkeit

				HS CODE 82100000	MOQ 1
				EAN13 8024779002487	





MOULINS À CAFÉ KAFFEEMÜHLEN

L'histoire des moulins à café est l'histoire de Tre Spade : réalisés encore aujourd'hui avec le même design et les mêmes matériaux du début du '900, ils montent toujours les meules coniques exclusives en spécial acier trempé.

Ils garantissent une mouture lente et précise, respectueuse des qualités du café, dont ils permettent de goûter pleinement l'arôme.

Die Geschichte der Kaffeemühlen ist die Geschichte von Tre Spade: sie werden noch heute mit dem gleichen Design und den gleichen Materialien wie zu Beginn des 20. Jahrhunderts hergestellt und verfügen immer über exklusive konische Mahlscheiben aus gehärtetem Spezialstahl.

Und sie garantieren eine langsame und präzise Mahlung, die die Qualität des Kaffees respektiert und es Ihnen ermöglicht, das Aroma voll zu genießen.



Au début des années '900 les maîtres d'oeuvre Tre Spade réalisaient un mécanisme spécial de précision pour moudre le café. Cette invention est, aujourd'hui encore, le coeur des moulins à café Tre Spade et son système de réglage offre des performances et une durabilité inégalées.



In den frühen der '900 Jahrhundert die TRE SPADE Designer eines speziellen Präzisionsmechanismus für Kaffeeühle realisierten. Diese Erfindung ist immer noch Heute das Herz der TRE SPADE Kaffeeühle, die mit seiner einstellbaren System eine unübertroffene Leistung und Haltbarkeit bietet



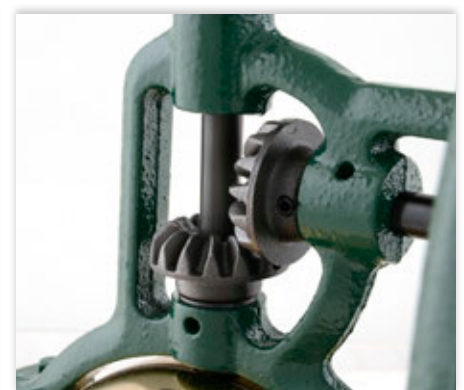
- Meules coniques Tre Spade, en spécial acier trempé avec denture de précision.

- Tre Spade Kegelmühlen aus gehärtetem Sonderstahl mit genauem Verzahnung



- Réglage de la mouture très facile et précis

- Mühelose und schnelleren Einstellbarkeit dem Mahlgrad



- Un couple d'engrenages coniques est assemblé sur les modèles 140 pour faciliter la mouture.

- Kegelräderpaarung um eine leichte Mahlung für Modelle 140



MC 11A

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F31100



H	W 15,5 cm
D	D 13 cm
H	H 21 cm

KG	700 g
----	-------

W 13 cm	D 15 cm
D 15 cm	H 22 cm

KG	800 g
----	-------

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779000841

- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre bien séché et tôle
- Monte les meules coniques exclusives en spécial acier trempé, conçues par les ingénieurs Tre Spade au début du '900 et toujours inégalées pour leur durabilité, capacité et précision de broyage
- Réglage simple et précis de la taille du broyage
- Capacité de la trémie : 30 g environ de café en grains
- Capacité du tiroir : 50 g environ de café moulu
- Finitions très soignées
- Finissage noix foncé

- Kaffeemühle aus angelagertem Holz und Blech
- Sie montiert die charakteristische Kegelmöhlen aus gehärtetem Spezialstahl, die von den Ingenieuren Tre Spade Anfang des 20. Jahrhunderts entworfen wurden und immer noch in Bezug auf Haltbarkeit, Kapazität und Schleifgenauigkeit unübertroffen sind
- Mühelose und genaue Einstellung der Feinheit der Mahlung
- Kapazität des Trichters: 30 g ca. Kaffeebohnen
- Kapazität der Schublade: 50 g ungefähr gemahlener Kaffee
- Höchste Sorgfalt in der Verarbeitung
- Farbe: dunkel Nuss



MC 11C

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F32100



H	W 15,5 cm
D	D 13 cm
H	H 21 cm

KG	700 g
----	-------

W 13 cm	D 15 cm
D 15 cm	H 22 cm

KG	800 g
----	-------

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779001862

- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre bien séché et tôle
- Monte les meules coniques exclusives en spécial acier trempé, conçues par les ingénieurs Tre Spade au début du '900 et toujours inégalées pour leur durabilité, capacité et précision de broyage
- Réglage simple et précis de la taille du broyage
- Capacité de la trémie : 30 g environ de café en grains
- Capacité du tiroir : 50 g environ de café moulu
- Le plus grand soin dans la finition
- Finition en bois clair naturel

- Kaffeemühle aus angelagertem Holz und Blech
- Sie montiert die charakteristische Kegelmöhlen aus gehärtetem Spezialstahl, die von den Ingenieuren Tre Spade Anfang des 20. Jahrhunderts entworfen wurden und immer noch in Bezug auf Haltbarkeit, Kapazität und Schleifgenauigkeit unübertroffen sind
- Mühelose und genaue Einstellung der Feinheit der Mahlung
- Kapazität des Trichters: 30 g ca. Kaffeebohnen
- Kapazität der Schublade: 50 g ungefähr gemahlener Kaffee
- Höchste Sorgfalt in der Verarbeitung
- Farbe: Natürliches helles Holz



MC 13RED

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F32600



	W 14,5 cm D 9 cm H 22 cm
	500 g
	W 13 cm D 15 cm H 22 cm
	600 g
HS CODE 82100000	MOQ 1
EAN13 8024779004061	

- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre bien séché et tôle
- Monte les meules coniques exclusives en spécial acier trempé, conçues par les ingénieurs Tre Spade au début du '900 et toujours inégalées pour leur durabilité, capacité et précision de broyage
- Réglage de la mouture très facile et précis
- Capacité de la trémie : environ 30 g de café en grains
- Capacité du tiroir : environ 70 g de café moulu
- Finitions très soignées
- Finissage clair naturel et rouge

- Kaffeemühle aus angelagertem Holz und Blech
- Sie montiert die charakteristische Kegelmöhlen aus gehärtetem Spezialstahl, die von den Ingenieuren Tre Spade Anfang des 20. Jahrhunderts entworfen wurden und immer noch in Bezug auf Haltbarkeit, Kapazität und Schleifgenauigkeit unübertroffen sind
- Mühelose und genaue Einstellung der Feinheit der Mahlung
- Kapazität des Trichters: 30 g ca. Kaffeebohnen
- Kapazität der Schublade: 70 g ungefähr gemahlener Kaffee
- Höchste Sorgfalt in der Verarbeitung
- Farbe natürliches und rotes helles Holz



MC 13A

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F31300



	W 14,5 cm D 9 cm H 22 cm
	500 g
	W 13 cm D 15 cm H 22 cm
	600 g
HS CODE 82100000	MOQ 1
EAN13 8024779004320	

- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre bien séché et tôle
- Monte les meules coniques exclusives en spécial acier trempé, conçues par les ingénieurs Tre Spade au début du '900 et toujours inégalées pour leur durabilité, capacité et précision de broyage
- Réglage de la mouture très facile et précis
- Capacité de la trémie : 30 g environ de café en grains
- Capacité du tiroir : 70 g environ de café moulu
- Finitions très soignées
- Finissage noix foncé et noir

- Kaffeemühle aus angelagertem Holz und Blech
- Sie montiert die charakteristische Kegelmöhlen aus gehärtetem Spezialstahl, die von den Ingenieuren Tre Spade Anfang des 20. Jahrhunderts entworfen wurden und immer noch in Bezug auf Haltbarkeit, Kapazität und Schleifgenauigkeit unübertroffen sind
- Mühelose und genaue Einstellung der Feinheit der Mahlung
- Kapazität des Trichters: 30 g ca. Kaffeebohnen
- Kapazität der Schublade: 70 g ungefähr gemahlener Kaffee
- Höchste Sorgfalt in der Verarbeitung
- Farbe dunkel Nuss und Schwarz



MC 13R

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F33300



H	W	14,5 cm
D	D	9 cm
H	H	22 cm

KG	500 g
----	-------

W	13 cm
D	15 cm
H	22 cm

KG	600 g
----	-------

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779000391

- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre bien séché et tôle
- Monte les meules coniques exclusives en spécial acier trempé, conçues par les ingénieurs Tre Spade au début du '900 et toujours inégalées pour leur durabilité, capacité et précision de broyage
- Réglage de la mouture très facile et précis
- Capacité de la trémie : 30 g environ de café en grains
- Capacité du tiroir : 70 g environ de café moulu
- Finitions très soignées
- Finissage cuivré

- Kaffeemühle aus angelagertem Holz und Blech
- Sie montiert die charakteristische Kegelmühlen aus gehärtetem Spezialstahl, die von den Ingenieuren Tre Spade Anfang des 20. Jahrhunderts entworfen wurden und immer noch in Bezug auf Haltbarkeit, Kapazität und Schleifgenauigkeit unübertroffen sind
- Mühelose und genaue Einstellung der Feinheit der Mahlung
- Kapazität des Trichters: 30 g ca. Kaffeebohnen
- Kapazität der Schublade: 70 g ungefähr gemahlener Kaffee
- Höchste Sorgfalt in der Verarbeitung
- Farbe Kupfer



MC 140V

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F32400/B



H	W	31 cm
D	D	23 cm
H	H	35 cm

KG	6,5 Kg
----	--------

W	32 cm
D	25 cm
H	39 cm

KG	7 Kg
----	------

PC	40 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779002326

- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre bien séché, fonte et tôle
- Monte les meules coniques exclusives en spécial acier trempé, conçues par les ingénieurs Tre Spade au début du '900 et toujours inégalées pour leur durabilité, capacité et précision de broyage
- Réglage de la mouture très facile et précis
- Capacité de la trémie : environ 125 g de café en grains
- Capacité du tiroir : environ 235 g de café moulu
- Finitions très soignées
- Fourni avec base en bois
- Finissage vert

- Kaffeemühlen aus angelagertem Buchenholz, Gusseisen und Blech
- Sie montiert die charakteristische Kegelmühlen aus gehärtetem Spezialstahl, die von den Ingenieuren Tre Spade Anfang des 20. Jahrhunderts entworfen wurden und immer noch in Bezug auf Haltbarkeit, Kapazität und Schleifgenauigkeit unübertroffen sind
- Mühelose und genaue Einstellung der Feinheit der Mahlung
- Kapazität des Trichters: 125 g ca. Kaffeebohnen
- Kapazität der Schublade: 235 g ungefähr gemahlener Kaffee
- Höchste Sorgfalt in der Verarbeitung
- Lieferumfang Holzbodenplatte
- Farbe Grün



MC 140R

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F33400/B



H	W	31 cm
D	D	23 cm
H	H	35 cm

KG	6,5 Kg
----	--------

W	32 cm
D	25 cm
H	39 cm

KG	7 Kg
----	------

PC	40 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779002333

- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre bien séché, fonte et tôle
- Monte les meules coniques exclusives en spécial acier trempé, conçues par les ingénieurs Tre Spade au début du '900 et toujours inégalées pour leur durabilité, capacité et précision de broyage
- Réglage de la mouture très facile et précis
- Capacité de la trémie : environ 125 g de café en grains
- Capacité du tiroir : environ 235 g de café moulu
- Finitions très soignées
- Fourni avec base en bois
- Finissage couverté

- Kaffeemühlen aus angelagertem Buchenholz, Gusseisen und Blech
- Sie montiert die charakteristische Kegelmühlen aus gehärtetem Spezialstahl, die von den Ingenieuren Tre Spade Anfang des 20. Jahrhunderts entworfen wurden und immer noch in Bezug auf Haltbarkeit, Kapazität und Schleifgenauigkeit unübertroffen sind
- Mühelose und genaue Einstellung der Feinheit der Mahlung
- Kapazität des Trichters: 125 g ca. Kaffeebohnen
- Kapazität der Schublade: 235 g ungefähr gemahlener Kaffee
- Höchste Sorgfalt in der Verarbeitung
- Lieferumfang Holzbodenplatte
- Farbe Kupfer



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



Official partner:



CERTIFICATIONS ZERTIFIZIERUNGEN

**FACEM Spa, entreprise propriétaire de la marque
Tre Spade, a obtenu les certifications suivantes:**

**FACEM spa, Inhaber der Marke
Tre Spade, hat folgende Zertifizierungen erhalten:**

Certification des systèmes de gestion
de la santé et de la sécurité au travail



Zertifizierung von
Arbeitsschutzmanagementsystemen

Certification du système
de management environnemental



Zertifizierung von
Umweltmanagementsystemen

**Les produits Tre Spade
sont certifiés MOCA**

**Tre Spade Produkte sind
MOCA-Standard zertifiziert**

Certification de Conformité des Matériaux
et Objets en contact avec les Aliments



Konformitätsbescheinigung für Materialien
und Gegenstände im Lebensmittelkontakt

**Une gamme de produits Tre Spade
est aussi disponible avec les certifications**

**Eine Reihe von Tre Spade Produkten
ist mit den folgenden Zertifizierungen verfügbar**



