

**MECCANISMI
D'ALTA CUCINA**



**HAUTE CUISINE
MECHANISMS**



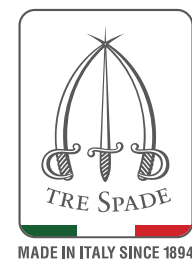
INDICE

TABLE OF CONTENTS

INSACCATRICI MANUALI MANUAL SAUSAGE FILLERS	2
INSACCATRICI ELETTRICHE ELECTRIC SAUSAGE FILLERS	22
TRITACARNE MEAT MINCERS	28
ATTREZZATURE PROFESSIONALI MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTION FOOD PROCESSORS	50
MESCOLATRICI MIXING MACHINES	56
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO VACUUM SEALERS	62
RISCALDATORE A IMMERSIONE “SOUS VIDE” WATER CIRCULATOR	74
SPREMIPOMODORO TOMATO SQUEEZERS	76
AFFETTATRICI SLICERS	90
SEGAOSSI A NASTRO BONE BANDSAWS	100
GRATTUGIE GRATERS	104
ESSICCATORI DEHYDRATORS	106
MACINAPEPE, SALE E SPEZIE PEPPER, SALT AND SPICE MILLS	112
MACINACAFFÈ COFFEE GRINDERS	132

I codici indicati a fianco del nome dei prodotti si riferiscono agli articoli standard con tensione 220/240 V e frequenza 50 Hz. FACEM Tre Spade si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti qui raffigurati senza obbligo di preavviso.

Item codes indicated by side of each product name refer to our standard supplied voltage and frequency (220/240 V, 50 Hz). FACEM Tre Spade reserves the right to modify the products here reproduced without any previous notice.



CON IMPEGNO E FANTASIA

La storia di Tre Spade unisce una chiara vocazione industriale con la passione autentica per le cose buone. Le tre spade incrociate compaiono infatti nel 1894 sulla scocca di uno dei primi macinacaffè italiani, progettati dai nostri ingegneri sull'onda della moda dell'espresso che si sta diffondendo in quegli anni.

Dai “macinelli” ai macinapepe il passo è breve: all'inizio del secolo scorso, Tre Spade progetta il meccanismo che ancora oggi è insuperato per funzionalità, precisione e affidabilità. L'innovazione nel settore degli strumenti da cucina prosegue negli anni: prima i tritacarne, poi gli spremipomodoro e le insaccatrici.

Alle macchine manuali si affiancano quelle elettriche e la gamma diventa via via più ampia e diversificata, per soddisfare le aspettative di clienti sempre più esigenti.

Anche la nostra prospettiva è cambiata: oggi siamo uno dei punti di riferimento mondiali nel settore delle macchine per cucina, un ruolo che ci spinge a rinnovarci ogni giorno, dedicando alla tradizione italiana del gusto strumenti, idee e soluzioni sempre nuove.

OGNI GIORNO, CON CURA

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

Con impegno e fantasia.

WITH COMMITMENT AND CREATIVITY

The history of Tre Spade brings together a clear industrial vocation and a genuine passion for good things. The three crossed swords made their first appearance in 1894, on the outer shell of one of the first Italian coffee grinders designed by our engineers to ride the wave of the espresso trend that was all the rage at the time.

Only a short step separates “macinelli” (coffee grinders) from pepper mills: at the beginning of the last century, Tre Spade designed the mechanism that is still unsurpassed in terms of functionality, precision and reliability. Innovation in the field of kitchen tools continued over the years: first meat mincers, then tomato squeezers and sausage fillers.

Electrical machines started to be developed alongside hand-operated ones, resulting in the company's range becoming increasingly wide and diversified, in order to fulfil the expectations of ever more demanding customers. Our perspective has also changed: today we are a global benchmark in the field of kitchen machines, a role that drives us to renew ourselves everyday devoting tools, ideas and new solutions to the Italian culinary tradition.

EVERY DAY, WITH CARE

The quality of what we do is the main focus of our work. In fact, it is a veritable, little obsession. Attention to detail is an absolute imperative in our work as experience has taught us that, in the end, only things that are properly made will last over time.

The best thing is that we are not alone in our daily pursuit of quality: our clients stand by us. It is thanks to them, to their opinions and to the trust they have always showed, that we can improve each one of our products, learning every day to break new ground.

With commitment and creativity.



INSACCATRICI MANUALI

MANUAL SAUSAGE FILLERS

La tradizione delle insaccatrici Tre Spade proviene da lontano: la scelta dei materiali, la qualità delle finiture, le scelte costruttive, ne fanno da sempre i prodotti più riconosciuti sul mercato.

Orizzontali, verticali, in acciaio verniciato o in inox: la gamma delle insaccatrici Tre Spade, costruite per durare nel tempo, è completa per soddisfare ogni necessità.

E il loro utilizzo non è limitato all'insaccaggio di carne: provatele anche con formaggi, pesce, churros e molto altro!

The tradition of Tre Spade fillers comes from afar: the choice of materials, the quality of the finishes, the design have always made them the most recognized products on the market.

Horizontal, vertical, in painted steel or stainless steel: the range of Tre Spade fillers, built to last over time, is complete to satisfy every need.

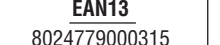
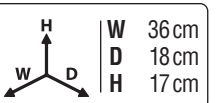
And their use is not limited to meat filling: try them also with cheese, fish, churros and much more!



MINNIE

INSACCATRICE CLASSICA
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

F20300



- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Cilindro in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Pistone in Moplen corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Coppia di morsetti di fissaggio al banco in dotazione
- Capacità: 3 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Supplied with two clamps for bench fixing
- Capacity: 3 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 5

INSACCATRICE CLASSICA
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

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
	84385000
	1
	8024779000322

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le viterie e i piedini sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna del cilindro e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 5 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and feet in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 5 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 7

INSACCATRICE CLASSICA
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

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
	84385000
	1
	8024779003392

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le viterie e i piedini sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 7 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and feet in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 7 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 10

INSACCATRICE CLASSICA
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le viterie e i piedini sono interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna del cilindro e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 10 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and feet in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 10 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 15

INSACCATRICE CLASSICA
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le viterie e i piedini sono interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna del cilindro e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 15 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screw and feet in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 15 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 5/V

INSACCATRICE CLASSICA
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le viterie e il basamento sono interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna del cilindro e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Cilindro verticale per risparmiare spazio
- Ideale per impasti liquidi o molto morbidi
- Capacità: 5 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and base in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Vertical cylinder to optimize space
- Particularly suitable for soft mixtures
- Capacity: 5 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 7/V

INSACCATRICE CLASSICA
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le viterie e il basamento sono interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna del cilindro e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Cilindro verticale per risparmiare spazio
- Ideale per impasti liquidi o molto morbidi
- Manovella posteriore per maggiore facilità di utilizzo
- Capacità: 7 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and base in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Vertical cylinder to optimize space
- Particularly suitable for soft mixtures
- Rear handle to improve the usability
- Capacity: 7 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 5 DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le fiancate, le viterie, la cremagliera e i piedini sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 5 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, bolts, screws, feet and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 5 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 7 DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le fiancate, le viterie, la cremagliera e i piedini sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 7 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, bolts, screws, feet and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 7 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 10 DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

F21100/L



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

PC	25 pcs
----	--------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000971

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le fiancate, le viterie, la cremagliera e i piedini sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 10 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, feet and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 10 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 15 DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

F25000/L



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

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

W	81 cm
D	30 cm
H	30 cm

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

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

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000728

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le fiancate, le viterie, la cremagliera e i piedini sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Rivestimento scatola ingranaggi in acciaio inox
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 15 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, feet and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Gear box covering in stainless steel
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 15 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 5/V DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le fiancate, le viterie, il basamento e la cremagliera sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Cilindro verticale per risparmiare spazio
- Ideale per impasti molto morbidi
- Capacità: 5 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, bolts, screws, base and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Vertical cylinder to optimize space
- Particularly suitable for soft mixtures
- Capacity: 5 l
- Including funnels in Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 7/V DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le fiancate, le viterie, il basamento e la cremagliera sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Cilindro verticale per risparmiare spazio
- Ideale per impasti liquidi o molto morbidi
- Posizionamento della manovella posteriore per maggiore facilità di utilizzo
- Capacità: 7 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, base and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Vertical cylinder to optimize space
- Particularly suitable for soft mixtures
- Rear handle to improve the usability
- Capacity: 7 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 10/V DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le fiancate, le viterie, il basamento e la cremagliera sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Cilindro verticale per risparmiare spazio
- Ideale per impasti liquidi o molto morbidi
- Posizionamento della manovella posteriore per maggiore facilità di utilizzo
- Capacità: 10 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, base and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Vertical cylinder to optimize space
- Particularly suitable for soft mixtures
- Rear handle to improve the usability
- Capacity: 10 l
- Including funnels in Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm



MOD. 15/V DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le fiancate, le viterie, il basamento e la cremagliera sono in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Gli ingranaggi sono in acciaio stampato e temprato
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Cilindro verticale per risparmiare spazio
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Blocco riduttore con un doppio salto di ingranaggi per massimizzare la coppia e ridurre lo sforzo
- Posizionamento della manovella posteriore per maggiore facilità di utilizzo
- Particolarmente adatta per impasti liquidi o molto morbidi
- Capacità: 15 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, base and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Vertical cylinder to optimize space
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Gear block with two speed variators to optimize the push
- Rear handle to improve the usability
- Particularly suitable for soft mixtures
- Capacity: 15 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



STAR 5

INSACCATRICE PER HOBBISTICA
LIGHT DUTY SAUSAGE FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro è interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Ingranaggi metallici antiusura
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Piedini in gomma per una perfetta aderenza sul banco di lavoro
- Doppia velocità di avanzamento e rientro del pistone
- Capacità: 5 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 - Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Anti-wear metal gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Rubber feet to grant a perfect grip on the work bench
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 5 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



STAR 8

INSACCATRICE PER HOBBISTICA
LIGHT DUTY SAUSAGE FILLER

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

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro è interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Ingranaggi metallici antiusura
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Piedini in gomma per una perfetta aderenza sul banco di lavoro
- Doppia velocità di avanzamento e rientro del pistone
- Capacità: 7 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 - Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Anti-wear metal gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Rubber feet to grant a perfect grip on the work bench
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 7 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



STAR 5 INOX

INSACCATRICE PER HOBBISTICA
LIGHT DUTY SAUSAGE FILLER

F20000/I



- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro e le fiancate sono interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Ingranaggi metallici antiusura
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Piedini in gomma per una perfetta aderenza sul banco di lavoro
- Doppia velocità di avanzamento e rientro del pistone
- Capacità: 5 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 - Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder and sides in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Anti-wear metal gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Rubber feet to grant a perfect grip on the work bench
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 5 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



STAR 8 INOX

INSACCATRICE PER HOBBISTICA
LIGHT DUTY SAUSAGE FILLER

F20100/I



- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro e le fiancate sono interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna dei cilindri e la perfetta pulibilità
- Cremagliera in acciaio al carbonio con rivestimento anti ossidazione
- Ingranaggi metallici antiusura
- Blocco riduttore in alluminio con boccole autolubrificanti
- Il pistone è realizzato in Moplen ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato
- Piedini in gomma per una perfetta aderenza sul banco di lavoro
- Doppia velocità di avanzamento e rientro del pistone
- Capacità: 7 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 - Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder and sides in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Anti-wear metal gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating bushes
- Moplen piston equipped with vent and silicone gasket
- Rubber feet to grant a perfect grip on the work bench
- Speed variator to increase the withdrawal speed
- Capacity: 7 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm





INSACCATRICI ELETTRICHE ELECTRIC SAUSAGE FILLERS

Le insaccatrici ad azionamento elettrico, dedicate ai professionisti della lavorazione della carne, permettono di lavorare molto agevolmente grandi quantità di impasto anche da parte di un solo operatore con una notevole riduzione dei tempi e dell'impegno fisico.

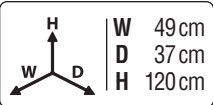
The electrically operated sausage fillers, dedicated to meat processing professionals, allow large quantities of dough to be processed very easily, even by a single operator with a significant reduction in time and physical effort.



OD15/V* - OD15/VT**

INSACCATRICE OLEODINAMICA
HYDRAULIC SAUSAGE FILLER

1 F21500/S 3 F21500/ST



- Insaccatrice oleodinamica con struttura interamente in acciaio inox
- Impianto idraulico con regolatore di flusso ad alta precisione a 120 bar di pressione
- Cilindro oleodinamico a protezione ermetica
- Indicatore di livello dell'olio
- Asta di spinta del pistone in acciaio inox
- Coperchio del cilindro di insaccaggio e pistone in acciaio inox
- Guarnizione in silicone alimentare
- Comandi a bassa tensione
- Ritorno automatico del pistone allo spegnimento della macchina
- Struttura totalmente smontabile senza l'utilizzo di utensili per una veloce e completa pulizia
- Ruote in gomma per un agevole spostamento
- Disponibile in versione monofase 220 V / 50 Hz o in versione trifase 380 V / 50 Hz
- Potenza resa motore ventilato: 520 W (0,70 HP) e 2800 giri al minuto
- Capacità del cilindro: 15 l
- Velocità di insaccaggio: da 1' a 2'10"
- Velocità di rientro del pistone: 36"
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

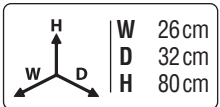
- Hydraulic sausage filler with structure entirely made of stainless steel
- Powerful hydraulic system with high-precision oil flow control operating at 120 bar
- Hydraulic cylinder with protective seal
- Oil level gauge
- Stainless steel piston shaft
- Fully stainless steel cylinder cover and piston
- Silicone gasket for food contact
- Low voltage controls
- Automatic piston return at machine switch off
- The structure can be completely disassembled for fast and easy cleaning not requiring the use of tools
- Rubber wheels for easy displacement
- Available in single-phase 220 V / 50 Hz and in three-phase 380 V / 50 Hz version
- Given ventilated motor power: 520 W (0.70 HP) and 2800 rpm
- Cylinder capacity: 15 l
- Stuffing speed: from 1' to 2'10"
- Piston recovery speed: 36"
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



INS-15 EL DELUXE

INSACCATRICE ELETTRICA PROFESSIONALE AD ALTE PRESTAZIONI
HEAVY DUTY PROFESSIONAL ELECTRIC FILLER

F24000



Pedale
Pedal



L'insaccatrice elettrica professionale ad alte prestazioni.
Macchina compatta, versatile e adatta a qualunque tipo di impasto. INS-15 EL DELUXE garantisce un consumo energetico estremamente contenuto, una notevole velocità di lavoro e un funzionamento silenzioso.

The high performance, professional electric sausage filler.
Compact, versatile machine suitable for any type of dough. The INS-15 EL DELUXE guarantees extremely low energy consumption, considerable working speed and silent operation.



INS-15 EL DELUXE

- Idoneità al contatto con gli alimenti (Regolamento Europeo 1935/2004 - D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti)
- Il cilindro, le viterie, il basamento e tutta la carrozzeria sono interamente in acciaio inox
- Le saldature assicurano la tenuta stagna del cilindro
- Tutta la macchina è progettata per semplificare e ottimizzare la pulibilità di ogni particolare
- Gli ingranaggi sono in acciaio forgiato e temprato
- Lubrificazione del gruppo motoriduttore garantita a vita
- Il pistone, facilmente smontabile per una rapida e completa pulizia, è realizzato in materiale plastico ad alte prestazioni ed è corredato di guarnizione in silicone e valvola di sfiato a smontaggio rapido
- Pannello comandi semplice e intuitivo
- Azionamento a pedale, con ritorno automatico del pistone
- Velocità di lavoro regolabile dall'utilizzatore tramite scheda elettronica
- Alto livello di sicurezza di tutti i dispositivi: comandi e motore in bassa tensione, dispositivo di protezione (overload) contro i sovraccarichi, microinterruttori per la sicurezza meccanica della macchina
- Cilindro con maniglia, facilmente estraibile e riposizionabile per velocizzare le operazioni di carico e garantire un'agevole pulizia
- Alimentatore di potenza interno a basso consumo energetico
- Alimentazione elettrica: 220-240 V 50/60 Hz (disponibile in versione 110 V / 60 Hz su richiesta)
- Potenza massima assorbita dalla rete: 200 W
- Forza di insaccaggio massima: 2700 kg
- Velocità di lavoro: da 1'24" a 4'30"
- Dispositivo di sblocco manuale d'emergenza in caso di interruzione di alimentazione
- Velocità di rientro automatico: 1' 24"
- Rumorosità: 57 dB
- Capacità: 15 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

- Suitability for contact with food (European Regulation 1935/2004 - Ministerial Decree 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws, base and the whole structure are entirely in stainless steel
- Weldings ensure the tightness of the cylinder
- The whole machine is designed to simplify and optimize the cleanability of each detail
- Gears are in forged and hardened steel
- Lubrication of the gearmotor unit guaranteed for life
- The piston, which can be easily disassembled for quick and complete cleaning, is made of high-performance plastic material and is equipped with a silicone gasket and a quick-disassembly vent valve
- Simple and intuitive control panel
- Pedal operated, with automatic piston return
- Working speed adjustable by the user via electronic board
- High level of safety of all devices: controls and low voltage motor, overload protection device against overvoltages, microswitches for the mechanical safety of the machine
- Cylinder with handle, easily removable and repositionable to speed up loading operations and ensure easy cleaning
- Internal power supply with low energy consumption
- Power supply: 220-240 V 50/60 Hz (available in 110 V / 60 Hz version upon request)
- Maximum power absorption: 200 W
- Maximum filling force: 2700 kg
- Working speed: from 1'24" to 4'30"
- Manual emergency relase device in case of power failure
- Automatic return speed: 1' 24"
- Noise level: 57 dB
- Capacity: 15 l
- Including funnels in Moplen: Ø 10, 20, 30, 40 mm



IMBUTI STANDARD | STANDARD FUNNELS

ACCESSORI PER INSACCATRICI

ACCESSORIES FOR SAUSAGE FILLERS



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

HS CODE	MOQ
39269097	1

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

IMBUTI IN ACCIAIO INOX | STAINLESS STEEL FUNNELS

ACCESSORI PER INSACCATRICI

ACCESSORIES FOR SAUSAGE FILLERS



- Imbuti cilindrici in acciaio inox
- Lunghezza totale: 26 cm
- Particolarmente adatti per budello sintetico
- Opzionali su tutti i modelli

- Cylindrical stainless steel funnels
- Total length: 26 cm
- Particularly suitable for synthetic casing
- Optional on all models

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

PUNGISALAME | SAUSAGE CASING PERFORATOR

ACCESSORIO

F08550

ACCESSORY



- Pungisalame in nylon per alimenti, dotato di spilli inox AISI-304, completo di protezione
- Food-grade Nylon sausage casing perforator with AISI-304 stainless steel pins, supplied with protection

HS CODE	MOQ
82055100	1

EAN13
8024779007819

TAGLIERI | CUTTING BOARDS

ACCESSORIO

ACCESSORY



- Tagliere in polietilene bianco
- Dotato di fermi per posizionamento sul banco di lavoro
- Su richiesta, disponibilità di taglieri in colore Rosso Chiaro, Blu, Verde, Giallo, Marrone, Rosso Scuro, Lilla per identificare l'utilizzo ed evitare la contaminazione alimentare
- Confezione 4 pz, confezionati singolarmente

- White polyethylene cutting board
- Equipped with stoppers for fixing them to the workbench
- Available on request in Light Red, Blue, Green, Yellow, Brown, Dark Red, Lilac colour to identify their use and prevent from food contamination
- Pack of 4 pcs, individually wrapped

HS CODE	MOQ
39241000	1

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





TRITACARNE MEAT MINCERS

Quando il gioco si fa duro i duri cominciano a giocare: i tritacarne Tre Spade sono riconosciuti sul mercato per la loro robustezza, affidabilità e durata nel tempo.

Caratterizzati da un design elegante e contemporaneo sono facilmente e velocemente smontabili, garantendo una perfetta pulizia di tutte le parti a contatto con gli alimenti.

When the going gets tough, the tough get going: Tre Spade meat mincers are recognized on the market for their strength, reliability and durability.

Characterized by an elegant and contemporary design they can be easily and quickly disassembled, ensuring perfect cleaning of all parts in contact with food.



TC-12 PRO INOX DELUXE

TRITACARNE ELETTRICO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT MINCER

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

- Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello autoaffilante, tramoggia e cassa motore in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Sistema di raffreddamento originale Tre Spade
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Piedini in gomma antiscivolo
- Accessori opzionali: spremipomodoro, inteneritrice, tagliaverdure
- Potenza resa: 750 W (1 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 120 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and structure in stainless steel
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with helicoidal hot forged steel gears in oil bath
- Safety reset switch
- Unique cooling system by Tre Spade
- Quick disassembling for easy cleaning
- Anti-slip rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer, meat tenderizer, vegetable cutter accessories
- Motor power output: 750 W (1 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 120 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-22 PRO INOX DELUXE

TRITACARNE ELETTRICO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT MINCER

F02200/PRO



H	W	53 cm
D	D	27 cm
H	H	45 cm

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

W	44 cm
D	58,5 cm
H	39 cm

KG	28,5 Kg
----	---------

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

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779004801

- Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello autoaffilante, tramoggia e cassa motore in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Sistema di raffreddamento originale Tre Spade
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Piedini in gomma antiscivolo
- Accessori opzionali: spremipomodoro, inteneritrice, tagliaverdure
- Potenza resa: 1100 W (1,5 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 180 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and structure in stainless steel
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with helicoidal hot forged steel gears in oil bath
- Safety reset switch
- Unique cooling system by Tre Spade
- Quick disassembling for easy cleaning
- Anti-slip rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer, meat tenderizer, vegetable cutter accessories
- Motor power output: 1100 W (1.5 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 180 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-32 PRO INOX DELUXE

TRITACARNE ELETTRICO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT MINCER

F03300/1PRO



H	W	58 cm
D	D	28 cm
H	H	45 cm

KG	28,5 Kg
----	---------

W	44 cm
D	58,5 cm
H	39 cm

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

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

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779005389

- Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello autoaffilante, tramoggia e cassa motore in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Sistema di raffreddamento originale Tre Spade
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Piedini in gomma antiscivolo
- Accessori opzionali: spremipomodoro, inteneritrice, tagliaverdure
- Potenza resa: 1100 W (1,5 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 300 kg/h carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and structure in stainless steel
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with helicoidal hot forged steel gears in oil bath
- Safety reset switch
- Unique cooling system by Tre Spade
- Quick disassembling for an easy cleaning
- Anti-slip rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer, meat tenderizer, vegetable cutter accessories
- Motor power output: 1100 W (1.5 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 300 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-8 INOX

TRITACARNE ELETTRICO IN ACCIAIO INOX
ELECTRIC STAINLESS STEEL MEAT MINCER

F00800



H	41 cm
W	24 cm
D	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

- Corpo, elica, ghiera, tramoggia e carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Base in materiale plastico alveolato ad alta resistenza
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 300 W (0,40 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria indicativa: 60 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, hopper and motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Alveolate, anti-slip, high-impact resistance plastic base
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 300 W (0.40 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Indicative output: 60 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-12 INOX/160 ELEGANT

TRITACARNE ELETTRICO IN ACCIAIO INOX
ELECTRIC STAINLESS STEEL MEAT MINCER

F01200/VE



H	47,5 cm
W	24 cm
D	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

- Corpo, elica, ghiera, tramoggia e carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Base in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 480 W (0,65 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria indicativa: 100 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, hopper and motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Base in stainless steel
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for an easy cleaning
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 480 W (0.65 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Indicative output: 100 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-22 INOX/80

TRITACARNE ELETTRICO IN ACCIAIO INOX
ELECTRIC STAINLESS STEEL MEAT MINCER

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

- Corpo, elica, ghiera, tramoggia e carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Base in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Invertitore di marcia per sblocco elica
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 600 W (0,80 HP)
- Giri dell'elica: 80 rpm
- Produzione oraria indicativa: 160 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, hopper and motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Base in stainless steel
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Reverse switch for worm release
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 600 W (0.80 HP)
- Worm revolutions: 80 rpm
- Indicative output: 160 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-22 INOX

TRITACARNE ELETTRICO IN ACCIAIO INOX
ELECTRIC STAINLESS STEEL MEAT MINCER

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

- Corpo, elica, ghiera, tramoggia e carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Base in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Invertitore di marcia per sblocco elica
- Ingranaggi in acciaio a bagno d'olio
- Piedini in gomma antiscivolo
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 1100 W (1,5 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 280 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, hopper and motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Base in stainless steel
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for an easy cleaning
- Reverse switch for worm release
- Steel gears in oil bath
- Anti-slip rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 1100 W (1.5 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 280 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-32 INOX/2 HP

TRITACARNE ELETTRICO IN ACCIAIO INOX
ELECTRIC STAINLESS STEEL MEAT MINCER

F03300EF/I



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

- Corpo, elica, ghiera, tramoggia e carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Base in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Invertitore di marcia per sblocco elica
- Ingranaggi in acciaio a bagno d'olio
- Piedini in gomma antiscivolo
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 1500 W (2 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 320 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm, screw ring, hopper and motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Base in stainless steel
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Reverse switch for worm release
- Steel gears in oil bath
- Anti-slip rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 1500 W (2 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 320 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-8 YOUNG

TRITACARNE ELETTRICO IN GHISA
ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCER

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

- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Tramoggia e basamento in materiale plastico ad alta resistenza
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 300 W (0,40 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria indicativa: 60 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm and screw ring in tinned cast iron
- Hopper and base in high resistance plastics
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 300 W (0.40 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Indicative output: 60 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-8 COMBY

TRITACARNE ELETTRICO MULTIFUNZIONE
MULTIFUNCTION ELECTRIC MINCER

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	

- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Tramoggia e basamento in materiale plastico ad alta resistenza
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo spremipomodoro opzionale
- TC-8 Comby è il tritacarne TC-8 Young accessoriatto dell'opzione spremipomodoro, dell'opzione passaverdure, grattugia, tritamandorle, grattapane, tritapeperoncino, degli imbusti per insaccare (Ø 10 e 20 mm) e dello stampo per biscotti
- Potenza resa: 300 W (0,40 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria indicativa: 60 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm and screw ring in tinned cast iron
- Hopper and base in high resistance plastics
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- TC-8 Comby is the TC-8 Young mincer equipped with tomato squeezer set, vegetable strainer, cheese grater, nuts grinder, bread grater, chili grinder set, sausage filling funnels (Ø 10 and 20 mm) and biscuits mould
- Motor power output: 300 W (0.40 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Indicative output: 60 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-12 EL ECO

TRITACARNE ELETTRICO IN GHISA
ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCER

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	

- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Tramoggia e basamento in materiale plastico ad alta resistenza
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 480 W (0,65 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria indicativa: 100 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm and screw ring in tinned cast iron
- Hopper and base in high resistance plastics
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 480 W (0.65 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Indicative output: 100 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-12 EL 160/ELEGANT

TRITACARNE ELETTRICO IN GHISA
ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCER

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

- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Tramoggia e basamento in acciaio inox
- Carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 480 W (0,65 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria indicativa: 100 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body, worm and screw ring in tinned cast iron
- Hopper and base in stainless steel
- Motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 480 W (0.65 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Indicative output: 100 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-22 EL ECO

TRITACARNE ELETTRICO IN GHISA
ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCER

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

- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Tramoggia in Moplen
- Base in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Invertitore di marcia per sblocco elica
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 600 W (0,80 HP)
- Giri dell'elica: 80 rpm
- Produzione oraria indicativa: 160 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

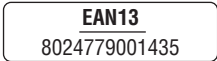
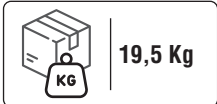
- Mincing body, worm and screw ring in tinned cast iron
- Hopper in Moplen
- Base in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Reverse switch for worm release
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 600 W (0.8 HP)
- Worm revolutions: 80 rpm
- Indicative output: 160 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-22 ELEGANT PLUS

TRITACARNE ELETTRICO IN GHISA
ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCER

F19500



- Corpo e ghiera in ghisa stagnata
- Elica in acciaio stampato e stagnato
- Tramoggia e basamento in acciaio inox
- Carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Invertitore di marcia per sblocco elica
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 600 W (0,80 HP)
- Giri dell'elica: 80 rpm
- Produzione oraria indicativa: 160 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

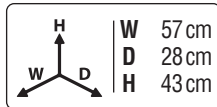
- Mincing body and screw ring in tinned cast iron
- Hot forged and tin plated steel worm
- Hopper and base in stainless steel
- Motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Reverse switch for worm release
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 600 W (0.8 HP)
- Worm revolutions : 80 rpm
- Indicative output: 160 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-32 ELEGANT

TRITACARNE ELETTRICO IN GHISA
ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCER

F03300E



- Corpo e ghiera in ghisa stagnata
- Elica in acciaio stampato e stagnato
- Tramoggia e basamento in acciaio inox
- Carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio speciale in bagno d'olio
- Invertitore di marcia per sblocco elica
- Piedini in gomma
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 1100 W (1,5 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 320 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body and screw ring in tinned cast iron
- Hot forged and tin plated steel worm
- Hopper and base in stainless steel
- Motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Reduction unit with helicoidal special steel gears in oil bath
- Reverse switch for worm release
- Rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 1100 W (1.5 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 320 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-32 ELEGANT/2HP

TRITACARNE ELETTRICO IN GHISA
ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCER

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

- Corpo e ghiera in ghisa stagnata
- Elica in acciaio stampato e stagnato
- Tramoggia e basamento in acciaio inox
- Carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio speciale in bagno d'olio
- Invertitore di marcia per sblocco elica
- Piedini in gomma
- Corpo spremipomodoro opzionale
- Potenza resa: 1500 W (2 HP)
- Giri dell'elica: 120 rpm
- Produzione oraria indicativa: 320 kg/h, carne di durezza media con piastra di primo montaggio

- Mincing body and screw ring in tinned cast iron
- Hot forged and tin plated steel worm
- Hopper and base in stainless steel
- Motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling for easy cleaning
- Reduction unit with helicoidal special steel gears in oil bath
- Reverse switch for worm release
- Rubber feet
- Optional equipment: tomato squeezer accessory
- Motor power output: 1500 W (2 HP)
- Worm revolutions: 120 rpm
- Indicative output: 320 kg/h, medium hardness meat processed with standard plate



TC-8 INOX

TRITACARNE MANUALE IN ACCIAIO INOX
MANUAL STAINLESS STEEL MEAT MINCER

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

- Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello e manovella in acciaio inox
- Pulizia comoda e veloce al termine dell'utilizzo
- Salvatavolo superiore e inferiore in gomma
- Particolarmente adatto per un utilizzo casalingo

- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife and handle in stainless steel
- Easy and quick cleaning after use
- Upper and lower rubber table protections
- Particularly suitable for domestic use



TC-8/3 USI INOX

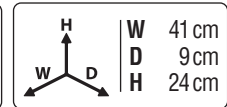
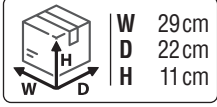
TRITACARNE MULTIFUNZIONE IN ACCIAIO INOX
MULTIFUNCTION STAINLESS STEEL MINCER

F10800/I + F13850/I



- Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello e manovella in acciaio inox
- Pulizia comoda e veloce al termine dell'utilizzo
- Salvatavolo superiore e inferiore in gomma
- Particolarmente adatto per un utilizzo casalingo
- Accessoriato di set spremipomodoro e set passaverdura, tritamandorle, grattaformaggio

- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife and handle in stainless steel
- Easy and quick cleaning after use
- Upper and lower rubber table protections
- Particularly suitable for domestic use
- Equipped with tomato squeezer set and vegetable strainer, nuts grinder, cheese grater set

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



TC-22

TRITACARNE MANUALE IN GHISA
MANUAL CAST IRON MEAT MINCER

F12200



- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Piastra e coltello in acciaio inox
- Pulizia comoda e veloce al termine dell'utilizzo
- Poggia su 4 piedini forati

- Mincing body, worm, screw ring in tinned cast iron
- Plate and self-sharpening knife in stainless steel
- Easy and quick cleaning after use
- Supported by four perforated feet

 H W D 34 cm 15 cm 32 cm	 KG 6,7 Kg	 W D H 41 cm 30 cm 35 cm	 KG 7 Kg	 PC 64 pcs	HS CODE 84385000 MOQ 1
EAN13 8024779000230					

TC-32

TRITACARNE MANUALE IN GHISA
MANUAL CAST IRON MEAT MINCER

F13200



- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Piastra e coltello in acciaio inox
- Pulizia comoda e veloce al termine dell'utilizzo
- Poggia su 4 piedini forati

- Mincing body, worm, screw ring in tinned cast iron
- Plate and self-sharpening knife in stainless steel
- Easy and quick cleaning after use
- Supported by four perforated feet

H W D 38 cm 18 cm 40 cm	KG 11 Kg	W D H 41 cm 30 cm 35 cm	KG 12,5 Kg	PC 36 pcs	HS CODE 84385000 MOQ 1
EAN13 8024779000247					



OPZIONE SPREMIPOMODORO | TOMATO SQUEEZER OPTION

ACCESSORI PER TRITACARNE ELETTRICI
ACCESSORIES FOR ELECTRIC MEAT MINCERS

HS CODE
85099000

MOQ
1



- “SpremiTO” - per tritacarne taglia 8 e 12
 - “SpremiTO” - for meat mincers size 8 and 12
- “MED” - per tritacarne taglia 8 e 12
 - “MED” - for meat mincers size 8 and 12
- “BIG” - per tritacarne taglia 12, 22 e 32
 - “BIG” - for meat mincers size 12, 22 and 32

IMBUTI PER INSACCARE | SAUSAGE FILLING FUNNELS

ACCESSORI PER TRITACARNE
ACCESSORIES FOR MEAT MINCERS



- Ø 10, 20 e 30 mm per tutti i tritacarne
- Ø 10, 20 and 30 mm for all meat mincers

HS CODE
39269097

MOQ
1

PIASTRINE PER INSACCARE | SAUSAGE FILLING PLATES

ACCESSORI PER TRITACARNE
ACCESSORIES FOR MEAT MINCERS

- Per i tritacarne manuali Tre Spade
- For Tre Spade manual meat mincers



① F13291 (TC32)
EAN13
0

② F12291 (TC22)
EAN13
0

HS CODE
84389000

MOQ
1



PIASTRE E COLTELLI IN ACCIAIO INOX
INOX STAINLESS STEEL PLATES KNIVES

ACCESSORI PER TRITACARNE
ACCESSORIES FOR MEAT MINCERS



- Piastre e coltelli autoaffilanti inox
 - Self sharpening stainless steel knives and plates
- Piastre inox TRIS per cotiche
 - TRIS stainless steel plates for pork rinds
- Piastre in acciaio inox con mozzo
 - Stainless steel plates with nozzle

Taglia Size	Diametro dei fori (mm) Holes diameter (mm)										
	5	4,5	6	8	10	12	14	16	18	20	TRIS
5											
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

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

La piastra di primo montaggio ha fori del diametro evidenziato in tabella.
Tutte le piastre e i coltelli sono forniti in comodo imballo skin pack.

HS CODE
84389000

The standard plate delivered with each machine has holes of the diameter highlighted in the table.
All plates and knives are supplied in convenient skin pack.

MASTER CARTONS

	TAGLIA-SIZE 8	TAGLIA-SIZE 10/12	TAGLIA-SIZE 20/22	TAGLIA-SIZE 32
COLTELLO / KNIFE	13 pcs	12 pcs	10 pcs	10 pcs
PIASTRA / PLATE	15 pcs	14 pcs	12 pcs	30 pcs

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





ATTREZZATURE PROFESSIONALI MULTIFUNZIONE

TOOLLIO è il robot multifunzione pensato per raggruppare in un'unica macchina alcune tra le principali funzioni necessarie nelle cucine professionali: tritacarne, gratta formaggio, tagliaverdure, inteneritrice, taglia mozzarella (e formaggi morbidi), tritapomodoro, insaccatrice.

TOOLLIO è estremamente versatile e può essere fornito in varie combinazioni.

VEGGIE PRO e TENDER 900K PRO completano la gamma delle attrezzature multifunzione di Tre Spade: estremamente pratiche, compatte e progettate per velocizzare lo smontaggio e la perfetta pulizia dei componenti a contatto con gli alimenti.

MULTIFUNCTION FOOD PROCESSORS

TOOLLIO is the multifunction robot designed to group in a single machine some of the main functions needed in professional kitchens: meat mincer, cheese grater, vegetable cutter, tenderizer, mozzarella (and soft cheeses) cutter, tomato chopper, sausage filler.

TOOLLIO is extremely versatile and can be supplied in various combinations.

VEGGIE PRO and TENDER 900K PRO complete the range of multifunction equipment by Tre Spade: extremely practical, compact and designed to speed up the disassembly and perfect cleaning of the components in contact with food.



TOOLLIO

ROBOT MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTION FOOD PROCESSOR

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

- Corpo macchina in alluminio
- Potenza resa del motore: 750 W (1 HP)
- Due prese di moto indipendenti e affiancate con differenti velocità (200 e 1400 giri) per garantire la corretta velocità per ogni lavorazione e un sensibile risparmio di spazio sul banco di lavoro (fino al 30%)
- Tutti gli accessori possono essere smontati completamente per una pulizia veloce ed estremamente accurata
- Ventola supplementare di raffreddamento per utilizzo prolungato
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi forgiati e temprati
- Struttura "a ponte" per inserire agevolmente teglie Gastronorm sotto la macchina
- Versioni disponibili con alimentazione monofase e trifase

Carrozzeria colore rosso: motore a induzione monofase 220V/50Hz

Carrozzeria colore grigio: motore a induzione trifase 380V/50Hz

Standard kit (2 accessori): corpo macchina, tritacarne (con imbuto insaccatore e tritapomodoro), gratta formaggio

Full kit (4 accessori): corpo macchina, tritacarne (con imbuto insaccatore e tritapomodoro), gratta formaggio, tagliaverdure / taglia mozzarella (e formaggi morbidi), inteneritrice

Open: composto come richiesto dal cliente

- Aluminum machine structure
- Engine output power: 750 W (1 HP)
- Two independent and side-by-side power take-offs with different speeds (200 and 1400 rpm) to guarantee the correct speed for each job and a significant saving of space on the workbench (up to 30%)
- All accessories can be completely disassembled for fast and extremely thorough cleaning
- Additional cooling fan for prolonged use
- Gearbox in oil bath with forged and hardened gears
- "Bridge" structure to easily position Gastronorm trays under the machine
- Versions available with single-phase and three-phase power supply

Red color motor cover: single-phase induction motor 220V/50Hz

Grey color motor cover: three-phase induction motor 380V/50Hz

Standard (2 tools): machine structure, mincing body (with filling funnel and tomato mincer), cheese grater

Full kit (4 tools): machine structure, mincing body (with filling funnel and tomato chopper), cheese grater, vegetable / mozzarella (and soft cheese) cutter, tenderizer

Open: composed as requested by the customer



TRITACARNE | MEAT MINCER

ACCESSORIO PER TOOLLIO F95550
TOOLLIO ACCESSORY



- Corpo, elica, ghiera, tramoggia, piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Taglia: 12
- Produzione oraria indicativa: 120 kg/h

INSACCATRICE Un pratico imbuto lo trasforma in una insaccatrice
TRITAPOMODORO Con l'imbuto in dotazione, può essere utilizzato come estrattore di succo per pomodori pelati

- Body, worm, screw ring, hopper, plate and self-sharpening knife in stainless steel
- Size: 12
- Indicative output: 120 kg/h

FILLER A practical funnel turns it into a sausage filler
TOMATO CHOPPER With the supplied funnel, it can be used as a juice extractor for peeled tomatoes

	<table><tr><td>W</td><td>24 cm</td></tr><tr><td>D</td><td>32 cm</td></tr><tr><td>H</td><td>28 cm</td></tr></table>	W	24 cm	D	32 cm	H	28 cm		4 Kg		<table><tr><td>W</td><td>32 cm</td></tr><tr><td>D</td><td>34 cm</td></tr><tr><td>H</td><td>27 cm</td></tr></table>	W	32 cm	D	34 cm	H	27 cm		5 Kg		50 pcs	<table><tr><td>HS CODE</td><td>MOQ</td></tr><tr><td>84389000</td><td>1</td></tr></table>	HS CODE	MOQ	84389000	1
W	24 cm																									
D	32 cm																									
H	28 cm																									
W	32 cm																									
D	34 cm																									
H	27 cm																									
HS CODE	MOQ																									
84389000	1																									
<table><tr><td>EAN13</td></tr><tr><td>8024779004252</td></tr></table>											EAN13	8024779004252														
EAN13																										
8024779004252																										

GRATTUGIA | CHEESE GRATER

ACCESSORIO PER TOOLLIO F95600
TOOLLIO ACCESSORY



- Particolarmente adatta per formaggi duri e stagionati e per pane
- Corpo in alluminio
- Rullo estraibile in acciaio inox di dimensioni professionali: 7,8x13,8 cm
- Produzione oraria: 50 kg/h

- Particularly suitable for hard and seasoned cheese and dry bread
- Aluminium body
- Removable grating roll in stainless steel professional use dimensions: 7.8x13.8 cm
- Indicative output: 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	<table><tr><th>HS CODE</th><th>MOQ</th></tr><tr><td>85094000</td><td>1</td></tr></table>	HS CODE	MOQ	85094000	1
HS CODE	MOQ								
85094000	1								
<table><tr><th>EAN13</th></tr><tr><td>8024779004283</td></tr></table>						EAN13	8024779004283		
EAN13									
8024779004283									



INTENERITRICE | TENDERIZER

ACCESSORIO PER TOOLLIO F95650
TOOLLIO ACCESSORY



- Corpo in alluminio
- Due alberi porta coltelli in acciaio ad alta resistenza
- Coltelli in acciaio inox
- Velocità: 924000 tagli al minuto

- Aluminum body
- Two knives-holder shafts in high resistance steel
- Stainless steel knives
- Speed: 924000 cuts per minute

 W 28cm D 13cm H 30,5cm	 KG 5,5 Kg	 W 32cm D 34cm H 27cm	 KG 6,5 Kg	 PC 50 pcs	<table><tr><th>HS CODE</th><th>MOQ</th></tr><tr><td>84385000</td><td>1</td></tr></table>	HS CODE	MOQ	84385000	1
HS CODE	MOQ								
84385000	1								
					<table><tr><th>EAN13</th></tr><tr><td>8024779004269</td></tr></table>	EAN13	8024779004269		
EAN13									
8024779004269									

TAGLIAVERDURE | VEGETABLE CUTTER

ACCESSORIO PER TOOLLIO F95700
TOOLLIO ACCESSORY



- Corpo in alluminio
- 3 coni di taglio in acciaio inox (fette e rondelle spessore 3 mm / julienne 4 mm / julienne 7 mm)
- Accessorio guidaverdura
- Accessorio salva dita per cono lame

TAGLIAMOZZARELLA Il cono per julienne grande è particolarmente adatto come tagliamozzarella e formaggi morbidi

- Aluminium body
- 3 cutting cones (slices and rounds, thickness 3 mm / 4 mm / 7 mm julienne)
- Vegetables driving accessory
- Fingerguard accessory for slicing cone

MOZZARELLA CHOPPER the big julienne cone is particularly suitable for mozzarella and soft cheeses chopping

	<table><tr><td>W</td><td>24 cm</td></tr><tr><td>D</td><td>30 cm</td></tr><tr><td>H</td><td>37 cm</td></tr></table>	W	24 cm	D	30 cm	H	37 cm
W	24 cm						
D	30 cm						
H	37 cm						
	5 Kg						
	<table><tr><td>W</td><td>32 cm</td></tr><tr><td>D</td><td>34 cm</td></tr><tr><td>H</td><td>27 cm</td></tr></table>	W	32 cm	D	34 cm	H	27 cm
W	32 cm						
D	34 cm						
H	27 cm						
	6 Kg						
	50 pcs						
<table><tr><th>HS CODE</th><th>MOQ</th></tr><tr><td>85094000</td><td>1</td></tr></table>		HS CODE	MOQ	85094000	1		
HS CODE	MOQ						
85094000	1						
<table><tr><th>EAN13</th></tr><tr><td>8024779004276</td></tr></table>		EAN13	8024779004276				
EAN13							
8024779004276							



VEGGIE PRO

TAGLIAVERDURE/TAGLIAMOZZARELLA
VEGETABLE CUTTER/MOZZARELLA CHOPPER



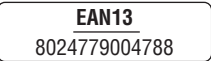
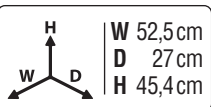
Veloce smontaggio e sostituzione dei coni di taglio, senza l'ausilio di attrezzi
Fast cutting cones dismantling and replacement, not requiring the use of tools



Accessorio interamente smontabile per una completa pulizia
Completely removable accessory for a thorough cleaning



F96000/PRO



- Struttura in acciaio inox
- Corpo tagliaverdure in alluminio
- Motore a induzione monofase 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni e frequenze a richiesta)
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati e temprati
- L'intero corpo tagliaverdure può essere smontato completamente per una pulizia veloce ed estremamente accurata
- Sistema di sbloccaggio integrato, senza chiavi o utensili
- Sistema di raffreddamento originale Tre Spade
- Piedini in gomma antiscivolo
- Opzioni tritacarne e spremipomodoro disponibili su richiesta
- 3 coni di taglio in dotazione (a lame inox per fette / rondelle, spessore 3 mm; inox con foro 4 mm per "julienne" piccola; inox con foro 7 mm per "julienne" grande)
- Accessorio guidaverdura
- Accessorio salva dita per cono a lame
- Velocità in uscita del riduttore: 120 rpm
- Potenza motore: 750 W (1HP)

TAGLIAMOZZARELLA Il cono per julienne grande e particolarmente adatto come tagliamozzarella e formaggi morbidi



- Structure in stainless steel
- Aluminium vegetable cutter body
- Asynchronous, single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with hot forged helicoidal and tempered steel gears in oil bath
- The vegetable cutter body can be completely disassembled to clean it quickly and thoroughly
- Integrated locking/unlocking system (no keys or tools required)
- Unique cooling system by Tre Spade
- Anti-slip rubber feet
- Meat mincer and tomato squeezer available on request
- 3 cutting cones (stainless steel blades for slices and rounds; stainless steel cone with 4 mm holes small "julienne"; stainless steel cone with 7 mm holes big "julienne")
- Vegetables driving accessory
- Finger guard accessory for slicing cone
- Speed revolution output: 120 rpm
- Motor power: 750 W (1HP)

MOZZARELLA CHOPPER The big julienne cone is particularly suitable for mozzarella and soft cheeses chopping

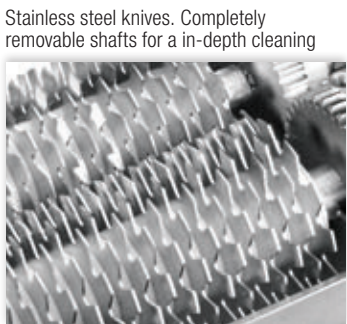
TENDER 900K PRO

INTENERITRICE
MEAT TENDERIZER

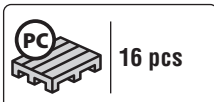
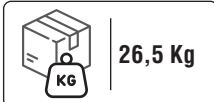
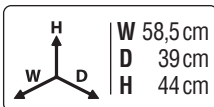


Protezione della zona di taglio a garanzia della sicurezza di lavoro
Cutting area protection to grant safety when in use

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



F97000/PRO



- Struttura in acciaio inox
- Corpo inteneritrice in alluminio
- Motore a induzione monofase 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni e frequenze a richiesta)
- Due alberi porta-coltelli in acciaio ad alta resistenza
- Coltelli in acciaio inox
- Dimensioni bocca di ingresso : 15x3 cm
- L'intero corpo inteneritrice può essere smontato completamente per una pulizia veloce ed estremamente accurata
- Sistema di raffreddamento originale Tre Spade
- Piedini in gomma antiscivolo
- Opzioni tritacarne e spremipomodoro disponibili su richiesta
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali forgiati e temprati
- Velocità: 600000 tagli al minuto
- Potenza motore: 750 W (1HP)

- Structure in stainless steel
- Tenderizing body in Aluminium
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Two knives holder shafts in high-resistance steel
- Stainless steel knives
- Input intake dimensions: 15x3 cm
- The tenderizing body can be completely disassembled to clean it quickly and thoroughly
- Unique cooling system by Tre Spade
- Anti-slip rubber feet
- Meat mincer and tomato squeezer accessories available on request
- Reduction unit with helicoidal hot forged and tempered steel gears in oil bath
- Speed: 600000 cuts/minute
- Motor power: 750 W (1HP)





MESCOLATRICI MIXING MACHINES

Utilissimo strumento per velocizzare e facilitare il lavoro dei professionisti della carne, le mescolatrici manuali ed elettriche Tre Spade, realizzate totalmente in acciaio inox, garantiscono un perfetto amalgama di tutti gli ingredienti del vostro impasto.

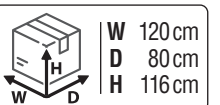
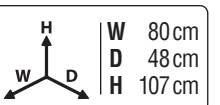
Extremely useful tool for speeding up and facilitating the work of meat professionals, the Tre Spade manual and electric mixers, entirely made of stainless steel, guarantee a perfect blend of all the ingredients of your dough.



MX-50

MESCOLATRICE ELETTRICA
ELECTRIC MIXING MACHINE

F70500



- Struttura, carter, vasca, pala, albero interamente in acciaio inox AISI-304
- Coperchio vasca in Lexan trasparente
- Pala amovibile per un facile smontaggio e pulizia
- Vasca basculante per facile e rapido svuotamento
- Interruttore di emergenza e pulsante di temporanea rotazione inversa
- Posizionamento a terra con ruote
- Costruita su richiesta
- Quantità impasto lavorabile: 50 kg
- Quantità minima di impasto lavorabile: 12 kg
- Volume vasca: 73 l
- Potenza resa: 1100 W (1,5 HP)
- Rotazioni della pala: 28 rpm

- Structure, motor case, tank, paddle, shaft completely manufactured in AISI-304 stainless steel
- Tank cover in clear Lexan
- Removable paddle (for an easy disassembly and cleaning)
- Pivoting tank for easy emptying
- Emergency switch and push button for temporary reverse rotation
- Floor use (supplied with wheels)
- Manufactured on demand
- Meat dough weight: 50 kg
- Minimum dough weight: 12 kg
- Tank capacity: 73 l
- Given motor power: 1100 W (1.5 HP)
- Paddle speed: 28 rpm



MX-30

MESCOLATRICE ELETTRICA
ELECTRIC MIXING MACHINE

F70350



- Struttura, carter, vasca, pala, albero interamente in acciaio inox AISI-304
- Coperchio vasca in Lexan trasparente
- Pala amovibile per un facile smontaggio e pulizia
- Alette spezza impasto per un mescolamento più uniforme
- Vasca basculante per facile e rapido svuotamento
- Interruttore di emergenza e pulsante di temporanea rotazione inversa
- Utilizzo sul banco di lavoro
- Costruita su richiesta
- Quantità impasto lavorabile: 30 kg
- Quantità minima di impasto lavorabile: 7 kg
- Volume vasca: 40 l
- Potenza resa: 750 W (1 HP)
- Rotazioni della pala: 28 rpm

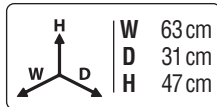
- Structure, motor case, tank, paddle, shaft completely manufactured in AISI-304 stainless steel
- Tank cover in clear Lexan
- Removable paddle (for an easy disassembly and cleaning)
- Dough breaking flaps to mix more evenly
- Pivoting tank for easy emptying
- Emergency switch and push button for temporary reverse rotation
- Work bench use
- Manufactured on demand
- Meat dough weight: 30 kg
- Minimum dough weight: 7 kg
- Tank capacity: 40 l
- Given motor power: 750 W (1 HP)
- Paddle speed: 28 rpm



MX-20

MESCOLATRICE MANUALE
MANUAL MIXING MACHINE

F70300



- Struttura, carter, vasca, pala, albero interamente in acciaio inox AISI-304
- Coperchio vasca in Lexan trasparente
- Pala amovibile per un facile smontaggio e pulizia
- Azionamento della pala tramite riduttore per una riduzione dello sforzo applicato
- Alette spezza impasto per un mescolamento più uniforme
- Quantità impasto lavorabile: 20 kg
- Quantità minima di impasto lavorabile: 5 kg
- Volume vasca: 27,7 l

- Structure, gears case, tank, paddle, shaft completely manufactured in AISI-304 stainless steel
- Tank cover in clear Lexan
- Removable paddle (for an easy disassembly and cleaning)
- Paddle operated through geared box
- Dough breaking flaps to mix more evenly
- Meat dough weight: 20 kg
- Minimum dough weight: 5 kg
- Tank capacity: 27.7 l

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



Albero mescolatore facilmente amovibile con pale inclinate e alette spezza impasto



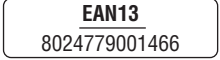
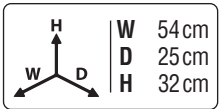
Azionamento con riduttore per un'ottimizzazione della spinta sul mod. MX-20



MINIMIX

MESCOLATRICE MANUALE
MANUAL MIXING MACHINE

F70100



- Struttura, carter, vasca, pala, albero interamente in acciaio inox AISI-304
- Coperchio vasca in Lexan trasparente
- Pala amovibile per un facile smontaggio e pulizia
- Alette spezza impasto per un mescolamento più uniforme
- Quantità impasto lavorabile: 8 kg
- Quantità minima di impasto lavorabile: 3 kg
- Volume vasca: 15,7 l

- Structure tank, paddle, shaft completely manufactured in AISI-304 stainless steel
- Tank cover in clear Lexan
- Removable paddle (for an easy disassembly and cleaning)
- Special flaps to mix the dough more evenly
- Meat dough weight: 8 kg
- Minimum dough weight: 3 kg
- Tank capacity: 15.7 l





CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO

Takaje è il rivoluzionario sistema brevettato da Tre Spade che permette di trasformare qualunque recipiente in vetro, nuovo o usato, in un contenitore sottovuoto, capace di preservare e mantenere a lungo il buono e il sano del cibo.

Tutti i modelli di confezionatrici Tre Spade sono dotati del sistema Takaje, un'idea che unisce praticità, risparmio, semplicità d'uso e sensibilità per l'ambiente e che permette di prolungare dalle 3 alle 5 volte i tempi di conservazione di qualunque alimento. Anche di quelli liquidi!

Tutte le nostre confezionatrici possono utilizzare sacchetti goffrati e barattoli.

VACUUM SEALERS

Takaje is the revolutionary system patented by Tre Spade that allows you to transform any new or used glass container into a vacuum container, able to preserve and maintain the good-and-healthy of food for a long time.

All Tre Spade vacuum machines are equipped with the Takaje system, an idea combining practicality, savings, simplicity and environmental concerns, allowing you to extend between 3 to 5-fold the shelf life of any food. Even liquids!

All our vacuum packaging machines can use embossed bags and jars.



TAKAJE

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM SEALER

○ F69000/1 ● F69000/2 ● F69000/5

takaje

W 36,5 cm
D 18,5 cm
H 8 cm

KG 3,3 Kg

W 42 cm
D 24 cm
H 16 cm

KG 4 Kg

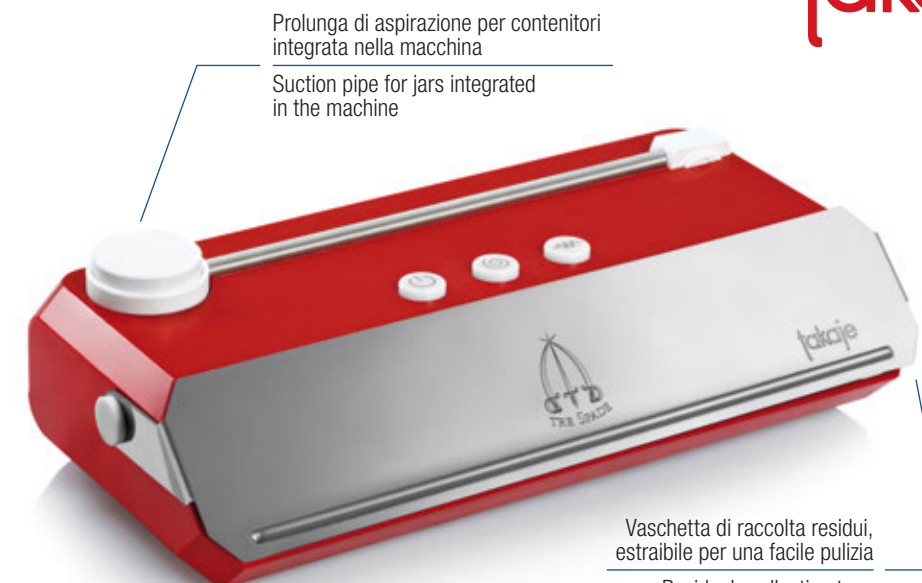
PC 100 pcs

HS CODE 84224000
MOQ 1

EAN13 8024779003255

EAN13 8024779003262

EAN13 8024779006584



Prolunga di aspirazione per contenitori integrata nella macchina

Suction pipe for jars integrated in the machine

Vaschetta di raccolta residui, estraibile per una facile pulizia

Residuals collecting tray, removable for an easy cleaning

Coperchio a 45° per facilitare l'inserimento della busta.

45° cover to facilitate the insertion of the bag.

- Carrozzeria in ABS e inox
- Voltaggio e frequenza: 220-240 V / 50-60 Hz (differenti voltaggi e frequenze su richiesta)
- Quattro diverse modalità di funzionamento: Ciclo automatico - Ciclo manuale - Ciclo svuotamento vasi - Sigillatura (per rotoli)
- Barra saldante ad altissima resistenza termica (larghezza resistenza: 3 mm)
- Facile e precisa regolazione della saldatura
- Massima pulizia nelle forme e assortimento di colori
- Prolunga per aspirazione da contenitori integrata nella macchina
- Vaschetta estraibile per una facile pulizia
- Camera del vuoto progettata per facilitare l'inserimento della busta, ridurre lo spreco di plastica ed evitare l'aspirazione accidentale di liquidi
- Lunghezza barra saldante: 33 cm
- Depressione massima: 800 mbar
- Aspirazione: 16 l/m
- Potenza assorbita: 200 W
- In dotazione: 2 valvole, 1 tappo bottiglie e 10 buste (20x30 cm)

- Structure in ABS and stainless steel
- Voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz (different voltages and frequencies available on demand)
- Four different operation cycles: Automatic cycle - Manual cycle - Suction in jars cycle - Sealing cycle (for rolls)
- Sealing rod with high thermal resistance (thickness: 3 mm)
- Easy and precise sealing setting
- Contemporary design and colours assortment
- Pipe for suction in jars integrated in the machine
- Removable vacuum chamber for easy cleaning
- The vacuum chamber has been designed to facilitate bag's positioning, reduce plastic usage and to avoid liquids suction.
- Sealing rod length: 33 cm
- Max depression: 800 mbar
- Suction: 16 l/m
- Absorption: 200 W
- Standard equipment: 2 valves, 1 bottle cap and 10 bags (20x30 cm)



TAKAJE DELUXE

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM SEALER

F69000/DL



Doccetta di aspirazione per realizzare
il vuoto in qualunque barattolo in vetro
Suction pipe to reach vacuum
condition inside any glass jar

	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

- Carrozzeria in ABS e inox
- Voltaggio e frequenza: 220-240 V / 50-60 Hz (differenti voltaggi e frequenze su richiesta)
- Quattro diverse modalità di funzionamento: Ciclo automatico - Ciclo manuale - Ciclo svuotamento vasi - Sigillatura (per rotoli)
- Barra saldante ad altissima resistenzatermica (larghezza resistenza: 3 mm)
- Facile e precisa regolazione della saldatura
- Massima pulizia nelle forme e assortimento di colori
- Prolunga per aspirazione da contenitori integrata nella macchina
- Vaschetta estraibile per una facile pulizia
- Tutti i vantaggi di Takaje e in più la scocca inox
- Camera del vuoto progettata per facilitare l'inserimento della busta, ridurre lo spreco di plastica ed evitare l'aspirazione accidentale di liquidi
- Lunghezza barra saldante: 33 cm
- Depressione massima: 800 mbar
- Aspirazione: 16 l/m
- Potenza assorbita: 200 W
- In dotazione: 2 valvole, 1 tappo bottiglie e 10 buste (20x30 cm)

- Structure in ABS and stainless steel
- Voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz (different voltages and frequencies available on demand)
- Four different operation cycles: Automatic cycle - Manual cycle - Suction in jars cycle - Sealing cycle (for rolls)
- Sealing rod with high thermal resistance (thickness: 3 mm)
- Easy and precise sealing setting
- Contemporary design and colours assortment
- Pipe for suction in jars integrated in the machine
- Removable vacuum chamber for easy cleaning
- All the advantages of Takaje with the stainless steel body
- The vacuum chamber has been designed to facilitate bag's positioning, reduce plastic usage and to avoid liquids suction.
- Sealing rod length: 33 cm
- Max depression: 800 mbar
- Suction: 16 l/m
- Absorption: 200 W
- Standard equipment: 2 valves, 1 bottle cap and 10 bags (20x30 cm)



T-43 PRO

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO PROFESSIONALE
PROFESSIONAL VACUUM SEALER

F68000



Macchina completamente automatica,
con comandi semplici e veloci da utilizzare
Fully automatic machine with simple,
fast to use commands

Manometro di verifica del livello
di vuoto raggiunto
Pressure gauge to check the
achieved vacuum level

	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

- Carrozzeria in ABS e inox per uso professionale
- Voltaggio e frequenza: 220-240V / 50Hz (differenti voltaggi e frequenze su richiesta)
- Quattro diverse modalità di funzionamento: Ciclo automatico - Ciclo manuale - Ciclo svuotamento vasi - Sigillatura (per rotoli)
- Doppia barra saldante ad altissima resistenzatermica (larghezza resistenza: 3 mm)
- Facile e precisa regolazione della saldatura su 10 livelli per utilizzare qualunque tipo di sacchetto goffrato per sottovuoto
- Manometro di indicazione del vuoto raggiunto
- Prolunga per aspirazione da contenitori integrata nella macchina
- Camera del vuoto progettata per facilitare l'inserimento della busta, ridurre lo spreco di plastica ed evitare l'aspirazione accidentale di liquidi
- Vaschetta estraibile per una facile pulizia
- Doppia barra saldante: 43 cm
- Depressione massima: 900 mbar
- Aspirazione: 32 l/m
- Potenza assorbita: 600 W
- In dotazione: 2 valvole, 10 buste da conservazione (20x30 cm) e 5 buste da cottura (25x35 cm)

- Structure in ABS and stainless steel for professional use
- Voltage and frequency: 220-240V / 50Hz (different voltages and frequencies available on demand)
- Four different operation cycles: Automatic cycle - Manual cycle - Suction in jars cycle - Sealing cycle (for rolls)
- Double sealing rod with high thermal resistance (thickness: 3 mm)
- Easy and precise sealing setting on 10 levels to use any type of embossed vacuum bag
- Manometer indicating the vacuum level
- Pipe for suction in jars integrated in the machine
- Vacuum chamber designed to facilitate the insertion of the bag, to reduce the bag waste and to prevent accidental aspiration of liquids
- Removable vacuum chamber for easy cleaning
- Double sealing rod: 43 cm
- Max depression: 900 mbar
- Suction: 32 l/m
- Absorption: 600 W
- Standard equipment: 2 valves, 10 preservation bags (20x30 cm) and 5 "sous vide" cooking bags (25x35 cm)



TAKAJE VALVE

ACCESSORIO PER CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO F69550 - F69550/18
VACUUM SEALER ACCESSORY



- L'unica e originale valvola utilizzabile per confezionare sottovuoto qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo
 - Brevetto Tre Spade
 - Adatta a confezionatrici elettriche e pompa manuale
 - Confezione: 5 pz
 - Imballo multiplo con espositore: 18 confezioni da 5 pz.
-
- The only and original valve that can be used to vacuum seal any glass container with a metal lid
 - Tre Spade patent
 - Suitable for electric vacuum sealers and manual pump
 - Packing: 5 pcs
 - Master carton with display: 18 packings of 5 pcs

F69550			
EAN13	HS CODE	MOQ	
8024779003606	84224000	1	

TAKAJE VACUUM BOXES

ACCESSORIO PER CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO F69580 - F69580/3
VACUUM SEALER ACCESSORY



- Vaschette in acciaio complete di valvola per sottovuoto, utilizzabili in congelatore, frigorifero e forno (per cottura e riscaldamento togliere il coperchio)
 - Adatte a confezionatrici elettriche
 - Dimensioni: 21x27x5,5 cm - 21x27x7,5 cm
 - Peso: 895/1050 g
 - Capacità: 1,5 l / 2,2 l
-
- Stainless steel vacuum boxes with valve, suitable for use in refrigerator, freezer and oven (lid to be removed before heating)
 - Suitable for electric vacuum sealers
 - Dimensions: 21x27x5.5 cm - 21x27x7.5 cm
 - Weight: 895/1050 g
 - Capacity: 1.5 l / 2.2 l

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



TAKAJE BOTTLE CAP

ACCESSORIO PER CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO F69560/1 - F69560/5
VACUUM SEALER ACCESSORY



- Tappo per bottiglie completo di valvola
 - Adatto a confezionatrici elettriche e pompa manuale
 - Da utilizzare con liquidi non gassati
-
- Bottle cap with valve
 - Suitable for electric vacuum sealers and manual pump
 - For use with not sparkling liquids

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

TAKAJE VACUUM PUMP

CONFEZIONATRICE MANUALE F69500
MANUAL VACUUM PUMP



- Pratica ed economica pompetta manuale, utilizzabile su contenitori in vetro con coperchio in metallo e con gli accessori del sistema Takaje
 - 2 valvole Takaje in dotazione
-
- Easy and economic manual pump, suitable for glass jars with metal lid and all Takaje system accessories
 - Supplied with 2 Takaje vacuum valves

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779003552	84224000	1

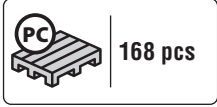


WENDY

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO INDOOR E OUTDOOR
INDOOR AND OUTDOOR VACUUM SEALER

F67000/1

wendy



- Wendy è la confezionatrice sottovuoto compatta, pratica e semplicissima da usare.
- Grazie al connettore accendisigari a 12V (opzionale) può essere utilizzata in auto, in camper, in barca: anche in viaggio è sempre pronta per l'uso
- Carrozzeria in ABS con base dotata di supporti antiscivolo
 - Voltaggio e frequenza: 110-240 V / 50-60 Hz
 - Pannello di comando digitale con LED luminoso e un tasto a 3 impulsi: ciclo automatico completo per buste e rotoli; ciclo saldatura per buste e rotoli; ciclo aspirazione per barattoli
 - Apertura / chiusura dello sportello facilitata da tasti laterali a pressione manuale
 - Camera del vuoto con taglio di sicurezza a 45° che diminuisce il rischio di aspirazione dei liquidi
 - Assorbimento elettrico estremamente limitato
 - Lunghezza barra saldante: 33 cm
 - Spessore barra saldante: 1 mm
 - Depressione massima: 700 mbar
 - Aspirazione: 12 l/m
 - Potenza assorbita: 46 W
 - In dotazione: 10 buste goffrate 20x30 cm, alimentatore con spina da parete

- Wendy is the compact, practical and extremely easy to use vacuum packing machine.
- Thanks to the 12V cigarette lighter connector (optional) it can be used in cars, motorhomes, boats: even when travelling, it is always ready for use
- Body in ABS with base equipped with anti-slip supports
 - Voltage and frequency: 110-240 V / 50-60 Hz
 - Digital control panel with luminous LED and a 3-pulse button: complete automatic cycle for bags and rolls, sealing cycle for bags and rolls; suction cycle for jars
 - Door opening / closing facilitated by manual side push-buttons
 - Vacuum chamber with 45° safety cut that reduces the risk of liquid suction
 - Extremely limited power absorption
 - Sealing rod length: 33 cm
 - Sealing rod thickness: 1 mm
 - Max depression: 700 mbar
 - Suction: 12 l/m
 - Absorption: 46 W
 - Standard equipment: 10 embossed bags 20x30 cm, power transformer with wall plug

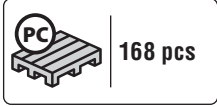


WENDY PREMIUM

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO INDOOR E OUTDOOR
INDOOR AND OUTDOOR VACUUM SEALER

F67000/DL

wendy



Alimentatore con connessione "jack" indipendente.
Independent power transformer with "jack" connection.



Secondo cavo di alimentazione a 12 V per l'utilizzo in auto, camper, barca.
Second 12 V power cord for use in car, motorhome, boat.



Semplice e intuitivo pannello digitale di controllo.
Simple and intuitive digital control panel.



- Wendy Premium è la confezionatrice sottovuoto compatta, pratica e semplicissima da usare.
- Grazie al connettore accendisigari a 12 V (di serie) può essere utilizzata in auto, in camper, in barca: anche in viaggio è sempre pronta per l'uso
- Carrozzeria in ABS con base dotata di supporti antiscivolo
 - Voltaggio e frequenza: 110-240 V / 50-60 Hz
 - Pannello di comando digitale con LED luminoso e un tasto a 3 impulsi: ciclo automatico completo per buste e rotoli; ciclo saldatura per buste e rotoli; ciclo aspirazione per barattoli
 - Apertura / chiusura dello sportello facilitata da tasti laterali a pressione manuale
 - Camera del vuoto con taglio di sicurezza a 45° che diminuisce il rischio di aspirazione dei liquidi
 - Assorbimento elettrico estremamente limitato
 - Lunghezza barra saldante : 33 cm
 - Spessore barra saldante: 1 mm
 - Depressione massima: 700 mbar
 - Aspirazione: 12 l/m
 - Potenza assorbita: 46 W
 - In dotazione: 10 buste goffrate 20x30 cm, alimentatore da parete, connettore accendisigari 12 V, prolunga di aspirazione per confezionamento barattoli, 5 valvole per uso con barattoli, applicatore

- Wendy is the compact, practical and extremely easy to use vacuum packing machine.
- Thanks to the 12 V cigarette lighter connector (standard accessory) it can be used in cars, motorhomes, boats: even when travelling, it is always ready for use
- Body in ABS with base equipped with anti-slip supports
 - Voltage and frequency: 110-240 V / 50-60 Hz
 - Digital control panel with luminous LED and a 3-pulse button: complete automatic cycle for bags and rolls, sealing cycle for bags and rolls; suction cycle for jars
 - Door opening / closing facilitated by manual side push-buttons
 - Vacuum chamber with 45° safety cut that reduces the risk of liquid suction
 - Extremely limited power absorption
 - Sealing rod length : 33 cm
 - Sealing rod thickness : 1 mm
 - Max depression : 700 mbar
 - Suction : 12 l/m
 - Absorption : 46 W
 - Standard equipment: 10 embossed bags 20x30 cm, power transformer with wall plug, 12V cigarette lighter connector, suction extension for jar packaging, 5 valves for jars use valves applicator



NEO DOME-30 (GAS)

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA
VACUUM CHAMBER MACHINE

F72200



- Carrozzeria in acciaio inox
- 3 programmi memorizzabili
- Ciclo marinatura
- Ciclo pulizia pompa
- Sistema di saldatura rapida a pistoni
- Apertura automatica campana
- Sistema vuoto in vasi e in Gastronorm
- Barra saldante removibile
- Predisposizione per iniezione gas inerte
- Carrello di appoggio macchina disponibile su richiesta
- Lunghezza barra saldante: 30 cm
- Depressione massima: 998 mbar
- Pompa a bagno d'olio: 8 mc/h
- Dimensioni della vasca: 31x35x12 cm
- Potenza assorbita: 750 W
- Alimentazione 230 V / 50 Hz

- Stainless steel structure
- 3 storable programs
- Marinating cycle
- Pump cleaning cycle
- Fast piston welding system
- Automatic chamber
- Vacuum system in jars and in Gastronorm trays
- Removable sealing bar
- Arrangement for inert gas injection
- Machine carriage available on request
- Sealing bar length: 30 cm
- Maximum vacuum: 998 mbar
- Vacuum pump in oil bath: 8 cu.m/h
- Chamber dimensions: 31x35x12 cm
- Absorption: 750 W
- Power supply 230 V / 50 Hz



NEO DOME-40 (GAS)

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA
VACUUM CHAMBER MACHINE

F72600



- Carrozzeria in acciaio inox
- 3 programmi memorizzabili
- Ciclo marinatura
- Ciclo pulizia pompa
- Sistema di saldatura rapida a pistoni
- Apertura automatica campana
- Sistema vuoto in vasi e in Gastronorm
- Barra saldante removibile
- Predisposizione per iniezione gas inerte
- Carrello di appoggio macchina disponibile su richiesta
- Lunghezza barra saldante: 40 cm
- Depressione massima: 998 mbar
- Pompa a bagno d'olio: 20 mc/h
- Dimensioni della vasca: 41x45x22 cm
- Potenza assorbita: 1150 W
- Alimentazione 230 V / 50 Hz

- Stainless steel structure
- 3 storable programs
- Marinating cycle
- Pump cleaning cycle
- Fast piston welding system
- Automatic chamber
- Vacuum system in jars and in Gastronorm trays
- Removable sealing bar
- Arrangement for inert gas injection
- Machine carriage available on request
- Sealing bar length: 40 cm
- Maximum vacuum: 998 mbar
- Vacuum pump in oil bath: 20 m³/h
- Chamber dimensions: 41x45x22 cm
- Absorption: 1150 W
- Power supply 230 V / 50 Hz



BUSTE E ROTOLI | BAGS & ROLLS

- Ampia gamma di formati standard disponibile
- Dimensioni speciali disponibili su richiesta (soggette a minimo ordinabile)
- Wide range of standard dimensions available
- Special dimensions available upon request (subject to minimum order quantity)



DIMENSIONI E CONFEZIONI STANDARD PER BUSTE E ROTOLI PER SOTTOVUOTO VACUUM BAGS AND ROLLS STANDARD DIMENSIONS AND PACKAGING

GOFFRATI PER CONSERVAZIONE - EMBOSSED BAGS AND ROLLS FOR PRESERVATION

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONFEZIONE PACK	CARTONE MASTER MASTER CARTON	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

BUSTE GOFFRATE PER COTTURA “SOUS-VIDE - EMBOSSED BAGS FOR “SOUS VIDE” COOKING

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

BUSTE LISCE PER CONSERVAZIONE* - SMOOTH BAGS FOR PRESERVATION*

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

* Solo per confezionatrici a campana
* For vacuum chamber machines only





RISCALDATORE A IMMERSIONE “SOUS VIDE” WATER CIRCULATOR

La cottura sottovuoto, dapprima esperimento ardito di chef innovativi, è ormai alla portata di tutti.

Molti sono i suoi vantaggi: permette di cuocere rispettando maggiormente le qualità organolettiche dei cibi, di ridurre l'utilizzo di condimenti e di sale, di far rendere al massimo la marinatura, di minimizzare gli sprechi e di ottimizzare la preparazione anticipata dei piatti.

Sous-vide cooking, initially a daring experiment by innovative chefs, is now within everyone's reach.

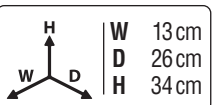
Its advantages are many: it allows you to cook with greater respect for the organoleptic qualities of foods, to reduce the use of condiments and salt, to maximize the marinade, to minimize waste and to optimize the advance preparation of dishes.



“SOUS VIDE” COOKER

RISCALDATORE A IMMERSIONE
“SOUS VIDE” WATER CIRCULATOR

F76100



- Termoregolazione ad altissima precisione (tolleranza 0,10°C)
- Struttura in acciaio inox
- Display digitale
- Visualizzazione della durata del ciclo e della temperatura istantanea
- Dispositivo di protezione in caso di utilizzo a secco
- Blocco motore in caso di surriscaldamento e sbalzi di tensione
- Ventola di circolazione dell'acqua
- Possibilità di lavorare fino a max 16,5 cm e fino a 50 l
- 25 programmi memorizzabili
- Temperatura: 24 ÷ 99 °C
- Assorbimento: 2 kW
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz (alimentazioni alternative disponibili su richiesta)

- Extreme precision thermoregulation (0.10°C tolerance)
- Stainless steel structure
- Digital display
- Visual snapshot of temperature and cycle length
- Protection device in case of “dry” use
- Motor-lock device in the event of overheating or power surges
- Water circulating fan
- Possibility to work up to max 16.5 cm and 50 l
- 25 Program settings
- Temperature range: 24 ÷ 99 °C
- Absorption: 2 kW
- Power supply: 230 V / 50-60 Hz (different voltages and frequencies available on demand)





SPREMIPOMODORO TOMATO SQUEEZERS

Passata, salsa, sugo, conserva o “pummarola”.

Con qualsiasi nome la si voglia chiamare, la passata di pomodoro rappresenta da sempre un momento di condivisione, un rito, una festa saporita, un ritrovo con la famiglia o gli amici in cui celebrare uno degli ingredienti principi della dieta mediterranea. È la scoperta del gusto autentico delle cose buone.

Tre Spade produce spremipomodoro da... sempre!

“Passata”, sauce, gravy, preserve or “pummarola”.

Whatever name you want to call it, tomato puree has always represented a moment of sharing, a ritual, a tasty party, a meeting with family or friends in which to celebrate one of the main ingredients of the Mediterranean diet.

It is the discovery of the authentic taste of good things.

Tre Spade has been producing tomato squeezers from... always!

Guarda qui che cos'è *strapassata*



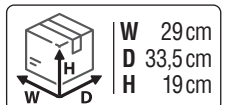
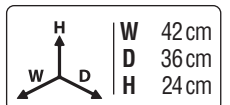
Do you know what “*strapassata*” is ?



BT

SPREMIPOMODORO MANUALE
MANUAL TOMATO SQUEEZER

F10200/E



Lo spremipomodoro economico e funzionale

- Corpo ed elica in alluminio
- Tramoggia e collettore in Moplen
- Taglia: n°2
- Fori del filtro: Ø 1,5 mm

The economical and functional tomato squeezer

- Body and worm in Aluminium
- Hopper and collector in Moplen
- Size: n°2
- Filter holes: Ø 1.5 mm



TRE SPADE MO/MO

SPREMIPOMODORO MANUALE
MANUAL TOMATO SQUEEZER

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

- Il classico spremipomodoro di casa Tre Spade
- Corpo in ghisa stagnata
 - Elica in nylon certificato per uso alimentare
 - Tramoggia e collettore in Moplen
 - Su richiesta possono essere forniti gli accessori “spremitutto” per frutti di bosco, fragole, mele, ceci e molti altri frutti e ortaggi
 - Taglia: n°3
 - Fori del filtro: Ø 1,5 mm

- The classic Tre Spade tomato squeezer
- Body in tinned cast iron
 - Worm in nylon certified for food use
 - Hopper and collector in Moplen
 - Multi purpose filters set also available on demand, suitable for berries, strawberries, apples, chickpeas and many other fruits and vegetables
 - Size: n°3
 - Filter holes: Ø 1.5 mm



TRE SPADE I/I

SPREMIPOMODORO MANUALE
MANUAL TOMATO SQUEEZER

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

- Il classico spremipomodoro di casa Tre Spade.
- Corpo in ghisa stagnata
 - Elica in nylon certificato per uso alimentare
 - Tramoggia e collettore in acciaio inox
 - Su richiesta possono essere forniti gli accessori “spremitutto” per frutti di bosco, fragole, mele, ceci e molti altri frutti e ortaggi
 - Taglia: n°3
 - Fori del filtro: Ø 1,5 mm

- The classic Tre Spade tomato squeezer
- Body in tinned cast iron
 - Worm in nylon certified for food use
 - Hopper and collector in stainless steel
 - Multi purpose filters set also available on demand, suitable for berries, strawberries, apples, chickpeas and many other fruits and vegetables
 - Size: n°3
 - Filter holes: Ø 1.5 mm

SET FILTRI SPREMITUTTO | MULTI PURPOSE FILTERS SET

ACCESSORIO

F14550/I

ACCESSORY



- Set di 3 filtri con fori diversi per la spremitura di un'ampia gamma di frutti e ortaggi (ricettario incluso)
- Adattabile a modelli F10000, F10000/II e F14000/I
- 3 filters set with various holes diameter to squeeze a wide range of fruits and vegetables (recipes booklet included with the accessory)
- For use with models F10000, F10000/II and F14000/I

EAN13
8024779007239

HS CODE	MOQ
84389000	1



SUGO MO/MO

SPREMI POMODORO ELETTRICO
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F14000/E/P



H	W	53 cm
D	D	33 cm
H	H	23 cm

KG	7,5 Kg
----	--------

W	37 cm
D	39 cm
H	27 cm

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

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

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779005532

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia e collettore in Moplen
- Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Taglia: n°3
- Potenza resa: 150 W (0,20 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria: 250 kg/h*

*pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper and collector in Moplen
- Stainless steel filter with holes Ø 1.5 mm
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand)
- Quick disassembling for an easy and fast cleaning
- Size: n°3
- Motor power output: 150 W (0.20 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Output: 250 kg/h*

*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



SUGO I/I

SPREMI POMODORO ELETTRICO
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F14000/E/I



H	W	53 cm
D	D	33 cm
H	H	23 cm

KG	7,5 Kg
----	--------

W	37 cm
D	39 cm
H	27 cm

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

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

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779007543

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia e collettore in acciaio inox
- Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Taglia: n°3
- Potenza resa: 150 W (0,20 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria: 250 kg/h*

*pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper and collector in stainless steel
- Stainless steel filter with holes Ø 1.5 mm
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand)
- Quick disassembling for an easy and fast cleaning
- Size: n° 3
- Motor power output: 150 W (0.20 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Output: 250 kg/h*

*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



SPREMITO I/I

SPREMIPOMODORO ELETTRICO
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F14000/I



H	W	53 cm
D	D	33 cm
H	H	23 cm

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

W	37 cm
D	39 cm
H	27 cm

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

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

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779000735

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia e collettore in acciaio inox
- Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo tritacarne opzionale
- Su richiesta possono essere forniti gli accessori "spremitutto" per frutti di bosco, fragole, mele, ceci e molti altri frutti e ortaggi
- Taglia: n°3
- Potenza resa: 300 W (0,40 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria: 450 kg/h*

*pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper and collector in stainless steel
- Stainless steel filter with holes Ø 1.5 mm
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand)
- Quick disassembling for an easy and fast cleaning
- Optional meat grinder accessory also available
- Multi purpose filters set also available on demand, suitable for berries, strawberries, apples, chickpeas and many other fruits and vegetables
- Size: n°3
- Motor power output: 300 W (0.40 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Output: 450 kg/h*

*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



MED JUNIOR

SPREMIPOMODORO ELETTRICO
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F17400J/I



H	W	58 cm
D	D	33 cm
H	H	30 cm

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

W	53 cm
D	29 cm
H	32 cm

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

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

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779001206

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia e collettore in acciaio inox
- Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo tritacarne opzionale
- Taglia: n°4
- Potenza resa: 300 W (0,40 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria: 650 kg/h*

*pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper and collector in stainless steel
- Stainless steel filter with holes Ø 1.5 mm
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand)
- Quick disassembling for an easy and fast cleaning
- Optional meat grinder accessory also available
- Size: n°4
- Motor power output: 300 W (0.40 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Output: 650 kg/h*

*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



BIG-40 MO/MO

SPREMIPOMODORO ELETTRICO
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F17500/E/P



H	W	62 cm
D	D	40,5 cm
H	H	31 cm

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

W	53 cm
D	29 cm
H	32 cm

KG	12 Kg
----	-------

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

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779007567

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia e collettore in Moplen
- Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo tritacarne opzionale
- Taglia: n°5
- Potenza resa: 300 W (0,4 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria: 750 kg/h*

*pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper and collector in Moplen
- Stainless steel filter with holes Ø 1.5 mm
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand)
- Quick disassembling for easy and fast cleaning
- Optional meat grinder accessory also available
- Size: n°5
- Motor power output: 300 W (0.40 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Output: 750 kg/h*

*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



BIG-40 I/I

SPREMIPOMODORO ELETTRICO
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F17500/E/I



H	W	62 cm
D	D	40,5 cm
H	H	31 cm

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

W	53 cm
D	29 cm
H	32 cm

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

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

HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779007550

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia e collettore in acciaio inox
- Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo tritacarne opzionale
- Taglia: n°5
- Potenza resa: 300 W (0,4 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria: 750 kg/h*

*pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper and collector in stainless steel
- Stainless steel filter with holes Ø 1.5 mm
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand)
- Quick disassembling for easy and fast cleaning
- Optional meat grinder accessory also available
- Size: n°5
- Motor power output: 300 W (0.40 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Output: 750 kg/h*

*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



BIG-2P

SPREMI POMODORO ELETTRICO
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F17000/III



HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779001657

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia e collettore in acciaio inox
- Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo tritacarne opzionale
- Modello particolarmente adatto per grandi produzioni
- Taglia: n°5
- Potenza resa: 480 W (0,65 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria: 1000 kg/h*

*pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper and collector in stainless steel
- Stainless steel filter with holes Ø 1.5 mm
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand)
- Quick disassembling for an easy and fast cleaning
- Optional meat grinder accessory also available
- Model particularly suitable for large productions
- Size: n°5
- Motor power output: 480 W (0.65 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Output: 1000 kg/h*

*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



BIG-2P ELEGANT

SPREMI POMODORO ELETTRICO
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F17000BIE



HS CODE	MOQ
85094000	1

EAN13
8024779002043

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia e collettore in acciaio inox
- Filtro in acciaio inox con fori Ø 1,5 mm
- Motore a induzione asincrono monofase da 220V / 50Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo tritacarne opzionale
- Modello particolarmente adatto per grandi produzioni
- Carter motore in acciaio inox
- Taglia: n°5
- Potenza resa: 480 W (0,65 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm
- Produzione oraria: 1000 kg/h*

*pomodoro cotto corrispondente alla quantità indicata di pomodoro crudo mondato

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper and collector in stainless steel
- Stainless steel filter with holes Ø 1.5 mm
- Asynchronous single phase induction motor 220V / 50Hz (different voltages, frequencies and power, available on demand)
- Quick disassembling for an easy and fast cleaning
- Optional meat grinder accessory also available
- Model particularly suitable for large productions
- Stainless steel motor cover
- Size: n°5
- Motor power output: 480 W (0.65 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm
- Output: 1000 kg/h*

*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato

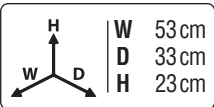


EASYSQUEEZY

SPREMITUTTO
MULTI-MURPOSE SQUEEZER

F14500

EASYSQUEEZY



Nasce da uno spremipomodoro, ma è molto di più: Easysqueezy può spremere un'infinità di frutti e ortaggi.

- Corpo in ghisa stagnata
- Elica in nylon certificata per uso alimentare
- Tramoggia, collettore e carter motore in acciaio inox
- Set di filtri acciaio inox con fori Ø 0,5 – 0,8 - 1,5 – 2 mm per la spremitura di tutti i tipi di ortaggi e frutti
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e diversa potenza su richiesta)
- Carter paraspruzzi in acciaio inox in dotazione
- Spazzolino in dotazione per la pulizia dei filtri
- Veloce e comodo smontaggio per una facile e rapida pulizia
- Corpo tritacarne opzionale
- Semplice e comoda guida alla spremitura con consigli pratici inclusa nell'imballo
- Taglia: n°3
- Potenza resa: 300 W (0,40 HP)
- Giri dell'elica: 160 rpm

Born from a tomato squeezer, but it's much more: Easysqueezy can squeeze an infinite number of fruits and vegetables.

- Body in tinned cast iron
- Worm in nylon certified for food use
- Hopper, collector and motor cover in stainless steel
- Set of stainless steel filters with holes Ø 0.5 - 0.8 - 1.5 - 2 mm for juicing all types of vegetables and fruits
- 220 V / 50 Hz single-phase asynchronous induction motor (motors for different voltages, frequencies and different power on request)
- Stainless steel splash guard supplied
- Brush supplied for cleaning the filters
- Fast disassembly for quick and easy cleaning
- Optional mincer body
- Simple and helpful squeezing guide with practical advice included in the package
- Size: n°3
- Motor power output: 300 W (0.40 HP)
- Worm revolutions: 160 rpm

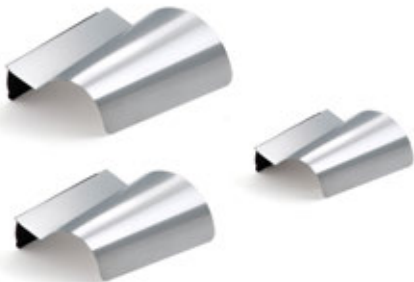


PARASPRUZZI | SPLASH GUARD

ACCESSORIO

F14034 - F17424 - F17524

ACCESSORY



- Dotazione standard per modelli MED, BIG-2P, BIG-2P Elegant, BIG 40 I/I
- Opzionale per mod. BIG 40 M0/MO, SpremiTo e SUGO
- Standard equipment on models MED, BIG-2P, BIG-2P Elegant, BIG 40 I/I
- Optional accessory for mod. BIG 40 M0/MO, SpremiTo and SUGO

OPZIONI TRITACARNE | MEAT MINCING OPTIONS

ACCESSORIO

ACCESSORY

Accessorio opzionale disponibile in varie taglie per tutti gli spremipomodoro elettrici Tre Spade

Optional meat mincer accessory, available in several sizes for all Tre Spade electric squeezers

HS CODE	MOQ
84389000	1



- Tritacarne taglia 8 Inox per tutti i modelli di spremipomodoro
- Size 8 Inox meat mincer for all tomato squeezers



- Tritacarne taglia 12 Inox per modelli "BIG-2P" e "BIG-2P ELEGANT"
- Size 12 Inox meat mincer for "BIG-2P" and "BIG-2P ELEGANT" models



- Tritacarne taglia 22 Inox per precedente modello "BIG/80"
- Size 22 Inox meat mincer for former "BIG/80" model



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



- Tritacarne taglia 12 tramoggia Inox per modelli "BIG-2P" e "BIG-2P ELEGANT"
- Size 12 stainless steel hopper meat mincer for "BIG-2P" and "BIG-2P ELEGANT" models



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





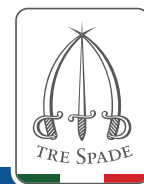
AFFETTATRICI SLICERS

A casa o al bar, nelle cucine professionali o nelle salumerie, l'affettatrice non può mai mancare.

Con una struttura solida e compatta, le affettatrici Tre Spade garantiscono un taglio preciso e uniforme e, grazie all'ampia possibilità di regolare lo spessore, permettono un'estrema varietà di utilizzi.

At home or at the bar, in professional kitchens or delicatessens, the slicer can never be missing.

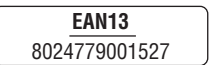
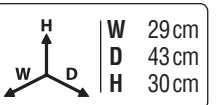
With a solid and compact structure, Tre Spade slicers guarantee a precise and uniform cut and, thanks to the wide possibility of adjusting the thickness, allow an extreme variety of uses.



DOMUS-195

AFFETTATRICE DOMESTICA
SLICER FOR HOME USE

F60090/A



- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- Motore asincrono monofase da 220 V / 50 Hz con ventola interna (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio amovibile di serie
- Diametro lama: 19,5 cm
- Corsa carrello: 18 cm
- Dimensioni piatto: 19x15 cm
- Potenza: 110 W

- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard removable sharpener
- Blade diameter: 19.5 cm
- Tray stroke: 18 cm
- Food tray dimensions: 19x15 cm
- Power: 110 W



D-220 DOM

AFFETTATRICE DOMESTICA
SLICER FOR HOME USE

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

- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Parti a contatto con gli alimenti in alluminio brillantato
- Motore asincrono monofase da 220 V / 50 Hz con ventola interna (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio amovibile di serie
- Diametro lama: 22 cm
- Corsa carrello: 20,5 cm
- Capacità di taglio: 14x18 cm
- Dimensioni piatto: 20x19 cm
- Potenza: 140 W

- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Parts in contact with food in polished aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard removable sharpener
- Blade diameter: 22 cm
- Tray stroke: 20.5 cm
- Cutting Capacity: 14x18 cm
- Food tray dimensions: 20x19 cm
- Motor power: 140 W



D-250 DOM

AFFETTATRICE DOMESTICA
SLICER FOR HOME USE

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

- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- Motore asincrono monofase da 220 V / 50 Hz con ventola interna (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio amovibile di serie
- Diametro lama: 25 cm
- Corsa carrello: 21 cm
- Capacità di taglio: 16x18 cm
- Dimensioni piatto: 20x22 cm
- Potenza: 140 W

- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard removable sharpener
- Blade diameter: 25 cm
- Tray stroke: 21 cm
- Cutting Capacity: 16x18 cm
- Food tray dimensions: 20x22 cm
- Motor power: 140 W



D-195

AFFETTATRICE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SLICER

F60090/CA



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

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

W	47 cm
D	35 cm
H	36 cm

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

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

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779005464

- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- Motore asincrono monofase da 220 V / 50 Hz con ventola interna (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio amovibile di serie
- Diametro lama: 19,5 cm
- Corsa carrello: 18 cm
- Dimensioni piatto: 19x15 cm
- Potenza: 110 W
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Dotata delle protezioni meccaniche come previsto dalla certificazione CE professionale

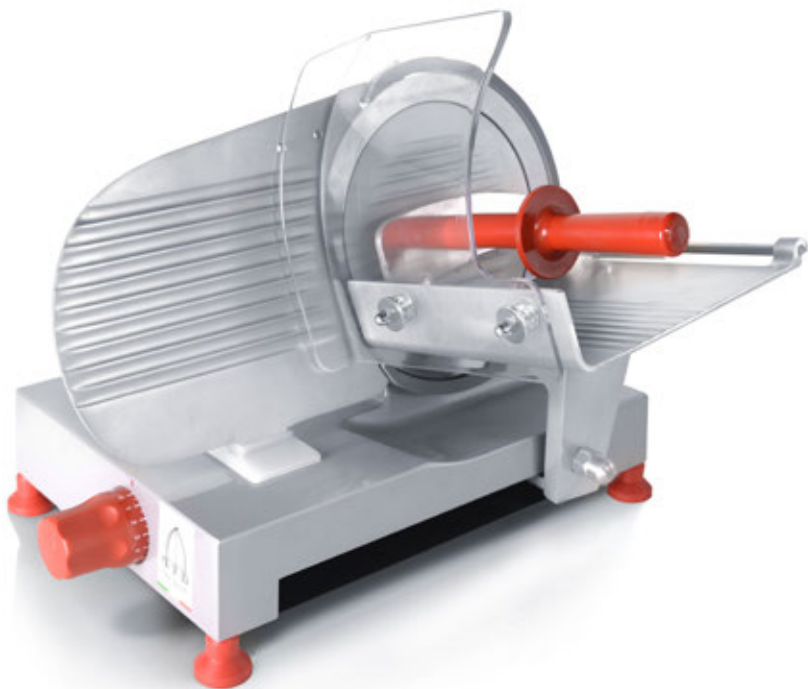
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard removable sharpener
- Blade diameter: 19.5 cm
- Tray stroke: 18 cm
- Food tray dimensions: 19x15 cm
- Motor power: 110 W
- Safety reset switch
- Equipped with mechanical protections as required by the professional CE certification



D-220 PRO

AFFETTATRICE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SLICER

F60500/1



H	W	38 cm
D	D	51 cm
H	H	39 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
8024779006799

- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- Motore asincrono monofase da 220 V / 50 Hz con ventola interna (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio amovibile di serie
- Diametro lama: 22 cm
- Corsa carrello: 20,5 cm
- Capacità di taglio: 15x19 cm
- Dimensioni piatto: 20x22 cm
- Potenza: 140 W
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Dotata delle protezioni meccaniche come previsto dalla certificazione CE professionale

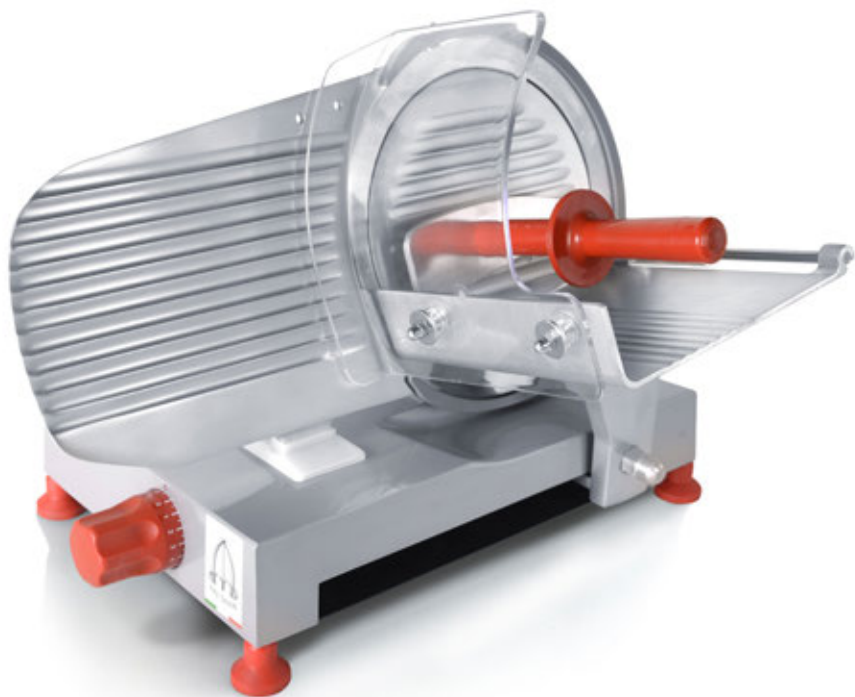
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard removable sharpener
- Blade diameter: 22 cm
- Tray stroke: 20.5 cm
- Cutting Capacity: 15x19 cm
- Food tray dimensions: 20x22 cm
- Motor power: 140 W
- Safety reset switch
- Equipped with mechanical protections as required by the professional CE certification



D-250 PRO

AFFETTATRICE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SLICER

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

- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- Motore asincrono monofase da 220 V / 50 Hz con ventola interna (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio amovibile di serie
- Diametro lama: 25 cm
- Lunghezza corsa vassoio: 21 cm
- Capacità di taglio: 16x18,5 cm
- Dimensioni piatto: 20x22 cm
- Potenza: 140 W
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Dotata delle protezioni meccaniche come previsto dalla certificazione CE professionale

- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard removable sharpener
- Blade diameter: 25 cm
- Tray stroke: 21 cm
- Cutting Capacity: 16x18.5 cm
- Food tray dimensions: 20x22 cm
- Motor power: 140 W
- Safety reset switch
- Equipped with mechanical protections as required by the professional CE certification



D-275

AFFETTATRICE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SLICER

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

- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- Motore asincrono monofase da 220V /50Hz (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio amovibile di serie
- Diametro lama: 27,5 cm
- Corsa carrello: 25,5 cm
- Dimensioni piatto: 20,5x23,4 cm
- Potenza: 150 W
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Dotata delle protezioni meccaniche come previsto dalla certificazione CE professionale

- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised Aluminium
- Asynchronous single phase motor 220V / 50Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard removable sharpener
- Blade diameter: 27.5 cm
- Tray stroke: 25.5 cm
- Food tray dimensions: 20.5x23.4 cm
- Motor power: 150 W
- Safety reset switch
- Equipped with mechanical protections as required by the professional CE certification



D-300

AFFETTATRICE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SLICER

F61300/C



H	W	42 cm
D	D	57 cm
H	H	48 cm

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

W	63 cm
D	48 cm
H	53 cm

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

PC	6 pcs
----	-------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779002876

- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- Motore asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio amovibile di serie
- Diametro lama: 30 cm
- Corsa carrello: 27 cm
- Dimensioni piatto: 26x28 cm
- Potenza: 230 W
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Dotata delle protezioni meccaniche come previsto dalla certificazione CE professionale

- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised Aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard removable sharpener
- Blade diameter: 30 cm
- Tray stroke: 27 cm
- Food tray dimensions: 26x28 cm
- Motor power: 230 W
- Safety reset switch
- Equipped with mechanical protections as required by the professional CE certification



D-35

AFFETTATRICE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SLICER

F60350/C



H	W	48 cm
D	D	68 cm
H	H	52 cm

KG	34 Kg
----	-------

W	74 cm
D	52 cm
H	54 cm

KG	37 Kg
----	-------

PC	6 pcs
----	-------

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779002920

- Affettatrice con struttura in fusione di alluminio in conchiglia
- Superficie igienica, anticorrosione e facilmente pulibile
- Paralama, piatto e vela in alluminio anodizzato
- Motore asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni e frequenze su richiesta)
- Lama temprata, rettificata e cromata a cromo duro
- Spessore taglio: 0-15 mm
- Affilatoio di serie
- Diametro lama: 35 cm
- Corsa carrello: 31 cm
- Dimensioni piatto: 26x28 cm
- Potenza: 380 W
- Interruttore a riarmo di sicurezza
- Dotata delle protezioni meccaniche come previsto dalla certificazione CE professionale

- Aluminium casting in sole body slicer
- Hygenic, anti-corrosion and easy-to-clean surface
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised Aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 mm
- Standard sharpener
- Blade diameter: 35 cm
- Tray stroke: 31 cm
- Food tray dimensions: 26x28 cm
- Motor power: 380 W
- Safety reset switch
- Equipped with mechanical protections as required by the professional CE certification





SEGAOSSI A NASTRO

BONE BANDSAW

Immaneabile strumento di lavoro in qualunque macelleria, i segaossi Tre Spade sono macchine professionali solide e potenti, progettate con estrema attenzione alla sicurezza dell'operatore.

An essential work tool in any butcher's shop, Tre Spade bone saws are solid and powerful professional machines, designed with extreme attention to operator safety.



SO-160/V

SEGAOSSI A NASTRO
BONE BANDSAW

F80900/CE



H	W	48 cm
D	D	68 cm
H	H	83 cm

KG	36 Kg
----	-------

W	91,5 cm
D	50,5 cm
H	45,5 cm

KG	39 Kg
----	-------

PC	6 pcs
----	-------

HS CODE	MOQ
84659110	1

EAN13
8024779004719

- Certificazione CE realizzata da Ente Certificatore indipendente
- La macchina è equipaggiata di interruttore di emergenza e micro di sicurezza
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Spingiosso in acciaio inox
- Porzionatore in acciaio inox
- Carrozzeria in alluminio verniciato
- Lunghezza della sega: 1600 mm
- Dimensioni piano di lavoro in acciaio inox: 380x380 mm
- Capacità di taglio: 175x210 mm
- Motore monofase: 750 W (1 HP)

- CE Certification issued by independent Certifying Body
- The machine is equipped with emergency switch and safety microswitch
- Work bench in stainless steel
- Stainless steel bone pusher
- Stainless steel portioning device
- Painted Aluminium structure
- Bandsaw length: 1600 mm
- Stainless steel work surface dimensions: 380x380 mm
- Cut Capacity: 175x210 mm
- Single-phase motor: 750 W (1 HP)



SO-160 PRO

SEGAOSSI A NASTRO
BONE BANDSAW

F80900/CE/1



H	W	48 cm
D	D	68 cm
H	H	83 cm

KG	36 Kg
----	-------

W	91,5 cm
D	50,5 cm
H	45,5 cm

KG	39 Kg
----	-------

PC	6 pcs
----	-------

HS CODE	MOQ
84659110	1

EAN13
8024779004726

- Certificazione CE realizzata da Ente Certificatore indipendente
- La macchina è equipaggiata di interruttore di emergenza e micro di sicurezza
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Spingiosso in acciaio inox
- Porzionatore in acciaio inox
- Carrozzeria in alluminio anodizzato
- Lunghezza della sega: 1600 mm
- Dimensioni piano di lavoro in acciaio inox: 380x380 mm
- Capacità di taglio: 175x210 mm
- Motore monofase: 750 W (1 HP)

- CE Certification issued by independent Certifying Body
- The machine is equipped with emergency switch and safety microswitch
- Work bench in stainless steel
- Stainless steel bone pusher
- Stainless steel portioning device
- Anodised Aluminium structure
- Bandsaw length: 1600 mm
- Stainless steel work surface dimensions: 380x380 mm
- Cut Capacity: 175x210 mm
- Single-phase motor: 750 W (1 HP)



SO-180 PRO

SEGAOSSI A NASTRO
BONE BANDSAW

F80950/CE/1



H	W	48 cm
D	D	70 cm
H	H	99 cm

KG	37,5 Kg
----	---------

W	91,5 cm
D	50,5 cm
H	45,5 cm

KG	40,5 Kg
----	---------

PC	6 pcs
----	-------

HS CODE	MOQ
84659110	1

EAN13
8024779004733

- Certificazione CE realizzata da Ente Certificatore indipendente
- La macchina è equipaggiata di interruttore di emergenza e micro di sicurezza
- Piano di lavoro in acciaio inox
- Spingiosso in acciaio inox
- Porzionatore in acciaio inox
- Carrozzeria in alluminio anodizzato
- Lunghezza della sega: 1800 mm
- Dimensioni piano di lavoro in acciaio inox: 380x380 mm
- Capacità di taglio: 175x300 mm
- Motore monofase: 750 W (1 HP)

- CE Certification issued by independent Certifying Body
- The machine is equipped with emergency switch and safety microswitch
- Work bench in stainless steel
- Stainless steel bone pusher
- Stainless steel portioning device
- Anodised Aluminium structure
- Bandsaw length: 1800 mm
- Stainless steel work surface dimensions: 380x380 mm
- Cut Capacity: 175x300 mm
- Single-phase motor: 750 W (1 HP)





GRATTUGIE GRATERS

Nelle cucine italiane (e non solo) la grattugia è uno strumento essenziale per dare un tocco di gusto alle preparazioni. GF-50 Brillant è la grattugia professionale compatta ad alte prestazioni, sempre pronta e facilmente pulibile.

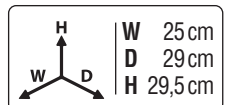
In Italian kitchens (and not only) the grater is an essential tool to give a touch of taste to many preparations. GF-50 Brillant is the high performance, compact professional grater, always ready and easy to clean.



GF-50/BRILLIANT

GRATTUGIA ELETTRICA PROFESSIONALE
ELECTRIC PROFESSIONAL GRATER

F08250/L



- Corpo e leva in alluminio
- Rullo in acciaio
- Grata di sicurezza in acciaio inox
- Contenitore di raccolta in acciaio inox con coperchio
- Motore con termica di protezione da 220-240 V / 50 Hz (altri voltaggi e frequenze su richiesta)
- Azionamento tramite microinterruttore
- Rullo estraibile per pulizia
- Per formaggi stagionati duri e pane secco
- Velocità: 1400 rpm
- Dimensioni del rullo: Ø 60x111,5 mm
- Potenza resa: 375 W (0,50 HP)
- Produzione oraria indicativa: 30,5 kg/h

- Body and lever in Aluminium
- Grating roll in steel
- Safety grid in stainless steel
- Container in stainless steel with lid
- Motor with overload protection 220-240 V / 50 Hz (different voltages and frequencies available on demand)
- Start operated by micro switch
- Removable grating roll for a complete and easy cleaning
- For seasoned hard cheese and dry bread
- Speed: 1400 rpm
- Grating roll dimensions: Ø 60x111.5 mm
- Given motor power: 375 W (0.50 HP)
- General output: 30.5 kg/h





ESSICCATORI DEHYDRATORS

L'essiccazione è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti.

Grazie alla progettazione con flusso d'aria orizzontale che riproduce l'azione naturale del vento, Atacama garantisce un processo di essiccazione estremamente efficace e omogeneo per ogni tipo di alimento: frutta, verdura, funghi, erbe e tutto ciò che suggerisce la creatività.

Temperatura, tempo e velocità del flusso: sono questi i segreti di un'essiccazione a regola d'arte e Atacama è l'unico essiccatore che permette di regolarli tutti facilmente con precisione, tenendo il processo sotto controllo.

Dehydration is one of the oldest food preservation methods. Thanks to its design with horizontal air flow system reproducing the natural action of the wind, Atacama ensures a uniform, effective dehydration of any kind of food: fruit, vegetables, mushrooms, herbs and everything that creativity suggests.

Temperature, time and air speed: these are the secrets to state-of-the-art dehydration and Atacama is the only dryer that allows you to easily adjust them all precisely, keeping the process under control.



ATACAMA CUBE

ESSICCATORE DOMESTICO
DEHYDRATOR FOR HOME USE

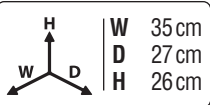
F77000/CU

atacama



Tecnologia originale "Wide Flow" by Tre Spade, per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
"Wide flow" original technology by Tre Spade for an even dehydration across all trays surface

Comandi tramite termostato manuale
Manual thermostat control



- Comandi tramite termostato manuale
- Tecnologia originale "Wide flow" by Tre Spade per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
- Range di funzionamento: da temperatura ambiente a 68°C, per evitare la cottura degli alimenti
- Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
- Piedini in gomma antiscivolo e antivibrazione
- Tensione e frequenza standard: 220-240V / 50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)
- Potenza del resistore: 500 W
- Struttura in acciaio verniciato e nylon rinforzato
- Sei cassetti per l'essiccazione in ABS alimentare, dimensioni: 25x20 cm
- Superficie totale di essiccazione: 2600 cm²

- Manual thermostat control
- "Wide flow" original technology by Tre Spade for an even dehydration across all trays surface
- Operating range: from room temperature up to 68°C/154°F, to avoid cooking foods
- ON/OFF safety switch for energy saving
- Anti-slip and anti-vibration rubber feet
- Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz (other voltages available on demand)
- Resistor power: 500 W
- Structure in painted steel and reinforced nylon
- Six dehydrating trays in food grade ABS, dimensions: 25x20 cm
- Total dehydrating surface: 2600 cm²

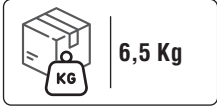


ATACAMA PRO

ESSICCATORE AD ALTE PRESTAZIONI
HEAVY DUTY DEHYDRATOR

F77000

atacama



- Comandi e display digitale abbinati a scheda elettronica che mantiene sotto costante controllo la temperatura, il tempo residuo e il programma impostato
- 6 diversi programmi di lavoro automatici "AUTO", per adattarsi ad ogni tipo di utilizzo
- 1 programma "EVO" per utilizzatori esperti che permette di personalizzare in autonomia durata del ciclo, temperatura e velocità della ventola
- Tecnologia originale "Wide flow" by Tre Spade, per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
- Range di funzionamento: da temperatura ambiente a 68°C, per evitare la cottura degli alimenti
- Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
- Piedini in gomma antiscivolo e antivibrazione
- Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro, per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
- Tensione e frequenza standard: 220-240 V / 50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)
- Potenza del resistore: 500 W
- Struttura in acciaio verniciato e nylon rinforzato
- Sei cassetti per l'essiccazione in ABS alimentare, dimensioni: 25x36 cm
- Superficie totale di essiccazione: 5500 cm²

- Electronic board control panel and digital display that allows users to keep the temperature, the remaining time and the program set out under control
- 6 different automatic programs "AUTO" to suit to every type of use
- 1 "EVO" program for advanced users which allows to customize dehydrating duration, drying temperature and fan speed autonomously.
- "Wide flow" original technology by Tre Spade for an even dehydration across all trays surface
- Operating range: from room temperature up to 68°C/154°F, to avoid cooking foods
- ON/OFF safety switch for energy saving
- Anti-slip and anti-vibration rubber feet
- Maintenance cycle at the end of each dehydrating process, to keep the internal conditions until users remove the contents from the machine
- Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz (other voltages available on demand)
- Resistor power: 500 W
- Structure in painted steel and reinforced nylon
- Six dehydrating trays in food grade ABS, dimensions: 25x36 cm
- Total dehydrating surface: 5500 cm²

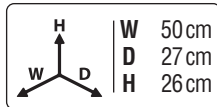


ATACAMA PRO DELUXE

ESSICCATORE PROFESSIONALE AD ALTE PRESTAZIONI
HEAVY DUTY PROFESSIONAL DEHYDRATOR

F77000/DL1

atacama



- Comandi e display digitale abbinati a scheda elettronica che mantiene sotto costante controllo la temperatura, il tempo residuo e il programma impostato
- 6 diversi programmi di lavoro automatici "AUTO", per adattarsi ad ogni tipo di utilizzo
- 1 programma "EVO" per utilizzatori esperti che permette di personalizzare in autonomia durata del ciclo, temperatura e velocità della ventola
- Tecnologia originale "Wide flow" by Tre Spade, per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
- Range di funzionamento: da temperatura ambiente a 68°C, per evitare la cottura degli alimenti
- Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
- Piedini in gomma antiscivolo e antivibrazione
- Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro, per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
- Tensione e frequenza standard: 220-240 V / 50-60 Hz (altre tensioni disponibili su richiesta)
- Potenza del resistore: 500 W
- Struttura in acciaio INOX e nylon rinforzato
- Sei cassetti per l'essiccazione in acciaio INOX, dimensioni: 25x36 cm
- Superficie totale di essiccazione: 5500 cm²

- Electronic board control panel and digital display that allows users to keep the temperature, the remaining time and the program set out under control
- 6 different automatic programs "AUTO" to suit to every type of use
- 1 "EVO" program for advanced users which allows to customize dehydrating duration, drying temperature and fan speed autonomously.
- "Wide flow" original technology by Tre Spade for an even dehydration across all trays surface
- Operating range: from room temperature up to 68°C/154°F, to avoid cooking foods
- ON/OFF safety switch for energy saving
- Anti-slip and anti-vibration rubber feet
- Maintenance cycle at the end of each dehydrating process, to keep the internal conditions until users remove the contents from the machine
- Standard voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz (other voltages available on demand)
- Resistor power: 500 W
- Structure in stainless steel and reinforced nylon
- Six dehydrating trays in stainless steel, dimensions: 25x36 cm
- Total dehydrating surface: 5500 cm²



FILTRO ARIA | AIR FILTER

ACCESSORIO ATACAMA

F77500

ATACAMA ACCESSORY



Il filtro vegetale di Atacama ripulisce dalle impurità dell'ambiente l'aria che entra nell'essiccatore e garantisce la massima igiene ai tuoi prodotti. E' costituito da una maschera inox, da quattro perni di fissaggio e da un filtro in materiale biologico. Applicabile a tutti i modelli.

The all-natural Atacama filter cleanses ambient air to remove the impurities prior to its entering the dehydrator, so granting maximum hygiene conditions to your products. It is composed by a stainless steel grid, four fixing pins and a filtering pad made by biological material.

Fitting all models.

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006416	85099000	1

SET FILTRI RICAMBIO | AIR FILTERS SET

ACCESSORIO ATACAMA

F77550

ATACAMA ACCESSORY



Set da 3 filtri di ricambio in materiale biologico.

3 spare filtering pads made by biological material.

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006423	85099000	1

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

ACCESSORIO ATACAMA

F77700

ATACAMA ACCESSORY



Realizzati in Teflon alimentare, questi fogli permettono di essiccare alimenti contenenti molto liquido, come frullati e puree. Evitano inoltre la caduta di alimenti di piccole dimensioni attraverso i fori dei vassoi. Utilizzabili su tutti i modelli.

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

Fitting all models.

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006430	85099000	1



KIT DI ESPANSIONE | EXPANSION KIT

ACCESSORIO ATACAMA PRO

F77600

ATACAMA PRO ACCESSORY



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

The expansion kit (tunnel + 6 trays) allows you to double the dehydration surface, while saving energy as it requires a single thermal ventilation chamber.

Fitting Atacama PRO model.

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006409	85099000	1

KIT DI ESPANSIONE | EXPANSION KIT

ACCESSORIO ATACAMA PRO DELUXE

F77600/DL1

ATACAMA PRO DELUXE ACCESSORY



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

The expansion kit (tunnel + 6 trays) allows you to double dehydration surface, while saving energy as it requires a single thermal ventilation chamber.

Fitting Atacama PRO Deluxe model.

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006393	85099000	1

VASSOIO DI RACCOLTA | CATCH-ALL TRAY

ACCESSORIO ATACAMA

F77800

ATACAMA ACCESSORY



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

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

EAN13	HS CODE	MOQ
8024779006485	85099000	1





MACINAPEPE, SALE E SPEZIE

PEPPER, SALT AND SPICE MILLS

Forme, altezze, materiali, colori diversi e variegati, ma il cuore dei “macinini” Tre Spade rimane sempre l’originale macina conica in acciaio speciale temprato (per i macinapepe e peperoncino) o in ceramica (per i macina sale) studiata dai nostri ingegneri un secolo fa, che ha ottenuto nel corso degli anni numerosi riconoscimenti per la sua funzionalità, la sua precisione e la sua affidabilità.

L’obiettivo è portare al massimo la soddisfazione di chi usa questi strumenti, permettendo di apprezzare nel miglior modo possibile il sapore e il profumo delle spezie di ogni provenienza e aroma.

Different and varied shapes, heights, materials and colours, but the heart of the Tre Spade “mills” always remains the original conical mill in special hardened steel (for the pepper and chili mills) or in ceramic (for the salt mills) designed by our engineers a century ago, which, over the years, has received numerous awards for its functionality, precision and reliability.

The goal is to maximize the satisfaction of those who use these tools, allowing them to appreciate the flavor and aroma of spices of all origins and aromas in the best possible way.



I NOSTRI MECCANISMI

OUR MECHANISMS

PEPE
PEPPER



SALE
SALT



PEPERONCINO
CHILI



NOCE MOSCATA
NUTMEG



MPK-13RED

MACINAPEPERONCINO E SPEZIE
CHILI AND SPICES MILL

FPEPER0R



- Macina peperoncino equipaggiato con le esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temperato: altissima resa e perfetta precisione di macinatura
 - Macine ad alta capacità produttiva, garantite 20 anni
 - Facile regolazione della macinatura
- Chili pepper mill equipped with the exclusive Tre Spade conical mechanism in special tempered steel: very high yield and perfect grinding precision
 - High production capacity grinders, guaranteed for 20 years
 - Easy adjustment of the grind

		HS CODE82100000 MOQ1
		EAN138024779000933

MP FUN-8

MACINAPEPE
PEPPERMILL

FMFUN0803



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
 - Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
 - Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura
- Precious long seasoned beech wood
 - Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
 - Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

			HS CODE82100000 MOQ1
			EAN138024779001015



MP COL-10

MACINAPEPE
PEPPERMILL

FMCOL1003



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
 - Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
 - Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura
- Precious long seasoned beech wood
 - Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
 - Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

			HS CODE82100000 MOQ1
			EAN138024779000445

MP COL-15

MACINAPEPE
PEPPERMILL

FMCOL1503



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
 - Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
 - Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura
- Precious long seasoned beech wood
 - Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
 - Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

			HS CODE82100000 MOQ1
			EAN138024779000452



MP TOR-26

MACINAPEPE

PEPPERMILL

FMTOR2603



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Precious long seasoned beech wood
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

	W D H 26cm		400 g	HS CODE 82100000	MOQ 1
	W 6,5cm D 6,5cm H 27,2cm		450 g	EAN13 8024779000551	

MP TOR-30

MACINAPEPE

PEPPERMILL

FMTOR3003



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Precious long seasoned beech wood
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

	W D H 30cm		500 g	HS CODE 82100000	MOQ 1
	W 6,5cm D 6,5cm H 31,5cm		550 g	EAN13 8024779000698	



MP TOR-40

MACINAPEPE

PEPPERMILL

FMTOR4003



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Precious long seasoned beech wood
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

	W D H 40cm		700 g	HS CODE 82100000	MOQ 1
	W 7,5cm D 7,5cm H 42,5cm		800 g	EAN13 8024779000568	

MP TOR-70

MACINAPEPE

PEPPERMILL

FMTOR7003



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Precious long seasoned beech wood
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

	W D H 70cm		1350 g	HS CODE 82100000	MOQ 1
	W 9cm D 9,5cm H 72cm		1500 g	EAN13 8024779000704	



MS CRYSTAL

MACINA SALE

SALT MILL

FSCRY10AT



- Macinasale in metacrilato certificato per uso alimentare
- Equipaggiato con la speciale macina conica Tre Spade in ceramica, per preservarla dall'umidità del sale
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Salt mill in methacrylate certified for food use
- Equipped with the special Tre Spade ceramic conical mechanism, to protect it from the humidity of the salt
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

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

MP CRYSTAL

MACINAPEPE

PEPPERMILL

FMCRY10AT



- Macinapepe in metacrilato certificato per uso alimentare
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Peppermill in certified methacrylate for food use
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

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



MS SPICE

MACINA SALE

SALT MILL

FSI16



- Macinasale in metacrilato certificato per uso alimentare
- Equipaggiato con la speciale macina conica Tre Spade in ceramica, per preservarla dall'umidità del sale
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Salt mill in methacrylate certified for food use
- Equipped with the special Tre Spade ceramic conical mechanism, to protect it from the humidity of the salt
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

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

MP SPICE

MACINAPEPE

PEPPERMILL

FMI16



- Macinapepe in metacrilato certificato per uso alimentare
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Methacrylate peppermill certified for food use
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

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



MS DIAMOND

MACINA SALE

SALT MILL

FSD15



- Macinasale in metacrilato certificato per uso alimentare
 - Equipaggiato con la speciale macina conica Tre Spade, in ceramica per preservarla dall'umidità del sale
 - Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura
-
- Salt mill in methacrylate certified for food use
 - Equipped with the special Tre Spade ceramic conical mechanism, to protect it from the humidity of the salt
 - Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

HS CODE82100000

MOQ1

EAN138024779003033

MP DIAMOND

MACINAPEPE

PEPPERMILL

FMD15



- Macinapepe in metacrilato certificato per uso alimentare
 - Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
 - Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura
-
- Peppermill in certified methacrylate for food use
 - Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
 - Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

HS CODE82100000

MOQ1

EAN138024779003026



MN 928-15

MACINA NOCE MOSCATA

NUTMEG MILL

FN9281503



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
 - Meccanismo speciale a croce per una perfetta distribuzione della noce moscata
-
- Precious long seasoned beech wood
 - Special cross mechanism for perfect nutmeg distribution

HS CODE82100000

MOQ1

EAN138024779001145

A 927-13

ABBINATO MACINAPEPE/SPARGI SALE

COMBINED PEPPERMILL/SALT SHAKER

FA9271303



- Un comodo spargisale nella parte superiore e un perfetto macinapepe nella parte inferiore, integrati in un unico oggetto dal design vintage
 - Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
 - Speciale giunto di connessione brevettato da Tre Spade
 - Esclusive macine coniche in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
 - Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura
-
- A comfortable salt shaker in the upper part and a perfect pepper mill in the lower part, integrated into a single object with a vintage design
 - Precious long seasoned beech wood
 - Special connection joint patented by Tre Spade
 - Exclusive conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
 - Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

HS CODE82100000

MOQ1



A 927-18

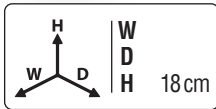
ABBINATO MACINAPEPE/SPARGI SALE
COMBINED PEPPERMILL/SALT SHAKER

FA9271803



- Un comodo spargisale nella parte superiore e un perfetto macinapepe nella parte inferiore, integrati in un unico oggetto dal design vintage
- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Speciale giunto di connessione brevettato da Tre Spade
- Esclusive macine coniche in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- A comfortable salt shaker in the upper part and a perfect peppermill in the lower part, integrated into a single object with a vintage design
- Precious long seasoned beech wood
- Special connection joint patented by Tre Spade
- Exclusive conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision



HS CODE	MOQ
82100000	1
EAN13	
8024779004184	

A 923-20

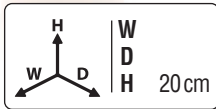
ABBINATO MACINAPEPE/SPARGI SALE
COMBINED PEPPERMILL/SALT SHAKER

FA9232003



- Un comodo spargisale nella parte superiore e un perfetto macinapepe nella parte inferiore, integrati in un unico oggetto dal design vintage
- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Speciale giunto di connessione brevettato da Tre Spade
- Esclusive macine coniche in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- A comfortable salt shaker in the upper part and a perfect peppermill in the lower part, integrated into a single object with a vintage design
- Precious long seasoned beech wood
- Special connection joint patented by Tre Spade
- Exclusive conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision



HS CODE	MOQ
82100000	1



NABUCCO - 15

MACINAPEPE E MACINA SALE
PEPPER AND SALT MILLS

LEGNO NATURALE
NATURAL WOOD

BIANCO OPACO
MATT WHITE

VERDE
GREEN

ARANCIONE
ORANGE

NERO OPACO
MATT BLACK



MACINA PEPE / PEPPERMILL

FME15
EAN13
8024779002395

FME1507
EAN13
8024779002418

FME1508
EAN13
8024779002425

FME1505
EAN13
8024779007406

MACINA SALE / SALT MILL

FSE15
EAN13
8024779002739

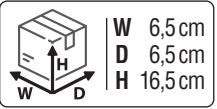
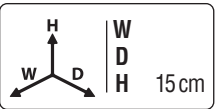
FSE1504
EAN13
8024779007413

FSE1507
EAN13
8024779004597

FSE1508
EAN13
8024779004603

- Macinapepe equipaggiato con le esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temperato: altissima resa e perfetta precisione di macinatura
- Macine in acciaio garantite 20 anni
- Macinasale equipaggiato con la macina conica Tre Spade in ceramica, per preservarla dall'umidità del sale
- Corpo in legno di faggio
- Facile e precisa regolazione della macinatura

- Peppermill equipped with the exclusive Tre Spade conical mechanism in special tempered steel: very high yield and perfect grinding precision
- Steel grinders guaranteed for 20 years
- Salt mill equipped with the Tre Spade ceramic conical mechanism, to protect it from the humidity of the salt
- Beech wood body
- Easy and precise grinding adjustment



HS CODE	MOQ
82100000	1



NABUCCO - 30

MACINAPEPE
PEPPERMILLS

WENGÉ
WENGÉ



FME3005
EAN13
8024779002586

VERDE
GREEN



FME3007
EAN13
8024779002609

LEGNO NATURALE
NATURAL WOOD



FME30
EAN13
8024779002593

H
W
D

H
D
H

30cm

KG

400 g

W
D
H

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

KG

500 g

HS CODE
82100000

MOQ
1

- Macinapepe equipaggiato con le esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temperato: altissima resa e perfetta precisione di macinatura
- Macine in acciaio garantite 20 anni
- Corpo in legno di faggio
- Facile e precisa regolazione della macinatura

- Pepper mill equipped with the exclusive Tre Spade conical mechanism in special tempered steel: very high yield and perfect grinding precision
- Steel mechanism guaranteed for 20 years
- Beech wood body
- Easy and precise grinding adjustment

124

TOSCA - 15

MACINAPEPE E MACINA SALE
PEPPER AND SALT MILLS

LEGNO NATURALE
NATURAL WOOD



FMA15
EAN13
8024779002449

WENGÉ
WENGÉ



FMA1505
EAN13
8024779002456

VERDE
GREEN



FMA1507
EAN13
8024779002463

ARANCIONE
ORANGE



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

MACINA SALE / SALT MILL

FSA15
EAN13
8024779002616

FSA1507
EAN13
8024779003118

FSA1508
EAN13
8024779003101

- Macinapepe equipaggiato con le esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temperato: altissima resa e perfetta precisione di macinatura
- Macine in acciaio garantite 20 anni
- Macinasale equipaggiato con la macina conica Tre Spade in ceramica, per preservarla dall'umidità del sale
- Corpo in metacrilato, coperchio in legno di faggio
- Facile e precisa regolazione della macinatura

- Pepper mill equipped with the exclusive Tre Spade conical mechanism in special tempered steel: very high yield and perfect grinding precision
- Steel mechanism guaranteed for 20 years
- Salt mill equipped with the special Tre Spade conical mechanism in ceramic, to preserve it from salt humidity
- Beech-wood top and acrylic resin body
- Easy and precise grinding adjustment

125

TOSCA - 26

MACINAPEPE E MACINA SALE
PEPPER AND SALT MILLS

LEGNO NATURALE
NATURAL WOOD

WENGÉ
WENGÉ

BIANCO LUCIDO
GLOSSY WHITE



FMA26
EAN13
8024779002500

FSA26
EAN13
8024779002623

FMA2605
EAN13
8024779002517

FSA2606
EAN13
8024779002692

H

W

D

26 cm

KG

320 g

W

D

H

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

KG

420 g

HS CODE
82100000

MOQ
1

MACINA PEPE / PEPPER MILL

MACINA SALE / SALT MILL

- Macinapepe equipaggiato con le esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temperato: altissima resa e perfetta precisione di macinatura
- Macine in acciaio garantite 20 anni
- Macinasale equipaggiato con la macina conica Tre Spade in ceramica, per preservarla dall'umidità del sale
- Corpo in metacrilato, coperchio in legno di faggio
- Facile e precisa regolazione della macinatura

- Peppermill equipped with the exclusive Tre Spade conical mechanism in special tempered steel: very high yield and perfect grinding precision
- Steel grinders guaranteed for 20 years
- Salt mill equipped with the Tre Spade ceramic conical mechanism to protect it from the humidity of the salt
- Beech-wood top and acrylic resin body
- Easy and precise grinding adjustment



TANCREDI - 30

MACINAPEPE
PEPPERMILLS

LEGNO NATURALE
NATURAL WOOD

WENGÉ
WENGÉ

ARANCIONE
ORANGE



FMD30
EAN13
8024779002562

FMD3005
EAN13
8024779002579

FMD3008
EAN13
8024779002760

H

W

D

30 cm

KG

400 g

W

D

H

W 6,5 cm
D 6,5 cm
H 31,5 cm

KG

500 g

HS CODE
82100000

MOQ
1

MACINA PEPE / PEPPER MILL

MACINA SALE / SALT MILL

- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temperato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Precious long seasoned beech wood
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision



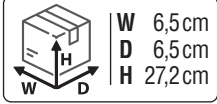
TURANDOT - 26

MACINAPEPE
PEPPERMILLS

LEGNO NATURALE
NATURAL WOOD

WENGÉ
WENGÉ

ARANCIONE
ORANGE



FMB26
EAN13
8024779002531



FMB2605
EAN13
8024779002548



FMB2608
EAN13
8024779002821

- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Precious long seasoned beech wood
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

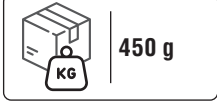
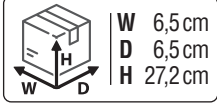


AIDA 26

MACINAPEPE
PEPPERMILLS

LEGNO NATURALE
NATURAL WOOD

ARANCIONE
ORANGE



FMH26
EAN13
8024779002555



FMH2608
EAN13
8024779002852

- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
- Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
- Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura

- Precious long seasoned beech wood
- Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
- Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision



AIDA 15

MACINAPEPE
PEPPERMILL

FMH15



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
 - Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
 - Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura
-
- Precious long seasoned beech wood
 - Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
 - Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

	W D H 15 cm		200 g	HS CODE 82100000	MOQ 1
	W 6,5 cm D 6,5 cm H 16,5 cm		250 g	EAN13 8024779002494	



BOHÈME

MACINAPEPE
PEPPERMILL

FMI1505



- Legno pregiato di faggio a lunga stagionatura
 - Esclusive macine coniche Tre Spade in acciaio speciale temprato garantite 20 anni
 - Facile regolazione della macinatura con altissima resa e perfetta precisione di macinatura
-
- Precious long seasoned beech wood
 - Exclusive Tre Spade conical mechanism in special hardened steel guaranteed for 20 years
 - Easy adjustment of the grind with very high yield and perfect grinding precision

	W D H 15 cm		200 g		W 6,5 cm D 6,5 cm H 16,5 cm		250 g	HS CODE 82100000	MOQ 1
								EAN13 8024779002487	





MACINACAFFÈ COFFEE GRINDERS

La storia dei macinacaffè è la storia di Tre Spade: realizzati ancora oggi con lo stesso design e gli stessi materiali di inizio '900, montano sempre le esclusive macine coniche in acciaio speciale temprato.

Garantiscono una macinazione lenta e precisa, rispettosa delle qualità del caffè, di cui permettono di gustare appieno l'aroma.

The history of coffee grinders is the history of Tre Spade: still made today with the same design and the same materials as at the beginning of the 20th century, they still feature the exclusive conical mechanism in special hardened steel.

They guarantee slow and precise grinding, respectful of the qualities of the coffee, allowing you to fully enjoy the aroma.



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



In the early '900, Tre Spade designers conceived a precision mechanism to grind coffee.

This idea is still the heart of every single Tre Spade grinder and, with its adjustment system, it provides unmatched and long-lasting performance.



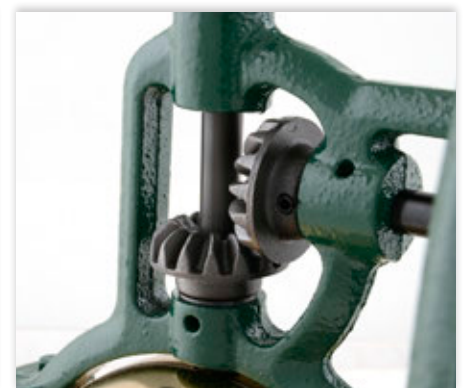
• Macine coniche in acciaio speciale temprato, con dentature di precisione

• Tre Spade conical mechanism in special hardened steel, with precision tooththing



• Facile e veloce regolazione della granulometria del caffè macinato

• Fast and easy adjustment of coffee coarse



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

• A pair of bevel gears is assembled on 140 models to facilitate grinding process



MC 11A

MACINACAFFÈ
COFFEE GRINDER

F31100



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

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

W 13 cm
D 15 cm
H 22 cm

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

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779000841

- Macinacaffè realizzato in legno di faggio stagionato e lamiera
- Monta le esclusive macine coniche in acciaio speciale temperato, ideate dagli ingegneri Tre Spade a inizio '900 e tuttora insuperate per durata, capacità e precisione di macinatura
- Semplice e precisa regolazione della dimensione della macinatura
- Capacità della tramoggia: 30 g circa di caffè in grani
- Capacità del cassetto: 50 g circa di caffè
- Massima cura nelle rifiniture
- Finitura noce scuro

- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900's and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 30 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 50 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Dark walnut finishing



MC 11C

MACINACAFFÈ
COFFEE GRINDER

F32100



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

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

W 13 cm
D 15 cm
H 22 cm

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

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779001862

- Macinacaffè realizzato in legno di faggio stagionato e lamiera
- Monta le esclusive macine coniche in acciaio speciale temperato, ideate dagli ingegneri Tre Spade a inizio '900 e tuttora insuperate per durata, capacità e precisione di macinatura
- Semplice e precisa regolazione della dimensione della macinatura
- Capacità della tramoggia: 30 g di caffè in grani circa
- Capacità del cassetto: 50 g di caffè macinato circa
- Massima cura nelle rifiniture
- Finitura legno chiaro naturale

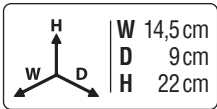
- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 30 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 50 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Light natural wood finishing



MC 13RED

MACINACAFFÈ
COFFEE GRINDER

F32600



HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779004061

- Macinacaffè realizzato in legno di faggio stagionato e lamiera
- Monta le esclusive macine coniche in acciaio speciale temperato, ideate dagli ingegneri Tre Spade a inizio '900 e tuttora insuperate per durata, capacità e precisione di macinatura
- Semplice e precisa regolazione dello spessore di macinatura
- Capacità della tramoggia: 30 g circa di caffè in grani
- Capacità del cassetto: 70 g circa di caffè macinato
- Massima cura nelle rifiniture
- Finitura legno chiaro naturale e rosso

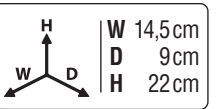
- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: approx 30 g of coffee beans
- Drawer capacity: 70 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Light natural wood and red finishing



MC 13A

MACINACAFFÈ
COFFEE GRINDER

F31300



HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779004320

- Macinacaffè realizzato in legno di faggio stagionato e lamiera
- Monta le esclusive macine coniche in acciaio speciale temperato, ideate dagli ingegneri Tre Spade a inizio '900 e tuttora insuperate per durata, capacità e precisione di macinatura
- Semplice e precisa regolazione della dimensione della macinatura
- Capacità della tramoggia: 30 g di caffè in grani circa
- Capacità del cassetto: 70 g di caffè macinato circa
- Massima cura nelle rifiniture
- Finitura noce scuro e nero

- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 30 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 70 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Dark walnut and black finishing



MC 13R

MACINACAFFÈ
COFFEE GRINDER

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

- Macinacaffè realizzato in legno di faggio stagionato e lamiera
- Monta le esclusive macine coniche in acciaio speciale temperato, ideate dagli ingegneri Tre Spade a inizio '900 e tuttora insuperate per durata, capacità e precisione di macinatura
- Semplice e precisa regolazione dello spessore di macinatura
- Capacità della tramoggia: 30 g di caffè in grani circa
- Capacità del cassetto: 70 g di caffè macinato circa
- Massima cura nelle rifiniture
- Finitura ramata

- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 30 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 70 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Copper finishing



MC 140V

MACINACAFFÈ
COFFEE GRINDER

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

- Macinacaffè realizzato in ghisa, legno di faggio stagionato e lamiera
- Monta le esclusive macine coniche in acciaio speciale temperato, ideate dagli ingegneri Tre Spade a inizio '900 e tuttora insuperate per durata, capacità e precisione di macinatura
- Semplice e precisa regolazione dello spessore di macinatura
- Capacità della tramoggia: 125 g di caffè in grani circa
- Capacità del cassetto: 235 g di caffè macinato circa
- Massima cura nelle rifiniture
- Base in legno in dotazione
- Finitura verde

- Coffee grinder made of cast iron, seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 125 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: approx. 235 g of ground coffee
- The utmost care to finishes
- Wooden base supplied
- Green finishing



MC 140R

MACINACAFFÈ

COFFEE GRINDER

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

- Macinacaffè realizzato in ghisa, legno di faggio stagionato e lamiera
- Monta le esclusive macine coniche in acciaio speciale temperato, ideate dagli ingegneri Tre Spade a inizio '900 e tuttora insuperate per durata, capacità e precisione di macinatura
- Semplice e precisa regolazione dello spessore di macinatura
- Capacità della tramoggia: 125 g di caffè in grani circa
- Capacità del cassetto: 235 g di caffè macinato circa
- Massima cura nelle rifiniture
- Base in legno in dotazione
- Finitura ramata

- Coffee grinder made of cast iron, seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 125 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 235 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Wooden base supplied
- Copper finishing



FACEM S.P.A. - TRE SPADE

Via Fabbriche 11/c - 10141 Torino - Italy
ph. (+39) 011 337 119 / 011 385 84 95 - fax (+39) 011 334 889
facem@facem.com
www.trespade.it



CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS

**FACEM spa, azienda proprietaria del marchio
Tre Spade, ha conseguito le certificazioni:**

**FACEM spa, the owner of Tre Spade brand,
has achieved the following certifications:**

Certificazione sistemi di gestione
per la salute e la sicurezza sul lavoro



Occupational health and safety
management systems Certification

Certificazione del sistema
di gestione ambientale



Environmental management
systems Certification

**I prodotti Tre Spade sono dotati
della certificazione MOCA**

**Tre Spade products
are MOCA certified**

Certificazione di conformità per i Materiali
e gli Oggetti a Contatto con gli Alimenti



Certification of conformity for Materials
and Objects in Contact with Food

**E' disponibile una gamma di prodotti
Tre Spade dotata delle certificazioni**

**A range of Tre Spade products equipped
with the following certifications is available**



