



MOULINS À CAFÉ KAFFEEMÜHLEN

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

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

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

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



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



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



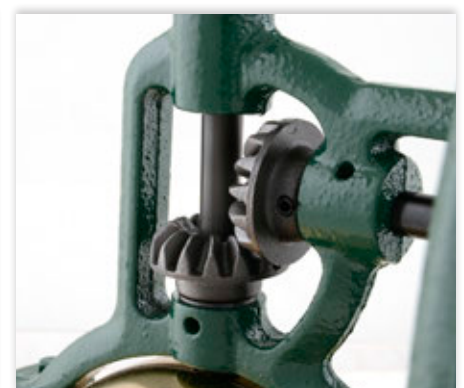
- Meules coniques Tre Spade, en spécial acier trempé avec denture de précision.

- Tre Spade Kegelmühlen aus gehärtetem
- Sonderstahl mit genauem Verzahnung



- Réglage de la mouture très facile et précis

- Mühelose und schnelleren Einstellbarkeit dem Mahlgrad



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

- Kegelräderpaarung um eine leichte Mahlung für Modelle 140



MC 11A

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F31100



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

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

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

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

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779000841

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

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



MC 11C

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F32100



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

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

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

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

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779001862

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

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



MC 13RED

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F32600



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

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

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



MC 13A

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F31300



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

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

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



MC 13R

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F33300



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

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

W	13 cm
D	15 cm
H	22 cm

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

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779000391

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

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



MC 140V

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F32400/B



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

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

W	32 cm
D	25 cm
H	39 cm

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

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

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779002326

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

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



MC 140R

MOULIN À CAFÉ
KAFFEEMÜHLE

F33400/B



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

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

W	32 cm
D	25 cm
H	39 cm

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

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

HS CODE	MOQ
82100000	1

EAN13
8024779002333

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

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



FACEM S.P.A. - TRE SPADE

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



Official partner:

