



MADE IN ITALY SINCE 1894

MÉCANISMES DE HAUTE CUISINE

GERÄTE FÜR DIE
GEHOBENE KÜCHE

SOMMAIRE

INHALT

POUSOIRS À SAUCISSE/WURSTFÜLLER	4
TOOLLIO ROBOT MULTIFONCTION/MULTIFUNKTION-KÜCHENMASCHINE	10
HACHOIRS À VIANDE/FLEISCHWÖLFE	16
COUPE-LÉGUMES/GEMÜSESCHEIDEMASCHINE	20
ATTENDRISSEUR/FLEISCHKLOPFER MASCHINE	22
MALAXEURS/KNETMASCHINEN	24
PÉTRISSEUSE/SPIRAL KNETMASCHINEN	28
CONDITIONNEUSES SOUS VIDE/VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN	32
THERMOPLONGEUR/TAUCHSIEDER	36
TRANCHEUSES/AUFSCHEIDER	38
SCIE À OS À RUBAN/KNOCHENSÄGEN	42
RÂPE À FROMAGE/REIBE	46
SÉCHOIRS/TROCKEN-MASCHINE	48
MOULINS À POIVRE, SEL ET ÉPICES/PFEFFERMÜHLEN, SALZ UND WÜRZEMÜHLE	50



Les numéros de référence indiqués à côté du nom des produits se réfèrent aux articles standard avec une tension de 220/240V et une fréquence de 50Hz.

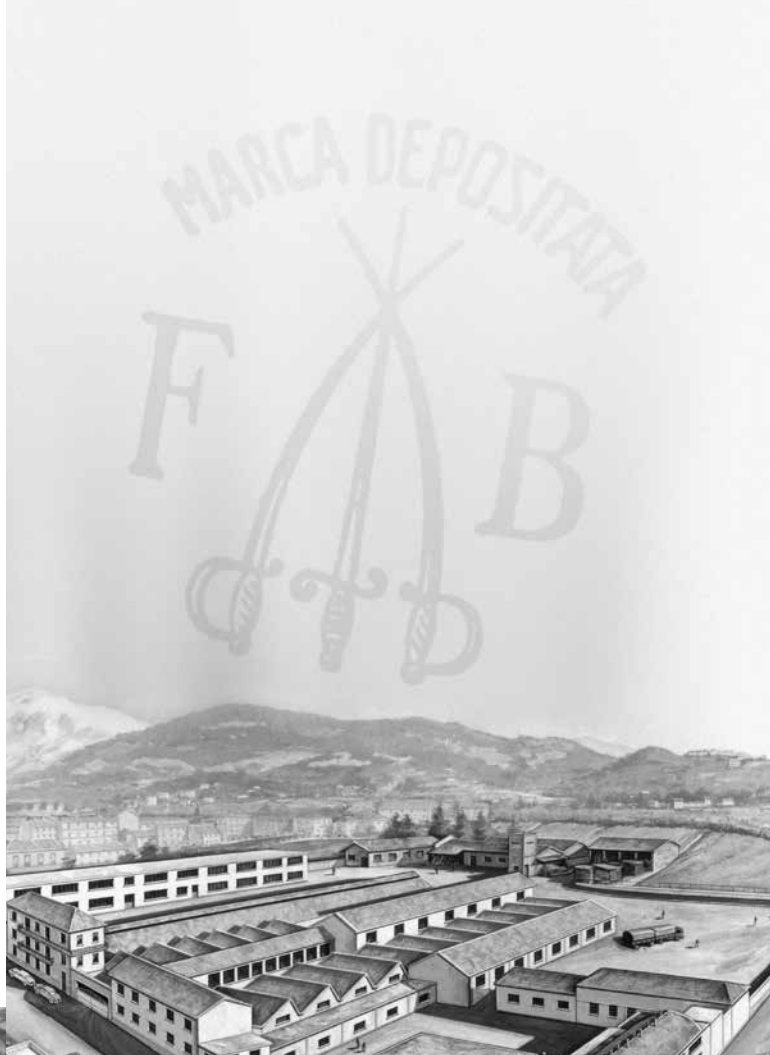
FACEM TRE SPADE Spa se réserve le droit d'apporter éventuelles modifications aux produits sans s'assumer l'obligation de préavis.

Die Artikelnummern neben den Produktnamen sind die der Standardartikel mit einer Spannung von 220/240V und einer Frequenz von 50Hz.

FACEM TRE SPADE Spa behält sich das Recht vor, Änderungen an Produkten vorzunehmen, ohne diese vorher anzukündigen.

UNE HISTOIRE DIFFÉRENTE

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



TOUS LES JOURS AVEC APPLICATION

La qualité de ce que nous créons est l'objectif principal de notre travail. Plus que ça, c'est une véritable obsession. La seule manière de travailler que nous connaissons est l'attention pour tous les détails, car l'expérience nous a appris qu'en fin de compte les choses bien faites sont celles qui restent.

Le meilleur c'est que dans notre recherche quotidienne de la qualité nous ne sommes pas seuls : nos clients sont à nos côtés. C'est grâce à eux, à leurs avis et à la confiance qu'ils nous expriment depuis toujours que nous pouvons améliorer chacun de nos produits et apprendre chaque jour à suivre de nouveaux chemins.

Avec application et fantaisie.





EINE GANZ ANDERE GESCHICHTE

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



TAG FÜR TAG, MIT VIEL LIEBE

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

**POUSOIRS
À SAUCISSE**

WURSTFÜLLER





POUSOIRS À SAUCISSE DELUXE

WURSTFÜLLER DELUXE

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Apte au contact avec les aliments (Conformément à la Directive UE 1935/2004 - décret italien D.M. 21/03/73 et mises à jour suivantes) certifié par TIFQ
- › Cylindres, flancs, visserie, bases et crémaillères en acier inox
- › Les soudures assurent l'étanchéité des cylindres et leur parfaite propreté
- › Engrenages en acier forgé et trempé
- › Bloc réducteur en aluminium avec boucles autolubrifiantes
- › Pistons en Moplen, dotés de joints en silicone et évents
- › Der Lebensmittelneignungskontakt (EEC Verordnung 1935/2004-Italien D.M. 21/03/73 und folgenden Abänderungen) durch TIFQ bescheinigt
- › Die Zylinder, Seitenwände, Bodenplatte, Zahnstange und Mutter sind aus rostfreiem Stahl
- › Die Zylinderschweißungen sichern Dichtheit und eine perfekte Reinigung
- › Die Getriebe sind aus gestanztem und gehärtetem Stahl
- › Getriebegehäuse aus Aluminium mit selbstschmierenden Buchsen
- › Kolben aus Moplen mit Silikondichtung verfügen über ein Entlüftungsventil



20500/L

MOD. 5 DELUXE



- › Capacité / Kapazität : 5 l
- › Poids / Gewicht : 10,5 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 52x23x22 cm
- › Dotation standard entonnoirs en Moplen / Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Double vitesse du piston pour une extraction plus vite / Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen



Étanchéité des cylindres assurée par le soudage en continu sans ajout de matériel d'apport

Dichtheit des Zylinders garantiert durch durchgehenden Schweißungen ohne Zusatzmaterial



Bloc réducteur à coquille, équipé de boucles autolubrifiantes

Getriebegehäuse aus doppelten Schale ausgerüstet mit selbstschmierenden Buchsen



Pinions en acier à haute résistance mécanique, avec protection de surface antirouille

Ultrahochfestigen Ritzel aus Stahl mit oberflächlichem Rostschutz

20700/L

MOD. 7 DELUXE

- › Capacité / Kapazität : 7 l
- › Poids / Gewicht : 15 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 60x24x22 cm
- › Dotation standard entonnoirs en Moplen / Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Double vitesse du piston pour une extraction plus vite / Doppelte Geschwindigkeit des Kolbens für schnelleres Nachfüllen



21100/L

MOD. 10 DELUXE

- › Capacité / Kapazität : 10 l
- › Poids / Gewicht : 17 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 73x24x22 cm
- › Dotation standard entonnoirs en Moplen / Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Double vitesse du piston pour une extraction plus vite / Doppelte Geschwindigkeiten des Kolbens für schnelleres Nachfüllen



25000/L

MOD. 15 DELUXE

- › Capacité / Kapazität : 15 l
- › Poids / Gewicht : 31 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 80x29x28 cm
- › Dotation standard entonnoirs en Moplen / Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Double vitesse du piston pour une extraction plus vite / Doppelte Geschwindigkeiten des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- › Couvre-bloc engrenages en acier inox / Bekleidung der Getriebegehäuse aus rostfreiem Stahl



20500/VL

MOD. 5/V DELUXE

- › Capacité / Kapazität : 5 l
- › Poids / Gewicht : 12 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 25x29x58 cm
- › Dotation standard entonnoirs en Moplen / Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Double vitesse du piston pour une extraction plus vite / Doppelte Geschwindigkeiten des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- › Idéal pour pétrissages très mous / Geeignet zu weichen Mischung





20700/VL

MOD. 7/V DELUXE



- › Capacité / Kapazität : 7 l
- › Poids / Gewicht : 16,5 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 32x26x69,5 cm
- › Dotation standard entonnoirs en Moplen / Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Double vitesse du piston pour une extraction plus vite / Doppelte Geschwindigkeiten des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- › Cylindre vertical pour économiser l'espace / Vertikaler Zylinder um Raum zu sparen
- › Idéal pour pétrissages très mous / Geeignet zu weichen Mischung
- › Manivelle arrière / Hinterkurbel



21000/VL

MOD. 10/V DELUXE



- › Capacité / Kapazität : 10 l
- › Poids / Gewicht : 18 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 26x32x80 cm
- › Dotation standard entonnoirs en Moplen / Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Double vitesse du piston pour une extraction plus vite / Doppelte Geschwindigkeiten des Kolbens für schnelleres Nachfüllen
- › Idéal pour pétrissages très mous / Geeignet zu weichen Mischung
- › Manivelle arrière / Hinterkurbel



22500/L

MOD. 15/V DELUXE



- › Capacité / Kapazität : 15 l
- › Poids / Gewicht : 27 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 38x34x83 cm
- › Dotation standard entonnoirs en Moplen / Im Lieferumfang enthaltener Trichter aus Moplen : Ø 10, 20, 30, 40 mm
- › Manivelle sur l'arrière pour plus d'ergonomie / Kurbel auf dem Rückseite um eine bessere Ergonomie
- › Bloc réducteur avec double variateur de vitesse / Getriebegehäuse mit doppelte Geschwindigkeiten um dem Schub zu optimieren

POUSOIRS À SAUCISSE HYDRAULIQUES

HYDRAULIK-WURSTFÜLLER



Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale :

- › Poussoir à saucisse hydraulique entièrement en acier inox
- › Puissant système hydraulique avec régulateur du flux d'huile à haute précision, avec une pression de 120 bars
- › Cylindre oléodynamique avec protection étanche
- › Réservoir à huile avec indicateur de niveau
- › Tige du piston en acier inox
- › Cylindre, couvercle et tampon entièrement réalisés en acier inox
- › Joints en silicone apte au contact avec les aliments
- › Commandes à basse tension
- › Retour automatique du piston à l'arrêt du moteur
- › Structure totalement démontable sans l'aide d'outils pour un nettoyage vite et complet
- › Roulettes en caoutchouc pour faciliter le déplacement
- › Disponible en version monophasé 220V/50Hz ou triphasé 380V/50Hz (d'autres voltages et fréquences sur demande)
- › *Hydraulik- Wurstfüller mit Struktur aus rostfreiem Stahl*
- › *Hydraulikanlage mit hochpräziser Durchflussregler mit Druck von 120 Bar*
- › *Dichtschutze Öldynamischer Zylinder*
- › *Öl- Standanzeiger*
- › *Stößelschaft aus rostfreiem Stahl*
- › *Zylinder, Zylindersdeckel und Kolben aus rostfreiem Stahl*
- › *Dichtung aus Lebensmittel-Silikon*
- › *Niederspannungsschaltung*
- › *Automatischer Kolbenrückzug bei Abschaltung der Maschine*
- › *Völlige entfernbare Struktur ohne Gebrauch der Werkzeugen für eine schnelle und vollständige Reinigung*
- › *Gummiräder für eine leichten Bewegung*
- › *Verfügbar Einphasen-motor 220V/50 Hz oder Dreiphasen 380V/50Hz (andere Spannung und Frequenz auf Anfrage)*



21500/S

21500/ST

OD15/V* – OD15/VT**

- › Puissance donnée moteur ventilé : 520 W (0,70 HP) et 2.800 rpm /
Motorleistung ventilierter Motor: 520 W (0,7 HP) und 2.800 rpm
- › Capacité / Zylinder-Kapazität : 15 l
- › Poids / Gewicht : 63 Kg
- › Dimensions / Abmessungen : 49x37x120 cm
- › Vitesse de vidage du piston: de 1' à 2'10" /
Füllungsgeschwindigkeit : ab 1' bis 2'10"
- › Vitesse de rentrée du piston / Rückzugsgeschwindigkeit des Kolbens : 36"

* version monophasée / Einphasen Modell

** version triphasée / Dreiphasen Modell



ENTONNOIRS STANDARD

STANDARD TRICHTER

- Ø 10 : ART. 20547
- Ø 20 : ART. 20548
- Ø 30 : ART. 20549
- Ø 40 : ART. 20550
- › Entonnoirs en Moplen alimentaire /
Trichter aus Moplen
- › Fournis sur tous les modèles manuels /
Ausrüstung für alle manuellen Modelle

ENTONNOIRS EN ACIER INOX

TRICHTER AUS ROSTFREIEM STAHL

- Ø 12 : ART. 20547/12/I
- Ø 20 : ART. 20548/I
- Ø 30 : ART. 20549/I
- Ø 40 : ART. 20550/I
- › Entonnoirs cylindriques en acier inox / Zylindrischer Trichter aus rostfreiem Stahl
- › Longueur totale / Total Länge : 26 cm
- › Particulièrement adaptés à l'utilisation avec boyau artificiel / Besonders geeignet für die Verwendung dem Kunstgedärm
- › Optionnels sur tous les modèles manuels / Als Option für manuellen Modelle



TOOLLIO

ROBOT MULTIFONCTION

MULTIFUNKTION-
KÜCHENMASCHINE



Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Corps en Aluminium
- › Puissance donnée du moteur: 750 W (1 HP)
- › Disponible avec moteur à induction triphasé 380V / 50Hz et monophasé 220V / 50Hz
- › Deux prises de force indépendantes et juxtaposées avec différentes vitesses (200 et 1.400 tours/minute) pour garantir la vitesse optimale pour n'importe quelle lavouration et un gain de place sur le plan de travail (jusqu'à 30%).
- › Ventilateur de refroidissement supplémentaire pour une utilisation prolongée
- › Réducteur à bain d'huile avec engrenages forgés et trempés
- › Structure "à pont" pour insérer facilement les plaques Gastronorm en dessous de la machine
- › Poids du corps de la machine : 19 kg
- › Encombrement: 39x40x34 cm

* Tous les accessoires peuvent être entièrement démontés pour un nettoyage rapide et extrêmement soigné

- › Körper aus Aluminium
- › Motorleistung : 750 W (1 HP)
- › Verfügbar mit Dreiphasen-Induktionsmotor 380V / 50Hz und Einphasen-Induktionsmotor 220V / 50Hz
- › Zwei unabhängige nebeneinanderliegende Antriebe mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten (200 und 1400 Umdrehungen) für jede Bearbeitung und eine Raumersparung auf der Arbeitsfläche (bis zu 30%)
- › Zusätzliches Lüfterrad für einen längeren Gebrauch
- › Untersetzungsgetriebe im Ölbad mit geschmiedeten und gehärteten Zahnrädern
- › "Brücken" - Gestell, sodass Gastro - Norm-Behälter problemlos unter die Maschine geschoben werden können
- › Gewicht der Maschinenunterteil: 19 kg
- › Abmessungen : 39x40x34 cm

* Alle Zubehöerteile können komplett zum schnellen und gründlichen Reinigen abgebaut werden

design by **adriano design®**



Deux prises de force indépendantes et juxtaposées, vitesse 200 et 1.400 tours/minute, pour gagner de l'espace et assurer une vitesse appropriée pour chaque utilisation

Zwei nebeneinander und unabhängigen, Antrieb 200 und 1.400 rpm, um Raum zu sparen und die richtige Geschwindigkeit in jedem Prozess versichern



Corps et rouleau râpe fromage totalement amovibles, pour un nettoyage facile et complet

Herausnehmbaren Rolle und Reibkörper für eine schnelle und gründliche Reinigung



Démontage et remplacement rapide des accessoires, sans utiliser d'outils

Schneller Abbau und Ersetzung den Zubehören ohne Werkzeug zu benutzen



Structure à portique pour contenir aisément un plateau "Gastronorm" sans devoir recourir à des récipients non standardisés

Brückenstruktur um ein Gastro-Norm-Behälter zu lagern

TOOLLIO HACHOIR À VIANDE + RÂPE À FROMAGE

TOOLLIO FLEISCHWOLF + REIBE



95002/MR

- › Moteur à induction monophasé 220V/50Hz
Einphasen-Induktionsmotor 220V/50Hz
- › Poids / Gewicht : 26 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 43x48x48 cm

L'équipement standard de l'hachoir inclut un entonnoir utilisable soit pour l'embossage soit pour l'extraction du jus des tomates
Die Standard ausrüstung dem Fleischwolf entschliesst einen Trichter zu füllen und geschälten Tomaten zu pressen

La râpe est particulièrement apte aux fromages durs et mûrs et au pain sec / *Die Reibe ist geeignet für gereiften Käse und getrockneten Brot*



95002/G

- › Moteur à induction triphasé 380V/50Hz
Dreiphasen-Induktionsmotor 380V/50Hz
- › Poids / Gewicht : 26 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 43x48x48 cm

L'équipement standard de l'hachoir inclut un entonnoir utilisable soit pour l'embossage soit pour l'extraction du jus des tomates
Die Standard ausrüstung dem Fleischwolf entschliesst einen Trichter zu füllen und geschälten Tomaten zu pressen

La râpe est particulièrement apte aux fromages durs et mûrs et au pain sec / *Die Reibe ist geeignet für gereiften Käse und getrockneten Brot*

TOOLLIO FULL KIT

95001/MR



95001/G



Un corps machine à choix entre les versions monophasé et triphasé et tous les accessoires de TOOLLIO
Auf Auswahl ein Maschinekörper zwischen Einphasen und Dreiphasen Version und alle TOOLLIO Zubehör



95550

HACHOIR À VIANDE

FLEISCHWOLF

- › Corps, hélice, bague de serrage, trémie, plaque et couteau auto-affûtant en acier inox / *Körper, Schnecke, Nutmutter, Trichter, Scheibe und selbstschleifende Messer aus rostfreiem Stahl*
- › Taille / *Größe* : 12
- › Poids / *Gewicht* : 4 kg
- › Encombrement / *Abmessungen* : 24x32x28 cm
- › Production horaire / *Stundenleistung* : 120 Kg/h

POUSOIR À SAUCISSE / WURSTFÜLLER

Un pratique entonnoir transforme l'option en poussoir à saucisse professionnel / *Ein praktischer Trichter verwandelt sie eine professionelle Wurstfüllmaschine*

PRESSE TOMATES / TOMATENPASSIERER

Avec l'entonnoir fourni dans l'équipement standard, il peut être utilisé comme extracteur de jus de tomates pelées / *Mit dem dazu gelieferten Standard-Trichter kann sie wie eine Saftpresse für enthäutete Tomaten gebraucht werden*

95600

RÂPE À FROMAGE

REIBE

- › Particulièrement apte aux fromages durs et mûrs et pain sec / *Die Reibe ist geeignet für gereiften Käse und getrockneten Brot*
- › Corps en Aluminium / *Körper aus Aluminium*
- › Rouleau en acier inox de dimensions professionnelles / *Reibezyylinder aus Edelstahl in professionellen Größen: 7,8x13,8 cm*
- › Poids / *Gewicht* : 3 kg

95650

ATTENDRISSEUR

FLEISCHKLOPFER

- › Corps en Aluminium / *Körper aus Aluminium*
- › Deux rouleaux porte-couteaux en acier à haute résistance / *Zwei Walzen mit Messer aus hochbeständigem Stahl*
- › Couteaux en acier inox / *Messer aus rostfreiem Stahl*
- › Vitesse (coupes/minute) / *Geschwindigkeit (Schnitt pro Minute)*: 924.000
- › Poids / *Gewicht* : 5,4 kg
- › Encombrement / *Abmessungen*: 28x13x30,5 cm

95700

COUPE-LÉGUMES

GEMÜSESCHNEIDER

- › Corps en Aluminium / *Körper aus Aluminium*
- › 3 cônes de coupe / *3 Schnittgehäuse*
- › Accessoire pour longs légumes / *Zubehör Gemüselexikon*
- › Poids / *Gewicht* : 5 kg
- › Encombrement / *Abmessungen*: 24x30x37 cm

COUPE-MOZZARELLA / MOZZARELLASCHNEIDER

Le cône à grande "julienne" peut être aussi utilisé comme coupe-mozzarella / *Das Schnittkegel mit große "julienne" kann auch als Mozzarellaschneider verwendet werden*



**HACHOIRS À
VIANDE
ÉLECTRIQUES**

**ELEKTRISCHEN
FLEISCHWÖLFE**





HACHOIRS À VIANDE ÉLECTRIQUES

ELEKTRISCHEN FLEISCHWÖLFE

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Corps, hélice, bague, plaque, couteau auto-affûtant, trémie et boîtier moteur en acier inox
- › Moteur à induction asynchrone monophasé 220V / 50Hz (moteurs avec tensions et fréquences différentes aussi disponibles sur demande), certifié pour usage continu
- › Corps réducteur avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile, forgés et trempés
- › Vite désassemblage pour un nettoyage facile et rapide
- › Équipement en option: accessoire presse tomates
- › Körper, Förderschnecke, Befestigungsring, Scheibe, selbstschleifendes Messer, Trichter und Motorgehäuse aus Edelstahl
- › Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220V / 50Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannungen oder Frequenzen und mit anderer Leistungen), zertifiziert für Dauerbetrieb
- › Getrieberäder mit geschmiedetem und gehärtetem Schrägverzahnungen aus Stahl im Ölbad
- › Schneller und praktischer Abbau für eine mühelose und schnelle Reinigung
- › Tomatenpressezusatz als Option



01200/1PRO

TC-12 PRO INOX DELUXE



Product compliant to
Reg. EC No 1831/2004

- › Puissance moteur donnée / Motorleistung : 750 W (1 HP)
- › Tours par minute / Drehzahl der Schnecke : 120 rpm
- › Production horaire / Stundenleistung : 120 kg/h
- › Poids / Gewicht : 27 kg
- › Encombrement / Abmessungen : 51x27x45 cm
- › Engrenages en acier forgé et trempé à bain d'huile /
Zahnradern aus geschmiedetem und gehärtetem Stahl
im Ölbad



Réducteur avec engrenages en acier forgé et trempé en bain d'huile

Getriebegehäuse mit geschmiedetem und gehärtetem Zahnradern aus Stahl im Ölbad



Soudage en continu sur le boîtier du moteur.
Moteurs à induction en classe de service S1
(usage continu) et index de protection X5

*Durchgehende Schweißung auf dem
Motorgehäuse. Induktionsmotoren in
Serviceklasse S1 (Dauerbetrieb) und
Schutzindex X5*



Trémie extra large

Grossformatigem Trichter



02200/1PRO

TC-22 PRO INOX DELUXE



- › Puissance moteur donnée / *Motorleistung* : 1100 W (1,5 HP)
- › Tours par minute / *Drehzahl der Schnecke* : 120 rpm
- › Production horaire / *Stundenleistung* : 180 kg/h
- › Poids / *Gewicht* : 28,5 kg
- › Encombrement / *Abmessungen* : 53x27x45 cm
- › Engrenages en acier forgé et trempé à bain d'huile /
Zahnradern aus geschmiedetem und gehärtetem Stahl im Ölbad
- › Trémie extra large / *Grossformatigen Trichter*



03300/1PRO

TC-32 PRO INOX DELUXE



- › Puissance moteur donnée / *Motorleistung* : 1100 W (1,5 HP)
- › Tours par minute / *Drehzahl der Schnecke* : 120 rpm
- › Production horaire / *Stundenleistung* : 300 kg/h
- › Poids / *Gewicht* : 32 kg
- › Encombrement / *Abmessungen* : 58x28x45 cm
- › Engrenages en acier forgé et trempé à bain d'huile /
Zahnradern aus geschmiedetem und gehärtetem Stahl im Ölbad
- › Trémie extra large / *Grossformatigen Trichter*

COUPE-LÉGUMES

**GEMÜSESCHNEIDE-
MASCHINE**



COUPE-LÉGUMES

GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Boîtier moteur en acier inox
- › Corps en Aluminium
- › Moteur à induction asynchrone monophasé 220V / 50Hz / 750 W (1 HP) certifié pour usage continu (moteurs avec tensions et fréquences différentes aussi disponibles sur demande)
- › Corps réducteur avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile forgés et trempés
- › Corps de coupe totalement amovible pour nettoyage vite et soigné
- › Système de blocage/déblocage intégré, sans clés ou outils
- › *Motorgehäuse aus rostfreiem Stahl*
- › *Körper aus Aluminium*
- › *Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220V / 50Hz / 750 W (1 HP) zertifiziert für Dauerbetrieb (auf Anfrage Motoren für andere Spannungen oder Frequenzen und mit anderer Leistungen)*
- › *Getrieberäder mit geschmiedetem und gehärtetem Schrägzahnrad aus Stahl im Ölbad*
- › *Der Gemüsekörper kann komplett zum schnellen und gründlichen Reinigen abgebaut werden*
- › *Leicht Bau und Abbausystem (keine erforderlichen Werkzeuge)*



96000/PRO

VEGGIE PRO

- › 3 cônes de coupe (à lame acier inox pour tranches/ronds; petite "julienne" trous à Ø 4 mm et grande "julienne" trous à Ø 7 mm) / 3 Schnittgehäuse Inox (Stahlklinge für Fett, kleine "julienne" mit 4 mm Locher und große "julienne" mit 7 mm Locher)
- › Accessoire pour longs légumes / Gemüseführungzubehör
- › Accessoire garde-doigts pour cône à lame / Fingerschutzzubehör für Klingekegel
- › Vitesse réducteur / Drehzahl : 120 rpm
- › Poids / Gewicht : 25,5 kg
- › Encombrement / Abmessungen : 52x27x45 cm

COUPE-MOZZARELLA / MOZZARELLASCHNEIDER

Le cône à grande "julienne" peut être aussi utilisé comme coupe-mozzarella / Das Schnittkegel mit große "julienne" kann auch als Mozzarellaschneider verwendet werden



Démontage et remplacement rapide des cônes de coupe, sans utiliser d'outils

Schneller Abbau und Ersetzung dem Schneidenkegel ohne Werkzeuge zu benutzen



Accessoires totalement amovibles, pur un nettoyage complet

Komplett abnehmbare Zubehör für eine leichte Reinigung

ATTENDRISSEUR

**FLEISCHKLOPFER
MASCHINE**



ATTENDRISSEUR FLEISCHKLOPFER MASCHINE

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

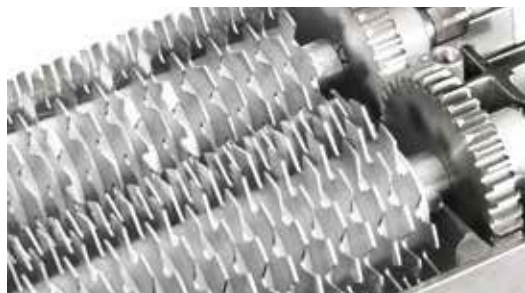
- › Boîtier moteur en acier inox
- › Corps en Aluminium
- › Moteur à induction asynchrone monophasé 220V / 50Hz / 750 W (1 HP) certifié pour usage continu (moteurs avec tensions et fréquences différentes aussi disponibles sur demande)
- › Corps réducteur avec engrenages hélicoïdaux à bain d'huile forgés et trempés
- › Motorgehäuse aus rostfreiem Stahl
- › Körper aus Aluminium
- › Einphasen-Asynchron-Induktionsmotor 220V / 50Hz / 750 W (1 HP) zertifiziert für Dauerbetrieb (auf Anfrage Motoren für andere Spannungen oder Frequenzen und mit anderer Leistungen)
- › Getrieberäder mit geschmiedetem und gehärtetem Schrägzahnradern aus Stahl im Ölbad



97000/PRO

TENDER 900K PRO

- › Deux rouleaux porte-couteaux en acier à haute résistance / Zwei Walzen mit Messern aus hoch beständigem Stahl
- › Couteaux en acier inox / Messer aus rostfreiem Stahl
- › Vitesse (coupe/minute) / Geschwindigkeit : 924.000
- › Poids / Gewicht : 27,5 kg
- › Encombrement / Abmessungen : 67x27x45 cm



Couteaux en acier inox. Arbres totalement amovibles, pur un nettoyage complet

Messer aus rostfreiem Stahl. Ausnehmbare Wellen für eine sorgfältigen Reinigung



Protection de la zone de coupe pour garantir la sécurité pendant l'utilisation

Schutz der Schneidbereich um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten





MALAXEURS

KNETMASCHINEN

MALAXEURS

KNETMASCHINEN

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Structure, carter, cuve, hélice et arbre sont entièrement en acier inox AISI-304
- › Couvercle de la cuve en Lexan transparent
- › Hélice amovible pour un démontage et nettoyage facilités
- › Struktur, Karter, Wanne, Schaufel, Welle vollständig aus rostfreiem Stahl AISI -304
- › Wannendeckel aus Lexan (transparent)
- › Entfernbarer Schaufel für eine praktischer Abbau und Reinigung



Dispositif de renversement de la cuve,
pour une vidange vite et facile

*Wanne mit Kippenanlage um eine leichten
und schnelleren Entleerung*



Malaxeur facilement amovible avec
pales inclinées et ailettes brise-pétrissage

*Leicht und abnehmbar Mischapparat mit gekrümmten
Schaufeln und schneidenten Flossen*



Bouton d'arrêt et micro de sécurité

Notausschalter und Mikrosicherungsschalter

70350

MX-30



Fabrique sur demande / Auf Bestellung produziert

- › Poids du pétrissage / Knet Kapazität : 30 Kg
- › Capacité de la cuve / Kapazität der Wanne : 40 l
- › Puissance moteur donnée / Motorleistung : 750W (1HP)
- › Poids / Gewicht : 40 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 36x72x57 cm
- › Cuve basculante pour un vidage rapide et facilité /
Schwenkbare Wanne für das mühelose und schnelle Entleerung
- › Equipé avec bouton d'arrêt et commutateur de marche arrière temporaire / *Verfügt über Notauschalter und Druckenknopf für vorübergehende Umkehr der Rotation*
- › À positionner sur le banc / Tischverbrauch

70500

MX-50



Fabrique sur demande / Auf Bestellung produziert

- › Poids du pétrissage / Knet Kapazität : 50 Kg
- › Capacité de la cuve / Kapazität der Wanne : 73 l
- › Puissance moteur donnée / Motorleistung :
1100 W (1,5 HP) triphasé / Dreiphasen
- › Poids / Gewicht : 75 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 48x80x107 cm
- › Cuve basculante pour un vidage rapide et facilité /
Schwenkbare Wanne für das mühelose und schnelle Entleerung
- › Equipé avec bouton d'arrêt et commutateur de marche arrière temporaire / *Verfügt über Notauschalter und Druckenknopf für vorübergehende Umkehr der Rotation*
- › À positionner au sol, équipé avec roues / *Bodenstellung mit Räder*





PÉTRISSEUSE

**SPIRAL
KNETMASCHINEN**

PÉTRISSEUSE

SPIRAL KNETMASCHINEN

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale :

- › Spirale, cuve, grille de protection et barre centrale en acier inox
- › Structure en tôle d'acier laquée
- › Transmission à chaîne avec motoréducteur en bain d'huile
- › Parties tournantes montées sur roulements à billes
- › Circuit électrique à basse tension
- › Spirale, Wanne, Schutzrost und Mittelachse aus rostfreiem Stahl
- › Die Geräte sind in lackierte Stahl hergestellt
- › Kettenübertragung mit Reduktor im Ölbald
- › Drehteile auf Kugellager einbaut
- › Niederspannung



75050

SKM-5

- › Poids du pétrissage / Knet Kapazität : 3 Kg
- › Poids de farine / Mehl Einfüllung : 2 Kg
- › Poids minimum de pétrissage à travailler / Minimum Teiggewicht : 1 kg
- › Capacité de la cuve / Kapazität der Wanne : 5 l
- › Puissance moteur donnée / Motorleistung : 135 W (0,18 HP)
- › Poids / Gewicht : 22,5 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 46,5x36x22,6 cm
- › Dimensions réduites pour un usage quotidien avec des petites quantités de pétrissage / Verminderte Abmessungen für kleine Knet Kapazität



Pale à spirale et barre brise-pétrissage pour une meilleure homogénéité du pétrin et sa parfaite oxygénation

Spiralwelle und schneidenten Stange um eine bessere Bearbeitung der Mischung und eines perfekten sauerstoffanreicherungen Teig



Système d'entraînement silencieux et puissant

Kräftig und laufruhig Führungssystem

75100

SKM-10



- › Poids du pétrissage / Knet Kapazität : 8 Kg
- › Poids de farine / Mehl Einfüllung : 5 Kg
- › Poids minimum de pétrissage à travailler / Minimum Teiggewicht : 2 kg
- › Capacité de la cuve / Kapazität der Wanne : 10 l
- › Puissance moteur donnée / Motorleistung : 370 W (0,50 HP)
- › Poids / Gewicht : 30 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 46x29x58 cm
- › À positionner sur le banc / Tischverbrauch

75200

SKM-24



- › Poids du pétrissage / Knet Kapazität : 20Kg
- › Poids de farine / Mehl Einfüllung : 13 Kg
- › Poids minimum de pétrissage à travailler / Minimum Teiggewicht: 4 kg
- › Capacité de la cuve / Kapazität der Wanne : 24 l
- › Puissance moteur donnée / Motorleistung : 750 W (1 HP)
- › Poids / Gewicht : 70 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 65x39x67 cm
- › Equipé avec roues / Räder im Lieferumfang

75400

SKM-47



Fabriqué sur demande / Auf Bestellung produziert

- › Poids du pétrissage / Knet Kapazität : 38 Kg
- › Poids de farine / Mehl Einfüllung : 25 Kg
- › Poids minimum de pétrissage à travailler / Minimum Teiggewicht: 7 kg
- › Capacité de la cuve / Kapazität der Wanne : 47 l
- › Puissance moteur donnée / Motorleistung : 1200 W (1,6 HP)
- › Poids / Gewicht : 96 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 80x48x75 cm
- › Equipé avec roues / Räder im Lieferumfang



t43 PRO
by edizone design

CONDITIONNEUSES SOUS VIDE

VAKUUMVERPACKUNGS- MASCHINEN



CONDITIONNEUSES SOUS VIDE

VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINEN

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale :

- › Carrosserie en ABS et acier inox
- › Voltage/ Fréquence: 220-240V / 50Hz (d'autres voltages et fréquences sur demande)
- › Quatre différentes modalités de fonctionnement: cycle automatique, cycle manuel, cycle aspiration pour récipients, cycle scellage (pour rouleaux)
- › Barre soudante à très haute endurance thermique (épaisseur 3 mm)
- › Facile et précise régulation de la soudure
- › Grande propreté des formes
- › Aspiration pour récipients intégrée
- › Chambre du vide dotée de bac extractible pour un nettoyage facilité
- › Karrosserie aus ABS und aus Stahl
- › Spannung und Frequenz : 220-240V / 50Hz (veränderbar auf Anfrage)
- › Vier verschiedene Betriebsweise: Automatisch-Handbetrieb- Gefäßentleerung-Versiegelung (für Rollen)
- › Schweißstange mit höchster Wärmefestigkeit (Dicke 3 mm)
- › Mühelose und genaue Einstellung der Schweißung
- › Eine rundete Form zur Erleichterung der Reinigung
- › Düse für Behälter in die Maschine integriert
- › Ausziehbare Wanne für einfache Reinigung

design by **adriano design®**



68000

T-43 PRO

- › Double barre soudante / Doppelte Schweißstange : 43 cm
- › Max dépression / Maximale Unterdruck : 900 mbar
- › Aspiration / Ansaug : 32 l/m
- › Puissance Absorbée / Leistung : 600W
- › Poids / Gewicht : 8,2 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 48x24,5x15,5 cm
- › Structure en acier inox / Struktur aus rostfreiem Stahl
- › Manomètre pour indication du niveau de vide atteint / Manometer für die Anzeige der erreichten Vakuumstufe



Pompeau d'aspiration pour atteindre le sous-vide dans n'importe quel récipient en verre doté de couvercle en métal, à l'aide de la valve Takaje VacuumSeal

Ansaugverlängerung um Vakuum in jedem Glasbehälter mit Blechdeckeln in Kombination mit Takaje-Ventil VacuumSeal zu erzeugen



Machine entièrement automatique, dotée de commandes simples et rapides à utiliser

Vollautomatische Maschine mit einfacher und schneller Steuerung für die Anwendung



Manomètre pour le contrôle du niveau de sous-vide atteint

Manometer für die Anzeige der erreichten Vakuumstufe

72800

DOME-33 (GAS)

- › Longueur de la barre soudante /
Länge der Schweißstange : 32 cm
- › Max dépression / *Maximale Unterdruck* : 2 bar
- › Pompe à bain d'huile / *Ölbad Pumpe* : 8 mc/h
- › Dimensions internes de la cuve / *Abmessungen der Vakuumkammer*: 33x33x20 cm
- › Puissance absorbée / *Leistung* : 450 W
- › Poids / *Gewicht* : 36 Kg
- › Encombrement / *Abmessungen* : 43x49x41 cm
- › Configuration pour injection de gaz inerte (optionnel) /
Vorbereitet für Inertgas (als Sonolerausrüstung)



72900

DOME-43 (GAS)

- › Longueur de la barre soudante /
Länge der Schweißstange : 42 cm
- › Max dépression / *Maximale Unterdruck* : 2 bar
- › Pompe à bain d'huile / *Ölbad Pumpe* : 16 mc/h
- › Dimensions internes de la cuve / *Abmessungen der Vakuumkammer*: 43x43x20 cm
- › Puissance absorbée / *Leistung* : 750 W
- › Poids / *Gewicht* : 60 Kg
- › Encombrement / *Abmessungen* : 53x59x49 cm
- › Configuration pour injection de gaz inerte (optionnel) /
Vorbereitet für Inertgas (als Sonderausrüstung)



SACS ET ROULEAUX

BEUTELN UND ROLLEN

- › Large gamme standard disponible - Dimensions spéciales aussi disponibles sur demande /
Verfügbarkeit mit großer Auswahl für Standard Abmessungen - Sonderabmessungen auf Anfrage



	Gaufrés pour conservation <i>Gaufrierten Beuteln für Haltbarkeit</i>		Gaufrés pour cuisson "sous-vide" <i>Gaufrierten Beuteln für "sous vide"-Koch</i>		Lisses <i>Glätte</i>	
	sacs / <i>Beuteln</i>	rouleaux / <i>Rollen</i>	sacs / <i>Beuteln</i>	rouleaux / <i>Rollen</i>	sacs / <i>Beuteln</i>	rouleaux / <i>Rollen</i>
Épaisseur / <i>Dicke</i>	95 µ	95 µ	105 µ	--	85 µ	--
Sacs standard pcs. / <i>Standard Beuteln Stk.</i>	50	2	50	--	100	--
Cartons multiples pcs. / <i>Multiverpackung Stk.</i>	300-500-1000	50	500-1000	--	Divers <i>Sonstiges</i>	--

THERMOPLONGEUR

TAUCHSIEDER



THERMOPLONGEUR

TAUCHSIEDER

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale :

- › Thermorégulation à très grande précision
- › Structure en acier inox
- › Affichage digital
- › Affichage instantanée de la température et de la durée du cycle
- › Dispositif de protection en cas d'utilisation "à sec"
- › Dispositif bloque moteur en cas de surchauffe ou surtension
- › Ventilateur de circulation de l'eau
- › Hochpräzisions Temperaturregulierung
- › Struktur aus rostfreiem Stahl
- › Digitalanzeige
- › Anzeigen der Zykluszeit und der augenblicklichen Temperatur
- › Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb
- › Motorblock im Falls Überspannung oder Überhitzung
- › Flügelrad für Luftumlauf



76100

"SOUS VIDE" COOKER

- › Possibilité d'employ jusqu'à max 16.5 cm de fond et 50/80 litres / Fähigkeit auf max 16,5 cm tief und bis zu 50/80 Liter zu arbeiten
- › 5 programmes à configurer / 5 speicherbare Programme
- › Plage de température / Temperatur : 40 ÷ 115 ° C
- › Absorption / Leistung : 2 kW
- › Poids / Gewicht : 4,5 Kg
- › Dimensions / Abmessungen : 13x26x34 cm



Système à ventilation pour favoriser le chauffage homogène de l'eau

Lauftradssystem um eine homogenere Erwärmung des Wasser zu begünstigen



Tableaux de commande à 24 V avec indicateur digital
24 V Schaltfeld mit Digitalanzeige

TRANCHEUSES

AUFSCHNEIDER



TRANCHEUSES

AUFSCNEIDER

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale :

- › Trancheuses professionnelles, réalisées en fonte d'Aluminium
- › Protection de la lame, chariot et plan de référence en Aluminium anodisé
- › Moteur asynchrone monophasé 220V / 50Hz (moteurs pour autres tensions et fréquences sur demande)
- › Lame trempée, rectifiée et chromée à chrome dur
- › Épaisseur de la coupe : 0-15 mm
- › Affûteur en dotation sur tous les modèles
- › Professionelle Schneidmaschinen aus Aluminiumguss gestellt
- › Klingerschutz, Platte und Schutz aus eloxiertem Aluminium
- › Einphasen - Asynchronmotor 220V / 50Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenzen)
- › Geschliffene gehärtete und hartchromierte Klinge
- › Aufschnittdicke: 0-15 mm
- › Standardausrüstung; Schleifstein für alle Modellen



60090/C

D-195

- › Diamètre de la lame / Durchmesser der Klinge : 19,5 cm
- › Course du chariot / Speiseträgerlauf : 21 cm
- › Puissance du moteur / Motorleistung : 110 W
- › Dimensions du plateau / Speiseträgermaße : 19x15 cm
- › Poids / Gewicht : 10 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 43x29x30 cm



Parties en contact avec les aliments en
Aluminium anodisé

Berührungsteile aus anodisiertem Aluminium



Attention particulière aux finitions esthétiques

Sorgfältigen ästhetischen Bearbeitungen



Lames trempés, rectifiées et traitées au chrome dur

Geschliffene gehärteten und hartchromierte Klinge



63500

D-250

- › Diamètre de la lame / Durchmesser der Klinge : 25 cm
- › Course du chariot / Speiseträgerlauf : 25,5 cm
- › Puissance du moteur / Motorleistung : 140 W
- › Dimensions du plateau / Speiseträgermaße : 20x20 cm
- › Poids / Gewicht : 13 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 48x36,5x36 cm



64500

D-275

- › Diamètre de la lame / Durchmesser der Klinge : 27,5 cm
- › Course du chariot / Speiseträgerlauf : 25,5 cm
- › Puissance du moteur / Motorleistung : 150 W
- › Dimensions du plateau / Speiseträgermaße : 20,5x23,4 cm
- › Poids / Gewicht : 15 kg
- › Encombrement / Abmessungen : 50,5x37,5x41 cm



61300/C

D-300

- › Diamètre de la lame / Durchmesser der Klinge : 30 cm
- › Course du chariot / Speiseträgerlauf : 27 cm
- › Puissance du moteur / Motorleistung : 230 W
- › Dimensions du plateau / Speiseträgermaße : 26x28 cm
- › Poids / Gewicht : 24 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 57x42x48 cm



60350/C

D-35

- › Diamètre de la lame / Durchmesser der Klinge : 35 cm
- › Course du chariot / Speiseträgerlauf : 31 cm
- › Puissance du moteur / Motorleistung : 400 W
- › Dimensions du plateau / Speiseträgermaße : 28x26 cm
- › Poids / Gewicht : 34 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 68x48x52 cm
- › Structure en fonte d'Aluminium anodisé /
Struktur aus Aluminium-Kokillenguss
- › Surface hygiénique, anticorrosive et facilement nettoyable /
Fläche: hygienisch, ätzungsfest und leicht zu reinigen





**SCIE À OS
À RUBAN**

KNOCHENSÄGE



SCIE À OS À RUBAN

KNOCHENSÄGE

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Certification CE délivrée par Autorité de certification indépendante
- › La machine est équipée d'un interrupteur d'urgence et d'un micro interrupteur de sécurité
- › Corps en Aluminium
- › Plan de travail en acier inox
- › Presse viande en acier inox
- › Plaque de calibrage en acier inox
- › CE- Zertifizierung erteilt durch unabhängiges Bescheinigungsamt
- › Die Standardmaschine ist mit Notauschalter und Mikrosicherheitsschalter ausgerüstet
- › Struktur aus Aluminium
- › Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl
- › Knochenstossvorrichtung aus rostfreiem Stahl
- › Halterfleisch aus rostfreiem Stahl



80900/CE

SO-160/V

- › Coque en Aluminium laqué / Karrozerie aus lackiertem Aluminium
- › Longueur du ruban / Sägeblattlänge : 1600 mm
- › Dimensions du plan de travail en acier inox / Arbeitsflächeabmessungen : 380x380 mm
- › Coupe utile / Schnitthöhe : 175x210 mm
- › Moteur monophasé / Einphasen motor : 750 W (1 HP)
- › Encombrement / Abmessungen : 480x680x830 mm
- › Poids / Gewicht : 36 kg



Systèmes de protection électrique et mécanique
Mechanischer und elektrischer Schutzsystem



Large surface de travail avec les parties en contact avec les aliments en acier inox
Große Arbeitsplatte mit Teilen in Kontakt mit Lebensmittel aus rostfreiem Stahl



80900/CE/1

SO-160 PRO

- › Coque en Aluminium anodisé /
Karosserie aus eloxiertem Aluminium
- › Longueur du ruban / *Sägeblattlänge* : 1600 mm
- › Dimensions du plan de travail en acier inox /
Arbeitsflächeabmessungen : 380x380 mm
- › Coupe utile / *Schnitthöhe* : 175x210 mm
- › Moteur monophasé / *Einphasen motor* : 750 W (1 HP)
- › Encombrement / *Abmessungen* : 480x680x830 mm
- › Poids / *Gewicht* : 36 kg



80950/CE/1

SO-180 PRO

- › Coque en Aluminium anodisé /
Karosserie aus eloxiertem Aluminium
- › Longueur du ruban / *Sägeblattlänge* : 1800 mm
- › Dimensions du plan de travail en acier inox /
Arbeitsflächeabmessungen : 380x380 mm
- › Coupe utile / *Schnitthöhe* : 290x210 mm
- › Moteur monophasé / *Einphasen motor* : 750 W (1 HP)
- › Encombrement / *Abmessungen* : 480x700x990 mm
- › Poids / *Gewicht* : 37,50 kg

RÂPE À FROMAGE

REIBE



RÂPE À FROMAGE

REIBE



Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Corps et levier en Aluminium
- › Rouleau en acier
- › Grille de sécurité en acier inox
- › Récipient en acier inox avec couvercle
- › Moteur avec protection thermique 220-240V / 50Hz (d'autres tensions et fréquences sur demande)
- › Actionnement par micro-interrupteur
- › Rouleau démontable pour un nettoyage facile et vite
- › Pour fromages mûrs durs et pain sec

- › Körper und Hebel aus Aluminium
- › Rolle aus Stahl
- › Schutzgitter aus rostfreiem Stahl.
- › Behälter aus rostfreiem Stahl mit Deckel
- › Motor mit Schutzvorrichtung: 220-240V / 50Hz (auf Anfrage Motoren für andere Spannung und Frequenz)
- › Mikroschalter
- › Abnehmbare Reibe für eine vollständige und einfache Reinigung
- › Für gereiften Käse und trocken Brot



08250

GF-50/RED

- › Vitesse / Drehzahl : 1400 rpm
- › Dimensions du rouleau / Reibenrolle Abmessungen : Ø 60x111,5
- › Puissance donnée / Motorleistung : 375 W (0,50 HP)
- › Poids / Gewicht : 8,20 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 25x29x29,5 cm
- › Production / Stundenleistung : 30,5 Kg/h



08250/L

GF-50/BRILLIANT

- › Vitesse / Drehzahl : 1400 rpm
- › Dimensions du rouleau / Reibenrolle Abmessungen : Ø 60x111,5
- › Puissance donnée / Motorleistung : 375 W (0,50 HP)
- › Poids / Gewicht : 8,2 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 25x29x29,5 cm
- › Production / Stundenleistung : 30,5 Kg/h



Rouleau râpe fromage amovible,
pour un nettoyage facile et complet
*Abnehmbare Reibenrolle für
mühevolle und komplette Reinigung*



Récipient du produit râpé en acier inox,
équipé d'un couvercle pour une meilleure
préservation de l'aliment

*Behälter des geriebenen Produkts aus
rostfreiem Stahl, mit Deckel für eine
bessere Erhaltung der Lebensmittel*

SÉCHOIRS

TROCKEN-MASCHINE



SÉCHOIRS TROCKEN-MASCHINE



Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Flux d'air horizontal pour garantir l'uniformité du séchage pour tous les produits et efficacité d'utilisation accrue
- › Procédure de séchage très naturelle
- › 12 programmes de travail différents, dont 7 automatiques, pour s'adapter à tout type d'utilisation, grâce à la possibilité de définir température, durée du séchage et vitesse du ventilateur
- › Possibilité de personnaliser les paramètres de séchage, en raison des 5 programmes manuels
- › Temps continu de travail: sans limites
- › Extrême facilité d'utilisation grâce au "cycle de maintenance" à la fin des programmes de travail, qui conserve le produit séché jusqu'à l'intervention de l'opérateur
- › Écran digital qui permet un contrôle régulier de la température de travail
- › Tension et fréquence standard: 220-240V/50Hz (autres tensions et fréquences disponibles sur demande)
- › Horizontale Luftführung für eine gleichförmigen Trocknenheit der Produkte gewährleisten und eine bessere Leistungsfähigkeit
- › Sehr natürlich Trocknungsprozess
- › 12 verschiedene Arbeitsprogramme, darunter 7 automatisch, um jede Art von Anwendung anzupassen, dank der verschiedenen Mix von Temperatur, Zeit und Lüfterdrehzahl
- › Möglichkeit um die Trocknung Parameter anzupassen (5 manuelle Programme)
- › Ununterbrochener Arbeit Zeit: ohne Grenzen
- › Maximaler Bedienkomfort durch die "Wartung Zyklus" am Ende der Arbeitsprogramme, die das getrocknete Produkt behält, bis zu dem Moment wenn der Bediener entfernt das Produkt von der Maschine
- › Digitale Anzeige, die die konstante Betriebstemperatur überprüft vermag
- › Standard Spannung und Frequenz: 220-240V (auf Anfrage andere Spannung und Frequenz)



73500

DRY-5

- › Puissance des résistances / Heizleistung : 480 W
- › Poids / Gewicht : 4 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 27x27x46 cm
- › Structure en ABS / Struktur aus ABS
- › Cinq plateaux en ABS pour le séchage / Fünf Körbe aus ABS zum Trocknen
- › Surface totale de séchage / Maximal Fläche für das Dörrgut: 4.300 cm²



73500/L

DRY DELUXE

- › Puissance des résistances / Heizleistung : 480 W
- › Poids / Gewicht : 7 Kg
- › Encombrement / Abmessungen : 27x27x46 cm
- › Structure en acier inox et ABS / Struktur aus rostfreiem Stahl und ABS
- › Six plateaux en acier inox pour le séchage / Sechs Körbe aus rostfreiem Stahl zum Trocknen
- › Surface totale de séchage / Maximal Fläche für das Dörrgut: 5.200 cm²



Fiche électronique pour la programmation des cycles d'utilisation, dotée d'un indicateur digital

Elektronische Karte, um die Arbeitsabläufe zu programmieren, mit Digitalanzeige



Plateaux en acier grillagé, pour une accrue circulation de l'air (Mod. DRY Deluxe)

Gitterkörbe aus rostfreiem Stahl für eine bessere Luftzirkulation (Mod. DRY Deluxe)



MOULINS À POIVRE, SEL ET ÉPICES

PFEFFERMÜHLEN, SALZ
UND WÜRZEMÜHLE



MOULINS À POIVRE, SEL ET ÉPICES

PFEFFERMÜHLEN, SALZ UND WÜRZEMÜHLE

Caractéristiques Principales / Hauptmerkmale:

- › Nos moulins à poivre et moulins à piment rouge sont équipés avec les exclusives meules coniques Tre Spade en acier spécial trempé: performances optimales et parfaite précision de la mouture
- › Meules en acier, garanties 20 ans
- › Les moulins à sel ont la spéciale meule conique Tre Spade, en céramique pour la préserver de l'humidité du sel
- › Très facile régulation de la mouture
- › Des produits spéciaux sont disponibles sur demande
- › Die Pfeffer und Paprikamühlen sind mit den exklusiven Kegelmöhlen von TRE SPADE aus gehärtetem Sonderstahl ausgestattet: äußerst hohe Ergiebigkeit und Beständigkeit, perfekte Mahlpräzision
- › Die Mühlen sind 20 Jahre garantiert
- › Die Salzmöhlen sind mit Keramikmühle ausgestattet, die von der Feuchtigkeit des Salzes nicht angegriffen wird
- › Mühelose Einstellbarkeit der Feinheit der Mahlung
- › Sonderprodukten sind auf Anfrage, in zu vereinbarenden Mengen erhältlich

NOS MÉCANISMES

UNSERE MAHLWERKE

POIVRE
PFEFFER



SEL
SALZ



PIMENT ROUGE
PAPRIKA



MUSCADE
MUSKATNUSS



MFUN0803

MP FUN-8



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 130 g
- › Hauteur / Höhe : 8 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz

MCOL1003

MP COL-10



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 200 g
- › Hauteur / Höhe : 10 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz

MCOL1503

MP COL-15



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 250 g
- › Hauteur / Höhe : 15 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz

MCOL2103

MP COL-21



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 300 g
- › Hauteur / Höhe : 21 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz

MTOR2603

MP TOR-26



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 480 g
- › Hauteur / Höhe : 26 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz

MTOR3003

MP TOR-30



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 550 g
- › Hauteur / Höhe : 30 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz

M9583503

MP 958-35



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 530 g
- › Hauteur / Höhe : 35 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz

MTOR7003

MP TOR-70



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 1100 g
- › Hauteur / Höhe : 70 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz

MTOR4003

MP TOR-40



- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle
- › Poids / Gewicht : 680 g
- › Hauteur / Höhe : 40 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz



SCRY10AT

MS CRYSTAL

- › Moulin à Sel / *Salzmühle*
- › Poids / *Gewicht* : 200 g
- › Hauteur / *Höhe* : 10 cm
- › Résine acrylique / *Akrylharz*



MCRY10AT

MP CRYSTAL

- › Moulin à Poivre / *Pfeffermühle*
- › Poids / *Gewicht* : 200 g
- › Hauteur / *Höhe* : 10 cm
- › Résine acrylique / *Akrylharz*



SI16

MS SPICE

- › Moulin à Sel / *Salzmühle*
- › Poids / *Gewicht* : 280 g
- › Hauteur / *Höhe* : 16 cm
- › Résine acrylique / *Akrylharz*



MI16

MP SPICE

- › Moulin à Poivre / *Pfeffermühle*
- › Poids / *Gewicht* : 280 g
- › Hauteur / *Höhe* : 16 cm
- › Résine acrylique / *Akrylharz*



SD15

MS DIAMOND

- › Moulin à Sel / *Salzmühle*
- › Poids / *Gewicht* : 250 g
- › Hauteur / *Höhe* : 15 cm
- › Résine acrylique / *Akrylharz*



MD15

MP DIAMOND

- › Moulin à Poivre / *Pfeffermühle*
- › Poids / *Gewicht* : 250 g
- › Hauteur / *Höhe* : 15 cm
- › Résine acrylique / *Akrylharz*

PEPERO

PEPEROR



MPK-13NUT MPK-13RED

MOULIN À PIMENT ROUGE / PAPRIKAMÜHLE

- › Poids / Gewicht : 320 g
- › Hauteur / Höhe : 13 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- › Mécanisme spécial à haute capacité /
Spezial Mechanismus mit Hohe Kapazität

N9281503



MN 928-15

MOULIN À MUSCADE / MUSKATNUSSMÜHLE

- › Poids / Gewicht : 250 g
- › Hauteur / Höhe : 15 cm
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- › Meule spéciale à croix pour une parfaite
distribution de la muscade / *Spezial Kreuzmühle
für eine perfekte Muskatnuss Verteilung*

A 927-13 / A 927-18 A 923-20

JEU MOULIN À POIVRE ET SALIÈRE / KOMBINIERT PFEFFERMÜHLE UND SALZSTREUER

- › Une pratique salière par le haut et un parfait moulin à poivre
dessous, les deux intégrés dans un seul objet au design vintage /
*Eine bequemen Salzstreuer am Oberteile und eine perfekten
Pfeffermühle am Unterteil, in einem einzigen Vintage-Design
Objekt integriert*
- › Bois de hêtre précieux à long séchage /
Wertvollen und angelagertem Buchenholz
- › Joint de connexion spécial breveté par TRE SPADE /
Spezialer Verband von TRE SPADE patentiert
- › A 927-13 Poids / Gewicht : 250 g
Hauteur / Höhe : 13 cm
- › A 927-18 Poids / Gewicht : 300 g
Hauteur / Höhe : 18 cm
- › A 923-20 Poids / Gewicht : 320 g
Hauteur / Höhe : 20 cm

A9271803

A9232003

A9271303



NABUCCO - 15

- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle (ME)
- Moulin à Sel / Salzmühle (SE)
- › Hauteur / Höhe : 15 cm
- › Poids / Gewicht : 200 g
- › Bois de hêtre / Buchenholz

ME1507 + SE1507



VERT
GRÜN

ME1508 + SE1508



ORANGE
ORANGENGELB

ME1509



NOIR BRILLANT
GLATT SCHWARZ

SE1506



BLANC BRILLANT
GLATT WEISS

ME15 + SE15



BOIS CLAIR
NATUREL
NATÜRLICHES
HELLE HOLZ

ME30



BOIS CLAIR
NATUREL
NATÜRLICHES
HELLE HOLZ

ME3005



WENGÈ

ME3007



VERT
GRÜN

NABUCCO - 30

- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle (ME)
- › Hauteur / Höhe : 30 cm
- › Poids / Gewicht : 400 g
- › Bois de hêtre / Buchenholz

TOSCA - 15

- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle (MA)
- Moulin à Sel / Salzmühle (SA)
- › Hauteur / Höhe : 15 cm
- › Poids / Gewicht : 250 g
- › Bois de hêtre et résine acrylique / Buchenholz und Akrylharz

MA15 + SA15



**BOIS CLAIR
NATUREL**
NATÜRLICHES
HELLE HOLZ

MA1505



WENGÈ

MA1508 + SA1508



**ORANGE
ORANGENGELB**

MA1507 + SA1507



**VERT
GRÜN**

MA26 + SA26



**BOIS CLAIR
NATUREL**
NATÜRLICHES
HELLE HOLZ

MA2605



WENGÈ

SA2606



**BLANC BRILLANT
GLATT WEISS**

TOSCA - 26

- › Moulin à Poivre / Pfeffermühle (MA)
- Moulin à Sel / Salzmühle (SA)
- › Hauteur / Höhe : 26 cm
- › Poids / Gewicht : 320 g
- › Bois de hêtre et résine acrylique /
Buchenholz und Akrylharz

MD30



**BOIS CLAIR
NATUREL
NATÜRLICHES
HELLE HOLZ**

MD3005



WENGÈ

MD3008



**ORANGE
ORANGENGELB**

TANCREDI - 30

- › Moulin à Poivre / *Pfeffermühle*
- › Hauteur / *Höhe* : 30 cm
- › Poids / *Gewicht* : 400 g
- › Bois de hêtre / *Buchenholz*

MB26



**BOIS CLAIR
NATUREL
NATÜRLICHES
HELLE HOLZ**

MB2605



WENGÈ

MB2608



**ORANGE
ORANGENGELB**

TURANDOT - 26

- › Moulin à Poivre / *Pfeffermühle*
- › Hauteur / *Höhe* : 26,7 cm
- › Poids / *Gewicht* : 350 g
- › Bois de hêtre / *Buchenholz*

MH26



**BOIS CLAIR
NATUREL
NATÜRLICHES
HELLE HOLZ**

MH15



**BOIS CLAIR
NATUREL
NATÜRLICHES
HELLE HOLZ**

MH2608



**ORANGE
ORANGENGELB**

AIDA

- › Moulin à Poivre / *Pfeffermühle*
- › MH26 - MH2608
- Poids / *Gewicht* : 400 g
- Hauteur / *Höhe* : 26 cm
- › MH15
- Poids / *Gewicht* : 200 g
- Hauteur / *Höhe* : 15 cm
- › Bois de hêtre / *Buchenholz*



WENGÈ

MI1505

BOHÈME

- › Moulin à Poivre / *Pfeffermühle*
- › Hauteur / *Höhe* : 15 cm
- › Poids / *Gewicht* : 200 g
- › Bois de hêtre / *Buchenholz*



DESIGN

Le design de la Collection
New Classic est de Experientia
*Das Design der New Classic
Kollektion ist von Experientia*



IMPRESA STORICA D'ITALIA



FACEM S.P.A. - TRE SPADE

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



facebook.com/TreSpade.Facem



pinterest.com/trespade



twitter.com/Tre_Spade



MADE IN ITALY SINCE 1894

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