



**TRE SPADE**

since 1894

# INDICE

---

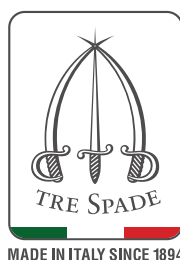
## TABLE OF CONTENTS

INSACCATRICI MANUALI	2
MANUAL SAUSAGE FILLERS	
INSACCATRICI ELETTRICHE	21
ELECTRIC SAUSAGE FILLERS	
TRITACARNE	26
MEAT MINCERS	
COLTELLI	47
KNIFES	
CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO	51
VACUUM SEALERS	
RISCALDATORE A IMMERSIONE	62
“SOUS VIDE” WATER CIRCULATOR	
SPREMIPOMODORO	64
TOMATO SQUEEZERS	
AFFETTATRICI	75
SLICERS	
SEGAOSSI A NASTRO	84
BONE BANDSAWS	
GRATTUGIE	87
GRATERS	
ESSICCATORI	89
DEHYDRATORS	
MACINAPEPE, SALE E SPEZIE	94
PEPPER, SALT AND SPICE MILLS	
MACINACAFFÈ	108
COFFEE GRINDERS	

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

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!

## MANUAL SAUSAGE FILLERS

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



	W	36 cm
	D	18 cm
	H	17 cm

	5 Kg
--	------

	W	41 cm
	D	22 cm
	H	21 cm

	6 Kg
--	------

	70 pcs
--	--------

<b>HS CODE</b>	<b>MOQ</b>
84385000	1

<b>EAN13</b>
8024779000315

- 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

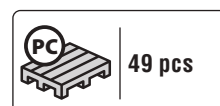
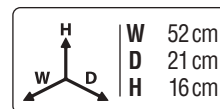


# STAR 5

INSACCATRICE PER HOBBISTICA

F20000

LIGHT DUTY SAUSAGE FILLER



- 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 sfianto
- 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

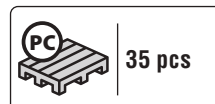
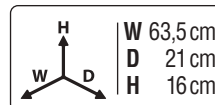


# STAR 8

INSACCATRICE PER HOBBISTICA

LIGHT DUTY SAUSAGE FILLER

F20100



- 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

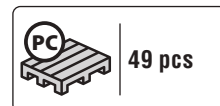
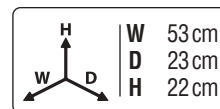
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 - Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Anti-wear metal gears
- Aluminium gear-block with 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



# IK 5

INSACCATRICE CLASSICA  
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

F23500



- 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

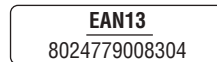
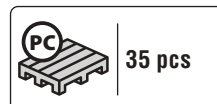
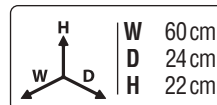
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and feet in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- 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



# IK 7

INSACCATRICE CLASSICA  
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

F23700



- 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

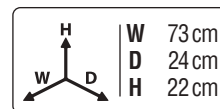
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and feet in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- 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



# IK 10

INSACCATRICE CLASSICA  
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

F23800



- 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

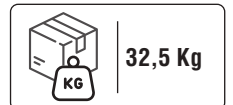
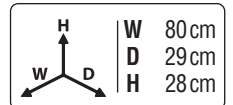
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and feet in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- 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



# IK 15

INSACCATRICE CLASSICA  
CLASSICAL SAUSAGE FILLER

F23900



- 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

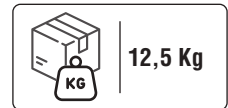
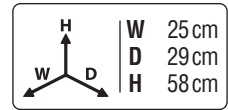


# MOD. 5/V

INSACCATRICE CLASSICA

CLASSICAL SAUSAGE FILLER

F20500/V



- 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

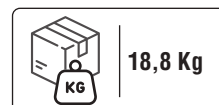
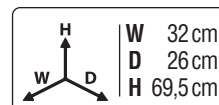
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and base in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- 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



- 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

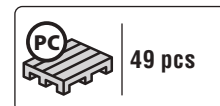
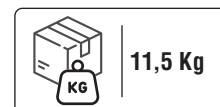
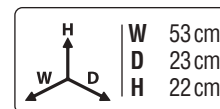
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, screws and base in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Carbon steel rack with anti-oxidation coating
- Forged and hardened steel gears
- 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



# IK 5 DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX  
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

F23500/L



- 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

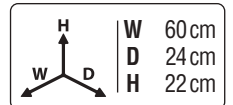
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, bolts, screws, feet and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with 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



# IK 7 DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX  
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

F23700/L



- 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 sfianto
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 7 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

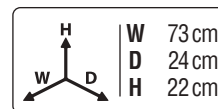
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, bolts, screws, feet and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with 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



# IK 10 DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX  
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

F23800/L



- 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

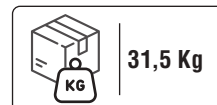
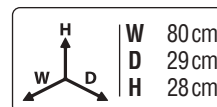
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, feet and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating 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



# IK 15 DELUXE

INSACCATRICE PROFESSIONALE INOX  
STAINLESS STEEL PROFESSIONAL FILLER

F23900/L



- 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 sfianto
- Doppia velocità del pistone per un ricarica più veloce
- Capacità: 15 l
- Imbuti in Moplen in dotazione: Ø 10, 20, 30, 40 mm

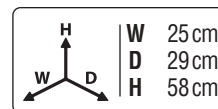
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, feet and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Gear box covering in stainless 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



- 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

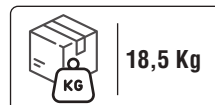
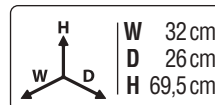
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, bolts, screws, base and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with 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



- 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 sfianto
- 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

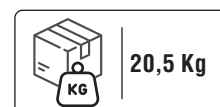
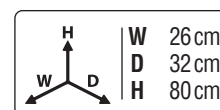
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, base and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating 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



- 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

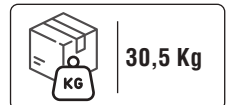
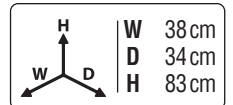
- Tested suitability for contact with food (EEC Directive 1935/2004 – Italian D.M. 21/03/73 and subsequent updates)
- Cylinder, sides, screws, base and rack in stainless steel
- Weldings assuring watertight and easy-to-clean cylinder
- Forged and hardened steel gears
- Aluminium gear-block with self-lubricating 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



- 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 sfianto
- 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





## INSACCATRICI ELETTRICHE

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.

## ELECTRIC SAUSAGE FILLERS

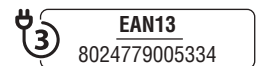
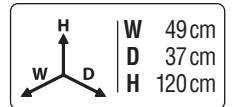
The electrically operated sausage fillers, dedicated to meat processing professionals, allow large quantities of dough to be processed very easily, even by a single operator with a significant reduction in time and physical effort.



# OD15/VT

INSACCATRICE OLEODINAMICA  
HYDRAULIC SAUSAGE FILLER

 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 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

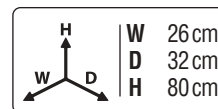
- Hydraulic sausage filler with structure entirely made of stainless steel
- Powerful hydraulic system with high-precision oil flow control operating at 120 bar
- Hydraulic cylinder with protective seal
- Oil level gauge
- Stainless steel piston shaft
- Fully stainless steel cylinder cover and piston
- 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 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  
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 sfianto 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 release 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**  
39269097

**MOQ**  
1

Ø 10 : F20547

Ø 20 : F20548

Ø 30 : F20549

Ø 40 : F20550

F20547/50

**EAN13**  
8024779007673

- Kit ø 10,20,30,40

## 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**  
84389000

**MOQ**  
1

Ø 12 : F20547/12/I

Ø 20 : F20548/I

Ø 30 : F20549/I

Ø 40 : F20550/I

**EAN13**  
8024779007468

**EAN13**  
8024779007475

**EAN13**  
8024779007482

**EAN13**  
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

<b>HS CODE</b> 82055100	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 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

<b>HS CODE</b> 39241000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

- Pack of 4 - Confezione da 4 pz confezionati singolarmente

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

- Single unit - Un tagliere imballato singolarmente (1pz)

cm 40x30x2 F09540	cm 50x30x2 F09550	cm 60x40x2 F09560
<b>EAN13</b> 8024779007826	<b>EAN13</b> 8024779007833	<b>EAN13</b> 8024779007840





## 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.

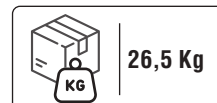
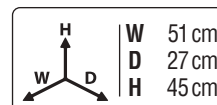
Characterized by an elegant and contemporary design they can be easily and quickly disassembled, ensuring perfect cleaning of all parts in contact with food.



# TC-12 PRO INOX DELUXE

TRITACARNE ELETTRICO PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL ELECTRIC MEAT MINCER

F01200/PRO



- 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

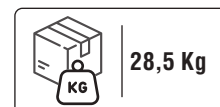
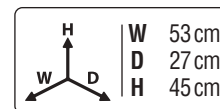
- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and structure in stainless steel
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with helicoidal hot forged steel gears in oil bath
- Safety 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



- 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

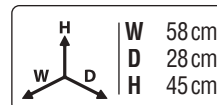
- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and structure in stainless steel
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with helicoidal hot forged steel gears in oil bath
- Safety 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



- 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

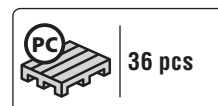
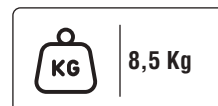
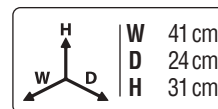
- Mincing body, worm, screw ring, plate, self-sharpening knife, hopper and structure in stainless steel
- Asynchronous single-phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Reduction unit with helicoidal hot forged steel gears in oil bath
- Safety 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



- 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

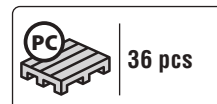
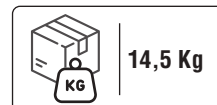
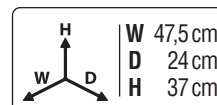
- Mincing body, worm, screw ring, hopper and motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Alveolate, anti-slip, high-impact resistance plastic base
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available 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



- 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

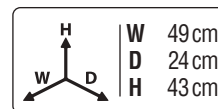
- Mincing body, worm, screw ring, hopper and motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Base in stainless steel
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on demand)
- Quick disassembling 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



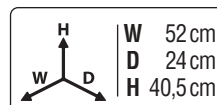
- Corpo, elica, ghiera, tramoggia e carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Base in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile 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



- 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



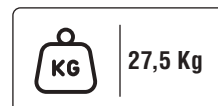
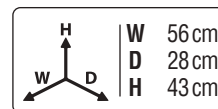
# TC-32 INOX/2 HP

TRITACARNE ELETTRICO IN ACCIAIO INOX  
ELECTRIC STAINLESS STEEL MEAT MINCER

F03300EF/I



Ingranaggi in acciaio a bagno d'olio  
Steel gears in oil bath



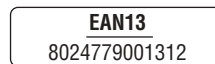
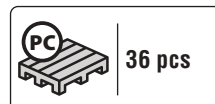
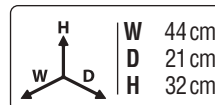
- Corpo, elica, ghiera, tramoggia e carter motore in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Base in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile 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



- 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
- Kit spremipomodoro e imbuti come da immagine (F18050/P)
- 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
- Optional -Tomato squeezer and funnels kit as image shows (F18050/P)



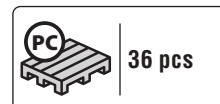
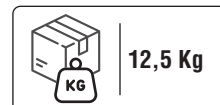
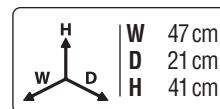
F18050/P



# TC-12 EL ECO

TRITACARNE ELETTRICO IN GHISA  
ELECTRIC CAST IRON MEAT MINCER

F19000EC



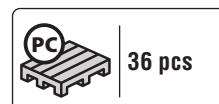
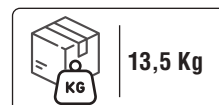
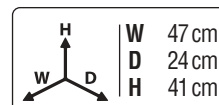
- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Tramoggia e basamento in materiale plastico ad alta resistenza
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio 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



- 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

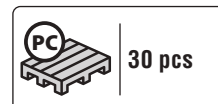
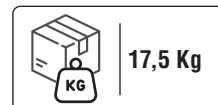
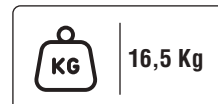
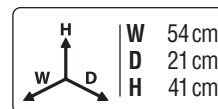
- Mincing body, worm and screw ring in tinned cast iron
- Hopper and base in stainless steel
- Motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies and power available on 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



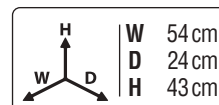
- Corpo, elica e ghiera in ghisa stagnata
- Tramoggia in Moplen
- Base in acciaio inox
- Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Motore a induzione asincrono monofase da 220 V / 50 Hz (motori per differenti tensioni, frequenze e potenza a richiesta)
- Veloce e comodo smontaggio per una facile 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

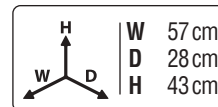
- Mincing body and screw ring in tinned cast iron
- Hot forged and tin plated steel worm
- Hopper and base in stainless steel
- Motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies 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

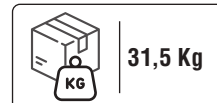
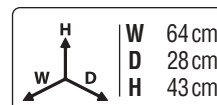
- Mincing body and screw ring in tinned cast iron
- Hot forged and tin plated steel worm
- Hopper and base in stainless steel
- Motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies 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



- 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

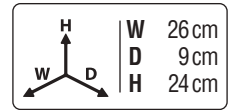
- Mincing body and screw ring in tinned cast iron
- Hot forged and tin plated steel worm
- Hopper and base in stainless steel
- Motor cover in stainless steel
- Self-sharpening stainless steel knife and plate
- Asynchronous single phase induction motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages, frequencies 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



- Corpo, elica, ghiera, piastra, coltello e manovella in acciaio inox
- Pulizia comoda e veloce al termine dell'utilizzo
- Salvatavolo superiore e inferiore in gomma
- Kit spremipomodoro e imbusti come da immagine (F18050/P)

- 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
- Optional -Tomato squeezer and funnels kit as image shows (F18050/P)



F18050/P



# TC-22

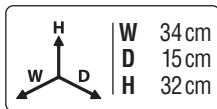
TRITACARNE MANUALE IN GHISA  
MANUAL CAST IRON MEAT MINCER

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



W 34 cm  
D 15 cm  
H 32 cm



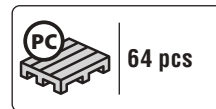
6,7 Kg



W 41 cm  
D 30 cm  
H 35 cm



7 Kg



64 pcs

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000230

# TC-32

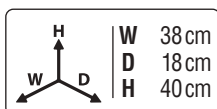
TRITACARNE MANUALE IN GHISA  
MANUAL CAST IRON MEAT MINCER

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



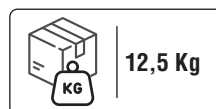
W 38 cm  
D 18 cm  
H 40 cm



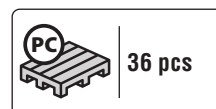
11 Kg



W 41 cm  
D 30 cm  
H 35 cm



12,5 Kg



36 pcs

HS CODE	MOQ
84385000	1

EAN13
8024779000247



# OPZIONE SPREMIPOMODORO | TOMATO SQUEEZER OPTION

ACCESSORI PER TRITACARNE ELETTRICI

ACCESSORIES FOR ELECTRIC MEAT MINCERS

HS CODE  
85099000

MOQ  
1



F14120/III  
EAN13  
8024779003187

F17430/I  
EAN13  
8024779003002

F13370/I  
EAN13  
8024779003248

• “SpremiTO” - per tritacarne taglia 8 e 12

• “MED” - per tritacarne taglia 8 e 12

• “BIG” - per tritacarne taglia 12, 22 e 32

• “SpremiTO” - for meat mincers size 8 and 12

• “MED” - for meat mincers size 8 and 12

• “BIG” - for meat mincers size 12, 22 and 32

# IMBUTI PER INSACCARE | SAUSAGE FILLING FUNNELS

ACCESSORI PER TRITACARNE/ ACCESSORIES FOR MEAT MINCERS

HS CODE  
39269097

MOQ  
1



• tritacarne taglia 5 - meat mincers size 5

Ø 10 : FI0510  
EAN13  
8024779005631

Ø 20 : FI0520  
EAN13  
8024779005648

• tritacarne taglia 8 - meat mincers size 8

Ø 10 : FI0810  
EAN13  
8024779005662

Ø 20 : FI0820  
EAN13  
8024779005679

Ø 30 : FI0830  
EAN13  
8024779006232

• tritacarne taglia 10/12- meat mincers size 10/12

Ø 10 : FI1010  
EAN13  
8024779005686

Ø 20 : FI1020  
EAN13  
8024779005693

Ø 30 : FI1030  
EAN13  
8024779006249

• tritacarne taglia 20/22- meat mincers size 20/22

Ø 10 : FI2210  
EAN13  
8024779005709

Ø 20 : FI2220  
EAN13  
8024779005716

Ø 30 : FI2230  
EAN13  
8024779005723

• tritacarne taglia 32- meat mincers size 32

Ø 10 : FI3210  
EAN13  
8024779005730

Ø 20 : FI3220  
EAN13  
8024779005747

Ø 30 : FI3230  
EAN13  
8024779005754

# 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  
8024779005792

② F12291 (TC22)  
EAN13  
8024779005778

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						
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				
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.



# TENDER 900K PRO

INTENERITRICE  
MEAT TENDERIZER

F97000/PRO

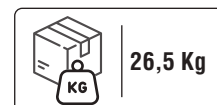
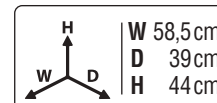
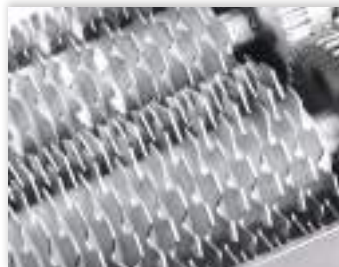


Protezione della zona di taglio a garanzia della sicurezza di lavoro

Cutting area protection to grant safety when in use

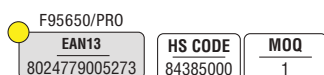
Coltelli in acciaio inox. Alberi completamente smontabili per un'approfondita pulizia

Stainless steel knives. Completely removable shafts for a in-depth cleaning



- 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)



- Tenderizer accessory: suitable for PRO series and 22 stainless steel and 32 stainless steel





## COLTELLI KNIVES

I coltelli Tre Spade nascono dall'incontro tra tradizione artigianale italiana e tecnologia moderna. Ogni lama è realizzata con acciai di altissima qualità, sottoposta a processi di tempra e affilatura di precisione per garantire tagli netti, puliti e sicuri in ogni utilizzo. L'impugnatura ergonomica, studiata per offrire comfort e controllo anche durante le sessioni di lavoro più lunghe, riduce l'affaticamento e assicura stabilità e precisione. L'equilibrio tra peso e forma rende ogni coltello un'estensione naturale della mano del professionista. Che si tratti di taglio, disosso o rifinitura, i coltelli Tre Spade offrono prestazioni costanti e durature nel tempo, rappresentando l'essenza della qualità e dell'affidabilità del marchio Tre Spade.

Tre Spade knives are the result of a perfect balance between Italian craftsmanship and modern technology. Each blade is made from premium stainless steel, heat-treated and sharpened with precision to ensure clean, safe, and effortless cuts in any application. The ergonomic handle is designed to provide comfort, control, and stability even during extended use, minimizing fatigue and maximizing precision. The carefully balanced weight and shape make every knife feel like a natural extension of the professional's hand. Whether for cutting, deboning, or fine trimming, Tre Spade knives deliver lasting performance and reliability — the true expression of Tre Spade's quality and excellence.



# DISOSSO

COLTELLO DISOSSO STRETTO 14CM

FC10114T

NARROW BONING KNIFE 14CM



- Ideale per disossare, spellare, togliere tendini e grasso.
- La lama appuntita facilita le operazioni di taglio vicino all'osso.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Ideal for boning, skinning, removing tendons and fat.
- The pointed blade makes it easy to cut close to the bone.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

<b>HS CODE</b>	<b>MOQ</b>
82119200	6

<b>EAN13</b>
8024779009059

# SCANNARE

COLTELLO SCANNARE 16 CM

FC11116T

STICKING KNIFE 16 CM



- Coltello a lama rigida ideale per lamacellazione e la lavorazione di carnicrude.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Rigid blade knife ideal for butchering and processing raw meat.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

<b>HS CODE</b>	<b>MOQ</b>
82119200	6

<b>EAN13</b>
8024779009066

# SCIMITARRA

COLTELLO SCIMITARRA 21 CM

FC13121T

SCIMITAR KNIFE 21 CM



- Coltello a lama curva e semirigida ideale per tagliare fettine di carne, compreso pollame, arrosti e prosciutti e altre carni cotte di grandi dimensioni.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Knife with a curved, semi-rigid blade ideal for cutting slices of meat, including poultry, roasts, hams and other large cooked meats.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

<b>HS CODE</b>	<b>MOQ</b>
82119200	6

<b>EAN13</b>
8024779009097



# BUTCHER 20

COLTELLO FRANCESE 20 CM

FC12120T

BUTCHER KNIFE 20 CM



- Coltello a lama rigida ideale per spolpatura, mondatura e ritaglio di carni crude.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Rigid blade knife ideal for deboning, trimming and cutting raw meat.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

<b>HS CODE</b> 82119200	<b>MOQ</b> 6
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000230
-------------------------------

# BUTCHER 26

COLTELLO FRANCESE 26 CM

FC12126T

BUTCHER KNIFE 26 CM



- Coltello a lama rigida ideale per spolpatura, mondatura e ritaglio di carni crude.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili

- Rigid blade knife ideal for deboning, trimming and cutting raw meat.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable

<b>HS CODE</b> 82119200	<b>MOQ</b> 6
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000230
-------------------------------



# FALCETTA

FALCETTA 18 CM

FC14118T T

CLEAVER 18 CM

- Falcetta pesante con affilatura speciale per rompere con facilità e sicurezza ossa di pollo, coniglio ecc.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- HACCP
- Imbustati singolarmente, appendibili
- Heavy-duty cleaver with special sharpening for easily and safely breaking chicken, rabbit and other bones.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- HACCP
- Single packed, hangable



<b>HS CODE</b> 82149000	<b>MOQ</b> 1
<b>EAN13</b> 8024779000230	

# ACCIAINO

ACCIAINO TONDO 26 CM

FC19126T

ROUND SHARPING STEEL 26 CM

- Affilatoio per coltelli con lama di lunghezza medio/grande.
- Manico ergonomico con texture antiscivolo in SEBS
- Imbustati singolarmente, appendibili
- Knife sharpener for medium/large blades.
- Ergonomic handle with non-slip texture in SEBS.
- Single packed, hangable

<b>HS CODE</b> 82055100	<b>MOQ</b> 1
<b>EAN13</b> 8024779000230	





## 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.



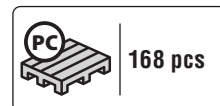
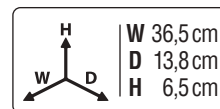
# T-12

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO INDOOR E OUTDOOR  
INDOOR AND OUTDOOR VACUUM SEALER

F66000/1



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



T12 è la confezionatrice sottovuoto compatta, pratica e semplicissima da usare.

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
- Pulsante di reset, avvio saldatura manuale (con macchina in funzione tenere premuto) e regolazione tempo di saldatura (a macchina in stand-by tenere premuto 3 secondi)
- Sportello in INOX
- Ciclo in automatico per buste e rotoli
- 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
- Larghezza barra saldante: 3 mm
- Depressione massima: 700 mbar
- Aspirazione: 12 l/m
- Potenza assorbita: 107 W
- In dotazione: 10 buste goffrate 20x30 cm, alimentatore con spina da parete

T12 is the compact, practical and extremely easy to use vacuum packing machine.

It can be used in cars, motorhomes, boats: even when travelling, it is always ready for use

- Structure in ABS and stainless steel with base equipped with anti-slip supports
- Voltage and frequency: 220-240 V / 50-60 Hz
- Reset BUTTON, manual welding (hold on when functioning) and welding time regulation (when in stand-by hold on 3 seconds)
- Automatic stainless steel lid opening
- Complete automatic cycle for bags and rolls, sealing cycle for bags and rolls
- Sealing rod with high thermal resistance (width: 3 mm)
- The vacuum chamber has been designed to facilitate bag's positioning, reduce plastic usage and to avoid liquids suction.
- Extremely limited power absorption
- Vacuum chamber with 45° safety cut that reduces the risk of liquid suction
- UK/US/AUS/EU plug -> machine code F66000/1/E
- Sealing rod length: 33 cm
- Max depression: 700 mbar
- Suction: 12 l/m
- Absorption: 107 W
- 10 embossed bags 20x30 included

**EAN13**  
8024779008229







Prolunga di aspirazione per contenitori integrata nella macchina

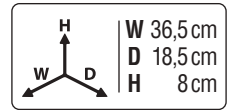
Suction pipe for jars integrated in the machine

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 (width: 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

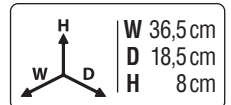
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

VACUUM SEALER

F69000/DL

Doccetta di aspirazione per realizzare il vuoto in qualunque barattolo in vetro e bottiglia

Suction pipe to reach vacuum condition inside any glass jar and bottle



- 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
- Tutti i vantaggi di Takaje e in più la cocca 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 (width: 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-40

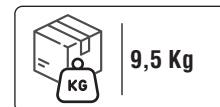
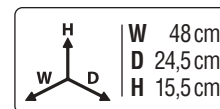
CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL VACUUM SEALER

F64000



Macchina completamente automatica,  
con comandi semplici e veloci da utilizzare

Fully automatic machine with simple,  
fast to use commands



- Carrozzeria in ABS e inox per uso professionale
- Voltaggio e frequenza: 220-240V / 50Hz (differenti voltaggi e frequenze su richiesta)
- Tre diverse modalità di funzionamento: Ciclo automatico - Ciclo manuale - 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 gofrato per sottovuoto
- 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: 10 buste gofrate (20x30 cm)

- Structure in ABS and stainless steel for professional use
- Voltage and frequency: 220-240V / 50Hz (different voltages and frequencies available on demand)
- Three different operation cycles: Automatic cycle - Manual cycle - Sealing cycle (for rolls)
- Double sealing rod with high thermal resistance (width: 3 mm)
- Easy and precise sealing setting on 10 levels to use any type of embossed vacuum bag
- 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: 10 embossed bags (20x30 cm)



# T-43 PRO

SOTTOVUOTO PROFESSIONALE CON SISTEMA TAKAJE  
PROFESSIONAL VACUUM SEALER WITH TAKAJE SYSTEM

F68000

Sistema Takaje  
Takaje system

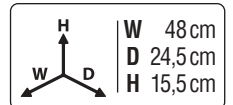


Macchina completamente automatica,  
con comandi semplici e veloci da utilizzare

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



- 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 goffrate (20x30 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 (width: 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 embossed bags (20x30 cm)

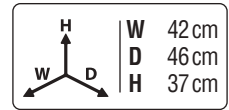


# NEO DOME-30 (GAS)

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA

F72200

VACUUM CHAMBER MACHINE



- 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: 31 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: 41 cm
- Maximum vacuum: 998 mbar
- Vacuum pump in oil bath: 20 m<sup>3</sup>/h
- Chamber dimensions: 41x45x22 cm
- Absorption: 1150 W
- Power supply 230 V / 50 Hz



# TAKAJE VALVE

ACCESSORIO PER CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

F69550

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**

8024779003606

**HS CODE**

84224000

**MOQ**

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

**EAN13**

8024779003934

F69580/3

**EAN13**

8024779004467

**HS CODE**

84224000

**MOQ**

1



## 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
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
F722535/50	25 x 35 cm	50 pcs	10 x 50 pcs = 500 pcs	8024779004108
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

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” WATER CIRCULATOR

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.

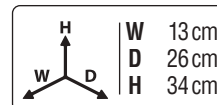


# “SOUS VIDE” COOKER

RISCALDATORE A IMMERSIONE

F76100

“SOUS VIDE” WATER CIRCULATOR



- 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

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!

## TOMATO SQUEEZERS

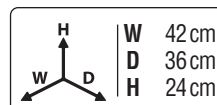
“Passata”, sauce, gravy, preserve or “pummarola”.  
Whatever name you want to call it, tomato puree  
has always represented a moment of sharing,  
a ritual, a tasty party, a meeting with family or friends  
in which to celebrate one of the main ingredients  
of the Mediterranean diet.  
It is the discovery of the authentic taste of good things.  
Tre Spade has been producing tomato squeezers from... always!



# 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

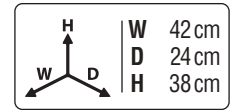
- Body and worm in Aluminium
- Hopper and collector in Moplen
- Size: n°2
- Filter holes: Ø 1.5 mm



# TRE SPADE

SPREMIPIMODORO MANUALE  
MANUAL TOMATO SQUEEZER

F10000



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

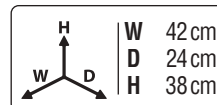


# TRE SPADE DELUXE

SPREMIPOMODORO MANUALE

MANUAL TOMATO SQUEEZER

F10000/II



W 42 cm  
D 24 cm  
H 38 cm



4 Kg



W 29 cm  
D 33,5 cm  
H 19 cm



5 Kg



72 pcs

HS CODE  
82100000

MOQ  
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, F14000/E/P 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, F14000/E/P and F14000/I

EAN13  
8024779007239

HS CODE  
84389000

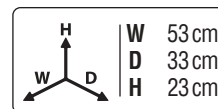
MOQ  
1



# SUGO

SPREMIPOMODORO ELETTRICO  
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F14000/E/P



- 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

## 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, F14000/E/P 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, F14000/E/P and F14000/I

# SPREMITO

SPREMIPOMODORO ELETTRICO  
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F14000/I



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

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

W	37cm
D	39cm
H	27cm

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

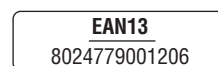
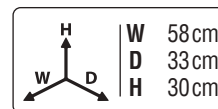


# MED JUNIOR

SPREMIPOMODORO ELETTRICO

ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F17400J/I



- 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\*

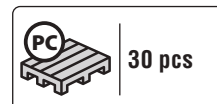
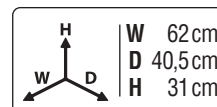
\*cooked tomato corresponding to the indicated amount of raw and cleansed tomato



# BIG-40

SPREMIPOMODORO ELETTRICO  
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F17500/E/I



- 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

## SET FILTRI SPREMITUTTO | MULTI PURPOSE FILTERS SET

ACCESSORIO

ACCESSORY

- Filtri con fori diversi per la spremitura di un'ampia gamma di frutti e ortaggi
- Adattabile ai modelli BIG

Ø 0,8mm :

F17511/4/I/12

EAN13

8024779009127

Ø 2mm :

F17511/4/I/13

EAN13

8024779009134

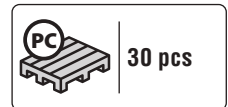
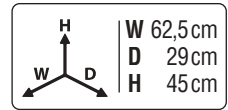


- Filters with various holes diameter to squeeze a wide range of fruits and vegetables
- Suitable for BIG models

# BIG-2P ELEGANT

SPREMIPOMODORO ELETTRICO  
ELECTRIC TOMATO SQUEEZER

F17000BIE



- 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



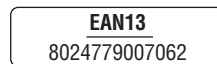
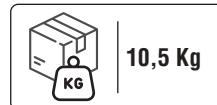
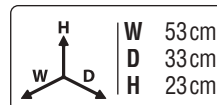
# EASYSQUEEZY

SPREMITUTTO

F14500

MULTI-MURPOSE SQUEEZER

RICETTARIO INCLUSO  
RECIPE BOOK INCLUDED



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

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

# OPZIONI TRITACARNE | MEAT MINCING OPTIONS

ACCESSORIO

ACCESSORY

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

HS CODE  
84389000

MOQ  
1

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

F00820

EAN13

8024779007208



- Tritacarne taglia 8 Inox per tutti i modelli di spremipomodoro

- Size 8 Inox meat mincer for all tomato squeezers

F01220

EAN13

8024779003194



- 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

F02230/S

EAN13

8024779003057



- Tritacarne taglia 22 Inox per precedente modello "BIG/80"

- Size 22 Inox meat mincer for former "BIG/80" model

F11806/S

EAN13

8024779000513



- Tritacarne taglia 8 tramoggia Moplen per tutti i modelli di spremipomodoro

- Size 8 Moplen hopper meat mincer for all tomato squeezer models

F15206/SX

EAN13

8024779000537



- 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

F19520ES

EAN13

8024779001398



- 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.

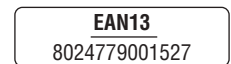
With a solid and compact structure, Tre Spade slicers guarantee a precise and uniform cut and, thanks to the wide possibility of adjusting the thickness, allow an extreme variety of uses.



# 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

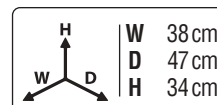
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- 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



# DOMUS 220

AFFETTATRICE DOMESTICA  
SLICER FOR HOME USE

F60000/C



- Affettatrice con struttura in pressofusione di alluminio
- Parti a contatto con gli alimenti 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: 14x18 cm
- Dimensioni piatto: 20x19 cm
- Potenza: 140 W

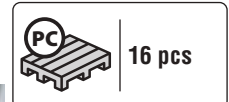
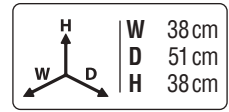
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Parts in contact with food in anodized aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 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



# DOMUS 250

AFFETTATRICE DOMESTICA  
SLICER FOR HOME USE

F63550



- 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

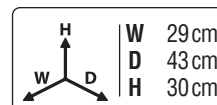
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- 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



# 195 PRO

AFFETTATRICE PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL SLICER

F60090/CA



- 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**

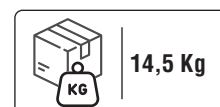
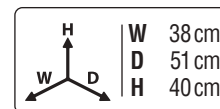
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- 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



# 250 PRO

AFFETTATRICE PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL SLICER

F63500



- 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

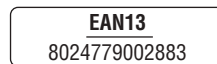
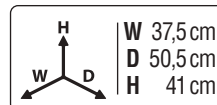
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz with internal fan (motors for different voltages and frequencies available on request)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- 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



# 275 PRO

AFFETTATRICE PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL SLICER

F64500



- 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

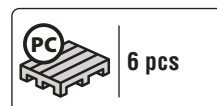
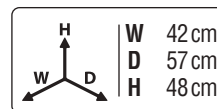
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised Aluminium
- Asynchronous single phase motor 220V / 50Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 0-15 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



# 300 PRO

AFFETTATRICE PROFESSIONALE  
PROFESSIONAL SLICER

F61300/C



- 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

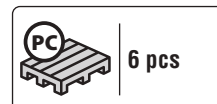
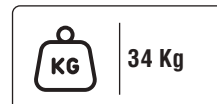
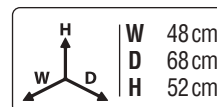
- Slicer with structure in pressure die-cast aluminium
- Blade cover, food tray and bulkhead in anodised Aluminium
- Asynchronous single phase motor 220 V / 50 Hz (motors for different voltages and frequencies available on demand)
- Tempered, rectified and hard chromium plated blade
- Cut thickness: 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



# 350 PRO

AFFETTATRICE PROFESSIONALE ANODIZZATA  
PROFESSIONAL ANODISED SLICER

F60350/C



- 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
- Hygienic, 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

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.

## BONE BANDSAW

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

SEGAOSSI A NASTRO

BONE BANDSAW

F80900/CE



	W	48 cm
	D	68 cm
	H	83 cm

	36 Kg
--	-------

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

	39 Kg
--	-------

	6 pcs
--	-------

<b>HS CODE</b>	<b>MOQ</b>
84659110	1

<b>EAN13</b>
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)

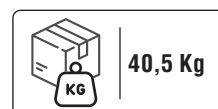
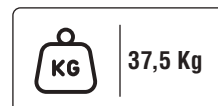
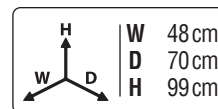


# SO-180 PRO

SEGAOSSI A NASTRO

BONE BANDSAW

F80950/CE/1



- 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.

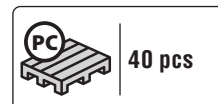
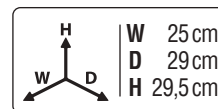


# GF-50 BRILLIANT

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





## atacama

### ESSICCATORI

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.

## atacama

### DEHYDRATORS

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.

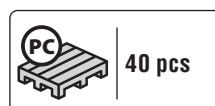
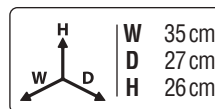


# ATACAMA CUBE

ESSICCATORE DOMESTICO  
DEHYDRATOR FOR HOME USE

F77000/CU

atacama



Comandi tramite termostato manuale

Manual thermostat control



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
- 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 cm<sup>2</sup>

- 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 cm<sup>2</sup>



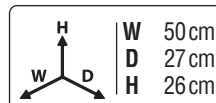
# ATACAMA PRO

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 cm<sup>2</sup>
- 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 cm<sup>2</sup>



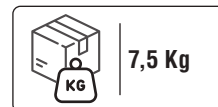
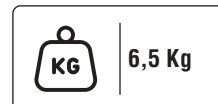
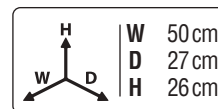
# ATACAMA PRO DELUXE

ESSICCATORE PROFESSIONALE AD ALTE PRESTAZIONI

F77000/DL1

HEAVY DUTY PROFESSIONAL DEHYDRATOR

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 cm<sup>2</sup>

- 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 cm<sup>2</sup>



## 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**  
8024779006430

**HS CODE**  
85099000

**MOQ**  
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**  
8024779006485

**HS CODE**  
85099000

**MOQ**  
1





## MACINAPEPE, SALE E SPEZIE

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.

## PEPPER, SALT AND SPICE MILLS

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



# PEPEROR

MACINAPEPERONCINO E SPEZIE  
CHILI AND SPICES MILL

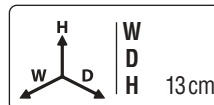


FPEPEROR



- 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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000933
-------------------------------

# FUN-8

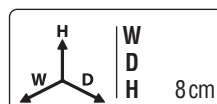
MACINAPEPE E MACINASALE  
PEPPERMILL AND SALTMILL

(Pepper) FMFUN0803 - (Salt) FSFUN0803



- 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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------



# MP COL-10

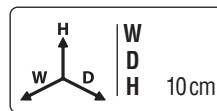
MACINAPEPE  
PEPPERMILL

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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000445
-------------------------------

# MP COL-15

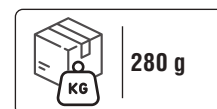
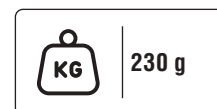
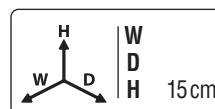
MACINAPEPE  
PEPPERMILL

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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000452
-------------------------------



# MP TOR-26

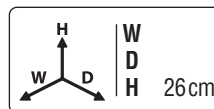
MACINAPEPE  
PEPPERMILL

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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000551
-------------------------------

# MP TOR-30

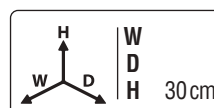
MACINAPEPE  
PEPPERMILL

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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000698
-------------------------------



# MP TOR-40

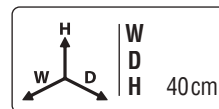
MACINAPEPE  
PEPPERMILL

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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000568
-------------------------------

# MP TOR-70

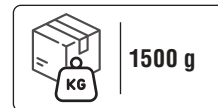
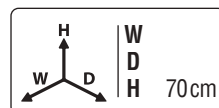
MACINAPEPE  
PEPPERMILL

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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779000704
-------------------------------



# MS DIAMOND

MACINA SALE

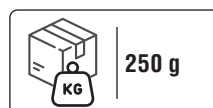
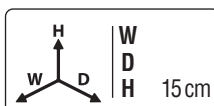
FSD15

SALT MILL



- 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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779003033
-------------------------------

# MP DIAMOND

MACINAPEPE

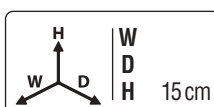
FMD15

PEPPERMILL



- 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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779003026
-------------------------------



# MN 928-15

MACINA NOCE MOSCATA

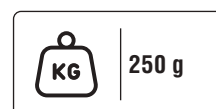
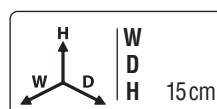
NUTMEG MILL

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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779001145
-------------------------------



# NABUCCO - 15

MACINAPEPE E MACINA SALE

PEPPER AND SALT MILLS

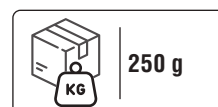
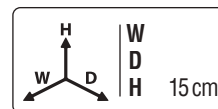
LEGNO NATURALE  
NATURAL WOOD

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

CUSTOM COLOR MOQ 500PZ SINGLE OR DOUBLE PACKED

MACINA SALE E MACINAPEPE/SALT AND PEPPER MILL



FTWINE15

EAN13

8024779007192



# NABUCCO - 30

MACINAPEPE  
PEPPERMILLS

WENGÉ  
WENGÉ



FME3005

**EAN13**

8024779002586

VERDE  
GREEN



FME3007

**EAN13**

8024779002609

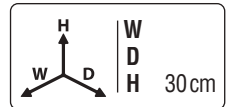
LEGNO NATURALE  
NATURAL WOOD



FME30

**EAN13**

8024779002593



- 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



# TOSCA - 15

## MACINAPEPE E MACINA SALE

### PEPPER AND SALT MILLS

LEGNO NATURALE  
NATURAL WOOD

WENGÉ  
WENGÉ

VERDE  
GREEN

ARANCIONE  
ORANGE



MACINA PEPE / PEPPERMILL

FMA15

EAN13

8024779002449

FMA1505

EAN13

8024779002456

FMA1507

EAN13

8024779002463

FMA1508

EAN13

8024779002470

MACINA SALE / SALT MILL

FSA15

EAN13

8024779002616

FSA1507

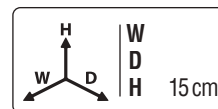
EAN13

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



# TANCREDI - 30

MACINAPEPE

PEPPERMILLS

LEGNO NATURALE  
NATURAL WOOD



FMD30  
EAN13  
8024779002562

WENGÉ  
WENGÉ

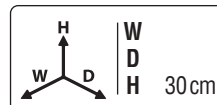


FMD3005  
EAN13  
8024779002579

ARANCIONE  
ORANGE



FMD3008  
EAN13  
8024779002760



- 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



# TURANDOT - 26

MACINAPEPE

PEPPERMILLS

LEGNO NATURALE  
NATURAL WOOD



FMB26  
EAN13  
8024779002531

WENGÉ  
WENGÉ

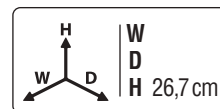


FMB2605  
EAN13  
8024779002548

ARANCIONE  
ORANGE



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 15

MACINAPEPE

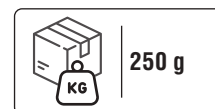
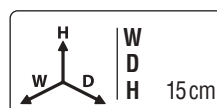
FMH15

PEPPERMILL



- 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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779002494
-------------------------------

# BOHÈME

MACINAPEPE

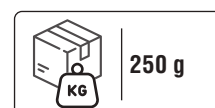
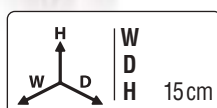
FMI1505

PEPPERMILL



- 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



<b>HS CODE</b> 82100000	<b>MOQ</b> 1
----------------------------	-----------------

<b>EAN13</b> 8024779002487
-------------------------------





## MACINACAFFÈ

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.

## COFFEE GRINDERS

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 toothing



- 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

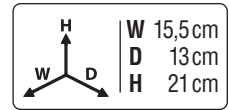
• A pair of bevel gears is assembled on 140 models to facilitate grinding process



# MC 11C

MACINACAFFÈ  
COFFEE GRINDER

F32100



- 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



# MACININO RED

MACINACAFFÈ  
COFFEE GRINDER

F32600/2



- 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

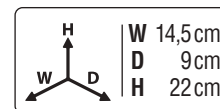
- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment 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



# MACININO BROWN

MACINACAFFÈ  
COFFEE GRINDER

F32600/10



- 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

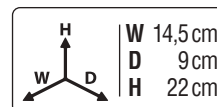
- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment 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



# MACININO GREEN

MACINACAFFÈ  
COFFEE GRINDER

F32600/7



- 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

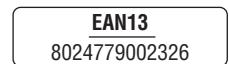
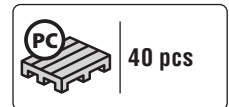
- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment 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



# MC 140V

MACINACAFFÈ  
COFFEE GRINDER

F32400/B



- 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

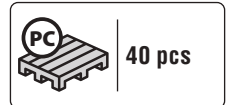
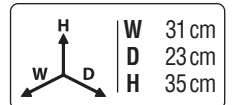
- Coffee grinder made of cast iron, seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise 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



- 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



# NOTE









## **FACEM S.P.A. - TRE SPADE**

Via Bricherasio 7 10128 Torino - Italy  
ph. (+39) 011 337 119 / 011 385 84 95 - fax (+39) 011 334 889  
facem@facem.com  
**trespade.com**



Official partner:



# 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**

