



MADE IN ITALY SINCE 1894

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO VACUUM SEALERS



MADE IN ITALY SINCE 1894

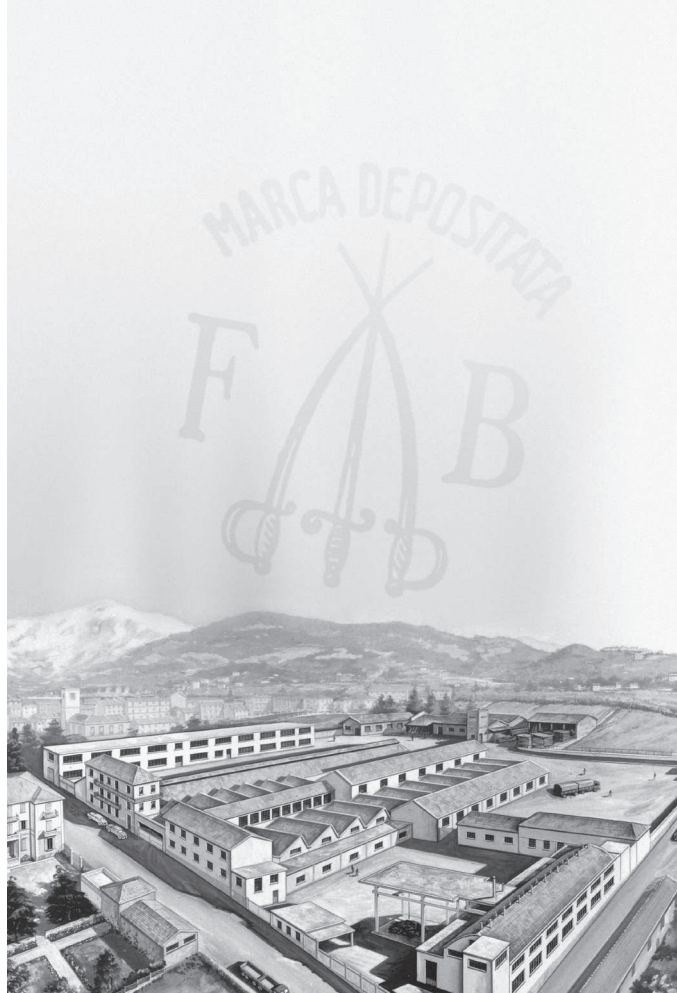


TRE SPADE. CON IMPEGNO E FANTASIA

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. Dal rivoluzionario sistema di confezionamento sottovuoto Takaje agli essiccatori di ultima generazione: tutto in Tre Spade parla di impegno, fantasia e innovazione. 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.

TRE SPADE. WITH COMMITMENT AND CREATIVITY

The story of Tre Spade combines a clear industrial vocation with a genuine passion for good things. The three crossed swords ("Tre Spade") appeared 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 spreading in those years. 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 today in terms of functionality, precision and reliability. The innovation in the field of kitchen tools continues over the years: first the meat mincers, then the tomato squeezers and the sausage filling machines. Manual machines are complemented by electrical ones and the range becomes increasingly wider and more diversified, to meet the expectations of ever more demanding customers. From the revolutionary Takaje vacuum packing system to the latest generation of dehydrators: everything in Tre Spade speaks of commitment, creativity and innovation. Our perspective has also changed: today we are one of the world's reference points in the sector of kitchen machines, a role that pushes us to renew ourselves every day by dedicating new tools, ideas and solutions to the Italian tradition of taste.



LUNGA VITA AL SAPORE!

LONG LIVE THE TASTE!

L'aria è la principale causa del deterioramento degli alimenti. È l'ossigeno in essa contenuto, infatti, a provocare lo sviluppo dei microorganismi e dei batteri che, con l'andare del tempo, danneggiano il cibo. La tecnica del sottovuoto serve proprio ad eliminare l'ossigeno mediante l'aspirazione dell'aria dall'interno di un contenitore (o di appositi sacchetti). Così non solo si allunga la vita degli alimenti, ma se ne preservano profumo, colore e proprietà nutrizionali a tutto vantaggio del loro sapore e del nostro benessere.

Air is the main cause of food deterioration. It is the oxygen contained in it to cause the development of microorganisms and bacteria, damaging food over time.

The vacuum technique is used to eliminate oxygen by sucking the air out from a container (or special bags). Not only this will extend the shelf life of food, but also preserve their fragrance, colour and nutritional properties to the benefit of their flavour and our well-being.



BENEFICI E PROPRIETÀ DEL SOTTOVUOTO

BENEFITS AND PROPERTIES OF VACUUM PACKING



CONSERVAZIONE / PRESERVATION

Aiuta a prevenire l'ossidazione degli alimenti e il loro deperimento.
It helps prevent food oxidation and deterioration.



FRESCHEZZA / FRESHNESS

Mantiene la freschezza dell'alimento preservandone la fragranza.
It maintains the freshness of food while preserving its fragrance.



CONVENIENZA / CONVENIENCE

Garantisce un notevole risparmio economico perché va a diminuire gli sprechi alimentari.
It guarantees considerable economic savings since it reduces food waste.



SALUTE / HEALTH

Assicura maggior igiene poiché riduce il pericolo di contaminazione con altri alimenti e il proliferare di muffe e batteri.
It ensures higher hygiene by reducing the risk of contamination with other foods and the proliferation of moulds and bacteria.



SPAZIO / SPACE

Offre un risparmio in termini di spazio sia in frigorifero che in dispensa.
It allows saving space in both refrigerator and pantry.

CONSERVARE SOTTOVUOTO. QUALI ALIMENTI?

VACUUM PACKING. WHICH FOODS?



Carne
Meat



Funghi
Mushrooms



Mais
Corn



Asparagi
Asparagus



Wurstel
Bratwursts



Nocciole
Nuts



Riso
Rice



Formaggio
Cheese



Pollo
Chicken



Pesce
Fish



Latte
Milk



Riso
Rice



Salumi
Sausages



Verdura
Vegetables



Sugo
Tomato
sauce



Caffè
Coffee



Frutta
Fruit



Pesce
Fish



Olive
Olives

Scegliere il sottovuoto per la conservazione dei cibi è indicato sia in caso di alimenti freschi sia in caso di alimenti cucinati. Si possono confezionare sottovuoto anche gli alimenti liquidi. In questo caso, non si utilizzano i normali sacchetti per il sottovuoto ma i barattoli di vetro.

Vacuum packing is recommended for the preservation of both fresh and cooked foods. Liquids can also be vacuum-packed. In this case, glass jars are used instead of vacuum bags.

ALLUNGA LA VITA DEI TUOI ALIMENTI!

EXTEND YOUR FOODS' LIFE!

Con la tecnica del sottovuoto gli alimenti si conservano fino a 5 volte più a lungo e, anche quando riposti nel congelatore, gusto e qualità rimangono inalterati.

With the vacuum technique, food can be preserved for up to 5 times as long and, even when stored in the freezer, both taste and quality remain unaltered.

IN VETRO / IN GLASS



La pratica prolunga di aspirazione in abbinamento con la valvola (vedi pag.17), ti permette di confezionare i tuoi alimenti in tutti i contenitori in vetro di ogni dimensione, nuovi o già usati, con coperchio in metallo.

The practical air intake extension combined with the valve (see page 17), allows you to preserve your food in any size of new or recycled glass container with metal lid.

IN BUSTA / IN BAGS



La camera del vuoto delle nostre confezionatrici, con taglio di sicurezza a 45°, facilita l'inserimento della busta riducendo lo spreco di plastica ed evitando l'aspirazione accidentale di liquidi. Inoltre, la sua barra saldante ti permette di utilizzare buste per sottovuoto anche di grande formato.

The 45° safety cut of our vacuum sealers facilitates the insertion of the bag thereby reducing plastic waste and avoiding the accidental suction of liquids. Further, its sealing bar allows you to use also large format vacuum bags, even of big size.



GRANDE ASPIRAZIONE, MINIMO INGOMBRO LARGE SUCTION, SMALL SIZE



LA PIÙ PICCOLA DELLA FAMIGLIA CHE TI SEGUE DAPPERTUTTO.

Wendy è la nuova confezionatrice sottovuoto compatta Tre Spade, pratica e semplicissima da usare, che permette il confezionamento degli alimenti sia in buste e rotoli gofrati, sia in qualsiasi contenitore di vetro. Grazie all'accessorio di alimentazione con connettore accendisigari a 12V, Wendy è perfetta anche fuori casa: infatti può essere utilizzata in auto, in camper o in barca risultando molto utile e funzionale quando si è in viaggio.

THE SMALLEST OF THE FAMILY THAT FOLLOWS YOU EVERYWHERE.

Wendy is the new vacuum sealer by Tre Spade. Compact, practical and very easy to use, it allows the packing of food both in embossed bags and rolls and in any glass container. Thanks to the 12V power supply accessory with cigarette lighter connector, Wendy is perfect also outdoor: in fact, it can be used in car, motor home or boat and is very helpful and functional when traveling.

wendy

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Carrozzeria in PC-ABS con base dotata di supporti antiscivolo
- › Voltaggio e frequenza: 110-240V / 50-60Hz
- › Pannello di comando digitale con LED luminoso e un tasto a 3 impulsi: ciclo automatico completo per buste e rotoli; ciclo saldatura per buste e rotoli; ciclo aspirazione per barattoli
- › Apertura / chiusura dello sportello facilitata da tasti laterali a pressione manuale
- › Camera del vuoto con taglio di sicurezza a 45° che diminuisce il rischio di aspirazione dei liquidi
- › Assorbimento elettrico estremamente limitato
- › Body in PC-ABS with base equipped with anti-slip supports
- › Voltage and frequency: 110-240V / 50-60Hz
- › Digital control panel with luminous LED and a 3-pulse button: complete automatic cycle for bags and rolls, sealing cycle for bags and rolls; suction cycle for jars
- › Door opening/closing facilitated by manual side push-buttons
- › Vacuum chamber with 45° safety cut that reduces the risk of liquid suction
- › Extremely limited power absorption

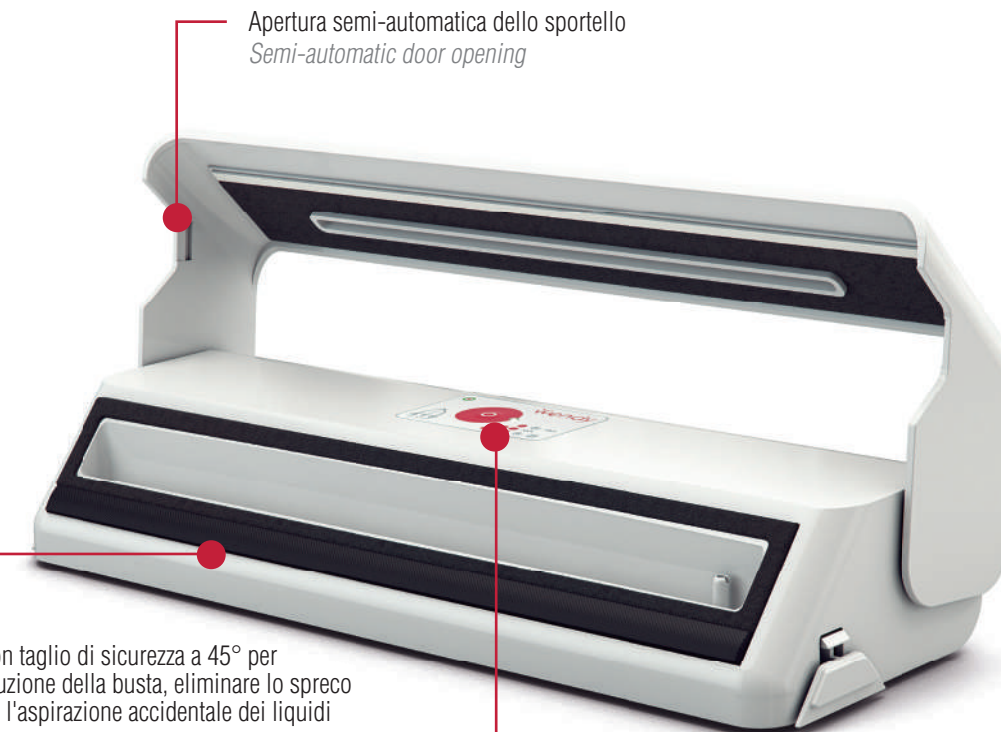
design by

**VALERIO
COMETTI
+V12DESIGN**

F67000/1

WENDY

- › Lunghezza barra saldante / Sealing rod length : 33 cm
- › Spessore barra saldante / Sealing rod thickness : 1 mm
- › Depressione massima / Max depression : 700 mbar
- › Aspirazione / Suction : 12 l/m
- › Potenza assorbita / Absorption : 42 W
- › Peso / Weight : 1,2 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 36,5x13,8x6,5 cm
- › In dotazione / Standard equipment :
10 buste goffrate 20x30 cm, alimentatore da parete /
10 embossed bags 20x30 cm, power transformer with standard plug



Apertura semi-automatica dello sportello
Semi-automatic door opening

Camera del vuoto con taglio di sicurezza a 45° per semplificare l'introduzione della busta, eliminare lo spreco di plastica ed evitare l'aspirazione accidentale dei liquidi
Vacuum chamber with 45° safety cut to facilitate the insertion of the bag, reduce plastic waste and prevent accidental suction of liquids

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



Alimentatore con connessione "jack" indipendente e riponibile nella tasca sottostante la macchina. Accessorio per alimentazione a 12V disponibile su richiesta.
Independent power transformer with "jack" connection that can be stored in the compartment underneath the machine. Accessory for 12V power supply available on request.

Apertura e chiusura dello sportello facilitata da due tasti laterali.
Easy door opening/closing thanks to manual side push-buttons.

wendy PREMIUM

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Carrozzeria in PC-ABS con base dotata di supporti antiscivolo
- › Voltaggio e frequenza: 110-240V / 50-60Hz
- › Pannello di comando digitale con LED luminoso e un tasto a 3 impulsi: ciclo automatico completo per buste e rotoli; ciclo saldatura per buste e rotoli; ciclo aspirazione per barattoli
- › Apertura / chiusura dello sportello facilitata da tasti laterali a pressione manuale
- › Camera del vuoto con taglio di sicurezza a 45° che diminuisce il rischio di aspirazione dei liquidi
- › Assorbimento elettrico estremamente limitato
- › Body in PC-ABS with base equipped with anti-slip supports
- › Voltage and frequency: 110-240V / 50-60Hz
- › Digital control panel with luminous LED and a 3-pulse button: complete automatic cycle for bags and rolls, sealing cycle for bags and rolls; suction cycle for jars
- › Door opening/closing facilitated by manual side push-buttons
- › Vacuum chamber with 45° safety cut that reduces the risk of liquid suction
- › Extremely limited power absorption

design by

**VALERIO
COMETTI
+V12DESIGN**

F67000/DL

WENDY PREMIUM

- › Lunghezza barra saldante / Sealing rod lenght : 33 cm
- › Spessore barra saldante / Sealing rod thickness : 1 mm
- › Depressione massima / Max depression : 700 mbar
- › Aspirazione / Suction : 12 l/m
- › Potenza assorbita / Absorption : 42 W
- › Peso / Weight : 1,2 Kg
- › Ingombro / Dimensions : 36,5x13,8x6,5 cm
- › In dotazione / Standard equipment:
10 buste goffrate 20x30 cm, alimentatore da parete, connettore accendisigari 12V, prolunga di aspirazione per confezionamento barattoli, 2 valvole per confezionamento barattoli, applicatore / 10 embossed bags 20x30 cm, power transformer with standard plug, cigarette lighter connector 12V, suction extension for jar packaging, 2 valves for jar packaging, valves applicator



Alimentatore con connessione "jack" indipendente e riponibile nella tasca sottostante la macchina.
Independent power transformer with "jack" connection that can be stored in the compartment underneath the machine.



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



Apertura e chiusura dello sportello facilitata da due tasti laterali.
Easy door opening/closing thanks to manual side push-buttons.

Vacuum Machine

takaje[®]



LA RIVOLUZIONE DEL SOTTOVUOTO

THE REVOLUTIONARY VACUUM SYSTEM



Takaje Vacuum Machine è la macchina per il confezionamento sottovuoto domestico e semiprofessionale, che racchiude in sé le più avanzate ed efficaci soluzioni per la conservazione degli alimenti freschi e dei cibi trasformati o cotti. Può confezionare gli alimenti in buste, in rotoli gofrati e, grazie alla speciale prolunga di aspirazione integrata che sfrutta al meglio le caratteristiche della valvola Takaje, anche in qualsiasi contenitore in vetro con coperchio in metallo. Semplicissima da usare, Takaje Vacuum Machine permette il confezionamento sia in ciclo automatico sia in ciclo manuale.

Takaje Vacuum Machine is the domestic and semi-professional vacuum sealer which encloses the more advanced and effective solutions to preserve fresh, processed and cooked food. It can pack food not only in embossed bags and rolls but also in any glass container with metal lid thanks to the special, integrated vacuum extension which maximises the features of Takaje valve. Very easy to use, Takaje Vacuum Machine allows the packing by both, automatic and manual cycle.

Caratteristiche Principali / Main Characteristics:

- › Carrozzeria in ABS e inox
- › 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)
- › 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

- › Structure in ABS and stainless steel
- › 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)
- › Sealing rod with high thermal resistance (thickness: 3 mm)
- › Easy and precise sealing setting
- › Contemporary design and colours assortment
- › Pipe for suction in jars integrated in the machine



F69000/DL

TAKAJE DELUXE

- › Lunghezza barra saldante / *Sealing rod length* : 33 cm
- › Depressione massima / *Max depression* : 800 mbar
- › Aspirazione / *Suction* : 16 l/m
- › Potenza assorbita / *Absorption* : 200 W
- › Peso / *Weight* : 3,4 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 36,5x18,5x8 cm

- › In dotazione / *Standard equipment* : 2 valvole, 1 tappo per bottiglie, 10 buste goffrate 20x30 cm, 1 applicatore / *2 valves, 1 bottle cap, 10 bags embossed 20x30 cm and 1 valves applicator*

- › Tutti i vantaggi di Takaje e in più la scocca inox / *All the Takaje PLUS and a stainless steel cover*

› Camera del vuoto progettata per facilitare l'inserimento della busta, ridurre lo spreco di plastica ed evitare l'aspirazione accidentale di liquidi / *Vacuum chamber with 45° safety cut to facilitate the insertion of the bag, reduce plastic waste and prevent accidental suction of liquids*

› L'unico sistema che permette di confezionare sottovuoto qualunque vaso in vetro con coperchio in metallo / *The sole vacuum system that can be used on any new or recycled glass container with metal lid*

design by **adriano design®**

F69000/5

F69000/4



F69000/1

F69000/2

TAKAJE

- › Lunghezza barra saldante / *Sealing rod length* : 33 cm
- › Depressione massima / *Max depression* : 800 mbar
- › Aspirazione / *Suction* : 16 l/m
- › Potenza assorbita / *Absorption* : 200 W
- › Peso / *Weight* : 3,10 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 36,5x18,5x8 cm

- › In dotazione / *Standard equipment* : 2 valvole, 1 tappo per bottiglie, 10 buste goffrate 20x30 cm, 1 applicatore / *2 valves, 1 bottle cap, 10 embossed bags 20x30 cm and 1 valves applicator*



Prolunga di aspirazione per contenitori integrata nella macchina.

Pipe for suction in jars integrated in the machine.



Coperchio a 45° per facilitare l'inserimento della busta, ridurre lo spreco ed evitare l'accidentale aspirazione di liquidi.

45° cover to facilitate the insertion of the bag, reduce bag waste and prevent from the accidental suction of liquids.



Vaschetta di raccolta residui, estraibile per una facile pulizia.

Residuals collecting tray, removable for an easy cleaning.

F68000

T-43 PRO

- › Doppia barra saldante / *Double sealing rod* : 43 cm
- › Depressione massima / *Max depression* : 900 mbar
- › Aspirazione / *Suction* : 32 l/m
- › Potenza assorbita / *Absorption* : 600 W
- › Peso / *Weight* : 8,5 Kg
- › Ingombro / *Dimensions* : 48x24,5x15,5 cm

- › Carter in acciaio inox / *Stainless steel cover*
- › Manometro di indicazione del vuoto raggiunto / *Manometer indicating the vacuum level*

- › In dotazione / *Standard equipment* :
10 buste goffrate 30x40 cm, 5 buste da cottura 25x35 cm,
2 valvole, 1 tappo per bottiglie, 1 applicatore /
*10 embossed bags 30x40 cm, 5 embossed "sous-vide"
cooking bags 25x35 cm, 2 valves, 1 bottle cap,
1 valves applicator*



Doccetta di aspirazione per realizzare il vuoto in qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo, con l'ausilio della valvola Takaje Vacuum Seal.

Suction pipe to reach vacuum condition inside any glass jar provided with metal lid, by using the Takaje Vacuum Seal valve.



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.

VALVOLA TAKAJE TAKAJE VACUUM SEAL

Takaje Vacuum Seal è la rivoluzionaria valvola brevettata da Tre Spade per il confezionamento sottovuoto che trasforma qualunque recipiente in vetro, nuovo o usato, in un contenitore capace di preservare e mantenere a lungo il buono e il sano del cibo. Un'idea che unisce praticità, risparmio, semplicità d'uso e sensibilità per l'ambiente e che permette di allungare dalle 3 alle 5 volte i tempi di conservazione di qualunque alimento. Anche di quelli liquidi!

Il sistema Takaje Vacuum Seal ha vinto il Premio Compasso d'Oro ADI 2014 e il Good Design Award 2014.

Takaje Vacuum Seal is the revolutionary valve patented by Tre Spade for vacuum packing, transforming any new or recycled glass container into a vacuum container able to preserve and maintain the good-and-healthy of food for a long time. 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!

The Takaje Vacuum Seal system has won the Compasso d'Oro ADI 2014 Award and the Good Design Award 2014.



OPZIONI E ACCESSORI

OPTIONS AND ACCESSORIES



F69550 - F69550/18

TAKAJE VALVE

- › Valvola utilizzabile su qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo / *Conceived for any new or recycled glass container with metal lid*
- › Adatta a confezionatrici elettriche e pompa manuale Tre Spade / *Suitable for electric vacuum sealers and manual pump by Tre Spade*
- › Confezione : 5 pz. / *Packing : 5 pcs*
- › Imballo multiplo con espositore : 18 confezioni / *Master carton with display : 18 packings*



F69560/1 - F69560/5

TAKAJE BOTTLE CAP

- › Tappo per bottiglie completo di valvola / *Bottle cap with valve*
- › Adatto a confezionatrici elettriche e pompa manuale Tre Spade / *Suitable for electric vacuum sealers and manual pump by Tre Spade*
- › Uso con liquidi non gassati / *For use with not sparkling liquids*
- › Confezione : 1 oppure 5 pz. / *Standard packing : 1 or 5 pcs*



F69500

TAKAJE VACUUM PUMP

- › Pratica ed economica pompetta manuale, utilizzabile con gli accessori del sistema Takaje / *Easy and economic manual pump, suitable for all Takaje accessories*
- › 2 valvole Takaje in dotazione / *Supplied with 2 Takaje vacuum valves*



F69580 - F69580/3

TAKAJE VACUUM BOXES

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

BUSTE E ROTOLI

BAGS & ROLLS

- › Ampia gamma di formati standard disponibile - dimensioni speciali disponibili su richiesta / *Wide range of standard dimensions available - special dimensions available on demand*



	Goffrati per conservazione <i>Embossed for preservation</i>		Goffrati per cottura "sous-vide" <i>Embossed for "sous-vide" cooking</i>		Lisci per confezionatrici a campana <i>Plain for vacuum chamber machines</i>	
	buste / <i>bags</i>	rotoli / <i>rolls</i>	buste / <i>bags</i>	rotoli / <i>rolls</i>	buste / <i>bags</i>	rotoli / <i>rolls</i>
Spessore / <i>Thickness</i>	90 µ	90 µ	105 µ	--	85 µ	--
Imballo pz. / <i>Standard packing pcs.</i>	50	2	50	--	100	--
Cartoni master pz. / <i>Master cartons pcs.</i>	300-500-1000	50	500-1000	--	vari <i>assorted</i>	--



FACEM S.P.A. – TRE SPADE

Via Fabbriche 11/c - 10141 Torino - Italy

ph. (+39) 011 337 119 / 011 385 84 95 - fax (+39) 011 334 889

facem@facem.com

www.trespade.it

 facebook.com/TreSpade.Facem  instagram.com/trespadeofficial  twitter.com/Tre_Spade  youtube.com/user/TreSpadeFacem



IMPRESA STORICA D'ITALIA

