

9 settembre 2013

On line

Horeca Magazine

Il Magazine interamente dedicato al settore Horeca

Con Toollio, l'ultimo nato in casa Tre Spade, la cucina non sarà più la stessa

September 9, 2013 by [admin](#) · [Comments Off](#)
Filed under: [Aziende Horeca](#)



Tre Spade approda sul mercato della cucina professionale con una nuova creazione: Toollio, il primo robot multifunzione del quale ogni chef non potrà più fare a meno. Una vera innovazione nel campo dell'alta cucina: Toollio rappresenta una novità assoluta per le cucine e i banchi di lavoro di ristoranti, alberghi, agriturismi e di tutti i luoghi dove la preparazione dei cibi è importante.

Tritare, affettare, sminuzzare, intenerire, spremere, insaccare, grattugiare.

L'ambiente "naturale" degli chef è costellato di utensili, ciascuno utile a una singola funzione. Una volta adoperati, gli utensili devono essere smontati, puliti e riposti, con un notevole dispendio di tempo, spazio ed energia. Con Toollio tutto questo sarà solo più un ricordo: da una grande intuizione che pone al centro il lavoro quotidiano nelle cucine del mondo HORECA, e con la continua ricerca di soluzioni migliorative, Tre Spade consegna nelle mani degli esperti del sapore la prima macchina professionale che unisce in un unico corpo macchina tutte le principali funzioni, che normalmente richiedono l'impiego di più attrezzi.



9 settembre 2013	<h1>Horeca Magazine</h1> <p>Il Magazine interamente dedicato al settore Horeca</p>
segue	

Più funzioni in meno spazio, più igiene in meno tempo.

Un solo alleato in cucina che moltiplica sapore, fantasia e versatilità.

Tutto questo è Toollio.

Toollio riscrive l'organizzazione e il processo di lavorazione per la preparazione di ingredienti in cucina. Un concentrato di italianità, che si ripromette di affrontare il lavoro quotidiano degli chef utilizzando ingegno, design e tecnologia. Ottimizza lo spazio di lavoro e il tempo impiegato, assicurando sempre e comunque una resa perfetta. Come tutti i prodotti Tre Spade, il multifunzione Toollio è garantito dal marchio Made in Italy ed è firmato Adriano Design.

Toollio è progettato per essere modulare ed espandibile con pochi semplici gesti. Le due prese di moto, affiancate e indipendenti, ottimizzano le prestazioni degli accessori, consentendo un'operatività senza confronti. Le sue parti sono facilissime da smontare e ciascun accessorio è stato concepito per garantire una pulizia e un'igiene perfette che, sino a oggi, erano impossibili da ottenere. Un esempio è la grattugia Toollio, l'unica interamente smontabile e lavabile.

Realizzato in un unico blocco di alluminio, il gruppo motore unisce ergonomia, solidità e funzionalità. Toollio ha due prese di moto indipendenti con differenti velocità, 200 e 1400 giri al minuto, da utilizzare singolarmente per le specifiche funzioni. La loro posizione, affiancata, riduce drasticamente gli spazi occupati (fino ad un 30% in meno) e permette di lavorare sia sul fronte sia sul lato della macchina. Il riduttore, con ingranaggi in acciaio di derivazione motociclistica, è lubrificato a olio per assicurare un'altissima affidabilità d'esercizio.

Potenza motore: 750 W (1 hp)

Motore a induzione trifase 380V/50Hz

(versione monofase 220V/50Hz disponibile da maggio 2013)

Ventola supplementare di raffreddamento per utilizzo prolungato

Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi forgiati e temprati

Peso del corpo macchina 19 kg

Dimensioni cm 39x40x34h

La lunga tradizione dei tritacarne Tre Spade si concretizza all'interno del multifunzione.

Inoltre, grazie al pratico imbuto in dotazione standard, Toollio è anche insaccatrice

professionale e tritapomodoro per pomodori pelati, ideale per la farcitura di prodotti lievitati da forno, come la pizza.



9 settembre 2013	<h1>Horeca Magazine</h1> <p>Il Magazine interamente dedicato al settore Horeca</p>
segue	

Tritacarne taglia 12

Corpo, elica, ghiera, tramoggia,

piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox

Perfetta accessibilità posteriore per una veloce e completa pulizia

Peso accessorio 4 kg

Dimensioni accessorio cm 24x32x28h

Toollio è anche grattugia professionale, con microinterruttore di protezione, che permette l'awio solo a leva abbassata. È l'unica completamente smontabile e pulibile in tutte le sue parti, garantendo il 100% di igiene.

Corpo in alluminio

Completamente smontabile e asportabile dal corpo macchina

Cilindro in acciaio inox di dimensioni professionali: cm 7.8x13.8

Peso accessorio 3 kg

Dimensioni accessorio cm 27x20x31h

Accessorio predisposto per l'utilizzo con la presa di moto a 1400 giri/min

Interruttore di sicurezza

Toollio è ancora tagliaverdure, grazie ai tre coni intercambiabili forniti in dotazione, che garantiscono tagli rapidi e precisi – fette, rondelle, julienne e tocchetti – di qualsiasi ortaggio.

Toollio è poi tagliamozzarella, funzione pensata appositamente per le preparazioni dei prodotti lievitati da forno con farciture.

Corpo in alluminio

Tre coni di taglio in dotazione

- a lame inox per fette/rondelle;



9 settembre 2013

segue

Horeca Magazine

Il Magazine interamente dedicato al settore Horeca

- inox con foro 4 mm per julienne;

- inox con foro 7 mm per tocchetti, perfetto per verdure, mozzarella e formaggi

Sistema di sbloccaggio integrato, senza utensili

Accessorio guida-verdura e presina copri-cono di sicurezza in dotazione standard

Peso accessorio 2 kg

Dimensioni accessorio cm 24x30x37h

Toollio è inteneritrice per carne. Il corpo in alluminio garantisce protezione e pulibilità, mentre i coltelli in acciaio permettono un'azione efficace per trattare tutti i tagli di carne senza osso.

Corpo in alluminio

Due alberi porta-coltelli in acciaio ad alta resistenza

Coltelli in acciaio inox

Velocità 924 mila tagli al minuto

Dimensioni bocca 30x155 mm

Peso accessorio 4.5 kg

Dimensioni accessorio cm 28x13x30.5h

Tre Spade è il marchio storico dell'azienda FACEM di Forno Canavese (TO) ed è presente sul mercato dal 1894 con le sue attrezzature per il comparto alimentare: spremipomodoro, tritacarne, macchine per il sottovuoto, insaccatrici, impastatrici, mescolatrici, affettatrici, macinapepe/sale/spezie e macinacaffè. Grazie alla sua attenzione per le esigenze più avanzate degli esperti di cucina, rappresenta un esempio di eccellenza Made in Italy. Si è sempre distinto per la sua capacità di prevedere e interpretare i bisogni emergenti del mercato abbinando alle sue intuizioni l'affidabilità e l'efficienza dei suoi prodotti ed una costante ricerca ed evoluzione tecnologica.