

05 novembre 2014

Online

ITALY FOOD **24.it**
MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015

Tre Spade e Adriano Design scelti per l'ADI Design Index 2014

ITALY FOOD 24 – 5 NOVEMBRE 2014



Toollio, il robot multifunzione per le cucine professionali, è tra i migliori prodotti italiani di design del 2013 e si candida al prossimo Compasso d'Oro. Toollio, il robot multifunzione per le cucine professionali realizzato da Tre Spade e disegnato da Adriano Design, è stato selezionato dall'ADI

Design Index per concorrere al Compasso d'Oro. Ad annunciarne la pubblicazione è l'Associazione per il Disegno Industriale che ha presentato l'ADI Design Index 2014, il primo volume del nuovo ciclo triennale che raccoglie i selezionati per il prossimo Premio Compasso d'Oro ADI. Questo riconoscimento è una conferma della vocazione di Tre Spade al design e si pone in continuità con la recente consegna del più prestigioso tra i premi del settore: lo scorso maggio la valvola per il sottovuoto Takaje Vacuum Seal, anch'essa frutto della collaborazione tra Adriano Design e Tre Spade, ha vinto la XXIII Edizione del Premio Compasso d'Oro 2014.

Ma il legame con il Compasso d'Oro è ancora più antico: un Macinacaffè elettrico Tre Spade ha ricevuto una menzione in occasione del II Edizione del Premio, nel lontano 1955. Quindi sia il Macinacaffè Tre Spade sia Takaje Vacuum Seal fanno parte nella Collezione Storica del Design, curata dall'ADI, simbolo di genialità tutta italiana e dichiarata "bene di interesse nazionale".

In questo ultimo anno l'Osservatorio permanente del Design ADI, composto da circa centocinquanta esperti, ha individuato 138 prodotti come i migliori risultati del design italiano contemporaneo, che sono stati racchiusi nell'edizione 2014 del Volume appena pubblicato. I lavori di selezione finale sono stati affidati quest'anno a una speciale squadra di curatori (Carlo Martino – Università degli studi La Sapienza di Roma, César Mendoza – IED Torino e Francesco Zurlo – Politecnico di Milano) che ha saputo cogliere la quota innovativa di Toollio.



05 novembre 2014	ITALY FOOD 24.it MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE Verso EXPO 2015
segue	

Da una grande intuizione che pone al centro il lavoro quotidiano nelle cucine dei professionisti, Tre Spade e Adriano Design hanno realizzato la prima macchina professionale che racchiude in un'unica station machine tutte le principali funzioni che normalmente richiedono l'impiego di più attrezzi. Toollio è tritacarne, insacchitrice, grattaformaggio, tagliaverdura, spremipomodoro, tagliamozzarella e inteneritrice. "Più funzioni in meno spazio, più igiene in meno tempo" sono le parole d'ordine.

Compatto e semplice da usare, Toollio riduce gli spazi occupati fino al 30% grazie alle due prese di moto indipendenti e affiancate che consentono di lavorare sia sul fronte sia sul lato del robot; inoltre, l'innovativa struttura "a ponte" permette di inserire agevolmente le teglie Gastronorm sotto la macchina. Inoltre, una delle linee direttrici della progettazione del sistema è stata la scelta di realizzare particolari e accessori completamente smontabili per garantire la massima pulizia e la perfetta igiene. E anche l'ADI testimonia che il risultato è stato raggiunto!

Toollio e gli altri 137 prodotti selezionati per l'ADI Design Index 2014 saranno in esposizione fino all'8 novembre presso l'area ex Ansaldo di Milano e dal 17 al 28 novembre a Roma presso la Sala Appia, all'interno del Complesso "Ex Cartiera Latina".

www.trespade.it – www.takaje.it – www.adriandesign.it