

11 novembre 2014

Online

SaporiNews  com

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



 In cucina con noi News  No Comments

Direttore: Anna Rubinetto
redazione@saporinews.com



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 prodotti selezionati per il prossimo Premio Compasso d'Oro ADI.

L'ambito riconoscimento conferma la vocazione di Tre Spade al design e si pone in continuità con la recente consegna del più prestigioso tra i premi del settore; infatti lo scorso mese di maggio, la valvola per il sottovuoto Takaje Vacuum Seal, ulteriore frutto della collaborazione tra Adriano Design e Tre Spade, ha vinto la XXIII^a Edizione del Premio Compasso d'Oro 2014.

Ma il legame con il Compasso d'Oro è ancora più antico, in quanto nell'anno 1955, un Macinacaffè elettrico Tre Spade, ricevette una menzione in occasione della II^a Edizione del Premio. Per questo, sia il Macinacaffè Tre Spade che Takaje Vacuum Seal, fanno parte nella Collezione Storica del Design, curata dall'ADI, simbolo di genialità tutta italiana e dichiarata "bene di interesse nazionale".



11 novembre 2014	SaporiNews ● com
segue	

Così, in questo ultimo anno, l'Osservatorio permanente del Design ADI, ha individuato 138 prodotti come i migliori risultati del design italiano contemporaneo, che sono stati racchiusi nell'edizione 2014 del Volume pubblicato di recente.

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".

In questo modo, Tre Spade e Adriano Design, cogliendo una grande intuizione che pone al centro il lavoro quotidiano nelle cucine dei professionisti, 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.

Infatti, Toollio è tritacarne, insaccatrice, grattaformaggio, tagliaverdura, spremipomodoro, tagliamozzarella ed inteneritrice.

Il robot multifunzione, compatto e semplice da usare, riduce fino al 30% gli spazi occupati essendo fornito di due prese di moto indipendenti ed affiancate che consentono di lavorare sia sul fronte che sul lato dell'innovativa apparecchiatura.. Inoltre, la struttura "a ponte", permette di inserire agevolmente le teglie Gastronorm sotto la macchina. Mentre una priorità della progettazione del sistema, è stata costituita dalla scelta di realizzare particolari ed accessori completamente smontabili per garantire la massima pulizia e la perfetta igiene.

<http://www.trespade.it>

<http://www.takaje.it>

<http://www.adriano.design.it/>