

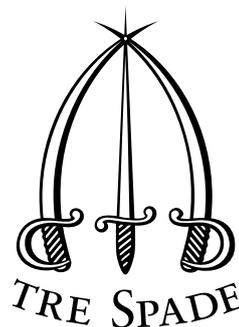


takaje®



produced by TRE SPADE

designed by *adriano design*®



Made in Italy - Tradizione e Innovazione in cucina dal 1894 - Tradition and Innovation in your kitchen since 1894

TRE SPADE

Made in Italy



Takaje *Family*

Il sistema Takaje

Ogni cibo ha una sua peculiarità che lo rende unico e prezioso. La regola quindi è semplice: non si butta via niente! Per questo è fondamentale sapere e potere conservare bene. E' una pratica che è stata compresa fin dall'antichità, con lo sviluppo nel tempo di sistemi per mantenere le vivande il più a lungo possibile.

Takaje è il rivoluzionario sistema per sottovuoto, unico, accattivante e funzionale, capace di mantenere inalterati, in qualsiasi contenitore, forme e gusti di ogni cibo, coniugando sicurezza alimentare e risparmio.

Sì, perché Takaje non si limita ad allungare la durata della conservazione del cibo: grazie ad un sistema brevettato offre la possibilità di riutilizzare qualunque contenitore in vetro, trasformandolo in contenitore per il vuoto e donandogli quindi un fondamentale valore aggiunto.

Takaje allunga così il ciclo di vita del bene in uso, diminuisce il flusso dei rifiuti reimpiegando un bene già usato e riduce il consumo di materie prime per la produzione di un bene nuovo.

Takaje, che in dialetto piemontese significa "è quello giusto, ci siamo arrivati....", è un prodotto Made in Italy al 100%, un concept "design etico km 0", versatile e funzionale, a difesa e a garanzia delle eccellenti produzioni artigianali e industriali italiane.

Takaje vacuum system

Every kind of food has its own particularity that makes it unique and precious. So, the rule is simple: don't throw anything away! That's why it is necessary to know how and be able to store correctly. This has been understood ever since ancient times, with the development over the years of systems for preserving food as long as possible.

Takaje is the revolutionary, unique, attractive and functional vacuum system that can keep the forms and tastes of all food unaltered, in any container, combining food safety with saving. Yes, because Takaje does not merely lengthen the time of food storage: owing to a patented system, it offers the possibility to re-use any glass container, turning it into a vacuum container, thus giving it a key added value. Takaje lengthens the life cycle of the container used, lowers the flow of waste re-using an already used container and reduces the consumption of raw materials for the production of a new products.

Takaje, which in Piedmontese dialect means "it's the right one, we've succeeded....", is a versatile and functional product 100% Made in Italy, an ethical 0 km design concept to protect and guarantee the excellent Italian artisan and industrial productions.

produced by **TRE SPADE**

designed by **adriano design®**



Takaje *Family*

Valvola . VacuumSeal	6 - 9
Confezionatrice Sottovuoto . VacuumMachine	10 - 17
Confezionatrice Sottovuoto Deluxe . Deluxe VacuumMachine	18 - 19
Confezionatrice Sottovuoto T-43 PRO . T43-PRO VacuumMachine	20 - 23
Pompa Manuale . VacuumP ump	24 - 27
Tappo per bottiglie . BottleCap	28 - 31
Vaschetta per affettati . VacuumBox	32 - 35
Buste e rotoli goffrati . Embossed bags and rolls	36
Buste sottovuoto per cottura . Embossed bags for cooking	37

Valvola *Vacuum Seal*





Takaje VacuumSeal è la nuova, rivoluzionaria valvola brevettata da Tre Spade per il confezionamento sottovuoto in contenitori. Takaje VacuumSeal può essere utilizzata su qualunque contenitore in vetro, nuovo o già utilizzato, provvisto di coperchio in metallo. In abbinamento a Takaje VacuumMachine permette di allungare dalle 3 alle 5 volte i tempi di conservazione di qualunque alimento, anche liquido, in contenitori.

Takaje VacuumSeal is the new, revolutionary valve patented by Tre Spade for vacuum packing in containers.

Takaje VacuumSeal can be used on any new or used glass container with a metal lid.

Combined with the Takaje VacuumMachine it can lengthen storage times by 3 to 5 times of any food, even liquid, in containers.



Valvole disponibili in confezioni da 5 pz
VacuumSeal comes in packs of 5 pcs



Confezionatrice sottovuoto *VacuumMachine*





Takaje VacuumMachine è la macchina di nuova concezione, che integra i più avanzati accorgimenti per il confezionamento sottovuoto domestico e semiprofessionale.

Takaje VacuumMachine può confezionare alimenti sia in buste e rotoli goffrati, sia in qualsiasi contenitore in vetro con coperchio in metallo, con l'ausilio della speciale valvola Takaje VacuumSeal.

Semplicissima nell'uso, permette il confezionamento in ciclo automatico o in ciclo manuale.

Nella confezione di Takaje VacuumMachine sono incluse 10 buste, 2 valvole e il loro applicatore.

Takaje VacuumMachine is the newly conceived machine that integrates the most advanced notions for home and semi-professional vacuum packing.

Takaje VacuumMachine can pack food in embossed bags and rolls and in any glass container with metal lid, with the aid of the special Takaje VacuumSeal valve.

It is very simple to use for packing with an automatic or manual cycle.

The Takaje VacuumMachine package includes 10 bags, 2 valves and their applicator.

... il vuoto nei barattoli in vetro ... *vacuum in glass jars*



La doccetta integrata nella struttura della macchina permette, con l'ausilio della valvola Takaje VacuumSeal, di confezionare gli alimenti in qualunque contenitore in vetro con coperchio in metallo, sia nuovo sia già utilizzato.

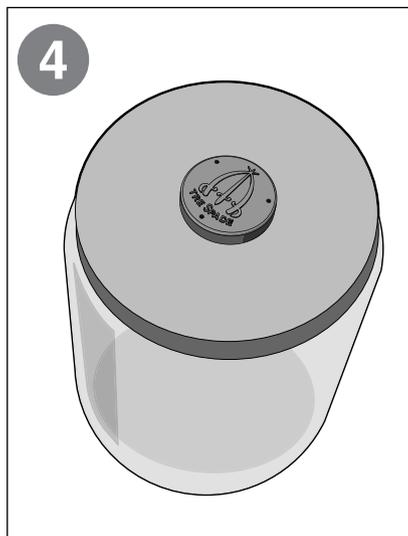
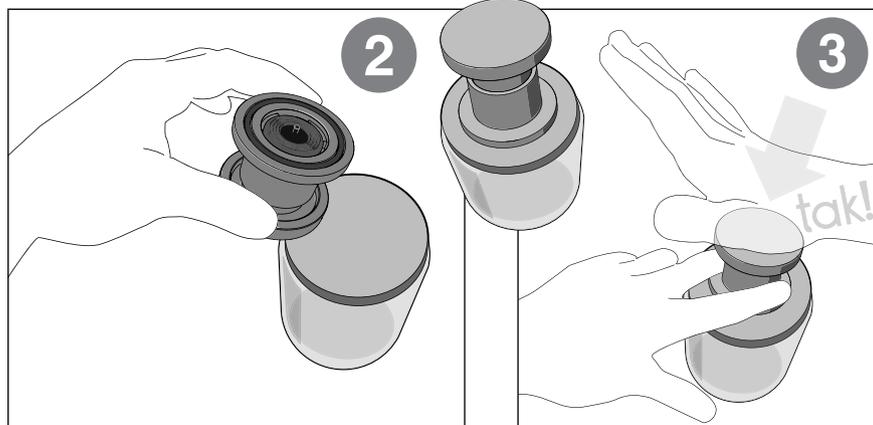
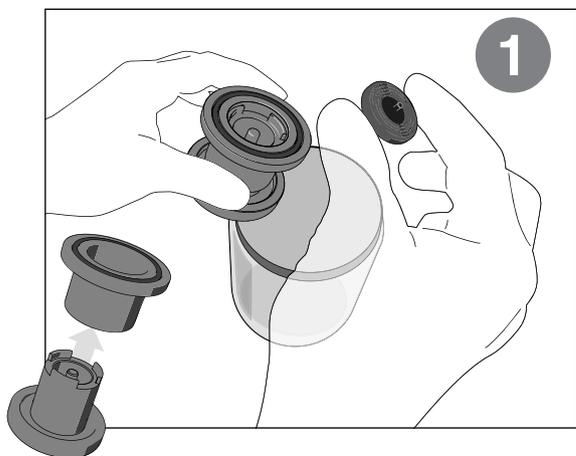
With the aid of the Takaje VacuumSeal the suction extension integrated in the machine structure can pack food in any new or used glass container with metal lid.

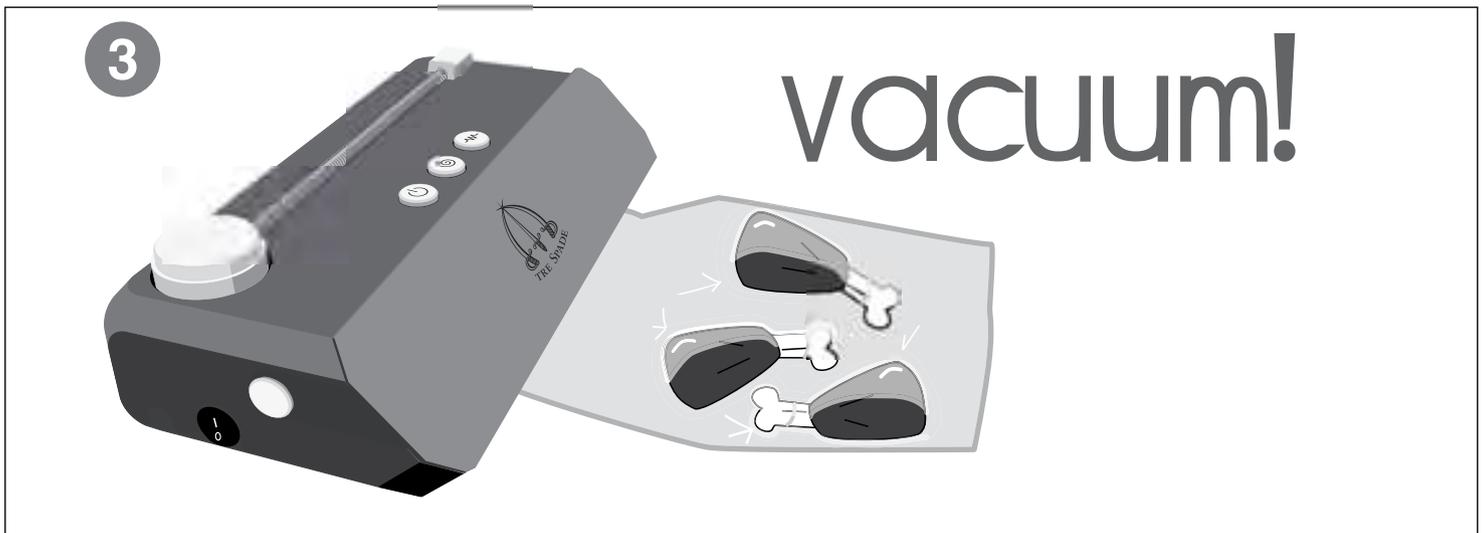
... il vuoto nelle buste goffrate ... *vacuum in embossed bags*



La tradizionale camera del vuoto, migliorata nelle dimensioni, nella pulibilità, nella riduzione di spreco della busta, nella velocità di aspirazione e nella sicurezza della saldatura, permette il confezionamento in buste e rotoli goffrati.

The traditional vacuum chamber, improved in size, cleanability, bag waste reduction, suction speed, secure sealing and in machine protection from suction of liquids, allows packing in embossed bags and rolls.





Prolunga di aspirazione per contenitori integrata nella macchina
Suction extension for containers integrated in the machine

Carrozzeria in ABS e inox
ABS and stainless steel body



Coperchio a 45° per facilitare
l'inserimento della busta, ridurre lo
spreco ed evitare l'aspirazione di liquidi
*45° cover: it facilitates the insertion of
the bag, reduces the bag waste and
eliminates the suction of liquids*



Vaschetta estraibile per la pulizia
Tray removable for cleaning

Barra saldante ad altissima
resistenza termica (spessore 3 mm)
*Sealing rod with very high resistance
to heating (3mm in thickness)*

- Lunghezza barra saldante *Sealing rod length* : 33 cm
 - Depressione massima *Max depression* : 800 mbar
 - Aspirazione *Suction* : 16 l/m
 - Peso *Weight* : 3,10 Kg
- Ingombro *Dimensions* : 36,5x18,5x8 cm
 - Cartoni master *Master boxes* : 3 pcs.



La scelta di colori *Colours choice*

Confezionatrice sottovuoto Deluxe *Deluxe Vacuum Machine*



... il sottovuoto di lusso! ... the luxury vacuum packing!



Deluxe è l'elegante confezionatrice sottovuoto della famiglia Takaje.

Grazie alla scocca in acciaio inox e alle rifiniture di pregio, Tre Spade mette a disposizione dell'utilizzatore casalingo e semiprofessionale la versione top della macchina che ha rivoluzionato il sistema di confezionamento sottovuoto.

Può essere abbinata a tutti gli accessori della famiglia Takaje

Nell'imballo di Takaje Deluxe sono incluse 10 buste, 2 valvole e il loro applicatore.

Per i dati tecnici, si veda pag. 17.

Deluxe is the smartest vacuum machine of Takaje family.

Due to its stainless steel body and its valuable finishing, Tre Spade offers to the user the top version of the machine that made the revolution of vacuum packing, suitable both for domestic and semi-professional use.

It can be used together with all Takaje family accessories.

The Takaje Deluxe package includes 10 bags, 2 valves and their applicator.

For technical data, see page 17.

Confezionatrice sottovuoto T-43 PRO

T-43 PRO Vac Machine



Il sottovuoto professionale! *Vac packing for professionals!*



T-43 PRO è l'ultima nata della famiglia Takaje. Dedicata ai professionisti della ristorazione e non solo, grazie alla sua estrema versatilità, facilità d'uso, potenza e velocità, permette di reinventare la conservazione e la cottura di ogni cibo. Può essere abbinata a tutti gli accessori della famiglia Takaje
Nell'imballo di T-43 PRO sono incluse 10 buste per sottovuoto standard, 3 buste per cottura sottovuoto, 2 valvole e il loro applicatore.

*T-43 PRO is the newest machine in Takaje family. Dedicated to professionals of the Ho.Re.Ca. field, but useful for semi-professionals too, due to its versatility, ease, power and speed, helps the user to re-invent the vacuum preservation and the cooking of any kind of food. It can be used together with all Takaje family accessories.
The T-43 PRO package includes 10 standard bags, 3 bags for vacuum cooking, 2 valves and their applicator.*



Scocca inox
Stainless steel body

Manometro di indicazione
del vuoto raggiunto
Manometer indicating the
vacuum level

Vaschetta estraibile per la pulizia
Tray removable for cleaning



Prolunga di aspirazione integrata nella macchina
Suction extension for containers integrated in the
machine



Coperchio a 45° per facilitare
l'inserimento della busta, ridurre lo spreco
ed evitare l'aspirazione di liquidi
45° cover: it facilitates the insertion of the bag, reduce
the bag waste and eliminates the suction of liquids

Doppia barra saldante ad altissima
resistenza termica (spessore 3 mm ciascuna)
Double sealing rod with very high resistance
to heating (3mm in thickness each)

Lunghezza doppia barra saldante *Double sealing rod length* : 43 cm

Depressione massima *Max depression* : 900 mbar

Aspirazione *Suction* : 32 l/m

Peso *Weight* : 8,20 Kg

Ingombro *Dimensions* : 48x24,5x15,5 cm



Pompa Manuale *Vacuum Pump*





Takaje VacuumPump è il nuovo sistema di aspirazione di Tre Spade che, in abbinamento a Takaje VacuumSeal, permette di confezionare sottovuoto qualunque alimento, anche liquido, utilizzando comuni barattoli in vetro con coperchio in metallo, sia nuovi sia già utilizzati.

Takaje VacuumPump è compatto e semplicissimo da usare da parte di chiunque ed è estremamente comodo da riporre, anche quando gli spazi sono molto ristretti.

Grazie al suo sistema di azionamento manuale può essere utilizzato anche in assenza di corrente elettrica.

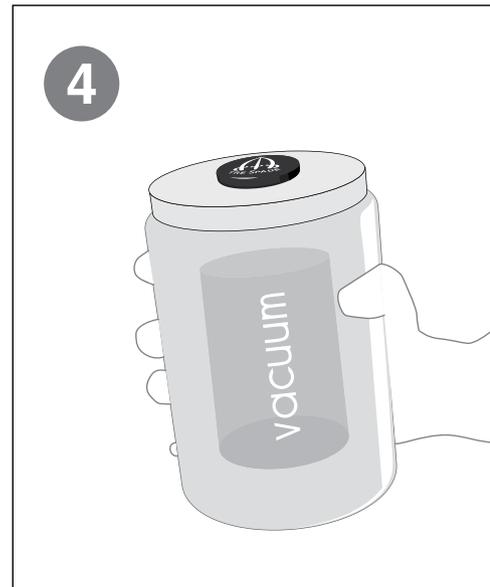
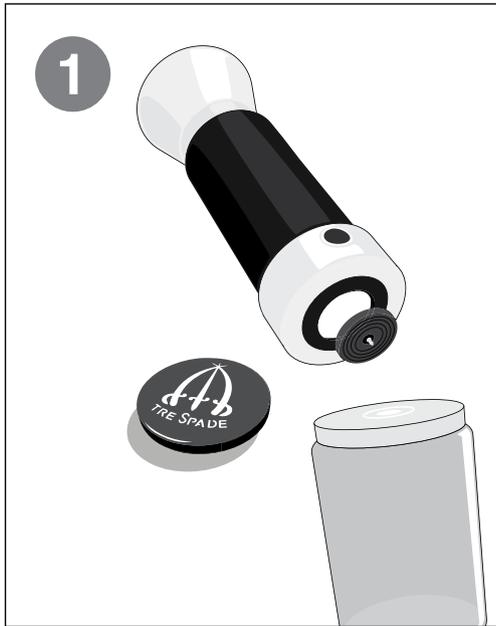
Takaje VacuumPump is the new Tre Spade suction system. Use in combination with Takaje VacuumSeal for vacuum packing any type of food, even liquid, in common new or used glass jars with metal lid.

Takaje VacuumPump is compact and extremely easy to use by everyone. It can be very conveniently put away even when there is very little room.

Due to its manual operating system it can run without electricity.

Disponibile in confezioni singole,
con 2 valvole VacuumSeal incluse
*It comes in single packs with 2
VacuumSeal valves included*





Tappo per bottiglie *BottleCap*



Il nuovo tappo per bottiglie di Tre Spade integra la speciale valvola Takaje VacuumSeal e permette, con l'ausilio del sistema di aspirazione, di mantenere inalterati l'aroma e le qualità organolettiche di vini e bevande non gasate di qualunque tipo, prolungandone fino a 4-5 volte la conservazione.

The new Tre Spade bottle cap integrates the special Takaje VacuumSeal valve and, with the aid of the suction system, keeps the fragrance and organoleptic qualities unchanged of wines and still beverages of any kind, extending their storage by up to 4-5 times.

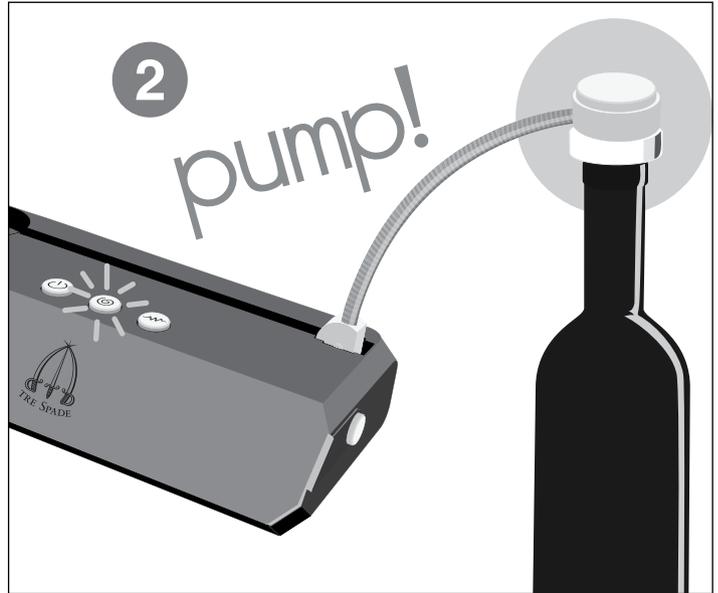


TRE SPADE

Made in Italy

BottleCap disponibile in confezioni
da 1 e da 5 pz., con valvola inclusa
*BottleCap comes in packs
of 1 and 5 pieces, with valve included*





Vaschetta per affettati *VacuumBox* for sliced food





E' una novità assoluta la speciale vaschetta dedicata agli affettati, ma utilizzabile per qualunque alimento da confezionare sottovuoto.

Takaje VacuumBox, che integra la valvola Takaje VacuumSeal, non comprime gli alimenti e permette così di mantenere inalterati nel tempo non solo le qualità organolettiche degli alimenti, ma anche la loro forma e il loro aspetto.

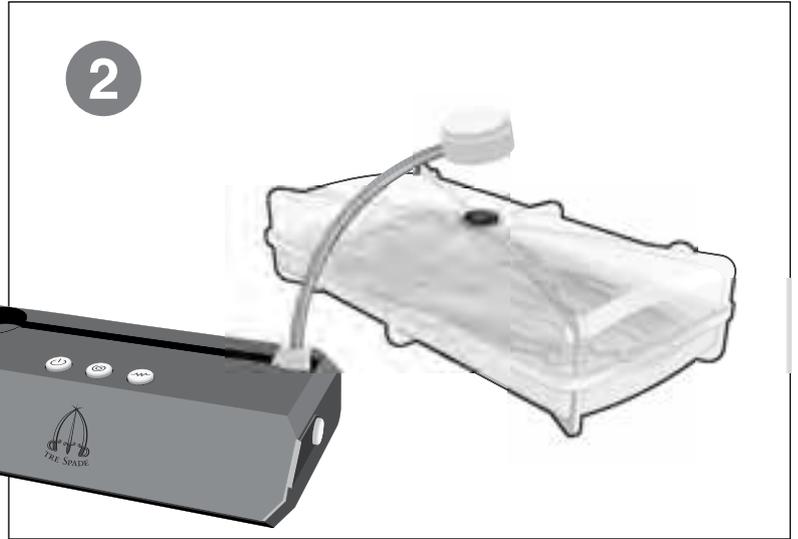
The special box designed for sliced food is absolutely new and can also be used for any kind of food to be vacuum packed.

Takaje VacuumBox, which integrates the Takaje VacuumSeal valve, does not compress the food, thereby keeping unchanged over time not only the organoleptic qualities but also the shape and appearance of food.

Disponibile in confezioni singole, con valvola inclusa
It comes in single packs with valve included



Dimensioni *Dimensions* : 33x17x9 cm
Capacità *Capacity* : 2,5 l



Buste e rotoli goffrati *Embossed bags and rolls*



Spessore *Thickness*: 105 μ .

Dimensione: ampia gamma disponibile (dimensioni speciali su richiesta)

Dimensions: big range available (special dimensions available on demand).

Imballi: 100 buste per confezione in cartoni master da 300-500-1.000 pz. o 2 rotoli per confezione, in cartoni master da 50 pz.

Standard Packing: 100 bags in each packing, in master cartons of 300-500-1.000 pcs. or 2 rolls in each packing, in master cartons of 50 pcs.

Spessore *Thickness*: 105 μ

Dimensioni: 20 x 30 cm, 25 x 35 cm, 30 x 40 cm

Dimensions: 20 x 30 cm, 25 x 35 cm, 30 x 40 cm

Imballi: 50 buste per confezione, in cartoni master da 500-1.000 pz

Standard Packing: 50 bags in each packing, in master cartons of 500-1.000 pcs.



Buste sottovuoto per cottura

Embossed bags for cooking

Il sottovuoto non è solamente un metodo di conservazione degli alimenti, ma è anche una tecnica utilizzata dagli chef per la preparazione dei piatti. Da oggi può essere utilizzata anche con le confezionatrici sottovuoto a sacco esterno grazie alle nuove buste goffrate Tre Spade per cottura! Grazie alle temperature di cottura più basse delle tradizionali, la cottura sottovuoto mantiene intatti aroma, gusto e qualità degli alimenti. Inoltre, abbinata all'abbattimento della temperatura, permette di controllare perfettamente le temperature di cottura e garantisce una perfetta omogeneità di resa dell'alimento.

Utilizzabili con tutte le confezionatrici della famiglia Takaje.

The Vacuum sealing, as well as a way to preserve your food, is also a special cooking technique, mainly used by chefs. From now on it is also available for "external bag" vacuum machines, who can use the new Tre Spade embossed bags for cooking. Vacuum cooking works at low temperatures. Therefore it keeps unaltered food taste and its organoleptic characteristics. Moreover, as it's always coupled with temperature chilling, vacuum cooking allows you to perfectly control temperatures and to cook your food in a homogeneous way.

Suitable for all Takaje family vacuum machines

Takaje *Family*





Takaje *Family*

..... Valvola. VacuumSeal. Colore Rosso/Nero conf 5 pz. Red/Black Colour 5pcs.	69550
..... Confezionatrice Sottovuoto. VacuumMachine. Colore Bianco White Colour Colore Rosso Red Colour Colore Arancio Orange Colour	69000/1 69000/2 69000/3
..... Confezionatrice Deluxe. Deluxe VacuumMachine. Inox Stainless Steel	69000/DL
Confezionatrice T-43 PRO Inox Stainless Steel	68000
..... Pompa manuale . VacuumPump Colore Bianco/Rosso White/Red Colour	69500
..... Tappo per bottiglie . BottleCap Colore Bianco conf 1 pz. White Colour 1 pc. Colore Bianco conf 5 pz. White Colour 5 pcs.	69560/1 69560/5
..... Vaschetta per affettati . VacuumBox Colore Trasparente Transparent Colour	69570

Takaje è un brevetto Tre Spade.

Takaje is a Tre Spade patent.

Tre Spade.

Fin dalle sue origini, nel 1894, Tre Spade è un'azienda familiare, saldamente ancorata alle tradizioni piemontesi. Tre Spade si è però sempre proposta anche come un'azienda all'avanguardia, sin da quando a fine '800 ha messo in produzione i primi macinacaffè italiani

La storia si è ripetuta a inizio '900, quando è stata tra i pionieri del mercato automobilistico e di nuovo negli anni '50, quando ha lanciato i primi tritacarne e le prime insaccatrici di manifattura italiana.

Oggi più che mai Tre Spade punta sull'innovazione e propone Takaje!

Le direttrici che Tre Spade ha scelto da sempre sono semplici, ma inderogabili: attenzione alla soddisfazione e alle esigenze del cliente, tempestivo rinnovamento dei metodi di progettazione e dei processi produttivi, massima cura del prodotto, formazione del personale.

Ed oggi è con grande soddisfazione ed orgoglio che può vedere i suoi prodotti sulle tavole, nelle case, nei laboratori e nei ristoranti dei suoi affezionati clienti di tutti cinque i continenti.

Tre Spade.

Tre Spade has always been a family business right from the start in 1894, and is firmly tied to Piedmontese traditions.

But Tre Spade has also always been a cutting-edge company ever since it started making the first Italian coffee grinders in the late nineteenth century.

History repeated itself in the early twentieth century, when it was among the pioneers of the automotive market and again in the Fifties when it launched the first meat mincers and sausage filling machines manufactured in Italy.

Now more than ever, Tre Spade is targeting innovation and offering Takaje!

Tre Spade production and marketing policy has always been very simple, but also clear and unbreakable: attention to customer satisfaction and requests, timely renovation of their planning methods and productive processes, product care and training of personnel.

Today it gives them great pride and satisfaction to find their products on the tables, at home, in the laboratories and in the restaurants of their loyal clients on all five continents.

Credits

Product & graphic design by *adriano design*[®]

Photo by **Max Sarotto**

Print by **Graficat**



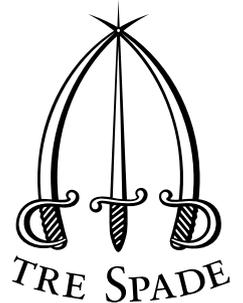
FACEM Spa - Tre Spade

via Fabbriche, 11/c - 10141 Torino - Italy

Phone +39-011-337119 / 3858495 Fax +39-011-334889

Web: www.trespade.it - www.takaje.com

E-mail: facem@facem.com



FACEM Spa - Tre Spade www.trespade.it - www.takaje.com - ITA-ENG

