

atacama

Essiccatore

Dehydrator - Séchoir - Dörrgerät - Deshidratador





Atacama

Innovativo, efficace e pratico da usare, l'essiccatore Atacama permette di conservare frutta, verdura, funghi, erbe e molti altri alimenti con facilità, garantendo risultati sempre gustosi e duraturi nel tempo.

Sia che vi stiate cimentando da poco nell'essiccazione dei prodotti, sia che ne siate invece esperti amatori, Atacama vi conquisterà con la sua compattezza e il suo design. Grazie al sistema di flusso d'aria orizzontale e al controllo della temperatura, avrete a disposizione tutto l'anno i vostri alimenti preferiti, conservati in modo naturale ed economico, e potrete sperimentare nuove ricette e gusti originali.

Orgogliosamente progettato e prodotto da Tre Spade.

Innovative, efficient and easy to use, the Atacama dehydrator allows you to conserve fruit, vegetables, mushrooms, herbs and many other foods while ensuring rich flavor and lasting results over time.

Whether you're a newcomer to the world of dehydration or already an expert, Atacama will captivate you with a durable, compact frame and streamlined design. Thanks to its horizontal air flow system and precise temperature control, it's easier than ever to enjoy your favorite foods all year long, preserved both naturally and affordably, and to create new recipes and culinary delights.

Proudly designed and manufactured by Tre Spade.

Che cos'è l'essiccazione?

What is dehydration?

Amata e utilizzata in ogni parte del mondo sin dall'antichità, l'essiccazione è una pratica salutare e conveniente, poiché allunga la conservazione dei cibi che amiamo di più, mantenendone gli aromi e i sapori naturali.

Grazie alla rimozione dell'acqua, l'essiccazione rallenta la crescita di batteri, funghi e lieviti che, proprio nell'acqua, trovano un ambiente favorevole alla proliferazione.

L'ingrediente chiave per un'essiccazione di successo è la presenza d'aria calda ventilata, la cui temperatura e velocità devono essere ben regolate. Una volta che il cibo da essiccare è stato disposto su appositi vassoi, l'aria riscaldata viene forzata nel tunnel di essiccazione, attirando per osmosi verso l'esterno l'acqua contenuta nell'alimento.

Loved and used by culinary cultures all over the world since antiquity, dehydration is a healthy and convenient practice that extends the life of the foods we love most without sacrificing their unique aromas and natural flavors.

By removing the water present in all fresh foods, the process of dehydration slows the growth of bacteria, yeast and molds, which typically require a moist environment to proliferate.

The key ingredient for success is dry, circulating air. For high-quality results, it's important to control and moderate the air temperature and circulation speed. Once the food you wish to dry is laid out on trays, heated air is forced through the drying tunnel. Through osmosis, the hot air removes the water inside the food by drawing it to the surface.



Perché essiccare?

Benefits of dehydration



Naturale Natural

L'essiccazione mantiene pressoché inalterate le caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti in quanto il cibo non subisce interventi chimici o meccanici.

The drying process maintains food's natural flavor and nutritional value, as no chemical or mechanical processes alter the integrity of the food.



Ecosostenibile Sustainable

Produzioni abbondanti dell'orto, alimenti acquistati in eccesso e persino scarti possono essere conservati e riutilizzati senza sprechi, con l'utilizzo di trascurabili quantità di energia.

Dehydration allows you to conserve the food of your choice throughout the year, from seasonal favorites to excess from your home garden. It helps reduce food waste and uses only a minimal amount of energy.



Facile e creativo Easy and creative

Essiccare è semplice e immediato, non richiede alcuna competenza specifica ed è alla portata di tutti; permette inoltre di creare gusti originali e inventare ricette nuove.

Dehydrating is simple, intuitive and accessible to everyone, requiring no special training or skills so you can easily create original flavors and develop new recipes.



Economico Economical

Il costo dell'energia elettrica per essiccare è minimo. Inoltre i contenitori possono essere aperti e richiusi più volte senza rovinare il cibo in essi contenuto.

As the dehydration method is a one-time process, it does not require costly energy consumption to preserve your food, and food storage containers can be opened and closed without ruining the food inside.

Che cosa si essicca

What can be dehydrated

Funghi
Mushrooms



Pomodori
Tomatoes



Fragole
Strawberries



Melanzane
Eggplants



Arance
Oranges



Jerky
Jerky



Rose
Roses



Mele
Apples



Peperoncini
Peppers



Fichi
Figs



Pasta
Pasta



Erbe
Herbs



Banane
Bananas



Rotoli di frutta
Fruit leathers



Pesce
Fish



Sedano
Celery



Meringhe
Meringues



Zucchine
Zucchini



Albicocche
Apricots



...e molto altro!
...and much more!



Ci sono prodotti che non è consigliabile essiccare in un essiccatore elettrico domestico, ad esempio quelli con un alto contenuto di grasso come l'avocado, il formaggio, il latte, le uova, alcune carni e pesci.

Per conservare questi prodotti ti consigliamo il confezionamento sottovuoto. Per maggiori info visita [takaje.com](https://www.takaje.com).

There are some foods that are not advisable to dry in an electric home dehydrator, such as products with a high fat content. These include avocado, cheese, milk, eggs, and certain meats and fish.

To preserve these products, we recommend vacuum packaging. For more info, visit [takaje.com](https://www.takaje.com).



Atacama Pro

F77000

Caratteristiche tecniche

- Potenza del riscaldatore: **500 W**
- Peso: **5,5 kg**
- Ingombro: **27x26x50 cm**
- Tensione e frequenza standard: **220-240 V/50-60 Hz** (altre tensioni disponibili su richiesta)
- Superficie totale di essiccazione: **5500 cm²**
- Sei cassette in **ABS alimentare**
- Struttura in **acciaio verniciato e nylon caricato**
- Comandi tramite **scheda elettronica** abbinata a display digitale

Technical features

- Resistor power: **500 W**
- Weight: **5,5 kg**
- Dimensions: **27x26x50 cm**
- Standard voltage and frequency: **220-240V / 50-60 Hz** (other voltages available upon request)
- Total drying surface: **5500 cm²**
- Six drying trays in food-grade **ABS**
- Structure in **painted steel and reinforced nylon**
- **Electronic control panel with digital display**

Tecnologia originale "Wide Flow" by TRE SPADE, per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
"Wide Flow" original technology by TRE SPADE, for uniform drying performance across every tray surface

5 programmi di lavoro automatici AUTO
1 programma EVO per personalizzare le impostazioni
1 programma DELAY per l'avvio ritardato
*5 AUTO programs for versatile use
1 EVO program for fully customizable settings
1 DELAY program for a deferred start-time*

Il display digitale permette di mantenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato
The easy-to-read digital display allows the user to monitor the operating temperature, the time remaining and the program setting



Piedini in gomma antiscivolo e antivibrazione
Anti-slip and anti-vibration rubber feet

Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
Maintenance cycle keeps the internal drying conditions constant after the end of each program until the user removes the contents from the machine

Pulsante di sicurezza On/Off per risparmio energetico
On/Off safety switch to save energy

Atacama Pro Deluxe

F77000/DL

Caratteristiche tecniche

- Potenza del riscaldatore: **500 W**
- Peso: **5,5 kg**
- Ingombro: **27x26x50 cm**
- Tensione e frequenza standard: **220-240 V/50-60 Hz** (altre tensioni disponibili su richiesta)
- Superficie totale di essiccazione: **5500 cm²**
- Sei cassetti in **acciaio inox**
- Struttura in **acciaio inox e nylon caricato**
- Comandi tramite **scheda elettronica** abbinata a display digitale

Technical features

- Resistor power: **500 W**
- Weight: **5,5 kg**
- Dimensions: **27x26x50 cm**
- Standard voltage and frequency: **220-240V / 50-60 Hz** (other voltages available upon request)
- Total drying surface: **5500 cm²**
- Six drying trays in **stainless steel**
- Structure in **stainless steel and reinforced nylon**
- **Electronic control panel with digital display**

Tecnologia originale "Wide Flow" by TRE SPADE, per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassetti
"Wide Flow" original technology by TRE SPADE, for uniform drying performance across every tray surface

5 programmi di lavoro automatici AUTO
1 programma EVO per personalizzare le impostazioni
1 programma DELAY per l'avvio ritardato
*5 AUTO programs for versatile use
1 EVO program for fully customizable settings
1 DELAY program for a deferred start-time*

Il display digitale permette di mantenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato
The easy-to-read digital display allows the user to monitor the operating temperature, the time remaining and the program setting



Piedini in gomma antiscivolo e antivibrazione
Anti-slip and anti-vibration rubber feet

Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
Maintenance cycle keeps the internal drying conditions constant after the end of each program until the user removes the contents from the machine

Pulsante di sicurezza On/Off per risparmio energetico
On/Off safety switch to save energy

Flusso d'aria orizzontale

Horizontal air flow

Gli essiccatori Atacama sono a orientamento orizzontale, cioè l'aria segue un flusso parallelo ai cassetti, riproducendo l'azione del vento.

- L'aria passa in modo omogeneo su tutti i cassetti, garantendo una maggiore uniformità del risultato
- La disposizione degli alimenti perpendicolare al flusso non ostacola il passaggio dell'aria
- Non è necessario invertire l'ordine dei cassetti durante il processo di essiccazione

Atacama dehydrators are strategically designed in the horizontal position to allow the dry air within to flow parallel to the food trays, reproducing the natural movement of wind.

- *The air passes evenly over all drying trays, ensuring a uniform result*
- *The perpendicular position of food within the trays does not obstruct air flow*
- *Total air coverage means there is no need to re-position trays during the drying process*



Sistema di controllo

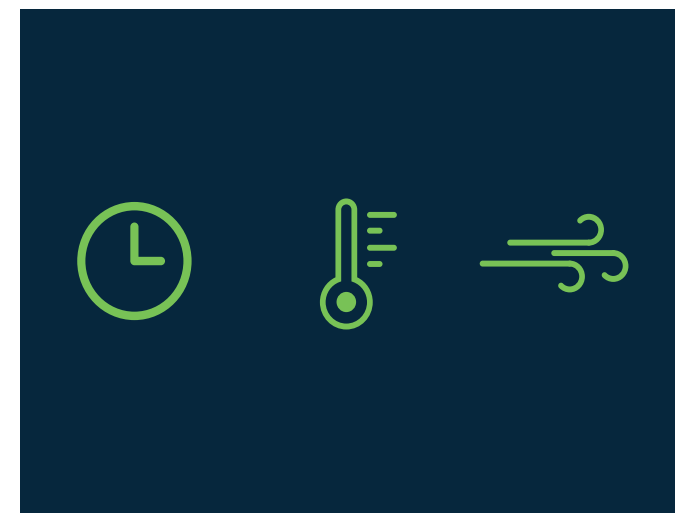
Control system

La temperatura, la velocità del flusso d'aria e il tempo sono le leve su cui si basa il successo di un processo d'essiccazione di alta qualità.

Atacama è l'unico essiccatore che permette di controllare tutte queste variabili con precisione e facilità, garantendo la riuscita di un'essiccazione senza eguali a chiunque ne faccia uso.

The success of an even, consistent drying process depends on the combination of temperature, air flow speed and drying time.

Our one-of-a-kind Atacama dehydrator allows you to control all of these critical variables with ease and precision, ensuring an unparalleled quality of dehydration for anyone who operates it.



Atacama Cube

cod. F77000/CU

Caratteristiche tecniche

- Potenza del riscaldatore: **500 W**
- Peso: **4 kg**
- Ingombro: **27x26x35 cm**
- Tensione e frequenza standard: **220-240 V/50-60 Hz** (altre tensioni disponibili su richiesta)
- Superficie totale di essiccazione: **2600 cm²**
- Sei cassette in **ABS alimentare**
- Struttura in **acciaio verniciato e nylon caricato**

Technical features

- Resistor power: **500 W**
- Weight: **4 kg**
- Dimensions: **27x26x35 cm**
- Standard voltage and frequency: **220-240V / 50-60 Hz** (other voltages available upon request)
- Total drying surface: **2600 cm²**
- Six drying trays in **food-grade ABS**
- Structure in **painted steel and reinforced nylon**

Sei cassette in ABS alimentare
Six drying trays in food-grade ABS



Piedini in gomma antiscivolo e antivibrazione
Anti-slip and anti-vibration rubber feet

Pulsante di sicurezza On/Off per risparmio energetico
On/Off safety switch to save energy



Comandi tramite termostato manuale
Manual thermostat control



Tecnologia originale "Wide Flow" by TRE SPADE, per un'essiccazione uniforme di ogni area dei cassette
"Wide Flow" original technology by TRE SPADE, for uniform drying performance across every tray surface

Tre Spade

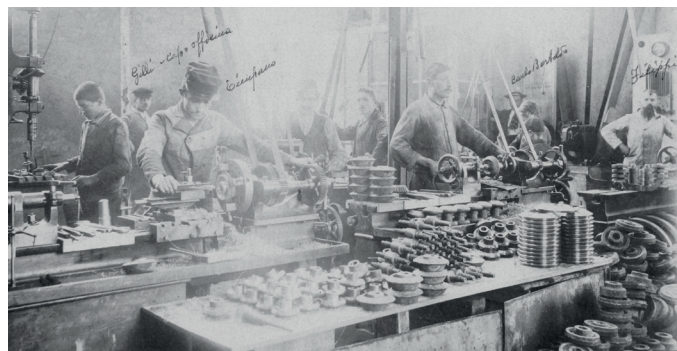
Fin dalle sue origini, nel 1894, Tre Spade è un'azienda familiare, saldamente ancorata alla sua dislocazione territoriale nel "Verde Canavese", a pochi chilometri da Torino, e a una produzione di ispirazione artigianale.

Alle prime produzioni di utensileria forgiata a caldo si affianca dopo pochi anni la manifattura dei macinacaffè, dei quali Tre Spade diviene da subito uno dei maggiori produttori europei, mantenendo la leadership per oltre settant'anni.

La produzione si diversifica poi negli anni, estendendosi a molti altri prodotti casalinghi, semiprofessionali e professionali per la lavorazione e la conservazione degli alimenti.

Tempestivo rinnovamento dei metodi di progettazione e dei processi produttivi, massima cura del prodotto, formazione del personale, attenzione alla soddisfazione del cliente: queste sono state negli anni le direttrici che Tre Spade ha scelto e sulle quali si è sempre mossa.

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

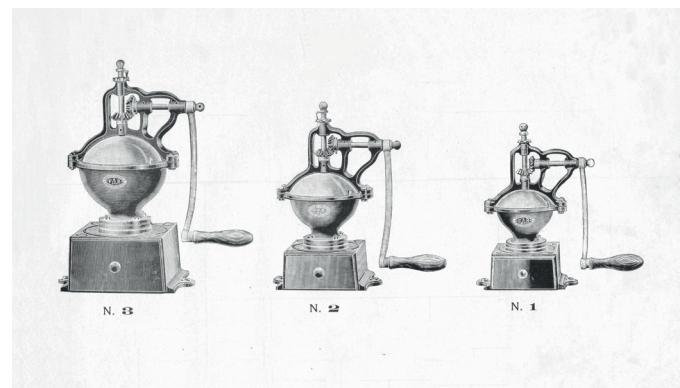
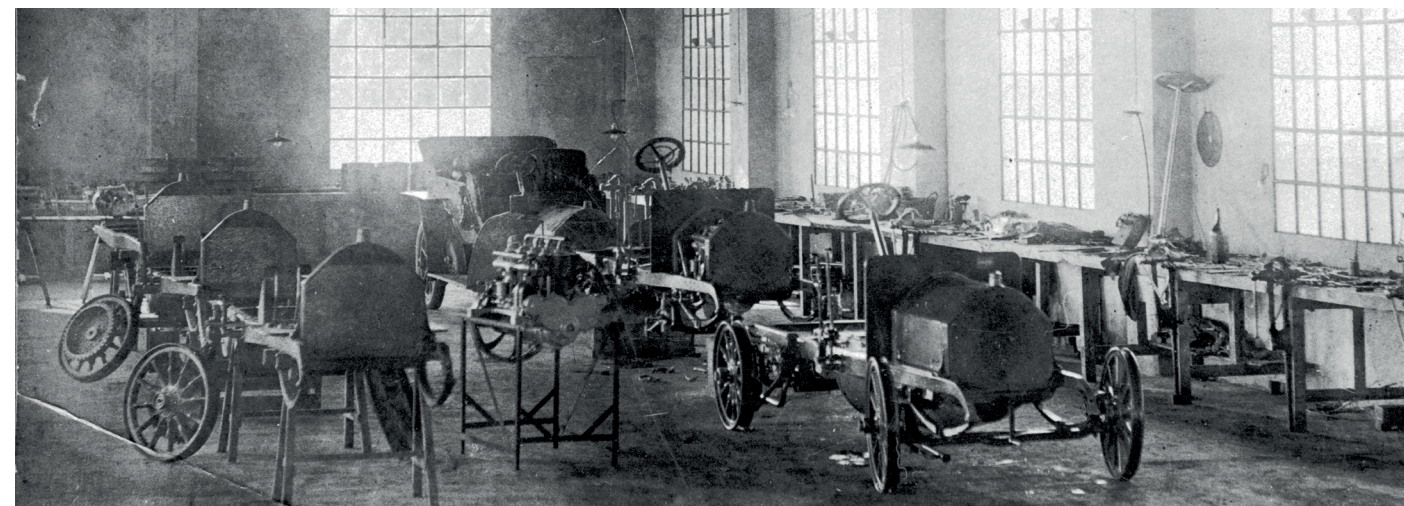


Tre Spade, a company founded in 1894, has always been a family business with a strong dedication to handcrafted production and its roots in the green hills of Canavese, a small region north of Turin.

While initially only producing hot-forged tools, the company began making coffee grinders soon afterwards, which quickly grew into their main business. It acquired market leadership and has maintained that position for over seventy years.

Production has diversified over the years, covering other household appliances, as well as professional and semi-professional tools used in food preparation and preservation.

Tre Spade also improved its planning methods and production processes, with a focus on product care, personnel training, and attention to customer satisfaction. Now their products can be found on many tables, in the homes and professional kitchens of clients worldwide - a fact that is the pride and satisfaction of all Tre Spade staff.



Accessori

Accessories



Filtro aria – Air filter

cod. F77500

Mai più polvere o polline sui tuoi prodotti essiccati!

Il filtro vegetale di Atacama ripulisce dalle impurità dell'ambiente l'aria che entra nell'essiccatore e garantisce la massima igiene ai tuoi prodotti. Applicabile a tutti i modelli.

No more dust or pollen on your dehydrated products!

The all-natural Atacama filter removes environmental impurities from the air that enters the dehydrator and guarantees maximum hygiene for your dried products. Fits all models.



Connettore di espansione – Expansion connector

cod. F77600

Una capacità di essiccazione ancora maggiore per il tuo Atacama!

Con il connettore è possibile unire due tunnel di essiccazione per raddoppiare lo spazio disponibile, con un notevole risparmio di energia elettrica grazie all'utilizzo di un solo corpo termoventilante. Applicabile a tutti i modelli.

For twice the drying capacity with your Atacama!

The connector allows you to merge two drying tunnels to double the space for dehydration, while also saving energy thanks to a single thermal ventilation chamber. Fits all models.



Kit di fogli antiaderenti – Non-stick sheets

cod. F77700

Dai sfogo alla tua creatività! Realizzati in Teflon alimentare, questi fogli permettono di essiccare alimenti contenenti molto liquido, come frullati e puree. Evitano inoltre la caduta di alimenti piccoli attraverso i fori dei vassoi. Applicabili ai modelli PRO e PRO Deluxe.

Unleash your creativity! Made of food-grade Teflon, these sheets allow you to dry even high-liquid foods, such as smoothies and purees. They'll also keep your dehydrator clean, protecting it from drips or small pieces of food that may fall through the drying trays. Fits the PRO and PRO Deluxe.



Vassoio di raccolta – Catch-all Tray

cod. F77800

Un essiccatore sempre pulito e in ordine!

Il vassoio può essere aggiunto sul fondo di Atacama per raccogliere liquidi e residui dell'essiccazione, mantenendo così la macchina sempre pulita. Può essere estratto e lavato con detersivo per piatti. Applicabile ai modelli PRO e PRO Deluxe

For a dehydrator that stays clean! Place the tray on the bottom of your Atacama to collect liquids and residue. It is easily removable and can be washed with regular dishwashing detergent. Fits the PRO and PRO Deluxe models.



FACEM S.p.A. - TRE SPADE

Via Fabbriche 11/C

10141 Torino, Italy

+39 011 337119

www.trespade.it

TM 2016 FACEM S.p.A. - All rights reserved

01/2017

