



**toollio**®

design by *adriano design*®





Un'invenzione, infinite funzioni

*Infinite uses in one idea*

**toollio**<sup>®</sup>

Il primo robot multifunzione per professionisti del gusto

*The first multitasking robot for taste professionals*



**toollio**

# Più che unico: universale

*More than unique... Universal*

Toollio dà un nuovo significato ai concetti di versatilità e praticità in cucina. È il primo robot professionale che unisce più funzioni in un unico corpo macchina: una soluzione perfetta per ottimizzare lo spazio di lavoro, un concreto vantaggio economico per chi vuole avere a disposizione tutte le principali funzioni normalmente svolte da più utensili.

E con il suo design ergonomico, Toollio consente di lavorare agevolmente sul fronte o sul lato della macchina, per un'estrema praticità di utilizzo.

Toollio è: tritacarne, tritapomodoro, insaccatrice, grattaformaggio, tagliaverdura, tagliamozzarella, inteneritrice.

*Toollio awards a new meaning to the concept of versatility and convenience in the kitchen. It is the first professional robot combining multiple functions in a single body: the perfect solution for optimizing your workspace, a real economic advantage for those requiring all major functions normally carried out by more utensils.*

*The ergonomic design of Toollio allows the user to work easily on the front or on the side of the machine, so reaching the extreme optimization of its working practicality.*

*Toollio is: meat grinder, tomato mincer, sausage filler, cheese grater, vegetable cutter, mozzarella chopper, meat tenderizer.*



design by **adriano design**®



# Tutto in uno, e anche di più

*All-in-one, and even more!*

Con Toollio, tutto è progettato per essere modulare ed espandibile con pochi semplici gesti. I kit di accessori originali sviluppano al meglio la sua versatilità, consentendo di ottenere da un solo utensile un intero mondo di soluzioni professionali, perfette per dare il meglio in cucina. Le due prese di moto indipendenti, inoltre, ottimizzano le prestazioni di ciascun accessorio e consentono un'operatività senza confronti.

*Toollio is fully conceived to be modular and expandable with a few, simple actions. The original accessory kits develop its versatility at its best: they allow you to get a world of professional solutions out of one tool, perfect so as to grant the best performances in your kitchen. Its two independent drive shafts optimize the performance of each single accessory, so granting by far the best effectiveness.*



La vaschetta Gastronorm raffigurata non è inclusa nella dotazione del prodotto.  
*The Gastronorm tray showed in the picture is not included.*

Vedi tutte le possibili configurazioni e accessori di Toollio a pag. 18.  
*See all available Toollio kits and tools on page 18.*

**toollio**

## Moltiplica le funzioni, minimizza lo spazio

*More the functions – less the space*

Sia quando è montato per lavorare con un'applicazione specifica, sia quando somma le funzioni di più macchine operatrici, Toollio ottimizza lo spazio di lavoro. Il suo design consente di usare agevolmente le teglie Gastronorm, e di riporre gli accessori sotto o sopra la macchina, quando non la si usa.

*Toollio optimizes the workspace not only when it's equipped with one of its tools, but also when it operates as sum of many functions. Its design allows you to easily use the Gastronorm trays and to store its accessories below or on its top, when not in use.*

## Facile smontarlo, semplicissimo pulirlo

*Easy to disassemble, easy to clean*

Toollio è stato pensato per consentire la massima igiene della macchina e degli spazi di lavoro circostanti. Le sue parti sono facilmente smontabili, e anche gli accessori sono progettati per permettere una pulizia completa e veloce: un valore aggiunto importante, soprattutto durante le fasi di lavoro più intense.

*Toollio has been designed to allow maximum hygiene of both, machine and its surrounding workspace. Its components are easily removable and its accessories were also designed to allow a quick and thorough cleaning: an important added value, especially when work becomes tough.*

# Corpo macchina

*Main body*



Rosso  
Red

Grigio  
Grey

Motore a induzione monofase 220V/50Hz  
*Single-phase induction motor 220V/50Hz*

Motore a induzione trifase 380V/50Hz  
*Three-phase induction motor 380V/50Hz*

Toollio Corpo Macchina.  
*Toollio main body.*

## Caratteristiche tecniche:

- Potenza motore: 750 W (1 hp)
- Motore a induzione trifase 380V/50Hz oppure monofase 220V/50Hz
- 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

## Technical specifications:

- Motor power: 750 W (1 hp)
- Three-phase induction motor 380V/50Hz or single-phase induction motor 220V/50Hz
- Additional fan cooling for extended use
- Reduction unit equipped with forged and tempered steel gears in oil bath
- Unit weight: 19 kg
- Dimensions: cm 39x40x34h

Realizzato in un unico blocco di alluminio, il gruppo motore unisce solidità, ergonomia e uno stile originale, firmato Adriano Design.

Toollio ha due prese di moto indipendenti con differenti velocità, 200 e 1400 giri al minuto, da utilizzare singolarmente per le specifiche funzioni. Il motoriduttore è lubrificato a olio per assicurare un'altissima affidabilità d'esercizio.

*Made from a single block of aluminum, the motor reduction unit combines solidity, ergonomics and a unique, original style... The one by Adriano Design.*

*Toollio has two independent drive shafts with different speeds, 200 and 1400 rpm, to be used independently according to each specific function. The motor is oil-lubricated to ensure the maximum reliability on duty.*



# Tritacarne

## Meat grinder

Toollio Tritacarne.  
Toollio Meat Mincer.

### Caratteristiche tecniche:

- Corpo, elica, ghiera, tramoggia, piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox
- Perfetta accessibilità posteriore con smontaggio della boccola per una veloce e completa pulizia
- Tritacarne taglia 12
- Peso accessorio: 4 kg
- Dimensioni accessorio: cm 24x32x28h

### Technical specifications:

- Body, worm, screw ring, hopper, plate and selfsharpening knife in stainless steel.
- The tool can be completely disassembled for a quick and thorough cleaning
- Meat grinder size 12
- Tool weight: 4 kg
- Tool dimensions: cm 24x32x28h

La lunga tradizione dei tritacarne Tre Spade si reinventa in un nuovo accessorio, studiato per valorizzare le prestazioni di Toollio. Tutti i componenti sono realizzati in acciaio inox, a garanzia della massima solidità e di una perfetta igiene.

The long Tre Spade meat grinders tradition is being reinvented in a new tool, designed to enhance the performances of Toollio. All components are made from stainless steel to ensure its maximum solidity coupled with a perfect hygiene.

#### Insacatrice

La dotazione standard del tritacarne comprende un pratico imbuto che lo trasforma in una vera insacatrice professionale.

#### Opzione Tritapomodoro

Con l'imbuto in dotazione standard, il tritacarne può essere utilizzato come estrattore di succo per pomodori pelati, una funzione ideale per i prodotti lievitati da forno.

#### Sausage filler

The meat mincer standard equipment includes a funnel that turns it into a real professional sausage filler.

#### Tomato mincer

By using its standard funnel, the meat grinder can also turn into a juice extractor for tomatoes, function which is particularly suitable for bakery products.

Toolio Grattugia.  
*Toolio Grater.*

#### Caratteristiche tecniche:

- 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

#### Technical specifications:

- Aluminum body
- The tool can be completely disassembled for a fast and thorough cleaning
- Stainless steel professional sized cylinder: cm 7.8x13.8
- Tool weight: 3 kg
- Tool dimensions: cm 27x20x31h



**toolio**



# Grattugia

*Cheese grater*

Interamente realizzata in alluminio, la grattugia professionale è completamente smontabile e separabile dal corpo macchina: è l'unica macchina di questo tipo a permettere una pulizia agevole del cilindro e di tutte le parti meccaniche. L'accessorio è predisposto per l'utilizzo con la presa di moto a 1400 giri al minuto ed è provvisto di un interruttore di sicurezza che permette l'avvio solo a leva abbassata.

*Entirely made from aluminum, the professional grater is removable from the main body and can be completely disassembled: it is the only grater in its category allowing an easy and thorough cleaning of the cylinder and of all its mechanical components. The tool is designed for use with the 1400 rpm drive shaft and is provided with a safety switch to start it up at lowered lever only.*

Toollio Tagliaverdure.  
Toollio vegetable cutter.

Caratteristiche tecniche:

- Corpo in alluminio
- 3 coni di taglio in dotazione (a lame inox per fette/rondelle: inox con foro 4 mm per julienne: inox con foro 7 mm tocchetti per verdure, mozzarella e formaggi vari)
- Sistema di sbloccaggio integrato, senza chiavi o utensili
- Accessorio guidaverdura e presina copri-cono di sicurezza in dotazione standard
- Peso accessorio: 2 kg
- Dimensioni accessorio: cm 24x30x37h

Technical specifications:

- Aluminum body
- 3 cutting cones (stainless steel blades for slices / round shapes: stainless steel cone with 4 mm holes for julienne: stainless steel cone with 7 mm holes for vegetables, mozzarella and cheese chops)
- Integrated locking system (no keys or tools required)
- Vegetables driving accessory and safety cone-cover holder supplied as a standard equipment
- Tool weight: 2 kg
- Tool dimensions: cm 24x30x37h



# Tagliaverdure

## Vegetable cutter

Con i tre coni intercambiabili, il tagliaverdure di Toollio è perfetto per ogni necessità. Taglia velocemente qualunque verdura a rondelle, a julienne o a tocchetti. Per gli ortaggi cilindrici, il pratico accessorio guidaverdura consente un'inclinazione sempre ottimale e un taglio perfetto, con rondelle uguali e regolari.

*With its three interchangeable cones, the cutter of Toollio is perfect for every need. It cuts vegetables into slices, julienne pieces and chops. For cylindrical vegetables its small, handy accessory always grants the optimal inclination and a perfect cut, obtaining an equal and uniform round shapes.*

**Tagliamozzarella**

Il cono per il taglio a tocchetti può essere utilizzato anche come tagliamozzarella, un'opzione pensata in particolare per le preparazioni dei prodotti lievitati da forno con farcitura.

**Mozzarella chopper**

The chopping cone can also be used as mozzarella chopper. This option is particularly suitable for bakery products.



Toolio Inteneritrice.  
*Toolio meat tenderizer.*

Caratteristiche tecniche:

- Corpo in alluminio
- Due alberi porta-coltelli in acciaio ad alta resistenza
- Coltelli in acciaio inox
- Velocità: 924.000 tagli al minuto
- Dimensioni bocca: 30 x 155 mm
- Peso accessorio: 4,5 kg
- Dimensioni accessorio: cm 28x13x30,5h

*Technical specifications:*

- Aluminum body
- Two high resistance steel knives holder shaft
- Stainless steel knives
- Speed: 924.000 cuts/minute
- Mouth dimensions: 30 x 155 mm
- Tool weight: 4.5 kg
- Tool dimensions: cm 28x13x30.5h



# Inteneritrice per carne

*Meat tenderizer*

Con i suoi 900 mila tagli al minuto, l'inteneritrice di Toollio è un compagno di lavoro veloce ed efficiente in ogni situazione. Il corpo in alluminio garantisce leggerezza e maneggevolezza, mentre i coltelli in acciaio permettono un'azione efficace per trattare tutti i tagli di carne senza osso.

*With its 900.000 cuts/minute, the tenderizer of Toollio is a quick and efficient fellow worker in any situation. Its aluminum body ensures light weight and handiness, while its steel blades grant a perfect process of any boneless meat cuts.*

# Toollio, configurazioni e accessori / *Toollio, kits and tools*



Toollio kit completo  
*Toollio full kit*

Monofase Rosso / *Red single-phase* Cod. 95001/MR  
Trifase Grigio / *Grey three-phase* Cod. 95001/G



Accessorio tritacarne  
*Meat grinder tool*

Cod. 95550



Accessorio grattugia  
*Cheese grater tool*

Cod. 95600

Toollio tritacarne+grattugia  
*Toollio meat grinder+grater*

Monofase Rosso / *Red single-phase* Cod. 95002/MR  
Trifase Grigio / *Grey three-phase* Cod. 95002/G



Toollio corpo macchina  
*Toollio main body*

Monofase Rosso / *Red single-phase* Cod. 95500/MR  
Trifase Grigio / *Grey three-phase* Cod. 95500/G



Accessorio tagliaverdure  
*Vegetable cutter tool*

Cod. 95700



Accessorio inteneritrice  
*Meat tenderizer tool*

Cod. 95650

**toollio**<sup>®</sup>

**toollio**<sup>®</sup>



FACEM S.p.a. – TRE SPADE

via Fabbriche 11/c – 10141 Torino – Italy  
ph. +39 011 337 119 / 011 385 84 95 – fax +39 011 334 889  
facem@facem.com  
www.trespade.it