

**MECANISME DE
HAUTE CUISINE**



**HAUTE CUISINE
MECHANISMS**

TARIF Public 2025





MOULIN A CAFE COFFEE GRINDERS

L'histoire des moulins à café est celle de **Tre Spade** : The history of coffee grinders is the history of Tre Spade: still encore fabriqués aujourd'hui avec le même design made today with the same design and the same materials as et les mêmes matériaux qu'au début du XX siècle, ils at the beginning of the 20th century, they still feature the sont toujours équipés des exclusives meules exclusive conical mechanism in special hardened steel. coniques en acier spécial trempé

Ils garantissent une mouture lente et précise, respectueuse des qualités du café, permettant d'en savourer pleinement l'arôme..

They guarantee slow and precise grinding, respectful of the qualities of the coffee, allowing you to fully enjoy the aroma.



Un savoir-faire centenaire

Au début des années 1900, les concepteurs de Tre Spade ont créé un mécanisme de précision spécial pour moulinier le café.
Cette invention demeure aujourd'hui le cœur de chaque moulin Tre Spade.
Grâce à son système de réglage, elle offre des performances inégalées et une durabilité exceptionnelle.



In the early '900, Tre Spade designers conceived a precision mechanism to grind coffee.

This idea is still the heart of every single Tre Spade grinder and, with its adjustment system, it provides unmatched and long-lasting performance.



- Meules coniques en acier spécial trempé, avec denture de précision.
- Réglage rapide et simple de la granulométrie du café moulu.
- Sur les modèles 140 : engrenages coniques jumelés pour faciliter l'action de mouture.
- Top Spade bevel gears assembled on 140 model for facilitating grinding process

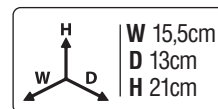


MC 11C

MOULIN
GRINDER

Prix public HT: 91,00 €

F32100



- Corps en bois de hêtre séché et tôle.
- Équipé des meules coniques exclusives Tre Spade en acier spécial trempé, conçues au début du XX^e siècle et encore inégalées pour leur durabilité, leur capacité et leur précision de mouture.
- Réglage simple et précis de la taille de la mouture.
- Capacité trémie : environ 30 g de grains.
- Capacité tiroir : environ 50 g de café moulu.
- Finition bois clair naturel, travail soigné.

- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 30 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 50 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Light natural wood finishing



MACININO RED

Prix public HT: 82,50 €

F32600/2

MOULIN
COFFEE GRINDER



Moulin à café fabriqué en bois de hêtre séché et en tôle. • Équipé du mécanisme conique exclusif en acier spécial trempé, conçu par les ingénieurs **Tre Spade** au début des années 1900 et toujours inégalé en matière de durabilité, de capacité et de précision de mouture.

- Réglage simple et précis de l'épaisseur de la mouture. 107
- Capacité de la trémie : environ 30 g de grains de café.
- Capacité du tiroir : environ 70 g de café moulu.
- Soin extrême apporté aux finitions.
- Finition bois clair naturel et rouge.

- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: approx 30 g of coffee beans
- Drawer capacity: 70 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Light natural wood and red finishing



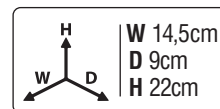
MACININO BROWN

MOULIN

COFFEE GRINDER

Prix public HT: 82,50 €

F32600/10



- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre séché et en tôle.
- Équipé du mécanisme conique exclusif en acier spécial trempé, conçu par les ingénieurs Tre Spade au début des années 1900 et toujours inégalé en termes de durabilité, de capacité et de précision de mouture.
- Réglage simple et précis de l'épaisseur de la mouture.
- Capacité de la trémie : environ 30 g de grains de café.
- Capacité du tiroir : environ 70 g de café moulu.
- Soin extrême apporté aux finitions.

- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 30 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 70 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes



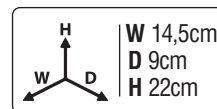
MACININO GREEN

MOULIN

COFFEE GRINDER

Prix public HT: 82,50 €

F32600/7



- Moulin à café fabriqué en bois de hêtre séché et en tôle.
- Équipé du mécanisme conique exclusif en acier spécial trempé, conçu par les ingénieurs Tre Spade au début des années 1900 et toujours inégalé en termes de durabilité, de capacité et de précision de mouture.
- Réglage simple et précis de l'épaisseur de la mouture.
- Capacité de la trémie : environ 30 g de grains de café.
- Capacité du tiroir : environ 70 g de café moulu.
- Finition soignée jusque dans les moindres détails.

- Coffee grinder made of seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 30 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 70 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes

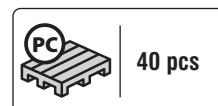
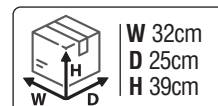
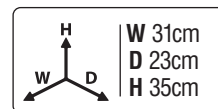


MC 140V

MOULIN COFFEE

GRINDER

Prix public HT: 216,00 € F32400/B



- Moulin à café fabriqué en fonte, en bois de hêtre séché et en tôle.
- Équipé du mécanisme conique exclusif en acier spécial trempé, conçu par les ingénieurs **Tre Spade** au début des années 1900 et toujours inégalé en termes de durabilité, de capacité et de précision de mouture.
- Réglage simple et précis de l'épaisseur de la mouture.
- Capacité de la trémie : environ 125 g de grains de café.
- Capacité du tiroir : environ 235 g de café moulu.
- Soin extrême apporté aux finitions.
- Base en bois fournie.
- Finition verte.

- Coffee grinder made of cast iron, seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 125 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: approx. 235 g of ground coffee
- The utmost care to finishes
- Wooden base supplied
- Green finishing

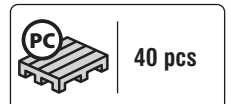
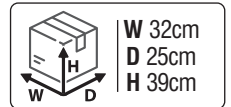
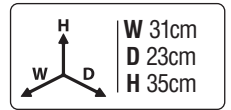


MC 140R

MOULIN

COFFEE GRINDER

Prix public ht: 216,00 € F33400/B



- Moulin à café fabriqué en fonte, en bois de hêtre séché et en tôle.
- Équipé des meules coniques exclusives en acier spécial trempé, conçues par les ingénieurs **Tre Spade** au début des années 1900 et toujours inégalées en termes de durabilité, de capacité et de précision de mouture.
- Réglage simple et précis de l'épaisseur de la mouture.
- Capacité de la trémie : environ **125 g** de grains de café.
- Capacité du tiroir : environ **235 g** de café moulu.
- Soin extrême apporté aux finitions.
- Base en bois fournie.
- Finition cuivrée.

- Coffee grinder made of cast iron, seasoned beech wood and sheet metal
- Fitted with the exclusive conical mechanism in special tempered steel, designed by Tre Spade engineers at the beginning of the 1900s and still unsurpassed in terms of duration, capacity and grinding precision
- Simple and precise adjustment of the thickness of the grind
- Hopper capacity: 125 g of coffee beans approx.
- Drawer capacity: 235 g of ground coffee approx.
- The utmost care to finishes
- Wooden base supplied
- Copper finishing



NOTE





contact@egpfrance.fr

Official partner:



CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS

FACEM S.p.A., proprietaria della
marca Tre Spade, ha ottenuto le
certificazioni seguenti :

Certification des systèmes
de gestion pour la santé et
la sécurité au travail



Occupational health and safety
management systems Certification

Certification du système
de gestion
environnementale



Environmental management
systems Certification

Ils produits Tre Spade sont
certifiés MOCA (Matériaux et Objets
au Contact des Aliments).

**Tre Spade products
are MOCA certified**



Certification de conformité pour
les Matériaux et Objets destinés
à entrer en contact avec les
Aliments.

Certification of conformity for
Materials and Objects in Contact with
Food

Une gamme de produits Tre
Spade bénéficiant des
certifications suivantes est
disponible.

**A range of Tre Spade products equipped with
the following certifications is available**



