



Gas & Electric ranges

Excellent performance, sturdiness and reliability: these are just some of the strengths of the 70-cm deep gas and electric ranges manufactured by ATA, an innovative line designed paying attention to every detail, presenting a wide range of models and accessories, and including different versions and power ratings.

The modularity and flexibility of ranges and solid tops enable free standing, bridge-structure installations, and they create functional and personalised work environments that really meet the users' needs.

L'alta potenzialità, la robustezza e la funzionalità sono le caratteristiche salienti delle cucine a gas ed elettriche con profondità da 70 cm fabbricate da ATA, una linea innovativa, studiata fin nel più piccolo particolare, ricca di modelli ed accessori e con potenze e versioni differenziate.

La modularità e la versatilità dei piani di cottura e tutta-piastra rendono possibili installazioni a terra e su strutture a ponte e testimoniano la capacità di adattarsi alle esigenze dell'utente creando un ambiente professionale funzionale e personalizzato.

Fort potentiel, solidité et fonctionnalité sont les principales caractéristiques des fourneaux à gaz et électriques de 70 cm de profondeur fabriquées par ATA. Cette ligne révolutionnaire, étudiée dans les moindres détails, propose de nombreux modèles et accessoires dans différentes versions et puissances.

La modularité et la polyvalence des fourneaux et des plaques "coup de feu" permettent tout aussi bien des installations au sol que sur des structures en pont témoignant de leur adaptabilité aux exigences de l'utilisateur, créant ainsi un environnement de travail fonctionnel et personnalisé.



Die hohe Leistungsfähigkeit, die Strapazierfähigkeit und die Zweckmäßigkeit sind die wesentlichen Eigenschaften der von ATA hergestellten Gas- und Elektroherde, die eine Tiefe von 70 cm aufweisen. Eine innovative Linie, die bis ins kleinste Detail durchdacht ist, eine reiche Auswahl an Modellen und Zubehör bietet und in Varianten von Leistungsfähigkeit und Versionen erhältlich ist.

Die Modularität und die Vielseitigkeit der Herde und Glühplattenherde ermöglichen die Installation als Standgeräte oder in Brückenbau und sie zeigen die Fähigkeit, sich durch die mögliche Gestaltung eines professionellen, zweckmäßigen und individuellen Ambiente den Bedürfnissen des Benutzers anzupassen.

La gran potencialidad, la resistencia y la funcionalidad son las características predominantes de las cocinas de gas y eléctricas de 70 cm de profundidad fabricadas por ATA, una línea innovadora, estudiada hasta en los más pequeños detalles, con abundancia de modelos y accesorios y con distintas potencias en varias versiones.

La modularidad y la versatilidad de las cocinas de fuegos abiertos y cocinas de placa radiante enteras permiten instalaciones de suelo y sobre estructuras en puente, y dan testimonio de la capacidad de adaptarse a las exigencias del usuario creando un ambiente profesional funcional y personalizado.





Gas ranges

700

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas

**K7GCU10TT**











Gas ranges are available in versions to be installed on table tops, open cabinets, cabinets with doors and on ovens. They are tested for operating with natural gas or LPG. Knobs made of athermic thermoset plastic.

Le cucine a gas sono disponibili nelle versioni da banco, su vano aperto, su vano con porta e su forno e sono predisposte per il funzionamento a gas naturale o a GPL. Manopole in materiale plastico atermico termoisulante.

Les fourneaux à gaz existent en version à poser, sur baie libre ouverte, sur placard avec porte et sur four et sont prévues pour fonctionner au gaz naturel ou au GPL. Les boutons sont réalisées en matière plastique isolante thermodurcissable athermique.

Die Gasherde sind in den Versionen als Tischgeräte, oder auf offenem Unterbau, auf geschlossenem Unterbau mit Tür und auf Backofen erhältlich und sind für den Betrieb mit Erdgas oder GPL vorgesehen. Die Griffe sind aus hitzehärtendem Kunststoff.

Las cocinas de gas están disponibles en versiones sobremesa, en base abierta, en base con puerta y sobre horno, y están preajustadas para el funcionamiento con gas natural o GLP. Mandos de material plástico atermico termoestable.

Model								Description
				mm	Kg	m³		
 K7GCU05TT	a 700 b 400 h 250	31	0,2	9,1	7824,5	31067	-	Top gas range 2 burners Cucina gas 2 fuochi top Fourneau à gaz 2 brûleurs Gasherd 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores
 K7GCU10TT	a 700 b 800 h 250	58	0,36	18,2	15649,1	62135	-	Top gas range 4 burners Cucina gas 4 fuochi top Fourneau à gaz 4 brûleurs Gasherd 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores
 K7GCU10TTP	a 700 b 800 h 250	61	0,36	22,6	19432,4	77156	-	Top gas range 4 powered burners Cucina gas 4 fuochi top potenziata Fourneau à gaz 4 brûleurs (puissance augmentée) Gasherd 4 Kochstellen (höhere Leistung) Cocina a gas 4 quemadores potenciados
 K7GCU15TT	a 700 b 1200 h 250	80	0,55	27,3	23473,6	93202	-	Top gas range 6 burners Cucina gas 6 fuochi top Fourneau à gaz 6 brûleurs Gasherd 6 Kochstellen Cocina a gas 6 quemadores
 K7GCU15TTP	a 700 b 1200 h 250	81	0,55	34,2	29406,5	116759	-	Top gas range 6 powered burners Cucina gas 6 fuochi top potenziata Fourneau à gaz 6 brûleurs (puissance augmentée) Gasherd 6 Kochstellen (höhere Leistung) Cocina a gas 6 quemadores potenciados





Gas ranges

700

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas



K7GCU10VV













Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Heating is obtained through single or double-crown stabilized flame burners with different power ratings. Grills and burners are made of alkali, acid and fire resistant matt RAF enamelled cast iron.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.
Riscaldamento ottenuto tramite bruciatori a fiamma stabilizzata a singola e doppia corona con differenti potenze. Griglie e bruciatori in ghisa smaltata opaca RAAF resistente agli alcali, acidi e fuoco.

La structure autoportante réalisée en inox est dotée de pieds en inox réglables en hauteur. Le chauffage est obtenu par le biais de brûleurs à flamme stabilisée à simple et double couronne et de différentes puissances. Les grilles et les brûleurs sont en fonte émaillée mate RAAF, résistante aux alcalis, aux acides et à la flamme.

Selbsttragender Aufbau aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen aus rostfreiem Edelstahl. Erwärmung durch Ein- oder Zweikreisbrenner mit stabilisierter Flamme und unterschiedlicher Hitzeleistung. Roste und Brenner aus matt emailliertem, alkali-, säure- und feuerbeständigem RAAF-Gusseisen.

Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero inoxidable de altura regulable. El calor se obtiene mediante quemadores de llama estabilizada de corona simple y doble con distintas potencias. Rejillas y quemadores de fundición esmaltada opaca RAAF resistente al fuego y a los productos alcalinos y ácidos.

Model								Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7GCU05VV	a 700 b 400 h 850	42	0,43	9,1	7824,5	31067	-	Gas range 2 burners + open cabinet Cucina gas 2 fuochi + vano Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta
 K7GCU10VV	a 700 b 800 h 850	71	0,78	18,2	15649,1	62135	-	Gas range 4 burners + open cabinet Cucina gas 4 fuochi + vano Fourneau à gaz 4 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta
 K7GCU10VVP	a 700 b 800 h 850	72	0,78	22,6	19432,4	77156	-	Gas range 4 powered burners + open cabinet Cucina gas 4 fuochi + vano potenziata Fourneau à gaz 4 brûleurs + baie libre ouverte (puissance augmentée) Gasherd 4 Kochstellen + offener Unterschrank (höhere Leistung) Cocina a gas 4 quemadores potenciados + base abierta
 K7GCU15VV	a 700 b 1200 h 850	100	1,11	27,3	23473,6	93202	-	Gas range 6 burners + open cabinet Cucina gas 6 fuochi + vano Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta
 K7GCU15VVP	a 700 b 1200 h 850	102	1,11	34,2	29406,5	116759	-	Gas range 6 powered burners + open cabinet Cucina gas 6 fuochi + vano potenziata Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte (puissance augmentée) Gasherd 6 Kochstellen + offener Unterschrank (höhere Leistung) Cocina a gas 6 quemadores potenciados + base abierta



Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas

700



K7GCU15PP










Surface grids are placed on stamped surfaces with rounded edges for easy cleaning and avoiding liquid overflowing. The stamped trays placed under the burners are made of 18/10 stainless steel, have rounded edges, and can be removed for washing.

Griglie di piano posizionate su invaso stampato con bordi raggiati per la facilità di pulizia e la protezione dalla tracimazione dei liquidi. Bacinelle sottobruciatori in acciaio inox 18/10 stampate, con bordi raggiati e asportabili per il lavaggio.

Les grilles de cuisson sont positionnées sur un plateau embouti à bords arrondis pour un nettoyage facile et une protection contre les débordements de liquides. Les bacs au-dessous des brûleurs sont emboutis, en inox 18/10, à bords arrondis et amovibles pour le nettoyage.

Roste des Kochfeldes auf formgepresste Kochmulde mit abgerundeten Kanten aufgesetzt, um einfache Reinigung und Schutz vor dem Überlaufen von Flüssigkeiten zu bieten. Formgepresste Auffangbehälter aus Edelstahl 18/10 mit abgerundeten Kanten, die zur Reinigung abnehmbar sind.

Rejillas de encimera colocadas sobre superficie hundida en estampación con bordes redondeados para facilitar la limpieza y protección contra líquidos derramados. Bandejas bajo los quemadores de acero inoxidable 18/10 en estampación, con bordes redondeados y desmontables para facilitar el lavado.

Model							kW	Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		
 K7GCU05PP	a 700 b 400 h 850	45	0,43	9,1	7824,5	31067	-	Gas range 2 burners + cabinet with door Cucina gas 2 fuochi + vano con porte Fourneau à gaz 2 brûleurs + placard avec porte Gasherd 2 Kochstellen + Unterschrank mit Tür Cocina a gas 2 quemadores + base con puerta
 K7GCU10PP	a 700 b 800 h 850	76	0,78	18,2	15649,1	62135	-	Gas range 4 burners + cabinet with doors Cucina gas 4 fuochi + vano con porte Fourneau à gaz 4 brûleurs + placard avec portes Gasherd 4 Kochstellen + Unterschrank mit Türen Cocina a gas 4 quemadores + base con puertas
 K7GCU10PPP	a 700 b 800 h 850	78	0,78	22,6	19432,4	77156	-	Gas range 4 powered burners + cabinet with doors Cucina gas 4 fuochi + vano con porte potenziata Fourneau à gaz 4 brûleurs + placard avec portes (puissance augmentée) Gasherd 4 Kochstellen + Unterschrank mit Türen (höhere Leistung) Cocina a gas 4 quemadores potenciados + base con puertas
 K7GCU15PP	a 700 b 1200 h 850	112	1,11	27,3	23473,6	93202	-	Gas range 6 burners + cabinet with doors Cucina gas 6 fuochi + vano con porte Fourneau à gaz 6 brûleurs + placard avec portes Gasherd 6 Kochstellen + Unterschrank mit Türen Cocina a gas 6 quemadores + base con puertas
 K7GCU15PPP	a 700 b 1200 h 850	115	1,11	34,2	29406,5	116759	-	Gas range 6 powered burners + cabinet with doors Cucina gas 6 fuochi + vano con porte potenziata Fourneau à gaz 6 brûleurs + placard avec portes (puissance augmentée) Gasherd 6 Kochstellen + Unterschrank mit Türen (höhere Leistung) Cocina a gas 6 quemadores potenciados + base con puertas



Gas ranges

700

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas



K7GCU15FFM










The 700 series line of ranges includes the model K7GCU15FFM, a gas range with 6 burners and a gas oven of 105 x 53 cm. Entirely made of stainless steel, the oven has a cast iron floor and it can hold 3 GN 1/1 baking pans.

All'interno della gamma di cucine della serie 700 è presente il modello K7GCU15FFM con 6 bruciatori a gas e un forno a gas con dimensioni 105 x 53 cm interamente realizzato in acciaio inox e con suola in ghisa adatto al contenimento di 3 teglie GN 1/1.

La gamme de fourneaux série 700 comprend le modèle K7GCU15FFM à 6 feux gaz et four à gaz de 105 x 53 cm, entièrement en inox et à sole en fonte, pouvant contenir 3 plaques GN 1/1.

In der Herd-Serie 700 findet sich das Modell K7GCU15FFM mit 6 Gasbrennern und einem vollständig aus Edelstahl gefertigten und mit einem Gusseisenboden versehenen Gasbackofen der Größe 105 x 53 cm, der sich für die Aufnahme von 3 Blechen GN 1/1 eignet.

Dentro de la gama de cocinas de la serie 700 tenemos el modelo K7GCU15FFM, con 6 quemadores de gas y un horno de gas de medidas 105 x 53 cm, construido íntegramente en acero inoxidable, con solera de fundición con capacidad para 3 bandejas GN 1/1.

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K7GCU10FF	a 700 b 800 h 850	115	0,78	25,75	22141	87910	-	Gas range 4 burners + gas oven 2/1 GN Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 2/1 GN
 K7GCU10FFP	a 700 b 800 h 850	120	0,78	30,15	25924	102932	-	Gas range 4 powered burners + gas oven 2/1 GN Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1 GN potenziata Fourneau à gaz 4 brûleurs (puissance augmentée) + four à gaz 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen (höhere Leistung) + Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores potenciados + horno a gas 2/1 GN
 K7GCU15FF	a 700 b 1200 h 850	155	1,11	34,85	29965,6	118978	-	Gas range 6 burners + gas oven 2/1 GN + cabinet with door Cucina 6 fuochi gas + forno gas 2/1 GN + vano con porta Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN + placard avec portes Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN+ Unterschrank mit Türen Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 2/1 GN+ armadio
 K7GCU15FFP	a 700 b 1200 h 850	157	1,11	41,75	35898,5	142534,5	-	Gas range 6 powered burners + gas oven 2/1 GN+ cabinet with door Cucina 6 fuochi gas potenziata + forno gas 2/1 GN+ vano con porta Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN+ placard avec portes (puissance augmentée) Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN+ Unterschrank mit Türen (höhere Leistung) Cocina a gas 6 quemadores potenciados + horno a gas 2/1 GN + armadio
 K7GCU15FFM	a 700 b 1200 h 850	177	1,11	40,3	34651,8	137584	-	Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm



Gas ranges

700

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas



K7MCU10FV



Stainless Steel grills on demand
Griglie in acciaio su richiesta
Grilles en acier inox sur demande
Roste aus Stahl auf Anfrage
Rejillas en acero bajo demanda









Gas ranges are available with gas or electric, static or ventilated ovens. Entirely made of stainless steel, the ovens are characterized by their stamped internal door and removable grill-holders, while their floor is made of a fusion of cast iron strengthened by a series of ribs.

Disponibilità di modelli con forno a gas o elettrico, fisso o ventilato interamente realizzato in acciaio inossidabile con controporta stampata e reggigriglie asportabili. La suola è ricavata da una fusione di ghisa e rinforzata da una serie di nervature.

Les modèles sont disponibles en version avec four à gaz ou électrique, statique ou ventilé, entièrement en inox avec contreporte emboutie et supports de grilles amovibles. La sole est réalisée en fonte moulée et renforcée par une série de nervures.

Verfügbarkeit von Modellen mit Gas- oder Elektrobackofen, mit oder ohne Umluft, vollständig aus rostfreiem Edelstahl mit tiefgezogener Vortür und abnehmbaren Rosthaltern. Die Bodenplatte ist aus Gusseisen und durch eine Reihe von Rippen verstärkt.

Modelos con horno de gas o eléctrico, fijo o ventilado construido íntegramente en acero inoxidable, con contrapuerta en embutición y soportes de rejillas desmontables. Solera de fundición reforzada con una serie de nervaduras.

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K7MCU10FV	a 700 b 800 h 850	112	0,78	18,2	15649,1	62135	3,6	Gas range 4 burners + electric ventilated oven 1/1 GN Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN Gasherd 4 Kochstellen + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN
 K7MCU10FVP	a 700 b 800 h 850	120	0,78	22,6	19432,5	77156,4	3,6	Gas range 4 powered burners + electric ventilated oven 1/1 GN Cucina 4 fuochi gas potenziata + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs (puissance augmentée) + four électrique ventilé 1/1 GN Gasherd 4 Kochstellen (höhere Leistung) + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores potenciados + horno eléctrico ventilado 1/1 GN
 K7MCU10FF	a 700 b 800 h 850	130	0,78	18,2	15649,1	62135	5,4	Gas range 4 burners + electric oven 2/1 GN Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN
 K7MCU10FFP	a 700 b 800 h 850	127	0,78	22,6	19432,5	77156,4	5,4	Gas range 4 powered burners + electric oven 2/1 GN Cucina 4 fuochi gas potenziata + forno elettrico 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs (puissance augmentée) + four électrique 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen (höhere Leistung) + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores potenciados + horno eléctrico 2/1 GN



Gas ranges

700

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas



K7MCU15FF









The oven removable grill consists of round steel bars covered with a protective film. The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant ceramic fibre.

La griglia del forno è estraibile e costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

La grille du four est extractible, en acier à revêtement protectif. La chambre de cuisson et la porte sont isolées par une couche de fibre de céramique résistante aux hautes températures.

Der Ofenrost ist herausnehmbar und besteht aus Rundstahl, der mit einer Schutzschicht überzogen ist. Die Dämmung des Backraums und der Tür wird durch eine Keramikfaserschicht gewährleistet, die gegen hohe Temperaturen widerstandsfähig ist.

La rejilla del horno es extraíble y está hecha de varillas de acero revestidas de una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica resistente a las altas temperaturas.

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K7MCU15FV	a 700 b 1200 h 850	152	1,11	27,3	23473,6	93202	3,6	Gas range 6 burners + electric ventilated oven 1/1 GN + cabinet with door Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano con porta Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN + placard avec porte Gasherd 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN mit Umluft + Unterschrank mit Tür Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + armadio
 K7MCU15FVP	a 700 b 1200 h 850	153	1,11	34,2	29406,5	116759	3,6	Gas range 6 powered burners + electric ventilated oven 1/1 GN + cabinet with door Cucina 6 fuochi gas potenziata + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano con porta Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN + placard avec porte (puissance augmentée) Gasherd 6 Kochstellen + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN + Unterschrank mit Tür (höhere Leistung) Cocina a gas 6 quemadores potenciados + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + armadio
 K7MCU15FF	a 700 b 1200 h 850	155	1,11	27,3	23473,6	93202	5,4	Gas range 6 burners + electric oven 2/1 GN + cabinet with door Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN + vano con porta Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN + placard avec porte Gasherd 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + Unterschrank mit Tür Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 2/1GN + armadio
 K7MCU15FFP	a 700 b 1200 h 850	157	1,17	34,2	29406,5	116759	5,4	Gas range 6 powered burners + electric oven 2/1 GN + cabinet with door Cucina 6 fuochi gas potenziata + forno elettrico 2/1 GN + vano con porta Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN + placard avec porte (puissance augmentée) Gasherd 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + Unterschrank mit Tür (höhere Leistung) Cocina a gas 6 quemadores potenciados + horno eléctrico 2/1 GN + armadio

Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas

700

Each model is available in versions with round or square plates of the same power. Every plate is controlled by a 7-position switch having an indicator for setting the most adequate power.

Per ogni modello è presente la versione a piastre rotonde o a piastre quadre di pari potenza. Le piastre sono azionate ciascuna da un commutatore a 7 posizioni con relativa spia per la regolazione della potenza più adeguata.


















Chaque modèle est disponible en version à plaques rondes ou carrées de puissance identique. L'éclairage des plaques se fait par un commutateur à 7 positions doté d'un témoin de réglage de la puissance.

Für jedes Modell steht die Version mit runden oder viereckigen Kochplatten gleicher Leistung zur Verfügung. Die Kochplatten werden durch 7-stufige Schalter mit entsprechender Kontrollleuchte für die Einstellung der gewünschten Hitzeleistung bedient.

Para cada modelo se puede elegir entre la versión de placas redondas o la versión de placas cuadradas, ambas de igual potencia. Cada una de las placas se acciona mediante un conmutador de 7 posiciones con testigo luminoso para la regulación de la potencia más adecuada.



K7ECU05TT

Model								Description	
				mm	Kg	m ³			kW
 K7ECU05TT	a 700 b 400 h 295	22	0,2	-	-	-	5,2	Top electric range 2 plates Cucina 2 piastre elettriche top Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas	
 K7ECU10TT	a 700 b 800 h 295	40	0,36	-	-	-	10,4	Top electric range 4 plates Cucina 4 piastre elettriche top Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas	
 K7ECU15TT	a 700 b 1200 h 295	68	0,52	-	-	-	15,6	Top electric range 6 plates Cucina 6 piastre elettriche top Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas	
 K7ECU05TTQ	a 700 b 400 h 295	26	0,2	-	-	-	5,2	Top electric range 2 plates Cucina 2 piastre elettriche top Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas	
 K7ECU10TTQ	a 700 b 800 h 295	48	0,36	-	-	-	10,4	Top electric range 4 plates Cucina 4 piastre elettriche top Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas	
 K7ECU15TTQ	a 700 b 1200 h 295	80	0,52	-	-	-	15,6	Top electric range 6 plates Cucina 6 piastre elettriche top Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas	





Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas

700



K7ECU05VV












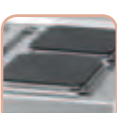

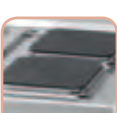

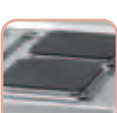
The stamped work surface presents a reverse drawing, so that electric plates are perfectly lodged and liquids can not damage electric parts. The plates are made of cast iron.

Il piano di lavoro è stampato ed è dotato di una controimbuditura rovesciata per garantire l'ottimale alloggiamento della piastra ed evitare che i liquidi vadano ad intaccare le parti elettriche. Le piastre sono costruite in ghisa.

Le plan de travail est embouti et présente un emboutissage inverse pour un parfait logement de la plaque et éviter le contact des liquides avec les composants électriques. Les plaques sont réalisées en fonte.

Die Arbeitsebene ist tiefgezogen und mit einem Stülpszug versehen, um den optimalen Aufsatz der Kochplatte zu garantieren und zu vermeiden, dass Flüssigkeiten die elektrischen Komponenten angreifen können. Die Platten sind aus Gusseisen.

La superficie de trabajo es de estampación y está dotada de una contra-embudición invertida para garantizar el perfecto alojamiento de la placa y evitar que los líquidos corraan las partes eléctricas. Las placas son de hierro fundido.

Model							Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h			kW
 K7ECU05VV	a 700 b 400 h 850	34	0,43	-	-	-	5,2	Electric range 2 plates + open cabinet Cucina 2 piastre elettriche + vano Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta	
 K7ECU10VV	a 700 b 800 h 850	49	0,78	-	-	-	10,4	Electric range 4 plates + open cabinet Cucina 4 piastre elettriche + vano Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta	
 K7ECU15VV	a 700 b 1200 h 850	80	1,11	-	-	-	15,6	Electric range 6 plates + open cabine Cucina 6 piastre elettriche + vano Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta	
 K7ECU05VVQ	a 700 b 400 h 850	38	0,43	-	-	-	5,2	Electric range 2 plates + open cabinet Cucina 2 piastre elettriche + vano Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta	
 K7ECU10VVQ	a 700 b 800 h 850	55	0,78	-	-	-	10,4	Electric range 4 plates + open cabinet Cucina 4 piastre elettriche + vano Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta	
 K7ECU15VVQ	a 700 b 1200 h 850	88	1,11	-	-	-	15,6	Electric range 6 plates + open cabine Cucina 6 piastre elettriche + vano Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta	



Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas

700



K7ECU10PPQ












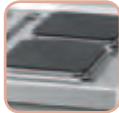

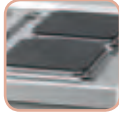

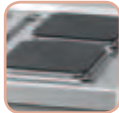
Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Handles are made of elliptical-section stainless steel and have an ergonomic grip. Knobs made of athermalic thermoset plastic.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio regolabili in altezza. Le maniglie sono realizzate in acciaio inox a sezione ellittica e con impugnatura ergonomica. Manopole in materiale plastico atermico termoindurente.

La structure autoportante est en inox, dotée de pieds en inox réglables en hauteur. Les poignées sont en inox, à section elliptique et ergonomiques. Les boutons sont en matière plastique athermique thermodurcissable.

Selbsttragender Aufbau aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen aus Stahl. Ergonomische elliptische Edelstahl-Griffe. Die Schalter sind aus nicht wärmeleitendem, hitzehärtendem Kunststoff.

Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero de altura regulable. Los tiradores son de acero inoxidable de sección elíptica y con empuñadura ergonómica. Mandos de material plástico atémico termoestable.

Model							Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h			kW
 K7ECU05PP	a 700 b 400 h 850	35	0,43	-	-	-	5,2	Electric range 2 plates + cabinet with doors Cucina 2 piastre elettriche + vano con porte Fourneau électrique 2 plaques + placard avec porte Elektroherd 2 Kochplatten + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 2 placas + base con puertas Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank	
 K7ECU10PP	a 700 b 800 h 850	60	0,78	-	-	-	10,4	Electric range 4 plates + cabinet with doors Cucina 4 piastre elettriche + vano con porte Fourneau électrique 4 plaques + placard avec porte Elektroherd 4 Kochplatten + Unterschrank mit Türen Cocina eléctrica 4 placas + base con puertas	
 K7ECU15PP	a 700 b 1200 h 850	90	1,11	-	-	-	15,6	Electric range 6 plates + cabinet with doors Cucina 6 piastre elettriche + vano con porte Fourneau électrique 6 plaques + placard avec portes Elektroherd 6 Kochplatten + Unterschrank mit Türen Cocina eléctrica 6 placas + base con puertas	
 K7ECU05PPQ	a 700 b 400 h 850	44	0,43	-	-	-	5,2	Electric range 2 plates + cabinet with doors Cucina 2 piastre elettriche + vano con porte Fourneau électrique 2 plaques + placard avec porte Elektroherd 2 Kochplatten + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 2 placas + base con puertas	
 K7ECU10PPQ	a 700 b 800 h 850	68	0,78	-	-	-	10,4	Electric range 4 plates + cabinet with doors Cucina 4 piastre elettriche + vano con porte Fourneau électrique 4 plaques + placard avec porte Elektroherd 4 Kochplatten + Unterschrank mit Türen Cocina eléctrica 4 placas + base con puertas	
 K7ECU15PPQ	a 700 b 1200 h 850	100	1,11	-	-	-	15,6	Electric range 6 plates + cabinet with doors Cucina 6 piastre elettriche + vano con porte Fourneau électrique 6 plaques + placard avec portes Elektroherd 6 Kochplatten + Unterschrank mit Türen Cocina eléctrica 6 placas + base con puertas	



Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas

700



K7ECU10FV








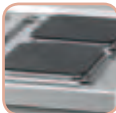



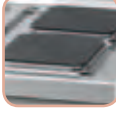
The fan of the electric ventilated oven is designed to perfectly spread the temperature inside the cooking chamber. The fan blades are entirely made of stainless steel.

Nella versione con forno elettrico ventilato il ventilatore è appositamente dimensionato per garantire una ottimale distribuzione della temperatura all'interno della camera di cottura e la ventola è interamente in acciaio inossidabile

Dans la version avec four électrique ventilé, le ventilateur est dimensionné de sorte à garantir une répartition optimale de la température à l'intérieur de la chambre de cuisson. L'hélice est entièrement en inox.

Bei der Version mit Elektrobackofen mit Umluft ist der Ventilator aus rostfreiem Edelstahl so dimensioniert, dass er eine optimale Verteilung der Wärme im Innern des Backraums garantiert.




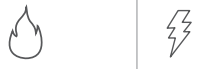




En la versión con horno eléctrico ventilado el tamaño del ventilador se ha calculado para garantizar una excelente distribución de la temperatura dentro de la cámara de cocción. El ventilador está construido íntegramente en acero inoxidable.

Model							kW	Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h			
 K7ECU10FV	a 700 b 800 h 850	95	0,78	-	-	-	14	Electric range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN	
 K7ECU10FVQ	a 700 b 800 h 850	103	0,78	-	-	-	14	Electric range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN	
 K7ECU10FF	a 700 b 800 h 850	85	0,78	-	-	-	15,8	Electric range 4 plates + electric oven 2/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1 GN	
 K7ECU10FFQ	a 700 b 800 h 850	80	0,78	-	-	-	15,8	Electric range 4 plates + electric oven 2/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1 GN	

Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas

700

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K7ERU10TT	a 700 b 800 h 270	54	0,36	-	-	-	10	Electric cooking range 4 plates top unit Cucina a 4 piastre elettrica top Fourneau électrique 4 plaques Elektro-Herd 4 Platten Tischmodel Cocina eléctrica 4 placas top
 K7ERU10VV	a 700 b 800 h 850	61	0,78	-	-	-	10	Electric cooking range 4 plates + open cabinet Cucina a 4 piastre elettrica + vano aperto Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektro-Herd 4 Platten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta
 K7ERU10PP	a 700 b 800 h 850	66	0,78	-	-	-	10	Electric cooking range 4 plates + cabinet with doors Cucina a 4 piastre elettrica + vano con porte Fourneau électrique 4 plaques + placard avec porte Elektro-Herd 4 Platten + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 4 placas + base con puerta
 K7ERU10FV	a 700 b 800 h 850	110	0,78	-	-	-	13,65	Electric cooking range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN Cucina a 4 piastre elettrica + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN Elektro-Herd 4 Platten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN





Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas

700

**K7ECU15FFQ**









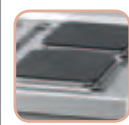



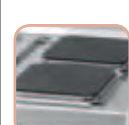
Static and ventilated electric ovens are available. Static ovens are suitable for holding 2/1 GN grills and baking pans; ventilated ovens are suitable for holding 1/1 GN grills and baking pans. Ventilated ovens can also work as static ovens.

I forni elettrici sono presenti in 2 versioni: a funzionamento statico adatto al contenimento di griglie e teglie GN 2/1 o a funzionamento ventilato adatto a griglie e teglie GN 1/1. Il forno ventilato può funzionare anche come statico.

Les fours électriques existent en version statique, pouvant contenir des grilles et plaques GN 2/1, ou en version ventilée, prévue pour des grilles et des plaques GN 1/1. Le four ventilé peut aussi fonctionner en mode statique.

Die Elektrobacköfen sind in 2 Versionen erhältlich: Die Version mit statischem Betrieb, die sich für die Aufnahme von Rosten und Blechen GN 2/1 eignet, und die Version mit Umluft, die sich für die Aufnahme von Rosten und Blechen GN 1/1 eignet. Der Backofen mit Umluft kann auch in statischem Betrieb benutzt werden.

Los hornos eléctricos se presentan en 2 versiones: de funcionamiento estático, perfectos para las rejillas y bandejas GN 2/1, o de funcionamiento ventilado, para las rejillas y bandejas GN 1/1. El horno ventilado puede funcionar también como horno estático.

Model							Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h			kW
 K7ECU15FV	a 700 b 1200 h 850	132	1,11	-	-	-	19,2	Electric range 6 plates + electric ventilated oven 1/1 GN + cabinet with door Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano con porta Fourneau électrique 6 plaques 1/1 GN + four électrique ventilé + placard avec porte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + armadio	
 K7ECU15FVQ	a 700 b 1200 h 850	144	1,11	-	-	-	19,2	Electric range 6 plates + electric ventilated oven 1/1 GN + cabinet with door Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano con porta Fourneau électrique 6 plaques 1/1 GN + four électrique ventilé + placard avec porte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + armadio	
 K7ECU15FF	a 700 b 1200 h 850	135	1,11	-	-	-	21	Electric range 6 plates + electric oven 2/1 GN + cabinet with door Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN + vano con porta Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 2/1 GN + placard avec porte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 2/1 GN + armadio	
 K7ECU15FFQ	a 700 b 1200 h 850	147	1,11	-	-	-	21	Electric range 6 plates + electric oven 2/1 GN + cabinet with door Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN + vano con porta Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 2/1 GN + placard avec porte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 2/1 GN + armadio	

Gas and electric Solid tops

700

Cucine tuttapietra a gas - Coup de feu à gaz
 Glühplattenherde Cocinas de placa radiante a gas



K7GTP10PP















Thick cast iron cooking surface with rounded corners realised in single casting and lift-off central round insert. Central stainless steel circular burner, suitable to work at very high temperatures. Maximum temperature is about 500° C on the hottest central point, gently decreasing towards the edges thanks to different isothermal temperature zones.

Piano di cottura in ghisa di grosso spessore con angoli arrotondati (in unica fusione) ed inserto rotondo centrale estraibile. Bruciatore centrale circolare di acciaio inossidabile, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto. Temperatura massima sul punto più caldo centrale di circa 500°C degradante verso l'esterno attraverso zone a isoterma differenziata.

Le plan de cuisson très épais est réalisé en fonte et est doté d'angles arrondis (monofusion) et d'un insert central extractible. Le brûleur central circulaire est en acier inoxydable, adapté aux hautes températures. La température maximale sur le point chaud central est d'environ 500°C, décroissante vers l'extérieur grâce à des zones isothermes différenciées.

Kochfeld aus dickem Gusseisen mit abgerundeten Kanten (aus einem einzigen Guss) und mit herausnehmbarem rundem Einsatzteil in der Mitte. Zentraler runder Brenner aus rostfreiem Edelstahl, der sich für den Betrieb bei sehr hohen Temperaturen eignet. Maximale Temperatur am heißesten zentralen Punkt bei rund 500°C, nach außen abfallend über Zonen differenzierter Isothermie.

Encimera de cocción en hierro fundido de gran espesor con ángulos redondeados (fundida en una sola pieza) e inserto redondo central extraíble. Quemador central circular de acero inoxidable, capaz de funcionar perfectamente a las altas temperaturas a que está expuesto. Temperatura máxima en el punto central más caliente en torno a los 500°C con gradación descendente hacia el exterior mediante zonas de isoterma diferenciada.

Model								Description
				mm	Kg	m ³	kW	
 K7GTP10TT	a 700 b 800 h 295	105	0,36	11,5	9888	39261	-	Gas solid top Tuttapiestra a gas top Plaque coup de feu à gaz Gas-Glühplattenherd Cocina de placa radiante a gas top
 K7GTP10VV	a 700 b 800 h 850	118	0,78	11,5	9888	39261	-	Gas solid top + open cabinet Tuttapiestra a gas + vano aperto Plaque coup de feu à gaz + baie libre ouverte Gas-Glühplattenherd + offener Unterschrank Cocina de placa radiante a gas + base abierta
 K7GTP10PP	a 700 b 800 h 850	122	0,78	11,5	9888	39261	-	Gas solid top + cabinet with doors Tuttapiestra a gas + vano con porte Plaque coup de feu à gaz + placard avec portes Gas-Glühplattenherd + Unterschrank mit Türen Cocina de placa radiante a gas + base con puertas
 K7GTP10FF	a 700 b 800 h 850	100	0,78	19,05	16380	65037	-	Gas solid top + gas oven 2/1 GN Tuttapiestra a gas + forno a gas 2/1 GN Plaque coup de feu à gaz + four à gaz 2/1 GN Gas-Glühplattenherd + Gasbackofen 2/1 GN Cocina de placa radiante a gas + horno a gas 2/1 GN
 K7ETP10TT	a 700 b 800 h 295	80	0,36	-	-	-	9	Electric solid top Tuttapiestra elettrico top Plaque coup de feu électrique Elektro-Glühplattenherd Cocina de placa radiante eléctrica top
 K7ETP10VV	a 700 b 800 h 850	95	0,78	-	-	-	9	Electric solid top + open cabinet Tuttapiestra elettrico + vano aperto Plaque coup de feu électrique + baie libre ouverte Elektro-Glühplattenherd + offener Unterschrank Cocina de placa radiante eléctrica + base abierta
 K7ETP10PP	a 700 b 800 h 850	103	0,78	-	-	-	9	Electric solid top + cabinet with doors Tuttapiestra elettrico + vano con porte Plaque coup de feu électrique + placard avec portes Elektro-Glühplattenherd + Unterschrank mit Türen Cocina de placa radiante eléctrica + base con puertas
 K7ETP10FV	a 700 b 800 h 850	140	0,78	-	-	-	12,65	Electric solid top on electric ventilated oven 1/1 GN Tuttapiestra elettrico + forno elettrico ventilato 1/1 GN Coup de feux électrique + four électrique ventilé 1/1 GN Elektro-Glühplattenherd mit Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina de placa radiante eléctrica + horno eléctrico ventilado 1/1 GN



SCHOTT
CERAN



Pyroceram / induction ranges

ATA pyroceram and induction ranges from series 700 ensure high professional performance, sturdiness and convenience together with an innovative design, meeting both the strictest hygienic standards and the needs of the most demanding users.

They ensure fast service thanks to their wide cooktops, and excellent cooking results thanks to their perfect energy control.

The advantages of using pyroceram and induction ranges are clear to everyone: better energy control and efficiency also mean a better work environment and remarkable energy savings.

Le cucine in vetroceramica e ad induzione della serie 700 di ATA assicurano alte prestazioni professionali, robustezza e praticità in una linea innovativa, conforme alle più rigorose esigenze funzionali ed igieniche.

Consentono velocità di servizio grazie alle ampie superfici di lavoro e più alta qualità nella cottura grazie alla maggior precisione delle temperature.

I vantaggi sono indiscutibili: migliore efficienza nell'uso dell'energia, ottimizzazione del rendimento che si traducono in una migliore qualità dell'ambiente di lavoro e un sostanzioso risparmio energetico.

Les fourneaux en vitrocéramiques et à induction de la série 700 d'ATA garantissent des performances professionnelles, de solidité et de fonctionnalité de très haute qualité et sont disponibles dans une ligne innovante, répondant ainsi aux exigences fonctionnelles et hygiéniques les plus draconiennes.

Elles permettent un service rapide grâce aux grandes surfaces de travail ainsi qu'une meilleure qualité de cuisson grâce à une plus grande précision des températures.

Les avantages sont évidents : une meilleure gestion de la consommation d'énergie, l'optimisation du rendement se traduisant par une meilleure qualité de l'environnement de travail ainsi qu'une importante économie d'énergie.

Die Herde mit Glaskeramik-Induktionsfeld der Serie 700 von ATA bieten hohe professionelle Leistung, Strapazierfähigkeit und Zweckmäßigkeit in einer innovativen Baureihe, die den strengsten funktionellen und hygienischen Anforderungen gerecht wird.

Dank der großen Arbeitsflächen ermöglichen diese Herde schnelle Arbeitsvorgänge und durch die Genauigkeit der Temperatureinstellung garantieren sie eine hohe Garqualität.

Die Vorteile sind unbestreitbar: Mehr Effizienz im Energieverbrauch und eine Optimierung der Leistung, die sich in qualitativ besserem Arbeitsambiente und beträchtlichem Energiesparen spiegelt.

Las cocinas de vitrocerámica y de inducción de la serie 700 de ATA aseguran altas prestaciones profesionales, resistencia y practicidad en una línea innovadora, conforme a las más rigurosas exigencias funcionales e higiénicas.

Permiten un servicio rápido gracias a sus amplias superficies de trabajo y mayor precisión de las temperaturas.

Las ventajas son indiscutibles: mayor eficiencia en el uso de la energía y optimización del rendimiento, lo que se traduce en una mayor calidad del ambiente de trabajo y en un considerable ahorro energético.





Pyroceram 700

Cucine vetroceramica - Fourneaux vitrocéramique - Ceranherde - Cocina vitrocerámica



K7EVC05TT










In pyroceram cooktops the energy efficiency and performance achieved are much higher than in traditional cooking systems with cast iron plates. Moreover, it is possible to achieve perfect cooking results thanks to their continuous energy control.

L'efficienza e il rendimento dei piani in vetroceramica sono superiori ai sistemi di cottura a piastre in ghisa tradizionali, caratteristica a cui si associa la possibilit  di regolazione continua della potenza di riscaldamento per l'ottimizzazione della cottura.

La puissance et le rendement des plans en vitrocéramique sont supérieurs à ceux des systèmes de cuisson traditionnelles   plaques en fonte, une caractéristique qui s'associe à la possibilit  de réglage continu de la puissance de chauffage pour l'optimisation de la cuisson.

Die Effizienz und das Leistungspotential der Kochfelder aus Glaskeramik sind höher als die der Kochsysteme mit traditionellen Gusseisenplatten. Dazu kommt dabei die Möglichkeit, die Wärmeleistung stufenlos zu regulieren, um eine Verbesserung des Garvorgangs zu erhalten.

La eficiencia y el rendimiento de las encimeras de vitrocer mica son superiores a los sistemas de cocci n tradicionales con placas de fundici n, caracter stica que se asocia a la posibilidad de regular en forma continua la potencia de calentamiento para optimizar la cocción.

Model						Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7EVC05TT	a 700 b 400 h 295	29	0,2	-	-	-	4,6	Top electric range 2 pyroceram plates Cucina elettrica vitroceramica 2 piastre top Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques top 2-Felder Ceranherd Top Cocina �lectrica vitrocerámica 2 placas top
 K7EVC10TT	a 700 b 800 h 295	51	0,36	-	-	-	9,2	Top electric range 4 pyroceram plates Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre top Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques top 4-Felder Ceranherd Top Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas top
 K7EVC05VV	a 700 b 400 h 850	40	0,43	-	-	-	4,6	Electric range 2 pyroceram plates + open cabinet Cucina elettrica vitroceramica 2 piastre +vano Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques sur placard ouvert 2-Felder Ceranherd offener Unterbau Cocina �lectrica vitrocerámica 2 placas sobre base abierta
 K7EVC10VV	a 700 b 800 h 850	50	0,78	-	-	-	9,2	Electric range 4 pyroceram plates + open cabinet Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre +vano Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques sur placard ouvert 4-Felder Ceranherd offener Unterbau Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas sobre base abierta



Perfectly smooth and with no sharp edges.

Piano in vetro perfettamente liscio ed esente da asperità.
Surface en verre parfaitement lisse et dépourvue d'aspérité.
Glaskeramikfeld perfekt glatt und von Unebenheiten frei.
Superficie de cristal perfectamente lisa y sin asperezas.

ata

ata
Cooking equipment



Pyroceram 700

Cucine vetroceramica - Fourneaux vitrocéramique - Ceranherde - Cocina vitrocerámica



K7EVC10FV









Pyroceram surfaces offer remarkable advantages: they are not only easy to clean, because they are perfectly smooth and with no sharp edges, but also user-friendly, because the cooking surface is wider and shifting pots and pans becomes faster and more comfortable.

Il piano in vetro, perfettamente liscio ed esente da asperità, unisce eccellenti vantaggi: rende agevole la pulizia e pratico l'uso poich  maggiore   la superficie e la movimentazione delle pentole ne risulta pi  comoda e veloce.

Le plan en verre, parfaitement lisse et dépourvu d'asp rit s, présente d'excellents avantages: sa grande surface facilite le nettoyage et la manipulation du matériel de cuisson.

Das Glaskeramikfeld, das eine perfekt glatte und von Unebenheiten freie Oberfläche aufweist, vereint einzigartige Vorteile: Es macht das Reinigen einfach und ermöglicht eine praktischere Nutzung, da das Verschieben der Töpfe umso bequemer und schneller geht, je größer die dafür verfügbare Fläche ist.

La superficie de cristal, perfectamente lisa y sin asperezas, aporta excelentes ventajas: facilita much simo la limpieza y permite un uso m s pr ctico, ya que, cuanto mayor es la superficie, m s c modo y r pido es el movimiento de las cacerolas.

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K7EVC05PP	a 700 b 400 h 850	45	0,43	-	-	-	4,6	Electric range 2 pyroceram plates + cabinet with door Cucina elettrica vitroceramica 2 piastre + vano con porta Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques sur placard avec porte 2-felder Ceranherd geschl. Unterbau Cocina eléctrica vitrocerámica 2 placas sobre base con puerta
 K7EVC10PP	a 700 b 800 h 850	55	0,78	-	-	-	9,2	Electric range 4 pyroceram plates + cabinet with door Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre + vano con porta Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques sur placard avec porte 4-felder Ceranherd geschl. Unterbau Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas sobre base con puerta
 K7EVC10FV	a 700 b 800 h 850	98	0,78	-	-	-	12,85	Pyroceram electric range 4 plates with electric ventilated oven 1/1GN Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre + forno elettrico ventilato 1/1GN Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1GN 4-Felder Ceranherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1GN Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1GN
 K7EVC10FF	a 700 b 800 h 850	100	0,78	-	-	-	14,6	Pyroceram electric range 4 plates with electric oven 2/1GN Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre + forno elettrico 2/1GN Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique 2/1 GN 4-Felder Ceranherd mit Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + horno eléctrico 2/1GN



Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinière à induction - Induktionsherd - Cocinas inducción

700



K7ECI10TT

ATA induction ranges save time and power, because they halve cooking times and energy consumption against traditional cooking systems. Users can also take advantage of a better work environment because of lower heat losses.

Nelle cucine ad induzione costruite da ATA i tempi di cottura sono inferiori della metà rispetto a sistemi tradizionali con consumi ridotti della stessa quantità in quanto l'efficienza è doppia. L'utilizzatore beneficia inoltre di un migliore ambiente di lavoro dovuto ad una riduzione del calore disperso.











Sur les fourneaux à induction ATA, les temps de cuisson sont divisés par deux par rapport aux systèmes traditionnels, avec des consommations réduites en conséquence. L'utilisateur bénéficie par ailleurs d'un meilleur environnement de travail grâce à la réduction de l'émission de chaleur.

Bei den von ATA hergestellten Induktionsherden sind die Garvorgänge um die Hälfte kürzer als bei den traditionellen Systemen und der Verbrauch wird auch um die Hälfte reduziert, da die Leistung verdoppelt ist. Der Benutzer erfreut sich zudem eines besseren Arbeitsklimas, das sich aus der Reduzierung der abgestrahlten Wärme ergibt.

En las cocinas de inducción construidas por ATA, los tiempos de cocción se reducen a la mitad de los que requieren los sistemas tradicionales; al mismo tiempo, los consumos se reducen en la misma proporción, ya que la eficiencia se multiplica por dos. El usuario se beneficia además de un mejor ambiente de trabajo, gracias a que disminuye la dispersión de calor.



Pyroceram surfaces are perfectly smooth and with no sharp edges.
Piano in vetro perfettamente liscio ed esente da asperità.
Surface en verre parfaitement lisse et dépourvue d'aspérité.
Glaskeramikfeld perfekt glatt und von Unebenheiten frei.
Superficie de cristal perfectamente lisa y sin asperezas.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K7EC105TT	a 700 b 400 h 295	35	0,2	-	-	-	10	Top induction range 2 plates Cucina induzione top 2 piastre Cuisinière à induction 2 plaques 2-felder Induktionsherd Cocina inducción 2 fuegos
 K7EC110TT	a 700 b 800 h 295	87	0,36	-	-	-	20	Top induction range 4 plates Cucina induzione top 4 piastre Cuisinière à induction 4 plaques 4-felder Induktionsherd Cocina inducción 4 fuegos
 K7EWK05TT	a 700 b 400 h 295	28	0,20	-	-	-	6	Induction wok top Wok ad induzione top Wok à induction top Induktionswok Wok inducción top
 K7EC105VV	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	10	Induction range 2 plates + open cabinet Cucina induzione 2 piastre + vano aperto Cuisinière à induction 2 plaques + baie libre ouverte 2-felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 2 fuegos + base abierta
 K7EC110VV	a 700 b 800 h 850	139	0,78	-	-	-	20	Induction range 4 plates + open cabinet Cucina induzione 4 piastre + vano aperto Cuisinière à induction 4 plaques + baie libre ouverte 4-felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 4 fuegos + base abierta
 K7EWK05VV	a 700 b 400 h 850	40	0,43	-	-	-	6	Induction wok + open cabinet Wok a induzione + vano aperto Wok à induction + baie libre ouverte Induktionswok + offener Unterschrank Wok inducción + base abierta



Induction ranges

700

Cucine a induzione - Cuisinière à induction - Induktionsherd - Cocinas inducción



K7EWK05PP










Energy efficiency is constant, even if utensils of different shape are used as long as their bottom is made of a ferromagnetic material suitable for induction cooking. Induction cooking is also a way to increase users' safety because only pots are heated and become hot: cooktops stay cold and the possibility to get burned is strongly reduced.

Il rendimento energetico è costante anche in presenza di utensili di forma diversa purché con il fondo idoneo all'uso per la cottura ad induzione. Maggiore è la sicurezza per l'utente perché l'unico elemento caldo è la pentola e minori sono dunque le possibilità di scottature.

Le rendement énergétique est constant, même en présence d'ustensiles de forme différente qui doivent avoir un fond adapté à la cuisson à induction. La sécurité de l'utilisateur est accrue car le seul élément chaud est l'ustensile de cuisson, les risques de brûlures sont donc réduits.

Die Energieeffizienz bleibt auch beim Verwenden von Küchengeräten unterschiedlicher Form unverändert, sofern sie einen Boden haben, der für Garvorgänge auf Induktionskochfeldern geeignet ist. Mehr Sicherheit für den Benutzer, da der Topf das einzige heiße Element ist und damit eine geringere Gefahr besteht, sich zu verbrennen.

El rendimiento energético es constante incluso con utensilios de distintas formas, siempre que su fondo sea adecuado para la cocción por inducción. Aumenta además la seguridad del usuario, porque el único elemento caliente es la cacerola, de modo que disminuye la posibilidad de sufrir quemaduras.

Model							kW	Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		
 K7ECI05PP	a 700 b 400 h 850	55	0,43	-	-	-	10	Induction range 2 plates + cabinet with door Cucina induzione 2 piastre + vano con porta Cuisinière à induction 2 plaques + placard avec porte 2-felder Induktionsherd + Unterschrank mit Tür Cocina inducción 2 fuegos + base con puerta
 K7ECI10PP	a 700 b 800 h 850	145	0,78	-	-	-	20	Induction range 4 plates + cabinet with doors Cucina induzione 4 piastre + vano con porte Cuisinière à induction 4 plaques + placard avec portes 4-felder Induktionsherd + Unterschrank mit Türen Cocina inducción 4 fuegos + base con puertas
 K7EWK05PP	a 700 b 400 h 850	53	0,43	-	-	-	6	Induktion wok + cabinet with door Wok a induzione + vano con porta Wok à induction + placard avec porte Induktionswok + Unterschrank mit Tür Wok inducción + base con puerta



Shifting pots and pans is faster and more comfortable.

Movimentazione delle pentole comoda e veloce

Manipulation des casseroles facilitée

Praktische Nutzung der Töpfe

Movimiento de las cacerolas cómodo y rápido





Gas and electric griddle plates

ATA presents an extremely wide and diverse selection of griddles, different in feeding (either gas or electric), in the materials used for plates (either mild or compound steel), and in the plate surface (smooth, grooved, ½ smooth and ½ grooved).

All griddles enable free standing and bridge-structure installations, and they are available in versions to be installed on table tops, open cabinets, and cabinets with doors.

Per quanto riguarda i fry top ATA offre una scelta estremamente ricca ed eterogenea per alimentazione (a gas o elettrica), per caratteristiche di materiali impiegati per le piastre (acciaio dolce o compound), per tipologia di lavorazione delle piastre (lisce, rigate o ½ lisce e ½ rigate).

Tutti i fry top sono utilizzabili per installazioni a terra o su strutture a ponte nelle versioni da banco, su base aperta o su base con porte.

ATA propose un choix très vaste et varié de grillades à gaz ou électriques, en fonction des matériaux utilisés pour les plaques (acier doux ou «compound») et du type de finition des plaques (lisses, rayées ou combinées).

Tous les modèles peuvent être installés au sol ou sur des structures en pont dans les versions à poser, sur élément ouvert ou à portes.

Sofern es die Grillplatten betrifft, bietet ATA eine äußerst reichhaltige und vielfältige Auswahl bezüglich der Versorgung (mit Gas oder elektrisch), der für die Platten verwendeten Materialeigenschaften (Weichstahl oder Compound) wie auch bezüglich der Ausführung der Platten an (glatt, gerippt, oder halb glatt und halb gerippt).

Alle Grillplatten lassen sich gleich gut als Standgeräte, in Brückenbau oder in bodenfreier Ausführung in den Versionen als Tischgeräte, oder auf offenem Unterbau, oder auf geschlossenem Unterbau mit Türen installieren.

En lo que se refiere a los fry-tops, ATA ofrece una selección muy amplia y heterogénea, tanto por el sistema de alimentación (de gas o electricidad) como por las características de los materiales empleados en las planchas (acero dulce o compuesto), y por el tipo de mecanizado (planchas lisas, rayadas o mitad lisas-mitad rayadas).

Todos los fry-tops pueden utilizarse en instalaciones de suelo o sobre estructuras en puente en las versiones sobremesa, sobre base abierta o sobre base con puertas.

Gas griddle plates

700

Fry-top a gas - Grillade à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas



K7GFL05TTRP

What does Compound mean?

Compound steel is a revolutionary material that ensures excellent performance and advantages. It consists of two different types of steel that are alloyed during the hot-rolling in steelworks, so to achieve perfect smoothness. The result is a compound material that presents both excellent heat exchange properties and outstanding hygienic qualities. In brief, compound steel is characterized by excellent thermal conduction for quick heating and cooling, and surefire hygiene.

Moreover, here a safety thermostat is not required, because compound steel can withstand temperatures above 300° C without subliming (a result that can not be achieved using plates made of other materials).

Che cosa significa Compound?

Il compound è un materiale altamente innovativo che garantisce prestazioni eccezionali e vantaggi straordinari. Si tratta di 2 diversi tipi di acciaio la cui unione avviene nella fase di laminazione ancora negli stabilimenti siderurgici quando il materiale non si è ancora raffreddato e stabilizzato in modo da garantire una assoluta uniformità. Il risultato è una composizione che mantiene delle ottime capacità di scambio termico coniugate ad elevate caratteristiche igieniche.

I vantaggi in sintesi si concretizzano da una parte in una eccellente conduzione termica che garantisce una rapida velocità di riscaldamento e di ripristino della temperatura e dall'altra in una alta igienicità. Inoltre con tale materiale non è necessario l'utilizzo del termostato di sicurezza dal momento che sopporta temperature superiori ai 300° senza rischio di sublimazione, cosa che non è ottenibile da piastre in altri tipi di materiale.

Que signifie Compound?

Le compound (bimétal) est un matériau absolument révolutionnaire garantissant d'exceptionnelles performances et d'incontestables avantages. Il s'agit de l'alliage de deux différents types d'acier au moment du laminage dans les aciéries, lorsque le matériau n'est pas encore froid et stabilisé, qui garantit une uniformité parfaite. La composition qui en résulte conserve d'excellentes propriétés d'échange thermique associées à de hautes caractéristiques hygiéniques.

En résumé, les avantages se traduisent, d'une part, par une excellente conduction thermique qui garantit un réchauffement et un rétablissement rapides de la température et, d'autre part, par un niveau élevé d'hygiène. Ce matériau n'a, par ailleurs, pas besoin de thermostat de sécurité car il supporte des températures supérieures à 300° sans risque de sublimation, ce que les plaques réalisées en matériaux différents ne peuvent obtenir.

Was bedeutet Compound?











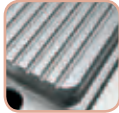

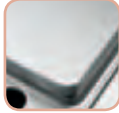

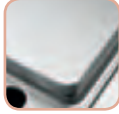




Das Compound ist ein hoch innovatives Material, das außergewöhnliche Leistungen und außerordentliche Vorteile gewährleistet. Es handelt sich um 2 verschiedene Stahlsorten, die noch in den Metallverarbeitungswerken beim Laminieren miteinander vereint werden, solange das Material noch nicht abgekühlt und stabilisiert ist, so dass eine absolute Gleichförmigkeit gewährleistet ist. Das Ergebnis ist eine Zusammensetzung, die sehr gute Wärmeaustauschfähigkeiten und hohe hygienische Eigenschaften behält.

Die Vorteile konkretisieren sich kurz gesagt einerseits in einer hervorragenden Wärmeleitfähigkeit, die ein rasches Aufheizen und Wiederherstellen der Temperatur garantiert, und andererseits in einem hohen Hygienewert. Außerdem ist bei diesem Material der Einsatz eines Sicherheitsthermostats nicht notwendig, da es Temperaturen über 300° ohne Gefahr einer Sublimation standhält, was bei Platten aus anderen Materialarten nicht gewährleistet ist.

Qué es el Compound?

El compound es un material innovador que garantiza excepcionales prestaciones y extraordinarias ventajas. Se trata de 2 tipos de acero distintos, laminados directamente en los establecimientos siderúrgicos, cuando el material todavía no se ha enfriado y estabilizado, de modo que su unión garantiza la más absoluta uniformidad. El resultado es un material compuesto que presenta excelentes capacidades de intercambio térmico, unidas a características higiénicas de alto nivel.

En síntesis, las ventajas se concretan por una parte en su excelente conductividad térmica, que garantiza rapidez en el calentamiento y en el restablecimiento de la temperatura, y por otra en su alto nivel higiénico. Además, con este material no se necesita utilizar termostatos de seguridad, ya que soporta temperaturas superiores a los 300° sin riesgos de sublimación, cosa que no ocurre en planchas de otros materiales.

Model						Description			
						mm	Kg	m ³	kW
 K7GFL05TRP	a 700 b 400 h 250	40	0,2	7	6019	23898	-	Smooth mild steel Liscio acciaio dolce Lisse acier doux Glatt, weicher Stahl Plancha lisa, acero dulce	
 K7GFL05TOP	a 700 b 400 h 250	40	0,2	7	6019	23898	-	Smooth compound Liscio compound Lisse compound Glatt, compound Plancha lisa, compound	
 K7GFR05TRP	a 700 b 400 h 250	39	0,2	7	6019	23898	-	Grooved mild steel Rigato acciaio dolce Nervurée acier doux Gerillt, weicher Stahl Plancha rizada, acero dulce	
 K7GFL10TRP	a 700 b 800 h 250	77	0,36	14	12038	47796	-	Smooth mild steel Liscio acciaio dolce Lisse acier doux Glatt, weicher Stahl Plancha lisa, acero dulce	
 K7GFL10TOP	a 700 b 800 h 250	77	0,36	14	12038	47796	-	Smooth compound Liscio compound Lisse compound Glatt, compound Plancha lisa, compound	
 K7GFR10TRP	a 700 b 800 h 250	75	0,36	14	12038	47796	-	½ smooth ½ grooved mild steel ½ liscio ½ rigato acciaio dolce ½ lisse ½ nervurée acier doux ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl ½ lisa ½ rizada, acero dulce	
 K7GFR10TOP	a 700 b 800 h 250	75	0,36	14	12038	47796	-	½ liscio ½ rigato compound ½ smooth ½ grooved compound ½ lisse ½ nervurée compound ½ glatt ½ gerillt, compound ½ lisa ½ rizada, compound	



Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillade à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas

700



K7GFR10VVRP












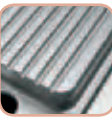








The stamped stainless steel work surface slopes towards the fat drain connected to a large drip tray placed under the cooking surface. Gas models can work with natural gas or LPG.

Il piano di lavoro è stampato e realizzato in acciaio inox con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura stessa. Le macchine a gas sono predisposte per il funzionamento a gas naturale o GPL.

Le plan de cuisson en inox est embouti et inclinée vers le trou pour l'évacuation des graisses et reliée à un bac de grande capacité situé sous la surface de cuisson. Les appareils à gaz sont prévus pour une alimentation au gaz naturel ou au GPL.

Die Arbeitsfläche ist aus Edelstahl gestanz und hat eine schräge Vertiefung zum Fettabflussloch hin, das mit einem Behälter von großem Volumen verbunden ist, der unterhalb der Kochfläche angeordnet ist. Die Gasherde sind für den Betrieb mit Erdgas oder GPL ausgelegt.

La superficie de trabajo está hecha en estampación de acero inoxidable, con la superficie hundida inclinada hacia el agujero de salida de grasas, que lleva a un contenedor de gran capacidad situado bajo la superficie de cocción. Las máquinas de gas están preajustadas para el funcionamiento con gas natural o GPL.

Model								Description	
				mm	Kg	m³			
 K7GFL05VVRP	a 700 b 400 h 850	55	0,43	7	6019	23898	-	Smooth mild steel + open cabinet Liscio acciaio dolce + vano aperto Lisse acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce, + base abierta	
 K7GFL05VVOP	a 700 b 400 h 850	55	0,43	7	6019	23898	-	Smooth compound + open cabinet Liscio compound + vano aperto Lisse compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa, compound, + base abierta	
 K7GFR05VVRP	a 700 b 400 h 850	53	0,43	7	6019	23898	-	Grooved mild steel + open cabinet Rigato acciaio dolce + vano aperto Nervurée acier doux + baie libre Gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha rizada, acero dulce + base abierta	
 K7GFL10VVRP	a 700 b 800 h 850	94	0,78	14	12038	47796	-	Smooth mild steel + open cabinet Liscio acciaio dolce + vano aperto Lisse acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce + base abierta	
 K7GFL10VVOP	a 700 b 800 h 850	94	0,78	14	12038	47796	-	Smooth compound + open cabinet Liscio compound + vano aperto Lisse compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa, compound + base abierta	
 K7GFR10VVRP	a 700 b 800 h 850	82	0,78	14	12038	47796	-	½ smooth ½ grooved mild steel + open cabinet ½ liscio ½ rigato acciaio dolce + vano aperto ½ lisse ½ nervurée acier doux + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base abierta	
 K7GFR10VVOP	a 700 b 800 h 850	82	0,78	14	12038	47796	-	½ smooth ½ grooved compound + open cabinet ½ liscio ½ rigato compound + vano aperto ½ lisse ½ nervurée compound + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, compound + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada, compound + base abierta	



Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillade à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas

700



K7GFR10PPRP





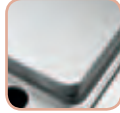

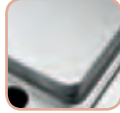



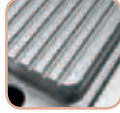








Quick heating and heat maintaining thanks to a high performance stabilized flame burner placed under the high heat conduction plate. Temperatures controlled thanks to thermostats for more efficient energy savings and excellent cooking results.

Rapida salita della temperatura e veloce recupero della stessa in fase di utilizzo tramite un bruciatore ad elevato rendimento a fiamma stabilizzata, posizionato sotto la piastra ad alta conducibilità termica. Temperature di utilizzo regolate da termostati di lavoro per un risparmio energetico e l'ottimizzazione della cottura.

Élévation et rétablissement rapides de la température lors de l'utilisation avec un brûleur à haut rendement à flamme stabilisée, situé sous la plaque à haute conductivité thermique. Les températures d'utilisation sont réglées par des thermostats pour une économie d'énergie et une optimisation de la cuisson.

Rascher Temperaturanstieg und schnelles Wiedererreichen der Temperatur bei der Benutzung mittels eines Brenners mit hoher Leistung und stabilisierter Flamme, der unter der Platte mit hoher Wärmeleitfähigkeit angebracht ist. Die Gartemperaturen werden zur Energieeinsparung und zur Optimierung des Garvorgangs durch Thermostate geregelt.

Rapidez en el aumento de la temperatura y en la recuperación de la misma durante el uso, mediante un quemador de alto rendimiento de llama estabilizada, situado bajo la plancha de alta conductividad térmica. La regulación de las temperaturas de uso mediante termostatos de trabajo se refleja en forma de ahorro energético y optimización de la cocción.

Model							Description		
				mm	Kg	m ³			kW
 K7GFL05PPRP	a 700 b 400 h 850	57	0,43	7	6019	23898	-	Smooth mild steel + cabinet with door Liscio acciaio dolce + vano con porta Lisse acier doux + placard avec porte Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Tür Plancha lisa acero dulce + base con puerta	
 K7GFL05PPPOP	a 700 b 400 h 850	57	0,43	7	6019	23898	-	Smooth compound + cabinet with door Liscio compound + vano con porta Lisse compound + placard avec porte Glatt, compound + Unterschrank mit Tür Plancha lisa compound + base con puerta	
 K7GFR05PPRP	a 700 b 400 h 850	55	0,43	7	6019	23898	-	Grooved mild steel + cabinet with door Rigato acciaio dolce + vano con porta Nervurée acier doux + baie avec porte Gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Tür Plancha rizada acero dulce + base con puerta	
 K7GFL10PPRP	a 700 b 800 h 850	100	0,78	14	12038	47796	-	Smooth mild steel + cabinet with doors Liscio acciaio dolce + vano con porte Lisse acier doux + placard avec portes Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen Plancha lisa acero dulce + base con puertas	
 K7GFL10PPPOP	a 700 b 800 h 850	100	0,78	14	12038	47796	-	Smooth compound + cabinet with doors Liscio compound + vano con porte Lisse compound + placard avec portes Glatt, compound + Unterschrank mit Türen Plancha lisa compound + base con puertas	
 K7GFR10PPRP	a 700 b 800 h 850	98	0,78	14	12038	47796	-	½ smooth ½ grooved mild steel + cabinet with doors ½ liscio ½ rigato acciaio dolce + vano con porte ½ lisse ½ nervurée acier doux + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base con puertas	
 K7GFR10PPPOP	a 700 b 800 h 850	98	0,78	14	12038	47796	-	½ smooth ½ grooved compound + cabinet with doors ½ liscio ½ rigato compound + vano con porte ½ lisse ½ nervurée compound + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, compound + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, compound + base con puertas	



Electric griddle plates

700

Fry-top elettrici - Grillade électriques
Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos



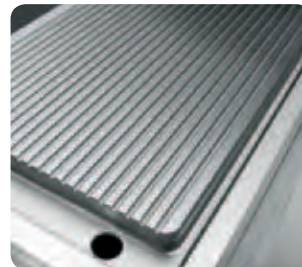
K7EFR05TTRP



Fat drain tray
Contenitore scarico grassi
Bac de grande capacité
Fettabfluss-Behälter
Contenedor salida grassa



Smooth plate
Piastra liscia
Plaque lisse
Glatte Platte
Plancia lisa



Grooved plate
Piastra rigata
Plaque nervurée
Gerillte Platte
Plancia rizada



½ smooth ½ grooved plate
Piastra ½ liscia ½ rigata
Plaque ½ lisse ½ nervurée
½ glatte ½ gerillte Platte
Plancia ½ lisa ½ rizada












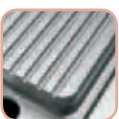








Heating is achieved through radiating heating elements placed on the plate bottom. The temperature is controlled thanks to a thermostat going from 120° C to 300° C and its indicators.

Il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze ad irraggiamento poste sulla superficie inferiore delle piastre. La regolazione della temperatura avviene tramite un controllo termostatico da 120° a 330° con relative spie luminose di controllo.

Le chauffage est assurée par des résistances radiantés situées sur la surface inférieure des plaques. Le réglage de la température se fait par un thermostat de 120° à 330° à témoins lumineux.

Das Aufheizen geschieht durch Strahlungswiderstände, die an der Plattenunterseite angebracht sind. Die Temperaturregelung erfolgt durch eine Thermostatsteuerung von 120° bis 330° mit den zugehörigen Kontrollämpchen.

El calentamiento se obtiene mediante resistencias de irradiación, situadas en la superficie inferior de las planchas. La regulación de la temperatura se efectúa mediante un control termostático de 120° a 330° con sus correspondientes indicadores luminosos de control.

Model								Description	
				mm	Kg	m ³			
 K7EFL05TTRP	a 700 b 400 h 250	44	0,2	-	-	-	5	Smooth mild steel Liscio acciaio dolce Lisse acier doux Glatt, weicher Stahl Plancha lisa, acero dulce	
 K7EFL05TTOP	a 700 b 400 h 250	44	0,2	-	-	-	5	Smooth compound Liscio compound Lisse compound Glatt, compound Plancha lisa, compound	
 K7EFR05TTRP	a 700 b 400 h 250	42	0,2	-	-	-	5	Grooved mild steel Rigato acciaio dolce Nervurée acier doux Gerillt, weicher Stahl Plancha rizada, acero dulce	
 K7EFL10TTRP	a 700 b 800 h 250	75	0,36	-	-	-	10	Smooth mild steel Liscio acciaio dolce Lisse acier doux Glatt, weicher Stahl Plancha lisa, acero dulce	
 K7EFL10TTOP	a 700 b 800 h 250	75	0,36	-	-	-	10	Smooth compound Liscio compound Lisse compound Glatt, compound Plancha lisa, compound	
 K7EFR10TTRP	a 700 b 800 h 250	75	0,36	-	-	-	10	½ smooth ½ grooved mild steel ½ liscio ½ rigato acciaio dolce ½ lisse ½ nervurée acier doux ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl ½ lisa ½ rizada, acero dulce	
 K7EFR10TTOP	a 700 b 800 h 250	75	0,36	-	-	-	10	½ smooth ½ grooved compound ½ liscio ½ rigato compound ½ lisse ½ nervurée compound ½ glatt ½ gerillt, compound ½ lisa ½ rizada, compound	



Electric griddle plates

700

Fry-top elettrici - Grillade électriques
Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos



K7EFL10VVOP











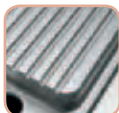








Full modules offer remarkable flexibility while cooking, because the plate is divided into two different sections that can be heated individually. Therefore, it is possible to create two cooking zones having different temperatures and individual control.

I moduli interi offrono una particolare flessibilità nella cottura in quanto è possibile riscaldare separatamente e indipendentemente i due settori della piastra. Si possono dunque realizzare contemporaneamente due zone di cottura a temperature differenziate con comandi indipendenti.

Les modules entiers offrent une grande souplesse de cuisson car ils permettent de chauffer séparément et indépendamment les deux secteurs de la plaque. Deux zones de cuisson peuvent donc être créées, avec des températures différentes et des commandes indépendantes.

Die ganzen Module bieten eine besondere Flexibilität beim Garvorgang, da man die beiden Abschnitte der Platte separat und unabhängig voneinander aufheizen kann. Man kann also gleichzeitig zwei Garzonen haben, die durch unabhängige Steuerungen voneinander verschiedene Temperaturen erreichen.

Los módulos enteros ofrecen una particular flexibilidad en la cocción, ya que permiten calentar por separado e independientemente los dos sectores de la plancha. De este modo se pueden tener simultáneamente dos zonas de cocción de temperaturas diferenciadas con tiradores independientes.

Model							Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h			kW
 K7EFL05VVRP	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	5	Smooth mild steel + open cabinet Liscio acciaio dolce + vano aperto Lisse acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa acero dulce + base abierta	
 K7EFL05VVOP	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	5	Smooth compound + open cabinet Liscio compound + vano aperto Lisse compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa compound + base abierta	
 K7EFR05VVRP	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	5	Grooved mild steel + open cabinet Rigato acciaio dolce + vano aperto Nervurée acier doux + baie libre ouverte Gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha rizada acero dulce + base abierta	
 K7EFL10VVRP	a 700 b 800 h 850	87	0,78	-	-	-	10	Smooth mild steel + open cabinet Liscio acciaio dolce + vano aperto Lisse acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa acero dulce + base abierta	
 K7EFL10VVOP	a 700 b 800 h 850	87	0,78	-	-	-	10	Smooth compound + open cabinet Liscio compound + vano aperto Lisse compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa compound + base abierta	
 K7EFR10VVRP	a 700 b 800 h 850	87	0,78	-	-	-	10	½ smooth ½ grooved mild steel + open cabinet ½ liscio ½ rigato acciaio dolce + vano aperto ½ lisse ½ nervurée acier doux + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada acero dulce + base abierta	
 K7EFR10VVOP	a 700 b 800 h 850	87	0,78	-	-	-	10	½ smooth ½ grooved compound + open cabinet ½ liscio ½ rigato compound + vano aperto ½ lisse ½ nervurée compound + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, compound + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada compound + base abierta	



Electric griddle plates

700

Fry-top elettrici - Grillade électriques
Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos



K7EFL10PPOP











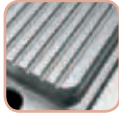

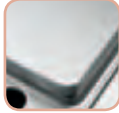

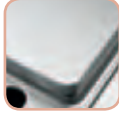




Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Knobs made of athermal thermoset plastic. Handles are made of elliptical-section stainless steel and have an ergonomic grip.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Manopole in materiale plastico atermico termoindurente. Le maniglie sono realizzate in acciaio inox a sezione ellittica e con impugnatura ergonomica.

Structure autoportante en inox avec pieds en inox réglables en hauteur. Les boutons sont réalisées en matière plastique isolante thermodurcissable athermique. Les poignées sont en inox, à section elliptique et ergonomiques.

Die selbsttragende Edelstahlstruktur hat höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Die Einstellknöpfe sind aus nicht wärmeleitendem, hitzehärtendem Kunststoffmaterial. Ergonomische elliptische Edelstahl-Griffe.

Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero inoxidable de altura regulable. Mandos de material plástico atómico termoestable. Los tiradores son de acero inoxidable de sección elíptica y con empuñadura ergonómica.

Model								Description	
				mm	Kg	m ³			kW
 K7EFL05PPRP	a 700 b 400 h 850	58	0,43	-	-	-	5	Smooth mild steel + cabinet with door Liscio acciaio dolce + vano con porta Lisse acier doux + placard avec porte Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Tür Plancha lisa acero dulce + base con puerta	
 K7EFL05PPOP	a 700 b 400 h 850	58	0,43	-	-	-	5	Smooth compound + cabinet with door Liscio compound + vano con porta Lisse compound + placard avec porte Glatt, compound + Unterschrank mit Tür Plancha lisa compound + base con puerta	
 K7EFR05PPRP	a 700 b 400 h 850	54	0,43	-	-	-	5	Grooved mild steel + cabinet with door Rigato acciaio dolce + vano con porta Nervurée acier doux + baie avec porte Gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Tür Plancha rizada acero dulce + base con puerta	
 K7EFL10PPRP	a 700 b 800 h 850	95	0,78	-	-	-	10	Smooth mild steel + cabinet with doors Liscio acciaio dolce + vano con porte Lisse acier doux + placard avec portes Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen Plancha lisa acero dulce + base con puertas	
 K7EFL10PPOP	a 700 b 800 h 850	95	0,78	-	-	-	10	Smooth compound + cabinet with doors Liscio compound + vano con porte Lisse compound + placard avec portes Glatt, compound + Unterschrank mit Türen Plancha lisa compound + base con puertas	
 K7EFR10PPRP	a 700 b 800 h 850	93	0,78	-	-	-	10	½ smooth ½ grooved mild steel + cabinet with doors ½ liscio ½ rigato acciaio dolce + vano con porte ½ lisse ½ nervurée acier doux + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada acero dulce + base con puertas	
 K7EFR10PPOP	a 700 b 800 h 850	93	0,78	-	-	-	10	½ smooth ½ grooved compound + cabinet with doors ½ liscio ½ rigato compound + vano con porte ½ lisse ½ nervurée compound + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, compound + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada compound + base con puertas	





Lavastone grills

Lavastone grills from the 700 series are available in two different versions, with fixed or movable grill, and in two different models, suitable for cooking meat or fish.

While using lavastone grills distinctive cooking results are achieved: the lavastone is heated up to high temperatures thanks to 18/10 stainless steel stabilized flame burners, provided with piezoelectric ignition, safety valve, thermocouple, and flame regulation valve.

Le griglie a pietra lavica della serie 700 vengono prodotte in 2 versioni, a griglia fissa o mobile e in 2 tipologie differenti per la cottura di carne o di pesce.

I caratteristici risultati di cottura sono ottenibili per mezzo di riscaldamento con pietra lavica portata ad alta temperatura mediante bruciatori a gas in acciaio 18/10 a fiamma stabilizzata dotati di un dispositivo piezoelettrico di accensione, di una valvola di sicurezza e termocoppia e di rubinetto regolatore dell'intensità della fiamma.

Les grilles en pierre lavique de la série 700 sont fabriquées en deux versions, à grille fixe ou mobile et en deux modèles différents, pour la cuisson de la viande ou du poisson.

Les résultats spécifiques de cuisson sont obtenus par un réchauffement de la pierre lavique portée à haute température grâce à des brûleurs à gaz en acier 18/10 à flamme stabilisée, comprenant un dispositif piézoélectrique d'allumage, une soupape de sécurité, un thermocouple et un robinet de réglage de l'intensité de la flamme.

Die Lavasteingrills der Serie 700 werden in 2 Versionen hergestellt, mit feststehendem oder mit abnehmbarem Grillrost und in 2 verschiedenen Typen zum Garen von Fleisch oder von Fisch.

Die typischen Garresultate kann man durch Aufheizen vom Lavastein erhalten, der mit Gasbrennern aus Stahl 18/10 mit stabilisierter Flamme auf hohe Temperatur gebracht wird. Diese Gasbrenner sind mit einer piezoelektrischen Zündvorrichtung, einem Sicherheitsventil und einem Thermoelement sowie mit einem Regelhahn für die Intensität der Flamme ausgestattet.

Las parrillas de piedra volcánica de la serie 700 se fabrican en 2 versiones, con parrilla fija o móvil, y en 2 tipos distintos, para la cocción de carne o de pescado.

Los característicos resultados de cocción se obtienen mediante el calentamiento con piedra volcánica llevada a altas temperaturas mediante quemadores de gas en acero 18/10 de llama estabilizada, dotados de un dispositivo de encendido piezoeléctrico, una válvula de seguridad y termopar y una llave para regular la intensidad de la llama.



Fixed lavastone grill for meat

700

Griglie fisse pietra lavica per carne - Grilles fixes pierre lavique pour viande - Feste Lavasteingrills für Fleisch Parrilla fija de piedra volcanica para carne



K7GPL05PPCF












Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Knobs made of athermal thermoset plastic. Handles are made of elliptical-section stainless steel and have an ergonomic grip.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Manopole in materiale plastico atermico termoindurente. Le maniglie sono realizzate in acciaio inox a sezione ellittica e con impugnatura ergonomica.

Structure autoportante en inox avec pieds en inox réglables en hauteur. Boutons en matière plastique athermique thermodurcissable. Les poignées sont en inox, à section elliptique et manche ergonomique.

Die selbsttragende Edelstahlstruktur hat höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Die Griffe sind aus nicht wärmeleitendem, hitzehärtendem Kunststoffmaterial. Ergonomische elliptische Edelstahl-Griffe.

Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero inoxidable de altura regulable. Mandos de material plástico atómico termoestable. Los mandos son de acero inoxidable de sección elíptica y con empuñadura ergonómica.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K7GPL05TTCF	a 700 b 400 h 250	30	0,22	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for meat ½ Modulo top per carne ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne
 K7GPL10TTCF	a 700 b 800 h 250	40	0,39	18	15477,2	61452	-	Top unit for meat Modulo top per carne Module pour viande Modul für Fleisch Módulo para carne
 K7GPL05VWCF	a 700 b 400 h 850	47	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for meat + open cabinet ½ Modulo per carne + vano aperto ½ Module pour viande + baie libre ouverte ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta
 K7GPL10VWCF	a 700 b 800 h 850	70	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for meat + open cabinet Modulo per carne + vano aperto Module pour viande + baie libre ouverte Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta
 K7GPL05PPCF	a 700 b 400 h 850	50	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for meat + cabinet with door ½ Modulo per carne + vano con porta ½ Module pour viande + placard avec porte ½ Modul für Fleisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para carne + base con puerta
 K7GPL10PPCF	a 700 b 800 h 850	73	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for meat + cabinet with doors Modulo per carne + vano con porte Module pour viande + placard avec portes Modul für Fleisch + Unterschrank mit Türen Módulo para carne + base con puertas



Fixed lavastone grill for fish

700

Griglie fisse pietra lavica per pesce - Grilles fixes pierre volcanique pour poisson - Feste Lavasteingrills für Fisch
Parrilla fija de piedra volcanica para pescado



K7GPL10VVPF














The stamped stainless steel work surface slopes towards the fat drain connected to a large drip tray placed under the cooking surface. Small drawers are installed, so to gather dust particles deriving from lava stone burning.

Il piano di lavoro è stampato e realizzato in acciaio inox con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura stessa. Per non disperdere la polvere derivante dalla combustione della pietra lavica sono previsti cassettini di raccolta.

La surface de travail en inox est emboutie et inclinée vers le trou pour l'évacuation des graisses et reliée à un bac de grande capacité situé sous la surface de cuisson. Des tiroirs de ramassage ont été prévus afin de ne pas diffuser la poussière de combustion de la pierre volcanique.

Die Arbeitsfläche ist aus Edelstahl gestanz und hat eine schräge Vertiefung zum Fettabflussloch hin, das mit einem Behälter von großem Volumen verbunden ist, der unterhalb der Kochfläche angeordnet ist. Damit der Staub, der beim Brennen des Lavasteins entsteht, nicht verstreut wird, sind Sammelbehälter vorgesehen.

La superficie de trabajo está hecha en estampación de acero inoxidable, con la superficie hundida inclinada hacia el agujero de salida de grasas, que lleva a un contenedor de gran capacidad situado bajo la superficie de cocción. Para evitar la dispersión del polvo derivado de la combustión de la piedra de lava, se han montado cajones de recogida.

Model								Description
 K7GPL05TPPF	a 700 b 400 h 250	33	0,22	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for fish ½ Modulo top per pesce ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch ½ Módulo para pescado
 K7GPL10TPPF	a 700 b 800 h 250	43	0,39	18	15477,2	61452	-	Top unit for fish Modulo top per pesce Module pour poisson Modul für Fisch Módulo para pescado
 K7GPL05VVPF	a 700 b 400 h 850	50	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for fish + open cabinet ½ Modulo per pesce + vano aperto ½ Module pour poisson + baie libre ouverte ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta
 K7GPL10VVPF	a 700 b 800 h 850	75	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for fish + open cabinet Modulo per pesce + vano aperto Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank Módulo para pescado + base abierta
 K7GPL05PPPF	a 700 b 400 h 850	53	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for fish + cabinet with door ½ Modulo per pesce + vano con porta ½ Module pour poisson + placard avec porte ½ Modul für Fisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para pescado + base con puerta
 K7GPL10PPPF	a 700 b 800 h 850	80	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for fish + cabinet with doors Modulo per pesce + vano con porte Module pour poisson + placard avec portes Modul für Fisch + Unterschrank mit Türen Módulo para pescado + base con puertas



Movable lavastone grill for meat 700

Griglie mobili pietra lavica per carne
Grilles mobiles pierre volcanique pour viande
Bewegliche Lavasteingrills für Fleisch
Parrilla móvil de piedra volcanica para carne



K7GPL05PPC



Stainless steel grills as standard equipment
Griglie in acciaio inox di serie
Grilles en acier inox de série
Grillroste serienmäßig aus Edelstahl
Parrillas de acero inoxidable de serie











Movable lava stone grills present a cooking surface consisting of a cooking grill that can be easily adjusted in height – even while you are already using it -, so to obtain excellent, desired cooking results.

Nelle versioni a griglia mobile il piano di cottura è realizzato mediante una griglia di supporto degli alimenti posizionabile a diverse altezze anche durante il servizio per ottenere il risultato di cottura ottimale desiderato.

Dans les versions à grille mobile, le plan de cuisson est constitué d'une grille de support des aliments, réglable en hauteur lors de l'utilisation pour obtenir la meilleure cuisson possible.

Bei den Versionen mit beweglichem Grillrost hat die Kochfläche einen Rost zum Auflegen der Lebensmittel, der auch während des Betriebs in verschiedene Höhen verstellbar ist, um das gewünschte optimale Garergebnis zu erhalten.

En las versiones de parrilla móvil, la superficie de cocción está formada por una parrilla de soporte de los alimentos que puede situarse a distintas alturas durante el servicio para obtener el resultado de cocción ideal deseado.

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K7GPL05TTC	a 700 b 400 h 250	30	0,22	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for meat ½ Modulo top per carne ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne
 K7GPL10TTC	a 700 b 800 h 250	40	0,39	18	15477,2	61452	-	Top unit for meat Modulo top per carne Module pour viande Modul für Fleisch Módulo para carne
 K7GPL05VVC	a 700 b 400 h 850	40	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for meat + open cabinet ½ Modulo per carne + vano aperto ½ Module pour viande + baie libre ouverte ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta
 K7GPL10VVC	a 700 b 800 h 850	68	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for meat + open cabinet Modulo per carne + vano aperto Module pour viande + baie libre ouverte Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta
 K7GPL05PPC	a 700 b 400 h 850	48	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for meat + cabinet with door ½ Modulo per carne + vano con porta ½ Module pour viande + placard avec porte ½ Modul für Fleisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para carne + base con puerta
 K7GPL10PPC	a 700 b 800 h 850	73	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for meat + cabinet with doors Modulo per carne + vano con porte Module pour viande + placard avec portes Modul für Fleisch + Unterschrank mit Türen Módulo para carne + base con puertas



Movable lavastone grill for fish

700

Griglie mobili pietra lavica per pesce
Grilles mobiles pierre volcanique pour poisson
Bewegliche Lavasteingrills für Fisch
Parrilla móvil de piedra volcanica para pescado



K7GPL10VVP



Stainless steel grills as standard equipment
Griglie in acciaio inox di serie
Grilles en acier inox de série
Grillroste serienmäßig aus Edelstahl
Parrillas de acero inoxidable de serie












Gas models are tested for operating with natural gas or LPG. Full module versions are provided with a single burner with five branches for ensuring a wider cooking surface.

Gli apparecchi a gas sono predisposti per il funzionamento a gas naturale o GPL e nella versione da modulo sono equipaggiati di un unico bruciatore a cinque rami per garantire una maggiore superficie di cottura.

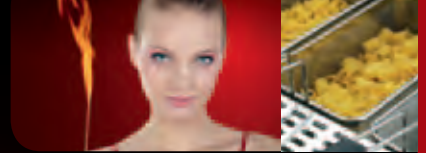
Les appareils à gaz sont prévus pour fonctionner au gaz naturel ou au GPL et ils sont équipés, dans la version par module, d'un unique brûleur à cinq branches pour garantir une plus grande surface de cuisson.

Die Geräte mit Gas sind für den Betrieb mit Erdgas oder GPL ausgelegt und in der Modulversion sind sie mit einem einzigen fünfstrahligen Brenner ausgestattet, um eine größere Kochfläche garantieren zu können.

Los aparatos de gas están preajustados para su funcionamiento con gas natural o GLP, y en la versión de módulo llevan un solo quemador de cinco ramas para garantizar una mayor superficie de cocción.

Model						Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7GPL05TTP	a 700 b 400 h 250	33	0,22	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for fish ½ Modulo top per pesce ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch ½ Módulo para pescado
 K7GPL10TTP	a 700 b 800 h 250	43	0,39	18	15477,2	61452	-	Top unit for fish Modulo top per pesce Module pour poisson Modul für Fisch Módulo para pescado
 K7GPL05VVP	a 700 b 400 h 850	42	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Top unit for fish + open cabinet ½ Modulo per pesce + vano aperto ½ Module pour poisson + baie libre ouverte ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta
 K7GPL10VVP	a 700 b 800 h 850	64	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for fish + open cabinet Modulo per pesce + vano aperto Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank Módulo para pescado + base abierta
 K7GPL05PPP	a 700 b 400 h 850	45	0,45	9	7738,6	30726	-	½ Unit for fish + cabinet with door ½ Modulo per pesce + vano con porta ½ Module pour poisson + placard avec porte ½ Modul für Fisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para pescado + base con puerta
 K7GPL10PPP	a 700 b 800 h 850	90	0,80	18	15477,2	61452	-	Unit for fish + cabinet with doors Modulo per pesce + vano con porte Module pour poisson + placard avec portes Modul für Fisch + Unterschrank mit Türen Módulo para pescado + base con puertas





Gas and electric pasta cookers

While designing its free standing pasta cooker, ATA has paid attention to every detail. Only high quality components are used; the tank gently slopes, so to prevent salty water from remaining on the bottom of the pasta cooker. The deep stamped work area has rounded edges for an easy cleaning; the stainless steel tubular burner is suitable for working properly at the high temperatures it is put through.

Gas and electric models with one or two tanks are available for free standing installations.

Nessun particolare è stato lasciato al caso nei cuocipasta su mobile costruiti da ATA:

l'alta qualità dei materiali impiegati, la conformazione della vasca stampata con apposita pendenza per impedire la stagnazione dell'acqua salata sul fondo, il profondo invaso stampato e arrotondato per agevolare la pulizia, un bruciatore tubolare in acciaio inossidabile idoneo alle elevate prestazioni che gli vengono richieste.

Sono disponibili modelli a gas ed elettrici a una o due vasche posizionabili a terra.

Aucun détail n'a été laissé au hasard dans les cuiseurs à pâtes sur meuble construits par ATA : une grande qualité des matériaux utilisés, une configuration de la cuve avec une pente spéciale pour empêcher la stagnation de l'eau salée sur le fond, une surface de travail profonde emboutie et arrondie pour faciliter le nettoyage et un brûleur tubulaire en acier inoxydable adapté aux prestations élevées qui lui sont demandées.

Des modèles à gaz et électriques à une ou deux cuves pouvant être posées par terre sont disponibles.

Bei den Standnudelkochern von ATA wurde nichts dem Zufall überlassen: Die hohe Qualität der verwendeten Materialien, die Beschaffenheit des tiefgezogenen Beckens mit entsprechender Neigung, um die Ansammlung von Salzwasser auf dem Boden zu vermeiden, die tiefe Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten für eine einfachere Reinigung und der Rohrbrenner aus Edelstahl, der sämtlichen hohen Anforderungen gerecht wird.

Verfügbar sind Gas- und Elektromodelle mit einem oder zwei Becken, die auf dem Boden aufgestellt werden können.

ATA no ha pasado por alto ningún detalle a la hora de fabricar sus cuecepastas con mueble: la alta calidad de los materiales empleados, la disposición de la cuba con una determinada inclinación para impedir que el agua salada se estanque en el fondo, el plano profundo estampado y redondeado para facilitar su limpieza y un quemador tubular de acero inoxidable perfecto para las elevadas prestaciones que se le exigen. Puede elegir entre modelos a gas o eléctricos, con una o dos cubas, que se puedan colocar en el suelo.



Gas and electric pasta cookers

700

Cuocipasta a gas ed elettrici
Cuiseurs à pâte à gaz et électriques
Gas und Elektronudelkocher
Cuece pasta de gas y eléctricos



K7GCP05













The cooking tank is made of AISI 316 stainless steel and it is stamped with round edges. It is resistant to salty water and starch and it is provided with an overflow zone. The front part consists of a wide, thick, stainless steel perforated surface where to lean baskets, so that water is drained into the drain hole below.

La vasca di cottura è realizzata in acciaio inox AISI 316 resistente all'acqua salata e all'amido, stampata con ampi raggi di raccordo e dotata di zona di sfioramento. La zona frontale è composta da un ampio piano forato di grosso spessore in acciaio inox per l'appoggio dei cesti al di sotto del quale si trova un foro di scarico per la scolaratura.

La cuve de cuisson, réalisée en acier inox AISI 316 résistante à l'eau salée et à l'amidon, est emboutie avec des larges rayons de raccordo et équipée de zone de débordement. La zone frontale est composée d'un vaste plan perforé, de grosse épaisseur en acier inox en tant que support des paniers sous lequel se trouve l'orifice d'évacuation pour l'égouttement.

Das Kochbecken besteht aus Edelstahl AISI 316, weist eine hohe Beständigkeit gegenüber Salzwasser und Speisestärke auf, verfügt über einen weiten Anschlussradius und ist mit einem Überströmbereich ausgestattet. Der vordere Bereich besteht aus einer stabilen gelöcherten Platte aus Edelstahl für die Ablage der Körbe; darunter befindet sich eine Abflussöffnung.

La cuba de cocción está fabricada en acero inoxidable AISI 316 resistente al agua salada y al almidón, embutida con amplios radios de unión y dotada de una zona de rebosamiento. La parte frontal está compuesta por un plano amplio perforado de acero inoxidable de un grueso espesor para apoyar las cestas por debajo del cual se encuentra un orificio de descarga.

Model								Description
				mm	Kg	m ³	kW	
 K7GCP05	a 700 b 400 h 850	54	0,43	8,7	7480,6	29702	-	Single tank - gas 24 lt. Monovasca gas 24 lt. Cuve simple – gaz – 24 lt. Gasgerät – 1 Becken à 24 Lt. 1 cuba a gas – 24 lt.
 K7GCP07	a 700 b 600 h 850	65	0,60	13,3	11436	45406	-	Single tank - gas 40 lt. Monovasca gas 40 lt. Cuve simple – gaz – 40 lt. Gasgerät – 1 Becken à 40 Lt. 1 cuba a gas – 40 lt.
 K7GCP10	a 700 b 800 h 850	87	0,78	17,4	14961,3	59404	-	Double tank - gas 24+24 lt. 2 Vasche gas 24+24 lt. Cuve double gaz 24+24 lt. Gasgerät – 2 Becken à 24 Lt. je Becken 2 cubas a gas – 24+24 lt
 K7ECP05	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	7	Single tank - electric 24 lt. Monovasca elettrico 24 lt. Cuve simple – électrique – 24 lt. Elektrogerät – 1 Becken à 24 Lt. Eléctrico 1 cuba – 24 lt.
 K7ECP10	a 700 b 800 h 850	82	0,78	-	-	-	14	Double tank - electric 24+24 lt. 2 Vasche elettrico 24+24 lt. Cuve double électrique 24+24 lt. Elektrogerät – 2 Becken à 24 Lt je Becken Eléctrico 2 cubas – 24+24 lt.

Accessories for pasta cookers










700

Accessori per cuocipasta

Accessoires pour cuiseurs à pâte

Zubehöre für Nudelkocher

Accesorios para cuece pasta

Model								Description
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	
 K7COPCP	a 358 b 340 h 85	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker lid Coperchio per cuocipasta Couvercle pour cuiseurs à pâte Nudelkocherdeckel Tapa para cuece-pasta
 K26028	a 160 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN
 K26029	a 140 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/6 GN Cestello cuocipasta 1/6 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/6 GN Nudelkocherkorb 1/6 GN Cesta para cuece-pastas 1/6 GN
 K26030	a 240 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/2 GN Cestello cuocipasta 1/2 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/2 GN Nudelkocherkorb 1/2 GN Cesta para cuece-pastas 1/2 GN
 K26031	a 290 b 490 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/1 GN Cestello cuocipasta 1/1 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/1 GN Nudelkocherkorb 1/1 GN Cesta para cuece-pastas 1/1 GN
 K26032	a 290 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 2/3 GN Cestello cuocipasta 2/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 2/3 GN Nudelkocherkorb 2/3 GN Cesta para cuece-pastas 2/3 GN
 K26072	a 290 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN
 K26258	a 290 b 160 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN (K7GCP07) Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale (K7GCP07) Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN (K7GCP07) Nudelkocherkorb 1/3 GN (K7GCP07) Cesta para cuece-pastas 1/3 GN (K7GCP07)

Basket possibilities

Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones

4 x K26029 (1/6 GN) 2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26028 (1/3 GN)

2 x K26028 (1/3 GN)

2 x K26072 (1/3 GN)

2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26072 (1/3 GN)

1 x K26032 (2/3 GN)

Basket possibilities for **K7GCP05 - K7GCP10 - K7ECP05 - K7ECP10**
Configurazioni per K7GCP05 - K7GCP10 - K7ECP05 - K7ECP10
 Configurations pour **K7GCP05 - K7GCP10 - K7ECP05 - K7ECP10**
 Korbmöglichkeiten für **K7GCP05 - K7GCP10 - K7ECP05 - K7ECP10**
 Configuraciones para **K7GCP05 - K7GCP10 - K7ECP05 - K7ECP10**

3 x K26258 (1/3 GN)

2 x K26029 (1/6 GN)
2 x K26258 (1/3 GN)

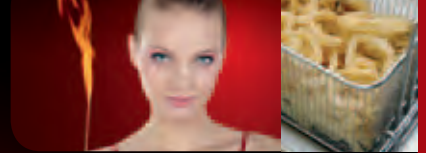
1 x K26258 (1/3 GN)
1 x K26032 (2/3 GN)

4 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26258 (1/3 GN)

2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26032 (2/3 GN)

Basket possibilities for **K7GCP07**
Configurazioni per K7GCP07
 Configuration pour **K7GCP07**
 Korbmöglichkeiten für **K7GCP07**
 Configuraciones para **K7GCP07**





Gas and electric fryers

ATA free standing fryers from series 700 are entirely made of stainless steel. Both tanks and work surfaces are stamped and present round edges, so to ensure easy and fast cleaning operations.

The fryer range presents gas and electric models with either mechanical or electronic control, and versions with single tank, with two independent tanks on full module, or with two tanks on half module.

Their excellent performance not only enables high quality fried food, but also delivers great capacity, dramatically reducing the delay from one frying cycle and the other.

Le friggitorici su mobile della serie 700 prodotte da ATA sono costruite interamente in acciaio inossidabile. Sia le vasche che l'invaso sono stampati con bordi arrotondati per rendere le operazioni di pulizia semplici e rapide.

La gamma è composta da modelli a gas ed elettrici con comandi meccanici o con controllo elettronico; versioni ad una vasca, a due vasche indipendenti su modulo e a due vasche su mezzo modulo.

L'alta potenzialità consente fritti di ottima qualità ed elevatissima produttività, riducendo al minimo gli intervalli tra un ciclo e l'altro.

Les friteuses sur meuble de la série 700 produites par ATA sont entièrement fabriquées en acier inoxydable. Les cuves comme la surface de travail, sont embouties avec des bords arrondis pour un nettoyage plus simple et plus rapide.

La gamme est composée de modèles à gaz et électriques avec commandes mécaniques ou contrôle électronique ; versions dotées d'une cuve, de deux cuves indépendantes sur module et de deux cuves sur demi-module.

La puissance élevée permet d'obtenir des fritures de très bonne qualité et une productivité importante tout en réduisant au minimum les intervalles entre les cycles.

Die Standfriteusen der Serie 700 von ATA bestehen komplett aus Edelstahl. Sowohl die Becken als auch die Arbeitsfläche sind tiefgezogen und mit abgerundeten Kanten, die eine einfachere und schnellere Reinigung ermöglichen.

Das Sortiment enthält Gas- und Elektromodelle mit mechanischer oder elektronischer Steuerung. Verfügbar sind Versionen mit einem Becken, mit zwei unabhängigen Becken auf einem

Modul und mit zwei Becken auf einem halben Modul. Die hohe Leistungsfähigkeit ermöglicht die Herstellung hochwertiger frittierter Produkte und eine hohe Produktivität, wobei die Intervalle zwischen den einzelnen Frittiervorgängen minimiert werden.

Las freidoras con mueble de la serie 700 de ATA están completamente fabricadas en acero inoxidable. Tanto las cubas como el plano de trabajo han sido realizados con los bordes redondeados para que su limpieza resulte más rápida y fácil.

La gama está compuesta por modelos a gas y eléctricos, con controles mecánicos o electrónicos; también hay versiones con una sola cuba, con dos cubas independientes en un solo módulo y con dos cubas en medio módulo.

Su alta potencia permite freír con una calidad óptima y una productividad elevadísima, reduciendo al mínimo los intervalos necesarios entre un ciclo y otro.



Gas fryers 700

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfriteusen - Freidoras gas



K7GFE0515

What does fat melting cycle mean?

Included in all gas and electric versions with electronic control, the fat melting cycle provides electronic temperature control of oil heating in scheduled, gradual intermittent mode during both oil heating and heat maintaining. This mode is extremely important when animal fats, lard, margarine and other solid fats are used for frying.

Che cosa significa melting?

La funzione del ciclo di melting, presente in tutti i modelli a controllo elettronico sia a gas che elettrici, prevede un controllo del riscaldamento dell'olio ad intermittenza programmata sia nella fase di riscaldamento che di conservazione della temperatura. Questa funzione è particolarmente importante nel caso in cui si utilizzi per la frittura del grasso, strutto, margarine e oli che a temperatura ambiente si presentano allo stato solido.

Que signifie melting?













La fonction du cycle de melting, présente dans tous les modèles à contrôle électronique, aussi bien à gaz qu'électriques, prévoit un contrôle de la montée en température de l'huile par intermittence programmée, aussi bien pendant la montée en température que lors de la stabilisation de la température. Cette fonction est particulièrement importante si la friture est effectuée avec de la graisse de saindoux, de la margarine et de l'huile qui, à température ambiante, sont à l'état solide.

Was bedeutet Melting?

Die Funktion des Melting-Systems, das bei allen Gasoder Elektromodellen mit elektronischer Steuerung vorgesehen ist, ermöglicht durch das vorprogrammierte Schrittschaltwerk die Kontrolle der Ölerhitzung sowohl in der Vorheizphase als auch bei der Temperaturerhaltung. Besonders wichtig ist diese Funktion, wenn zum Frittieren Fett, Schmalz, Margarine und Öle verwendet werden, die bei Raumtemperatur in den festen Zustand übergehen

Qué es el melting?

La función del ciclo de melting, presente en todos los modelos con control electrónico, tanto de gas como eléctricos, permite controlar el calentamiento del aceite a un intermittenza programada, tanto en la fase de calentamiento como en la de conservación de la temperatura. Esta función resulta especialmente importante cuando se emplea para freír grasas, mantecas, margarinas y aceites que se presentan en estado sólido a temperatura ambiente.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K7GFG0507	a 700 b 400 h 850	50	0,43	11,5	9888,2	39261	-	Double tank – 7 + 7 lt. ½ Modulo – 7+7 lt. ½ Module – 7 + 7 lt. 2 Becken à 7 Lt. Je Becken 2 cubas – 7+7 lt.
 K7GFG0507A	a 700 b 400 h 850	50	0,43	11,5	9888,2	39261	-	Double tank – 7 + 7 lt. ½ Modulo – 7+7 lt. ½ Module – 7 + 7 lt. 2 Becken à 7 Lt. Je Becken 2 cubas – 7+7 lt.
 K26283	a 245 b 113 h 111	-	-	-	-	-	-	Basket for fryer K7GFG0507 Cesto friggitrice K7GFG0507 Panier friteuse K7GFG0507 Korb für Friteuse K7GFG0507 Cesta freidora K7GFG0507
 K7GFG0515	a 700 b 400 h 850	44	0,43	15	12897,7	51210	-	Single tank – 15 lt. ½ modulo – 15 lt. ½ module – 15 lt 1 Becken à 15 Lt. 1 cuba – 15 lt.
 K7GFG0515A	a 700 b 400 h 850	47	0,43	15	12897,7	51210	-	Single tank – 15 lt. ½ modulo – 15 lt. ½ module – 15 lt 1 Becken à 15 Lt. 1 cuba – 15 lt.
 K7GFE0515	a 700 b 400 h 850	54	0,43	15	12897,7	51210	0,005	Single tank – 15 lt. – Electronic control ½ modulo – 15 lt. Comandi elettronici ½ module – 15 lt. – Commandes électroniques 1 Becken à 15 Lt. – Elektronische Kontrolle 1 cuba – 15 lt. – Mandos electrónicos
 K26280	a 280 b 130 h 111	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Friteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2
 K26281	a 280 b 270 h 115	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Friteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1



Gas fryers 700

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfriteusen - Freidoras gas



Appliances provided with baskets as standard equipment.

Cesti forniti in dotazione ad ogni apparecchio.

Paniers fournis avec chaque appareil.

Im Lieferumfang jedes Geräts sind die Körbe bereits enthalten.

Se incluyen las cestas correspondientes a cada aparato.

K7GFG1015A










Oil is heated quickly by means of a series of stainless steel burners, suitable for working properly at the high temperatures they are put through, which are provided with a finned heat exchanger within the tank.

Il rapido riscaldamento dell'olio viene ottenuto per mezzo di una serie di bruciatori in acciaio inossidabile, adatti per funzionare bene alle alte temperature cui sono sottoposti, e corredati da uno scambiatore di calore alettato posizionato all'interno della vasca.

La montée en température rapide de l'huile se fait grâce à une série de brûleurs en acier inoxydable, adaptés pour bien fonctionner aux températures élevées auxquelles ils sont soumis. Ils sont, en outre, équipés d'un échangeur de chaleur à ailettes situé à l'intérieur de la cuve.

Die schnelle Erhitzung des Öls wird mit Brennern aus Edelstahl erreicht, die sich für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgezeichnet eignen und im Inneren des Beckens mit einem Lamellenwärmeaustauscher ausgestattet sind.

El rápido calentamiento del aceite se obtiene a través de una serie de quemadores de acero inoxidable, aptos para un funcionamiento óptimo a las altas temperaturas a las que se ven sometidos, y dotados de un intercambiador de calor de aletas situado en el interior de la cuba.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K7GFG1015	a 700 b 800 h 850	87	0,78	30	25795,4	102420	-	Double tank – 15 + 15 lt. Modulo – 15+15 lt. Module – 15+ 15 lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken 2 cubas – 15+15 lt.
 K7GFG1015A	a 700 b 800 h 850	87	0,78	30	25795,4	102420	-	Double tank – 15 + 15 lt. Modulo – 15+15 lt. Module – 15+ 15 lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken 2 cubas – 15+15 lt.
 K7GFE1015	a 700 b 800 h 850	87	0,78	30	25795,4	102420	0,04	Double tank – 15+15 lt – Electronic control Modulo – 15+15 lt. Comandi elettronici Module – 15+15 lt. – Commandes électroniques 2 Becken à 15 Lt. Je Becken – Elektronische Kontrolle 2 cubas – 15+15 lt. – Mandos electrónicos
 K26280	a 280 b 130 h 111	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Friteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2
 K26281	a 280 b 270 h 115	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Friteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1



As standard equipment appliances are provided with stainless steel containers and stainless steel filter for collecting oil / **Bacinelle in acciaio inox per la raccolta dell'olio complete di filtro in acciaio inox fornite in dotazione di serie ad ogni apparecchio** / Bacs de récupération de l'huile avec filtre en acier inox, fournis avec chaque appareil / Die Sammelbehälter aus Edelstahl für ablaufendes Öl verfügen über Edelstahlfilter und sind im Lieferumfang jedes Geräts enthalten/ Cada aparato incluye sus recipientes de acero inoxidable para la recogida del aceite junto con su filtro de acero inoxidable



Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofriteusen - Freidoras eléctricas

700



K7EFG1015















Oil is heated by means of stainless steel tubular heating elements, which are immersed in oil and can be rotated to 90 degrees for cleaning the tanks easily and completely. The stainless steel tank lid is provided as standard equipment and it can be placed in a holder on the inner part of the doors when not in use.

Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate in acciaio inox immerse nell'olio, ribaltabili a 90° per una agevole e completa pulizia delle vasche. Il coperchio copri vasca realizzato in acciaio inox è fornito in dotazione di serie e collocato in una tasca all'interno delle porte quando non viene utilizzato.

La montée en température est obtenue par des résistances en acier inox plongées dans l'huile, et rabattables à 90° pour un nettoyage plus aisé et plus complet des cuves. Le couvercle couvre-cuve, réalisé en acier inox, est fourni de série et placé dans un rangement à l'intérieur des portes lorsqu'il n'est pas utilisé.

Die Erhitzung erfolgt mittels elektrischer Tauchheizelemente aus Edelstahl, die vollständig in das Öl eingetaucht und um 90° drehbar sind, was eine bequemere und gründlichere Reinigung der Becken ermöglicht. Die Beckenabdeckung aus Edelstahl wird serienmäßig mitgeliefert und lässt sich bei Nichtbenutzung in einer Tasche an der Innenseite der Tür verstauen.

El calentamiento se consigue a través de unas resistencias blindadas de acero inoxidable sumergidas en el aceite, que pueden plegarse a 90° para una limpieza cómoda y completa de las cubas. También se incluye de serie la tapadera para la cuba fabricada en acero inoxidable y que se coloca en un compartimento de las puertas cuando no se está utilizando.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K7EFG0507	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	15	Double tank – 9 + 9 lt. ½ modulo – 9 + 9 lt. ½ module – 9 + 9 lt. 2 Becken à 9 + 9 Lt. 2 cubas – 9 + 9 lt.
 K7EFE0507	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	15,1	Double tank – 9 + 9 lt. – Electronic control ½ modulo – 9 + 9 lt. Comandi elettronici ½ module – 9 + 9 lt. – Commandes électroniques 2 Becken à 9 + 9 Lt. – Elektronische Kontrolle 2 cubas – 9 + 9 lt. – Mandos electrónicos
 K26397	a 270 b 113 h 145	-	-	-	-	-	-	Basket for fryer K7EFG0507 Cesto friggitrice K7EFG0507 Panier friteuse K7EFG0507 Korb für Friteuse K7EFG0507 Cesta freidora K7EFG0507
 K7EFG0515	a 700 b 400 h 850	50	0,43	-	-	-	15	Single tank – 15 lt. ½ modulo – 15 lt. ½ module – 15 lt. 1 Becken à 15 Lt. 1 cuba – 15 lt.
 K7EFE0515	a 700 b 400 h 850	52	0,43	-	-	-	15,1	Single tank – 15 lt. – Electronic control ½ modulo – 15 lt. Comandi elettronici ½ module – 15 lt. – Commandes électroniques 1 Becken à 15 Lt. – Elektronische Kontrolle 1 cuba – 15 lt. – Mandos electrónicos
 K7EFG1015	a 700 b 800 h 850	72	0,78	-	-	-	30	Double tank – 15 + 15 lt. Modulo – 15+15 lt. Module – 15+ 15 lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken 2 cubas – 15+15 lt.
 K7EFE1015	a 700 b 800 h 850	74	0,78	-	-	-	30,2	Double tank – 15+15 lt – Electronic control Modulo – 15+15 lt. Comandi elettronici Module – 15+15 lt – Commandes électroniques 2 Becken à 15 Lt. Je Becken – Elektronische Kontrolle 2 cubas – 15+15 lt. – Mandos electrónicos
 K26280	a 280 b 130 h 111	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Friteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2
 K26281	a 280 b 270 h 115	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Friteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1



Electric chip scuttle

700

Scaldapatate elettrici - Bacs a' frites électriques
Elektro-Frittenwanne - Conservador de patatas electrico



K7ESP05PP








The stainless steel tank gently slopes in a way that help oil to be drained from the tank. Heating is achieved by means of a particular ceramic infrared heater activated by an energy regulator.

La vasca, in acciaio inossidabile, è dotata di uno scivolo opportunamente sagomato che permette lo scolo dell'olio nella vasca; il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di uno speciale irradiatore a raggi infrarossi in ceramica azionato da un regolatore di energia.

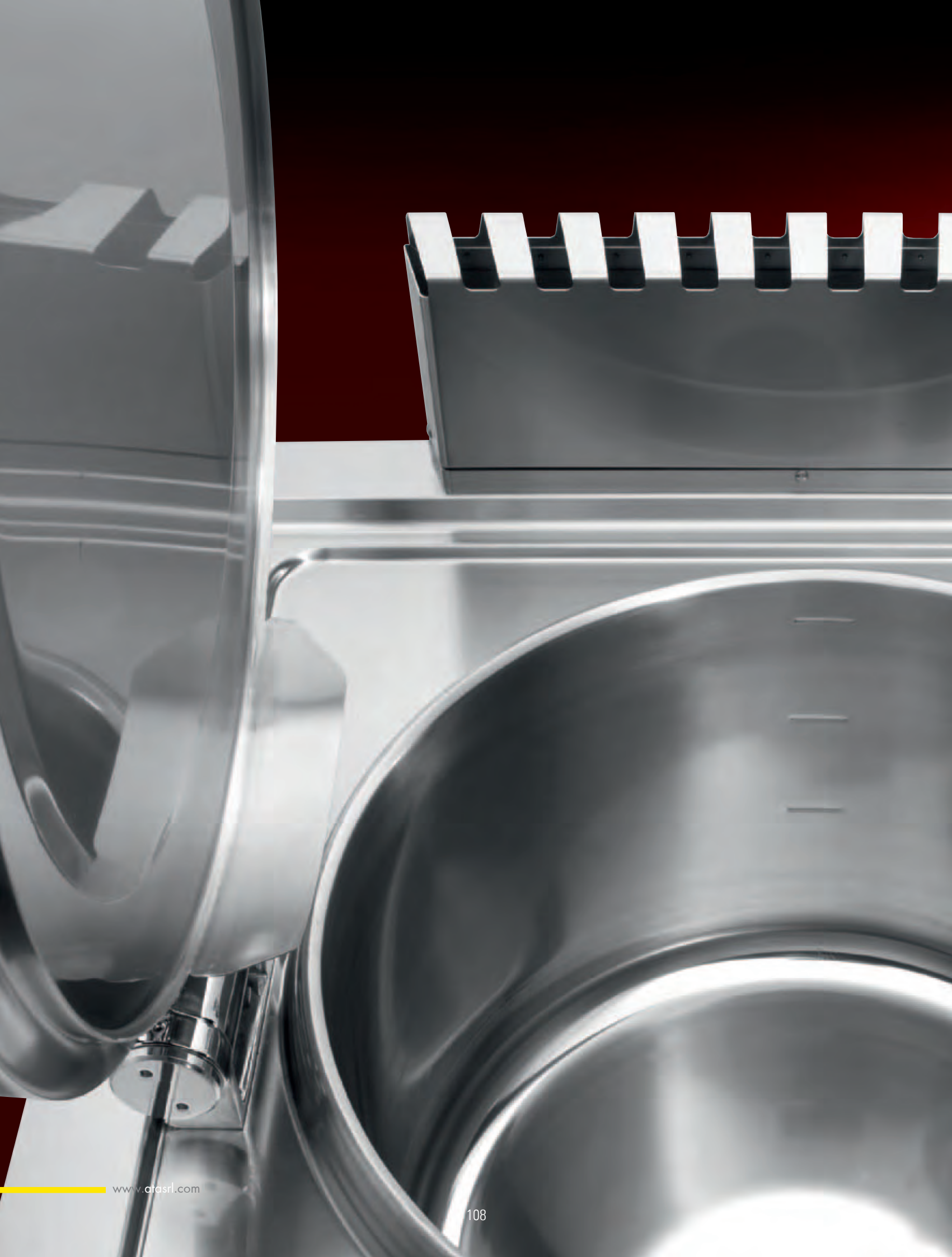
La cuve, en acier inoxydable, est équipée d'un conduit particulièrement bien façonné qui permet l'écoulement de l'huile dans le bac ; la montée en température s'obtient grâce à un diffuseur spécial à rayons infrarouges en céramique, actionné par un régulateur d'énergie.

Das Becken aus Edelstahl verfügt über eine entsprechend geformte Ablaufrinne, über die das Öl aus dem Becken abfließen kann. Die Erhitzung erfolgt mit einem speziellen UV-Strahler aus Keramik, dessen Leistung über einen Regler einstellbar ist.

La cuba, de acero inoxidable, dispone de una inclinación convenientemente moldeada que permite que el aceite se escurra en la cuba; el calentamiento se consigue mediante un radiador infrarrojo especial de cerámica accionado por un regulador de energía.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K7ESP05TT	a 700 b 400 h 250	25	0,43	-	-	-	0,8	Electric chip scuttle top Scaldapatate elettrico top Bac à frites électrique Elektro-Frittenwanne Tischgerät Conservador de patatas eléctrico top
 K7ESP05VV	a 700 b 400 h 850	33	0,45	-	-	-	0,8	Electric chip scuttle + open cabinet Scaldapatate elettrico + vano aperto Bac à frites électrique + baie libre ouverte Elektro-Frittenwanne + offener Unterschrank Conservador de patatas eléctrico + base abierta
 K7ESP05PP	a 700 b 400 h 850	36	0,45	-	-	-	0,8	Electric chip scuttle + cabinet with door Scaldapatate elettrico + vano con porta Bac à frites électrique + placard avec porte Elektro-Frittenwanne + Unterschrank mit Tür Conservador de patatas eléctrico + base con puerta







Gas and electric boiling pans and bratt pans

Sturdiness, reliability and safety: these are just some of the strengths of the ATA boiling pans and bratt pans from series 700, which go together with the elegant and refined outline of the moulded surfaces, the sturdy self-supporting 18/10 stainless steel frame and the high quality components used.

The bratt pan range consists of tilting bratt pans and electric multi-purpose bratt pans. Multipurpose bratt pans are free standing with stainless steel fixed tank, so that users are given the opportunity to use the same appliance for different types of cooking.

Robustezza, funzionalità e sicurezza sono le qualità caratterizzanti delle pentole e delle brasiere della serie 700 costruite da ATA ai quali si aggiunge l'estetica sobria ed elegante delle superfici sagomate, la solida struttura autoportante realizzata in acciaio inossidabile 18/10 e la tipologia dei materiali utilizzati.

La gamma di brasiere è composta da modelli con vasca ribaltabile e brasiere elettriche multifunzione a vasca fissa su mobile interamente costruite in acciaio inossidabile che offrono l'eccellente opportunità di usare lo stesso apparecchio per tipi di cottura differenziati.

Robustesse, fonctionnalité et sécurité sont les principales caractéristiques des marmites et des sauteuses de la série 700 construites par ATA. Il faut ajouter à cela, le style sobre et élégant des contours profilés, la solide structure autoportante réalisée en acier inoxydable 18/10 et le type de matériaux utilisés.

La gamme de sauteuses est composée de modèles avec bac basculant et de sauteuses électriques multifonctions à bac fixe sur meuble, entièrement construites en acier inoxydable. Ils fournissent une excellente occasion d'utilisation de cet appareil pour différents types de cuisson.

Strapazierfähigkeit, Zweckmäßigkeit und Sicherheit zählen zu den prägnantesten Eigenschaften der Kochkessel und Bratpfannen aus der Serie 700 von ATA. Hinzu kommt die schlichte und stilvolle Ästhetik der Oberflächen, die Stabilität der selbsttragenden Konstruktion aus rostfreiem Stahl 18/10 und die verwendeten Materialien.

Das Bratpfannensortiment enthält Modelle mit Kippbecken sowie elektrische Multifunktions-Bratpfannen mit festem Becken komplett aus Edelstahl, wodurch sich ein und dasselbe Gerät für ganz unterschiedliche Garvorgänge nutzen lässt.

Solidez, funcionalidad y seguridad son las características que distinguen las marmitas y sartenes de la serie 700 fabricadas por ATA, en las que se aúna la estética sobria y elegante de las superficies embutidas, la sólida estructura autoportante realizada en acero inoxidable 18/10 y el tipo de materiales empleados.

La gama de sartenes está compuesta por modelos con cuba basculante y sartenes eléctricas multifunción de cuba fija en mueble completamente fabricadas en acero inoxidable, que ofrecen la excelente oportunidad de emplear el mismo aparato para diversos tipos de cocción.



Gas and electric boiling pans

700

Pentole a gas ed elettriche - Marmites à gaz et électriques
Gas-und Elektrokokchessel - Marmitas a gas y eléctricas



K7EPI1005









Availability of gas and electric models with direct, indirect or indirect with autoclave heating, and with different working capacities.

Disponibilità di modelli ad alimentazione a gas o elettrica con riscaldamento diretto, indiretto e indiretto con autoclave e con diverse capacità utili.

Modèles disponibles pour une cuisson à gaz ou électrique avec chauffage directe, indirecte et indirecte avec autoclave et plusieurs capacités utiles.

Verfügbar sind Gas- oder Elektromodelle mit direkter, indirekter und indirekter Erhitzung, mit Autoklav und mit verschiedenen Fassungsvermögen.

Disponibilidad de modelos de alimentación a gas o eléctricos con calentamiento de tipo directo, indirecto e indirecto con autoclave y con diversas capacidades.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K7GPD1005	a 700 b 800 h 850	74	1,22	15,5	13328	52917	-	Gas, directly heated, 55 lt. Gas, riscaldamento diretto 55 lt. Gaz, chauffage directe, 55 lt. Gasgerät, direkt beheizt, 55 Lt. A gas, calentamiento directo, 55 lt.
 K7GPI1005	a 700 b 800 h 850	90	1,22	15,5	13328	52917	-	Gas, indirectly heated, 55 lt. Gas, riscaldamento indiretto 55 lt. Gaz, chauffage indirecte, 55 lt. Gasgerät, indirekt beheizt 55 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 55 lt.
 K7EPI1005	a 700 b 800 h 850	85	1,22	-	-	-	12	Electric, indirectly heated, 55 lt. Elettrica, riscaldamento indiretto 55 lt. Électrique, chauffage indirecte, 55 lt. Elektrogerät, indirekt beheizt, 55 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 55 lt.
 K20153	h 400 ø 360	-	0,04	-	-	-	-	Basket kettle lt.55 Colapasta per recipienti da lt.55 Panier lt.55 Korb lt.55 Cesta para marmita lt. 55



Container with polished AISI 316 stainless steel bottom.

Contenitore con fondo inox AISI 316 lucidato.

Cuve avec fond inox AISI 316 brillant.

Behälter mit Boden aus poliertem Edelstahl AISI 316.

Cuba con fondo de acero inoxidable AISI pulido.



Gas and electric bratt pans

700

Brasiere gas ed elettriche - Sauteuses à gaz et électriques
Gas-und Elektro-Bratpfannen - Sartènes de gas y eléctricas



K7GBR10MA









The stainless steel tank is characterised by a manually operated tilting mechanism through a hand wheel connected to a stainless steel worm.

La vasca, in acciaio inox, presenta un sistema di sollevamento manuale tramite volante di manovra collegato ad un dispositivo di vite senza fine interamente in acciaio inox.

Le bac, en acier inox, présente un système de levage manuel par la biais d'un volant de manoeuvre relié à un dispositif à vis sans fin entièrement fabriqué en acier inoxydable.

Das Becken aus Edelstahl besitzt ein manuelles Hebesystem, das über die Steuerung aktiviert wird, die mit einer Endlosschraube aus Edelstahl verbunden ist.

La cuba, de acero inoxidable, presenta un sistema de elevación manual mediante un volante de maniobra conectado a un dispositivo de sinfin completamente fabricado en acero inoxidable.

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K7GBR10MA	a 700 b 800 h 850	130	0,78	12,5	10748	42675	0,05	Gas, manual, 50 lt. Gas, manuale 50 lt. Gaz, releve manual, 50 lt. Gasgerät, Handkurbel, 50 Lt. A gas, manual, 50 lt.
 K7GBR10MO	a 700 b 800 h 850	135	0,78	12,5	10748	42675	0,25	Gas, motorized, 50 lt. Gas, motorizzata 50 lt. Gaz, releve motorisé, 50 lt. Gasgerät, motorische Kippung, 50 Lt. A gas, motorizada, 50 lt.
 K7EBR10MA	a 700 b 800 h 850	120	0,78	-	-	-	10	Electric, manual, 50 lt. Elektrica, manuale 50 lt. Électrique, releve manuel, 50 lt. Elektrogerät, Handkurbel, 50 Lt. Eléctrica, manual, 50 lt.
 K7EBR10MO	a 700 b 800 h 850	125	0,78	-	-	-	10,25	Electric, motorized, 50 lt. Elektrica, motorizzata 50 lt. Électrique, releve motorisé, 50 lt. Elektrogerät, motorische Kippung, 50 Lt. Eléctrica, motorizada, 50 lt.



Bratt pans with automatic tilting mechanism are provided with a **patented** system of levers activated by an actuator.

La versione con sollevamento automatico è dotata di un sistema brevettato di leve azionate da un attuatore.

La version avec levage automatique est équipée d'un système **breveté** de leviers actionnés par un moteur de commande.

Die Version mit automatischer Hubvorrichtung verfügt über ein **patentiertes** Hebelsystem, das über eine Antriebswelle betätigt wird.

La versión con elevación automática está dotada de un sistema **patentado** de palancas accionadas por un actuador.



Electric multi-purpose bratt pans

700

Brasiera multifunzione elettrica - Elektro-Multibräter
Sauteuses multifonctions électriques - Sarténes eléctricas multifuncionales



Gastronorm container included.
Contenitore gastronorm in dotazione di serie.
Récipient Gastronorm livré de série.
Gastro-Norm-Behälter serienmäßig im Lieferumfang enthalten.
Recipiente gastronorm incluido de serie.

The stainless steel tank is characterized by its AISI 316 L (compound steel) bottom and it presents a large drain hole, which enables to drain semiliquid food into the steel container placed within the cabinet. Heating is achieved through radiating heating elements that ensure uniform cooking results on the whole tank bottom.









La vasca è in acciaio inossidabile con fondo in AISI 316 L (compound), è dotata di un foro di scarico di grandi dimensioni, che consente di scaricare gli alimenti a consistenza semi liquida nella bacinella in acciaio allocata nel vano dell'apparecchiatura. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze irraggianti che garantiscono una uniformità di cottura su tutto il fondo della vasca.

La cuve en acier inoxydable avec un fond en AISI 316 L (compound), est équipée d'un orifice d'écoulement de grandes dimensions permettant d'éliminer les aliments semi liquides dans la cuvette en acier située dans la base de l'appareil. La montée en température est obtenue grâce à des résistances radiantes qui garantissent une cuisson uniforme sur tout le fond du bac.

K7EMP05VV

Das Becken aus rostfreiem Stahl verfügt über einen Boden aus Edelstahl AISI 316L (Compound) und ist mit einer großen Auslassöffnung versehen, die den Ablauf von halbflüssigen Nahrungsmitteln in die Stahlwanne ermöglicht, die im Gehäuse des Geräts untergebracht ist. Die Erhitzung erfolgt mittels strahlenförmig angeordneten Widerständen, die ein gleichmäßiges Garen auf der gesamten Fläche des Beckenbodens ermöglichen.

La cuba está fabricada en acero inoxidable con fondo AISI 316 L (compound) y cuenta con un orificio de desagüe de grandes dimensiones que permite descargar los alimentos de consistencia semilíquida en un recipiente de acero colocado en la base del aparato. El calentamiento se consigue mediante resistencias radiantes que garantizan una uniformidad en la cocción por todo el fondo de la cuba.

Model							Description	
				mm	Kg	m³		kW
 K7EMP05VV	a 700 b 400 h 850	50	0,45	-	-	-	4.5	Electric multi-purpose bratt pan 12 lt. + open cabinet Brasiera multifunzione elettrica 12 lt. su vano aperto Sauteuse multifonctions électrique 12 lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 12 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 12 lt. + base abierta
 K7EMP05PP	a 700 b 400 h 850	53	0,45	-	-	-	4.5	Electric multi-purpose bratt pan 12 lt. + cabinet with door Brasiera multifunzione elettrica 12 lt. su vano con porte Sauteuse multifonctions électrique 12 lt.+ placard avec porte Elektro-Multibräter 12 Lt. + Unterschrank mit Tür Sartén eléctrica multifuncional 12 lt. + base con puerta
 K7EMP10VV	a 700 b 800 h 850	88	0,80	-	-	-	10	Electric multi-purpose bratt pan 25 lt. + open cabinet Brasiera multifunzione elettrica 25 lt. su vano aperto Sauteuse multifonctions électrique 25 lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 25 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 25 lt. + base abierta
 K7EMP10PP	a 700 b 800 h 850	93	0,80	-	-	-	10	Electric multi-purpose bratt pan 25 lt. + cabinet with doors Brasiera multifunzione elettrica 25 lt. Su vano con porte Sauteuse multifonctions électrique 25 lt.+ placard avec portes Elektro-Multibräter 25 Lt. + Unterschrank mit Türen Sartén eléctrica multifuncional 25 lt.+ base con puertas



A Teflon plug in the drain hole keeps food within the tank during cooking operations.

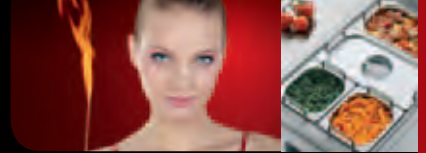
Un tappo in teflon sullo scarico consente di trattenere gli alimenti durante le operazioni di cottura.

Un bouchon en téflon sur l'évacuation permet de retenir les aliments pendant la cuisson.

Durch einen Teflon-Stopfen auf der Auslassöffnung wird ein Abfließen des Garguts während des Kochens vermieden.

Un tapón de teflón en el desagüe permite mantener los alimentos durante las operaciones de cocción.





Electric bain maries and neutral units

Thanks to their drain tap and lever placed on the front part, ATA bain maries from series 700 ensure easy filling and draining water.

A wide range of electric bain maries enable free standing and bridge-structure installations, and they are available in versions to be installed on table tops, open cabinets, and cabinets with doors.

Neutral elements are very useful kitchen furniture, because they make cooks' tasks easier and more comfortable.

I bagnomaria della serie 700 prodotti da ATA sono stati progettati per consentire una massima semplicità delle operazioni di carico e scarico dell'acqua tramite un rubinetto e una leva posizionati sul frontale.

Ampia gamma di versioni elettriche da banco, su vano aperto e su vano con porta posizionabili a terra o su strutture a ponte. Gli elementi neutri rappresentano utilissimi complementi per rendere il lavoro del cuoco più agevole e funzionale.

Les cuiseurs bain-marie de la série 700 produits par ATA ont été conçus pour simplifier le plus possible les opérations de remplissage et d'évacuation de l'eau grâce à un robinet et à un levier situés sur l'avant.

Vaste gamme de versions électriques à poser, sur élément ouvert ou à portes que l'on peut placer au sol ou sur des structures à pont.

Les éléments neutres sont de compléments très utiles pour rendre le travail du cuisinier plus facile et plus fonctionnel.

Die Wasserbad-Behälter der Serie 700 von ATA wurden entwickelt, um den Zu- und Ablauf des Wassers über einen Hahn und einen Hebel auf der Vorderseite zu vereinfachen. Angeboten wird eine umfassende Palette an Elektroversionen als Tischgeräte, als Standgeräte auf einem offenem Unterbau oder auf einem geschlossenen mit Türen, die sowohl freistehend als auch in Brückenbau montiert werden können.

Die Neutralelemente sind nützliche Zubehörteile, die die Tätigkeit des Kochs bequemer und zweckmäßiger gestalten.

Los sistemas de baño maría de la serie 700 fabricados por ATA han sido diseñados para ofrecer una simplicidad máxima de las operaciones de carga y de descarga del agua mediante un grifo y una palanca situados en el frontal. Amplia gama de versiones eléctricas sobremesa, sobre base abierta o con puerta, para utilizarse en instalaciones de suelo o en estructuras de puente.

Los elementos neutros de la serie 700 son complementos muy útiles para hacer el trabajo del cocinero mucho más cómodo y funcional.



Electric bain maries

700

Bagnomaria elettrici - bain-marie électriques
Elektrowasserbäder - Baño-maria eléctricos



K7EBM05VV












Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. The tank with round edges is suitable for containers up to 150 mm high and it can hold multiple containers up to 1/1 GN.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Vasca con bordi raggianti idonea per bacinelle fino a un'altezza di 150 mm e con capacità multipla di recipienti fino a 1/1 GN.

Structure autoportante en inox avec des pieds inoxydables réglables en hauteur. Bac à bords rayonnants prévu pour des cuvettes mesurant jusqu'à 150 mm de hauteur et une capacité multiple de récipients jusqu'à 1/1 GN.

Selbsttragender Aufbau aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen aus rostfreiem Edelstahl. Becken mit abgerundeten Kanten für Behälter bis zu einer Höhe von 150 mm und mit einer Aufnahmefähigkeit von Behältern bis zu 1/1 GN.

Estructura autoportante de acero inoxidable con pies de acero inoxidable de altura regulable. Cuba con bordes rayados perfecta para cubetas de una altura de hasta 150 mm y con capacidad múltiple de recipientes hasta 1/1 GN.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K7EBM05TT	a 700 b 400 h 250	20	0,22	-	-	-	1	Single tank top 1/1 GN ½ Modulo top vasca 1/1 GN ½ Module top 1/1 GN 1 Becken Top 1/1 GN 1 Cuba top 1/1 GN
 K7EBM10TT	a 700 b 800 h 250	30	0,39	-	-	-	2	Top unit 2/1 GN Modulo top vasca 2/1 GN Module top 2/1 GN Modul 2/1 GN Módulo 2/1 GN top
 K7EBM05VV	a 700 b 400 h 850	22	0,45	-	-	-	1	Single tank 1/1 GN + open cabinet ½ Modulo vasca 1/1 GN+ vano aperto ½ Module 1/1 GN + baie libre ouverte 1 Becken 1/1 GN + offener Unterschrank 1 Cuba 1/1 GN + base abierta
 K7EBM10VV	a 700 b 800 h 850	32	0,80	-	-	-	2	Top unit 2/1 GN + open cabinet Modulo vasca 2/1 GN+ vano aperto Module 2/1 GN + baie libre ouverte Modul 2/1 GN + offener Unterschrank Módulo 2/1 GN + base abierta
 K7EBM05PP	a 700 b 400 h 850	27	0,45	-	-	-	1	Single tank 1/1 GN + cabinet with door ½ Modulo vasca 1/1 GN+ vano con porta ½ Module 1/1 GN + placard avec porte 1 Becken 1/1 GN + Unterschrank mit Tür 1 Cuba 1/1 GN + base con puerta
 K7EBM10PP	a 700 b 800 h 850	37	0,80	-	-	-	2	Top unit 2/1 GN + cabinet with doors Modulo vasca 2/1 GN+ vano con porte Module 2/1 GN + placard avec portes Modul 2/1 GN + Unterschrank mit Türen Módulo 2/1 GN + base con puertas

Accessories for bain maries













700


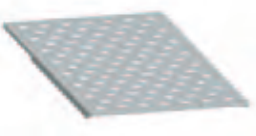

Accessori per bagnomaria

Accessoires pour bain-marie électriques

Zubehöre für Elektrowasserbäder

Accesorios para baño-maria eléctricos

Model						Description		
						mm	Kg	m ³
 K90024	a 325 b 530 h 150	-	-	-	-	-	-	1/1 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/1 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/1 GN 1/1 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/1 GN para baño mária
 K90025	a 176 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	1/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/3 GN 1/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/3 GN para baño mária
 K90027	a 176 b 162 h 150	-	-	-	-	-	-	1/6 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/6 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/6 GN 1/6 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/6 GN para baño mária
 K90028	a 352 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	2/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 2/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 2/3 GN 2/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 2/3 GN para baño mária
 K90029	a 325 b 265 h 200	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária
 K70426	a 530 b 23 h 6	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator mm 530 Separatore bagnomaria 530 mm Séparateur pour bain-marie mm 530 Trenner für Bain-marie mm 530 Separador para baño mária mm 530
 K90339	a 336 b 20 h 11	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator mm 325 Separatore bagnomaria 325 mm Séparateur pour bain-marie mm 325 Trenner für Bain-marie mm 325 Separador para baño mária mm 325

Model								Description
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	
 K70427	a	475	-	-	-	-	-	Perforated bottom 1/2 module Falsfondo bagnomaria 1/2 modulo Fond perforé 1/2 module Lochboden 1/2 Modul Perforación en la base 1/2 módulo
	b	270	-	-	-	-	-	
h	18	-	-	-	-	-	-	
 K70428	a	470	-	-	-	-	-	Perforated bottom 1 module Falsfondo bagnomaria 1 modulo Fond perforé 1 module Lochboden 1 Modul Perforación en la base 1 módulo
	b	595	-	-	-	-	-	
h	12	-	-	-	-	-	-	

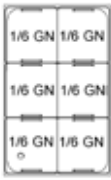
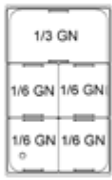
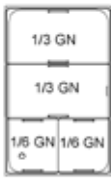
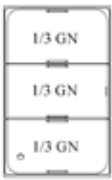




Configuration possibilities

Configurazioni per vasca

Configurations cuves

Behältermöglichkeiten

Configuraciones recipientes

			
6 x K90027 (1/6 GN) 2 x K90339	4 x K90027 (1/6 GN) 1 x K90025 (1/3 GN) 2 x K90339	2 x K90027 (1/6 GN) 2 x K90025 (1/3 GN) 1 x K90339	3 x K90025 (1/3 GN)
			
2 x K90027 (1/6 GN) 1 x K90028 (2/3 GN) 1 x K90339	1 x K90025 (1/3 GN) 1 x K90028 (2/3 GN)	2 x K90029 (1/2 GN)	1 x K90024 (1/1 GN)



Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros

700













The neutral elements from series 700 are entirely made of reinforced stainless steel suitable for hard work.

Gli elementi neutri della serie 700 sono interamente costruiti in acciaio inossidabile con opportuni rinforzi per sostenere carichi elevati.

Les éléments neutres de la série 700 sont entièrement construits en acier inoxydable avec les renforts nécessaires pour supporter des charges élevées.

Die neutralen Elemente der Serie 700 bestehen vollständig aus Edelstahl und weisen entsprechende Verstärkungen auf, um auch schwere Lasten zu tragen.

Los elementos neutros de la serie 700 están completamente fabricados en acero inoxidable con sus correspondientes refuerzos para soportar cargas elevadas.

Model								Description
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K7NNE02TT	a 700 b 200 h 250	10	0,20	-	-	-	-	Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutro
 K7NNE05TT	a 700 b 400 h 250	16	0,20	-	-	-	-	Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutro
 K7NNC05TT	a 700 b 400 h 250	20	0,20	-	-	-	-	Neutral top with drawer Top neutro con cassetto Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublade Mesa de trabajo neutro con cajón
 K7NNE10TT	a 700 b 800 h 250	46	0,36	-	-	-	-	Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutro
 K7NNC10TT	a 700 b 800 h 250	50	0,36	-	-	-	-	Neutral top with drawers Top neutro con cassetti Top neutre avec tiroirs Neutralelement mit Schubladen Mesa de trabajo neutro con cajones

Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros

700



K7NNE02VV

K7NNC05VV











All neutral elements enable bridge-structure installations or they can be used as free standing appliances.

Tutti gli elementi neutri sono installabili su strutture a ponte o inseribili nel contesto di soluzioni a terra.

Tous les éléments neutres peuvent être installés sur des structures en pont, ou insérés dans le cadre de solutions au sol.

Alle neutralen Elemente können in Brückenbau montiert oder als Standgeräte aufgestellt werden.

Todos los elementos neutros pueden instalarse en estructuras en puente o se pueden colocar en soluciones de suelo.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K7NNE02VV	a 700 b 200 h 850	20	0,43	-	-	-	-	Neutral top + open cabinet Top + vano neutro Top neutre + baie libre ouverte Neutralelement + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta
 K7NNE05VV	a 700 b 400 h 850	31	0,43	-	-	-	-	Neutral top + open cabinet Top neutro + vano aperto Top neutre + baie libre ouverte Neutralelement + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta
 K7NNC05VV	a 700 b 400 h 850	35	0,43	-	-	-	-	Neutral top with drawer + open cabinet Top neutro con cassetto + vano aperto Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte Neutralelement mit Schublade + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta
 K7NNE10VV	a 700 b 800 h 850	60	0,78	-	-	-	-	Neutral top + open cabinet Top neutro + vano aperto Top neutre + baie libre ouverte Neutralelement + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta
 K7NNC10VV	a 700 b 800 h 850	64	0,78	-	-	-	-	Neutral top with drawers + open cabinet Top neutro con cassetti + vano aperto Top neutre avec tiroirs + baie libre ouverte Neutralelement mit Schubladen + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta
 K7ACASS2	a 615 b 394 h 460	-	-	-	-	-	-	Installation of 2 drawers in a cabinet Applicazione 2 cassetti su vano Installation de 2 tiroirs dans un placard Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajones en una base

Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros

700



K7NNC05PP

K7NNE10PP









Thanks to an extremely wide and diverse range of sizes and accessories, a number of solutions can be realized: from ¼ module to full module; from versions to be installed on table tops either with or without drawer, to versions on open cabinet or on cabinet with door, to versions with shelves or compartments suitable to hold hot cupboard kits, grill-holders and trayholders.

Infinite soluzioni realizzabili da una gamma molto articolata per dimensioni e accessori: dal ¼ di modulo al modulo intero, dalla versione da banco con o senza cassetto, con vano aperto o con porta, con ripiani interni o vani nei quali alloggiare elementi riscaldanti, reggicontenitori e reggiteglie.

Une infinité de solutions réalisables grâce à une gamme très variée de par les dimensions et les accessoires: du ¼ de module, au module entier, de la version à poser avec ou sans tiroir, sur élément ouvert ou avec porte, avec des étagères internes ou des compartiments pour mettre les éléments chauffants, portérécipients et porte-plats.

Unzählige Lösungen bieten sich durch die vielseitigen Modelle unterschiedlicher Größe und die verschiedenartigen Zubehörteile: Vom ¼ - Modul bis zum Kompletmodul, als Tischversion mit oder ohne Schublade, mit offenem Unterbau oder mit geschlossenem Unterbau mit Türen, mit Innenablagen oder mit Unterbau, wo die Heizelemente, Behälter- und Blechhalterungen untergebracht werden können.









Hay infinitas soluciones que pueden crearse a partir de una gama muy variada en cuanto a dimensiones y accesorios: desde el módulo de un cuarto al módulo completo, desde la versión sobremesa con o sin cajón, con base abierta o con puerta, con baldas internas o compartimentos en los que colocar elementos calentadores, porta-recipientes y porta-bandejas.












Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K7NNE05PP	a 700 b 400 h 850	34	0,43	-	-	-	-	Neutral top + cabinet with door Top neutro + vano con porta Top neutre + placard avec porte Neutralelement + Unterschrank mit Tür Mesa de trabajo neutra + base con puerta
 K7NNC05PP	a 700 b 400 h 850	38	0,43	-	-	-	-	Neutral top with drawer + cabinet with door Top neutro con cassetto + vano con porta Top neutre avec tiroir + placard avec porte Neutralelement mit Schublade + Unterschrank mit Tür Mesa de trabajo neutra con cajón + base con puerta
 K7NNE10PP	a 700 b 800 h 850	66	0,78	-	-	-	-	Neutral top + cabinet with doors Top neutro + vano con porte Top neutre + placard avec portes Neutralelement+ Unterschrank mit Türen Mesa de trabajo neutra + base con puertas
 K7NNC10PP	a 700 b 800 h 850	70	0,78	-	-	-	-	Neutral top with drawers + cabinet with doors Top neutro con cassetti + vano con porte Top neutre avec tiroirs + placard avec portes Neutralelement mit Schubladen + Unterschrank mit Türen Mesa de trabajo neutra con cajón + base con puertas

Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

700











Model				Description
	mm	Kg	m³	
 K7PORTA	a 88 b 395 h 460	3,3	0,02	Door Portina Porte Tür Puerta
 K9CALL	a 65,5 b 544 h 935	18	0,05	Cowl mm 500 Mitra scarico fumi mm 500 Cheminée mm 500 Abgaskamin mm 500 Chimenea mm 500
 K9CAL3	a 65,5 b 344 h 935	15	0,02	Cowl mm 300 Mitra scarico fumi mm 300 Cheminée mm 300 Abgaskamin mm 300 Chimenea mm 300
 K7CAL3	a 65,5 b 294 h 935	10	0,025	Cowl mm 250 Mitra scarico fumi mm 250 Cheminée mm 250 Abgaskamin mm 250 Chimenea mm 250
 K9CPAL	a 185 b 544 h 1120	23	0,11	Draught diverter mm 500 Camino antivento mm 500 Interrupteur de tirage mm 500 Strömungssicherung mm 500 Chimenea de extractora de aire mm 500
 K9CPAS	a 185 b 344 h 1120	20	0,08	Draught diverter mm 300 Camino antivento mm 300 Interrupteur de tirage mm 300 Strömungssicherung mm 300 Chimenea de extractora de aire mm 300
 K7CPAS	a 185 b 294 h 1120	12	0,07	Draught diverter mm 250 Camino antivento mm 250 Interrupteur de tirage mm 250 Strömungssicherung mm 250 Chimenea de extractora de aire mm 250

Model					Description
	mm	Kg	m ³	kW	
 K9CA150L	a 65,5 b 544 h 200	6	0,11	-	Cowl h.150 mm 500 Camino h. 150 mm 500 Cheminée h.150 mm 500 Abgaskamin h.150 mm 500 Chimenea h.150 mm 500
 K9CA150S	a 65,5 b 344 h 200	5	0,005	-	Cowl h.150 mm 300 Camino h. 150 mm 300 Cheminée h.150 mm 300 Abgaskamin h.150 mm 300 Chimenea h.150 mm 300
 K7CA150	a 65,5 b 294 h 200	4,5	0,004	-	Cowl h.150 mm 250 Camino h. 150 mm 250 Cheminée h.150 mm 250 Abgaskamin h.150 mm 250 Chimenea h.150 mm 250
 K7CA250L	a 65,5 b 544 h 300	8	0,01	-	Cowl h.250 mm 500 Camino h. 250 mm 500 Cheminée h.250 mm 500 Abgaskamin h.250 mm 500 Chimenea h.250 mm 500
 K7CA250S	a 65,5 b 344 h 300	7	0,007	-	Cowl h.250 mm 300 Camino h. 250 mm 300 Cheminée h.250 mm 300 Abgaskamin h.250 mm 300 Chimenea h.250 mm 300
 K7CA250	a 65,5 b 294 h 300	6	0,006	-	Cowl h.250 mm 250 Camino h. 250 mm 250 Cheminée h.250 mm 250 Abgaskamin h.250 mm 250 Chimenea h.250 mm 250
 KOEAV05	a 280 b 310 h 92	5	0,02	2	Hotcupboard kit Kit armadio caldo Kit armoire chaude Heizung für Wärmeschrank Kit armario caliente

Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

700









Model				Description
 K7PONTE10	a - b 800 h -	5	0,10	Bridge structure 1 module Kit per struttura a ponte 1 Modulo Structure à pont 1 module Brückenunterbau 1 modul Estructura para puente 1 módulo
 K7PONTE15	a - b 1200 h -	7	0,15	Bridge structure 1,5 module Kit per struttura a ponte 1,5 Modulo Structure à pont 1,5 module Brückenunterbau 1,5 modul Estructura para puente 1,5 módulo
 K7PONTE20	a - b 1600 h -	9	0,20	Bridge structure 2 moduls Kit per struttura a ponte 2 Moduli Structure à pont 2 modules Brückenunterbau 2 module Estructura para puente 2 módulos
 K9COLL	a 45 b 175 h 600	5,5	0,02	Water column Colonnina acqua Colonne d'arrivée eau Stäule mit Wasserhahn Columna de suministro de agua
 K7PFR10 K7PFR15 K7PFR20 K7PFR25 K7PFR30	a 80 b 800 h 55 b 1200 b 1600 b 2000 b 2400	-	-	Plate shelf Pianetto frontale Tablette porte-assiettes Tellerablage Tabla para platos
 K7PFR--	a 80 b - h 55	-	-	Plate shelf (price per meter, max 2,70 meters) Pianetto frontale (su misura) al m. max 2,70 Tablette porte-assiettes (prix/mètre, max 2,70 mt.) Tellerablage (Meterpreis, 2,70 Mt. Max) Tabla para platos (precio/metro, max 2.70 mt.)
 K7ZP10 K7ZP20	a 587 b 799 h 161 b 1599	-	-	Perimetric plinth Zoccolatura perimetrale Plinthe périmétrale Front-und Seitensockel Zócalo




Model				Description
	mm	Kg	m³	
 K7ZP	a 587 b - h 161	-	-	Perimetric plinth (price/mt.) Zoccolatura perimetrale (al mt.) Plinthe périmétrale (prix/mt) Front-und Seitensockel (meter preis) Zócalo (precio/mt.)
 K26256	a - b - h -	0,5	-	Reduction grid Riduzione per griglia fuochi aperti Grille de reduction Reduzierrost Rejilla reductora
 K26245	a 530 b 648 h 67	2	-	Oven grid Griglia forno Grille four Rost für Backofen Rejilla para horno
 K26274	a 325 b 530 h 67	1,5	-	Electric oven grid Griglia per forno elettrico Grille four électrique Rost für Elektrobackofen Rejilla para horno eléctrico
 K26309	a 530 b 1045 h 69	3	-	Maxi oven grid Griglia per forno maxi Grille four Rost für backofen Rejilla para horno maxi
 K25021	a 575 b 375 h 38	18	-	Smooth plate Piastra liscia Claque lisse Glatte Platte Plancha lisa
 K25022	a 575 b 375 h 38	18	-	Grooved plate Piastra rigata Claque nervurée Gerillte Platte Plancha rizada

Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

700









Model				Description
	mm	Kg	m³	
 K26019	a - b - h -	-	-	Scraper for griddle plates Raschetto fry top Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top
 K9LMLS	a - b - h -	-	-	10 pieces blades for smooth scraper Kit 10 lame per raschetto liscio Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klingen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa
 K7LMRG	a - b - h -	-	-	10 pieces blades for grooved scraper Kit 10 lame per raschetto rigato Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klingen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada
 K7LMRGC	a - b - h -	-	-	10 pieces blades for grooved scraper for compound Kit 10 lame per raschetto rigato per Compound Kit de 10 lames pour grattoir nervuré pour compound 10 Stück Klingen für gerillten Spachtel für Compound Kit de 10 hojas para espátula rizada para compound
 K26024	a - b - h -	-	-	Teflon plug with wooden handle for griddle plates Tappo in Teflon con manico in legno per fry top Buchon en Teflon avec manche en bois pour grillades Teflonverschluß mit Holzgriff für Grillplatten Topón en teflon con mango en madera para fry-top

Model				Description
	mm	Kg	m ³	
 K7GRC05	a 500 b 399 h 148	4	-	Meat grate of steel for lava-stone grill ½ Module Griglia carne inox per pietralavica ½ Modulo Grille inox viande pour grillade à pierre volcanique ½ Module Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla de acero para carne para parrilla de piedra volcánica ½ Módulo
 K7GRC10	a 500 b 799 h 148	8	-	Meat grate of steel for lava-stone grill 1 Module Griglia carne inox per pietralavica 1 Modulo Grille inox viande pour grillade à pierre volcanique 1 Module Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla de acero para carne para parrilla de piedra volcánica 1 Módulo
 K7GRP05	a 500 b 399 h 148	7	-	Fish grate of steel for lava-stone grill ½ Module Griglia pesce inox per pietralavica ½ Modulo Grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique ½ Module Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica ½ Módulo
 K7GRP10	a 500 b 799 h 148	15	-	Fish grate of steel for lava-stone grill 1 Module Griglia pesce inox per pietralavica 1 Modulo Grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique 1 Module Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica 1 Módulo
 K7GRC05M	a 610 b 399 h 148	5	-	Movable meat grate of steel for lava-stone grill ½ Module Griglia carne mobile inox per pietralavica ½ Modulo Mobile grille inox viande pour grillade à pierre volcanique ½ Module Beweglicher Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla móvil de acero para carne para parrilla de piedra volcánica ½ Módulo
 K7GRC10M	a 610 b 799 h 148	9	-	Movable meat grate of steel for lava-stone grill 1 Module Griglia carne mobile inox per pietralavica 1 Modulo Mobile grille inox viande pour grillade à pierre volcanique 1 Module Beweglicher Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla móvil de acero para carne para parrilla de piedra volcánica 1 Módulo
 K7GRP05M	a 610 b 399 h 148	8	-	Movable fish grate of steel for lava-stone grill ½ Module Griglia pesce mobile inox per pietralavica ½ Modulo Mobile grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique ½ Module Beweglicher Fischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla móvil de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica ½ Módulo

Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

700

Model				Description
	mm	Kg	m³	
 K7GRP10M	a 530 b 799 h 148	16	-	Movable fish grate of steel for lava-stone grill 1 Module Griglia pesce mobile inox per pietra lavica 1 Modulo Mobile grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique 1 Module Beweglicher Fischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla móvil de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica 1 Módulo
 K20091	a - b - h -	5	-	Lava-stone 5 kgs Sacco lava 5 kg pietra lavica Pierre volcanique 5 kg Lavastein 5 kg Piedra volcanica 5 kg
 K90030	a 530 b 330 h 100	-	-	1/1 GN container for drawer Contenitore 1/1 GN per cassetto Bac 1/1 GN pour tiroir 1/1 GN-Behälter für Schubladen Recipiente 1/1 GN para cajón
 K7AVI05	a 590 b 350 h 434	-	-	Hygienic base cabinet 1/2 Module Applicazione vano igienico 1/2 Modulo Placard version hygiénique 1/2 Module Unterschrank Hygieneversion 1/2 Modul Vano higienico 1/2 Módulo
 K7AVI10	a 590 b 750 h 434	-	-	Hygienic base cabinet 1 Module Applicazione vano igienico 1 Modulo Placard version hygiénique 1 Module Unterschrank Hygieneversion 1 Modul Vano higienico 1 Módulo





Gas and Electric ranges

Excellent performance, sturdiness and reliability: these are just some of the strengths of the 90-cm deep gas and electric ranges manufactured by ATA, an innovative line designed paying attention to every detail, presenting a wide range of models and accessories, and including different versions and power ratings.

The modularity and flexibility of ranges and solid tops enable free standing, bridge-structure and cantilever installations, and they create functional and personalised work environments that really meet the users' needs.

L'alta potenzialità, la robustezza e la funzionalità sono le caratteristiche salienti delle cucine a gas ed elettriche con profondità da 90 cm fabbricate da ATA, una linea innovativa, studiata fin nel più piccolo particolare, ricca di modelli ed accessori e con potenze e versioni differenziate. La modularità e la versatilità dei piani di cottura e tutt'aperta rendono possibili installazioni a terra e su strutture a ponte e a sbalzo e testimoniano la capacità di adattarsi alle esigenze dell'utente creando un ambiente professionale funzionale e personalizzato.

Fort potentiel, solidité et fonctionnalité sont les principales caractéristiques des fourneaux à gaz et électriques de 90 cm de profondeur fabriqués par ATA. Cette ligne révolutionnaire, étudiée dans les moindres détails, propose de nombreux modèles et accessoires dans différentes versions et puissances.

La modularité et la polyvalence des fourneaux et des plaques "coup de feu" permettent tout aussi bien des installations au sol que sur des structures en pont et en blocs suspendus témoignent de leur adaptabilité aux exigences de l'utilisateur, créant ainsi un environnement de travail fonctionnel et personnalisé.

Die hohe Leistungsfähigkeit, die Strapazierfähigkeit und die Zweckmäßigkeit sind die wesentlichen Eigenschaften der von ATA hergestellten Gas- und Elektroherde, die eine Tiefe von 90 cm aufweisen. Eine innovative Linie, die bis ins kleinste Detail durchdacht ist, eine reiche Auswahl an Modellen und Zubehör bietet und in Varianten von Leistungsfähigkeit und Versionen erhältlich ist. Die Modularität und die Vielseitigkeit der Herde und Glühplattenherde ermöglichen die Installation als Standgeräte oder in Brückenbau und sie zeigen die Fähigkeit, sich durch die mögliche Gestaltung eines professionellen, zweckmäßigen und individuellen Ambiente den Bedürfnissen des Benutzers anzupassen.

Además, la gran potencialidad, la resistencia y la funcionalidad son las características predominantes de las cocinas de gas y eléctricas de 90 cm de profundidad fabricadas por ATA, una línea innovadora, estudiada hasta en los más pequeños detalles, con abundancia de modelos y accesorios y con distintas potencias en varias versiones. La modularidad y la versatilidad de las cocinas y cocinas de placa radiante enteras permiten instalaciones de suelo y sobre estructuras de puente, y dan testimonio de la capacidad de adaptarse a las exigencias del usuario creando un ambiente profesional funcional y personalizado.





900 Series



Gas ranges 900

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas



K9GCU05TT

Heating is obtained through single or double-crown stabilized flame burners with different power ratings. The stamped trays placed under the burners are made of 18/10 stainless steel, have rounded edges, and can be removed for washing.

Riscaldamento ottenuto tramite bruciatori a fiamma stabilizzata a singola e doppia corona con differenti potenze. Vassoi sottobrucciatori in acciaio inox 18/10 stampati, con bordi raggiati e asportabili per il lavaggio.

Le chauffage est obtenu par le biais de brûleurs à flamme stabilisée à simple et double couronne et de différentes puissances. Les bacs au-dessous des brûleurs sont emboutis, en inox 18/10, à bords arrondis et amovibles pour le nettoyage.

Erwärmung durch Ein- oder Zweikreisbrenner mit stabilisierter Flamme und unterschiedlicher Hitzeleistung. Formgepresste Auffangbehälter aus Edelstahl 18/10 mit abgerundeten Kanten, die zur Reinigung abnehmbar sind.

El calor se obtiene mediante quemadores de llama estabilizada de corona simple y doble con distintas potencias. Bandejas bajo los quemadores de acero inoxidable 18/10 en embutición, con bordes redondeados y desmontab

Model								Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
K9GCU05TT	a 900 b 450 h 250	47	0,27	12	10320	40945	-	Top gas range 2 burners Cucina gas 2 fuochi top Fourneau à gaz 2 brûleurs Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores top
K9GCU10TT	a 900 b 900 h 250	77	0,50	23	19776	78480	-	Top gas range 4 burners Cucina gas 4 fuochi top Fourneau à gaz 4 brûleurs Gasherde 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores top
K9GCU10TTP	a 900 b 900 h 250	78	0,50	28	24076	95540	-	Top gas range 4 powered burners Cucina gas 4 fuochi top potenziata Fourneau à gaz 4 brûleurs (puissance augmentée) Gasherde 4 Kochstellen (höhere Leistung) Cocina a gas 4 quemadores potenciados top
K9GCU15TT	a 900 b 1350 h 250	118	118	35	30095	119430	-	Top gas range 6 burners Cucina gas 6 fuochi top Fourneau à gaz 6 brûleurs Gasherde 6 Kochstellen Cocina a gas 6 quemadores top





Gas ranges 900

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas



K9GCU10VV











Surface grids are placed on stamped surfaces with rounded edges for easy cleaning and avoiding liquid overflowing. Grills and burners are made of alkali, acid and fire resistant matt RAF enamelled cast iron.

Griglie di piano posizionate su involucro stampato con bordi raggiati per la facilità di pulizia e la protezione dalla trascinazione dei liquidi. Griglie e bruciatori in ghisa smaltata opaca RAAF resistente agli alcali, acidi e fuoco.

Les grilles de cuisson sont positionnées sur un plateau embouti à bords arrondis pour un nettoyage facile et une protection contre les débordements de liquides. Les grilles et les brûleurs sont en fonte émaillée mate RAAF, résistante aux alcalis, aux acides et à la flamme.

Roste des Kochfeldes auf formgepresste Kochmulde mit abgerundeten Kanten aufgesetzt, um einfache Reinigung und Schutz vor dem Überlaufen von Flüssigkeiten zu bieten. Roste und Brenner aus matt emailiertem, alkali-, säure- und feuerbeständigem RAAF-Gusseisen.

Rejillas de encimera colocadas sobre superficie hundida en estampación con bordes redondeados para facilitar la limpieza y protección contra líquidos derramados. Rejillas y quemadores de fundición esmaltada opaca RAAF resistente al fuego y a los productos alcalinos y ácidos.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K9GCU05VV	a 900 b 450 h 850	66	0,60	12	10320	40945	-	Gas range 2 burners + open cabinet Cucina gas 2 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta
 K9GCU10VV	a 900 b 900 h 850	108	1,08	23	19776	78480	-	Gas range 4 burners + open cabinet Cucina gas 4 fuochi top + vano aperto Fourneau à gaz 4 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta
 K9GCU10VVP	a 900 b 900 h 850	110	1,08	28	24076	95540	-	Gas range 4 powered burners + open cabinet Cucina gas 4 fuochi potenziata + vano aperto Fourneau à gaz 4 brûleurs + baie libre ouverte (puissance augmentée) Gasherd 4 Kochstellen + offener Unterschrank (höhere Leistung) Cocina a gas 4 quemadores potenciados + base abierta
 K9GCU15VV	a 900 b 1350 h 850	154	1,56	35	30095	119430	-	Gas range 6 burners + open cabinet Cucina gas 6 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta
 K9GCU20VV	a 900 b 1800 h 850	209	2,05	47	40413	160400	-	Gas range 8 burners + open cabinet Cucina gas 8 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 8 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 8 Kochstellen + offener sUnterschrank Cocina a gas 8 quemadores + base abierta



Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas

900



K9GCU15PP



Hot cupboard kit for compartment
Elemento riscaldante per vano
Élément de chauffage pour compartiment
Heizung für Teller-Wärmeschrank
Elemento de calentamiento para base










Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Knobs made of athermic thermoset plastic.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Manopole in materiale plastico atermico termoindurente.

La structure autoportante réalisée en inox est dotée de pieds en inox réglables en hauteur. Les boutons sont réalisées en matière plastique isolante thermodurcissable athermique.

Selbsttragender Aufbau aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen aus rostfreiem Edelstahl. Die Griffe sind aus hitzehärtendem Kunststoff.

Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero inoxidable de altura regulable. Mandos de material plástico atermico termoestable.

Model							kW	Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		
 K9GCU05PP	a 900 b 450 h 850	69	0,60	12	10320	40945	-	Gas range 2 burners + cabinet with door Cucina gas 2 fuochi + vano con porta Fourneau à gaz 2 brûleurs + placard avec porte Gasherd 2 Kochstellen + Unterschrank mit Tür Cocina a gas 2 quemadores + base con puerta
 K9GCU10PP	a 900 b 900 h 850	115	1,08	23	19776	78480	-	Gas range 4 burners + cabinet with doors Cucina gas 4 fuochi + vano con porte Fourneau à gaz 4 brûleurs + placard avec portes Gasherd 4 Kochstellen + Unterschrank mit Türen Cocina a gas 4 quemadores + base con puertas
 K9GCU10PPP	a 900 b 900 h 850	117	1,08	28	24076	95540	-	Gas range 4 powered burners + cabinet with doors Cucina gas 4 fuochi + vano con porte potenziata Fourneau à gaz 4 brûleurs + placard avec portes (puissance augmentée) Gasherd 4 Kochstellen + Unterschrank mit Türen (höhere Leistung) Cocina a gas 4 quemadores potenciados + base con puertas
 K9GCU15PP	a 900 b 1350 h 850	160	1,56	35	30095	119430	-	Gas range 6 burners + cabinet with doors Cucina gas 6 fuochi + vano con porte Fourneau à gaz 6 brûleurs + placard avec portes Gasherd 6 Kochstellen + Unterschrank mit Türen Cocina a gas 6 quemadores + base con puertas
 K9GCU20PP	a 900 b 1800 h 850	223	2,05	47	40413	160400	-	Gas range 8 burners + cabinet with doors Cucina gas 8 fuochi + vano con porte Fourneau à gaz 8 brûleurs + placard avec portes Gasherd 8 Kochstellen + Unterschrank mit Türen Cocina a gas 8 quemadores + base con puertas



Gas ranges

900

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas



K9GCU15FF











Gas ranges are available with gas or electric, static or ventilated ovens. Entirely made of stainless steel, the ovens are characterized by their stamped internal door and removable grill-holders, while their floor is made of a fusion of cast iron strengthened by a series of ribs.

Disponibilità di modelli con forno a gas o elettrico, fisso o ventilato interamente realizzato in acciaio inossidabile con controporta stampata e reggigriglie asportabili. La suola è ricavata da una fusione di ghisa e rinforzata da una serie di nervature.

Les modèles sont disponibles en version avec four à gaz ou électrique, statique ou ventilé, entièrement en inox avec contreporte emboutie et supports de grilles amovibles. La sole est réalisée en fonte moulée et renforcée par une série de nervures.

Verfügbarkeit von Modellen mit Gas- oder Elektrobackofen, mit oder ohne Umluft, vollständig aus rostfreiem Edelstahl mit tiefgezogener Vortür und abnehmbaren Rosthaltern. Die Bodenplatte ist aus Gusseisen und durch eine Reihe von Rippen verstärkt.

Modelos con horno de gas o eléctrico, fijo o ventilado construido íntegramente en acero inoxidable, con contrapuerta en embutición y soportes de rejillas desmontables. Solera de fundición reforzada con una serie de nervaduras.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K9GCU10FF	a 900 b 900 h 850	155	1,08	31	26655	105800	-	Gas range 4 burners + gas oven 2/1 GN Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 2/1GN Gasherd 4 Kochstellen + Gasbackofen 2/1GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 2/1GN
 K9GCU10FFP	a 900 b 900 h 850	160	1,08	36	30954	122904	-	Gas range 4 powered burners + gas oven 2/1GN Cucina gas 4 fuochi potenziata + forno gas 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs (puissance augmentée) + four à gaz 2/1GN Gasherd 4 Kochstellen (höhere Leistung) + Gasbackofen 2/1GN Cocina a gas 4 quemadores potenciados +horno a gas 2/1GN
 K9GCU15FF	a 900 b 1350 h 850	211	1,56	43	36973	146700	-	Gas range 6 burners + gas oven 2/1 GN + cabinet with door Cucina 6 fuochi gas + forno gas 2/1 GN + vano con porta Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN + placard avec porte Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN + Unterschrank mit Tür Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 2/1 GN + armadio
 K9GCU15FFM	a 900 b 1350 h 850	223	1,56	47,5	40843	162165	-	Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm. Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm. Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm. Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm. Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm.
 K9GCU20FF	a 900 b 1800 h 850	301	2,05	63	54170	214960	-	Gas range 8 burners + 2 gas ovens 2/1 GN Cucina 8 fuochi gas + 2 forni gas 2/1 GN Fourneau à gaz 8 brûleurs + 2 fours gaz 2/1 GN Gasherd 8 Kochstellen + 2 Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 8 quemadores + 2 hornos a gas 2/1 GN



Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas

900



K9MCU15FF











The oven removable grill consists of round steel bars covered with a protective film. The insulation of the cooking chamber and of the door is ensured by a layer of high temperature resistant ceramic fibre.

La griglia del forno è estraibile e costituita di tondino di acciaio rivestito da uno strato protettivo. L'isolamento della camera di cottura e della porta è garantito da uno strato di fibra di ceramica, resistente alle alte temperature.

La grille du four est extractible, en acier à revêtement protectif. La chambre de cuisson et la porte sont isolées par une couche de fibre de céramique résistante aux hautes températures.

Der Ofenrost ist herausnehmbar und besteht aus Rundstahl, der mit einer Schutzschicht überzogen ist. Die Dämmung des Backraums und der Tür wird durch eine Keramikfaserschicht gewährleistet, die gegen hohe Temperaturen widerstandsfähig ist.

La rejilla del horno es extraíble y está hecha de varillas de acero revestidas de una capa protectora. El aislamiento de la cámara de cocción y de la puerta está garantizado por una capa de fibra de cerámica resistente a las altas temperaturas.

Model							kW	Description
				mm	Kg	m ³		
 K9MCU10FF	a 900 b 900 h 850	170	1,08	23	19776	78480	5,4	Gas range 4 burners + electric oven 2/1 GN Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 2/1GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN
 K9MCU10FFP	a 900 b 900 h 850	172	1,08	28	24076	95540	5,4	Gas range 4 powered burners + electric oven 2/1 GN Cucina 4 fuochi gas potenziata+ forno elettrico 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs (puissance augmentée) + four électrique 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen (höhere Leistung) + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores potenciados + horno eléctrico 2/1 GN
 K9MCU15FF	a 900 b 1350 h 850	220	1,56	35	30095	119430	5,4	Gas range 6 burners + electric oven 2/1 GN + cabinet with doors Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN + vano con porta Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN+ placard avec porte Gasherd 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + Unterschrank mit Tür Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN + armadio
 K9MCU20FF	a 900 b 1800 h 850	305	2,05	47	40413	160400	10,8	Gas range 8 burners + 2 electric ovens 2/1 GN Cucina 8 fuochi gas + 2 forni elettrici 2/1 GN Fourneau à gaz 8 brûleurs + 2 fours électriques 2/1 GN Gasherd 8 Kochstellen + 2 Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 8 quemadores + 2 hornos eléctricos 2/1 GN

Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas

900



K9ECU10FF






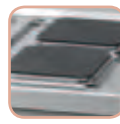

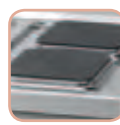

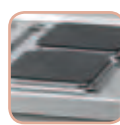



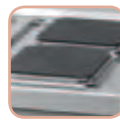

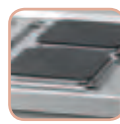
Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Handles are made of elliptical-section stainless steel and have an ergonomic grip. Knobs made of athermal thermoset plastic. The stamped work surface presents a reverse drawing, so that electric plates are perfectly lodged and liquids can not damage electric parts. The plates are made of cast iron.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio regolabili in altezza. Le maniglie sono realizzate in acciaio inox a sezione ellittica e con impugnatura ergonomica. Manopole in materiale plastico atermico termoindurente. Il piano di lavoro è stampato ed è dotato di una controimbutitura rovesciata per garantire l'ottimale alloggiamento della piastra ed evitare che i liquidi vadano ad intaccare le parti elettriche. Le piastre sono costruite in ghisa.

La structure autoportante est en inox, dotée de pieds en inox réglables en hauteur. Les poignées sont en inox, à section elliptique et ergonomiques. Les boutons sont en matière plastique athermique thermodurcissable. Le plan de travail est embouti et présente un emboutissage inverse pour un parfait logement de la plaque et éviter le contact des liquides avec les composants électriques. Les plaques sont réalisées en fonte.

Selbsttragender Aufbau aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen aus Stahl. Ergonomische elliptische Edelstahl-Griffe. Die Schalter sind aus nicht wärmeleitendem, hitzehärtendem Kunststoff. Die Arbeitsebene ist tiefgezogen und mit einem Stülpszug versehen, um den optimalen Aufsatz der Kochplatte zu garantieren und zu vermeiden, dass Flüssigkeiten die elektrischen Komponenten angreifen können. Die Platten sind aus Gusseisen.







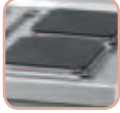





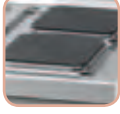

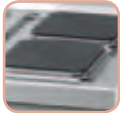
Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero de altura regulable. Los tiradores son de acero inoxidable de sección elíptica y con empuñadura ergonómica. Mandos de material plástico atermico termoestable. La superficie de trabajo es de estampación y está dotada de una contra-embutición invertida para garantizar el perfecto alojamiento de la placa y evitar que los líquidos corraan las partes eléctricas. Las placas son de hierro fundido.




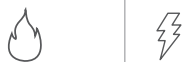





Model							Description		
				mm	Kg	m ³		kW	kcal/h
 K9ECU05TT	a 900 b 450 h 250	43	0,27	-	-	-	8	Top electric range 2 plates Cucina 2 piastre elettriche top Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas top	
 K9ECU10TT	a 900 b 900 h 250	75	0,50	-	-	-	16	Top electric range 4 plates Cucina 4 piastre elettriche top Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas top	
 K9ECU15TT	a 900 b 1350 h 250	105	0,73	-	-	-	24	Top electric range 6 plates Cucina 6 piastre elettriche top Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas top	
 K9ECU05VV	a 900 b 450 h 850	68	0,60	-	-	-	8	Electric range 2 plates + open cabinet Cucina 2 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta	
 K9ECU10VV	a 900 b 900 h 850	97	1,08	-	-	-	16	Electric range 4 plates + open cabinet Cucina 4 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta	
 K9ECU15VV	a 900 b 1350 h 850	136	1,56	-	-	-	24	Electric range 6 plates + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta	

Electric ranges

900

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas

Model								Description	
				mm	Kg	m ³			kW
 K9ECU05PP	a 900 b 450 h 850	71	0,60	-	-	-	8	Electric range 2 plates + cabinet with door Cucina 2 piastre elettriche + vano con porta Fourneau électrique 2 plaques + placard avec porte Elektroherd 2 Kochplatten + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 2 placas + base con puerta	
 K9ECU10PP	a 900 b 900 h 850	102	1,08	-	-	-	16	Electric range 4 plates + cabinet with doors Cucina 4 piastre elettriche + vano con porte Fourneau électrique 4 plaques + placard avec portes Elektroherd 4 Kochplatten + Unterschrank mit Türen Cocina eléctrica 4 placas + base con puertas	
 K9ECU15PP	a 900 b 1350 h 850	143	1,56	-	-	-	24	Electric range 6 plates + cabinet with doors Cucina 6 piastre elettriche + vano con porte Fourneau électrique 6 plaques + placard avec portes Elektroherd 6 Kochplatten + Unterschrank mit Türen Cocina eléctrica 6 placas + base con puertas	
 K9ECU10FF	a 900 b 900 h 850	146	1,08	-	-	-	21,4	Electric range 4 plates + electric oven 2/1GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 2/1GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1GN	
 K9ECU15FF	a 900 b 1350 h 850	211	1,56	-	-	-	29,4	Electric range 6 plates + electric oven 2/1GN + cabinet with door Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 2/1GN + vano con porta Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 2/1GN + placard avec porte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1GN + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 2/1GN + armadio	

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K9ERU10TT	a 900 b 800 h 250	75	0,32	-	-	-	12	Electric cooking range 4 plates top unit Cuina a 4 piastre elettrica top Fourneau électrique 4 plaques Elektro-Herd 4 Platten Tischmodell Cocina eléctrica 4 placas top
 K9ERU10VV	a 900 b 800 h 850	100	0,90	-	-	-	12	Electric cooking range 4 plates + open cabinet Cuina a 4 piastre elettrica + vano aperto Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektro-Herd 4 Platten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta
 K9ERU10PP	a 900 b 800 h 850	105	0,90	-	-	-	12	Electric cooking range 4 plates + cabinet with doors Cuina a 4 piastre elettrica + vano con porte Fourneau électrique 4 plaques + placard avec porte Elektro-Herd 4 Platten + Unterschrank mit Tür Cocina eléctrica 4 placas + base con puerta
 K9ERU10FF	a 900 b 800 h 850	150	0,90	-	-	-	17,4	Electric cooking range 4 plates + electric oven 2/1 GN Cuina a 4 piastre elettrica + forno elettrico 2/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1 GN Elektro-Herd 4 Platten + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1 GN
 K9ERU10FV	a 900 b 800 h 850	147	0,90	-	-	-	15,65	Electric cooking range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN Cuina a 4 piastre elettrica + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN Elektro-Herd 4 Platten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN

Gas and electric Solid tops

900

Cucine tuttapiastro a gas - Coup de feu à gaz
Glühplattenherde - Cocinas de placa radiante a gas



K9GTP15FF

















Thick cast iron cooking surface with rounded corners realised in single casting and lift-off central round insert. Central stainless steel circular burner, suitable for working at very high temperatures. Maximum temperature is about 500° C on the hottest central point, gently decreasing towards the edges thanks to different isothermal temperature zones.

Piano di cottura in ghisa di grosso spessore con angoli arrotondati (in unica fusione) ed inserto rotondo centrale estraibile. Bruciatore centrale circolare di acciaio inossidabile, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto. Temperatura massima sul punto più caldo centrale di circa 500°C degradante verso l'esterno attraverso zone a isotermia differenziata.

Le plan de cuisson très épais est réalisé en fonte et est doté d'angles arrondis (monofusion) et d'un insert central extractible. Le brûleur central circulaire est en acier inoxydable, adapté aux hautes températures. La température maximale sur le point chaud central est d'environ 500°C, décroissante vers l'extérieur grâce à des zones isothermes différenciées.

Kochfeld aus dickem Gusseisen mit abgerundeten Kanten (aus einem einzigen Guss) und mit herausnehmbarem rundem Einsatzeil in der Mitte. Zentraler runder Brenner aus rostfreiem Edelstahl, der sich für den Betrieb bei sehr hohen Temperaturen eignet. Maximale Temperatur am heißesten zentralen Punkt bei rund 500°C, nach außen abfallend über

Zonen differenzierter Isothermie. Encimera de cocción en hierro fundido de gran espesor con ángulos redondeados (fundida en una sola pieza) e inserto redondo central extraíble. Quemador central circular de acero inoxidable, capaz de funcionar perfectamente a las altas temperaturas a que está expuesto. Temperatura máxima en el punto central más caliente en torno a los 500°C con gradación descendente hacia el exterior mediante zonas de isotermia diferenciada.

Model						Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K9GTP10TT	a 900 b 900 h 250	140	0,50	14	12037	47770	-	Gas solid top Tuttapiastra a gas top Coup de feu à gaz Gas-Glühplattenherd Cocina de placa radiante a gas top
 K9GTP10VV	a 900 b 900 h 850	164	1,08	14	12037	47770	-	Gas solid top + open cabinet Tuttapiastra a gas + vano aperto Coup de feu à gaz + baie libre ouverte Gas-Glühplattenherd + offener Unterschrank Cocina de placa radiante a gas + base abierta
 K9GTP10PP	a 900 b 900 h 850	174	1,08	14	12037	47770	-	Gas solid top + cabinet with doors Tuttapiastra a gas + vano con porte Coup de feu à gaz + placard avec portes Gas-Glühplattenherd + Unterschrank mit Türen Cocina de placa radiante a gas + base con puertas
 K9GTP10FF	a 900 b 900 h 850	213	1,08	22	18917	75100	-	Gas solid top + gas oven 2/1 GN Tuttapiastra a gas + forno a gas 2/1 GN Coup de feu à gaz + four à gaz 2/1 GN Gas-Glühplattenherd + Gasbackofen 2/1 GN Cocina de placa radiante a gas + horno a gas 2/1 GN
 K9GTP15FF	a 900 b 1350 h 850	263	1,56	34	29234	116010	-	Gas solid top + gas oven 2/1 GN + 2 gas burners + cabinet with door Tuttapiastra a gas + forno a gas 2/1 GN + 2 fuochi gas + vano con porta Coup de feu à gaz + four à gaz 2/1 GN + 2 brûleurs + placard avec porte Gas-Glühplattenherd + Gasbackofen 2/1 GN + 2 Brenner + Unterschrank mit Tür Cocina de placa radiante a gas + horno a gas 2/1 GN + 2 fuegos + armadio
 K9ETP10TT	a 900 b 900 h 250	110	0,50	-	-	-	12	Electric solid top Tuttapiastra elettrico top Plaque coup de feu électrique Elektro-Glühplattenherd Cocina de placa radiante eléctricas top
 K9ETP10VV	a 900 b 900 h 850	130	1,08	-	-	-	12	Electric solid top + open cabinet Tuttapiastra elettrico + vano aperto Plaque coup de feu électrique + baie libre ouverte Elektro-Glühplattenherd + offener Unterschrank Cocina de placa radiante eléctrica + base abierta
 K9ETP10PP	a 900 b 900 h 850	138	1,08	-	-	-	12	Electric solid top + cabinet with doors Tuttapiastra elettrico + vano con porte Plaque coup de feu électrique + placard avec portes Elektro-Glühplattenherd + Unterschrank mit Türen Cocina de placa radiante eléctrica + base con puerta
 K9ETP10FF	a 900 b 900 h 850	190	1,08	-	-	-	17,4	Electric solid top + gas oven 2/1 GN Tuttapiastra elettrico + forno a gas 2/1 GN Plaque coup de feu électrique + four à gaz 2/1 GN Elektro-Glühplattenherd + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina de placa radiante eléctrica + horno eléctrico 2/1 GN



Pyroceram / Induction ranges

ATA pyroceram and induction ranges from series 900 ensure high professional performance, sturdiness and convenience together with an innovative design, meeting both the strictest hygienic standards and the needs of the most demanding users. They ensure fast service thanks to their wide cooktops, and excellent cooking results thanks to their perfect energy control. The advantages of using pyroceram and induction ranges are clear to everyone: better energy control and efficiency also mean a better work environment and remarkable energy savings.

Le cucine in vitroceramica e ad induzione della serie 900 di ATA assicurano alte prestazioni professionali, robustezza e praticità in una linea innovativa, conforme alle più rigorose esigenze funzionali ed igieniche. Consentono velocità di servizio grazie alle ampie superfici di lavoro e più alta qualità nella cottura grazie alla maggior precisione delle temperature. I vantaggi sono indiscutibili: migliore efficienza nell'uso dell'energia, ottimizzazione del rendimento che si traducono in una migliore qualità dell'ambiente di lavoro e un sostanzioso risparmio energetico.

Les fourneaux en vitrocéramiques et à induction de la série 900 d'ATA garantissent des performances professionnelles, de solidité et de fonctionnalité de très haute qualité et sont disponibles dans une ligne innovante, répondant ainsi aux exigences fonctionnelles et hygiéniques les plus draconiennes. Elles permettent un service rapide grâce aux grandes surfaces de travail ainsi qu'une meilleure qualité de cuisson grâce à une plus grande précision des températures. Les avantages sont évidents : une meilleure gestion de la consommation d'énergie, l'optimisation du rendement se traduisant par une meilleure qualité de l'environnement de travail ainsi qu'une importante économie d'énergie.

Die Herde mit Glaskeramik-Induktionsfeld der Serie 900 von ATA bieten hohe professionelle Leistung, Strapazierfähigkeit und Zweckmäßigkeit in einer innovativen Baureihe, die den strengsten funktionellen und hygienischen Anforderungen gerecht wird. Dank der großen Arbeitsflächen ermöglichen diese Herde schnelle Arbeitsvorgänge und durch die Genauigkeit der Temperatureinstellung garantieren sie eine hohe Garqualität. Die Vorteile sind unbestreitbar: Mehr Effizienz im Energieverbrauch und eine Optimierung der Leistung, die sich in qualitativ besserem Arbeitsambiente und beträchtlichem Energiesparen spiegelt.

Las cocinas de vitrocerámica y de inducción de la serie 900 de ATA aseguran altas prestaciones profesionales, resistencia y practicidad en una línea innovadora, conforme a las más rigurosas exigencias funcionales e higiénicas. Permiten un servicio rápido gracias a sus amplias superficies de trabajo y mayor calidad de cocción gracias a la mayor precisión de las temperaturas. Las ventajas son indiscutibles: mayor eficiencia en el uso de la energía y optimización del rendimiento, lo que se traduce en una mayor calidad del ambiente de trabajo y en un considerable ahorro energético.





Pyroceram 900

Cucine vetroceramica - Fourneaux vitrocéramique - Ceranherde - Cocina vitrocerámica



Pyroceram surfaces are perfectly smooth and with no sharp edges.
Piano in vetro perfettamente liscio ed esente da asperità.
Surface en verre parfaitement lisse et dépourvue d'aspérité.
Glaskeramikfeld perfekt glatt und von Unebenheiten frei.
Superficie de cristal perfectamente lisa y sin asperezas.

K9EVC05PP



Shifting pots and pans is faster and more comfortable.
Movimentazione delle pentole comoda e veloce.
Manipulation des casseroles facilitée.
Praktische Nutzung der Töpfe.
Movimiento de las cacerolas cómodo y rápido.












In pyroceram cooktops the energy efficiency and performance achieved are much higher than in traditional cooking systems with cast iron plates. Moreover, it is possible to achieve perfect cooking results thanks to their continuous energy control.

L'efficienza e il rendimento dei piani in vetroceramica sono superiori ai sistemi di cottura a piastre in ghisa tradizionali, caratteristica a cui si associa la possibilità di regolazione continua della potenza di riscaldamento per l'ottimizzazione della cottura.

La puissance et le rendement des plans en vitrocéramique sont supérieurs à ceux des systèmes de cuisson traditionnelles à plaques en fonte, une caractéristique qui s'associe à la possibilité de réglage continu de la puissance de chauffage pour l'optimisation de la cuisson.

Die Effizienz und das Leistungspotential der Kochfelder aus Glaskeramik sind höher als die der Kochsysteme mit traditionellen Gusseisenplatten. Dazu kommt dabei die Möglichkeit, die Wärmeleistung stufenlos zu regulieren, um eine Verbesserung des Garvorgangs zu erhalten.

La eficiencia y el rendimiento de las encimeras de vitrocerámica son superiores a los sistemas de cocción tradicionales con placas de fundición, característica que se asocia a la posibilidad de regular en forma continua la potencia de calentamiento para optimizar la cocción.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K9EVC05TT	a 900 b 450 h 250	38	0,27	-	-	-	8	Glass ceran range 2 plates top Cucina vetroceramica 2 piastre top Fourneau vitrocéramique 2 plaques Ceranherd 2 Kochstellen Cocina vitrocerámica 2 placas top
 K9EVC10TT	a 900 b 900 h 250	55	0,50	-	-	-	16	Glass ceran range 4 plates top Cucina vetroceramica 4 piastre top Fourneau vitrocéramique 4 plaques Ceranherd 4 Kochstellen Cocina vitrocerámica 4 placas top
 K9EVC05VV	a 900 b 450 h 850	55	0,60	-	-	-	8	Glass ceran range 2 plates + open cabinet Cucina vetroceramica 2 piastre + vano aperto Fourneau vitrocéramique 2 plaques + baie libre ouverte Ceranherd 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina vitrocerámica 2 placas + base abierta
 K9EVC10VV	a 900 b 900 h 850	73	1,08	-	-	-	16	Glass ceran range 4 plates + open cabinet Cucina vetroceramica 4 piastre + vano aperto Fourneau vitrocéramique 4 plaques + baie libre ouverte Ceranherd 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina vitrocerámica 4 placas + base abierta
 K9EVC05PP	a 900 b 450 h 850	59	0,60	-	-	-	8	Glass ceran range 2 plates + cabinet with door Cucina vetroceramica 2 piastre + vano con porta Fourneau vitrocéramique 2 plaques + placard avec porte Ceranherd 2 Kochstellen + Unterschrank mit Tür Cocina vitrocerámica 2 placas + base con puerta
 K9EVC10PP	a 900 b 900 h 850	80	1,08	-	-	-	16	Glass ceran range 4 plates + cabinet with doors Cucina vetroceramica 4 piastre + vano con porte Fourneau vitrocéramique 4 plaques + placard avec portes Ceranherd 4 Kochstellen + Unterschrank mit Türen Cocina vitrocerámica 4 placas + base con puertas
 K9EVC10FF	a 900 b 900 h 850	130	1,08	-	-	-	21,4	Glass-ceran range 4 plates with electric oven 2/1GN Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + forno elettrico 2/1GN Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique GN2/1 4-Felder Ceranherd mit Elektrobackofen GN2/1 Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + horno eléctrico 2/1GN



Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinière à induction - Induktionsherd - Cocinas inducción

900



K9ECI10VV

ATA induction ranges save time and power, because they halve cooking times and energy consumption against traditional cooking systems. Users can also take advantage of a better work environment because of lower heat losses.

Nelle cucine ad induzione costruite da ATA i tempi di cottura sono inferiori della metà rispetto a sistemi tradizionali con consumi ridotti della stessa quantità in quanto l'efficienza è doppia. L'utilizzatore beneficia inoltre di un migliore ambiente di lavoro dovuto ad una riduzione del calore disperso.

Sur les fourneaux à induction ATA, les temps de cuisson sont divisés par deux par rapport aux systèmes traditionnels, avec des consommations réduites en conséquence. L'utilisateur bénéficie par ailleurs d'un meilleur environnement de travail grâce à la réduction de l'émission de chaleur.

Bei den von ATA hergestellten Induktionsherden sind die Garvorgänge um die Hälfte kürzer als bei den traditionellen Systemen und der Verbrauch wird auch um die Hälfte reduziert, da die Leistung verdoppelt ist. Der Benutzer erfreut sich zudem eines besseren Arbeitsklimas, das sich aus der Reduzierung der abgestrahlten Wärme ergibt.

En las cocinas de inducción construidas por ATA, los tiempos de cocción se reducen a la mitad de los que requieren los sistemas tradicionales; al mismo tiempo, los consumos se reducen en la misma proporción, ya que la eficiencia se multiplica por dos. El usuario se beneficia además de un mejor ambiente de trabajo, gracias a que disminuye la dispersión de calor.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
K9ECI05TT	a 900 b 450 h 250	62	0,27	-	-	-	14	Top induction range 2 plates Cucina induzione top 2 piastre Cuisinière à induction 2 plaques 2-felder Induktionsherd Cocina inducción 2 fuegos
K9ECI10TT	a 900 b 900 h 250	100	0,50	-	-	-	28	Top induction range 4 plates Cucina induzione top 4 piastre Cuisinière à induction 4 plaques 4-felder Induktionsherd Cocina inducción 4 fuegos
K9EWK05TT	a 900 b 450 h 250	50	0,27	-	-	-	6	Induction wok top Wok ad induzione top Wok à induction top Induktionswok Wok inducción top
K9ECI05VV	a 900 b 450 h 850	77	0,60	-	-	-	14	Induction range 2 plates + open cabinet Cucina induzione 2 piastre + vano aperto Cuisinière à induction 2 plaques + baie libre ouverte 2-felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 2 fuegos + base abierta
K9ECI10VV	a 900 b 900 h 850	118	1,08	-	-	-	28	Induction range 4 plates + open cabinet Cucina induzione 4 piastre + vano aperto Cuisinière à induction 4 plaques + baie libre ouverte 4 - felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 4 fuegos + base abierta
K9EWK05VV	a 900 b 450 h 850	67	0,60	-	-	-	6	Induction wok + open cabinet Wok a induzione + vano aperto Wok à induction + baie libre ouverte Induktionswok + offener Unterschrank Wok inducción + base abierta



Induction ranges

900

Cucine a induzione - Cuisinière à induction - Induktionsherd - Cocinas inducción



K9EWK05PP








Energy efficiency is constant, even if utensils of different shape are used as long as their bottom is made of a ferromagnetic material suitable for induction cooking. Induction cooking is also a way to increase users' safety because only pots are heated and become hot: cooktops stay cold and the possibility to get burned is strongly reduced.

Il rendimento energetico è costante anche in presenza di utensili di forma diversa purché con il fondo idoneo all'uso per la cottura ad induzione. Maggiore è la sicurezza per l'utente perché l'unico elemento caldo è la pentola e minori sono dunque le possibilità di scottature.

Le rendement énergétique est constant, même en présence d'ustensiles de forme différente qui doivent avoir un fond adapté à la cuisson à induction. La sécurité de l'utilisateur est accrue car le seul élément chaud est l'ustensile de cuisson, les risques de brûlures sont donc réduits.

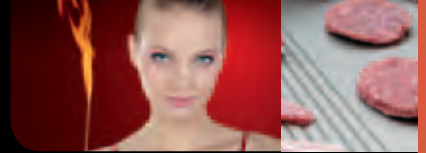
Die Energieeffizienz bleibt auch beim Verwenden von Küchengeräten unterschiedlicher Form unverändert, sofern sie einen Boden haben, der für Garvorgänge auf Induktionskochfeldern geeignet ist. Mehr Sicherheit für den Benutzer, da der Topf das einzige heiße Element ist und damit eine geringere Gefahr besteht, sich zu verbrennen.

El rendimiento energético es constante incluso con utensilios de distintas formas, siempre que su fondo sea adecuado para la cocción por inducción. Aumenta además la seguridad del usuario, porque el único elemento caliente es la cacerola, de modo que disminuye la posibilidad de sufrir quemaduras.

Model							Description	
				mm	Kg	m³		kW
 K9ECI05PP	a 900 b 450 h 850	81	0,60	-	-	-	14	Induction range 2 plates + cabinet with door Cucina induzione 2 piastre + vano con porta Cuisinière à induction 2 plaques + placard avec porte 2-felder Induktionsherd + Unterschrank mit Tür Cocina inducción 2 fuegos + base con puerta
 K9ECI10PP	a 900 b 900 h 850	125	1,08	-	-	-	28	Induction range 4 plates + cabinet with doors Cucina induzione 4 piastre + vano con porte Cuisinière à induction 4 plaques + placard avec portes 4-felder Induktionsherd + Unterschrank mit Türen Cocina inducción 4 fuegos + base con puertas
 K9EWK05PP	a 900 b 450 h 850	71	0,60	-	-	-	6	Induktion wok + cabinet with door Wok a induzione + vano con porta Wok à induction + placard avec porte Induktionswok + Unterschrank mit Tür Wok inducción + base con puerta







Gas and electric griddle plates



ATA presents an extremely wide and diverse selection of griddles, different in feeding (either gas or electric), in the materials used for plates (either mild steel or compound steel), and in the plate surface (smooth, grooved, ½ smooth and ½ grooved).

All griddles enable free standing, bridge-structure and cantilever installations, and they are available in versions to be installed on table tops, open cabinets, and cabinets with doors.

Per quanto riguarda i fry top ATA offre una scelta estremamente ricca ed eterogenea per alimentazione (a gas o elettrica), per caratteristiche di materiali impiegati per le piastre (acciaio dolce o compound), per tipologia di lavorazione delle piastre (lisce, rigate o ½ lisce e ½ rigate).

Tutti i fry top sono utilizzabili per installazioni a terra o su strutture a ponte o a sbalzo nelle versioni da banco, su base aperta o su base con porte.

ATA propose un choix très vaste et varié de grillades à gaz ou électriques, en fonction des matériaux utilisés pour les plaques (acier doux ou «compound») et du type de finition des plaques (lisses, rayées ou combinées). Tous les modèles peuvent être installés au sol ou sur des structures en pont ou suspendues dans les versions à poser, sur élément ouvert ou à portes.

Sofern es die Grillplatten betrifft, bietet ATA eine äußerst reichhaltige und vielfältige Auswahl bezüglich der Versorgung (mit Gas oder elektrisch), der für die Platten verwendeten Materialeigenschaften (Weichstahl oder Compound) wie auch bezüglich der Ausführung der Platten an (glatt, gerippt, oder halb glatt und halb gerippt). Alle Grillplatten lassen sich gleich gut als Standgerät, in Brückenbau oder in bodenfreier Ausführung in den Versionen als Tischgeräte, oder auf offenem Unterbau, oder auf geschlossenem Unterbau mit Türen installieren.

En lo que se refiere a los frytops, ATA ofrece una selección muy amplia y heterogénea, tanto por el sistema de alimentación (de gas o electricidad) como por las características de los materiales empleados en las planchas (acero dulce o compuesto), y por el tipo de mecanizado (planchas lisas, rayadas o mitad lisas-mitad rayadas).

Todos los fry-tops pueden utilizarse en instalaciones de suelo o sobre estructuras en puente o suspendidas en las versiones sobremesa, sobre base abierta o sobre base con puertas.

Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillade à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas

900



K9GFL10TTOP

What does Compound mean?

Compound steel is a revolutionary material that ensures excellent performance and advantages. It consists of two different types of steel that are alloyed during the hotrolling in steelworks, so to achieve perfect smoothness. The result is a compound material that presents both excellent heat exchange properties and outstanding hygienic qualities. In brief, compound steel is characterized by excellent thermal conduction for quick heating and cooling, and surefire hygiene. Moreover, here a safety thermostat is not required, because compound steel can withstand temperatures above 300° C without subliming (a result that can not be achieved using plates made of other materials).

Che cosa significa Compound?

Il compound è un materiale altamente innovativo che garantisce prestazioni eccezionali e vantaggi straordinari. Si tratta di 2 diversi tipi di acciaio la cui unione avviene nella fase di laminazione ancora negli stabilimenti siderurgici quando il materiale non si è ancora raffreddato e stabilizzato in modo da garantire una assoluta uniformità. Il risultato è una composizione che mantiene delle ottime capacità di scambio termico coniugate ad elevate caratteristiche igieniche. I vantaggi in sintesi si concretizzano da una parte in una eccellente conduzione termica che garantisce una rapida velocità di riscaldamento e dall'altra in una alta igienicità. Inoltre con tale materiale non è necessario l'utilizzo del termostato di sicurezza dal momento che sopporta temperature superiori ai 300° senza rischio di sublimazione, cosa che non è ottenibile da piastre in altri tipi di materiale.

Que signifie Compound?

Le compound (bimétal) est un matériau absolument révolutionnaire garantissant d'exceptionnelles performances et d'incontestables avantages. Il s'agit de l'alliage de deux différents types d'acier au moment du laminage dans les aciéries, lorsque le matériau n'est pas encore froid et stabilisé, qui garantit une uniformité parfaite. La composition qui en résulte conserve d'excellentes propriétés d'échange thermique associées à de hautes caractéristiques hygiéniques. En résumé, les avantages se traduisent, d'une part, par une excellente conduction thermique qui garantit un réchauffement et un rétablissement rapides de la température et, d'autre part, par un niveau élevé d'hygiène. Ce matériau n'a, par ailleurs, pas besoin de thermostat de sécurité car il supporte des températures supérieures à 300° sans risque de sublimation, ce que les plaques réalisées en matériaux différents ne peuvent obtenir.

Was bedeutet Compound?

Das Compound ist ein hoch innovatives Material, das außergewöhnliche Leistungen und außerordentliche Vorteile gewährleistet. Es handelt sich um 2 verschiedene Stahltypen, die noch in den Metallverarbeitungswerken beim Laminieren miteinander vereint werden, solange das Material noch nicht abgekühlt und stabilisiert ist, so dass eine absolute Gleichförmigkeit gewährleistet ist. Das Ergebnis ist eine Zusammensetzung, die sehr gute Wärmeaustauschfähigkeiten und hohe hygienische Eigenschaften behält. Die Vorteile konkretisieren sich kurz gesagt einerseits in einer hervorragenden Wärmeleitfähigkeit, die ein rasches Aufheizen und Wiederherstellen der Temperatur garantiert, und andererseits in einem hohen Hygienewert. Außerdem ist bei diesem Material der Einsatz eines Sicherheitsthermostats nicht notwendig, da es Temperaturen über 300° ohne Gefahr einer Sublimation standhält, was bei Platten aus anderen Materialarten nicht gewährleistet ist.

Qué es el Compound?

El compound es un material innovador que garantiza excepcionales prestaciones y extraordinarias ventajas. Se trata de 2 tipos de acero distintos, laminados directamente en los establecimientos siderúrgicos, cuando el material todavía no se ha enfriado y estabilizado, de modo que su unión garantiza la más absoluta uniformidad. El resultado es un material compuesto que presenta excelentes capacidades de intercambio térmico, unidas a características higiénicas de alto nivel. En síntesis, las ventajas se concretan por una parte en su excelente conductividad térmica, que garantiza rapidez en el calentamiento y en el restablecimiento de la temperatura, y por otra en su alto nivel higiénico. Además, con este material no se necesita utilizar termostatos de seguridad, ya que soporta temperaturas superiores a los 300° sin riesgos de sublimación, cosa que no ocurre en planchas de otros materiales.

Model								Description	
				mm	Kg	m ³			
 K9GFL05TTRP	a 900 b 450 h 250	66	0,27	8	6878,8	27300	-	Smooth, mild steel Liscio, acciaio dolce Lisse, acier doux Glatt, weicher Stahl Plancha lisa, acero dulce	
 K9GFL05TOP	a 900 b 450 h 250	67	0,27	8	6878	27300	-	Smooth, compound Liscio, compound Lisse, compound Glatt, compound Plancha lisa, compound	
 K9GFR05TTRP	a 900 b 450 h 250	67	0,27	8	6878,8	27300	-	Grooved, mild steel Rigato, acciaio dolce Nervurée, acier doux Gerillt, weicher Stahl Plancha rizada, acero dulce	
 K9GFR05TOP	a 900 b 450 h 250	67	0,27	8	6878,8	27300	-	Grooved, compound Rigato, compound Nervurée, compound Gerillt, compound Plancha rizada, compound	
 K9GFL10TTRP	a 900 b 900 h 250	110	0,50	13,8	11866	47090	-	Smooth, mild steel Liscio, acciaio dolce Lisse, acier doux Glatt, weicher Stahl Plancha lisa, acero dulce	
 K9GFL10TOP	a 900 b 900 h 250	110	0,50	13,8	11866	47090	-	Smooth, compound Liscio, compound Lisse, compound Glatt, compound Plancha lisa, compound	
 K9GFR10TTRP	a 900 b 900 h 250	110	0,50	13,8	11866	47090	-	½ smooth ½ grooved, mild steel ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce ½ lisse ½ nervurée, acier doux ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl ½ lisa ½ rizada, acero dulce	
 K9GFR10TOP	a 900 b 900 h 250	110	0,50	13,8	11866	47090	-	½ smooth ½ grooved, compound ½ liscio ½ rigato, compound ½ lisse ½ nervurée, compound ½ glatt ½ gerillt, compound ½ lisa ½ rizada, compound	



Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillade à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas

900



K9GFL05VVRP








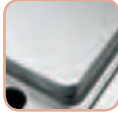

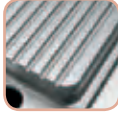

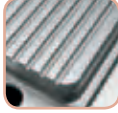










The stamped stainless steel work surface slopes towards the fat drain connected to a large drip tray placed under the cooking surface. Gas models can work with natural gas or LPG.

Il piano di lavoro è stampato e realizzato in acciaio inox con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura stessa. Le macchine a gas sono predisposte per il funzionamento a gas naturale o GPL.

Le plan de cuisson en inox est embouti et incliné vers le trou pour l'évacuation des graisses et relié à un bac de grande capacité situé sous la surface de cuisson. Les appareils à gaz sont prévus pour une alimentation au gaz naturel ou au GPL.

Die Arbeitsfläche ist aus Edelstahl gestanz und hat eine schräge Vertiefung zum Fettabflussloch hin, das mit einem Behälter von großem Volumen verbunden ist, der unterhalb der Kochfläche angeordnet ist. Die Gasherde sind für den Betrieb mit Erdgas oder GPL ausgelegt.

La superficie de trabajo está hecha en estampación de acero inoxidable, con la superficie hundida inclinada hacia el agujero de salida de grasas, que lleva a un contenedor de gran capacidad situado bajo la superficie de cocción. Las máquinas de gas están preajustadas para el funcionamiento con gas natural o GPL.

Model								Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW		
 K9GFL05VVRP	a 900 b 450 h 850	80	0,60	8	6878,8	27300	-	Smooth, mild steel + open cabinet Liscio, acciaio dolce + vano aperto Lisse, acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce, + base abierta	
 K9GFL05VVOP	a 900 b 450 h 850	70	0,60	8	6878,8	27300	-	Smooth, compound + open cabinet Liscio, compound + vano aperto Lisse, compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa, compound, + base abierta	
 K9GFR05VVRP	a 900 b 450 h 850	80	0,60	8	6878,8	27300	-	Grooved, mild steel + open cabinet Rigato, acciaio dolce + vano aperto Nervurée, acier doux + baie libre ouverte Gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha rizada, acero dulce + base abierta	
 K9GFR05VVOP	a 900 b 450 h 850	79	0,60	8	6878,8	27300	-	Grooved, compound + open cabinet Rigato, compound + vano aperto Nervurée, compound + baie libre ouverte Gerillt, compound + offener Unterschrank Plancha rizada, compound + base abierta	
 K9GFL10VVRP	a 900 b 900 h 850	135	1,08	13,8	11866	47090	-	Smooth, mild steel + open cabinet Liscio, acciaio dolce + vano aperto Lisse, acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce + base abierta	
 K9GFL10VVOP	a 900 b 900 h 850	140	1,08	13,8	11866	47090	-	Smooth, compound + open cabinet Liscio, compound + vano aperto Lisse, compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa, compound + base abierta	
 K9GFR10VVRP	a 900 b 900 h 850	135	1,08	13,8	11866	47090	-	½ smooth ½ grooved mild steel + open cabinet ½ liscio ½ rigato acciaio dolce + vano aperto ½ lisse ½ nervurée acier doux + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base abierta	
 K9GFR10VVOP	a 900 b 900 h 850	140	1,08	13,8	11866	47090	-	½ smooth ½ grooved compound + open cabinet ½ liscio ½ rigato compound + vano aperto ½ lisse ½ nervurée compound + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, compound + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada, compound + base abierta	



Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillade à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas

900



K9GFL05PPRP







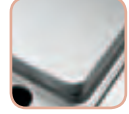



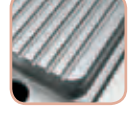

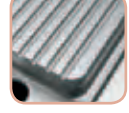








Quick heating and heat maintaining thanks to a high performance stabilized flame burner placed under the high heat conduction plate. Temperatures controlled thanks to thermostats for more efficient energy savings and excellent cooking results.

Rapida salita della temperatura e veloce recupero della stessa in fase di utilizzo tramite un bruciatore ad elevato rendimento a fiamma stabilizzata, posizionato sotto la piastra ad alta conducibilità termica. Temperature di utilizzo regolate da termostati di lavoro per un risparmio energetico e l'ottimizzazione della cottura.

Élévation et rétablissement rapides de la température lors de l'utilisation avec un brûleur à haut rendement à flamme stabilisée, situé sous la plaque à haute conductivité thermique. Les températures d'utilisation sont réglées par des thermostats pour une économie d'énergie et une optimisation de la cuisson.

Rascher Temperaturanstieg und schnelles Wiedererreichen der Temperatur bei der Benutzung mittels eines Brenners mit hoher Leistung und stabilisierter Flamme, der unter der Platte mit hoher Wärmeleitfähigkeit angebracht ist. Die Gartemperaturen werden zur Energieeinsparung und zur Optimierung des Garvorgangs durch Thermostate geregelt.

Rapidez en el aumento de la temperatura y en la recuperación de la misma durante el uso, mediante un quemador de alto rendimiento de llama estabilizada, situado bajo la plancha de alta conductividad térmica. La regulación de las temperaturas de uso mediante termostatos de trabajo se refleja en forma de ahorro energético y optimización de la cocción.

Model						Description			
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW		
 K9GFL05PPRP	a 900 b 450 h 850	84	0,60	8	6878,8	27300	-	Smooth, mild steel + cabinet with door Liscio, acciaio dolce + vano con porta Lisse, acier doux + placard avec porte Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Tür Plancha lisa, acero dulce, + base con puerta	
 K9GFL05PPOP	a 900 b 450 h 850	90	0,60	8	6878,8	27300	-	Smooth, compound + cabinet with door Liscio, compound + vano con porta Lisse, compound + placard avec porte Glatt, compound + Unterschrank mit Tür Plancha lisa, compound, + base con puerta	
 K9GFR05PPRP	a 900 b 450 h 850	84	0,60	8	6878,8	27300	-	Grooved, mild steel + cabinet with door Rigato, acciaio dolce + vano con porta Nervurée, acier doux + baie avec porte Gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Tür Plancha rizada, acero dulce + base con puerta	
 K9GFR05PPOP	a 900 b 450 h 850	90	0,60	8	6878,8	27300	-	Grooved, compound + cabinet with door Rigato, compound+ vano con porta Nervurée, compound + baie avec porte Gerillt, compound + Unterschrank mit Tür Plancha rizada, compound + base con puerta	
 K9GFL10PPRP	a 900 b 900 h 850	139	1,08	13,8	11866	47090	-	Smooth, mild steel + cabinet with doors Liscio, acciaio dolce + vano con porte Lisse, acier doux + placard avec portes Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, acero dulce + base con puertas	
 K9GFL10PPOP	a 900 b 900 h 850	147	1,08	13,8	11866	47090	-	Smooth, compound + cabinet with doors Liscio, compound + vano con porte Lisse, compound + placard avec portes Glatt, compound + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, compound + base con puertas	
 K9GFR10PPRP	a 900 b 900 h 850	142	1,08	13,8	11866	47090	-	½ smooth ½ grooved mild steel + cabinet with doors ½ liscio ½ rigato acciaio dolce + vano con porte ½ lisse ½ nervurée acier doux + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base con puertas	
 K9GFR10PPOP	a 900 b 900 h 850	150	1,08	13,8	11866	47090	-	½ smooth ½ grooved compound + cabinet with doors ½ liscio ½ rigato compound + vano con porte ½ lisse ½ nervurée compound + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, compound + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, compound + base con puertas	



Electric griddle plates

900

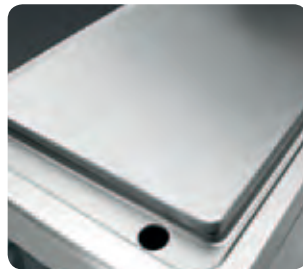
Fry-top elettrici - Grillade électriques
Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos



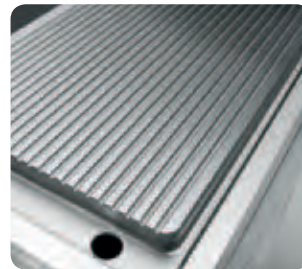
K9EFR05TTRP



Large drip tray
Contenitore scarico grassi
Bac de grande capacité
Fettabfluss-Behälter
Contenedor salida grasa



Smooth plate
Piastra liscia
Plaque lisse
Glatte Platte
Plancha lisa



Grooved plate
Piastra rigata
Plaque nervurée
Gerillte Platte
Plancha rizada



½ smooth and ½ grooved plate
Piastra ½ liscia ½ rigata
Plaque ½ lisse ½ nervurée
½ glatte ½ gerillte Platte
Plancha ½ lisa ½ rizada






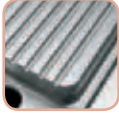
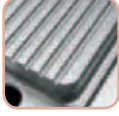
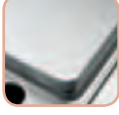



Heating is achieved through radiating heating elements placed on the plate bottom. The temperature is controlled thanks to a thermostat going from 120° C to 300° C and its indicators.

Il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze ad irraggiamento poste sulla superficie inferiore delle piastre. La regolazione della temperatura avviene tramite un controllo termostatico da 120° a 330° con relative spie luminose di controllo.

Le chauffage est assurée par des résistances radiantés situées sur la surface inférieure des plaques. Le réglage de la température se fait par un thermostat de 120° à 330° à témoins lumineux.

Das Aufheizen geschieht durch Strahlungswiderstände, die an der Plattenunterseite angebracht sind. Die Temperaturregelung erfolgt durch eine Thermostatsteuerung von 120° bis 330° mit den zugehörigen Kontrollämpchen.

El calentamiento se obtiene mediante resistencias de irradiación, situadas en la superficie inferior de las planchas. La regulación de la temperatura se efectúa mediante un control termostático de 120° a 330° con sus correspondientes indicadores luminosos de control.

Model						Description			
								mm	Kg
 K9EFL05TTRP	a 900 b 450 h 250	60	0,27	-	-	-	7	Smooth, mild steel Liscio, acciaio dolce Lisse, acier doux Glatt, weicher Stahl Plancha lisa, acero dulce	
 K9EFL05TTOP	a 900 b 450 h 250	60	0,27	-	-	-	7	Smooth, compound Liscio, compound Lisse, compound Glatt, compound Plancha lisa, compound	
 K9EFR05TTRP	a 900 b 450 h 250	60	0,27	-	-	-	7	Grooved, mild steel Rigato, acciaio dolce Nervurée, acier doux Gerillt, weicher Stahl Plancha rizada, acero dulce	
 K9EFR05TTOP	a 900 b 450 h 250	60	0,27	-	-	-	7	Grooved, compound Rigato, compound Nervurée, compound Gerillt, compound Plancha rizada, compound	
 K9EFL10TTRP	a 900 b 900 h 250	100	0,50	-	-	-	14	Smooth, mild steel Liscio, acciaio dolce Lisse, acier doux Glatt, weicher Stahl Plancha lisa, acero dulce	
 K9EFL10TTOP	a 900 b 900 h 250	100	0,50	-	-	-	14	Smooth, compound Liscio, compound Lisse, compound Glatt, compound Plancha lisa, compound	
 K9EFR10TTRP	a 900 b 900 h 250	100	0,50	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved, mild steel ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce ½ lisse ½ nervurée, acier doux ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl ½ lisa ½ rizada, acero dulce	
 K9EFR10TTOP	a 900 b 900 h 250	105	0,50	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved, compound ½ liscio ½ rigato, compound ½ lisse ½ nervurée, compound ½ glatt ½ gerillt, compound ½ lisa ½ rizada, compound	



Electric griddle plates

900

Fry-top elettrici - Grillade électriques
Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos



K9EFR10VVRP






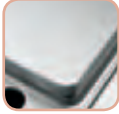

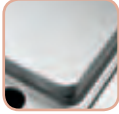

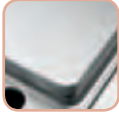

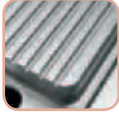

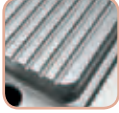








Full modules offer remarkable flexibility while cooking, because the plate is divided into two different sections that can be heated individually. Therefore, it is possible to create two cooking zones having different temperatures and individual control.

I moduli interi offrono una particolare flessibilità nella cottura in quanto è possibile riscaldare separatamente e indipendentemente i due settori della piastra. Si possono dunque realizzare contemporaneamente due zone di cottura a temperature differenziate con comandi indipendenti.

Les modules entiers offrent une grande souplesse de cuisson car ils permettent de chauffer séparément et indépendamment les deux secteurs de la plaque. Deux zones de cuisson peuvent donc être créées, avec des températures différentes et des commandes indépendantes.

Die ganzen Module bieten eine besondere Flexibilität beim Garvorgang, da man die beiden Abschnitte der Platte separat und unabhängig voneinander aufheizen kann. Man kann also gleichzeitig zwei Garzonen haben, die durch unabhängige Steuerungen voneinander verschiedene Temperaturen erreichen.

Los módulos enteros ofrecen una particular flexibilidad en la cocción, ya que permiten calentar por separado e independientemente los dos sectores de la plancha. De este modo se pueden tener simultáneamente dos zonas de cocción de temperaturas diferenciadas con mandos independientes.

Model								Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW		
 K9EFL05VVRP	a 900 b 450 h 850	76	0,60	-	-	-	7	Smooth, mild steel + open cabinet Liscio, acciaio dolce + vano aperto Lisse, acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce, + base abierta	
 K9EFL05VVOP	a 900 b 450 h 850	76	0,60	-	-	-	7	Smooth, compound + open cabinet Liscio, compound + vano aperto Lisse, compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa, compound + base abierta	
 K9EFR05VVRP	a 900 b 450 h 850	76	0,60	-	-	-	7	Grooved, mild steel + open cabinet Rigato, acciaio dolce + vano aperto Nervurée, acier doux + baie libre ouverte Gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha rizada, acero dulce + base abierta	
 K9EFR05VVOP	a 900 b 450 h 850	76	0,60	-	-	-	7	Grooved compound + open cabinet Rigato compound + vano aperto Nervurée compound + baie libre ouverte Gerillt, compound + offener Unterschrank Plancha rizada, compound+ base abierta	
 K9EFL10VVRP	a 900 b 900 h 850	126	1,08	-	-	-	14	Smooth, mild steel + open cabinet Liscio, acciaio dolce + vano aperto Lisse, acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce + base abierta	
 K9EFL10VVOP	a 900 b 900 h 850	126	1,08	-	-	-	14	Smooth, compound + open cabinet Liscio, compound + vano aperto Lisse, compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa, compound + base abierta	
 K9EFR10VVRP	a 900 b 900 h 850	126	1,08	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved mild steel + open cabinet ½ liscio ½ rigato acciaio dolce + vano aperto ½ lisse ½ nervurée acier doux + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base abierta	
 K9EFR10VVOP	a 900 b 900 h 850	126	1,08	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved compound + open cabinet ½ liscio ½ rigato compound + vano aperto ½ lisse ½ nervurée compound + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, compound + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada, compound + base abierta	



Electric griddle plates

900

Fry-top elettrici - Grillade électriques
Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos



K9EFR10PPRP






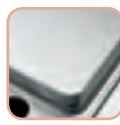

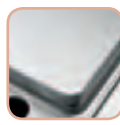

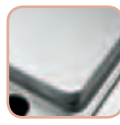

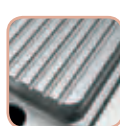

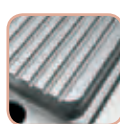








Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Knobs made of athermal thermoset plastic. Handles are made of elliptical-section stainless steel and have an ergonomic grip.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Manopole in materiale plastico atermico termoisolante. Le maniglie sono realizzate in acciaio inox a sezione ellittica e con impugnatura ergonomica.

Structure autoportante en inox avec pieds en inox réglables en hauteur. Les boutons sont réalisés en matière plastique isolante thermoréductrice athermique. Les poignées sont en inox, à section elliptique et ergonomiques.

Die selbsttragende Edelstahlstruktur hat höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Die Einstellknöpfe sind aus nicht wärmeleitendem, hitzehärtendem Kunststoffmaterial. Ergonomische elliptische Edelstahl-Griffe.

Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero inoxidable de altura regulable. Mandos de material plástico atermico termoestable. Los tiradores son de acero inoxidable de sección elíptica y con empuñadura ergonómica.

Model						Description			
								mm	Kg
 K9EFL05PPRP	a 900 b 450 h 850	80	0,60	-	-	-	7	Smooth, mild steel + cabinet with door Liscio, acciaio dolce + vano con porta Lisse, acier doux + placard avec porte Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Tür Plancha lisa, acero dulce, + base con puerta	
 K9EFL05PPOP	a 900 b 450 h 850	80	0,60	-	-	-	7	Smooth, compound + cabinet with door Liscio, compound + vano con porta Lisse, compound + placard avec porte Glatt, compound + Unterschrank mit Tür Plancha lisa, compound, + base con puerta	
 K9EFR05PPRP	a 900 b 450 h 850	80	0,60	-	-	-	7	Grooved, mild steel + cabinet with door Rigato, acciaio dolce + vano con porta Nervurée, acier doux + baie avec porte Gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Tür Plancha rizada, acero dulce + base con puerta	
 K9EFR05PPOP	a 900 b 450 h 850	80	0,60	-	-	-	7	Grooved, compound + cabinet with door Rigato, compound + vano con porta Nervurée, compound + baie avec porte Gerillt, compound + Unterschrank mit Tür Plancha rizada, compound + base con puerta	
 K9EFL10PPRP	a 900 b 900 h 850	134	1,08	-	-	-	14	Smooth, mild steel + cabinet with doors Liscio, acciaio dolce + vano con porte Lisse, acier doux + placard avec portes Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, acero dulce + base con puertas	
 K9EFL10PPOP	a 900 b 900 h 850	134	1,08	-	-	-	14	Smooth, compound + cabinet with doors Liscio, compound + vano con porte Lisse, compound + placard avec portes Glatt, compound + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, compound + base con puertas	
 K9EFR10PPRP	a 900 b 900 h 850	134	1,08	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved, mild steel + cabinet with doors ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce + vano con porte ½ lisse ½ nervurée, acier doux + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base con puertas	
 K9EFR10PPOP	a 900 b 900 h 850	134	1,08	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved, compound + cabinet with doors ½ liscio ½ rigato, compound + vano con porte ½ lisse ½ nervurée, compound + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, compound + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, compound + base con puertas	



Low-built gas griddle plates

900

Fry-top ribassati a gas - Grillades surbaissées à gaz
Vertiefte Gas - Griddle/Grillplatten - Fry top rebajados a gas



K9GFB05VV





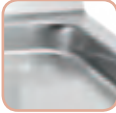


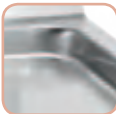



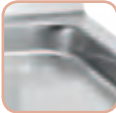

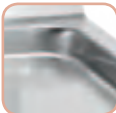

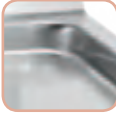
ATA griddle range from series 900 includes also a version with recessed plate, particularly suitable for cooking food with a veil of oil. Availability of gas and electric models.

Completa la gamma dei fry top serie 900 di ATA una versione con piastra ribassata particolarmente utile per realizzare tipi di cottura a velo d'olio. Disponibili nelle versioni ad alimentazione sia a gas che elettrica.

La gamme de grillades de la série 900 de ATA se complète avec une version à plaque surbaissée, particulièrement utile pour la cuisson à couche d'huile. Modèles disponibles à gaz ou électriques.

Unter den Grillplatten der Serie 900 ist die Ausführung mit vertieft eingeschweißten Fläche zu finden, die zum Garen in einer Ölschicht besonders zweckmäßig ist. Gas- und Elektrovarianten zur Verfügung.

La gama de los fry-top de la serie ATA 900 se completa con un modelo rebajado, útil especialmente para la cocción a velo de aceite. Disponibilidad de modelos de alimentación a gas o eléctricos.

Model							Description		
				mm	Kg	m ³			kW
 K9GFB05TT	a 900 b 450 h 250	64	0,27	8	6878,8	27300	-	½ module compound ½ modulo top compound ½ module compound ½ Modul compound ½ módulo compound top	
 K9GFB10TT	a 900 b 900 h 250	100	0,50	13,8	11866	47090	-	Module compound Modulo top compound Module compound Modul compound Módulo compound top	
 K9GFB05VV	a 900 b 450 h 850	76	0,60	8	6878,8	27300	-	½ module compound + open cabinet ½ modulo top compound + vano aperto ½ module compound + baie libre ouvert ½ Modul compound + offener Unterschrank ½ módulo compound + base abierta	
 K9GFB10VV	a 900 b 900 h 850	132	1,08	13,8	11866	47090	-	Module compound + open cabinet Modulo top compound + vano aperto Module compound + baie libre ouvert Modul compound + offener Unterschrank Módulo compound + base abierta	
 K9GFB05PP	a 900 b 450 h 850	80	0,60	8	6878,8	27300	-	½ module compound + cabinet with door ½ modulo top compound + vano con porta ½ module compound + placard avec porte ½ Modul compound + Unterschrank mit Tür ½ módulo compound + base con puerta	
 K9GFB10PP	a 900 b 900 h 850	135	1,08	13,8	11866	47090	-	Module compound + cabinet with doors Modulo top compound + vano con porte Module compound + placard avec portes Modul compound + Unterschrank mit Türen Módulo compound + base con puertas	



Low-built electric griddle plates

900

Fry-top ribassati elettrici - Grillades surbaissées électriques - Vertiefte Elektro - Griddle/Grillplatten
Fry top rebajados eléctricos



K9EFB05VV












The compound steel plate is placed on a rounded-edged surface that ensures an easy cleaning and is welded so to be hermetically sealed. The fat drain is connected to a large drip tray placed under the cooking surface.

La piastra realizzata in compound è alloggiata in un vaso dai bordi arrotondati per facilitare la pulizia ed è saldato per garantire una perfetta tenuta stagna. È presente un foro per lo scarico dei grassi collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura stessa.

La plaque, réalisée en compound, est placée dans un plan de cuisson à bords arrondis pour faciliter le nettoyage et il est soudé pour avoir une parfaite étanchéité. Il y a aussi un trou pour l'évacuation des graisses, relié à un bac de grande capacité situé sous la surface de cuisson.

Die Platte ist aus Compound und in einer Wanne mit abgerundeten Kanten für eine bessere und einfachere Reinigung positioniert. Sie ist tadellos wasserdicht eingeschweißt und hat ein Fettabflussloch, das mit einem Behälter von großem Volumen verbunden ist, der unterhalb der Kochfläche angeordnet ist.

La placa en compound está colocada en un recipiente con bordes redondeados para que su limpieza resulte más rápida y fácil y esta soldado para ser hermético. El agujero de salida de grasas lleva a un contenedor de gran capacidad, situado bajo la superficie de cocción.

Model							Description		
				mm	Kg	m ³			kW
 K9EFB05TT	a 900 b 450 h 250	64	0,27	-	-	-	6,6	½ module compound ½ modulo top compound ½ module compound ½ Modul compound ½ módulo compound top	
 K9EFB10TT	a 900 b 900 h 250	107	0,50	-	-	-	13,2	Module compound Modulo top compound Module compound Modul compound Módulo compound top	
 K9EFB05VV	a 900 b 450 h 250	80	0,60	-	-	-	6,6	½ module compound + open cabinet ½ modulo top compound + vano aperto ½ module compound + baie libre ouvert ½ Modul compound + offener Unterschrank ½ módulo compound + base abierta	
 K9EFB10VV	a 900 b 900 h 850	140	1,08	-	-	-	13,2	Module compound + open cabinet Modulo top compound + vano aperto Module compound + baie libre ouvert Modul compound + offener Unterschrank Módulo compound + base abierta	
 K9EFB05PP	a 900 b 450 h 850	84	0,60	-	-	-	6,6	½ module compound + cabinet with door ½ modulo top compound + vano con porta ½ module compound + placard avec porte ½ Modul compound + Unterschrank mit Tür ½ módulo compound + base con puerta	
 K9EFB10PP	a 900 b 900 h 850	148	1,08	-	-	-	13,2	Module compound + cabinet with doors Modulo top compound + vano con porte Module compound + placard avec portes Modul compound + Unterschrank mit Türen Módulo compound + base con puertas	



900 series

Lavastone grills

Lavastone grills from the 900 series are available in two different versions, with fixed or movable grill, and in two different models, suitable for cooking meat or fish.

While using lavastone grills distinctive cooking results are achieved: the lavastone is heated up to high temperatures thanks to 18/10 stainless steel stabilized flame burners, provided with piezoelectric ignition, safety valve, thermocouple, and flame regulation valve.

Le griglie a pietra lavica della serie 900 vengono prodotte in 2 versioni, a griglia fissa o mobile e in 2 tipologie differenti per la cottura di carne o di pesce. I caratteristici risultati di cottura sono ottenibili per mezzo di riscaldamento con pietra lavica portata ad alta temperatura mediante bruciatori a gas in acciaio 18/10 a fiamma stabilizzata dotati di un dispositivo piezoelettrico di accensione, di una valvola di sicurezza e termocoppia e di rubinetto regolatore dell'intensità della fiamma.

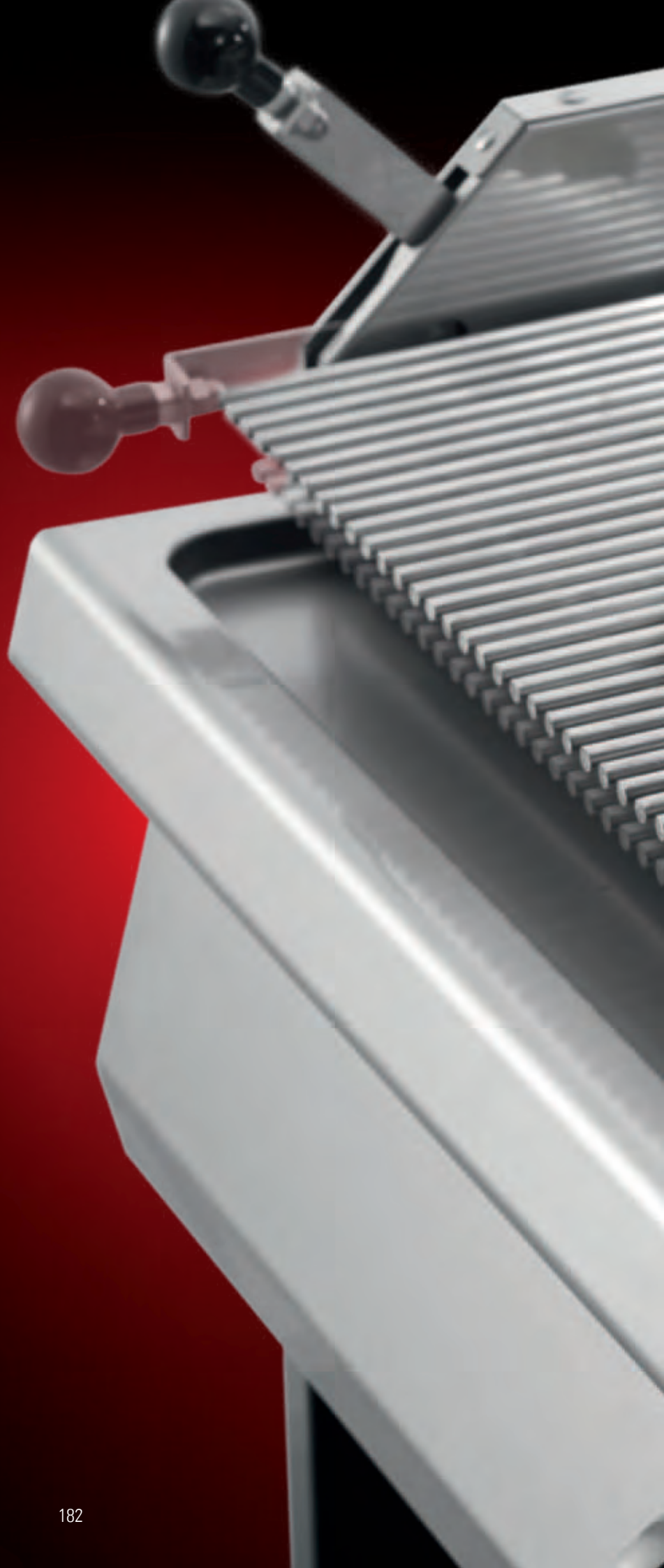
Les grilles en pierre lavique de la série 900 sont fabriquées en deux versions, à grille fixe ou mobile et en deux modèles différents, pour la cuisson de la viande ou du poisson.

Les résultats spécifiques de cuisson sont obtenus par un réchauffement de la pierre lavique portée à haute température grâce à des brûleurs à gaz en acier 18/10 à flamme stabilisée, comprenant un dispositif piézoélectrique d'allumage, une soupape de sécurité, un thermocouple et un robinet de réglage de l'intensité de la flamme.

Die Lavasteingrills der Serie 900 werden in 2 Versionen hergestellt, mit feststehendem oder mit abnehmbarem Grillrost und in 2 verschiedenen Typen zum Garen von Fleisch oder von Fisch.

Die typischen Garresultate kann man durch Aufheizen vom Lavastein erhalten, der mit Gasbrennern aus Stahl 18/10 mit stabilisierter Flamme auf hohe Temperatur gebracht wird. Diese Gasbrenner sind mit einer piezoelektrischen Zündvorrichtung, einem Sicherheitsventil und einem Thermoelement sowie mit einem Regelhahn für die Intensität der Flamme ausgestattet.

Las parrillas de piedra volcánica de la serie 900 se fabrican en 2 versiones, con parrilla fija o móvil, y en 2 tipos distintos, para la cocción de carne o de pescado. Los característicos resultados de cocción se obtienen mediante el calentamiento con piedra volcánica llevada a altas temperaturas mediante quemadores de gas en acero 18/10 de llama estabilizada, dotados de un dispositivo de encendido piezoeléctrico, una válvula de seguridad y termopar y una llave para regular la intensidad de la llama.







Fixed lavastone grill for meat

900

Griglie fisse pietra lavica per carne - Grilles fixes pierre volcanique pour viande - Feste Lavasteingrill für Fleisch
Parrilla fija de piedra volcanica para carne



K9GPL05PPCF



Stainless steel grill
Griglia in acciaio inox
Grille en acier inox
Grillrost aus rostfreiem Stahl
Parrilla en acero












Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. Knobs made of athermal thermoset plastic. Handles are made of elliptical-section stainless steel and have an ergonomic grip.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Manopole in materiale plastico atermico termoindurente. Le maniglie sono realizzate in acciaio inox a sezione ellittica e con impugnatura ergonomica.

Structure autoportante en inox avec pieds en inox réglables en hauteur. Boutons en matière plastique athermique thermodurcissable. Les poignées sont en inox, à section elliptique et manche ergonomique.

Die selbsttragende Edelstahlstruktur hat höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Die Griffe sind aus nicht wärmeleitendem, hitzehärtendem Kunststoffmaterial. Ergonomische elliptische Edelstahl-Griffe.

Estructura autoportante de acero inoxidable con patas de acero inoxidable de altura regulable. Mandos de material plástico atómico termoestable. Los tiradores son de acero inoxidable de sección elíptica y con empuñadura ergonómica.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K9GPL05TTCF	a 900 b 450 h 250	50	0,30	11	9458,3	37554	-	½ top unit for meat ½ Modulo top per carne ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne top
 K9GPL10TTCF	a 900 b 900 h 250	85	0,55	22	18916,6	75108	-	Top unit for meat Modulo top per carne Module pour viande Modul für Fleisch Módulo para carne top
 K9GPL05VVCF	a 900 b 450 h 850	75	0,60	11	9458,3	37554	-	½ Unit for meat + open cabinet ½ Modulo per carne + vano aperto ½ Module pour viande + baie libre ouverte ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta
 K9GPL10VVCF	a 900 b 900 h 850	103	1,10	22	18916,6	75108	-	Unit for meat + open cabinet Modulo per carne + vano aperto Module pour viande + baie libre ouverte Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta
 K9GPL05PPCF	a 900 b 450 h 850	78	0,60	11	9458,3	37554	-	½ unit for meat + cabinet with door ½ Modulo per carne + vano con porta ½ Module pour viande + placard avec porte ½ Modul für Fleisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para carne + base con puerta
 K9GPL10PPCF	a 900 b 900 h 850	110	1,10	22	18916,6	75108	-	Unit for meat + cabinet with doors Modulo per carne + vano con porte Module pour viande + placard avec portes Modul für Fleisch + Unterschrank mit Türen Módulo para carne + base con puertas



Fixed lavastone grill for fish

900

Griglie fisse pietra lavica per pesce - Grilles fixes pierre volcanique pour poisson - Feste Lavasteingrill für Fisch
Parrilla fija de piedra volcanica para pescado



K9GPL10VVPF












The stamped stainless steel work surface slopes towards the fat drain connected to a large drip tray placed under the cooking surface.

Il piano di lavoro è stampato e realizzato in acciaio inox con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura stessa.

La surface de travail en inox est emboutie et inclinée vers le trou pour l'évacuation des graisses et reliée à un bac de grande capacité situé sous la surface de cuisson.

Die Arbeitsfläche ist aus Edelstahl gestanz und hat eine schräge Vertiefung zum Fettabflussloch hin, das mit einem Behälter von großem Volumen verbunden ist, der unterhalb der Kochfläche angeordnet ist.

La superficie de trabajo está hecha en estampación de acero inoxidable, con la superficie hundida inclinada hacia el agujero de salida de grasas, que lleva a un contenedor de gran capacidad situado bajo la superficie de cocción.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K9GPL05TTPF	a 900 b 450 h 250	70	0,30	11	9458,3	37554	-	½ top unit for fish ½ Modulo top per pesce ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch ½ Módulo para pescado top
 K9GPL10TTPF	a 900 b 900 h 250	95	0,55	22	18916,6	75108	-	Top unit for fish Modulo top per pesce Module pour poisson Modul für Fisch Módulo para pescado top
 K9GPL05VVPF	a 900 b 450 h 850	78	0,60	11	9458,3	37554	-	½ Top unit for fish + open cabinet ½ Modulo per pesce + vano aperto ½ Module pour poisson + baie libre ouverte ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta
 K9GPL10VVPF	a 900 b 900 h 850	112	1,10	22	18916,6	75108	-	Unit for fish + open cabinet Modulo per pesce + vano aperto Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank Módulo para pescado + base abierta
 K9GPL05PPPF	a 900 b 450 h 850	82	0,60	11	9458,3	37554	-	½ Unit for fish + cabinet with door ½ Modulo per pesce + vano con porta ½ Module pour poisson + placard avec porte ½ Modul für Fisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para pescado + base con puerta
 K9GPL10PPPF	a 900 b 900 h 850	1119	1,10	22	18916,6	75108	-	Unit for fish + cabinet with doors Modulo per pesce + vano con porte Module pour poisson + placard avec portes Modul für Fisch + Unterschrank mit Türen Módulo para pescado + base con puertas



Fixed lavastone grill for meat/fish

900

Griglie fisse pietra lavica per carne / pesce

Grilles fixes pierre volcanique pour viande / poisson

Feste Lavasteingrill für Fleisch / Fisch

Parrilla fija de piedra volcanica para carne y pescado



K9GPL10VVMF

Gas models are tested for operating with natural gas or LPG. Full module versions are provided with a single burner with five branches for ensuring a wider cooking surface.

Gli apparecchi a gas sono predisposti per il funzionamento a gas naturale o GPL e nella versione da modulo sono equipaggiati di un unico bruciatore a cinque rami per garantire una maggiore superficie di cottura.

Les appareils à gaz sont prévus pour fonctionner au gaz naturel ou au GPL et ils sont équipés, dans la version par module, d'un unique brûleur à cinq branches pour garantir une plus grande surface de cuisson.

Die Geräte mit Gas sind für den Betrieb mit Erdgas oder GPL ausgelegt und in der Modulversion sind sie mit einem einzigen fünfstrahligen Brenner ausgestattet, um eine größere Kochfläche garantieren zu können.

Los aparatos de gas están preajustados para su funcionamiento con gas natural o GPL, y en la versión de módulo llevan un solo quemador de cinco ramas para garantizar una mayor superficie de cocción.

Model						Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K9GPL10TTMF	a 900 b 900 h 250	103	0,55	22	18916,6	75108	-	Top unit for meat and fish Modulo top per carne e pesce Module pour viande et poisson Modul für Fleisch und Fish Módulo para carne y para pescado top
 K9GPL10VVMF	a 900 b 900 h 850	125	1,10	22	18916,6	75108	-	Unit for meat and fish + open cabinet Modulo per carne e pesce + vano aperto Module pour viande et poisson + baie libre ouverte Modul für Fleisch und Fish + offener Unterschrank Módulo para carne y pescado + base abierta
 K9GPL10PPMF	a 900 b 450 h 850	130	1,10	22	18916,6	75108	-	Unit for meat and fish+ cabinet with doors Modulo per carne e pesce + vano con porte Module pour viande et poisson+ placard avec portes Modul für Fleisch und Fish+ Unterschrank mit Türen Módulo para carne y pescado + base con puertas



Small drawers are installed, so to gather dust particles deriving from lava stone burning.
Per non disperdere la polvere derivante dalla combustione della pietra lavica sono previsti cassettoni di raccolta.
 Des tiroirs de ramassage ont été prévus afin de ne pas diffuser la poussière de combustion de la pierre volcanique.
 Damit der Staub, der beim Brennen des Lavasteins entsteht, nicht verstreut wird, sind Sammelbehälter vorgesehen.
 Para evitar la dispersión del polvo derivado de la combustión de la piedra de lava, se han montado cajones de recogida.





Movable lavastone grill for fish or meat

900

Griglie mobili pietra lavica per carne o pesce

Grilles mobiles pierre volcanique pour viande ou poisson

Beweglicher Lavasteingrill für Fleisch oder Fisch

Parrilla móvil de piedra volcanica para carne o pescado



Movable stainless steel grill
Griglia mobile in acciaio inox
Grille mobile en acier inox
Beweglicher Grillrost aus Stahl
Parrilla móvil en acero

Movable lava stone grills present a cooking surface consisting of a cooking grill that can be easily adjusted in height – even while you are already using it -, so to obtain excellent, desired cooking results.











Nelle versioni a griglia mobile il piano di cottura è realizzato mediante una griglia di supporto degli alimenti posizionabile a diverse altezze anche durante il servizio per ottenere il risultato di cottura ottimale desiderato.

Dans les versions à grille mobile, le plan de cuisson est constitué d'une grille de support des aliments, réglable en hauteur lors de l'utilisation pour obtenir la meilleure cuisson possible.

K9GPL05PPC

Bei den Versionen mit beweglichem Grillrost hat die Kochfläche einen Rost zum Auflegen der Lebensmittel, der auch während des Betriebs in verschiedene Höhen verstellbar ist, um das gewünschte optimale Garergebnis zu erhalten.

En las versiones de parrilla móvil, la superficie de cocción está formada por una parrilla de soporte de los alimentos que puede situarse a distintas alturas durante el servicio para obtener el resultado de cocción ideal deseado.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K9GPL05TTC	a 900 b 450 h 250	60	0,30	11	9458,3	37554	-	½ top unit for meat ½ Modulo top per carne ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne top
 K9GPL05TTP	a 900 b 450 h 250	70	0,30	11	9458,3	37554	-	½ top unit for fish ½ Modulo top per pesce ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch ½ Módulo para pescado top
 K9GPL05VVC	a 900 b 450 h 850	75	0,60	11	9458,3	37554	-	½ Unit for meat + open cabinet ½ Modulo per carne + vano aperto ½ Module pour viande + baie libre ouverte ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta
 K9GPL05VVP	a 900 b 450 h 850	78	0,60	11	9458,3	37554	-	½ Top unit for fish + open cabinet ½ Modulo per pesce + vano aperto ½ Module pour poisson + baie libre ouverte ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta
 K9GPL05PPC	a 900 b 450 h 850	78	0,60	11	9458,3	37554	-	½ unit for meat + cabinet with door ½ Modulo per carne + vano con porta ½ Module pour viande + placard avec porte ½ Modul für Fleisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para carne + base con puerta
 K9GPL05PPP	a 900 b 450 h 850	80	0,60	11	9458,3	37554	-	½ Unit for fish + cabinet with door ½ Modulo per pesce + vano con porta ½ Module pour poisson + placard avec porte ½ Modul für Fisch + Unterschrank mit Tür ½ Módulo para pescado + base con puerta

Gas and electric fryers

ATA free standing fryers from series 900 are entirely made of stainless steel. Both tanks and work surfaces are stamped and present round edges, so to ensure easy and fast cleaning operations.

The fryer range presents gas and electric models with either mechanical or electronic control, and versions with single tank and with two independent tanks on full module.

Their excellent performance not only enables high quality fried food, but also delivers great capacity, dramatically reducing the delay from one frying cycle and the other.

Appliances provided with baskets as standard equipment.

Le friggitrice su mobile della serie 900 prodotte da ATA sono costruite interamente in acciaio inossidabile.

Sia le vasche che l'invaso sono stampati con bordi arrotondati per rendere le operazioni di pulizia semplici e rapide.

La gamma è composta da modelli a gas ed elettrici con comandi meccanici o con controllo elettronico; versioni ad una vasca e a due vasche indipendenti su modulo.

L'alta potenzialità consente fritti di ottima qualità ed elevatissima produttività, riducendo al minimo gli intervalli tra un ciclo e l'altro. Cesti forniti in dotazione ad ogni apparecchio.

Les friteuses sur meuble de la série 900 produites par ATA sont entièrement fabriquées en acier inoxydable. Les cuves comme la surface de travail, sont embouties avec des bords arrondis pour un nettoyage plus simple et plus rapide.

La gamme est composée de modèles à gaz et électriques avec commandes mécaniques ou contrôle électronique; versions dotées d'une cuve et de deux cuves indépendantes sur module.

La puissance élevée permet d'obtenir des fritures de très bonne qualité et une productivité importante tout en réduisant au minimum les intervalles entre les cycles. Paniers fournis avec chaque appareil.

Die Standfriteusen der Serie 900 von ATA bestehen komplett aus Edelstahl. Sowohl die Becken als auch die Arbeitsfläche sind tiefgezogen und mit abgerundeten Kanten, die eine einfachere und schnellere Reinigung ermöglichen.

Das Sortiment enthält Gas- und Elektromodelle mit mechanischer oder elektronischer Steuerung. Verfügbar sind Versionen mit einem Becken und mit zwei unabhängigen Becken auf einem Modul.

Die hohe Leistungsfähigkeit ermöglicht die Herstellung hochwertiger frittierten Produkte und eine hohe Produktivität, wobei die Intervalle zwischen den einzelnen Frittiervorgängen minimiert werden.

Im Lieferumfang jedes Geräts sind die Körbe bereits enthalten.

Las freidoras con mueble de la serie 900 de ATA están completamente fabricadas en acero inoxidable. Tanto las cubas como el plano de trabajo han sido realizados con los bordes redondeados para que su limpieza resulte más rápida y fácil. La gama está compuesta por modelos a gas y eléctricos, con controles mecánicos o electrónicos; también hay versiones con una sola cuba y con dos cubas independientes en un solo módulo.

Su alta potencia permite freír con una calidad óptima y una productividad elevadísima, reduciendo al mínimo los intervalos necesarios entre un ciclo y otro. Se incluyen las cestas correspondientes a cada aparato.







Gas fryers 900

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfriteusen - Freidoras gas



K9GFG1020

As standard equipment appliances are provided with stainless steel containers and stainless steel filter for collecting oil.

Bacelle in acciaio inox per la raccolta dell'olio complete di filtro in acciaio inox fornite in dotazione di serie ad ogni apparecchio.

Bacs de récupération de l'huile avec filtre en acier inox, fournis avec chaque appareil.

Die Sammelbehälter aus Edelstahl für ablaufendes Öl verfügen über Edelstahlfilter und sind im Lieferumfang jedes Geräts enthalten.

Cada aparato incluye sus recipientes de acero inoxidable para la recogida del aceite junto con su filtro de acero inoxidable.












Oil is heated quickly by means of a series of stainless steel burners, suitable for working properly at the high temperatures they are put through, which are provided with a finned heat exchanger within the tank.

Il rapido riscaldamento dell'olio viene ottenuto per mezzo di una serie di bruciatori in acciaio inossidabile, adatti per funzionare bene alle alte temperature cui sono sottoposti, e corredati da uno scambio di calore alettato posizionato all'interno della vasca.

La montée en température rapide de l'huile se fait grâce à une série de brûleurs en acier inoxydable, adaptés pour bien fonctionner aux températures élevées auxquelles ils sont soumis. Ils sont, en outre, équipés d'un échangeur de chaleur à ailettes situé à l'intérieur de la cuve.

Die schnelle Erhitzung des Öls wird mit Brennern aus Edelstahl erreicht, die sich für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgezeichnet eignen und im Inneren des Beckens mit einem Lamellenwärmeaustauscher ausgestattet sind.

El rápido calentamiento del aceite se obtiene a través de una serie de quemadores de acero inoxidable, aptos para un funcionamiento óptimo a las altas temperaturas a las que se ven sometidos, y dotados de un intercambiador de calor de aletas situado en el interior de la cuba.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K9GFG0520	a 900 b 450 h 850	72	0,60	18	15480	61416	0,02	Single tank – 20 lt. ½ modulo – 20 lt. ½ module – 20 lt. 1 Becken à 20 Lt. 1 cuba – 20 lt.
 K9GFE0520	a 900 b 450 h 850	75	0,60	18	15480	61416	0,03	Single tank – 20 lt. – Electronic control ½ modulo – 20 lt. Comandi elettronici ½ module – 20 lt. – Commandes électroniques 1 Becken à 20 Lt. – Elektronische Kontrolle 1 cuba – 20 lt. – Mandos electrónicos
 K9GFG1020	a 900 b 900 h 850	130	1,08	36	30960	122800	0,05	Double tank – 20+20 lt. Modulo – 20+20 lt. Module – 20+20 lt. 2 Becken à 20+20 Lt. 2 cubas – 20+20 lt.
 K9GFE1020	a 900 b 900 h 850	130	1,08	36	30960	122800	0,06	Double tank – 20+20 lt. – Electronic control Modulo – 20+20 lt. Comandi elettronici Module – 20+20 lt. – Commandes électroniques 2 Becken à 20+20 Lt. – Elektronische Kontrolle 2 cubas – 20+20 lt. – Mandos electrónicos
 K26238	a 280 b 130 h 130	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Friteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2
 K26237	a 280 b 270 h 130	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Friteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1



Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofriteusen - Freidoras eléctricas

900



K9EFE0520

What does fat melting cycle mean?

Included in all gas and electric versions with electronic control, the fat melting cycle provides electronic temperature control of oil heating in scheduled, gradual intermittent mode during both oil heating and heat maintaining. This mode is extremely important when animal fats, lard, margarine and other solid fats are used for frying.

Che cosa significa melting?

La funzione del ciclo di melting, presente in tutti i modelli a controllo elettronico sia a gas che elettrici, prevede un controllo del riscaldamento dell'olio ad intermittenza programmata sia nella fase di riscaldamento che di conservazione della temperatura. Questa funzione è particolarmente importante nel caso in cui si utilizzi per la frittura del grasso, strutto, margarine e oli che a temperatura ambiente si presentano allo stato solido.

Que signifie melting?












La fonction du cycle de melting, présente dans tous les modèles à contrôle électronique, aussi bien à gaz qu'électriques, prévoit un contrôle de la montée en température de l'huile par intermittence programmée, aussi bien pendant la montée en température que lors de la stabilisation de la température. Cette fonction est particulièrement importante si la friture est effectuée avec de la graisse de saindoux, de la margarine et de l'huile qui, à température ambiante, sont à l'état solide.

Was bedeutet Melting?

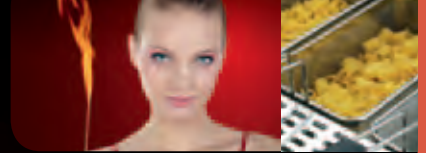
Die Funktion des Melting-Systems, das bei allen Gas- oder Elektromodellen mit elektronischer Steuerung vorgesehen ist, ermöglicht durch das vorprogrammierte Schrittschaltwerk die Kontrolle der Ölerhitzung sowohl in der Vorheizphase als auch bei der Temperaturerhaltung. Besonders wichtig ist diese Funktion, wenn zum Frittieren Fett, Schmalz, Margarine und Öle verwendet werden, die bei Raumtemperatur in den festen Zustand übergehen.

Qué es el melting?

La función del ciclo de melting, presente en todos los modelos con control electrónico, tanto de gas como eléctricos, permite controlar el calentamiento del aceite mediante una intermittenza programada, tanto en la fase de calentamiento como en la de conservación de la temperatura. Esta función resulta especialmente importante cuando se emplea para freír grasas, mantecas, margarinas y aceites que se presentan en estado sólido a temperatura ambiente.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K9EFG0520	a 900 b 450 h 850	60	0,60	-	-	-	15	Single tank – 18 lt. ½ modulo – 18 lt. ½ module – 18 lt. 1 Becken à 18 Lt. 1 cuba – 18 lt.
 K9EFE0520	a 900 b 450 h 850	60	0,60	-	-	-	15,1	Single tank – 18 lt. – Electronic control ½ modulo – 18 lt. Comandi elettronici ½ module – 18 lt. – Commandes électroniques 1 Becken à 18 Lt. – Elektronische Kontrolle 1 cuba – 18 lt. – Mandos electrónicos
 K9EFG1020	a 900 b 900 h 850	100	1,08	-	-	-	30	Double tank – 18+18 lt. Modulo – 18+18 lt. Module – 18+18 lt. 2 Becken à 18+18 Lt. 2 cubas – 18+18 lt.
 K9EFE1020	a 900 b 900 h 850	100	1,08	-	-	-	30,2	Double tank – 18+18 lt. – Electronic control Modulo – 18+18 lt. Comandi elettronici Module – 18+18 lt. – Commandes électroniques 2 Becken à 18+18 Lt. – Elektronische Kontrolle 2 cubas – 18+18 lt. – Mandos electrónicos
 K26026	a 280 b 130 h 145	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Friteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2
 K26025	a 311 b 511 h 145	-	-	-	-	-	-	Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Friteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1





Gas and electric pasta cookers

While designing its free standing pasta cookers, ATA has paid attention to every detail. Only high quality components are used; the tank gently slopes, so to prevent salty water from remaining on the bottom of the pasta cooker. The deep stamped work area has rounded edges for an easy cleaning; the stainless steel tubular burner is suitable for working properly at the high temperatures it is put through. The cooking tank is made of AISI 316 stainless steel and it is stamped with round edges. It is resistant to salty water and starch and it is provided with an overflow zone. The front part consists of a wide, thick, stainless steel perforated surface where to lean baskets, so that water is drained into the drain hole below.

Nessun particolare è stato lasciato al caso nei cuocipasta su mobile costruiti da ATA: l'alta qualità dei materiali impiegati, la conformazione della vasca stampata con apposita pendenza per impedire la stagnazione dell'acqua salata sul fondo, il profondo vaso stampato e arrotondato per agevolare la pulizia, un bruciatore tubolare in acciaio inossidabile idoneo alle elevate prestazioni che gli vengono richieste. La vasca di cottura è realizzata in acciaio inox AISI 316 resistente all'acqua salata e all'amido, stampata con ampi raggi di raccordo e dotata di zona di sfioramento. La zona frontale è composta da un ampio piano forato di grosso spessore in acciaio inox per l'appoggio dei cesti al di sotto del quale si trova un foro di scarico per la scolatura.

Aucun détail n'a été laissé au hasard dans les cuiseurs à pâtes sur meuble construits par ATA: une grande qualité des matériaux utilisés, une configuration de la cuve avec une pente spéciale pour empêcher la stagnation de l'eau salée sur le fond, une surface de travail profonde emboutie et arrondie pour faciliter le nettoyage et un brûleur tubulaire en acier inoxydable adapté aux prestations élevées qui lui sont demandées.

La cuve de cuisson, réalisée en acier inox AISI 316 résistante à l'eau salée et à l'amidon, est emboutie avec des larges rayons de raccord et équipée de zone de débordement. La zone frontale est composée d'un vaste plan perforé, de grosse épaisseur en acier inox en tant que support des paniers sous lequel se trouve l'orifice d'évacuation pour l'égouttement.

Bei den Standnudelkochern von ATA wurde nichts dem Zufall überlassen: Die hohe Qualität der verwendeten Materialien, die Beschaffenheit des tiefgezogenen Beckens mit entsprechender Neigung, um die Ansammlung von Salzwasser auf dem Boden zu vermeiden, die tiefe Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten für eine einfachere Reinigung und der Rohrbrenner aus Edelstahl, der sämtlichen hohen Anforderungen gerecht wird.

Das Kochbecken besteht aus Edelstahl AISI 316, weist eine hohe Beständigkeit gegenüber Salzwasser und Speisestärke auf, verfügt über einen weiten Anschlussradius und ist mit einem Überströmbereich ausgestattet. Der vordere Bereich besteht aus einer stabilen gelöcherten Platte aus Edelstahl für die Ablage der Körbe; darunter befindet sich eine Abflussöffnung.

ATA no ha pasado por alto ningún detalle a la hora de fabricar sus cuecepastas con mueble: la alta calidad de los materiales empleados, la disposición de la cuba con una determinada inclinación para impedir que el agua salada se estanque en el fondo, el plano profundo estampado y redondeado para facilitar su limpieza y un quemador tubular de acero inoxidable perfecto para las elevadas prestaciones que se le exigen.

La cuba de cocción está fabricada en acero inoxidable AISI 316 resistente al agua salada y al almidón, embutida con amplios radios de unión y dotada de una zona de rebosamiento. La parte frontal está compuesta por un plano amplio perforado de acero inoxidable de un grueso espesor para apoyar las cestas por debajo del cual se encuentra un orificio de descarga.

Gas and electric pasta cookers

900

Cuocipasta a gas ed elettrici
 Cuiseurs à pâte à gaz et électriques
 Gas und Elektronudelkocher
 Cueuece pasta a gas y eléctricos



K9GCP05

In electric models heat is achieved by means of cronifer heating elements, which are in direct contact with water and ensure quick water boiling at any time. Cronifer is a special stainless steel alloy, suitable for food and very resistant to quick corrosion due to the action of salty water and starch.

A tap with variable capacity for water loading and refilling is placed on the appliance front part; the drain is placed inside the tank, so to avoid its accidental opening.











Nelle versioni elettriche il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze in "cronifer" (speciale lega inox alimentare molto resistente all'aggressione rapida del sale e dell'amido) a contatto diretto dell'acqua che garantiscono in ogni momento una rapida ebollizione. Un rubinetto a portata variabile per il carico ed il rabbocco acqua è posizionato sul cruscotto, mentre lo scarico vasca è posizionato all'interno per evitare aperture accidentali.

Dans les modèles électriques la montée en température est obtenue grâce à des résistances en « cronifer » (alliage spécial en inox alimentaire, très résistant à l'agression rapide du sel et de l'amidon) qui, en contact direct avec l'eau, garantissent une ébullition rapide à tout moment.

Un robinet à portée variable pour la charge et le remplissage de l'eau se trouve sur la console, tandis que le vidage de la cuve est situé à l'intérieur pour éviter des ouvertures accidentelles.

Was die Elektro-Friteusen betrifft, erfolgt die Erhitzung mittels Widerstände aus "Cronifer" (eine besondere Edelstahl-Legierung, die eine sehr hohe Salz- und Stärkebeständigkeit aufweist), die in direktem Kontakt mit dem Wasser stehen und das Wasser jederzeit sehr schnell zum Kochen bringen. Im Armaturenbereich befindet sich ein Hahn zum Einlassen und Auffüllen von Wasser, während sich der Beckenauslass innen befindet, um ein versehentliches Öffnen zu vermeiden.












En los modelos eléctricos el calentamiento se consigue mediante las resistencias de "cronifer" (una aleación inoxidable especial para el sector alimentario muy resistente a la agresión rápida de la sal y del almidón) en contacto directo con el agua, garantizado así una rápida ebullición en cualquier momento. El panel cuenta con un grifo graduable para cargarlo y rellenarlo de agua, mientras que el desagüe de la cuba se encuentra en el interior para evitar que se abra accidentalmente.

Model								Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K9GCP05	a 900 b 450 h 850	74	0,60	13,8	11866	47090	-	Single tank - gas 40 lt. Monovasca gas 40 lt. Cuve simple – gaz – 40 lt. Gasgerät – 1 Becken à 40 Lt. 1 cuba a gas – 40 lt.
 K9GCP10	a 900 b 900 h 850	127	1,08	27,6	23731,7	94200	-	Double tank - gas 40+40 lt. 2 Vasche gas 40+40 lt. Cuve double gaz 40+40 lt. Gasgerät – 2 Becken à 40 Lt. je Becken 2 cubas a gas – 40+40 lt.
 K9ECP05	a 900 b 450 h 850	60	0,60	-	-	-	9,9	Single tank - electric 40 lt. Monovasca elettrico 40 lt. Cuve simple – électrique – 40 lt. Elektrogerät – 1 Becken à 40 Lt. Eléctrico 1 cuba – 40 lt.
 K9ECP10	a 900 b 900 h 850	101	1,08	-	-	-	19,8	Double tank - electric 40+40 lt. 2 Vasche elettrico 40+40 lt. Cuve double électrique 40+40 lt. Elektrogerät – 2 Becken à 40 Lt je Becken Eléctrico 2 cubas – 40+40 lt.
 K9COPCP	a 311 b 511 h 80	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker lid Coperchio per cuocipasta Couvercle pour cuisieurs à pâte Nudelkocherdeckel Tapa para cuece-pasta

Accessories for pasta cookers

900

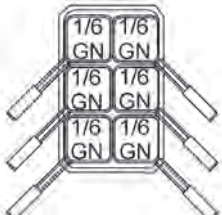
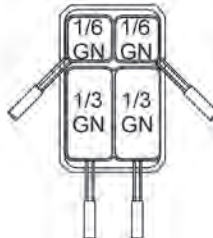
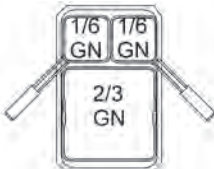
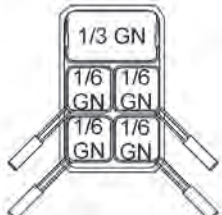
Accessori per cuocipasta
 Accessoires pour cuiseurs à pâte
 Zubehöre für Nudelkocher
 Accesorios para cuece pasta

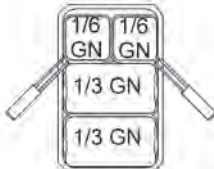



Model								Description
				mm	Kg	m ³	kW	
 K26028	a 160 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN
 K26029	a 140 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/6 GN Cestello cuocipasta 1/6 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/6 GN Nudelkocherkorb 1/6 GN Cesta para cuece-pastas 1/6 GN
 K26030	a 240 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/2 GN Cestello cuocipasta 1/2 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/2 GN Nudelkocherkorb 1/2 GN Cesta para cuece-pastas 1/2 GN
 K26031	a 290 b 490 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/1 GN Cestello cuocipasta 1/1 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/1 GN Nudelkocherkorb 1/1 GN Cesta para cuece-pastas 1/1 GN
 K26032	a 290 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 2/3 GN Cestello cuocipasta 2/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 2/3 GN Nudelkocherkorb 2/3 GN Cesta para cuece-pastas 2/3 GN
 K26072	a 290 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN



Basket possibilities

Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones

900 Series

 <p>6 x K26029 (1/6 GN)</p>	 <p>2 x K26029 (1/6 GN) 2 x K26072 (1/3 GN)</p>	 <p>2 x K26029 (1/6 GN) 1 x K26032 (2/3 GN)</p>	 <p>4 x K26029 (1/6 GN) 1 x K26028 (1/3 GN)</p>
--	--	---	--

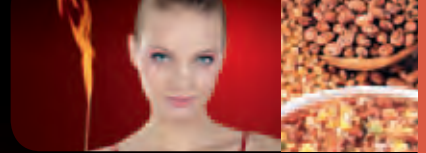
 <p>2 x K26029 (1/6 GN) 2 x K26028 (1/3 GN)</p>	 <p>3 x K26028 (1/3 GN)</p>	 <p>1 x K26028 (1/3 GN) 2 x K26072 (1/3 GN)</p>	 <p>1 x K26028 (1/3 GN) 1 x K26032 (2/3 GN)</p>
---	---	--	---

 <p>2 x K26030 (1/2 GN)</p>	 <p>1 x K26031 (1/1 GN)</p>
--	--

Basket possibilities for
Configurazioni per K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10
Configurations pour K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10
Korbmöglichkeiten für K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10
Configuraciones para K9GCP05 - K9GCP10 - K9ECP05 - K9ECP10







Gas and electric boiling pans and bratt pans

Sturdiness, reliability and safety: these are just some of the strengths of the ATA boiling pans and bratt pans from series 900, which go together with the elegant and refined outline of the moulded surfaces, the sturdy selfsupporting 18/10 stainless steel frame and the high quality components used. The bratt pan range consists of tilting bratt pans and electric multi-purpose bratt pans. Multi-purpose bratt pans are free standing with stainless steel fixed tank, so that users are given the opportunity to use the same appliance for different types of cooking.

Robustezza, funzionalità e sicurezza sono le qualità caratterizzanti le pentole e le brasiere della serie 900 costruite da ATA alle quali si aggiunge l'estetica sobria ed elegante delle superfici sagomate, la solida struttura autoportante realizzata in acciaio inossidabile 18/10 e la tipologia dei materiali utilizzati.

La gamma di brasiere è composta da modelli con vasca ribaltabile e brasiere elettriche multifunzione a vasca fissa su mobile interamente costruite in acciaio inossidabile che offrono l'eccellente opportunità di usare lo stesso apparecchio per tipi di cottura differenziati.

Robustesse, fonctionnalité et sécurité sont les principales caractéristiques des marmites et des sauteuses de la série 900 construites par ATA. Il faut ajouter à cela, le style sobre et élégant des contours profilées, la solide structure autoportante réalisée en acier inoxydable 18/10 et le type de matériaux utilisés. La gamme de sauteuses est composée de modèles avec bac basculant et de sauteuses électriques multifonctions à bac fixe sur meuble, entièrement construites en acier inoxydable. Ils fournissent une excellente occasion d'utilisation de cet appareil pour différents types de cuisson.

Strapazierfähigkeit, Zweckmäßigkeit und Sicherheit zählen zu den prägnantesten Eigenschaften der Kochkessel und Bratpfannen aus der Serie 900 von ATA. Hinzu kommt die schlichte und stilvolle Ästhetik der Oberflächen, die Stabilität der selbsttragenden Konstruktion aus rostfreiem Stahl 18/10 und die verwendeten Materialien. Das Bratpfannensortiment enthält Modelle mit Kippbecken sowie elektrische Multifunktions-Bratpfannen mit festem Becken komplett aus Edelstahl, wodurch sich ein und dasselbe Gerät für ganz unterschiedliche Garvorgänge nutzen lässt.

Solidez, funcionalidad y seguridad son las características que distinguen las marmitas y sartenes de la serie 900 fabricadas por ATA, en las que se aúna la estética sobria y elegante de las superficies embutidas, la sólida estructura autoportante realizada en acero inoxidable 18/10 y el tipo de materiales empleados. La gama de sartenes está compuesta por modelos con cuba basculante y sartenes eléctricas multifunción de cuba fija en mueble completamente fabricadas en acero inoxidable, que ofrecen la excelente oportunidad de emplear el mismo aparato para diversos tipos de cocción.



Boiling pans

900

Pentole - marmites - Kochkessel - Marmitas



K9GPGI1016













Availability of gas and electric models with direct, indirect or indirect with autoclave heating, and with different working capacities.

Disponibilità di modelli ad alimentazione a gas o elettrica con riscaldamento diretto, indiretto e indiretto con autoclave e con diverse capacità utili.

Modèles disponibles pour une cuisson à gaz ou électrique avec chauffage directe, indirecte et indirecte avec autoclave et plusieurs capacités utiles.

Verfügbar sind Gas- oder Elektromodelle mit direkter, indirekter und indirekter Erhitzung, mit Autoklav und mit verschiedenen Fassungsvermögen.

Disponibilidad de modelos de alimentación a gas o eléctricos con calentamiento de tipo directo, indirecto e indirecto con autoclave y con diversas capacidades.











Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K9GPD1011	a 900 b 900 h 850	110	1,33	21	18060	71652	-	Gas, directly heated, 100 lt. Gas, riscaldamento diretto 100 lt. Gaz, chauffage directe, 100 lt. Gasgerät, Direkt beheizt, 100 Lt. A gas, calentamiento directo, 100 lt.
 K9GPI1011	a 900 b 900 h 850	139	1,33	21	18060	71652	-	Gas, indirectly heated, 100 lt. Gas, riscaldamento indiretto 100 lt. Gaz, chauffage indirect, 100 lt. Gasgerät, Indirekt beheizt 100 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 100 lt.
 K9GPI1011A	a 900 b 900 h 850	150	1,33	21	18060	71652	-	Gas, indirectly heated, 100 lt. - Autoclave Gas, riscaldamento indiretto 100 lt. - Autoclave Gaz, chauffage indirect, 100 lt. - Autoclave Gasgerät, Druckkochkessel - Indirekt beheizt 100 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 100 lt. - Autoclave
 K9GPD1016	a 900 b 900 h 850	130	1,33	21	18060	71652	-	Gas, directly heated, 135 lt. Gas, riscaldamento diretto 135 lt. Gaz, chauffage directe, 135 lt. Gasgerät, Direkt beheizt, 135 Lt. A gas, calentamiento directo, 135 lt.
 K9GPI1016	a 900 b 900 h 850	140	1,33	21	18060	71652	-	Gas, indirectly heated, 135 lt. Gas, riscaldamento indiretto 135 lt. Gaz, chauffage indirect, 135 lt. Gasgerät, Indirekt beheizt 135 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 135 lt.
 K9GPI1016A	a 900 b 900 h 850	147	1,33	21	18060	71652	-	Gas, indirectly heated, 135 lt. - Autoclave Gas, riscaldamento indiretto 135 lt. - Autoclave Gaz, chauffage indirect, 135 lt. - Autoclave Gasgerät, Druckkochkessel - Indirekt beheizt 135 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 135 lt. - Autoclave



Boiling pans

Pentole - marmites - Kochkessel - Marmitas

900












Model	 mm	 Kg	 m ³					Description
				kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K9GPD1525	a 900 b 1350 h 850	223	2,00	35	30100	119446	-	Gas, directly heated, 250 lt. Gas, riscaldamento diretto 250 lt. Goz, chauffage directe, 250 lt. Gasgerät, Direkt beheizt, 250 Lt. A gas, calentamiento directo, 250 lt.
 K9GPI1525	a 900 b 1350 h 850	247	2,00	35	30100	119446	-	Gas, indirectly heated, 250 lt. Gas, riscaldamento indiretto 250 lt. Goz, chauffage indirect, 250 lt. Gasgerät, Indirekt beheizt 250 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 250 lt.
 K9EPI1011	a 900 b 900 h 850	127	1,33	-	-	-	16	Electric, indirectly heated, 100 lt. Elektrica, riscaldamento indiretto 100 lt. Électrique, chauffage indirect, 100 lt. Elektrogerät, Indirekt beheizt, 100 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 100 lt.
 K9EPI1016	a 900 b 900 h 850	160	1,33	-	-	-	18	Electric, indirectly heated, 135 lt. Elektrica, riscaldamento indiretto 135 lt. Électrique, chauffage indirect, 135 lt. Elektrogerät, Indirekt beheizt, 135 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 135 lt.
 K9EPI1525	a 900 b 1350 h 850	225	2,00	-	-	-	24	Electric, indirectly heated, 250 lt. Elektrica, riscaldamento indiretto 250 lt. Électrique, chauffage indirect, 250 lt. Elektrogerät, Indirekt beheizt, 250 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 250 lt.













Accessories boiling pans

Accessori pentole - marmite - Kochkessel - Marmitas

900

Model								Description	
				mm	Kg	m ³	kW		kcal/h
 K20148	a h	510 325	-	0,07	-	-	-	-	Milk boiler Bollilatte acciaio inox Bouloir à lait Milchkocher Calentador
 K20149	a h	510 450	-	0,08	-	-	-	-	Milk boiler for boiling pan 150 lt. Bollilatte per pentola da 150 lt. Bouloir à lait pour marmites 150 lt. Milchkocher für Kochkessel 150 Lt. Calentador para marmitas 150 lt.
 K20150	a h	650 300	-	0,1	-	-	-	-	Cous couss pan with lid of stainless steel Cous coussiera con coperchio in acciaio inox Kous Koussier avec couvercle inox Kous Kouss-Einsatz mit Deckel aus Stahl Introducción para cous-couss con tapa inox
 K20151	a h	580 310	-	0,1	-	-	-	-	Coffee filter Filtro per caffè in acciaio inox Filtre café Kaffeefilter Filtro café
 K20152	a h	580 420	-	0,12	-	-	-	-	Coffe filter for boiling pan 150 lt. Filtro caffè per pentola da 150 lt. Filtre café pour marmites 150 lt. Kaffeefilter für Kochkessel 150 Lt. Filtro café para marmitas 150 lt.
 K20154	a h	560 350	-	0,09	-	-	-	-	Basket kettle for boiling pan 100 lt. Colapasta 1 settore per pentola da 100 lt. Panier pour marmites de 100 lt. Korb für Kochkessel 100 Lt. Cesta para marmitas de 100 lt.

Model								Description	
				mm	Kg	m ³			kW
 K20155	a h	560 440	-	0,11	-	-	-	-	Basket kettle for boiling pan 150 lt. Colapasta 1 settore per pentola da 150 lt. Panier pour marmites de 150 lt. Korb für Kochkessel 150 Lt. Cesta para marmitas de 150 lt.
 K20156	a h	560 350	-	0,09	-	-	-	-	Basket kettle 2 sections for boiling pan 100 lt. Colapasta 2 settori per pentola da 100 lt. Panier 2 sections pour marmites de 100 lt. Korb 2 Teile für Kochkessel 100 Lt. Cesta 2 sectores para marmitas de 100 lt.
 K20157	a h	560 440	-	0,11	-	-	-	-	Basket kettle 2 sections for boiling pan 150 lt. Colapasta 2 settori per pentola da 150 lt. Panier 2 sections pour marmites de 150 lt. Korb 2 Teile für Kochkessel 150 Lt. Cesta 2 sectores para marmitas de 150 lt.
 K20158	a h	560 350	-	0,09	-	-	-	-	Basket kettle 3 sections for boiling pan 100 lt. Colapasta 3 settori per pentola da 100 lt. Panier 3 sections pour marmites de 100 lt. Korb 3 Teile für Kochkessel 100 Lt. Cesta 3 sectores para marmitas de 100 lt.
 K20159	a h	560 440	-	0,11	-	-	-	-	Basket kettle 3 sections for boiling pan 150 lt. Colapasta 3 settori per pentola da 150 lt. Panier 3 sections pour marmites de 150 lt. Korb 3 Teile für Kochkessel 150 Lt. Cesta 3 sectores para marmitas de 150 lt.



Gas and electric bratt pans

900

Brasiere gas ed elettriche - Sauteuses à gaz et électriques
Gas-und Elektro-Bratpfannen - Sartènes a gas y eléctricas



K9GBR10MO

The stainless steel tank is characterised by a manually operated tilting mechanism through a hand wheel connected to a stainless steel worm.

Bratt pans with automatic tilting mechanism are provided with a **patented** system of levers activated by an actuator.

La vasca, in acciaio inox, presenta un sistema di sollevamento manuale tramite volante di manovra collegato ad un dispositivo di vite senza fine interamente in acciaio inox.












La versione con sollevamento automatico è dotata di un sistema brevettato di leve azionate da un attuatore.

Le bac, en acier inox, présente un système de levage manuel par la biais d'un volant de manoeuvre relié à un dispositif à vis sans fin entièrement fabriqué en acier inoxydable.

La version avec levage automatique est équipée d'un système breveté de leviers actionnés par un moteur de commande.

Das Becken aus Edelstahl besitzt ein manuelles Hebeseystem, das über die Steuerung aktiviert wird, die mit einer Endlosschraube aus Edelstahl verbunden ist. Die Version mit automatischer Hubvorrichtung verfügt über ein **patentiertes** Hebelsystem, das über eine Antriebswelle betätigt wird.

La cuba, de acero inoxidable, presenta un sistema de elevación manual mediante un volante de maniobra conectado a un dispositivo de sinfín completamente fabricado en acero inoxidable. La versión con elevación automática está dotada de un sistema **patentado** de palancas accionadas por un actuador.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K9GBR10MA	a 900 b 900 h 850	170	1,08	19	16337	64830	0,05	Gas, manual, 85 lt. Gas, manuale 85 lt. Gaz, releve manual, 85 lt. Gasgerät, Handkurbel, 85 Lt. A gas, manual, 85 lt.
 K9GBR10MO	a 900 b 900 h 850	175	1,08	19	16337	64830	0,25	Gas, motorized, 85 lt. Gas, motorizzata 85 lt. Gaz, releve motorisé, 85 lt. Gasgerät, motorische Kippung, 85 Lt. A gas, motorizada, 85 lt.
 K9GBR15MO	a 900 b 1350 h 850	223	1,56	28	24076	95540	0,25	Gas, motorized, 132 lt. Gas, motorizzata 132 lt. Gaz, releve motorisé, 132 lt Gasgerät, motorische Kippung, 132 Lt. A gas, motorizada, 132 lt.
 K9EBR10MA	a 900 b 900 h 850	157	1,08	-	-	-	9	Electric, manual, 85 lt. Elektrica, manuale 85 lt. Électrique, releve manuel, 85 lt Elektrogerät, Handkurbel, 85 Lt. Eléctrica, manual, 85 lt.
 K9EBR10MO	a 900 b 900 h 850	162	1,08	-	-	-	9,25	Electric, motorized, 85 lt. Elektrica, motorizzata 85 lt. Électrique, releve motorisé, 85 lt Elektrogerät, motorische Kippung, 85 Lt. Eléctrica, motorizada, 85 lt.
 K9EBR15MO	a 900 b 1350 h 850	210	1,56	-	-	-	13,25	Electric, motorized, 132 lt. Elektrica, motorizzata 132 lt. Électrique, releve motorisé, 132 lt Elektrogerät, motorische Kippung, 132 Lt. Eléctrica, motorizada, 132 lt.



Electric multi-purpose bratt pans

900

Brasiere multifunzione elettrica - Elektro-Multibräter
Sauteuses multifonctions électriques
Sarténes eléctricas multifuncionales



K9EMP05VV



The stainless steel tank is characterized by its AISI 316 L (compound steel) bottom and it presents a large drain hole, which enables to drain semiliquid food into the steel container placed within the cabinet.

Heating is achieved through radiating heating elements that ensure uniform cooking results on the whole tank bottom.

La vasca è in acciaio inossidabile con fondo in AISI 316 L (compound), è dotata di un foro di scarico di grandi dimensioni, che consente di scaricare gli alimenti a consistenza semi liquida nella bacinella in acciaio allocata nel vano dell'apparecchiatura. Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze irraggianti che garantiscono una uniformità di cottura su tutto il fondo della vasca.










La cuve en acier inoxydable avec un fond en AISI 316 L (compound), est équipée d'un orifice d'écoulement de grandes dimensions permettant d'éliminer les aliments semi liquides dans la cuvette en acier située dans la base de l'appareil.

La montée en température est obtenue grâce à des résistances radiantes qui garantissent une cuisson uniforme sur tout le fond du bac.

Das Becken aus rostfreiem Stahl verfügt über einen Boden aus Edelstahl AISI 316L (Compound) und ist mit einer großen Auslassöffnung versehen, die den Ablauf von halbflüssigen Nahrungsmitteln in die Stahlwanne ermöglicht, die im Gehäuse des Geräts untergebracht ist. Die Erhitzung erfolgt mittels strahlenförmig angeordneten Widerständen, die ein gleichmäßiges Garen auf der gesamten Fläche des Beckenbodens ermöglichen.

La cuba está fabricada en acero inoxidable con fondo AISI 316 L (compound) y cuenta con un orificio de desagüe de grandes dimensiones que permite descargar los alimentos de consistencia semilíquida en un recipiente de acero colocado en la base del aparato.

El calentamiento se consigue mediante resistencias radiantes que garantizan una uniformidad en la cocción por todo el fondo de la cuba.

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K9EMP05VV	a 900 b 450 h 850	88	0,60	-	-	-	6,5	Electric multi-purpose bratt pan 16.5 Lt. + open cabinet Brasiera multifunzione elettrica 16,5 lt. su vano aperto Sauteuse multifonctions électrique 16.5 Lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 16.5 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 16.5 Lt. + base abierta
 K9EMP05PP	a 900 b 450 h 850	92	0,60	-	-	-	6,5	Electric multi-purpose bratt pan 16.5 Lt. + cabinet with door Brasiera multifunzione elettrica 16,5 lt. su vano con porta Sauteuse multifonctions électrique 16.5 Lt. + placard avec porte Elektro-Multibräter 16.5 Lt. + Unterschrank mit Tür Sartén eléctrica multifuncional 16.5 Lt. + base con puerta
 K9EMP10VV	a 900 b 900 h 850	110	1,08	-	-	-	14	Electric multi-purpose bratt pan 38 Lt. + open cabinet Brasiera multifunzione elettrica 38 lt. + vano aperto Sauteuse multifonctions électrique 38 Lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 38 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 38 Lt. + base abierta
 K9EMP10PP	a 900 b 900 h 850	118	1,08	-	-	-	14	Electric multi-purpose bratt pan 38 Lt. + cabinet with doors Brasiera multifunzione elettrica 38 lt. + vano con porte Sauteuse multifonctions électrique 38 Lt.+ placard avec portes Elektro-Multibräter 38 Lt. + Unterschrank mit Türen Sartén eléctrica multifuncional 38 Lt. + base con puertas



A Teflon plug in the drain hole keeps food within the tank during cooking operations.

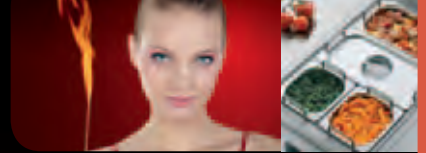
Un tappo in teflon sullo scarico consente di trattenere gli alimenti durante le operazioni di cottura.

Un bouchon en téflon sur l'évacuation permet de retenir les aliments pendant la cuisson.

Durch einen Teflon-Stopfen auf der Auslassöffnung wird ein Abfließen des Garguts während des Kochens vermieden.

Un tapón de teflón en el desagüe permite mantener los alimentos durante las operaciones de cocción.





Gas and electric bain maries and Neutral units

Thanks to their drain tap and lever placed on the front part, ATA bain maries from series 900 ensure easy filling and draining water.

A wide range of gas or electric bain maries enable free standing, bridge-structure and cantilever installations, and they are available in versions to be installed on table tops, open cabinets, and cabinets with doors.

Neutral elements are very useful kitchen furniture, because they make cooks' tasks easier and more comfortable.

I bagnomaria della serie 900 prodotti da ATA sono stati progettati per consentire una massima semplicità delle operazioni di carico e scarico dell'acqua tramite un rubinetto e una leva posizionati sul frontale. Ampia gamma di versioni a gas ed elettriche da banco, su vano aperto e su vano con porta posizionabili a terra, su strutture a ponte o a sbalzo. Gli elementi neutri rappresentano utilissimi complementi per rendere il lavoro del cuoco più agevole e funzionale.

Les cuiseurs bain-marie de la série 900 produits par ATA ont été conçus pour simplifier le plus possible les opérations de remplissage et d'évacuation de l'eau grâce à un robinet et à un levier situés sur l'avant.

Vaste gamme de versions à gaz et électriques à poser, sur élément ouvert ou à portes que l'on peut placer au sol, sur des structures à pont ou en blocs suspendus.

Les éléments neutres sont de compléments très utiles pour rendre le travail du cuisinier plus facile et plus fonctionnel.

Die Wasserbad-Behälter der Serie 900 von ATA wurden entwickelt, um den Zu- und Ablauf des Wassers über einen Hahn und einen Hebel auf der Vorderseite zu vereinfachen.

Angeboten wird eine umfassende Palette an Gasund Elektroversionen als Tischgeräte, als Standgeräte auf einem offenem Unterbau oder auf einem geschlossenen mit Türen, die sowohl freistehend als auch in Brückenbau oder bodenfreier Ausführung montiert werden können.

Die Neutralelemente sind nützliche Zubehörteile, die die Tätigkeit des Kochs bequemer und zweckmäßiger gestalten.

Los sistemas de baño maría de la serie 900 fabricados por ATA han sido diseñados para ofrecer una simplicidad máxima de las operaciones de carga y de descarga del agua mediante un grifo y una palanca situados en el frontal. Amplia gama de versiones a gas y eléctricas sobremesa, sobre base abierta o con puerta, para utilizarse en instalaciones de suelo, en estructuras de puente o suspendidas.

Los elementos neutros son complementos muy útiles para hacer el trabajo del cocinero mucho más cómodo y funcional.



Gas bain maries

900

Bagnomaria a gas - Bain-marie à gaz - Gas-Wasserbäder - Baño-maria a gas



K9GBM05VV



Stainless steel container-holder.
Reggicontenitori in acciaio inox.
Porte-récipients en acier inox.
Behälterhalterungen aus Edelstahl.
Porta-recipientes en acero inox.











Self-supporting stainless steel frame with height adjustable stainless steel feet. The tank with round edges is suitable for containers up to 150 mm high and it can hold multiple containers up to 1/1 + 1/3 GN.

Struttura autoportante in acciaio inox con piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. Vasca con bordi raggiati idonea per bacinelle fino a un'altezza di 150 mm e con capacità multipla di recipienti fino a 1/1 + 1/3 GN.

Structure autoportante en inox avec des pieds inoxydables réglables en hauteur. Bac à bords rayonnants prévu pour des cuvettes mesurant jusqu'à 150 mm de hauteur et une capacité multiple de récipients jusqu'à 1/1 + 1/3 GN.

Selbsttragender Aufbau aus Edelstahl mit höhenverstellbaren Füßen aus rostfreiem Edelstahl. Becken mit abgerundeten Kanten für Behälter bis zu einer Höhe von 150 mm und mit einer Aufnahmefähigkeit von Behältern bis zu 1/1 + 1/3 GN.

Estructura autoportante de acero inoxidable con pies de acero inoxidable de altura regulable. Cuba con bordes rayados perfecta para cubetas de una altura de hasta 150 mm y con capacidad múltiple de recipientes hasta 1/1 + 1/3 GN.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K9GBM05TT	a 900 b 450 h 250	46	0,27	4	3430	13650	-	Single tank top 1/1 + 1/3 GN ½ modulo top vasca 1/1+1/3 GN ½ module top 1/1 + 1/3 GN 1 Becken Top 1/1 + 1/3 GN 1 cuba top 1/1 + 1/3 GN
 K9GBM10TT	a 900 b 900 h 250	50	0,50	6	5160	20470	-	Top unit 2x(1/1+1/3) GN Modulo top vasca 2x(1/1+1/3) GN Module top 2x(1/1+1/3) GN Modul Top 2x(1/1+1/3) GN Modulo top 2x(1/1+1/3) GN
 K9GBM05VV	a 900 b 450 h 850	56	0,60	4	3430	13650	-	Single tank 1/1 + 1/3 GN + open cabinet ½ modulo vasca 1/1+1/3 GN + vano aperto ½ module 1/1 + 1/3 GN + baie libre ouverte 1 Becken 1/1 + 1/3 GN + offener Unterschrank 1 cuba 1/1 + 1/3 GN + base abierta
 K9GBM10VV	a 900 b 900 h 850	77	1,08	6	5160	20470	-	Top unit 2x(1/1+1/3) GN + open cabinet Modulo vasca 2x(1/1+1/3) GN + vano aperto Module 2x(1/1+1/3) GN + baie libre ouverte Modul 2x(1/1+1/3) GN + offener Unterschrank Módulo 2x(1/1+1/3) GN + base abierta
 K9GBM05PP	a 900 b 450 h 850	62	0,60	4	3430	13650	-	Single tank 1/1 + 1/3 GN + cabinet with door ½ modulo vasca 1/1+1/3 GN + vano con porta ½ module 1/1 + 1/3 GN + placard avec porte 1 Becken 1/1 + 1/3 GN + Unterschrank mit Tür 1 cuba 1/1 + 1/3 GN + base con puerta
 K9GBM10PP	a 900 b 900 h 850	82	1,08	6	5160	20470	-	Top unit 2x(1/1+1/3) GN + cabinet with doors Modulo vasca 2x(1/1+1/3) GN + vano con porte Module 2x(1/1+1/3) GN + placard avec portes Modul 2x(1/1+1/3) GN + Unterschrank mit Türen Módulo 2x(1/1+1/3) GN + base con puertas



Electric bain maries

900

Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques
Elektrowasserbäder - Baño-maria eléctricos



K9EBM05PP

A tap with variable capacity for water loading and refilling is placed on the appliance front part.

Heating is achieved through radiating heating elements. The temperature is controlled thanks to a thermostat going from 30° C to 90° C .











Un rubinetto a portata variabile per il carico ed il rabbocco acqua è posizionato sul cruscotto. Il riscaldamento è ottenuto tramite resistenze ad irraggiamento. La regolazione della temperatura avviene tramite un controllo termostatico da 30° a 90° .

Un robinet à portée variable pour la charge et le remplissage de l'eau se trouve sur la console.

Le chauffage est assurée par des résistances radiantes. Le réglage de la température se fait par un thermostat de 30° à 90° .

Im Armaturenbereich befindet sich ein Hahn zum Einlassen und Auffüllen von Wasser. Das Aufheizen geschieht durch Strahlungswiderstände. Die Temperaturregelung erfolgt durch eine Thermostatsteuerung von 30° bis 90° .













El panel cuenta con un grifo graduable para cargarlo y rellenarlo de agua. El calentamiento se obtiene mediante resistencias de irradiación. La regulación de la temperatura se efectúa mediante un control termostático de 30° a 90° .

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K9EBM05TT	a 900 b 450 h 250	40	0,33	-	-	-	1,8	Single tank top 1/1+1/3 GN ½ modulo top vasca 1/1+1/3 GN ½ module top 1/1+1/3 GN 1 Becken Top 1/1+1/3 GN 1 cuba top 1/1+1/3 GN
 K9EBM10TT	a 900 b 900 h 250	52	0,50	-	-	-	3,6	Top unit 2x(1/1+1/3) GN Modulo top vasca 2x(1/1+1/3) GN Module top 2x(1/1+1/3) GN Modul 2x(1/1+1/3) GN Módulo 2x(1/1+1/3) GN top
 K9EBM05VV	a 900 b 450 h 850	53	0,60	-	-	-	1,8	Single tank 1/1+1/3 GN + open cabinet ½ modulo vasca 1/1+1/3 GN+ vano aperto ½ module 1/1+1/3 GN + baie libre ouverte 1 Becken 1/1+1/3 GN + offener Unterschrank 1 cuba 1/1+1/3 GN + base abierta
 K9EBM10VV	a 900 b 900 h 850	68	1,08	-	-	-	3,6	Top unit 2x(1/1+1/3) GN + open cabinet Modulo vasca 2x(1/1+1/3) GN+ vano aperto Module 2x(1/1+1/3) GN + baie libre ouverte Modul 2x(1/1+1/3) GN + offener Unterschrank Módulo 2x(1/1+1/3) GN + base abierta
 K9EBM05PP	a 900 b 450 h 850	58	0,60	-	-	-	1,8	Single tank 1/1+1/3 GN + cabinet with door ½ modulo vasca 1/1+1/3 GN + vano con porta ½ module 1/1+1/3 GN + placard avec porte 1 Becken 1/1+1/3 GN + Unterschrank mit Tür 1 cuba 1/1+1/3 GN + base con puerta
 K9EBM10PP	a 900 b 900 h 850	72	1,08	-	-	-	3,6	Top unit 2x(1/1+1/3) GN + cabinet with doors Modulo vasca 2x(1/1+1/3) GN+ vano con porte Module 2x(1/1+1/3) GN + placard avec portes Modul 2x(1/1+1/3) GN + Unterschrank mit Türen Módulo 2x(1/1+1/3) GN + base con puertas

Accessories for bain maries

900

Accessori per bagnomaria
 Accessoires pour bain-marie
 Zubehöre für Wasserbäder
 Accesorios para baño-maria

Model								Description
				mm	Kg	m ³	kW	
 K90024	a 325 b 530 h 150	-	-	-	-	-	-	1/1 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/1 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/1 GN 1/1 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/1 GN para baño mária
 K90025	a 176 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	1/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/3 GN 1/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/3 GN para baño mária
 K90027	a 176 b 162 h 150	-	-	-	-	-	-	1/6 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/6 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/6 GN 1/6 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/6 GN para baño mária
 K90028	a 352 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	2/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 2/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 2/3 GN 2/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 2/3 GN para baño mária
 K90029	a 325 b 265 h 200	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária
 K90329	a 696 b 85 h 16	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator mm.720 Separatore bagnomaria 720 mm Séparateur pour bain-marie mm.720 Trenner für Bain-marie mm.720 Separador para baño mária mm.720
 K90339	a 336 b 20 h 11	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator mm.325 Separatore bagnomaria 325 mm Séparateur pour bain-marie mm.325 Trenner für Bain-marie mm.325 Separador para baño mária mm.325

Bain maries

Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones

900 Series



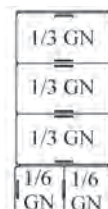
8 x K90027 (1/6 GN)
3 x K90339



6 x K90027 (1/6 GN)
1 x K90025 (1/3 GN)
3 x K90339



4 x K90027 (1/6 GN)
2 x K90025 (1/3 GN)
2 x K90339



2 x K90027 (1/6 GN)
3 x K90025 (1/3 GN)
1 x K90339



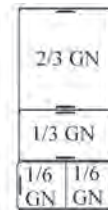
4 x K90025 (1/3 GN)



4 x K90027 (1/6 GN)
1 x K90028 (2/3 GN)
2 x K90339



2 x K90027 (1/6 GN)
2 x K90029 (1/2 GN)
1 x K90339



2 x K90027 (1/6 GN)
1 x K90028 (2/3 GN)
1 x K90025 (1/3 GN)
1 x K90339



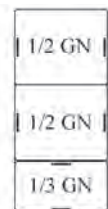
2 x K90027 (1/6 GN)
1 x K90024 (1/1 GN)
1 x K90339



2 x K90025 (1/3 GN)
1 x K90028 (2/3 GN)



1 x K90024 (1/1 GN)
1 x K90025 (1/3 GN)



1 x K90025 (1/3 GN)
2 x K90029 (1/2 GN)



2 x K90028 (2/3 GN)

Configuration possibilities
Configurazioni per vasca
Configurations curves
Behältermöglichkeiten
Configuraciones recipientes





Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros

900



K9NNC05TT




The neutral elements from series 900 are entirely made of reinforced stainless steel suitable for hard work. All neutral elements enable cantilever or bridge-structure installations, or they can be used as free standing appliances.

Gli elementi neutri della serie 900 sono interamente costruiti in acciaio inossidabile con opportuni rinforzi per sostenere carichi elevati. Tutti gli elementi neutri sono installabili su strutture a sbalzo e a ponte o inseribili nel contesto di soluzioni a terra.

Les éléments neutres de la série 700 sont entièrement construits en acier inoxydable avec les renforts nécessaires pour supporter des charges élevées. Tous les éléments neutres peuvent être installés en blocs suspendus, sur des structures en pont, ou insérés dans le cadre de solutions au sol.

Die neutralen Elemente der Serie 700 bestehen vollständig aus Edelstahl und weisen entsprechende Verstärkungen auf, um auch schwere Lasten zu tragen. Alle neutralen Elemente können in bodenfreier Ausführung, in Brückenbau montiert oder als Standgeräte aufgestellt werden.

Los elementos neutros de la serie 700 están completamente fabricados en acero inoxidable con sus correspondientes refuerzos para soportar cargas elevadas. Todos los elementos neutros pueden instalarse en estructuras suspendidas, en puente o se pueden colocar en soluciones de suelo.

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K9NPN05	a 900 b 450 h 70	20	0,15	-	-	-	-	Work top unit Piano neutro top Plan neutre top Neutralelement Mesa de trabajo neutra
 K9NPN10	a 900 b 900 h 70	35	0,25	-	-	-	-	Work top unit Piano neutro top Plan neutre top Neutralelement Mesa de trabajo neutra
 K9NNE05TT	a 900 b 450 h 250	27	0,27	-	-	-	-	Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra
 K9NNC05TT	a 900 b 450 h 250	37	0,27	-	-	-	-	Neutral top with drawer Top neutro con cassetto Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublade Mesa de trabajo neutra con cajón
 K9NNE10TT	a 900 b 900 h 250	45	0,50	-	-	-	-	Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra
 K9NNC10TT	a 900 b 900 h 250	47	0,50	-	-	-	-	Neutral top with drawers Top neutro con cassetti Top neutre avec tiroirs Neutralelement mit Schubladen Mesa de trabajo neutra con cajón



Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros

900



K9NNC05PP

Thanks to an extremely wide and diverse range of sizes and accessories, a number of solutions can be realized: from ½ module to full module; from versions to be installed on table tops either with or without drawer, to versions on open cabinet or on cabinet with door, to versions with shelves or compartments suitable to hold hot cupboard kits, grill-holders and trayholders.










Infinite soluzioni realizzabili da una gamma molto articolata per dimensioni e accessori: dal ½ di modulo al modulo intero, dalla versione da banco con o senza cassetto, con vano aperto o con porta, con ripiani interni o vani nei quali alloggiare elementi riscaldanti, reggicontenitori e reggiteglie.

Une infinité de solutions réalisables grâce à une gamme très variée de par les dimensions et les accessoires : du ½ de module, au module entier, de la version à poser avec ou sans tiroir, sur élément ouvert ou avec porte, avec des étagères internes ou des compartiments pour mettre les éléments chauffants, porterécipients et porte-plats.

Unzählige Lösungen bieten sich durch die vielseitigen Modelle unterschiedlicher Größe und die verschiedenartigen Zubehörteile: Vom ½ - Modul bis zum Kompletmodul, als Tischversion mit oder ohne Schublade, mit offenem Unterbau oder mit geschlossenem Unterbau mit Türen, mit Innenablagen oder mit Unterbau, wo die Heizelemente, Behälter- und Blechhalterungen untergebracht werden können.

Hay infinitas soluciones que pueden crearse a partir de una gama muy variada en cuanto a dimensiones y accesorios: desde el módulo ½ al módulo completo, desde la versión sobremesa con o sin cajón, con base abierta o con puerta, con baldas internas o compartimentos en los que colocar elementos calentadores, porta-recipientes y porta-bandejas.












Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K9NNE05VV	a 900 b 450 h 850	45	0,60	-	-	-	-	Neutral top + open cabinet Top neutro + vano aperto Top neutre + baie libre ouverte Neutralelemente + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta
 K9NNE10VV	a 900 b 900 h 850	62	1,08	-	-	-	-	Neutral top + open cabinet Top neutro + vano aperto Top neutre + baie libre ouverte Neutralelemente + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta
 K9NNC05VV	a 900 b 450 h 850	55	0,60	-	-	-	-	Neutral top with drawer + open cabinet Top neutro con cassetto + vano aperto Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte Neutralelemente mit Schublade + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta
 K9NNC10VV	a 900 b 900 h 850	72	1,08	-	-	-	-	Neutral top with drawers + open cabinet Top neutro con cassetti + vano aperto Top neutre avec tiroirs + baie libre ouverte Neutralelemente mit Schubladen + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajones + base abierta
 K9ACASS2	a 750 b 445 h 460	-	-	-	-	-	-	Kit 2 drawers on open cabinet Applicazione 2 cassetti su vano aperto Kit 2 tiroirs sur placard ouvert Set 2 Schubladen Kit 2 cajones sobre base abierta

Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros

900
















Model										Description
	mm	Kg	m ³			kW	kcal/h	Btu/h		
	K9NNE05PP	a 900 b 450 h 850	48	0,60	-	-	-	-	Neutral top + cabinet with door Top neutro + vano con porta Top neutre + placard avec porte Neutralelemente + Unterschrank mit Tür Mesa de trabajo neutra + base con puerta	
	K9NNE10PP	a 900 b 900 h 850	72	1,08	-	-	-	-	Neutral top + cabinet with doors Top neutro + vano con porta Top neutre + placard avec portes Neutralelemente + Unterschrank mit Türen Mesa de trabajo neutra + base con puertas	
	K9NNC05PP	a 900 b 450 h 850	63	0,60	-	-	-	-	Neutral top with drawer + cabinet with door Top neutro con cassetto + vano con porta Top neutre avec tiroir + placard avec porte Neutralelemente mit Schublade + Unterschrank mit Tür Mesa de trabajo neutra con cajón + base con puerta	
	K9NNC10PP	a 900 b 900 h 850	77	1,08	-	-	-	-	Neutral top with drawers + cabinet with doors Top neutro con cassette + vano con porta Top neutre avec tiroirs + placard avec portes Neutralelemente mit Schubladen + Unterschrank mit Türen Mesa de trabajo neutra con cajón + base con puertas	







Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

900








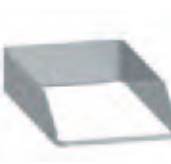


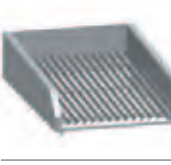

Model					Description
 K9PORTA	a 96 b 445 h 460	3,6	0,02	-	Door Portina Porte Tür Puerta
 K9AVI05	a 775 b 373 h 473	-	-	-	Hygienic base cabinet ½ module Applicazione vano igienico ½ modulo Placard version hygiénique ½ module Unterschrank Hygieneversion ½ Modul Vano higienico ½ módulo
 K9AVI10	a 775 b 823 h 473	-	-	-	Hygienic base cabinet 1 module Applicazione vano igienico 1 modulo Placard version hygiénique 1 module Unterschrank Hygieneversion 1 Modul Vano higienico 1 módulo
 K0EAV05	a 280 b 310 h 92	5	0,02	-	Hotcupboard kit Kit armadio caldo Kit armoire chaude Wärmeschrank Kit armario caliente
 K9COLL	a 95 b 175 h 600	5,5	0,02	2	Water column Colonnina acqua Colonne d'arrivée eau Säule mit Wasserhahn Columna de suministro de agua
 K9CALL	a 65,5 b 544 h 935	18	0,05	-	Cowl mm.500 Mitra scarico fumi mm.500 Cheminée mm.500 Abgaskamin mm.500 Chimenea mm.500
 K9CALLS	a 65,5 b 344 h 935	15	0,02	-	Cowl mm.300 Mitra scarico fumi mm.300 Cheminée mm.300 Abgaskamin mm.300 Chimenea mm.300
 K9CPAL	a 185 b 544 h 1120	23	0,11	-	Draught diverter mm.500 Camino antivento mm.500 Interrupteur de tirage mm.500 Abgaskamin mm.500 Chimenea extractora de aire mm.500
 K9CPAS	a 185 b 344 h 1120	20	0,08	-	Draught diverter mm.300 Camino antivento mm.300 Interrupteur de tirage mm.300 Abgaskamin mm.300 Chimenea extractora de aire mm.300
 K9CA150L	a 65,5 b 544 h 200	6	0,11	-	Cowl h.150 mm.500 Camino h. 150 mm.500 Cheminée h.150 mm.500 Abgaskamin h.150 mm.500 Chimenea h.150 mm.500
 K9CA150S	a 65,5 b 344 h 200	6	0,05	-	Cowl h.150 mm.300 Camino h. 150 mm.300 Cheminée h.150 mm.300 Abgaskamin h.150 mm.300 Chimenea h.150 mm.300








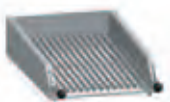
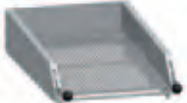



Model					Description
	mm	Kg	m³	kW	
 K9CA400L	a 65,5 b 544 h 440	8	0,02	-	Cowl h.400 mm.500 Camino h. 400 mm.500 Cheminée h.400 mm.500 Abgaskamin h.400 mm.500 Chimenea h.400 mm.500
 K9CA400S	a 65,5 b 344 h 440	7	0,01	-	Cowl h.400 mm.300 Camino h. 400 mm.300 Cheminée h.400 mm.300 Abgaskamin h.400 mm.300 Chimenea h.400 mm.300
 K9RGVN	a - b - h -	3,5	-	-	Couple of grid-holders for stand Coppia reggicontenitori vano Deux porte-grille pour glissières Zwei Seitenführungen für Unterschrank Par de guias
 K9RIP05	a 795 b 365 h 40	3,5	0,01	-	Shelf ½ module Kit ripiano ½ modulo Kit plateau ½ module Ablage ½ Modul Kit estante ½ módulo
 K9RIP10	a 795 b 715 h 40	6,5	0,03	-	Shelf 1 module Kit ripiano 1 modulo Kit plateau 1 module Ablage 1 Modul Kit estante 1 módulo
 K26003	a 530 b 650 h 67	2	-	-	Oven grid Griglia forno Grille four Rost für Backofen Rejilla para horno
 K26309	a 530 b 1045 h 69	2	-	-	Maxi oven grid Griglia per forno maxi Grille four Rost für backofen Rejilla para horno maxi
 K26227	a - b - h -	0,5	-	-	Reduction grid Riduzione per griglia fuochi aperti Grille de reduction Reduzierrost Rejilla reductora
 K25017	a 350 b 420 h 38	12	-	-	Smooth plate Piastra liscia Claque lisse Glatte Platte Plancia lisa
 K25018	a 350 b 420 h 38	12	-	-	Grooved plate Piastra rigata Claque nervurée Gerillte Platte Plancia rizada
 K26019	a - b - h -	0,4	-	-	Scraper for gridale plates Raschietto fry top Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top

Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

900











Model					Description
 K9LMLS	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for smooth scraper Kit 10 lame per raschietto liscio Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klängen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa
 K9LMRG	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper Kit 10 lame per raschietto rigato Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klängen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada
 K9LMRGC	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper for compound Kit 10 lame per raschietto rigato per compound Kit de 10 lames pour grattoir nervuré pour compound 10 Stück Klängen für gerillten Spachtel für compound Kit de 10 hojas para espátula rizada para compound
 K9PFT05	a - b - h -	-	-	-	Splash guards for griddle plates 1/2 modul Paraspruzzi frytop 1/2 modulo Pare-jets pour grillade 1/2 module Spritzschütz für Grillplatten 1/2 modul Salpicadero para frytop 1/2 modulo
 K9PFT10	a - b - h -	-	-	-	Splash guards for griddle plates 1 modul Paraspruzzi frytop 1 modulo Pare-jets pour grillade 1 module Spritzschütz für Grillplatten 1 modul Salpicadero para frytop 1 modulo
 K26024	a - b - h -	0,25	-	-	Teflon plug with wooden handle for griddle plates Tappo in Teflon con manico in legno per fry top Buchon en Teflon avec manche en bois pour grillades Teflonverschluß mit Holzgriff für Grillplatten Topón en teflon con mango en madera para fry-top
 K9GRC05	a 702 b 449 h 178	9,5	0,1	-	Meat grate of steel for lava-stone grill 1/2 module Griglia carne inox per pietralavica 1/2 modulo Grille inox viande pour grillade à pierre volcanique 1/2 module Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1/2 Modul Rejilla de acero para carne para parrilla de piedra volcánica 1/2 módulo
 K9GRC10	a 702 b 899 h 178	15,5	0,21	-	Meat grate of steel for lava-stone grill 1 module Griglia carne inox per pietralavica 1 modulo Grille inox viande pour grillade à pierre volcanique 1 module Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla de acero para carne para parrilla de piedra volcánica 1 módulo

Model					Description
	mm	Kg	m ³	kW	
 K9GRP05	a 705 b 449 h 178	13,5	0,1	-	Fish grate of steel for lava-stone grill ½ module Griglia pesce inox per pietra lavica ½ modulo Grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique ½ module Fischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica ½ módulo
 K9GRP10	a 705 b 899 h 178	25	0,2	-	Fish grate of steel for lava-stone grill 1 module Griglia pesce inox per pietra lavica 1 modulo Grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique 1 module Fischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica 1 módulo
 K9GRM10	a 705 b 899 h 178	20	0,2	-	Meat/fish grate of steel for lava-stone grill 1 module Griglia carne/pesce inox per pietra lavica 1 modulo Grille inox viande/poisson pour grillade à pierre volcanique 1 module Fleisch/Fischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla de acero para carne/pescado para parrilla de piedra volcánica 1 módulo
 K9GRC05M	a 810 b 449 h 178	10	0,1	-	Movable meat grate of steel for lava-stone grill ½ module Griglia carne mobile inox per pietra lavica ½ modulo Mobile grille inox viande pour grillade à pierre volcanique ½ module Beweglicher Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla móvil de acero para carne para parrilla de piedra volcánica ½ módulo
 K9GRP05M	a 810 b 449 h 178	14,5	0,1	-	Movable fish grate of steel for lava-stone grill ½ module Griglia pesce mobile inox per pietra lavica ½ modulo Mobile grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique ½ module Beweglicher Fischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla móvil de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica ½ módulo
 K20091	a - b - h -	5	-	-	Lava-stone 5 kg Sacco lava 5 kg pietra lavica Pierre volcanique 5 kg Lavastein 5 kg Piedra volcánica 5 kg
 K90030	a 530 b 330 h 100	-	-	-	1/1 GN container for drawer Contentitore 1/1 GN per cassetto Bac 1/1 GN pour tiroir 1/1 GN-Behälter für Schubladen Recipiente 1/1 GN para cajón
 K9PONTE10	a - b 900 h -	5	0,10	-	Bridge structure 1 module Kit per struttura a ponte 1 modulo Structure à pont 1 module Brückenunterbau 1 Modul Estructura para puente 1 módulo

Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

900

Model					Description
	mm	Kg	m ³	kW	
 K9PONTE15	a - b 1350 h -	7,5	0,15	-	Bridge structure 1,5 modules Kit per struttura a ponte 1,5 modulo Structure à pont 1,5 modules Brückenunterbau 1,5 Module Estructura para puente 1,5 módulos
 K9PONTE20	a - b 1800 h -	9	0,20	-	Bridge structure 2 modules Kit per struttura a ponte 2 modulo Structure à pont 2 modules Brückenunterbau 2 Module Estructura para puente 2 módulos
 K9PFR10 K9PFR15 K9PFR25 K9PFR30	a 80 b 900 h 55	-	-	-	Plate shelf Pianetto frontale Tablette porte-assiettes Tellerablage Tabla para platos
 K9PFR--	a 1350 b 2250 h 2700	-	-	-	Plate shelf (price per meter, max 2,70 meters) Pianetto frontale (su misura) al m. max 2,70 Tablette porte-assiettes (prix/metre, max 2,70 mt.) Tellerablage (Meterpreis, 2,70 Mt. Max) Tabla para platos (precio/metro, max 2.70 mt.)
 K9ZP10 K9ZP20	a 787 b 899 h 161 b 1799	-	-	-	Perimetric plinth Zoccolatura perimetrale Plinthe périmétrale Front-und Seitensockel Zócalo
 K9ZP	a 787 b - h 161	-	-	-	Perimetric plinth (price/mt.) Zoccolatura perimetrale (al mt.) Plinthe périmétrale (prix/mt) Front-und Seitensockel (meter preis) Zócalo (precio/mt.)

Model					Description
	mm	Kg	m³	kW	
 K9TRAVE15	a 300 b 1350 h 900	100	-	-	Cantilever structure w. s. steel panel 1,5 module Kit struttura a sbalzo con rivestimento inox 1,5 moduli Structure suspendue avec revêtement en inox 1,5 modules Satz für bodenfreie Ausführung m. Verkleidung aus Stahl 1,5 Modul Soporte para estructuras suspendidas con panel en acero 1,5 módulo
 K9TRAVE20	a 300 b 1800 h 900	125	-	-	Cantilever structure w. s. steel panel 2 modules Kit struttura a sbalzo con rivestimento inox 2 moduli Structure suspendue avec revêtement en inox 2 modules Satz für bodenfreie Ausführung m. Verkleidung aus Stahl 2 Module Soporte para estructuras suspendidas con panel en acero 2 módulos
 K9TRAVE25	a 300 b 2250 h 900	150	-	-	Cantilever structure w. s. steel panel 2,5 modules Kit struttura a sbalzo con rivestimento inox 2,5 moduli Structure suspendue avec revêtement en inox 2,5 modules Satz für bodenfreie Ausführung m. Verkleidung aus Stahl 2,5 Module Soporte para estructuras suspendidas con panel en acero 2,5 módulos
 K9TRAVE15 + K9TRAVE15	a 300 b 2700 h 900	200	-	-	Cantilever structure w. s. steel panel 3 modules Kit struttura a sbalzo con rivestimento inox 3 moduli Structure suspendue avec revêtement en inox 3 modules Satz für bodenfreie Ausführung m. Verkleidung aus Stahl 3 Module Soporte para estructuras suspendidas con panel en acero 3 módulos
 K9TRAVE15 + K9TRAVE20	a 300 b 3150 h 900	225	-	-	Cantilever structure w. s. steel panel 3,5 modules Kit struttura a sbalzo con rivestimento inox 3,5 moduli Structure suspendue avec revêtement en inox 3,5 modules Satz für bodenfreie Ausführung m. Verkleidung aus Stahl 3,5 Module Soporte para estructuras suspendidas con panel en acero 3,5 módulos
 K9TRAVE20 + K9TRAVE20	a 300 b 3600 h 900	250	-	-	Cantilever structure w. s. steel panel 4 modules Kit struttura a sbalzo con rivestimento inox 4 moduli Structure suspendue avec revêtement en inox 4 modules Satz für bodenfreie Ausführung m. Verkleidung aus Stahl 4 Module Soporte para estructuras suspendidas con panel en acero 4 módulos
 K9TRAVE20 + K9TRAVE25	a 300 b 4050 h 900	275	-	-	Cantilever structure w. s. steel panel 4,5 modules Kit struttura a sbalzo con rivestimento inox 4,5 moduli Structure suspendue avec revêtement en inox 4,5 modules Satz für bodenfreie Ausführung m. Verkleidung aus Stahl 4,5 Module Soporte para estructuras suspendidas con panel en acero 4,5 módulos
 K9PIEDE	a 630 b 203 h 110	18	-	-	Fixing foot for cantilever Piede di sostegno per trave Pie de fixation pour structure suspendue Stützfuß Pie de fijación para voladizo



1100 Series

- 244** Gas & Electric ranges
Cucine a gas ed elettriche
Fourneaux à gaz et électriques
Gas- u. Elektroherde
Cocina a gas y eléctricas
- 248** Pyroceram / Induction ranges
Cucine vetroceramica ed induzione
Fourneaux vitrocéramique et à induction
Ceran- u. Induktionsherde
Cocinas vitrocerámica y inducción
- 256** Electric Solid tops
Cucine tuttapiastra elettriche
Coup de feu électrique
Elektro-Glühplattenherde
Cocinas de placa radiante y eléctricas
- 258** Gas & electric griddle plates
Fry top a gas ed elettrici
Grillades à gaz et électriques
Gas- u. Elektro-Griddleplatten
Fry top a gas y eléctricos
- 264** Gas & electric fryers
Friggitrici a gas ed elettriche
Friteuses à gaz et électriques
Gas- u. Elektrofriteusen
Freidoras gas y eléctricas
- 266** Gas & electric pasta cookers
Cuocipasta a gas ed elettrici
Cuiseurs à pâte à gaz et électriques
Gas- u. Elektronudelkocher
Cuece pasta de gas y eléctricos
- 270** Electric bratt pans
Brasiere elettriche
Sauteuses électriques
Elektro-Kippbratpfannen
Sarténes eléctricas
- 272** Electric bain maries & Neutral units
Bagnomaria elettrici e Elementi neutri
Bain-marie électriques et Elements neutres
Elektro-Wasserbäder u. Neutralelemente
Baño-maria eléctricos y Elementos neutros
- 278** Accessories
Accessori
Accessoires
Zubehöre
Accesorios



Soft and refined outline, innovative and essential design, a wide choice of highperformance models: these are just some of the strengths of ATA pass-through cooking equipment, which go together with technical features that make it standing alone among catering equipment for professional kitchens.

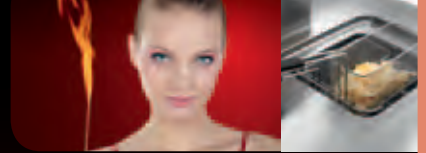
Specific features, such as sturdiness, solidity and reliability, already characterize all ATA products, but in series 1100 they also match the possibility to work on the four sides of the appliances thanks to refined and smart looking side unit modules.

Linee morbide e sobrie, un design innovativo ed essenziale, una gamma ricca di modelli ad alte prestazioni: ecco le caratteristiche primarie delle cucine passanti ATA alle quali si uniscono elementi tecnici che le rendono uniche nel panorama delle apparecchiature per la cottura professionale.

Qualità specifiche come robustezza, solidità e praticità, che già caratterizzano l'intera produzione di ATA, sono abbinate in questa serie alla possibilità di operare su quattro lati, resa attuabile dall'offerta di raffinati ed eleganti moduli di testa.

Des lignes douces et sobres, un design innovant et essentiel, une gamme proposant plusieurs modèles aux prestations de haut niveau: ce sont les principales caractéristiques des fourneaux à double face ATA auxquelles il faut ajouter des éléments techniques qui les rendent uniques dans l'univers des équipements de cuisson professionnelle.

Dans cette série, on retrouve des qualités spécifiques comme la robustesse, la solidité et la praticité qui caractérisent déjà tous les produits d'ATA, mais également la possibilité d'intervenir sur quatre côtés grâce aux modules de tête proposés, à la fois raffinés et élégants.



1100 series



Weiche und schlichte Linien, ein innovatives und auf das Wesentliche beschränktes Design, eine reichhaltige Palette an leistungsfähigen Modellen: Das sind die wesentlichen Eigenschaften der beidseitig bedienbaren Kochserie 1100 von ATA, wozu noch die technischen Details kommen, die sie im Kreis der professionellen Kochgeräte einzigartig machen.

Zu den typischen Vorzügen wie Stabilität, Haltbarkeit und hoher Gebrauchswert, welche die gesamte Produktion von ATA an sich auszeichnen, kommt in dieser Serie die Möglichkeit, an vier Seiten zu arbeiten, die sich aus dem Angebot raffinierter und eleganter Kopfteile ergibt.

Líneas suaves y sobrias, un diseño innovador y esencial, una gama rica en modelos de altas prestaciones: estas son las principales características de las cocinas pasantes de ATA, además de los elementos técnicos que las convierten en únicas en el ámbito de los aparatos de cocina profesional.

Su robustez, solidez y practicidad, cualidades específicas presentense en toda la producción de ATA, se combinan en esta serie con la posibilidad de operar en cuatro lados, gracias a sus refinados y elegantes módulos de cabezal.





1100 series



Professional kitchens are designed independently, so to best meet users' needs and fit the available space. Cooking equipment from series 1100 presents a rich, versatile range of modules that ensure modular and flexible compositions and are easy to be replaced – a feature extremely important while designing, installing and maintaining appliances.

High quality and excellent performance go together with remarkable details, such as hygienic open cabinets of H3 type, which meet the strictest European cleaning and hygienic standards.

Ogni cucina nasce come un progetto a sé stante personalizzabile secondo le esigenze e gli spazi disponibili grazie ad una gamma versatile e ricca di moduli facilmente componibili e intercambiabili o sostituibili, caratteristica importante sia in fase di progettazione che di installazione ed eventuale assistenza.

Alta qualità e ottime prestazioni sono arricchite da particolari importanti, come i vani igienici in H3 rappresentanti il massimo grado di pulizia e igienicità previsto dalle norme europee.

Chaque cuisine est conçue comme un projet indépendant personnalisable en fonction des exigences de l'utilisateur et de l'espace disponible, grâce à une gamme modulable et variée d'éléments composables, interchangeables ou remplaçables. On retrouve cette caractéristique importante aussi bien dans la phase de projet que dans la phase d'installation et éventuellement d'assistance.

À cette qualité élevée et à l'excellence des prestations proposées, il faut ajouter des détails importants comme les baies libres ouvertes face d'hygiène du type H3 représentant le niveau le plus élevé de propreté et d'hygiène et de nettoyage prévu par les normes européennes.

Jede Kücheneinrichtung entsteht als eigenständiges Projekt, das dank einer vielseitigen und an leicht kombinierbaren, ersetzbaren und austauschbaren Modulen reichen Produktpalette individuell so gestaltet werden kann, wie es dem eigenen Bedarf und dem verfügbaren Raum am besten entspricht.

Die hohe Qualität und optimale Leistungsfähigkeit werden durch wichtige Details zusätzlich aufgewertet, wie etwa durch die Hygiene-Unterbauten Typ H3, die den höchsten von den europäischen Normen vorgesehenen Grad an Sauberkeit und Hygiene bieten.

Cada cocina nace como un proyecto autónomo personalizable según las exigencias y espacios disponibles, gracias a una versátil y rica gama de módulos fácilmente ensamblables e intercambiables o sustituibles, una característica importante tanto en la fase de planificación como durante la instalación y posible asistencia.

A su alta calidad y excelentes prestaciones, se añaden detalles importantes, como los vanos higiénicos de H3, que representan el máximo grado de limpieza e higiene contemplado por las normas europeas.



1100 Series





1100 series



Heating is obtained through single or double-crown stabilized flame burners with different power ratings. Grills and burners are made of alkali, acid and fire resistant matt RAAF enamelled cast iron. The stamped trays placed under the burners are made of stainless steel, have rounded edges, and can be removed for washing.

Le chauffage est obtenu par le biais de brûleurs à flamme stabilisée à simple et double couronne et de différentes puissances. Les grilles et les brûleurs sont en fonte émaillée mate RAAF, résistante aux alcalis, aux acides et à la flamme. Les bacs au-dessous des brûleurs sont emboutis, en acier inox, à bords arrondis et amovibles pour le nettoyage.

Riscaldamento ottenuto tramite bruciatori a fiamma stabilizzata a singola e doppia corona con differenti potenze. Griglie e bruciatori in ghisa smaltata opaca RAAF resistente agli alcali, acidi e fuoco. Vassoi sottobruciatori in acciaio inox stampati, con bordi raggiati e asportabili per il lavaggio.

Erwärmung durch Ein- oder Zweikreisbrenner mit stabilisierter Flamme und unterschiedlicher Hitzeleistung. Roste und Brenner aus matt emailiertem, alkali-, säureund feuerbeständigem, RAAF-Gusseisen. Formgepresste Auffangbehälter aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten, die zur Reinigung abnehmbar sind.

El calor se obtiene mediante quemadores de llama estabilizada de corona simple y doble con distintas potencias. Rejillas y quemadores de fundición esamltada opaca RAAF resistente al fuego y a los productos alcalinos y ácidos. Bandejas bajo los quemadores de acero inoxidable en embutición, con bordes redondeados y desmontables para facilitar el lavado.

While designing side unit modules with round edges, ATA paid attention to users' needs, and in particular to their safety and to their need to have clean and sanitized appliances in a short time.

Realizzando angoli arrotondati alle estremità ATA ha rivolto l'attenzione alle esigenze dell'operatore, in particolare alla sua sicurezza e alla necessità di portare a termine velocemente e con facilità le operazioni di pulizia ed igiene.

Par la réalisation d'angles arrondis aux extrémités, Ata a porté son attention sur les exigences de l'utilisateur, notamment en ce qui concerne sa sécurité, mais aussi la nécessité de mener à bien rapidement et facilement les opérations de nettoyage et d'hygiène.

Mit den an den Enden abgerundeten Kanten hat ATA dem Bedürfnis nach Sicherheit der in der Küche Tätigen besondere Aufmerksamkeit gewidmet, vor allem dem Wunsch, schnell und leicht putzen und für Hygiene sorgen zu können.

Con la realización de esquinas redondeadas en los extremos, Ata ha dirigido su atención a las exigencias del operador, en particular, a su seguridad y a la necesidad de llevar a cabo rápida y fácilmente las operaciones de limpieza e higiene.





1100 Series

ata



1100 series



Designing 1100-mm deep passthrough ranges emphasizes the will to offer wide cooking surfaces where you can work comfortably and have suitable spaces. Moreover, electric models ensure perfectly coplanar working surfaces where shifting pots and pans is really easy and simple.

Die Entscheidung, die beidseitig bedienbare Kochgeräte mit einer Tiefe von 1.100 mm zu bauen, entspricht der Absicht, großzügige Arbeitsflächen und zweckdienlich verfügbaren Stauraum zu bieten. Mit der Wahl von elektrisch beheizten Herden ist es zudem möglich, die Arbeitsfläche vollkommen eben zu halten, um so die Küchengeräte frei verschieben zu können.

La scelta di costruire le cucine passanti con una profondità di 1100 mm rappresenta la volontà di offrire un'ampia superficie sulla quale poter lavorare agevolmente e con spazi idonei. Scegliendo inoltre elementi ad alimentazione elettrica si ottiene un piano di lavoro perfettamente coplanare e disponibile alla più libera movimentazione degli strumenti di cottura.

La decisión de construir las cocinas pasantes con una profundidad de 1100 mm se debe al deseo de ofrecer una superficie amplia en la que poder trabajar fácilmente y con espacios adecuados. Además, eligiendo elementos de alimentación eléctrica se obtiene un plano de trabajo perfectamente coplanario y adecuado para mover de la forma más libre los instrumentos de cocción.

Le choix de construire les fourneaux à double face d'une profondeur de 1 100 mm témoigne de la volonté d'offrir un plan de travail suffisamment spacieux. De plus, en choisissant des appareils à alimentation électrique, on obtient un plan de travail parfaitement coplanaire et permettant d'utiliser les ustensils de cuisson en toute liberté.














Pass-through gas ranges

1100

Cucine passanti a gas - Fourneaux à gaz double face
Gasherde beiseitig bedienbar - Cocinas pasantes a gas









Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K1GCU05VV	a 1100 b 450 h 850	97	0,72	14	12038	47796	-	Gas pass-through range 2 burners on open cabinet Cucina gas 2 fuochi passante + vano passante Fourneau 2 brûleurs double face à gaz + baie libre ouverte double face Gasherd 2 Kochstellen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Cocinas a gas 2 quemadores pasante + base abierta pasante
 K1GCU07VV	a 680 b 1100 h 850	112	1,02	14	12038	47796	-	Gas pass-through range 2 burners side unit on open cabinet Cucina gas 2 fuochi di testa + vano aperto Fourneau 2 brûleurs en extrémité à gaz + baie libre ouverte Gasherd 2 Kochstellen Kopfseite + Unterschrank Cocinas a gas 2 quemadores + base abierta de cabeza
 K1GCU05PP	a 1100 b 450 h 850	103	0,72	14	12038	47796	-	Gas pass-through range 2 burners on cabinet with doors Cucina gas 2 fuochi passante + vano passante con porte Fourneau 2 brûleurs double face à gaz + placard double face avec portes Gasherd 2 Kochstellen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocinas a gas 2 quemadores pasante + base pasante con puertas
 K1GCU07PP	a 680 b 1100 h 850	118	1,02	14	12038	47796	-	Gas pass-through range 2 burners side unit on open cabinet with doors Cucina gas 2 fuochi di testa + vano con porte Fourneau 2 brûleurs en extrémité à gaz + placard avec portes Gasherd 2 Kochstellen Kopfseite + Unterschrank mit Türen Cocinas a gas 2 quemadores + base de cabeza con puertas



1100 Series

Pass-through gas ranges

Cucine passanti a gas - Fourneaux à gaz double face
 Gasherde beiseitig bedienbar - Cocinas pasantes a gas




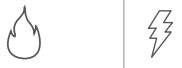





Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K1GCU10W	a 1100 b 900 h 850	155	1,31	28	24076	95592	-	Gas pass-through range 4 burners on open cabinet Cucina gas 4 fuochi passante + vano passante aperto Fourneau 4 brûleurs double face à gaz + baie libre ouverte double face Gasherd 4 Kochstellen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Cocinas a gas 4 quemadores pasante + base pasante
 K1GCU10PP	a 1100 b 900 h 850	167	1,31	28	24076	95592	-	Gas pass-through range 4 burners on cabinet with doors Cucina gas 4 fuochi passante + vano passante con porte Fourneau 4 brûleurs double face à gaz + placard double face avec portes Gasherd 4 Kochstellen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocinas a gas 4 quemadores pasante + base pasante con puertas
 K1GCU10FF	a 1100 b 900 h 850	215	1,31	39	33534	133146	-	Gas pass-through range 4 burners on gas pass-through oven Cucina gas 4 fuochi passante + forno gas passante Fourneau 4 brûleurs double face à gaz + four à gaz double face Gasherd 4 Kochstellen beidseitig bedienbar + Gasbackofen beidseitig bedienbar Cocinas a gas 4 quemadores + horno pasante
 K1MCU10FV	a 1100 b 900 h 850	220	1,31	28	24076	95592	6,5	Gas pass-through range 4 burners on pass-through electric ventilated oven Cucina gas 4 fuochi passante + forno elettrico ventilato passante Fourneau 4 brûleurs double face à gaz + four électrique ventilé double face Gasherd 4 Kochstellen beidseitig bedienbar + Elektrobackofen mit Umluft beidseitig bedienbar Cocinas a gas 4 quemadores + horno eléctrico ventilado pasante











Pass-through electric ranges

1100

Cucine passanti elettriche - Fourneaux électrique double face
Elektro-Herde beiseitig bedienbar - Cocinas pasantes eléctricas

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K1ECU05VV	a 1100 b 450 h 850	90	0,72	-	-	-	8	Electric pass-through range 2 plates on open cabinet Cucina 2 piastre elettriche passante + vano passante aperto Fourneau électrique 2 plaques double face + baie libre ouverte double face Elektroherd 2 Kochplatten beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Cocina eléctrica 2 placas pasante + base abierta pasante
 K1ECU05PP	a 1100 b 450 h 850	96	0,72	-	-	-	8	Electric pass-through range 2 plates on cabinet with doors Cucina 2 piastre elettriche passante + vano passante con porte Fourneau électrique 2 plaques double face+ placard double face avec portes Elektroherd 2 Kochplatten beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocina eléctrica 2 placas pasante + base pasante con puertas
 K1ECU07VV	a 680 b 1100 h 850	103	1,02	-	-	-	8	Electric pass-through range 2 plates side unit on open cabinet Cucina 2 piastre elettriche di testa + vano aperto Fourneau électrique 2 plaques en extrémité + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten Kopfseite + Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta de cabezera
 K1ECU07PP	a 680 b 1100 h 850	110	1,02	-	-	-	8	Electric pass-through range 2 plates side unit on cabinet with doors Cucina 2 piastre elettriche di testa + vano con porte Fourneau électrique 2 plaques en extrémité + placard avec portes Elektroherd 2 Kochplatten Kopfseite + Unterschrank mit Türen Cocina eléctrica 2 placas + base de cabezera con puertas





Model								Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K1ECU10V	a 1100 b 900 h 850	148	1,31	-	-	-	16	Electric pass-through range 4 plates on open cabinet Cucina 4 piastre elettrica passante + vano passante aperto Fourneau électrique 4 plaques double face + baie libre ouverte double face Elektroherd 4 Kochplatten beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Cocina eléctrica 4 placas pasante + base abierta pasante
 K1ECU10PP	a 1100 b 900 h 850	164	1,31	-	-	-	16	Electric pass-through range 4 plates on cabinet with doors Cucina 4 piastre elettrica passante + vano passante con porte Fourneau électrique 4 plaques double face+ placard double face avec portes Elektroherd 4 Kochplatten beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocina eléctrica 4 placas pasante + base pasante con puertas
 K1ECU10FV	a 1100 b 900 h 850	220	1,31	-	-	-	22,5	Electric pass-through range 4 plates on pass-through electric ventilated oven Cucina 4 piastre elettrica passante + forno elettrico ventilato passante Fourneau électrique 4 plaques double face+ four électrique ventilé double face Elektroherd 4 Kochplatten beidseitig bedienbar + Elektrobackofen mit Umluft beidseitig bedienbar Cocina eléctrica 4 placas pasante + horno eléctrico ventilado pasante



Pass-through pyroceram ranges

1100

Cucine vitroceramica passanti
 Fourneaux vitrocéramique double face
 Ceranherde beidseitig bedienbar
 Cocinas vitrocerámica pasantes

Model							Description	
				mm	Kg	m³		kW
 K1EVC05VV	a 1100 b 450 h 850	90	0,72	-	-	-	8	Pass-through range 2 glass-ceran plates on open cabinet Cucina vitroceramica 2 piastre passante + vano passante aperto Fourneau vitrocéramique 2 plaques double face + baie libre ouverte double face 2 - Felder Ceranherd beidseitig bedienbar + offener Unterschrank beidseitig bedienbar Cocina vitrocerámica 2 placas pasante + base abierta pasante
 K1EVC05PP	a 1100 b 450 h 850	96	0,72	-	-	-	8	Pass-through range 2 glass-ceran plates on cabinet with doors Cucina vitroceramica 2 piastre passante + vano passante con porte Fourneau vitrocéramique 2 plaques double face + placard double face avec portes 2 - Felder Ceranherd beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocina vitrocerámica 2 placas pasante + base pasante con puertas
 K1EVC07VV	a 680 b 1100 h 850	103	1,02	-	-	-	8	Pass-through range 2 glass-ceran plates side unit on open cabinet Cucina vitroceramica 2 piastre di testa + vano aperto Fourneau vitrocéramique 2 plaques en extrémité + baie libre ouverte 2 - Felder Ceranherd Kopfseite + offener Unterschrank Cocina vitrocerámica 2 placas + base abierta de cabecera
 K1EVC07PP	a 680 b 1100 h 850	110	1,02	-	-	-	8	Pass-through range 2 glass-ceran plates side unit on open cabinet with doors Cucina vitroceramica 2 piastre di testa + vano con porte Fourneau vitrocéramique 2 plaques en extrémité + placard avec portes 2 - Felder Ceranherd Kopfseite + Unterschrank mit Türen Cocina vitrocerámica 2 placas + base con puertas de cabecera










1100 Series



Pass-through pyroceram ranges

1100

Cucine vitroceramica passanti
 Fourneaux vitrocéramique double face
 Ceranherde beidseitig bedienbar
 Cocinas vitrocerámica pasantes

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K1EVC10VV	a 1100 b 900 h 850	148	1,31	-	-	-	16	Pass-through range 4 glass-ceran plates on open cabinet Cucina vitroceramica 4 piastre passante + vano passante aperto Fourneau vitrocéramique 4 plaques double face + baie libre ouvert double face 4 - Felder Ceranherd beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Cocina vitrocerámica 4 placas pasante + base abierta pasante
 K1EVC10PP	a 1100 b 900 h 850	164	1,31	-	-	-	16	Pass-through range 4 glass-ceran plates on cabinet with doors Cucina vitroceramica 4 piastre passante + vano passante con porte Fourneau vitrocéramique 4 plaques double face + placard double face avec portes 4 - Felder Ceranherd beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocina vitrocerámica 4 placas pasante + base pasante con puertas
 K1EVC10FV	a 1100 b 900 h 850	220	1,31	-	-	-	22,5	Pass-through range 4 glass-ceran plates on pass-through electric ventilated oven Cucina vitroceramica 4 piastre passante + forno elettrico ventilato passante Fourneau vitrocéramique 4 plaques double face + four électrique ventilé double face 4 - Felder Ceranherd beidseitig bedienbar + Elektrobackofen mit Umluft beidseitig bedienbar Cocina vitrocerámica 4 placas pasante + horno eléctrico ventilado pasante
























Pass-through induction ranges

1100

Cucine a induzione passanti
 Cuisinière à induction double face
 Induktionsherde beidseitig bedienbar
 Cocinas inducción pasantes

Model						Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 <p>K1ECI05VV</p>	<p>a 1100 b 450 h 850</p>	100	0,72	-	-	-	14	Induction pass-through range 2 plates on open cabinet Cucina induzione 2 zone passante + vano passante aperto Fourneau 2 plaques double face à induction + baie libre ouverte double face Induktionsherd 2 Kochstellen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Cocina a inducción 2 placas pasante + base abierta pasante
 <p>K1EWK05VV</p>	<p>a 1100 b 450 h 850</p>	100	0,72	-	-	-	14	Induction pass-through wok on open cabinet Wok ad induzione passante + vano passante aperto Wok double face à induction + baie libre ouverte double face Induktionswok beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Wok inducción pasante + base abierta pasante
 <p>K1ECI05PP</p>	<p>a 1100 b 450 h 850</p>	106	0,72	-	-	-	14	Induction pass-through range 2 plates on cabinet with doors Cucina induzione 2 zone passante + vano passante con porte Fourneau 2 plaques double face à induction + placard double face avec portes Induktionsherd 2 Kochstellen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocina a inducción 2 placas pasante + base pasante con puertas
 <p>K1EWK05PP</p>	<p>a 1100 b 450 h 850</p>	106	0,72	-	-	-	14	Induction pass-through wok on cabinet with doors Wok ad induzione passante + vano passante con porte Wok double face à induction + placard double face avec portes Induktionswok beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Wok inducción pasante + base pasante con puertas









Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K1ECI07VV	a 680 b 1100 h 850	113	1,02	-	-	-	14	Induction pass-through range 2 plates side unit + open cabinet Cucina induzione 2 zone di testa + vano aperto Cuisinière à induction 2 plaques en extrémité + baie libre ouverte Induktionsherd 2 Kochstellen Kopfseite + Unterschrank Cocina inducción 2 placas + base abierta de cabecera
 K1ECI07PP	a 680 b 1100 h 850	120	1,02	-	-	-	14	Induction pass-through range 2 plates side unit on cabinet with doors Cucina induzione 2 zone di testa + vano con porte Cuisinière à induction 2 plaques en extrémité + placard avec portes Induktionsherd 2 Kochstellen Kopfseite + Unterschrank mit Türen Cocina inducción 2 placas + base con puertas de cabecera
 K1EWK07VV	a 680 b 1100 h 850	113	1,02	-	-	-	12	Induction pass-through wok side unit on open cabinet Wok ad induzione di testa + vano aperto Wok à induction en extrémité + baie libre ouverte Induktionswok Kopfseite + Unterschrank Wok inducción + base abierta de cabecera
 K1EWK07PP	a 680 b 1100 h 850	120	1,02	-	-	-	12	Induction pass-through wok side unit on cabinet with doors Wok ad induzione di testa + vano con porte Wok à induction en extrémité + placard avec portes Induktionswok Kopfseite + Unterschrank mit Türen Wok inducción + base con puertas de cabecera
 K1ECI10VV	a 1100 b 900 h 850	165	1,31	-	-	-	28	Induction pass-through range 4 plates on open cabinet Cucina induzione 4 zone passante + vano passante aperto Fourneau 4 plaques double face à induction + baie libre ouverte double face Induktionsherd 4 Kochstellen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Cocina a inducción 4 placas pasante + base abierta pasante
 K1ECI10PP	a 1100 b 900 h 850	180	1,31	-	-	-	28	Induction pass-through range 4 plates on pass-through cabinet with doors Cucina induzione 4 zone passante + vano passante con porte Fourneau 4 plaques double face à induction + placard double face avec portes Induktionsherd 4 Kochstellen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocina inducción 4 placas pasante + base pasante con puertas



Pass-through electric solid tops

1100

Tuttapiastra elettrici passanti
 Coup de feu électrique double face
 Elektroglühplattenherde beidseitig bedienbar
 Cocinas de placa radiante eléctricas pasantes





Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K1ETP10VV	a 1100 b 900 h 850	165	1,31	-	-	-	12	Electric pass-through solid top on pass-through open cabinet Tuttapiastra elettrico passante + vano passante aperto Coup de feux électrique double face + baie libre ouverte double face Elektro-Glühplattenherd beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Cocina de placa radiante eléctrica pasante + base abierta pasante
 K1ETP10PP	a 1100 b 900 h 850	177	1,31	-	-	-	12	Electric pass-through solid top on pass-through cabinet with doors Tuttapiastra elettrico passante + vano passante con porte Coup de feux électrique double face + placard double face avec portes Elektro-Glühplattenherd beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Cocina de placa radiante eléctrica pasante + base pasante con puertas
 K1ETP10FV	a 1100 b 900 h 850	225	1,31	-	-	-	18,5	Electric pass-through solid top on pass-through electric ventilated oven Tuttapiastra elettrico passante + forno elettrico ventilato passante Coup de feux électrique double face + four électrique ventilé double face Elektro-Glühplattenherd beidseitig bedienbar + Elektrobackofen mit Umluft beidseitig bedienbar Cocina de placa radiante eléctrica pasante + horno eléctrico ventilado pasante












Pass-through gas griddle plates

1100

Fry-top a gas passanti
 Grillade à gaz double face
 Gas-Griddleplatten beidseitig bedienbar
 Fry top a gas pasantes










Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K1GFL10VVR	a 1100 b 900 h 850	185	1,31	14,5	12468	49503	-	Smooth, mild steel on open cabinet Liscio, acciaio dolce + vano aperto Lisse, acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + Unterschrank Plancha lisa, acero dulce + base abierta
 K1GFL10VVO	a 1100 b 900 h 850	185	1,31	14,5	12468	49503	-	Smooth, compound on open cabinet Liscio, compound + vano aperto Lisse, compound + baie libre ouverte Glatt, compound + Unterschrank Plancha lisa, compound + base abierta
 K1GFR10VVR	a 1100 b 900 h 850	183	1,31	14,5	12468	49503	-	½ smooth ½ grooved, mild steel on open cabinet ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce + vano aperto ½ lisse ½ nervurée, acier doux + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + Unterschrank ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base abierta
 K1GFR10VVO	a 1100 b 900 h 850	183	1,31	14,5	12468	49503	-	½ smooth ½ grooved, compound on open cabinet ½ liscio ½ rigato, compound + vano aperto ½ lisse ½ nervurée, compound + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, compound + Unterschrank ½ lisa ½ rizada, compound + base abierta









Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K1GFL10PPR	a 1100 b 900 h 850	197	1,31	14,5	12468	49503	-	Smooth, mild steel on cabinet with doors Liscio, acciaio dolce + vano con porte Lisse, acier doux + baie libre ouverte avec portes Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, acero dulce + base con puertas
 K1GFL10PP0	a 1100 b 900 h 850	197	1,31	14,5	12468	49503	-	Smooth, compound on cabinet with doors Liscio, compound + vano con porte Lisse, compound + baie libre ouverte avec portes Glatt, compound + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, compound + base con puertas
 K1GFR10PPR	a 1100 b 900 h 850	195	1,31	14,5	12468	49503	-	½ smooth ½ grooved, mild steel on cabinet with doors ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce + vano con porte ½ lisse ½ nervurée, acier doux + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base con puertas
 K1GFR10PP0	a 1100 b 900 h 850	195	1,31	14,5	12468	49503	-	½ smooth ½ grooved, compound on cabinet with doors ½ liscio ½ rigato, compound + vano con porte ½ lisse ½ nervurée, compound + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, compound + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, compound + base con puertas

Pass-through electric griddle plates

1100

Fry-top elettrici passanti
 Grillades électriques double face
 Elektrogriddleplatten beiseitig bedienbar
 Fry top eléctricos pasantes

Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K1EFL05VVR	a 1100 b 450 h 850	125	0,72	-	-	-	7	Smooth, mild steel on open cabinet Liscio, acciaio dolce + vano aperto Lisse, acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce + base abierta
 K1EFL05VVO	a 1100 b 450 h 850	125	0,72	-	-	-	7	Smooth, compound on open cabinet Liscio, compound + vano aperto Lisse, compound + baie libre ouverte Glatt, compound + Unterschrank Plancha lisa, compound + base abierta
 K1EFL07VVR	a 680 b 1100 h 850	150	1,02	-	-	-	7	Smooth, mild steel side unit + open cabinet Liscio, acciaio dolce di testa + vano aperto Lisse, acier doux en extrémité + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl Kopfseite + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce + base abierta de cabezera
 K1EFL07VVO	a 680 b 1100 h 850	150	1,02	-	-	-	7	Smooth, compound side unit + open cabinet Liscio, compound di testa + vano aperto Lisse, compound en extrémité + baie libre ouverte Glatt, compound Stahl Kopfseite + offener Unterschrank Plancha lisa, compound + base abierta de cabezera

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K1EFL10VVR	a 1100 b 900 h 850	173	1,31	-	-	-	14	Smooth, mild steel on open cabinet Liscio, acciaio dolce + vano aperto Lisse, acier doux + baie libre ouverte Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Plancha lisa, acero dulce + base abierta
 K1EFL10VVO	a 1100 b 900 h 850	173	1,31	-	-	-	14	Smooth compound on open cabinet Liscio, compound + vano aperto Lisse, compound + baie libre ouverte Glatt, compound + offener Unterschrank Plancha lisa, compound + base abierta
 K1EFR10VVR	a 1100 b 900 h 850	171	1,31	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved, mild steel on open cabinet ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce + vano aperto ½ lisse ½ nervurée acier doux + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base abierta
 K1EFR10VVO	a 1100 b 900 h 850	171	1,31	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved, compound on open cabinet ½ liscio ½ rigato, compound + vano aperto ½ lisse ½ nervurée, compound + baie libre ouverte ½ glatt ½ gerillt, compound + offener Unterschrank ½ lisa ½ rizada, compound + base abierta

Pass-through electric griddle plates









1100









Fry-top elettrici passanti

Grillades électriques double face

Elektrogriddleplatten beiseitig bedienbar

Fry top eléctricos pasantes













Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K1EFL05PPR	a 1100 b 450 h 850	131	0,62	-	-	-	7	Smooth, mild steel on cabinet with doors Liscio, acciaio dolce + vano con porte Lisse, acier doux + placard avec portes Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, acero dulce + base con puertas
 K1EFL05PPO	a 1100 b 450 h 850	131	0,62	-	-	-	7	Smooth, compound on cabinet with doors Liscio, compound + vano con porte Lisse, compound + placard avec portes Glatt, compound + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, compound, + base con puertas
 K1EFL07PPR	a 680 b 1100 h 850	155	1,02	-	-	-	7	Smooth, mild steel side unit + cabinet with doors Liscio, acciaio dolce di testa + vano con porte Lisse, acier doux en extrémité + placard avec portes Glatt, weicher Stahl Kopfseite + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, acero dulce + base con puertas de cabezera
 K1EFL07PPO	a 680 b 1100 h 850	155	1,02	-	-	-	7	Smooth, compound side unit + cabinet with doors Liscio, compound di testa + vano con porte Lisse, compound en extrémité + placard avec portes Glatt, compound Kopfseite + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, compound + base con puertas de cabezera

Model							Description	
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K1EFL10PPR	a 1100 b 900 h 850	185	1,31	-	-	-	14	Smooth, mild steel on cabinet with doors Liscio, acciaio dolce + vano con porte Lisse, acier doux + placard avec portes Glatt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, acero dulce + base con puertas
 K1EFL10PPO	a 1100 b 900 h 850	185	1,31	-	-	-	14	Smooth, compound on cabinet with doors Liscio, compound + vano con porte Lisse, compound + placard avec portes Glatt, compound + Unterschrank mit Türen Plancha lisa, compound + base con puertas
 K1EFR10PPR	a 1100 b 900 h 850	182	1,31	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved, mild steel on cabinet with doors ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce + vano con porte ½ lisse ½ nervurée, acier doux + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base con puertas
 K1EFR10PPO	a 1100 b 900 h 850	182	1,31	-	-	-	14	½ smooth ½ grooved, compound on cabinet with doors ½ liscio ½ rigato, compound passante + vano con porte ½ lisse ½ nervurée, compound + placard avec portes ½ glatt ½ gerillt, compound + Unterschrank mit Türen ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base con puertas

Pass-through gas and electric fryers

1100

Friggitrici a gas ed elettriche passanti
 Friteuses à gaz et électriques double face
 Gas-und Elektro Friteuse beidseitig bedienbar
 Freidoras de gas y eléctricas pasantes

Model								Description
				mm	Kg	m ³	kW	
 K1GFE0520	a 1100 b 625 h 850	130	0,95	16,5	14187	56331	0,1	Single tank gas - 20 lt. - Electronic control 1 vasca a gas - 20 lt. - Comandi elettronici 1 cuve à gaz - 20 lt. - Commandes électroniques 1 Tank gasbeheizt - 20 Lt. - Elektronische Kontrolle 1 cuba a gas - 20 lt. - Mandos electrónicos
 K1EFG0520	a 1100 b 450 h 850	110	0,72	-	-	-	15	Single tank electric - 20 lt. 1 vasca elettrica - 20 lt. 1 cuve électrique - 20 lt. 1 Tank elektrisch beheizt - 20 Lt. 1 cuba eléctrica - 20 lt.
 K1EFE0520	a 1100 b 450 h 850	110	0,72	-	-	-	15,1	Single tank electric - 20 lt. - Electronic control 1 vasca elettrica - 20 lt. - Comandi elettronici 1 cuve électrique - 20 lt. - Commandes électroniques 1 Becken elektrisch à 20 Lt. - Elektronische Kontrolle 1 cuba eléctrica - 20 lt. - Mandos electrónicos
 K26238	a 280 b 130 h 130	-	-	-	-	-	-	Basket 1/2 for gas fryer Cesto friggitrice gas 1/2 Panier 1/2 pour friteuse électrique Korb 1/2 für Elektro-Friteuse Cesta 1/2 freidora a gas
 K26237	a 280 b 270 h 130	-	-	-	-	-	-	Basket 1/1 for gas fryer Cesto friggitrice gas 1/1 Panier 1/1 pour friteuse à gaz Korb 1/1 für Gas-Friteuse Cesta 1/1 freidora a gas
 K26026	a 280 b 130 h 145	-	-	-	-	-	-	Basket 1/2 for electric fryer Cesto 1/2 per friggitrice elettrica Panier 1/2 pour friteuse électrique Korb 1/2 für Elektro-Friteuse Cesta 1/2 freidora eléctrica
 K26025	a 280 b 270 h 145	-	-	-	-	-	-	Basket 1/1 for electric fryer Cesto 1/1 per friggitrice elettrica Panier 1/1 pour friteuse électrique Korb 1/1 für Elektro-Friteuse Cesta 1/1 freidora eléctrica



Pass-through gas and electric pasta cookers













1100

Cuocipasta a gas ed elettrici passanti

Cuiseurs à pâte à gaz et électriques double face

Gas-und Elektronudelkocher beidseitig bedienbar

Cuece pasta de gas y eléctricos pasantes

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K1GCP05	a 1100 b 625 h 850	130	0,95	13,3	11436	45406	-	Single tank - gas 40 lt. Monovasca gas 40 lt. Cuve simple - gaz - 40 lt. Gasgerät - 1 Becken à 40 Lt. 1 cuba a gas - 40 lt.
 K1GCP07	a 680 b 1100 h 850	140	1,02	13,3	11436	45406	-	Single tank side unit - gas 40 lt. Monovasca gas 40 lt. di testa Cuve simple en extrémité - gaz - 40 lt. Gasgerät Kopfseite - 1 Becken à 40 Lt. 1 cuba a gas - 40 lt. - de cabezera
 K1ECP05	a 1100 b 450 h 850	100	0,72	-	-	-	9,9	Single tank - electric 40 lt. Monovasca elettrico 40 lt. Cuve simple - électrique - 40 lt. Elektrogerät - 1 Becken à 40 Lt. Eléctrico 1 cuba - 40 lt.
 K1ECP07	a 680 b 1100 h 850	110	1,02	-	-	-	10,5	Single tank side unit-electric 40 lt. Monovasca elettrico 40 lt. di testa Cuve simple en extrémité - électrique - 40 lt. Elektrogerät Kopfseite - 1 Becken à 40 Lt. Eléctrico 1 cuba - 40 lt. - de cabezera
 K26028	a 160 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN
 K26029	a 140 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/6 GN Cestello cuocipasta 1/6 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/6 GN Nudelkocherkorb 1/6 GN Cesta para cuece-pastas 1/6 GN



Pass-through gas and electric pasta cookers












1100

Cuocipasta a gas ed elettrici passanti

Cuiseurs à pâte à gaz et électriques double face

Gas-und Elektronudelkocher beidseitig bedienbar

Cuece pasta de gas y eléctricos pasantes

Model								Description
				mm	Kg	m ³	kW	
 K26030	a 240 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/2 GN Cestello cuocipasta 1/2 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/2 GN Nudelkocherkorb 1/2 GN Cesta para cuece-pastas 1/2 GN
 K26031	a 290 b 490 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/1 GN Cestello cuocipasta 1/1 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/1 GN Nudelkocherkorb 1/1 GN Cesta para cuece-pastas 1/1 GN
 K26032	a 290 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 2/3 GN Cestello cuocipasta 2/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 2/3 GN Nudelkocherkorb 2/3 GN Cesta para cuece-pastas 2/3 GN
 K26072	a 290 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN
 K26258	a 290 b 160 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta-cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece-pastas 1/3 GN
 K9COPCP	a 311 b 511 h 80	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker lid Coperchio per cuocipasta Couvercle pour cuiseurs à pâte Nudelkocherdeckel Tapa para cuece-pasta











Pass-through electric fixed bratt pans

1100

Brasiere elettriche fisse passanti
 Sauteuses fixes électriques double face
 Elektro-Bratpfannen beidseitig bedienbar
 Sartenes eléctricas pasantes












Model								Description
				mm	Kg	m³		
 K1EBR05VV	a 1100 b 450 h 850	90	0,72	-	-	-	6,5	16,5 lt. on pass-through open cabinet 16,5 lt.+ vano passante aperto 16,5 lt. + baie libre ouverte double face Elektrogerät 16,5 Lt. + Unterschrank beidseitig bedienbar 16,5 lt. + base abierta pasante
 K1EBR05PP	a 1100 b 450 h 850	96	0,72	-	-	-	6,5	16,5 lt. on pass-through cabinet with doors 16,5 lt.+ vano passante con porte 16,5 lt. + placard double face avec portes Elektrogerät 16,5 Lt. + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen 16,5 lt. + base pasante con puertas
 K1EBR07VV	a 680 b 1100 h 850	103	1,02	-	-	-	6,5	16,5 lt. side unit on open cabinet 16,5 lt. di testa + vano aperto 16,5 lt. en extrémité + baie libre ouverte Elektrogerät 16,5 Lt. Kopfseite + Unterschrank 16,5 lt. + base abierta de cabeza
 K1EBR07PP	a 680 b 1100 h 850	110	1,02	-	-	-	6,5	16,5 lt. side unit on cabinet with doors 16,5 lt. di testa + vano con porte 16,5 lt. en extrémité + placard avec portes Elektrogerät 16,5 Lt. Kopfseite + Unterschrank mit Türen 16,5 lt. + base con puertas de cabeza
 K1EBR10VV	a 1100 b 900 h 850	148	1,31	-	-	-	14	38 lt. on pass-through open cabinet 38 lt. + vano passante aperto 38 lt. + baie libre ouverte double face Elektrogerät 38 Lt. + Unterschrank beidseitig bedienbar 38 lt. + base abierta pasante
 K1EBR10PP	a 1100 b 900 h 850	164	1,31	-	-	-	14	38 lt. on pass-through cabinet with doors 38 lt. + vano passante con porte 38 lt. + placard double face avec portes Elektrogerät 38 Lt. + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen 38 lt. + base pasante con puertas













Pass-through electric bain maries

1100

Bagnomaria elettrici passanti
 Bain-marie électriques double face
 Elektrowasserbäder beidseitig bedienbar
 Baño-maria eléctricos pasantes












Model								Description
				mm	Kg	m ³		
 K1EBM05VV	a 1100 b 450 h 850	70	0,72	-	-	-	1,5	Single tank + pass-through open cabinet ½ modulo vasca 1/1+1/3 GN+ vano passante aperto ½ module + baie libre ouverte double face 1 Becken + offener Unterschrank beidseitig bedienbar 1 cuba + base abierta pasante
 K1EBM05PP	a 1100 b 450 h 850	73	0,72	-	-	-	1,5	Single tank + pass-through cabinet with doors ½ modulo vasca 1/1+1/3 GN+ vano passante con porte ½ module + placard double face avec portes 1 Becken + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen 1 cuba + base pasante con puertas
 K1EBM07VV	a 680 b 1100 h 850	84	1,02	-	-	-	1,5	Single tank side unit + open cabinet Modulo di testa vasca 1/1+1/3 GN+ vano aperto ½ module en extrémité + baie libre ouverte 1 Becken Kopfseite + offener Unterschrank 1 cuba + base abierta de cabezera
 K1EBM07PP	a 680 b 1100 h 850	90	1,02	-	-	-	1,5	Single tank side unit + cabinet with doors Modulo di testa vasca 1/1+1/3 GN+ vano con porte ½ module en extrémité + placard avec portes 1 Becken Kopfseite + Unterschrank mit Türen 1 cuba + base con puertas de cabezera
 K90329	a 696 b 85 h 16	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 720 mm Separatore bagnomaria 720 mm Séparateur pour bain-marie 720 mm Trenner für Bain-marie 720 mm Separador para baño maría 720 mm
 K90339	a 336 b 20 h 11	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 325 mm Separatore bagnomaria 325 mm Sé parateur pour bain-marie 325 mm Trenner für Bain-marie 325 mm Separador para baño maría 325 mm

Model								Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K90024	a 325 b 530 h 150	-	-	-	-	-	-	1/1 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/1 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/1 GN 1/1 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/1 GN para baño mária
 K90025	a 176 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	1/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/3 GN 1/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/3 GN para baño mária
 K90027	a 176 b 162 h 150	-	-	-	-	-	-	1/6 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/6 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/6 GN 1/6 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/6 GN para baño mária
 K90028	a 352 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	2/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 2/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 2/3 GN 2/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 2/3 GN para baño mária
 K90029	a 325 b 265 h 200	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária

Pass-through neutral units

1100

Elementi neutri passanti
 Elements neutres double face
 Neutralelemente beidseitig bedienbar
 Elementos neutros pasantes

Model						Description		
							mm	Kg
 K1NNE05VV	a 1100 b 450 h 850	75	0,72	-	-	-	-	Pass-through neutral top on open cabinet Top neutro + vano passante aperto Top neutre double face + baie libre ouverte double face Neutralelement beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Mesa de trabajo neutra pasante + base abierta pasante
 K1NNE05PP	a 1100 b 450 h 850	80	0,72	-	-	-	-	Pass-through neutral top on cabinet with doors Top neutro + vano passante con porte Top neutre double face + placard double face avec portes Neutralelement beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Mesa de trabajo neutra pasante + base pasante con puertas
 K1NNC05VV	a 1100 b 450 h 850	77	0,72	-	-	-	-	Pass-through neutral top with drawers on open cabinet Top neutro con cassetti + vano passante aperto Top neutre avec tiroirs double face + baie libre ouverte double face Neutralelement mit Schubladen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Mesa de trabajo neutra con cajones pasante + base abierta pasante
 K1NNC05PP	a 1100 b 450 h 900	83	0,72	-	-	-	-	Pass-through top with drawers on cabinet with doors Top neutro con cassetti + vano passante con porte Top neutre avec tiroirs double face + placard double face avec portes Neutralelement mit Schubladen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Mesa de trabajo neutra con cajones pasante + base pasante con puertas
 K1NNE07VV	a 680 b 1100 h 850	80	1,02	-	-	-	-	Pass-through neutral top side unit on open cabinet Top neutro di testa + vano aperto Top neutre en ex tremité + baie libre ouverte Neutralelement Kopfseite + Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta de cabezera
 K1NNE07PP	a 680 b 1100 h 850	86	1,02	-	-	-	-	Pass-through neutral top side unit on cabinet with doors Top neutro di testa + vano con porte Top neutre en ex tremité + placard avec portes Neutralelement Kopfseite + Unterschrank mit Türen Mesa de trabajo neutra + base con puertas de cabezera












1100 Series

Pass-through neutral units

1100

Elementi neutri passanti
 Elements neutres double face
 Neutralelemente beidseitig bedienbar
 Elementos neutros pasantes

Model							Description	
				mm	Kg	m ³		kW
 K1NNE10VV	a 1100 b 900 h 850	112	1,31	-	-	-	-	Pass-through neutral top on open cabinet Top neutro + vano passante aperto Top neutre double face + baie libre ouverte double face Neutralelement beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Mesa de trabajo neutra pasante + base abierta pasante
 K1NNE10PP	a 1100 b 900 h 850	124	1,31	-	-	-	-	Pass-through neutral top on cabinet with doors Top neutro + vano passante con porte Top neutre double face + placard double face avec portes Neutralelement beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Mesa de trabajo neutra pasante + base pasante con puertas
 K1NNC10VV	a 1100 b 900 h 850	114	1,31	-	-	-	-	Pass-through neutral top with drawers on open cabinet Top neutro con cassetti + vano passante aperto Top neutre avec tiroirs double face + baie libre ouverte double face Neutralelement mit Schubladen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar Mesa de trabajo neutra con cajones pasante + base abierta pasante
 K1NNC10PP	a 1100 b 900 h 850	126	1,31	-	-	-	-	Pass-through neutral top with drawers on cabinet with doors Top neutro con cassetti + vano passante con porte Top neutre avec tiroirs double face + placard double face avec portes Neutralelement mit Schubladen beidseitig bedienbar + Unterschrank beidseitig bedienbar mit Türen Mesa de trabajo neutra con cajones pasante + base pasante con puertas
 K1ACASS2	a 990 b 445 h 460	20	-	-	-	-	-	Kit 2 drawers on open cabinet Applicazione 2 cassetti su vano aperto Kit 2 tiroirs sur placard ouvert Set 2 Schubladen Kit 2 cajones sobre base abierta



Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

1100

Model						Description		
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K9PORTA	a 98 b 445 h 460	3,6	0,02	-	-	-	-	Door Portina Porte Tür Puerta
 K1RIP05	a 365 b 920 h 40	4	0,01	-	-	-	-	Shelf kit 1/2 module Kit ripiano 1/2 modulo Kit plateau 1/2 module Ablage 1/2 Modul Kit estante 1/2 módulo
 K1RIP10	a 920 b 865 h 40	7,5	0,03	-	-	-	-	Shelf kit 1 module Kit ripiano 1 modulo Kit plateau 1 module Ablage 1 Modul Kit estante 1 módulo
 K1PFR--	a 80 b - h 55	-	-	-	-	-	-	Plate shelf (price per meter, max 2,70 meters) Pianetto frontale (su misura) al mt. max 2,70 Tablette porte-assiettes (prix/metre, max 2,70 mt.) Tellerablage (Meterpreis, 2,70 Mt. Max) Tabla para platos (precio/metro, max 2.70 mt.)
 K1ZP 166,00 €	a 870 b - h 161	-	-	-	-	-	-	Perimetric plinth (price/mt.) Zoccolatura perimetrale (al mt.) Plinthe périmétrale (prix/mt.) Front-und Seitensockel (meter preis) Zócalo (precio/mt.)
 K26227	a - b - h -	0,5	-	-	-	-	-	Reduction grid Riduzione per griglia fuochi aperti Grille de reduction Reduzierrost Rejilla reductora
 K26374	a 850 b 530 h 27	-	-	-	-	-	-	Oven grid Griglia forno Grille four Rost für Backofen Rejilla para horno






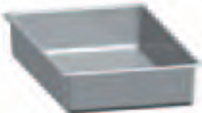

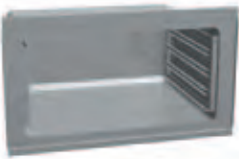

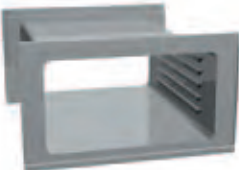
1100 Series

Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios

1100

Model						Description		
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K25017	a 350 b 420 h 38	12	-	-	-	-	-	Smooth plate Piastra liscia Plaque lisse Glatte Platte Placa lisa
 K25018	a 350 b 420 h 38	12	-	-	-	-	-	Grooved plate Piastra rigata Plaque nervurée Gerillte Platte Placa rizada
 K26019	a - b - h -	0,4	-	-	-	-	-	Scraper for gridale plates Raschietto fry top Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top
 K9LMLS	a - b - h -	-	-	-	-	-	-	10 pieces blades for smooth scraper Kit 10 lame per raschietto liscio Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klingen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa
 K9LMRG	a - b - h -	-	-	-	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper Kit 10 lame per raschietto rigato Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klingen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada
 K9LMRGC	a - b - h -	-	-	-	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper for compound Kit 10 lame per raschietto rigato per compound Kit de 10 lames pour grattoir nervuré pour compound 10 Stück Klingen für gerillten Spachtel für Compound Kit de 10 hojas para espátula rizada para compound
 K26024	a - b - h -	0,25	-	-	-	-	-	Teflon plug w ith wooden handle for griddle plates Tappo in Teflon con manico in legno per fry top Buchon en Teflon avec manche en bois pour grillades Teflonverschluß mit Holzgriff für Grillplatten Topón en teflon con mango en madera para fry-top

Model							Description	
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
 K90030	a 530 b 330 h 100	-	-	-	-	-	-	1/1 GN container for drawer Contenitore 1/1 GN per cassetto Bac 1/1 GN pour tiroir 1/1 GN-Behälter für Schubladen Recipiente 1/1 GN para cajón
 K1AVI05	a - b - h -	-	-	-	-	-	-	Pass-through hygienic base cabinet ½ module Applicazione vano igienico passante ½ modulo Placard version hygiénique 1/2 Module Unterschrank Hygieneversion ½ modul Vano higienico pasante ½ módulo
 K1AVI07	a - b - h -	-	-	-	-	-	-	Hygienic base cabinet side unit Applicazione vano igienico di testa Placard version hygiénique en extrémité Unterschrank Hygieneversion Kopfseite Vano igienico de cabecera
 K1AVI07BR	a - b - h -	-	-	-	-	-	-	Hygienic base cabinet side unit for fixed brat pans Applicazione vano igienico di testa per brasiera Placard version hygiénique en extrémité pour sauteuses fixes Unterschrank Hygieneversion Kopfseite für Elektrobratpfannen Vano igienico de cabecera para sartén
 K1AVI10	a - b - h -	-	-	-	-	-	-	Pass-through hygienic base cabinet 1 module Applicazione vano igienico passante 1 modulo Placard version hygiénique 1 module Unterschrank Hygieneversion 1 Modul Vano higienico pasante 1 módulo
 K11121	a 2 b 1100 h 725	-	-	-	-	-	-	Closing unit Elemento di tamponamento Élément de fermeture Verschluss Embellecedor de cabecera



Drop in Series

286 Drop in series
Serie Drop in
Série Drop in
Einbauserie
Serie Drop in



Drop in Series

ata
Cooking equipment



Drop in series



Introducing the new kitchen design method where you can adapt each module to the needs of the specific user. ATA's new Drop In module series gives the possibility to create a tailor-made kitchen for different requirements and all types catering..

Nasce un nuovo modo di progettare la cucina adattando ogni modulo alle esigenze del proprio utilizzatore. La nuova linea di moduli Drop In di ATA offre infatti la possibilità di creare la cucina su misura per ogni esigenza e per ogni tipologia di ristorazione.

Une nouvelle façon de penser la cuisine est née : chaque élément s'adapte aux besoins de son utilisateur. La nouvelle ligne d'éléments Drop In d'ATA permet en effet de créer la cuisine sur mesure pour répondre à chaque exigence ou à chaque type de restauration.

Jetzt gibt es eine neue Möglichkeit zur Planung der Kücheneinrichtung, bei der sich jedes Modul den Anforderungen des einzelnen Benutzers anpasst. Die neue Linie Drop In von ATA bietet in der Tat die Möglichkeit, die Küche gezielt nach allen unterschiedlichen Erfordernissen und jeder speziellen Art der Bewirtung einzurichten.

Nace un nuevo modo de proyectar la cocina adaptando cada módulo a las exigencias del usuario. La nueva línea de módulos Drop In de ATA ofrece, en efecto, la posibilidad de crear la cocina a medida para todas las exigencias y para cualquier tipo de restauración.





Drop in series

Drop in series





Professional drop-in modules provide the opportunity to customize spaces as well as optimize their use. When choosing ATA you can rest assured that the requirements of any chef will be fulfilled!

Moduli professionali da incasso che offrono al mercato l'opportunità di personalizzare gli spazi ottimizzandone l'utilizzo. Scegliere ATA significa essere sicuri di poter soddisfare i desideri di ogni chef!

Des éléments professionnels encastrables qui permettent au marché de personnaliser les espaces et d'optimiser leur utilisation. En choisissant ATA vous êtes sûrs de pouvoir exaucer les désirs de chaque chef!












Professionelle Einbaumodulen bieten dem Markt die Möglichkeit, die gegebenen Räume zu optimaler Nutzung zu verwenden. ATA zu wählen bedeutet, sicher zu gehen, die Wünsche jedes Küchenchefs zu erfüllen.














Los módulos profesionales para encajar ofrecen al mercado la oportunidad de personalizar los espacios y optimizar su uso. ¡Elegir ATA significa estar seguros de poder satisfacer los deseos de cualquier chef!



Drop in series












Serie Drop in - Série Drop in - Einbauserie - Serie Drop in









Model						Description		
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K8GCU05	a 657 b 410 h 254	26	0,18	9,1	7824,5	31067	-	Gas range 2 burners Cucina gas 2 fuochi Fourneau à gaz 2 brûleurs Gasherd 2 Kochstellen Cocina a gas 2 quemadores
 K8GCU10	a 657 b 810 h 254	48	0,35	18,2	15649,1	62135	-	Gas range 4 burners Cucina gas 4 fuochi Fourneau à gaz 4 brûleurs Gasherd 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores
 K8ECU05	a 657 b 410 h 254	18	0,18	-	-	-	5,2	Electric range 2 round plates Cucina 2 piastre elettrica tonda Fourneau électrique 2 plaques rondes Elektroherd 2 runden Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas redondas
 K8ECU10	a 657 b 810 h 254	31	0,35	-	-	-	10,4	Electric range 4 round plates Cucina 4 piastre elettrica tonda Fourneau électrique 4 plaques rondes Elektroherd 4 runden Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas redondas
 K8ECU05Q	a 657 b 410 h 254	21	0,18	-	-	-	5,2	Electric range 2 square plates Cucina 2 piastre elettrica quadre Fourneau électrique 2 plaques carrées Elektroherd 2 viereckigen Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas cuadradas
 K8ECU10Q	a 657 b 810 h 254	38	0,35	-	-	-	10,4	Electric range 4 square plates Cucina 4 piastre elettrica quadre Fourneau électrique 4 plaques carrées Elektroherd 4 viereckigen Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas cuadradas

Model								Description
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K8EVC05	a 657 b 410 h 254	24	0,18	-	-	-	4,6	Electric range 2 glass-ceram plates Cuina elettrica vitroceramica 2 zone Forneau électrique vitrocéramique 2 plaques 2-Felder Ceranherd Cocina eléctrica vidriocerámica 2 placas
 K8EVC10	a 657 b 810 h 254	312	0,35	-	-	-	9,2	Electric range 4 glass-ceram plates Cuina elettrica vitroceramica 4 zone Forneau électrique vitrocéramique 4 plaques 4-Felder Ceranherd Cocina eléctrica vidriocerámica 4 placas
 K8ECI05	a 657 b 410 h 254	34	0,18	-	-	-	10	Induction cooker 2 plates Cuina induzione 2 zone Cuisinière à induction 2 plaques 2-Felder Induktionsherd Cocina inducción 2 placas
 K8EFL05R	a 657 b 410 h 254	34	0,18	-	-	-	10	Electric griddle plate smooth mild steel Fry top elettrico liscio acciaio dolce Grillade électrique lisse acier doux Elektro-Grillplatte glatt, weicher Stahl Fry top eléctrico plancha lisa, acero dulce
 K8EFL05O	a 657 b 410 h 254	38	0,18	-	-	-	5	Electric griddle plate smooth compound Fry top elettrico liscio compound Grillade électrique lisse compound Elektro-Grillplatte glatt, weicher compound Fry top eléctrico plancha lisa, compound
 K8EFR05R	a 657 b 410 h 254	37	0,18	-	-	-	5	Electric griddle plate grooved mild steel Fry top elettrico rigato acciaio dolce Grillade électrique nervurée acier doux Elektro-Grillplatte gerillt, weicher Stahl Fry top eléctrico plancha rizada, acero dulce

Drop in series

Serie Drop in - Série Drop in - Einbauserie - Serie Drop in

Model						Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K8EFL10R	a 657 b 790 h 254	62	0,35	-	-	-	10	1M Electric griddle plate smooth mild steel Fry top elettrico 1M liscio acciaio dolce Grillade électrique 1M lisse acier doux 1M Elektro-Grillplatte glatt, weicher Stahl Fry top eléctrico 1M plancha lisa, acero dulce
 K8EFL100	a 657 b 790 h 254	62	0,35	-	-	-	10	1M Electric griddle plate smooth compound Fry top elettrico 1M liscio compound Grillade électrique 1M lisse compound 1M Elektro-Grillplatte glatt, weicher compound Fry top eléctrico 1M plancha lisa, compound
 K8EFR10R	a 657 b 790 h 254	62	0,35	-	-	-	10	1M electric griddle plate ½ smooth ½ grooved mild steel Fry top elettrico 1M ½ liscio ½ rigato acciaio dolce Grillade électrique 1M ½ lisse ½ nervurée acier doux 1M Elektro-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl Fry top eléctrico 1M plancha ½ lisa ½ rizada, acero dulce
 K8EFR100	a 657 b 790 h 254	62	0,35	-	-	-	10	1M electric griddle plate ½ smooth ½ grooved compound Fry top elettrico 1M ½ liscio ½ rigato compound Grillade électrique 1M ½ lisse ½ nervurée compound 1M Elektro-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher compound Fry top eléctrico 1M plancha ½ lisa ½ rizada, compound
 K8EBR05	a 657 b 390 h 254/300	38	0,18	-	-	-	4,5	Electric multi-purpose bratt pan 12 lt. Brasiera multifunzione elettrica 12 lt. Sauteuse multifonctions électrique 12 lt. Elektro-Multibräter 12 Lt. Sartén eléctrica multifuncional 12 lt.
 K8EBM05	a 657 b 390 h 254/480	14	0,23	-	-	-	1	Electric bain marie single tank Bagnomaria elettrico 1 vasca 1/1 GN Bain-marie électrique ½ module Elektrowasserbäder 1 Becken Baño-maria eléctrico 1 cuba

Model						Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K8EFG07	a 657 b 390 h 360/520	42	0,23	-	-	-	15	Electric fryer double tank - 9+9 lt. Friggitrice elettrica 9+9 lt. Friteuse électrique 9+9 lt. Elektrofriteuse 2 Becken à 9+9 Lt. Freidora eléctrica 2 cubas - 9+9 lt
 K8EFG05	a 657 b 410 h 360/520	32	0,25	-	-	-	15	Electric fryer single tank - 15 lt. Friggitrice elettrica vasca 15 lt. Friteuse électrique 15 lt. Elektrofriteuse 1 Becken à 15 Lt. Freidora eléctrica 1 cuba - 15 lt.
 K8EFG10	a 657 b 810 h 360/520	55	0,42	-	-	-	30	Electric fryer single tank - 15 lt. Friggitrice elettrica vasca 15 lt. Friteuse électrique 15 lt. Elektrofriteuse 1 Becken à 15 Lt. Freidora eléctrica 1 cuba - 15 lt.



Salamanders

- 296 Electric salamanders
 - Salamandre elettrica
 - Salamandres eléctricas
 - Elektro-Salamander
 - Salamandras eléctricas



Electric salamanders

Salamandre elettrica - Salamandres eléctricas - Elektro-Salamander
Salamandras eléctricas

Entirely made of stainless steel, the three models of salamanders produced by ATA are the ideal solution for cooking au gratin or grilling perfectly thanks to their powerful, very quick radiating heating elements (mod. KOESL01 and KOESL03). It is very easy to clean them because of the removable stamped drip trays and grills made of steel round bars. It is possible to choose among 3 independent cooking zones. The food can be placed at the desired distance from the heating source, an operation that is particularly easy in the mod. KOESL01, where the heating structure is balanced and heightadjustable.







Costruiti interamente in acciaio inox i tre modelli di salamandre prodotte da ATA sono la soluzione ideale per operazioni di gratinatura o grigliatura con ottimi risultati ottenuti tramite potenti resistenze a irraggiamento ultrarapide (mod. KOESL01 e KOESL03). Le operazioni di pulizia sono facilitate da vassoi raccogli sughii stampati e griglie in tondino di acciaio asportabili. Sono selezionabili 3 zone di cottura indipendenti. Si può posizionare il cibo alla distanza desiderata rispetto alla fonte di calore, operazione particolarmente facilitata nel mod. KOESL01 in cui il corpo riscaldante è regolabile in altezza e bilanciato.

Entièrement construits en acier inox, les trois modèles de salamandres produits par ATA sont la solution idéale pour opérations de gratin ou grill avec résultats excellents obtenus par des puissantes résistances radiantes très rapides (mod. KOESL01 et KOESL03). Les opérations de propreté sont facilitées par des plateaux pour sauces emboutis et grills en rond d'acier extractibles. Il est possible sélectionner 3 zones de cuisson indépendantes et de positionner la nourriture à la distance désirée de la source de chaleur, opération particulièrement facilitée dans le mod. KOESL01 dans lequel le corps chauffant est réglable en hauteur et balancé.

Aus rostfreiem Stahl erzeugt, sind die drei Salamandern von ATA die ideale Lösung für das Überbacken oder Grillen; die sehr leistungsfähige Strahlenheizkörper geben optimale Ergebnisse mit Schnellgarung (Mod. KOESL01 und KOESL03). Für eine leichte Reinigung sind die Sammelschalen tiefgezogen und die Gitterroste sind aus Rundstahl und einfach zu entfernen. 3 Kochzonen sind unabhängig und können ausgewählt werden. Es ist möglich, die Speise in der gewünschten Entfernung von der Wärmequelle zu positionieren, das ist besonders leicht im Mod. KOESL01, in dem der Wärmestruktur in Höhe regulierbar und ausbalanciert ist.

Completamente hechos en acero inoxidable, los tres modelos de salamandra realizados por ATA representan la solución ideal para operaciones de gratén o de asar a la parrilla con óptimos resultados gracias a las poderosas resistencias a irradiamiento ultra rápidas (mod. KOESL01 y KOESL03). Las operaciones de limpieza son facilitadas por bandejas recoge jugos moldeadas y parrillas en acero tondo a remover. Se pueden seleccionar 3 zonas de cocción independientes. Se puede posicionar los alimentos a la distancia deseada con respecto de la fuente de calor, dicha operación es facilitada particularmente en el mod. KOESL01 donde el cuerpo calentador es regulable en altura y es equilibrado.



Model	 mm	 Kg	 m³			 kW	Description		
				kW	kcal/h			Btu/h	kW
 KOESL01	a	590	70	0,37	-	-	-	4,8	Salamander with adjustable heating body Salamandra a corpo riscaldante mobile Salamandre à plafond mobile Lift-Salamander Salamandra móvil
	b	590							
	h	600							












Electric salamanders

Salamandre elettriche - Salamandres eléctricas
 Elektro-Salamander - Salamandras eléctricas



Model						Description		
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K0ESL02	a 430 b 740 h 405	32	0,30	-	-	-	3,2	Fix salamander Salamandra fissa Salamandre fixe Salamander Salamandra fija
 K0ESL03	a 430 b 740 h 405	35	0,30	-	-	-	4,8	Rapid fix salamander Salamandra fissa rapida Salamandre fixe rapide Salamander, Schnellgarung Salamandra fija rápida

