

FRIGGITRICI

fryers • friteuses • Friteusen • freidoras



serie 900

FRIGGITRICI SERIE 900



Le friggitrici della serie di cottura ATA 900 sono il risultato che unisce l'esperienza decennale dell'azienda con la passione per la ricerca innovativa applicata alle attrezzature professionali di cottura. L'alta potenzialità che caratterizza tutta la gamma (modelli a gas o elettrici, ad una o a due vasche indipendenti) consente fritti di ottima qualità ed elevatissima produttività, riducendo al minimo gli intervalli tra un ciclo e l'altro.

Tutti i particolari del prodotto ATA sono curati per facilitare le operazioni quotidiane: in particolare il raccogliatore recupero olio, corredato da un filtro, di maggiore capacità della vasca, e la "tasca" porta coperchio all'interno delle porte per collocarvi lo stesso quando non viene adoperato.

La vasca e l'invaso del piano stampato con spigoli arrotondati facilitano al massimo le operazioni di pulizia.

Le versioni sono: **standard** con comandi elettromeccanici e **Melting** con controllo elettronico del riscaldamento dell'olio ad intermittenza programmata.

La gamma delle friggitrici è utilizzabile negli impianti con soluzioni a **sbalzo**, a **ponte** e a **terra**.



All the characteristics of the ATA product have the aim of facilitating the daily operations: particularly the oil collector, equipped with a filter bigger than the tank, and a "pocket" placed inside doors where to put the cover when it is not used.

The moulded tank and working surface with rounded edges facilitate the cleaning operations.

The versions are: **standard** with electromechanical controls and **Melting** with electronic control of the heating of the oil and programmed intermittence.

The fryers range is suitable for **girder**, **semi girder** or **floor supporting structures**.



Les friteuses de la série de cuisson ATA 900 sont l'addition de l'expérience de la maison et de la recherche d'innovation sur le matériel professionnel de cuisson.

L'haute potentialité de l'entière gamme (modèles à gaz et électriques, avec une ou deux cuves) permet des fritures d'excellente qualité et de très haute production, car réduit au minimum l'écart entre un cycle et l'autre.

Tous les détails du produit ATA sont étudiés pour rendre faciles les opérations quotidiennes: en particulier le réservoir de récupération de l'huile, équipé d'un philtre, a

fryers
friteuses
Friteusen
freidoras



Las freidoras de las serie de cocción ATA 900 representan el resultado que conjuga la experiencia decenal de la empresa con la pasión para la búsqueda inovadora aplicada a los equipos profesionales de cocción.

La elevada potencialidad que caracteriza toda la gama (versiones a gas o eléctricas, con una o dos cubas independientes) produce frituras de excelente calidad y elevada productividad, reduciendo al mínimo los intervalos entre en ciclo y otro.

Todos los detalles del producto ATA han sido cuidados para facilitar las operaciones diarias: en particular modo el recipiente recuperador de aceite, dotado de filtro, de capacidad mayor de la cuba, y el "contenedor" porta-tapa al interior de las puertas para colocar el mismo cuando no se utiliza. La cuba y el recipiente de la placa estampado con aristas redondeados facilitan enormemente las operaciones de limpieza. Las versiones son: **estandard** con mandos electromecánicos y **Melting** a control electrónico del calentamiento del aceite o a intermitencia programada.

La gama de las freidoras es utilizable en instalaciones con soluciones a **salto**, a **punte**, y a **tierra**.



Die ATA-Friteusen Serie 900 sind das Ergebnis von der langen Erfahrung der Firma und vom Interesse für eine innovative Forschung im Bereich der gewerbliche Kochgeräte.

Die hohe Leistung, die das ganze Programm charakterisiert (Gas- oder Elektro-Modelle, mit einem oder zwei unabhängigen Becken, erlaubt Ergebnisse von bester Qualität und hoher Produktivität und reduziert die Pause zwischen einem Zyklus und dem anderen. Alle Details des ATA-Produkts wird studiert, um die täglichen Operationen zu erleichtern: ins besondere eine Fettauffangwanne mit Sieb, die größer als das Ölbecken ist, und der Einsatz innerhalb der Türe für den Deckel, wenn nicht verwendet.

Das Becken und die Arbeitsfläche sind tiefgezogen und mit abgerundeten Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.

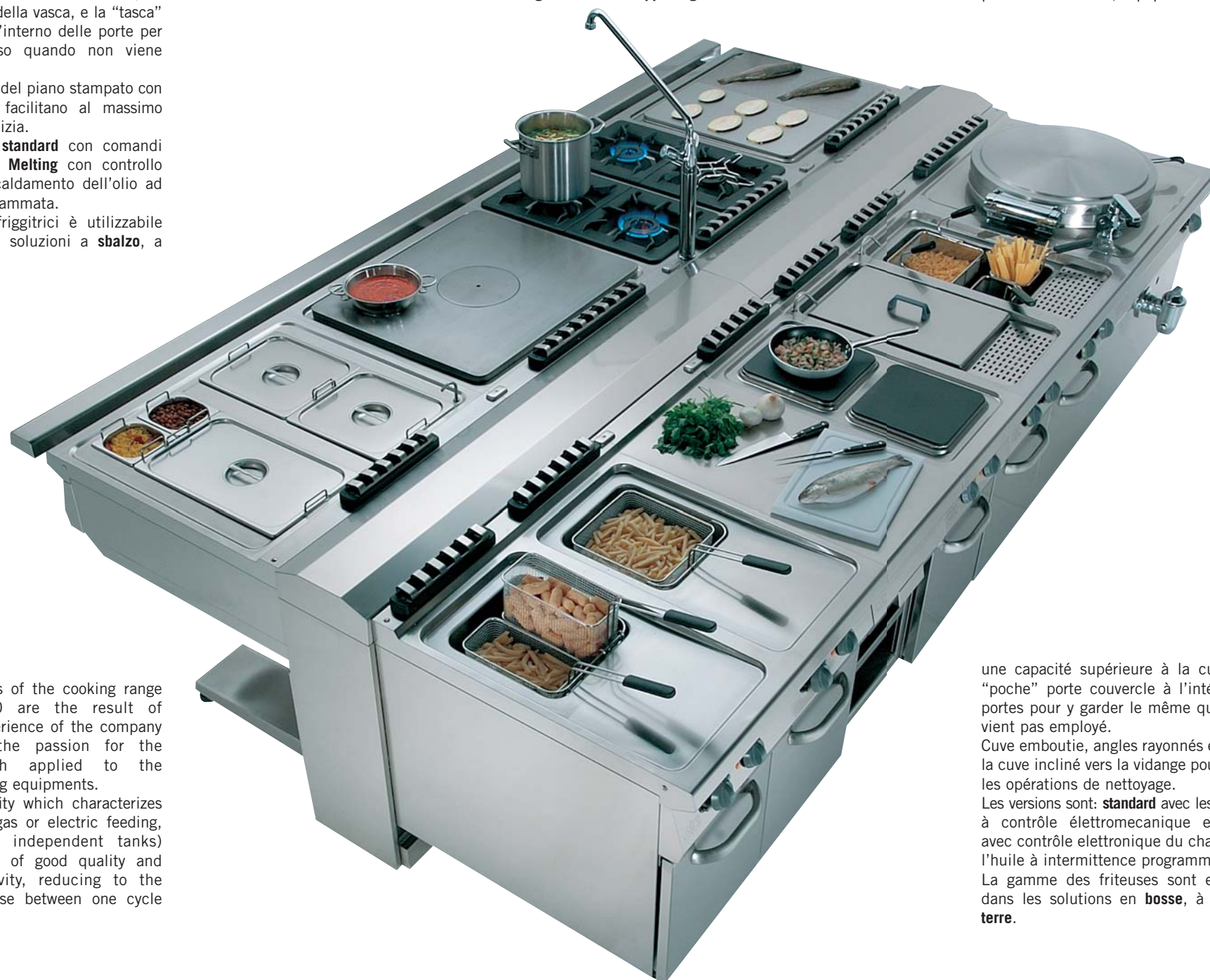
Die Ausführungen sind: **Standard** mit elektro-mechanischer Steuerung und **Melting** mit elektronischer Kontrolle der Ölbeheizung durch programmierte Intermittenz.

Die Friteusen sind in **freischwebende Installationen**, in **Brücken-Installationen** oder auf **Boden-Versionen** brauchbar.



The fryers of the cooking range ATA 900 are the result of the decennial experience of the company combined with the passion for the innovative search applied to the professional cooking equipments.

The high potentiality which characterizes the whole range (gas or electric feeding, single or double independent tanks) obtains fried food of good quality and elevated productivity, reducing to the minimum the pause between one cycle and the other.



une capacité supérieure à la cuve, et la "poche" porte couvercle à l'intérieur des portes pour y garder le même quand il ne vient pas employé.

Cuve emboutie, angles rayonnés et fond de la cuve incliné vers la vidange pour faciliter les opérations de nettoyage.

Les versions sont: **standard** avec les fonctions à contrôle élettromecanique et **Melting** avec contrôle elettronique du chauffage de l'huile à intermittenza programmée.

La gamme des friteuses sont employées dans les solutions en **bosse**, à **pont** et à **terre**.

FRIGGITRICI A GAS

 Rapido riscaldamento dell'olio ottenuto tramite bruciatori a combustione ottimizzata e scambiatori di calore alettati posizionati all'interno della vasca.

Abbassamento troppo veloce delle temperature evitato dalla rapidità d'intervento degli elementi riscaldanti ottenuta da un'elettrovalvola di accensione e di funzionamento controllata da termostato elettrico.

Nel caso in cui la temperatura dell'olio superi i valori fissati, la sicurezza di funzionamento viene data da un termostato facilmente raggiungibile per un controllo tecnico immediato.



*gas fryers
friteuses á gaz
Gas-Friteusen
freidoras a gas*

 Chauffage rapide de l'huile obtenu par des brûleurs à combustion optimisée et des échangeurs de chaleur placés à l'intérieur de la cuve. Baisse des températures trop rapide évitée par la vitesse des éléments chauffants: l'électrovanne d'allumage et de fonctionnement est contrôlée d'un thermostat électrique. Dans le cas où la température de l'huile soit supérieure aux valeurs fixées, la sécurité de fonctionnement est donnée par un thermostat très facile à joindre pour un contrôle technique immédiat.

 Schnelle Beheizung des Öls durch Brenner mit optimaler Verbrennung und durch gerippte Wärmeaustauscher in der Wanne direkt. Die Heizkörper werden von einem Zündungsventil sehr schnell betätigt, der von einem elektrischen Thermostat gesteuert wird. Im Fall von Übertemperatur vom Öl wird ein Sicherheitsthermostat betätigt, der für einen Kundendienst leicht zu erreichen ist.



 Rapid heating of the oil obtained through optimized combustion burners and heat exchangers positioned inside the tank. Fast lowering of the temperatures avoided by the rapidity of intervention of the heating elements operating through a lighting and maintenance solenoid valve with electric thermostat. In case that the temperature of the oil overcomes the fixed values, the safety of operation is ensured by an easily attainable thermostat for an immediate technical control.



 Rápido calentamiento del aceite mediante quemadores a combustión optimizada e intercambiadores de calor con alitas colocados al interior de la cuba. Bajada repentina de las temperaturas evitada por la rapididad de actuación de los elementos calentadores obtenida por una electroválvula de arranque y de funcionamiento controlada, por un termostato eléctrico. En el caso de que la temperatura del aceite exceda los valores preestablecidos, la seguridad de funcionamiento es garantizada por un termostato a alcance de mano para un control técnico inmediato.



FRIGGITRICI ELETTRICHE

*electric fryers
friteuses électriques
Elektro-Friteusen
freidoras eléctricas*



 Chauffage par des résistances blindées en acier inox de puissance élevée, qui peuvent tourner à 90° pour un facile et complet nettoyage de la cuve. Contrôle thermostatique de la température de 50° à 200° avec son voyant lumineux. Double sécurité de fonctionnement: intervention d'un micro interrupteur si la résistance n'est pas à sa place et thermostat de sécurité si la température de l'huile dépasse les valeurs préfixés.



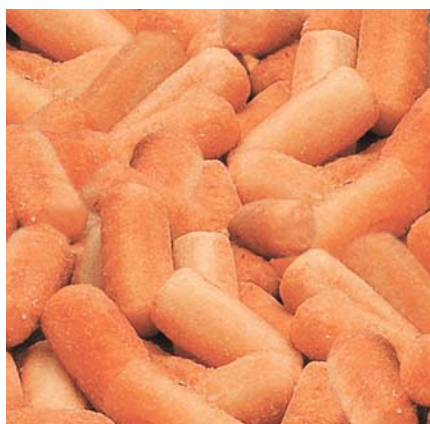
 Beheizung durch gussgekapselte Heizkörper mit großer Leistung, drehbar zu 90°, um die Reinigung der Wanne zu erleichtern. Temperaturkontrolle durch Thermostate 50/200° C mit entsprechender Kontroll-Lampe. Doppelte Betriebssicherung: Ein Sicherheitsschalter wird betätigt, wenn die Position des Heizkörpers nicht korrekt ist, und Sicherheitsthermostat im Fall von Übertemperatur vom Öl.



 Riscaldamento ottenuto tramite resistenze corazzate in acciaio inox di elevata potenza, ruotabili a 90° per una facile e completa pulizia delle vasche. Controllo termostatico della temperatura 50/200° C con relativa spia luminosa. Doppia sicurezza di funzionamento: intervento di un microinterruttore in coincidenza della posizione non corretta della resistenza e termostato di sicurezza nel caso in cui la temperatura dell'olio superi i valori stabiliti.

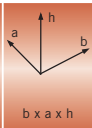


 Heating through very powerful hardened stainless steel heating elements that you can turn to 90° for an easy and complete cleaning of the tanks. Thermostatic control of the temperature 50/200° C with relevant warning light. Double safety while operating: intervention of a micro switch in the case that the heating element is not in the right position and safety thermostat in the case that the oil temperature overcomes the fixed values.

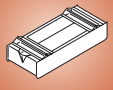
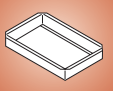
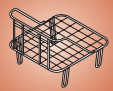


 Calentamiento mediante resistencias corazadas en acero inox de elevada potencia, doblables de 90° para una fácil y completa limpieza de las cubas. Control termostático de la temperatura 50/200°C con relativo indicador luminoso. Doble seguridad de funcionamiento: actuación de un micro interruptor en coincidencia de la posición errada de la resistencia y termostato de seguridad en el caso de que la temperatura del aceite exceda los valores preestablecidos.



													
		b x a x h	litri		ELECTRONIC	kW	kcal/h	Btu/h	kW	V Hz	OPTIONAL		
	K9GFG0520	45X90X90	20	n° 2 K26238		18	15480	61,416	0,020	230V 1N 50Hz	•	K26237	
	K9GFE0520	45X90X90	20	n° 2 K26238	•	18	15480	61,416	0,030	230V 1N 50Hz	•	K26237	
	K9GFG1020	90X90X90	20 + 20	n° 2 K26238 n° 1 K26237		36	30960	122,832	0,050	230V 1N 50Hz	•	K26237	
	K9GFE1020	90X90X90	20 + 20	n° 2 K26238 n° 1 K26237	•	36	30960	122,832	0,060	230V 1N 50Hz	•	K26237	
	K9EFG0520	45X90X90	18	n° 2 K26026					15	400V 3N 50Hz		K26025	
	K9EFE0520	45X90X90	18	n° 2 K26026	•				15	400V 3N 50Hz		K26025	
	K9EFG1020	90X90X90	18 + 18	n° 2 K26026 n° 1 K26025					30	400V 3N 50Hz		K26025	
	K9EFE1020	90X90X90	18 + 18	n° 2 K26026 n° 1 K26025	•				30	400V 3N 50Hz		K26025	

DOTAZIONI DI SERIE PER VASCA
STANDARD EQUIPMENT FOR EACH TANK
DOTATIONS DE SÉRIE POUR CUVE
AUSSTATTUNG PRO BECKEN
DOTACIONES DE SERIE POR CUBA

	VASCA RACCOGLI OLIO OIL COLLECTING TANK BAC DE RECUPERATION DE L' HUILE FETTAUFFANGWANNE RECIPIENTE COLECTOR DE GRASA
	FILTRO VASCA RACCOGLI OLIO OIL COLLECTING TANK FILTRE BAC DE RECUPERATION SIEB AUFFANGWANNE FILTRO DE RECIPIENTE COLECTOR
	RETINA DI FONDO VASCA BASKET GRIDDLE SUPPORT GRILLE DE SUPPORT PANIER TRÄGER FÜR KORB SOPORTE PARA CESTO

