

FRY TOP GRIGLIA A PIETRA LAVICA

*griddle plates • grillades • Grillplatten • fry top
lava-stone grill • grillade pierre volcanique
Lavastein-Grill • parrillas con piedra volcanica*



serie 700

FRY-TOP - GRIGLIA A PIETRA LAVICA

*griddle plates - grillades - Grillplatten - fry top
lava-stone grill - grille pierre volcanique
Lavastein-Grill - parrillas de piedra volcanica*



I fry-top della serie di cottura ATA 700 sono riuniti in una gamma estremamente ricca ed articolata che comprende numerose versioni con alimentazione a gas o elettrica, piastre lisce o rigate, oppure 1/2 lisce e 1/2 rigate realizzate in acciaio dolce o nell'innovativo ed affidabile materiale compound. Sono utilizzabili per installazioni a **terra** o a **ponte**, nella **versione top** oppure su **base a giorno** o **con porte**.

Il piano è stampato con l'invaso inclinato rivolto verso il foro di scarico dei grassi collegato ad un cassetto estraibile di grande capacità che unitamente all'assenza di spigoli vivi e sporgenze garantisce pulizia ed igiene perfette. La ricerca e la progettazione ATA hanno fondato i propri principi sulla realizzazione di apparecchi affidabili, robusti e pratici a soddisfazione delle necessità ed esigenze dei professionisti della cottura.

E' stata inoltre privilegiata la facilità delle operazioni di installazione, composizione e giunzione fra i vari elementi con soluzioni innovative che testimoniano l'attenzione di ATA agli aspetti relativi al servizio post-vendita e manutenzione.



The griddle plates of the cooking range ATA 700 are represented in an extremely articulated range includes gas and electric versions, smooth and grooved, 1/2 smooth 1/2 grooved, plates realized in mild steel and in the new and reliable material compound.

All of them suitable for **semi girder** or **floor supporting structures** in the **top** versions or on **cabinet** with or without doors.

The moulded work desk is provided with grease through and a drain pout connected to a lift-

off fat collection drawer for easy cleaning and hygiene guaranteed by the absence of sharp edges.

The ATA research and planning are based on the principles of realization of reliable, robust and practical products near to the demands of the professional operators.

ATA has then paid particular attention to the operations of installation and composition of the various elements through innovative solutions which represent the ATA interest to the after-sale service and maintenance.



Les grillades de la série de cuisson ATA 700 sont regroupées dans une gamme extrêmement vaste et articulée qui comprend plusieurs versions à gaz ou électrique, plaques lisses ou nervurées, ou bien 1/2 lisses et 1/2 nervurées, réalisées en acier doux ou dans l'innovateur et fiable matériel compound. Plusieurs solutions d'installation, **suspendue** o **à pont**, dessus o sur **baie libre** et sur **placard avec portes**.

Surface emboutie avec surbaissement incliné vers le trou de vidange graisses relié à un tiroir amovible de grande capacité que, avec la total absence d'angles vifs et saillies, garantie résultats de propreté et hygiène parfaits. La recherche et le projet ATA basent leurs principes sur la réalisation d'équipements fiables, robustes et pratiques pour satisfaire toute nécessité o exigence des professionnels de la cuisson.

Opérations d'installation, compositions et accouplement entre les modules aisés par des solutions innovatrices qui témoignent l'attention d'ATA pour le service après vente et l'entretien.



Die Grillplatten der ATA Thermikgeräte SERIE 700 bilden ein sehr reiches an Artikeln Programm, das aus mehreren Versionen besteht: Gas oder elektrisch, mit gerillten oder glatten Platten oder 1/2 gerillt und 1/2 glatt, aus weichem Stahl oder aus dem neuen und zuverlässigsten Material 'compound'.

Es sind **Boden- oder Brücken-Installationen**, auf **offene Unterbauten** oder **mit Türen** möglich.

Die Arbeitsfläche ist tiefgezogen und zum Abfluß geneigt in Verbindung mit einer großen ausziehbaren Schublade. Reinigung und Hygiene sind von abgerundeten Ecken garantiert.

Unsere Forschung und Planung hat ihre Grundsätze in der Ausführung von zuverlässigen, robusten und zweckmäßigen Produkten, die die Ansprüche der Fachleute in diesem Bereich erfüllen. Die ATA Philosophie privilegiert auch für die Thermikgeräte eine leichte Aufstellung und Zusammenstellung von verschiedenen Elementen und bietet neue Lösungen an, welche zeigen, wie wichtig für ATA der Kundendienst und die Wartung sind.



Los fry tops de la serie de cocción ATA 700 abarcan una gama extremadamente varia y articulada que incluye distintas versiones con alimentación a gas o eléctrica, planchas lisas o acanaladas, o bien 1/2 lisas y 1/2 acanaladas realizadas en acero dulce o en el inovador y fiable material compound.

Pueden ser utilizados para instalaciones de **tierra** o de **punte**, en la **version top** o sobre **base sin o con puertas**.

La superficie de cocción es embutida con canal recoge grasas pegado y dirigido hacia un hueco de desagüe en comunicación con un cajón extraíble de grande capacidad que, junto a la ausencia de bordes y cantos vivos, garantiza una higiene y limpieza perfectas.

El compromiso y la investigación ATA fundan sus propios principios sobre la realización de aparatos fiables, robustos y prácticos para satisfacer toda necesidad o exigencias de los profesionales de la cocción.

Ha sido privilegiada además la facilidad de instalación, composición y acoplamiento de los elementos con soluciones innovadoras que destacan el cuidado de ATA con los aspectos relativo al servicio post-venta y a el mantenimiento.



FRY - TOP A GAS ED ELETTRICO



Gas

Rapida salita della temperatura e veloce recupero della stessa in fase di utilizzo tramite un bruciatore ad alto rendimento, posizionato sotto la piastra ad alta conducibilità termica.

Accensione piezoelettrica e regolazione delle temperature con rubinetto termostato ad otto posizioni differenziate da 170° a 350°C. Flessibilità di lavoro nei moduli interi per effetto del riscaldamento separato e indipendente dei due settori, potendoli utilizzare a temperature differenziate contemporaneamente.



Elettrico

Riscaldamento ottenuto tramite resistenze a diretto contatto della superficie inferiore delle piastre.

Regolazione della temperatura tramite un controllo termostatico da 120° a 330°C con relative spie luminose di controllo.

Flessibilità di lavoro nei moduli interi per effetto del riscaldamento separato e indipendente dei due settori, potendoli utilizzare a temperature differenziate contemporaneamente.



Gas

Rapid heat up and fast recovery of the temperature while operating, through a very performing burner, positioned under the plate of high thermal conductivity. Piezoelectric lighting and regulation of the temperatures (from 170° to 350°C) through an eight positions thermostatic cock.

Versatile performance with independently controlled twin zones heating chambers, which means that different foods can be cooked in the same time at different temperatures.

Electric

Heating through hardened heating elements directly in contact with the inferior surface of the plates. Regulation of the temperature through a thermostatic control from 120° to 330° C with warning lights.

Versatile performance with independently controlled twin zones heating chambers, which means that different foods can be cooked in the same time at different temperatures.



Gaz

Montée rapide de la température et récupération de la même en phase de utilisation par un brûleur à haute débit, placé sous la plaque à haute conductibilité thermique.

Allumage piézo-électrique et réglage des températures par un robinet avec thermostat à huit positions différentes de 170° à 350°C. Souplesse de utilisation dans les modules entiers par le chauffage séparé et indépendant des deux plaques : on peut donc les utiliser à températures différentes au même temps.

Électriques

Chauffage par des résistances à contact direct avec la surface inférieure des plaques.

Réglage de la température par un control thermostatique de 120° à 330°C avec voyants lumineux correspondants.

Souplesse de utilisation dans les modules entiers par le chauffage séparé et indépendant des deux secteurs : on peut donc les utiliser à températures différentes au même temps.



Gas

Schnelle Beheizung und Wiedergewinnung der Temperatur beim Betrieb durch einen Brenner mit sehr großer Leistung unter der Platte mit hoher Wärmeleitfähigkeit.

Piezozündung und Temperatureinstellung durch Hahn mit Thermostat und acht Positionen von 170° bis 350°C. Im Modul werden die beiden Platten separat und unabhängig beheizt; verschiedene Temperaturen gleichzeitig.

Elektro

Beheizung durch gussgekapselte Heizkörper direkt im Kontakt mit der unteren Oberfläche der Platten.

Temperatureinstellung durch Thermostat von 120° bis 330°C mit entsprechenden Kontroll-Lampen.

Im Modul werden die beiden Platten separat und unabhängig beheizt; verschiedene Temperaturen gleichzeitig.



Gas

Rápida subida de las temperaturas y veloz recupero de la misma en fase de utilización mediante un quemador a alto rendimiento, colocado bajo la plancha a alta conducibilidad térmica.

Arranque piezoeléctrico y regulación de las temperaturas por grifo termostato a ocho posiciones diferenciadas de 170° a 350° C. Flexibilidad de trabajo de los módulos enteros por efecto del calentamiento separado e independiente de los dos sectores, pudiendo utilizarlos a temperaturas diferenciadas contemporáneamente.

Eléctricos

Calentamiento por resistencias corazadas a contacto directo con la superficie inferior de las planchas.

Regulación de las temperaturas por control termostático de 120° a 330°C con relativos indicadores luminosos de control.

Flexibilidad de trabajo de los módulos enteros por efecto del calentamiento separado e independiente de los dos sectores, pudiendo utilizarlos a temperaturas diferenciadas contemporáneamente.



PIETRA LAVICA

*lava-stone
pierre volcanique
Lavastein-Grill
piedra volcanica*



Rivestimento esterno e piano stampato in acciaio inox AISI 304.

Accensione piezoelettrica e riscaldamento tramite bruciatori di elevata potenza alimentati da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota.

Griglia in acciaio inclinata per consentire la raccolta di grassi e oli, convogliati in un apposito cassetto estraibile di grande capacità.

Pietre posizionate su piano amovibile tramite manopole situate sul cruscotto per permettere di raggiungere tre differenti livelli evitando che l'operatore venga a contatto direttamente con il piano di cottura.

Disponibilità di griglie per carne e griglie per pesce.



Ausführung aus rostfreiem Stahl AISI 304. Tiefgezogene Arbeitsfläche.

Piezozündung und Beheizung durch Brenner mit einer sehr hohen Leistung, die von einem Gashahn mit Thermoelement und Zündflammen betätigt werden.

Grillfläche aus rostfreiem Stahl, zum Abfluß geneigt für den Auslass von Öl und Fett zu einer großen ausziehbaren Schublade.

Steine auf einer Fläche auf drei verschiedene Positionen verstellbar. Die Hebemechanik befindet sich in der Frontseite so daß der Bediener im Kontakt mit den Kochflächen nicht direkt kommt.

Rost für Fleisch und Rost für Fisch lieferbar.



Rivestimiento exterior y superficie embutidos en acero inox AISI 304.

Arranque piezoeléctrico y calentamiento por quemadores de elevada potencia alimentados por grifos valvulados mediante termopar y llama piloto.

Parrilla en acero pegada para facilitar la recogida de grasas y aceites, canalizándolos en un cajón apropiado extraíble de grande capacidad.

Piedras colocadas sobre una superficie amovible mediante mandos posicionadas en el cuadro para permitir alcanzar tres diferentes niveles evitando que el usuario venga a contacto directo con la superficie de cocción.

Disponibilidad de parrillas para carne y pez.



External coating and moulded surface of stainless steel AISI 304.

Piezoelectric lighting and heating through powerful burners fed by valve cock with thermocouple and pilot flame.

Inclined steel grill in order to collect grease and oil in a lift-off drawer of great capacity.

The lava stones are placed on a moving surface, which can be put in 3 different positions through handles on the dashboard, avoiding a direct contact of the operator with the cooking surface.

Availability of grills for meat and fish.



Carrosserie et surface embouties en acier inox AISI 304.

Allumage piézoélectrique et chauffage par des brûleurs de haute puissance alimentés par des robinets avec clapet et thermocouple avec veilleuse.

Grille en acier inclinée pour faciliter la récupération des graisses et des huiles, canalisés dans un tiroir amovible de grande capacité.

Pierres positionnées sur un plan amovible par des poignées placées sur le tableau afin de permettre rejoindre trois différents niveaux en évitant que l'utilisateur soit en contact direct avec la surface de cuisson.

Disponibilité de grilles pour viande et poisson.



Caratteristiche tecniche Technical details Données techniques Technische Angaben Características técnicas

							ACCIAIO DOLCE MILD STEEL ACIER DOUX WEICHER STAHL ACERO DULCE	COMPOUND							
										kW	kcal/h	Btu/h			
	K7GFL05TTR	40X70X25	•				•			7	6678,8	27,296			
	K7GFL05TTO	40X70X25	•					•		7	6678,8	27,296			
	K7GFR05TTR	40X70X25		•			•			7	6678,8	27,296			
	K7GFL10TTR	80X80X25			•		•			13,8	11866	47,087			
	K7GFL10TTO	80X80X25			•			•		13,8	11866	47,087			
	K7GFR10TTR	80X80X25				•	•			13,8	11866	47,087			
	K7GFR10TTO	80X80X25				•		•		13,8	11866	47,087			
	K7GFL05VVR	40X70X85	•				•			7	6678,8	27,296			35x61x40
	K7GFL05VVO	40X70X85	•					•		7	6678,8	27,296			35x61x40
	K7GFR05VVR	40X70X85		•			•			7	6678,8	27,296			35x61x40
	K7GFL10VVR	80X70X85			•		•			13,8	11866	47,087			75x61x40
	K7GFL10VVO	80X70X85			•			•		13,8	11866	47,087			75x61x40
	K7GFR10VVR	80X70X85				•	•			13,8	11866	47,087			75x61x40
	K7GFR10VVO	80X70X85				•		•		13,8	11866	47,087			75x61x40
	K7GFL05PPR	40X70X85	•				•			7	6878,8	27,296			35x61x40
	K7GFL05PPO	40X70X85	•					•		7	6878,8	27,296			35x61x40
	K7GFR05PPR	40X70X85		•			•			7	6878,8	27,296			35x61x40
	K7GFL10PPR	80X70X85			•		•			13,8	11866	47,087			75x61x40
	K7GFL10PPO	80X70X85			•			•		13,8	11866	47,087			75x61x40
	K7GFR10PPR	80X70X85				•	•			13,8	11866	47,087			75x61x40
	K7GFR10PPO	80X70X85				•		•		13,8	11866	47,087			75x61x40
	K7EFL05TTR	40X70X25	•				•						5	400V/3N 50Hz	
	K7EFL05TTO	40X70X25	•					•					5	400V/3N 50Hz	
	K7EFR05TTR	40X70X25		•			•						5	400V/3N 50Hz	
	K7EFL10TTR	80X80X25			•		•						10	400V/3N 50Hz	
	K7EFL10TTO	80X80X25			•			•					10	400V/3N 50Hz	
	K7EFR10TTR	80X80X25				•	•						10	400V/3N 50Hz	
	K7EFR10TTO	80X80X25				•		•					10	400V/3N 50Hz	
	K7EFL05VVR	40X70X85	•				•						5	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EFL05VVO	40X70X85	•					•					5	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EFR05VVR	40X70X85		•			•						5	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EFL10VVR	80X70X85			•		•						10	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EFL10VVO	80X70X85			•			•					10	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EFR10VVR	80X70X85				•	•						10	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EFR10VVO	80X70X85				•		•					10	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EFL05PPR	40X70X85	•				•						5	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EFL05PPO	40X70X85	•					•					5	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EFR05PPR	40X70X85		•			•						5	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EFL10PPR	80X70X85			•		•						10	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EFL10PPO	80X70X85			•			•					10	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EFR10PPR	80X70X85				•	•						10	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EFR10PPO	80X70X85				•		•					10	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7GPL05TTC/P	40X70X85							36,5x47	9	7740	30,726			
	K7GPL10TTC/P	80X70X85							76x47	18	15477	61,422			
	K7GPL05VVC/P	40X70X85							36,5x47	9	7740	30,726			35x61x40
	K7GPL10VVC/P	80X70X85							76x47	18	15477	61,422			75x61x40
	K7GPL05PPC/P	40X70X85							36,5x47	9	7740	30,726			35x61x40
	K7GPL10PPC/P	80X70X85							76x47	18	15477	61,422			75x61x40



A.T.A. S.R.L. - Viale del Progresso, 20 - Z.I. - 35026 Conselve (PD) Italy

Tel. 049-9500555 (4 linee R.A) Fax 049- 9500560 www.atasrl.com E-mail: mail@atasrl.com

