

FRY TOP

griddle plates • grillade • Grillplatten • fry top



serie 900

FRY - TOP SERIE 900

 I fry-top della serie di cottura ATA 900 riuniscono ricerca, progettazione e realizzazione di un'azienda vicina alle esigenze dei professionisti della cottura. La sicurezza e l'affidabilità, la robustezza e la modularità sono solo alcuni dei principi base sui quali sono state progettate le 60 versioni dei fry top serie 900.

La gamma, estremamente articolata, comprende versioni a gas ed elettriche, lisce ed rigate o 1/2 lisce e 1/2 rigate, piastre realizzate in acciaio dolce e in compound, versioni ribassate per la cottura a velo d'olio, utilizzabili per impianti a sbalzo su uno o due fronti, a ponte, su base a giorno o con porte.

Piano stampato con invaso inclinato rivolto al foro di scarico grassi collegato ad un cassetto estraibile di grande capacità. Pulizia ed igiene garantiti dall'assenza di spigoli vivi e sporgenze.

Lo spirito aziendale che accompagna da decenni la produzione ATA, ha privilegiato, anche per tutta la cottura professionale, un servizio di post-vendita facile ed immediato con particolare riguardo alle operazioni di installazione e di composizione fra i vari elementi, risolvendo in modo semplice le normali difficoltà delle giunzioni.

 The griddle plates of the cooking range ATA 900 combine research, planning and realization of a company near to the demands of the professional operators. The safety and the reliability, the robustness and the modularity are only some of the principles according to which the 60 versions of the griddle plates range 900 have been planned.

The range, extremely articulated, includes gas and electric versions, smooth and grooved, 1/2 smooth 1/2 grooved, plates realized in mild steel and in compound, low-built versions for the cooking in a film of oil, all of them suitable for girder, semi girder (on one or two sides) or floor supporting structures (with or without doors).

The work desk is provided with grease through and a drain pout connected to a lift-off fat collection drawer for easy cleaning. Cleaning and hygiene guaranteed by the absence of sharp edges.

The business spirit that has been accompanying for decades the production ATA, has privileged, also for the professional cooking, an easy and immediate post-sale service paying particular attention to the operations of installation and composition of the various elements, resolving in simple way the normal difficulties of the links.

*griddle plates
grillade
Grillplatten
fry top*

 Les grillades de la série ATA 900 sont réalisées avec la recherche, le projet et la réalisation d'une maison qui est à côté du professionnel.

La sécurité, la fiabilité, la robustesse et la modularité sont les principes de projet pour les 60 versions des grillades série 900. La gamme comprend plusieurs versions à gaz et électriques, lisses et nervurées, 1/2 lisses et 1/2 nervurées, plaques réalisées en acier doux et en compound, surbaissées pour la cuisson en couche d'huile, pour des solutions en bosse sur un ou deux fronts, à pont, sur base à jour ou avec portes. Surface emboutie avec surbaissement et trou de vidange relié à un tiroir de grande capacité, amovible pour le nettoyage de l'excès de graisse.

 Die Grillplatten der ATA-Thermikgeräte SERIE 900 versammeln Forschung, Planung und Ausführung von einer Firma, die die Ansprüche der Fachleute in diesem Bereich erfüllen.

Die Sicherheit und die Zuverlässigkeit, die Stärke und die Modulbauart sind einige der Grundsätze, auf welche die 60 Versionen der Grillplatten Serie 900 wurden geplant.

Die sehr reiche Auswahl enthält Gas- und Elektro-Versionen, glatt und gerillt, oder 1/2 glatt und 1/2 gerillt, Platten aus weichem Stahl und aus Compound, auch vertieft für das Kochen mit einem dünnen Schicht Öl, brauchbar für freischwebende Installationen, einzeln oder doppelt, für Brücken-Installationen, auf offene Unterbauten oder mit Türen. Tiefgezogene Arbeitsfläche, zum Abfluß geneigt, in Verbindung mit einer großen ausziehbaren Schublade.

Reinigung und Hygiene sind von abgerundeten Ecken garantiert.

Die ATA Philosophie privilegiert auch für die Thermikgeräte einen leicht und unmittelbaren Kundendienst vor allem für Aufstellung und Zusammenstellung von verschiedenen Elementen und bietet eine einfache Lösung für alle Verbindungsschwierigkeiten an.

 Los fry-top de la serie de cocción ATA 900 reúnen búsqueda, proyectación y realización de una empresa cercana a las exigencias de los profesionales de la cocción.

La seguridad y la fiabilidad, la robustez y la modularidad representan solamente unos de los principios base según los cuales han sido proyectadas las 60 versiones de los fry top serie 900.

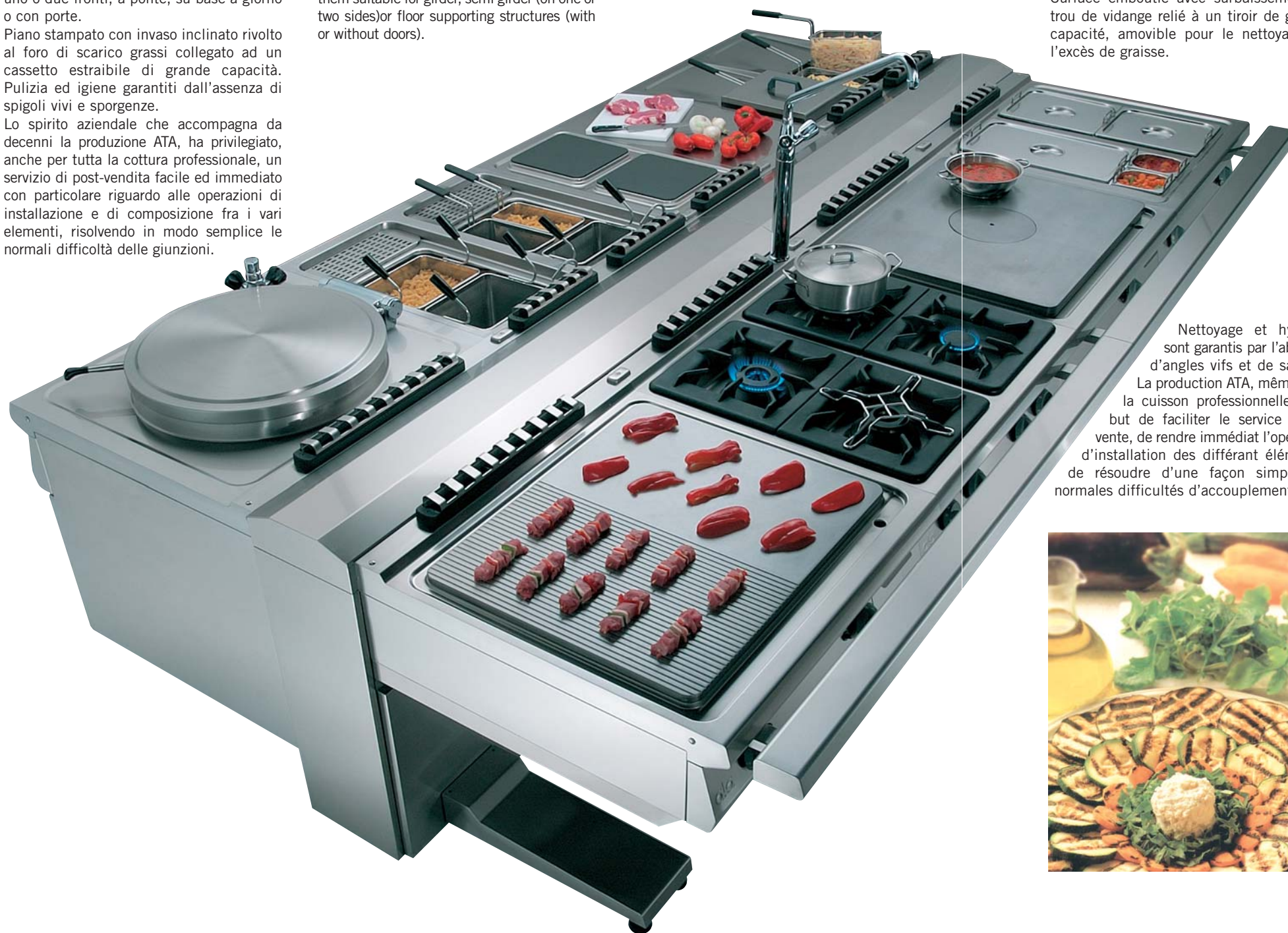
La gama extremadamente varia, abarca versiones a gas o eléctricas, lisas y rizadas o 1/2 lisas y 1/2 rizadas, planchas realizadas en acero dulce y en compound, versiones rebajadas para la cocción a velo de aceite, utilizables para instalaciones a salto con uno o dos frentes, a puente, con base abierta o con puertas.

Placa estampada con recipiente inclinado dirigido hacia el agujero de desagüe grasos conectado a un cajón extraíble de gran capacidad.

Limpeza e higiene garantizadas por la ausencia de aristas y salientes.

El espíritu empresarial que acompaña hace decenios la producción ATA, ha privilegiado también para la cocción profesional un servicio post-venta fácil y rápido con particular atención a las operaciones de instalación y composición de los varios elementos, solucionando de manera simple las habituales dificultades de conexión.

Nettoyage et hygiène sont garantis par l'absence d'angles vifs et de saillies. La production ATA, même pour la cuisson professionnelle, a le but de faciliter le service après-vente, de rendre immédiat l'opération d'installation des différents éléments, de résoudre d'une façon simple les normales difficultés d'accouplement.



FRY - TOP 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.

Ampia gamma di fry top a superficie ribassata (30 mm.) in compound per la cottura a velo d'olio, (richiedere il tappo in teflon K26024).



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.

Wide range of low-built griddle plates (30 mms.) in compound for the cooking in a veil of oil, (ask for the plug in teflon K26024).



Le brûler de haute performance, placé sous la plaque de grande transmission de chaleur, permet à la température de monter rapidement et de la récupérer avec vitesse dans la phase d'utilisation.

Allumage piézo-électrique et réglage des températures par un robinet avec thermostat à huit positions de 170° à 350°.

Souplesse d'utilisation dans le module entier pour le chauffage séparé et indépendante des deux plaques ; on peut donc réaliser des cuissons différenciés.

Beaucoup de modèles de grillade à surface surbaissée pour la cuisson à couche d'huile (30 mm.) en compound (demander le bouchon en téflon K26024).

gas griddle plates
grillade gaz
Gas-Grillplatten
fry top 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.

Reiche Auswahl an Grillplatten mit vertiefter Arbeitsfläche (30 mm.) aus Compound für das Kochen in einem dünnen Schicht Öl (Teflon-Verschluss K26024 Nachfragen).



Rápido incremento de la temperatura y recupero de la misma en fase de utilización mediante quemador a elevado rendimiento, colocado bajo la plancha a alta conducibilidad térmica.

Arranque piezoeléctrico y ajuste de las temperaturas con grifo dotado de termostato a ocho posiciones diferenciadas de 170°C 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.

Amplia gama de fry top con superficie rebajada (30 mm) en compound para la cocción a velo de aceite, (solicitar el tapón en teflon K26024).



FRY - TOP ELETTRICI



Riscaldamento ottenuto tramite resistenze corazzate 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.
Ampia gamma di fry top a superficie ribassata (30 mm.) in compound per la cottura a velo d'olio, (richiedere il tappo in teflon K26024).



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.
Wide range of low-built griddle plates (30 mms.) in compound for the cooking in a veil of oil, (ask for the plug in teflon K26024).



Chauffage par des résistances blindées en contact direct de la surface inférieure des plaques.
Réglage de la température par thermostat de 120° à 330° avec voyant lumineux de contrôle.
Souplesse d'utilisation dans le module entier pour le chauffage séparé et indépendante des deux plaques ; on peut donc réaliser des cuissons différenciés.
Beaucoup de modèles de grillade à surface surbaissée pour la cuisson à couche d'huile (30 mm.) en compound (demander le bouchon en téflon K26024).



*electric griddle plates
grillade électriques
Elektro-Grillplatten
fry top eléctricos*



Beheizung durch gussgekapelte 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.
Reiche Auswahl an Grillplatten mit vertiefter Arbeitsfläche (30 mm.) aus Compound für das Kochen in einem dünnen Schicht Öl. (Teflon-Verschluss K26024 nachfragen).



Calentamiento mediante resistencias corazadas a contacto directo con la superficie inferior de las planchas.
Programación de la temperatura mediante control termostático de 120°C a 330°C con relativos indicadores luminosos de control.
Flexibilidad de trabajo con los módulos interos por efecto del calentamiento separado e independiente de los dos sectores, pudiendo utilizarlos a temperaturas diferenciadas contemporáneamente.
Ampia gama de fry top con superficie rebajada (30 mm) en compound para la cocción a velo de aceite, (solicitar el tapón en teflon K26024).



Caratteristiche tecniche Technical details Données techniques Technische Angaben Características técnicas

		a h b b x a x h					ACCIAIO DOLCE MILD STEEL ACIER DOUX WEICHER STAHL ACERO DULCE	COMPOUND						
									kW	kcal/h	Btu/h	kW	V Hz	
	K9GFL05TTR	45X90X25	•				•		8	6678,8	27,296			
	K9GFL05TTO	45X90X25	•					•	8	6678,8	27,296			
	K9GFL05VVR	45X90X90	•				•		8	6678,8	27,296			36x80x37
	K9GFL05VVO	45X90X90	•					•	8	6678,8	27,296			36x80x37
	K9GFL05PPR	45X90X90	•				•		8	6678,8	27,296			36x80x37
	K9GFL05PP0	45X90X90	•					•	8	6678,8	27,296			36x80x37
	K9GFR05TTR	45X90X25		•			•		8	6678,8	27,296			
	K9GFR05TTO	45X90X25		•				•	8	6678,8	27,296			
	K9GFR05VVR	45X90X90		•			•		8	6678,8	27,296			36x80x37
	K9GFR05VVO	45X90X90		•				•	8	6678,8	27,296			36x80x37
	K9GFR05PPR	45X90X90		•			•		8	6678,8	27,296			36x80x37
	K9GFR05PP0	45X90X90		•				•	8	6678,8	27,296			36x80x37
	K9GFL10TTR	90X90X25			•		•		13,8	11866	47,087			
	K9GFL10TTO	90X90X25			•			•	13,8	11866	47,087			
	K9GFL10VVR	90X90X90			•		•		13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFL10VVO	90X90X90			•			•	13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFL10PPR	90X90X90			•		•		13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFL10PP0	90X90X90			•			•	13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFR10TTR	90X90X25				•	•		13,8	11866	47,087			
	K9GFR10TTO	90X90X25				•		•	13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFR10VVR	90X90X90				•	•		13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFR10VVO	90X90X90				•		•	13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFR10PPR	90X90X90				•	•		13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFR10PP0	90X90X90				•		•	13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9EFL05TTR	45X90X25	•				•					6,6	400V/3N 50Hz	
	K9EFL05TTO	45X90X25	•					•				6,6	400V/3N 50Hz	
	K9EFL05VVR	45X90X90	•				•					6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFL05VVO	45X90X90	•					•				6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFL05PPR	45X90X90	•				•					6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFL05PP0	45X90X90	•					•				6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFR05TTR	45X90X25		•			•					6,6	400V/3N 50Hz	
	K9EFR05TTO	45X90X25		•				•				6,6	400V/3N 50Hz	
	K9EFR05VVR	45X90X90		•			•					6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFR05VVO	45X90X90		•				•				6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFR05PPR	45X90X90		•			•					6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFR05PP0	45X90X90		•				•				6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFL10TTR	90X90X25			•		•					13,20	400V/3N 50Hz	
	K9EFL10TTO	90X90X25			•			•				13,20	400V/3N 50Hz	
	K9EFL10VVR	90X90X90			•		•					13,20	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EFL10VVO	90X90X90			•			•				13,20	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EFL10PPR	90X90X90			•		•					13,20	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EFL10PP0	90X90X90			•			•				13,20	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EFR10TTR	90X90X25				•	•					13,20	400V/3N 50Hz	
	K9EFR10TTO	90X90X25				•		•				13,20	400V/3N 50Hz	
	K9EFR10VVR	90X90X90				•	•					13,20	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EFR10VVO	90X90X90				•		•				13,20	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EFR10PPR	90X90X90				•	•					13,20	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EFR10PP0	90X90X90				•		•				13,20	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9GFB05TT	45X90X25	•					•	8	6878,8	27,296			
	K9GFB05VV	45X90X90	•					•	8	6878,8	27,296			36x80x37
	K9GFB05PP	45X90X90	•					•	8	6878,8	27,296			36x80x37
	K9GFB10TT	90X90X25				•		•	13,8	11866	47,087			
	K9GFB10VV	90X90X90				•		•	13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9GFB10PP	90X90X90				•		•	13,8	11866	47,087			81x80x37
	K9EFB05TT	45X90X25	•					•				6,6	400V/3N 50Hz	
	K9EFB05VV	45X90X90	•					•				6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFB05PP	45X90X90	•					•				6,6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EFB10TT	90X90X25				•		•				13,2	400V/3N 50Hz	
	K9EFB10VV	90X90X90				•		•				13,2	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EFB10PP	90X90X90				•		•				13,2	400V/3N 50Hz	81x80x37



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 E-mail: mail@atasrl.com www.atasrl.com

