

PENTOLE e BRASIERE

*boiling pans • marmites • Kochkessel • marmitas
bratt pans • sauteuses • Bratpfannen • sartenes*



serie 900

PENTOLE e BRASIERE



 The robustness, the functionality and safety combined with a sober and smart looking of the ATA 900 boiling and bratt pans range, respond in a excellent way to the requirements of the professional cooking. The main feature of these equipments is allowing complicated operations with an important reduction of the expenses for operations which previously demanded more wasting of time and energy.

Moulded surfaces and self supporting stainless steel cabinet 18/10 AISI 304 together with the quality of the materials, represent the real proposition of ATA to the ambitions of those professional people who aim to develop their own abilities. This range can be installed, according to the space available, with **girder, semi-girder** and **floor supporting structures** solutions.

 La robustezza, la funzionalità e la sicurezza coniugate con un'estetica sobria ed elegante delle pentole e brasieri della serie ATA 900, rispondono in maniera egregia alle esigenze dei professionisti della cottura professionale. La caratteristica principale di queste attrezzature è quella di permettere di sviluppare operazioni complicate con una significativa riduzione dei costi, cosa che richiedeva precedentemente più tempo ed energie. Superfici sagomate e struttura autoportante realizzata in acciaio inox 18/10 AISI 304 e la qualità dei materiali impiegati, sono le proposte concrete di ATA alle ambizioni dei professionisti che intendono sviluppare le proprie capacità. Questa serie può essere installata, secondo lo spazio disponibile, con soluzioni a **sbalzo** mono o bifronte, a **ponte** e a **terra**.



*boiling pans - bratt pans
marmites - sauteuses
Kochkessel - Bratpfannen
marmitas - sartenes*

 La robustesse, la fonctionnalité, la fiabilité mêlées à un dessin discret et élégant des marmites et des sauteuses de la série ATA 900, donnent des réponses excellentes aux exigences du personnel professionnel de la cuisson. La caractéristique principale de ce type des machines est de développer des opérations compliquées avec une sensible diminution des frais, ce que précédemment nous

demandait beaucoup plus de temps et d'énergie. Surfaces profilées, structure du châssis portante en acier inox 18/10 AISI 304 et la qualité des matériels employés, sont les propositions concrètes de ATA aux ambitions du professionnel qui pense de développer sa capacité. Cette série d'appareils peut être installée, selon la place disponible, en **bosse** sur un ou deux fronts, à **ponte** et à **terre**.



 Die Stärke, die Zweckmäßigkeit und die Zuverlässigkeit zusammen mit einem nüchternen und eleganten Aussehen von den Kochkesseln und Bratpfannen von der ATA Serie 900 entsprechen den Ansprüchen der Gastronomen. Mit diesen Geräten ist möglich, Kosten, Zeit und Energie zu sparen. Tiefgezogene Arbeitsabdeckungen und Struktur aus tragendem Rahmen aus

rostfreiem Stahl und die Qualität der Materialien sind die konkreten Vorschläge von ATA für alle Gastronomen, die ihre eigenen Fähigkeiten entwickeln wollen. Diese Serie kann in **Freischwebende Kochblocks, Brückenunterbaute** und **Bodenausführungen** installiert werden.



 La robustez, la funcionalidad y la seguridad conjugadas con una estética sobria y elegante de las marmitas y sartenes de la serie ATA 900, responden de manera excelente a las exigencias de los profesionales de la cocción profesional. La característica principal de estos equipos es la de permitir el desarrollo de operaciones complicadas con una relevante reducción de los gastos, operación que precedentemente requería más tiempo y energía. Superficies moldeadas y estructura autoportante realizada en acero inox 18/10 AISI 304 junto a la calidad de los materiales utilizados, representan las proposiciones concretas de ATA a las ambiciones de los profesionales que quieren desarrollar sus propias capacidades. Esta serie puede ser instalada, en función del espacio disponible, con soluciones a **salto** mono o bifrente, a **punto**, y a **tierra**.

P E N T O L E



Possono essere elettriche e a gas e sono disponibili in tre modelli dalle capacità utili di 100, 150, 250 lt. nelle versioni a riscaldamento diretto, indiretto e indiretto con autoclave. Eloquenti caratteristiche costruttive generali sono: totale realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304 e contenitore con fondo in inox AISI 316 lucidato, piano di lavoro unito al contenitore mediante saldatura continua e dotato di invaso stampato anticondensa, coperchio bilanciato ed incernierato lateralmente e dotato di un pratico e poco ingombrante maniglione. Nella versione autoclave, il coperchio è dotato di valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar; la chiusura ermetica è garantita da una guarnizione in gomma e da una serie di tiranti con volantino di serraggio. Le soluzioni di riscaldamento sono diverse in relazione alle diverse tipologie dei contenitori.



Our range of boiling pans can work by gas or electric heating. They are available in three versions with a capacity of 100, 150, 250 lt operating by a direct, indirect and indirect with autoclave heating system. The main constructive features are: structure made of stainless steel 18/10 AISI 304 and container with stainless steel AISI 316 brightened bottom, surface joined to the container through a continuous welding and provided with a moulded anti-condense channel, balanced cover hinged on the side and equipped with a practical and easy handle. In the autoclave version, the cover is provided with safety valve setted at 0,05 bar; the airtight closing is ensured by a rubber gasket and by a range of tie rods tightened by a handwheel. Different heating solutions according to the different typologies of the basket kettles.



Electriques ou à gaz, sont disponibles en trois modèles de capacité de 100, 150, 250 litres dans les versions à chauffage direct, indirect et indirect plus autoclave. Les principales caractéristiques de constructions sont: entière réalisation en acier inox 18/10 AISI 304 et réservoir avec le fond en inox AISI 316 poli, surface de travail soudée au réservoir par une soudure continue et zone emboutie de foisonnement, couvercle balancé avec charnière latérale et poignée pratique et pas encombrante. Dans la version avec autoclave, le couvercle a une vanne de sécurité réglée à 0,05 bar; la fermeture étanche est garantie par un joint en caoutchouc et par des vis avec volant de serrage. Différentes solutions de chauffage en fonction du type de réservoir.



Sie sind in der Elektro- oder Gas-Ausführung zur Verfügung und mit Auswahl an drei Größen: 100, 150, 250 Liter, direkt oder indirekt beheizt und indirekt mit Autoklave. Besondere Kennzeichen sind: gesamte Herstellung aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304 und Behälter mit poliertem Boden aus Stahl AISI 316, Abdeckung und Behälter nahtgeschweisst und gegen Kodenswasser tiefgezogen, ausbalancier-



boiling pans marmites Kochkessel marmitas

ter Deckel seitlich aufgeklappt und mit Handgriff versehen. In der Ausführung mit Autoklave ist der Deckel mit einem Sicherheitsventilversehen, der auf 0,05 Bar eingestellt ist; eine Gummidichtung und Spannstangen mit Handrad garantieren einen optimalen Verschluss. Die Beheizung entspricht mit verschiedenen Kennzeichen der Behälter.



Pueden ser eléctricas y a gas y son disponibles en tres modelos con capacidades útiles de 100, 150, 250 lt. en la versión a calentamiento directo, indirecto y con autoclave. Características generales de construcción relevantes son: realización interamente en acero inox 18/10 AISI 304 y recipiente con fondo en inox AISI 316 lustrado, placa de trabajo unida al recipiente mediante soldadura continua y equipada de un contenedor estampado anticondensa, tapa equilibrada y charnelada dotada de un práctico y poco amplio tirador. En la versión con autoclave, la tapa es dotada de una válvula de seguridad programada a 0,05 bar; el cierre hermético es garantizado por una guarnición en goma y por una serie de tirantes con volantillo de cierre. Las saluciones de calentamiento son diferentes en relación a las distintas tipologías de recipientes.



B R A S I E R E



 Ampia gamma di modelli a gas ed elettrici, con capienza utile da 85 a 130lt. Vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 sabbiato di grosso spessore. Coperchio autobilanciato incernierato sulla parte posteriore della macchina con maniglione inox di facile impugnatura. Doppia possibilità di movimentazione: una manuale tramite volante di manovra e una automatica con motoriduttore collegato ad un dispositivo di vite senza fine.

Brasiere a gas: riscaldate tramite 4/6 bruciatori inox a fiamma stabilizzata, bruciatore pilota e termocoppia comandati da elettrovalvola di funzionamento da 70° a 300°C, accensione piezoelettrica.

Brasiera elettriche: sono riscaldate tramite resistenze corazzate con termostato di sicurezza. Spie luminose di controllo.

 Wide range of models operating with gas or electric heating, with a capacity from 85 to 130lt. Stainless steel AISI 304 sandblasted cooking tank of wide thickness. Self-balanced cover hinged to the back side of the machine provided with stainless steel easy handle. Double movement possibility: a manual one through a handwheel and a automatic one with motor gear connected to an endless screw device.

Gas bratt pans: heated by 4/6 stainless steel burners with steady flame, pilot burner and thermocouple controlled by an operating solenoid valve from 70° to 300°C, piezoelectric lighting.

Electric bratt pans: heated by hardened heating elements with safety thermostat. Checking warning lights.

bratt pans sauteuses brattpfannen sartenes

 Vaste gamme des versions à gaz et électriques, avec capacité de 85 à 130 litres. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304 en gros épaisseur. Couvercle avec charnière sur le coté postérieur, équilibré et servi par une poignée de manoeuvre en inox. Deux possibilités de mouvement de la cuve: basculement Manuel par vérin à vis commandé par un volant de manoeuvre ou basculement électrique avec vérin à vis commandé par sélecteur.

Sauteuses à gaz: chauffage par 4/6 brûleurs inox à flamme stabilisée, brûleur pilote et thermocouple commandés par électrovanne avec réglage de 70° à 300°C, allumage piézoélectrique.

Sauteuses électriques: chauffage par des résistances cuirassées avec thermostat de sécurité. Voyants lumineux de contrôle.



 Gas- und Elektroausführungen, mit Fassungsvermögen von 85 zu 130lt. Gesandstrahl Kochentank aus rostfreiem Stahl AISI 304 von großer Dicke. Der Deckel ist in der Rückseite auf ausbalancierten Scharnieren aufklappbar und mit einem Griff aus rostfreiem Stahl versehen. Zwei Möglichkeiten, den Becken zu kippen: erstens mit Handkurbel, welche mit einer Schnecke verbunden ist, zweitens automatisch mit motorischer Kippung, die mit einer Schnecke verbunden ist.

Gas Bratpfannen: 4/6 Brenner mit optimaler Verbrennung, Pilotflamme und Themoelement in Verbindung mit eine Elektroventile von 70° zu 300°C, Piezozündung.

Elektrisch Bratpfannen: Beheizung durch gussgekapselte Heizkörper und Sicherheits-thermostat. Entsprechende Kontroll-lampen.



 Amplia gama de versiones a gas y eléctricas, con capacidades útiles de 85 a 130 lt, Cuba de cocción en acero inox AISI 304 arenado de grueso espesor. Tapa autoequilibrada charnelada en la parte posterior de la máquina con tirador inox de fácil empuñadura. Doble posibilidad de movimiento: una manual mediante un volante de maniobra y una automática con motoreductor conectado a un dispositivo con tornillo sin fin.

Sartenes a gas: calentadas mediante 4/6 quemadores inox a llama estabilizada, quemador piloto y termocopla mandados por una electroválvula de funcionamiento de 70°C a 300°C, arranque piezoeléctrico.

Sartenes eléctricos: calentados mediante resistencias corazzadas con termostato de seguridad. Indicadores luminosos de control.



Caratteristiche tecniche Technical details Données techniques Technische Angaben Características técnicas

		 b x a x h													
										kW	kcal/h	Btu/h		V Hz	
	K9GBR10MA	90x90x90	86,5	•						19	16337	64,830	0,01	230V 50Hz	
	K9GBR10MO	90x90x90	86,5		•					19	16337	64,830	0,16	230V 50Hz	
	K9GBR15MO	135x90x90	132		•					28	24076	95,541	0,16	230V 50Hz	
	K9EBR10MA	90x90x90	86,5	•									12	400V 3N 50Hz	
	K9EBR10MO	90x90x90	86,5		•								12,3	400V 3N 50Hz	
	K9EBR15MO	135x90x90	132		•								18,3	400V 3N 50Hz	
	K9GPD1010	90x90x90				100	•			24	20640	81,906			•
	K9GPI1010	90x90x90				100		•		24	20640	81,906			•
	K9GPI1010A	90x90x90				100		•	•	24	20640	81,906			•
	K9GPD1015	90x90x90				135	•			24	20640	81,906			•
	K9GPI1015	90x90x90				135		•		24	20640	81,906			•
	K9GPI1015A	90x90x90				135		•	•	24	20640	81,906			•
	K9GPD1525	135x90x90				250	•			35	30100	119,44625			•
	K9GPI1525	135x90x90				250		•		35	30100	119,446			•
	K9EPI1015	90x90x90				135		•					14,00	400V 3N 50Hz	
	K9EPI1525	135x90x90				250		•					24,00	400V 3N 50Hz	



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

