

PENTOLE e BRASIERE

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



serie 700



PENTOLE E BRASIERE

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



 Robustezza, funzionalità e sicurezza coniugate ad un'estetica elegante: le pentole e brasieri della serie ATA 700, rispondono in maniera ottimale alle esigenze dei professionisti della cottura professionale. 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.

 Robustesse, fonctionnalité et fiabilité mêlées à un dessin élégant: les marmites et les sauteuses de la série ATA 700 donnent des réponses optimales aux exigences du professionnel de la cuisson. 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.

 Robustness, functionality and safety combined with a smart looking: boiling and bratt pans of the ATA 700, respond to the requirements of the professional cooking. 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.



 Robustheit, Funktionalität und Sicherheit, verbunden mit einem eleganten Aussehen: die Kochkessel und Bratpfannen der Serie ATA 700 entsprechen in ausgezeichneter Form den Bedürfnissen der Fachleute im Bereich professionelles Kochen. Gemodelte Arbeitsflächen, eine Struktur aus selbsttragendem Rahmen, hergestellt aus Inox-Stahl 18/10 AISI 304 und die Qualität der verwendeten Materialien, sind die konkreten Vorschläge von ATA für die Ansprüche der Fachleute, die Ihre eigenen Fähigkeiten weiterentwickeln möchten.



 Robustez, funcionalidad y seguridad conjugadas con una estética elegante: las marmitas y sartenes de la serie ATA 700 responden de manera optimal a las exigencias de los profesionales de la cocción. 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.



P E N T O L E

 Possono essere elettriche e a gas e sono disponibili nelle versioni a riscaldamento diretto e indiretto. 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 coperchio bilanciato ed incernierato posteriormente.

 Our range of boiling pans can work by gas or electric heating and are available with direct or indirect heating system. The main 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 balanced cover hinged on the back.



 Versions électriques ou à gaz, disponibles dans les versions à chauffage direct et indirect. Caractéristiques principales de constructions: entière réalisation en acier inox 18/10 AISI 304, réservoir avec fond en inox AISI 316 poli, surface de travail soudée au réservoir par une soudure continue, couvercle balancé avec charnière postérieure.

 Ausführung elektrisch oder mit Gas, direkte oder indirekte Aufheizung. Die besonderen Eigenschaften sind: komplett hergestellt aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304, Behälter mit poliertem Boden aus Stahl AISI 316, einheitliche Arbeitsfläche verbunden mit dem Behälter durch eine durchgehende Schweissnaht, ausbalancierter Deckel aufklappbar.

 Versiones eléctricas y gas disponibles a calentamiento directo e indirecto. Características generales de construcción: realización integral en acero inox 18/10 AISI 304, recipiente con fondo en inox AISI 316 lustrado, placa de trabajo unida al recipiente mediante soldadura continua y tapa equilibrada charnelada posteriormente.



*boiling pans
marmites
Kochkessel
marmitas*

B R A S I E R E

 Modelli a gas ed elettrici. Vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 di grosso spessore. Coperchio autobilanciato con maniglione inox di facile impugnatura. Movimentazione: manuale e automatica.

Brasiere a gas: riscaldare tramite 2 bruciatori inox a fiamma stabilizzata, bruciatore pilota e termocoppia comandati da elettrovalvola di funzionamento da 70° a 300°C, accensione piezoelettrica.

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

 Models operating with gas or electric heating, stainless steel AISI 304 cooking tank of wide thickness. Self-balanced cover with stainless steel easy handle. Double movement possibility manual or automatic.

Gas bratt pans: heated by 2 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.

 Versions à gaz et électrique. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304 de gros épaisseur. Couvercle compensé avec poignée inox. Basculement manuel et électrique.

Sauteuses à gaz: chauffage par 2 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 Elektromodelle. Kochwanne aus rostfreiem Stahl AISI 304, mit hoher Wandstärke. Deckel ausbalanciert mit einem Griff aus rostfreiem Stahl.

Zwei Möglichkeiten das Becken zu kippen: manuell und mit einer Handkurbel.

Gas-Bratpfannen: 2 Brenner mit optimaler Verbrennung, Pilotflamme, Thermoelement mit Elektroventil und Funktion von 70° bis 300°C, Piezozündung.

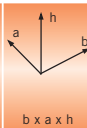
Elektro-Bratpfannen: Aufheizung durch gussverkleideten Heizkörper und ein Sicherheitsthermostat. Beleuchtete Kontrolllampen.

 Versiones a gas y eléctricas. Cuba de cocción en acero inox AISI 304 de grueso espesor. Tapa con tirador inox de fácil empuñadura. Levantamiento: manual y eléctrico.

Sartenes a gas: calentadas mediante 2 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.



													
		b x a x h							kW	kcal/h	Btu/h	kW	V Hz
	K7GBR10MA	70x80x85	50	•					12,5	10748	42,675	0,01	230V 50Hz
	K7GBR10MO	70x80x85	50		•				12,5	10748	42,675	0,16	230V 50Hz
	K7EBR10MA	70x80x85	50	•								10	400V 3N 50Hz
	K7EBR10MO	70x80x85	50		•							10,3	400V 3N 50Hz
	K7GPD1006	70x80x85				60	•		10	8600	34,140		
	K7GPI1006	70x80x85				60		•	10	8600	34,140		
	K7EPI1006	70x80x85				60		•				12,00	400V 3N 50Hz