

CUCINE - TUTTAPIASTRA

*ranges - solid tops • fourneaux - coup de feu
Herde - Glühplattenherde • cocinas de plancha*



serie 900

CUCINE - TUTTAPIASTRA



La prestigiosa serie di cottura ATA 900 è il risultato che coniuga gli elevatissimi standards produttivi e progettuali di una azienda che da decenni opera nel settore.

Le prestazioni (alta potenzialità), la robustezza (piani stampati con grossi spessori e struttura autoportante inox), l'affidabilità di una linea innovativa, conforme alle più rigorose esigenze funzionali ed igieniche, testimoniano un forte impegno proiettato nel futuro.

Nello spirito aziendale che accompagna da sempre la produzione ATA, la nuova realizzazione per la cottura professionale conferma l'attenzione rivolta all'utente: la massima versatilità di composizione risolve in modo logico anche le richieste più difficili dello chef più esigente.

In questa ottica, la modularità e la componibilità dei piani di cottura e tuttapiastra soddisfano concretamente soluzioni installate a sbalzo, a ponte e a terra creando un ambiente professionale funzionale e personalizzato.



The prestigious cooking range ATA 900 is the result of very high productive and planning standards of a company which has been since years operating in the field.

The performances (high power), the robustness (very thick moulded surfaces and self supporting stainless steel cabinet), the reliability of an innovative line, in compliance with the most rigorous functional and hygienic needs,



witness a strong engagement cast on the future.

In the business spirit that since always accompanies the production ATA, the new realization for the professional cooking confirms an user-oriented attention: the maximum versatility of composition resolves in logical way also the most difficult requirements of the most demanding chef.

In this optics, the modularity of the hobs and solid tops concretely allows the installing of girder, semigirder and floor supporting structures, creating a functional and custom designed professional environment.



La prestigieuse série de cuisson ATA 900 est le résultat d'une maison qui travaille dans le secteur depuis longtemps avec standards de projet et de production très élevés.

Les performances (haute puissance), la robustesse (surface de travail en gros épaisseur et structure du châssis portante en inox), la fiabilité d'une gamme innovatrice selon les exigences fonctionnelles et hygiéniques les plus rigoureuses, sont témoins d'un très fort engagement adressé vers le futur.

Dans l'esprit qui a toujours suivi la production ATA, la nouvelle réalisation pour la cuisson professionnelle confirme l'attention au regard de l'utilisateur : les plusieurs possibilités de composition résoudrent, dans la façon plus logique, les requêtes du chef plus exigeant. En effet, la modularité des plans de cuisson et des coups de feu, vont à satisfaire complètement les solutions installées en bosse, à pont et à terre avec le résultat d'un lieu de travail professionnel, fonctionnel et personnalisé.

*ranges - solid tops
fourneaux - coup de feu
Gas-und Elektroherde - Glühplattenherde
cocinas de plancha*



La prestigiosa serie de cocción ATA 900 representa un resultado que conjuga altísimos estándares productivos y proyectuales de una empresa que hace decenios trabaja en el sector.

Las prestaciones (elevada potencialidad), la robusteza (placas estampadas con gruesos espesores y estructura autoportante en inox), la fiabilidad de una línea inovadora, conforme a las más rigurosas exigencias funcionales e higiénicas, atestiguan un fuerte compromiso dirigido al porvenir. En el espíritu empresarial, que hace siempre acompaña la producción ATA, la nueva realización para la cocción profesional confirma la atención dirigida al cliente: la máxima eclecticidad de composición soluciona de manera lógica todos los pedidos más complicados también los del chef más exigente.

En este sentido, la modularidad y la versatilidad de composición de placas y planchas satisfan concretamente soluciones instaladas a salto, a puente y a tierra, creando un ambiente profesional funcional y personalizado.



PIANI DI COTTURA A GAS



Riscaldamento ottenuto tramite bruciatori a fiamma stabilizzata in ghisa smaltata, a singola e a doppia corona con tre differenti potenzialità (C=3,5Kw; D=5,5kw; E=8,5kw). Griglie di piano in ghisa smaltata opaca posizionate su invaso stampato con bordi raggiati per la pulizia e la protezione dalla tracimazione dei liquidi. Vassoi raccoglisughi in inox 18/10 stampati asportabili singolarmente per il lavaggio.

Forno a gas o elettrico

Forno statico GN 2/1 interamente acciaio inox con controporta stampata e suola in ghisa ad alto rendimento. Guide reggigriglie asportabili per la pulizia. Regolazione della temperatura del forno a gas tramite rubinetto termostato da 100° a 300° con sicurezza termoelettrica. Regolazione della temperatura del forno elettrico tramite termostato e commutatore per la scelta della posizione del calore.



Gas or electric oven

2/1 gastronorm static oven entirely made of stainless steel inox with internaly moulded door and high performing cast iron floor plate. Lift off shelf supports for an easy cleaning. Regulation of the temperature of the gas oven through thermostatic cock from 100° to 300° with thermoelectric safety. Regulation of the temperature of the electric oven through thermostat and switch for the choice of the heat.



Chauffage obtenu par des brûleurs à flamme stabilisée en fonte émaillée, avec une ou deux couronnes et trois différentes puissances (C=3,5Kw; D=5,5kw; E=8,5kw). Grilles de surface en fonte émaillée opaque placées sur mise en pot emboutie avec bords arrondis pour le nettoyage et la protection du débordement des liquides. Plateaux sous grilles en inox 18/10 embouties, chacun amovible pour le lavage.

Four à gas ou électrique

Four statique GN 2/1 entièrement en inox avec contre porte emboutie et sole en fonte de haute performance. Guides porte-grilles amovibles pour faciliter le nettoyage. Réglage de la température du four à gaz par un robinet avec contrôle thermostatique de 100° à 300° avec sécurité thermo-électrique. Réglage de la température du four électrique par thermostat et commutateur pour choisir la position de la chaleur.



gas hobs
fourneaux a gaz
Gasherde
planchas de coccion a gas



Calentamiento mediante quemador a llama estabilizada en hierro colado esmaltado a síngula y doble corona con tres diferentes potencias (C=3,5Kw; D=5,5kw; E=8,5kw). Parrillas de plancha en hierro colado esmaltado opaco colocadas en un recipiente estampado con bordes rayados para la limpieza y la protección contra el desborde de los líquidos. Bandenes recoge-salsas en inox 18/10 estampados, extraíbles para las operaciones de limpieza.

Horno a gas o eléctrico

Horno estático GN/2/1 completamente en acero inox con contrapuerta estampada y suela en acero colado a elevado rendimiento. Guías portaparrillas extraíbles para las operaciones de limpieza. Programación de la temperatura del horno a gas mediante grifo dotado de termóstato de 100°C a 300°C con seguridad termoelectrica. Programación de la temperatura del horno eléctrico mediante termóstato y conmutador para la selección de la posición del calor.



Heizung durch Brenner aus emailliertem Gußeisen, einzeln oder doppelt mit drei verschiedenen Leistungen (C=3,5Kw; D=5,5kw; E=8,5kw). Sternroste aus emailliertem Gußeisen auf tiefgezogene Arbeitsfläche mit abgerundeten Ecken für Reinigung und Schutz gegen Überströmen von Flüssigkeit. Tiefgezogene Kochmulden aus edelstahl 18/1, einzeln entfernbar für die Reinigung.

Gas- oder Elektro-Ofen

GN 2/1 Ofen aus Edelstahl mit tiefgezogener Tür und Sohle aus Gußeisen mit großer Leistung. Zum Reinigen entfernbare Führungen für Gitter. Temperatureinstellung vom Gasofen durch Thermostat von 100° bis 300° mit thermoelektrische Sicherung. Temperatureinstellung vom elektrischen Ofen durch Thermostat und Schalter zur Temperatúrauswahl.



PIANI DI COTTURA ELETTRICI

*electric hobs
fourneaux électriques
Elektro-Platen
planchas de coccion eléctricas*

 Riscaldamento tramite grandi piastre radianti (mm. 300 x 300) in ghisa di grade potenza (4 kw) azionate ciascuna da un commutatore con manopola a sette posizioni e relativa spia di funzionamento.

Ampio invaso stampato con bordi arrotondati per la protezione dalla tracimazione dei liquidi e per consentire una perfetta pulibilità.

Forno elettrico

Forno statico GN 2/1 interamente acciaio inox, controporta stampata, suola in ghisa ad alto rendimento.

Guide reggigriglie asportabili per la pulizia. Riscaldamento con resistenze corazzate e regolazione della temperatura tramite termostato da 60° a 300°.



 Heating through radiant cast iron plates (mm. 300 x 300) of great power (4 kws) operating through a 7-position switch and relevant warning light. Moulded surfaces with radiated edges for the protection from the overflowing of the liquids and for an easy cleaning.

Electric oven

2/1 gastronorm static oven entirely made of stainless steel, internally moulded door, high performing cast iron floor plate. Lift off shelf support for an easy cleaning. Heating with hardened heating elements and regulation of the temperature through thermostat from 60° to 300°.

 Chauffage par grandes plaques radiantes (mm. 300 x 300) en fonte de grande puissance (4 kW) commandées par un commutateur à sept positions et témoin correspondant de fonctionnement. Mise en pot embouti à bords arrondis pour le débordement des liquides et pour un meilleur nettoyage.

Four électrique

Four statique GN 2/1 entièrement inox, contre porte emboutie, sole en fonte de haute performance. Guides porte grilles amovibles pour le nettoyage. Chauffage avec résistances blindées et réglage de la température par thermostat de 60° à 300°.



 Beheizung durch große Platten (mm. 300 x 300) aus Gußeisen mit großer Leistung (4 kw); jede wird von einem Schalter mit sieben Positionen und entsprechenden Lampen betätigt. Breite Arbeitsfläche mit abgerundeten Ecken zum Schutz gegen Überströmen von Flüssigkeiten und für eine leichtere Reinigung.

Elektrischer Ofen

GN 2/1 Ofen aus Edelstahl, tiefgezogene Tür, Sohle aus Gußeisen mit hoher Leistung. Zum Reinigen leicht entfernbare Führungen für Gitter.

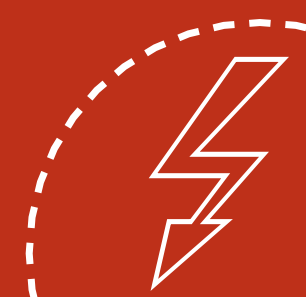
Beheizung durch gussgekapselte Heizkörper und Temperatureinstellung durch Thermostat von 60° bis 300° C.



 Calentamiento mediante grandes planchas radiantes (300 x 300 mm) en hierro colado de gran potencia (4 Kw) cadauna accionada por un conmutador con mando a siete posiciones y relativo indicador de funcionamiento. Amplio recipiente estampado con bordes redondeados para la protección contra el desbordamiento de los líquidos y para facilitar una perfecta limpieza.

Horno eléctrico

Horno estático GN 2/1 completamente en acero inox, contropuerta estampada, suela un acero colado a alto rendimiento. Guías portaparrillas extraíbles para las operaciones de limpieza. Calentamiento con resistencias corazadas y regulación de las temperaturas mediante termostato de 60°C a 300°C.



CUCINE TUTTAPIASTRA

*solid tops
coup de feu
Glühplattenherde
cocinas de plancha*



 Piano di cottura in ghisa di grosso spessore con angoli arrotondati (in unica fusione) ed inserto rotondo centrale estraibile. Bruciatore centrale circolare in acciaio inox comandato da rubinetto valvolato con spia pilota e termocoppia: consente il raggiungimento della temperatura massima (540°C circa) nella parte centrale, degradante verso l'esterno attraverso zone a isoterma differenziata. Piastra circondata da un ampio invaso stampato convogliante i liquidi nel sottostante cassetto.

 Very thick cast iron hob with rounded off edges (in single melting) and lift off central ring. Stainless steel circular central burner controlled by a valve cock with pilot lamp and thermocouple: it allows the attainment of the maximum temperature (540°C around) in the central part simmering down the outside through diversified isothermic zones. Plate surrounded by a moulded collection channel draining the liquids in the underlying drawer.

Gas oven

2/1 gastronorm static oven entirely made of stainless steel inox with internally moulded door and high performing cast iron floor plate. Lift off shelf supports for an easy cleaning. Regulation of the temperature of the gas oven through thermostatic cock from 100° to 300° with thermoelectric safety.

Forno a gas

Forno statico GN 2/1 interamente acciaio inox, controporta stampata, suola in ghisa ad alto rendimento. Guide reggigriglie asportabili per la pulizia. Regolazione della temperatura del forno a gas tramite rubinetto termostato da 100° a 300° con sicurezza termoelettrica.



 Surface de cuisson en fonte de grand épaisseur avec bords arrondis (une fusion unique) et pièce centrale ronde amovible. Brûleur centrale rond en inox commandé par un robinet à vanne avec voyant lumineux et thermocouple : il permet de joindre dans la zone centrale la température d'environ 540°C qui dégrade vers l'extérieur traversant zones à isotherme différente. Grande mise en pot emboutie autour de la plaque qui canalise les liquides dans le tiroir au dessous.

Four à gaz

Four statique GN 2/1 entièrement en inox, contre porte emboutie, sole en fonte de grande performance. Guides porte-grilles amovibles pour le nettoyage. Réglage de la température par un robinet et thermostat de 100° à 300° avec sécurité thermo-électrique.



 Dicke Platte aus Gußeisen mit abgerundeten Ecken (einziges Schmelzverfahren). Entfernbarer runder Zentraleinsatz. Betätigung des runden Zentralbrenners von einem Gashahn mit Zündflammen und Thermoelement: das erlaubt die Erreichung der höchsten Temperatur (540°C etwa) im Zentralpunkt, niedriger nach dem Äußere durch Zonen mit verschiedener Isothermie. Platte auf einer breiten, tiefgezogenen Arbeitsfläche zum Abfluß geneigt.

Gasofen

GN 2/1 Ofen aus Edelstahl, tiefgezogene Tür, Sohle aus Gußeisen mit hoher Leistung. Zum Reinigen entfernbare Führungen für Gitter. Temperatureinstellung vom Ofen durch Hahn mit Thermostat von 100° bis 300° C mit thermoelektrischer Sicherung.

 Placa de cocción en acero colado de grueso espesor ángulos redondeados (en única fusión) e inserción redonda central extraíble. Quemador central circular en acero inox mandado por un grifo con válvula e indicador piloto y termocopla: favorece el alcance de la temperatura máxima (540°C approx.) en la parte central, degradante hacia el exterior a través de zonas a isoterma diferenciada. Placa redondeada por un amplio recipiente canalizando los líquidos en el cajón abajo.

Horno a gas

Horno estático GN 2/1 completamente en acero inox, controporta estampada, suela un acero colado a alto rendimiento. Guías portaparrillas extraíbles para las operaciones de limpieza. Programación de la temperatura de horno a gas mediante grifo con termostato de 100°C a 300°C con seguridad termoelectrica.



Caratteristiche tecniche Technical details Données techniques Technische Angaben Características técnicas

		a h b b x a x h	 Ø90 3,5 kW 3009 kcal/h 11,942 Btu/h	 Ø110 5,5 kW 4729 kcal/h 18,767 Btu/h	 Ø130 8,5 kW 7308 kcal/h 29,003 Btu/h	 30x30 cm 4kW	 14 kW 12037 kcal/h 47,770 Btu/h	 8 kW 6879 kcal/h 27,297 Btu/h	 5.4 Kw								 a x b x h	
										kW	kcal/h	Btu/h	kW	V Hz				
	K9GCU05TT	45X90X25	n° 1		n° 1					12	10320	40,945						
	K9GCU05VV	45X90X90	n° 1		n° 1					12	10320	40,945					36x80x37	
	K9GCU05PP	45X90X90	n° 1		n° 1					12	10320	40,945					36x80x37	
	K9GCU10TT	90X90X25	n° 1	n° 2	n° 1					23	197756	78,479						
	K9GCU10VV	90X90X90	n° 1	n° 2	n° 1					23	197756	78,479					81x80x37	
	K9GCU10PP	90X90X90	n° 1	n° 2	n° 1					23	197756	78,479					81x80x37	
	K9GCU10TTP	90X90X25		n° 2	n° 2					28	24076	95,540						
	K9GCU10VVP	90X90X90		n° 2	n° 2					28	24076	95,540					81x80x37	
	K9GCU10PPP	90X90X90		n° 2	n° 2					28	24076	95,540					81x80x37	
	K9GCU15TT	135X90X25	n° 2	n° 2	n° 2					35	30095	119,425						
	K9GCU15VV	135X90X90	n° 2	n° 2	n° 2					35	30095	119,425					36x80x37+ 81x80x37	
	K9GCU15PP	135X90X90	n° 2	n° 2	n° 2					35	30095	119,425					36x80x37+ 81x80x37	
	K9GCU20VV	180X90X90	n° 3	n° 2	n° 3					47	40413	160,371					81x80x37+ 81x80x37	
	K9GCU20PP	180X90X90	n° 3	n° 2	n° 3					47	40413	160,371					81x80x37+ 81x80x37	
	K9GCU10FF	90X90X90	n° 1	n° 2	n° 1			n° 1		31	26655	105,776						
	K9GCU10FFP	90X90X90		n° 2	n° 2			n° 1		36	30955	122,837						
	K9GCU15FF	135X90X90	n° 2	n° 2	n° 2			n° 1		43	36973	146,722					36x80x37	•
	K9GCU20FF	180X90X90	n° 3	n° 2	n° 3			n° 2		63	54170	214,965						•
	K9MCU10FF	90X90X90	n° 1	n° 2	n° 1				n° 1	23	197756	78,479	5,4	400V/3N 50Hz				
	K9MCU10FFP	90X90X90		n° 2	n° 2				n° 1	28	24076	95,540	5,4	400V/3N 50Hz				
	K9MCU15FF	135X90X90	n° 2	n° 2	n° 2				n° 1	35	30095	119,425	5,4	400V/3N 50Hz	36x80x37			
	K9MCU20FF	180X90X90	n° 3	n° 2	n° 3				n° 2	47	40413	160,371	10,8	400V/3N 50Hz				
	K9ECU05TT	45X90X25				n° 2							8	400V/3N 50Hz				
	K9ECU05VV	45X90X90				n° 2							8	400V/3N 50Hz		36x80x37		
	K9ECU05PP	45X90X90				n° 2							8	400V/3N 50Hz		36x80x37		
	K9ECU10TT	90X90X25				n° 4							16	400V/3N 50Hz				
	K9ECU10VV	90X90X90				n° 4							16	400V/3N 50Hz		81x80x37		
	K9ECU10PP	90X90X90				n° 4							16	400V/3N 50Hz		81x80x37		
	K9ECU15TT	135X90X25				n° 6							24	400V/3N 50Hz				
	K9ECU15VV	135X90X90				n° 6							24	400V/3N 50Hz		36x80x37+ 81x80x37		
	K9ECU15PP	135X90X90				n° 6							24	400V/3N 50Hz		36x80x37+ 81x80x37		
	K9ECU10FF	90X90X90				n° 4			n° 1				21,4	400V/3N 50Hz				
	K9ECU15FF	135X90X90				n° 6			n° 1				29,4	400V/3N 50Hz		36x80x37		
	K9GTP10TT	90X90X25					n° 1			14	12037	47,770						•
	K9GTP10VV	90X90X90					n° 1			14	12037	47,770					81x80x37	•
	K9GTP10PP	90X90X90					n° 1			14	12037	47,770					81x80x37	•
	K9GTP10FF	90X90X90					n° 1	n° 1		22	18917	75,067						•
	K9GTP15FF	135X90X90	n° 1		n° 1		n° 1	n° 1		34	29234	116,013					36x80x37	•



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

