

CUOCIPASTA BAGNOMARIA - NEUTRI

*pasta cookers • cuiseurs à pâte • Nudelkocher • cuecepasta
bain maries • bain-marie • Baimarien • Bañomaria
neutral units • elements neutres • Neutraltische • elementos neutros*



serie 900

CUOCIPASTA - BAGNOMARIA - NEUTRI

*pasta cookers-bain maries-neutral units
ciseurs a pate-bain-marie-elements neutres
Nudelkocher-Bainmarien-Neutraltische
cuecepasta-bañomaria-neutros*

 Tutti gli elementi che compongono la serie ATA 900 sono sicuramente l'orgoglio di chi studia e realizza da decenni soluzioni per il difficile mondo della cucina professionale. Ogni particolare è stato progettato per rendere agevole e piacevole il lavoro del cuoco: gli involucri stampati dei piani, le linee morbide e arrotondate e la perfetta giunzione tra modulo e modulo assicurano un eccezionale livello di igiene e pulizia. Robustezza, garanzia delle prestazioni, economia di gestione e semplicità d'uso sono il comune denominatore della realizzazione dei **cuocipasta**, dei **bagnomaria** e dei **piani neutri**: tutti facilmente inseribili nel contesto di una soluzione a **sbalzo**, a **ponte** e a **terra**; tutti con piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

 Tous les éléments qui composent la série ATA 900 sont sûrement l'orgueil de qui étudie et réalise depuis plusieurs années les solutions pour la cuisine professionnelle. Chaque particulier a été projeté pour rendre plus facile le travail du chef: les surfaces embouties, les lignes souples et arrondies, la parfaite jonction entre modules assurent un exceptionnel niveau

d'hygiène et nettoyage. La robustesse, la garantie des performances, l'économie de gestion et la simplicité d'usage sont le dénominateur commun de la réalisation des **ciseurs à pâte**, des **bain-marie**, des **éléments neutres**: tous peuvent être insérés dans les solutions à **bosse**, à **pont**, à **terre**; tous ont les pieds en acier inox réglables en hauteur.

 Alle Elemente, die die ATA 900 Serie zusammenstellen, sind sicher der Stolz von einer Firma, die seit Jahrzehnten Lösungen für den gewerblichen Kochbereich studiert und verwirklicht. Jedes Detail wurde geplant, um die Arbeit des Koches leicht und angenehm zu machen: die tiefgezogenen Arbeitsfläche, die glatten und abgerundeten Linien und die perfekte Verbindung zwischen Modul



und Modul gewährleisten einen außergewöhnlichen Stand von Hygiene und Sauberkeit. Stark, zuverlässig, wirtschaftlich, bedienungsfreundlich sind die gemeinsamen Merkmale der **Nudelkocher**, **Bainmarien** und der **Neutral-Arbeitsfläche**: alle können in **freischwebende Installationen**, in **Brücken-Installationen** oder auf **Boden-Versionen** verwendbar. Die Füße sind aus rostfreiem Stahl und leicht zu verstellen.



 Todos los elementos que componen la serie ATA 900 representan seguramente el orgullo de quien realiza hace decenios soluciones para el difícil mundo de la cocina profesional. Cada particular ha sido realizado para facilitar y favorecer la tarea del cocinero: los recipientes estampados de las placas, las líneas blandas y redondeadas y el perfecto acoplamiento entre módulo y módulo aseguran un excepcional nivel de higiene y limpieza. Robustez, garantías de prestaciones, economía de gestión y facilidad de uso constituyen el denominador común de la realización de los **cuecepasta**, **bañomaría** y **placas neutras**: todos fácilmente incorporables en el contexto de una solución a **salto**, a **punte** y a **tierra**; todos con los pies en inox ajustables en altitud.



 All the elements that compose the range ATA 900 are surely the pride of those who study and have been realizing for decades solutions for the difficult world of the professional kitchen. Every detail has been planned to make easy and pleasant the job of the cook: the moulded channels of the plans, the round and soft lines and the perfect junction between module and module assure an exceptional level of hygiene and cleaning. Robustness, warranty of the performances, economy of management and simplicity of use are the common denominator of the realization of the **pasta cookers**, of the **bain-maries** and of the **neutral units**: all easily suitable for **girder**, **semi girder** or **floor** supporting structures all with stainless steel feet adjustable in height.



CUOCIPASTA

 I cuocipasta della serie ATA 900 racchiudono eccellenti caratteristiche di potenza, funzionalità, affidabilità nel tempo e design ergonomico.

I materiali adoperati (vasche di grosso spessore e tubi di scarico in inox AISI 316), la configurazione della vasca stampata (particolari pendenze per impedire la stagnazione dell'acqua salata sul fondo), il profondo invaso stampato del piano (35 mm), la zona evacuazione amidi con foro di scarico e il piano frontale forato di grosso spessore (2,5 mm) per scolatura e appoggio cestelli rappresentano la risposta dell'azienda allo chef più esigente.

Rubinetto a portata variabile per il carico e il rabbocco continuo dell'acqua posizionato sul cruscotto.

Cuocipasta a gas

Riscaldamento diretto ottenuto tramite un bruciatore in acciaio inox di nuova concezione per uno scambio termico ad alto rendimento per elevate prestazioni.

Accensione piezoelettrica, pilota e sistema di sicurezza tramite termocoppia collegata al pilota.

Cuocipasta elettrici

Rapido riscaldamento ottenuto tramite resistenze in "cronifer" (speciale lega inox alimentare contro l'aggressione rapida del sale e dell'amido) a contatto diretto dell'acqua per garantirne in ogni momento l'ebollizione.



The pasta cookers of the range ATA 900 have excellent characteristics of power, functionality, and reliability in time and ergonomic design.

The materials (very thick tanks and AISI 316 stainless steel drain pipes), the configuration of the moulded tank (particular inclination to prevent the stagnation of the salty water on the bottom), the deep moulded channel (35mm) of the working surface, drainage of the starch with drain spout and frontal stainless steel batter plate (thickness mm 2,5) represent the answer of the company to the most demanding chef.

Faucet of varying flow rate for the loading and the maintenance of the water quantity positioned on the dashboard.

Gas pasta cookers

Direct heating obtained through a stainless steel burner of new conception for a highly performing thermal exchange.

Piezoelectric lighting, pilot flame and safety system through thermocouple connected to the pilot.

Electric pasta cookers

Rapid heating obtained through heating elements made of "cronifer" (special alloy for foods against the rapid aggression of the salt and the starch) directly in contact with the water to guarantee the ebullition in every moment.



Les cuiseurs à pâte série ATA 900 renferment excellents caractéristiques de puissance, fonctionnalité fiabilité et dessin ergonomique.

Les matériaux employés (cuves en gros épaisseur et tuyaux de vidange en inox AISI 316), la configuration de la cuve emboutie (particulières inclinations pour empêcher la stagnation de l'eau salée sur le fond), la profondeur (35 mm) de la surface emboutie, la zone de vidange de l'amidon avec tuyau de vidange et le petit plan frontal de gros épaisseur (2,5 mm) pour égoutter les pâtes et zone d'appuy des paniers sont la réponse au chef plus exigeant.

Robinet à débit variable pour le remplissage initial et à ras bord continu de l'eau qui se trouve sur le tableau de bord.

Cuiseurs à gaz

Chauffage direct par un brûleur en acier inox de nouvelle conception pour un échange thermique optimale.

Allumage piézoélectrique, flamme pilote et système de sécurité par thermocouple branchée à la flamme pilote.

Cuiseurs à pâtes électriques

Chauffage rapide par des résistances en "cronifer" (alliage spécial en inox alimentaire contre l'agression rapide du sel et de l'amidon) en contact direct avec l'eau pour une ébullition en toute vitesse.



pasta cookers cuiseurs á pâteGas-und Nudelkocher cuecepasta



Die ATA Nudelkocher der Serie 900 enthalten hervorragende Merkmale: Leistung, Zweckmäßigkeit, lange Zuverlässigkeit, ergonomisches Design.

Die Materialien (dicke Becken und Abflußrohre aus rostfreiem Stahl AISI 316), die Form des tiefgezogenen Beckens (es neigt sich zum Abfluß, damit es vom Salzwasser entleert werden kann), die gut tiefgezogene Arbeitsfläche (35 mm), der Abflußloch für Schaum und die dicke und gelochte Stellfläche in der Front (2,5 mm) zum Abtropfen der Nudelkörbe stellen dem anspruchsvollsten Chef die Antwort der Firma dar.

Wasserhahn für die Füllung und Nachfüllung auf dem Schaltpanel positioniert.

Gas-Nudelkocher

Indirekter Beheizung durch Brenner aus rostfreiem Stahl, eine neue Entwicklung

für einen thermischen Austausch mit höchster Leistung.
Piezozündung, Pilotflamme, Sicherheitssystem durch einen Thermoelement in Verbindung mit der Pilotflamme.

Elektro-Nudelkocher

Rasche Beheizung durch Heizkörper aus "Cronifer" (Sonderlegierung für Nahrungsmittel gegen die Korrosion vom Salz und Stärk) im direkten Kontakt vom Wasser als Gewährleistung vom ständigen Sieden.



Los cuecepasta de la serie ATA 900 reunen excelentes características de potencia, funcionalidad, fiabilidad en el tiempo y diseño ergonómico.

Los materiales utilizados (cubas de grueso espesor y tubos de desagüe en inox AISI 316), la configuración de la cuba estampa da (particulares inclinaciones para evitar el estanque del agua salada en el fondo), el

profundo recipiente estampado de la placa (35 mm), la zona de evacuación ácidos con agujero de desagüe y la placa frontal agujereada de grueso espesor (2,5 mm) para el escurrimiento y apoyo de los cestos representan la respuesta de la empresa al chef más exigente.

Grifo a caudal variable para la carga y el aprovisionamiento continuo del agua colocado en el panel.

Cuecepasta a gas

Calentamiento directo mediante un quemador en acero inox de nueva concepción para un intercambio térmico a elevado rendimiento para altas prestaciones.

Arranque piezoeléctrico, piloto y sistema de seguridad mediante termocopla conectada al piloto.

Cuecepasta eléctricos

Calentamiento rápido mediante resistencias en "cronifer" (aleación particular en inox para alimentos contra el agresión rápida de la sal y del amido) a contacto directo del agua para garantizar en cada momento la ebullición.



BAGNOMARIA



 I bagnomaria della serie ATA 900 sono un ottimo complemento per coloro che considerano la cucina non solo un luogo di lavoro ma dove esprimere con passione la propria creatività culinaria. Massima facilità delle operazioni di carico e scarico dell'acqua tramite un rubinetto e una leva posizionati sul frontale. Vasca con bordi raggiati idonea per bacinelle fino ad un'altezza di 150 mm e con capacità multipla di recipienti fino a 1/1+1/3 GN. Ampia gamma di versioni a **gas** ed **elettriche**, da 1/2 modulo (45 cm) e modulo intero (90 cm), versioni top, su vano, su vano con porte. Regolazione della temperatura dell'acqua d'esercizio da 30° a 90°C.

 The bain maries of the range ATA 900 are a good complement for those people who consider the kitchen not only a working area but a place where to express with passion their own culinary creativeness. Extreme facility of the operations of loading and unloading of the water through a faucet and a lever positioned on the front side. Tank with radiated edges fitted for basins until 150 mm high and with multiple capacity of containers up to 1/1+1/3 GNs. Wide range of **gas** and **electric** versions, 1/2 module (45 cm) and 1/1 module (90 cm), top, on cabinet and on cabinet with doors. Regulation of the temperature of the water from 30° to 90°C.



bain maries bain marie Wasserbäder baño maria

 Les bain-marie de la série ATA 900 sont le naturel complément pour qui considère la cuisine pas simplement un lieu de travail mais le lieu où développer la passion pour l'art culinaire. Opérations de remplissage et de vidange très faciles par un robinet et un levier en position frontale sur le tableau de bord. Cuve à bords arrondis pour bassins jusqu'à 150 mm de hauteur et 1/1+1/3 GN. Gamme complète de versions à **gaz** et **électriques**, de 1/2 module (45 cm) à module entier (90 cm), en bosse, sur cage, sur cage avec portes. Réglage de la température de l'eau entre 30° et 90°C.

 Die Bainmarien vom ATA Produkt-Programm 900 sind ein optimaler Zusatz für diejenigen, welche die Küche nicht nur einen Platz von Arbeit betrachten aber wo mit Leidenschaft die eigene kulinarische Schaffenskraft ausdrücken. Wasserhahn und Hebel erleichtern Füllung und Abfluß. Becken mit abgerundeten Ecken für kleine Wannen bis 150 mm Höhe und verschiedene Behälter bis 1/1+1/3 GN. **Gas-** oder **Elektro-**Versionen, 1/2 Modul (45 cm) und Modul (90 cm), Top-Ausführungen mit Unterschrank und Unterschrank mit Tür. Temperatureinstellung von 30° bis 90°C.



 Los bañomaria de la serie ATA 900 representan un excelente complemento para quienes consideran la cocina no solamente un lugar de trabajo sino un lugar donde expresar toda su propia creatividad cocinera. Máxima facilidad de las operaciones de carga y descarga del agua mediante un grifo y una palanca posicionados en la parte frontal. Cueva con bordes rayados apropiada para cubetas hasta 150 mm de altura y con una capacidad multipla de contenedores hasta 1/1+1/3 GN. Amplia gama de versiones a **gas** y **eléctricas**, de 1/2 módulo (45 cm) y un módulo entero (90 cm), versiones top, sobre base, sobre base con puertas. Programación de la temperatura del agua de trabajo de 30°C a 90°C.

ELEMENTI NEUTRI

neutral units elements neutres Arbeits-tische elementos neutros

 La scelta progettuale impiegata negli elementi neutri della serie ATA 900 è la dimostrazione dell'impegno aziendale nel voler offrire soluzioni raffinate per impianti razionali e personalizzati. Rinforzati opportunamente per sostenere carichi elevati, gli elementi neutri sono realizzati in acciaio inox 18/10 AISI 304. Infinite soluzioni ottenute da una gamma articolata di versioni: dal 1/2 modulo al modulo intero, dal top neutro con o senza cassetto, con vano inferiore con o senza porte, con ripiani interni neutri o elementi riscaldanti, con o senza reggicontenitori.



 The planning choice of neutral units of the range ATA 900 is the demonstration of the company aim to offer valid solutions for rational and personalized working areas. Opportunely strengthened for high weights, the neutral units are realized in 18/10 AISI 304 stainless steel. Endless solutions obtained by a wide range of versions: 1/2 module and whole module, neutral top with or without drawer, cabinet with or without doors, with shelves or with hotcupboard kit, with or without grid holders.

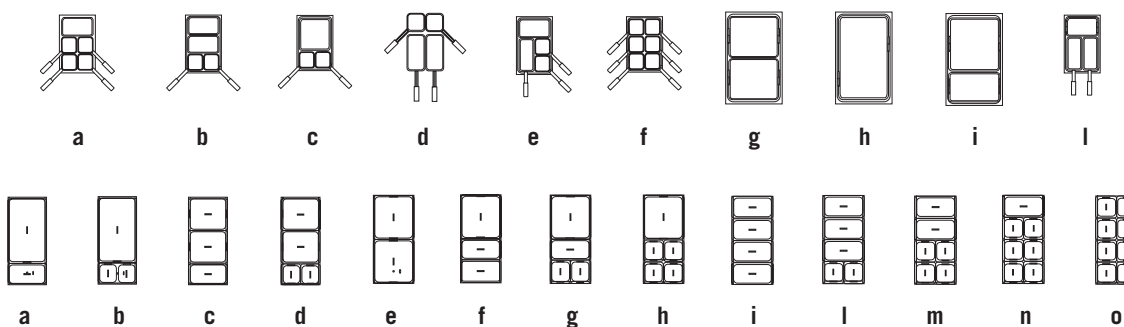
 La choix de projet, dans les éléments de la série ATA 900, est la démonstration du souci de la maison pour donner des solutions fiables, rationnelles et personnalisées. Les éléments neutres sont réalisés en acier inox 18/10 AISI 304 et étudiés expressément pour poids lourds. Beaucoup de solutions: de 1/2 module à module entier, en bosse avec ou sans tiroir, sur cage inférieure avec ou sans portes, avec rayons intérieurs ou avec éléments chauffantes.

 Die Neutral-Tische vom ATA-Produkt-Programm Serie 900 stellen auserlesene Lösungen für rationelle und personalisierte Anlagen dar. Verstärkt für sehr schwere Belastung sind die Neutraltische aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304. Reiche Auswahl mit vielen und verschiedenen Ausführungen: 1/2 Modul, Modul, Top-Version mit oder ohne Schublade, Unterschrank mit oder ohne Tür, mit Ablagen oder Wärmeschrank, mit oder ohne Seitenführungen.

 La solución proyectual adoptada para los elementos neutros de la serie ATA 900 es la demostración del compromiso empresarial dirigido a ofrecer soluciones apropiadas para instalaciones racionales y personalizadas. Renforzados oportunamente para aguantar cargos elevados, los elementos neutros han sido realizados en acero inox 18/10 AISI 304. Infinitas soluciones gracias a una gama articulada de versiones: del 1/2 módulo al módulo entero, del top neutro con o sin cajón, con base inferior con o sin puertas, con placas internas neutras o elementos calentadores, con o sin portarecipientes.



												
		b x a x h	litri	1/1 + 1/3GN	2 (1/1 + 1/3GN)	kW	kcal/h	Btu/h	kW	V Hz	a x b x h	
	K9GCP05	45X90X90	40			13,8	11866	47,087				•
	K9GCP10	90X90X90	40 + 40			27,6	23732	94,174				•
	K9ECP05	45X90X90	40						9,9	400V 3N 50Hz		
	K9ECP10	90X90X90	40 + 40						19,8	400V 3N 50Hz		
	K9GBM05TT	45X90X25		•		4	3430	13,611				
	K9GBM05VV	45X90X90		•		4	3430	13,611			36x80x37	
	K9GBM05PP	45X90X90		•		4	3430	13,611			36x80x37	
	K9GBM10TT	90X90X25			•	6	5160	20,476				
	K9GBM10VV	90X90X90			•	6	5160	20,476			81x80x37	
	K9GBM10PP	90X90X90			•	6	5160	20,476			81x80x37	
	K9EBM05TT	45X90X25		•					1,80	230 - 400V 3N 50Hz		
	K9EBM05VV	45X90X90		•					1,80	230 - 400V 3N 50Hz	36x80x37	
	K9EBM05PP	45X90X90		•					1,80	230 - 400V 3N 50Hz	36x80x37	
	K9EBM10TT	90X90X25			•				3,60	230 - 400V 3N 50Hz		
	K9EBM10VV	90X90X90			•				3,60	230 - 400V 3N 50Hz	81x80x37	
	K9EBM10PP	90X90X90			•				3,60	230 - 400V 3N 50Hz	81x80x37	



	ELEMENTI NEUTRI	NEUTRAL UNITS	ELEMENTS NEUTRES	ARBEITSTISCHE	ELEMENTOS NEUTROS
	DIMENSIONI CASSETTO 1/1 GN	DRAWER DIMENSIONS 1/1 GN	DIMENSIONS TIROIR 1/1 GN	SCHUBLADENABMESSUNGEN 1/1 GN	DIMENSIONES CAJON 1/1 GN

