

FRIGGITRICI

fryers • friteuses • Friteusen • freydoras



FRIGGITRICI

*fryers
friteuses
Friteusen
freydoras*

 Le friggitrici della serie di cottura ATA 700 sono la dimostrazione di come si riesce ad unire l'esperienza decennale dell'azienda con la passione per la ricerca innovativa applicata alle attrezzature per la ristorazione professionale. L'alta potenzialità che caratterizza tutta la gamma consente fritti di ottima qualità ed elevatissima produttività, riducendo al minimo gli intervalli tra un ciclo e l'altro. Le quotidiane operazioni di pulizia sono facilitate da un raccoglitore recupero olio di maggiore capacità della vasca e da piani e vasche stampate con spigoli arrotondati. L'ampia e versatile gamma comprende modelli a gas od elettrici, ad una o due vasche indipendenti e versioni **standard** con comandi elettromeccanici e **Melting** con controllo elettronico del riscaldamento dell'olio ad intermittenza programmata.



 The fryers of the cooking range ATA 700 represent how it is possible to combine the decennial experience of the company with the passion for the innovative search applied to the professional cooking equipments. The high potentiality which characterizes the whole range obtains fried food of good quality and elevated productivity, reducing to the minimum the pause between one cycle and the other. The daily operations are made simple particularly by the oil collector filter bigger than the tank and by the moulded tank and working surface with rounded edges. The wide range consists of gas or electric

models, single or double independent tanks and **standard** versions with electromechanical controls or **Melting** with electronic control of the heating of the oil and programmed intermittence.

 Les friteuses de la série de cuisson ATA 700 conjuguent l'expérience décennale de la maison avec la passion pour la recherche innovatrice appliquée aux équipements pour la restauration professionnelle.



 Die Friteusen der ATA-Serie 700 zeigen, wie es möglich ist, eine langjährige Erfahrung mit der Begeisterung für die Forschung und neue Lösungen für Großküchengeräte. Die optimale Leistung der Serie, die das ganze Programm charakterisiert, erlaubt Ergebnisse von bester Qualität und höher Produktivität und reduziert die Pausen. Die tägliche Reinigung wird von einer Fettauffangwanne mit Sieb erleichtert, die größer als das Ölbecken ist, und von tiefgezogenen Flächen und Becken mit abgerundeten Ecken. Das reiche an Artikeln Programm besteht aus Gas- oder Elektro-Modellen, mit einem oder zwei unabhängigen Becken und aus **Standard**-Ausführungen mit elektro-mechanischer Steuerung und **Melting** mit elektronischer Kontrolle der Ölbeheizung durch vorprogrammierte Intermitenz.

 Las freydoras de la gama de cocción ATA 700 demuestran como es posible conjugar la experiencia decenal de la empresa con la pasión para la investigación innovadora aplicada a los equipos para la restauración profesional. El alta potencialidad que pormenoriza toda la serie permite conseguir frituras de óptima calidad y elevadísima productividad, reduciendo al mínimo los intervalos entre un ciclo y otro. Las cotidianas operaciones de limpieza son facilitadas por un recipiente para el recupero del aceite de mayor capacidad con respecto a la cuba, por una superficie de cocción embutida con ángulos redondeados. La gama, amplia y versatil incluye modelos a gas o eléctricos, con una o dos cubas independientes y versiones **estandard** con mandos electromecánicos y **Melting** con control electrónico del calentamiento del aceite a intermitencia programada.



L'haute potentialité que caractérise l'entière gamme permet des frites de excellente qualité et de très haute productivité en réduisant au minimum l'écart entre un cycle et l'autre. Les quotidiennes opérations de nettoyage sont facilitées par un réservoir de récupération de l'huile de plus grande capacité par rapport à la cuve et par des surfaces embouties avec bords arrondis. Une gamme large et universelle qui comprend modèles à gaz ou électriques, avec un ou deux cuves indépendantes, versions **standard** avec commandes électromécaniques et **Melting** avec un contrôle électronique du chauffage de l'huile à intermittence programmée.

FRIGGITRICI A GAS

gas fryers
friteuses gaz
Gas-Friteusen
freidoras gas



Rapid heating of the oil obtained through optimized combustion burners and heat exchangers positioned inside the tank.

Fast lowering of the temperatures avoided by the rapidity of intervention of the heating elements operating through a thermostatic valve with 8 different positions from 100° to 190°C.

In case that the temperature of the oil overcomes the fixed values, the safety of operation is ensured by an easily attainable safety thermostat for an immediate technical control.



Chauffage rapide de l'huile obtenu par des brûleurs à combustion optimisée et par des échangeurs de la chaleur avec ailettes positionnés à l'intérieur de la cuve.

Baisse de la température évitée par la rapidité d'intervention des éléments chauffants obtenus par un clapet avec thermostat à 8 positions différenciées de 100° à 190°C.

Dans le cas où la température de l'huile dépasse les valeurs fixées, la sécurité de fonctionnement est garantie par un thermostat de sécurité, aisé à rejoindre, pour un contrôle technique rapide.



Schnelle Beheizung des Öls durch Brenner mit optimaler Verbrennung und durch gerippte Wärmeaustauscher in der Wanne direkt.

Die Heizelemente werden von einem Zündungsventil mit Thermostat sehr schnell betätigt, der 8 verschiedene Positionen von 100° bis 190°C hat.

Im Fall von Übertemperatur vom Öl wird ein Sicherheitsthermostat betätigt, der für einen Kundendienst leicht zu erreichen ist.



Rápido calentamiento del aceite por quemadores a combustión optimizada e intercambiadores de calor alitados colocados al interior de la cuba. Bajada repentina de las temperaturas evitada por la inmediata intervención de los elementos calentadores conseguida por una válvula dotada de termóstato a 8 posiciones diferenciadas de 100° a 190°C.

En el caso de que la temperatura del aceite supere los valores fijados, la seguridad de funcionamiento es garantizada por un termóstato de seguridad a alcance de mano para un control técnico inmediato.



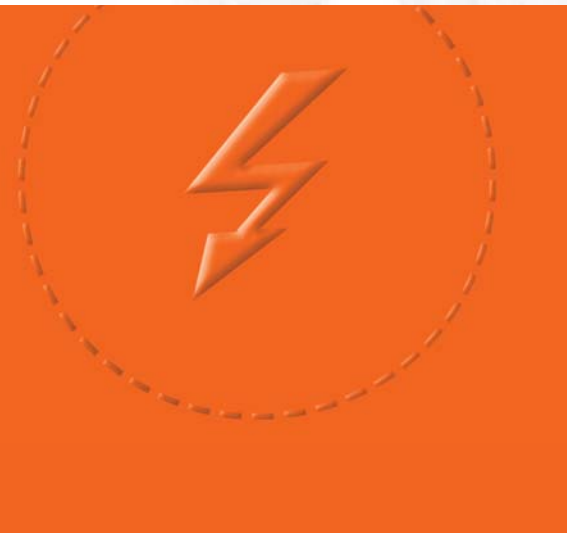
Rapido riscaldamento dell'olio ottenuto tramite bruciatori a combustione ottimizzata e scambiatori di calore alettati posizionati all'interno della vasca.

Abbassamento troppo veloce delle temperature evitato dalla rapidità d'intervento degli elementi riscaldanti ottenuta da una valvola termostata a 8 posizioni differenziate da 100° a 190°C.

Nel caso in cui la temperatura dell'olio superi i valori fissati, la sicurezza di funzionamento viene data da un termostato di sicurezza facilmente raggiungibile per un controllo tecnico immediato.



FRIGGITRICI ELETTRICHE



 Riscaldamento ottenuto tramite resistenze corazzate in acciaio inox di elevata potenza, ruotabili a 90° per una facile e completa pulizia delle vasche. Controllo termostatico della temperatura 50/200° C con relativa spia luminosa. Doppia sicurezza di funzionamento: intervento di un microinterruttore in coincidenza della posizione non corretta della resistenza e termostato di sicurezza nel caso in cui la temperatura dell'olio superi i valori stabiliti.

 Heating through very powerful hardened stainless steel heating elements that you can turn to 90° for an easy and complete cleaning of the tanks. Thermostatic control of the temperature 50/200° C with relevant warning light. Double safety while operating: intervention of a micro switch in the case that the heating element is not in the right position and safety thermostat in the case that the oil temperature overcomes the fixed values.



*electric fryers
friteuses électrique
Elektro-Friteusen
freidoras eléctricas*

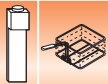
 Chauffage rapide par des résistances blindées en acier inox de puissance élevée à tourner de 90° pour un nettoyage des cuves très facile et complet. Control thermostatique de la température 50/200°C avec voyant lumineux correspondant. Double sécurité de fonctionnement: intervention d'un micro interrupteur dans le cas d'un mauvais positionnement de la résistance o d'un thermostat de sécurité dans le cas ou la température de l'huile dépasse les valeurs établis.

 Beheizung durch gussgekapselte Heizkörper mit großer Leistung, drehbar zu 90°, um die Reinigung der Wanne zu erleichtern. Temperaturkontrolle durch Thermostate 50/200° C mit entsprechender Kontroll-Lampe. Doppelte Betriebssicherung: Ein Sicherheitsschalter wird betätigt, wenn die Position des Heizkörpers nicht korrekt ist, und Sicherheitsthermostat im Fall von Übertemperatur vom Öl.

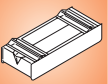
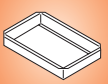


 Calentamiento por resistencias corazadas en acero inox de elevada potencia, girables de 90° para una fácil y completa limpieza de las cubas. Control termostático de las temperaturas 50/200° C con relativo indicador luminoso. Doble seguridad de funcionamiento: intervención de un microinterruptor en coincidencia de la errada posición de las resistencias y de un termóstato de seguridad en el caso de que la temperatura del aceite supere los valores prestablecidos.



												OPTIONAL
		b x a x h	litri		ELECTRONIC	kW	kcal/h	Btu/h	kW	V Hz		
	K7GFG0515	40X70X85	15	n° 2 K26280		15	12890	51,210				• K26281
	K7GFG0515A	40X70X85	15	n° 2 K26280		15	12890	51,210				• K26281
	K7GFE0515	40X70X85	15	n° 2 K26280	•	15	12890	51,210	0,030	230V 50Hz		• K26281
	K7GFG0507	40X70X85	7,5 + 7,5	n° 2 K26283		11,5	9889	39,261				
	K7GFG0507A	40X70X85	7,5 + 7,5	n° 2 K26283		11,5	9889	39,261				
	K7GFG1015	80X70X85	15 + 15	n° 2 K26280 n° 1 K26281		30	25795	102,420				• K26281
	K7GFG1015A	80X70X85	15 + 15	n° 2 K26280 n° 1 K26281		30	25795	102,420				• K26281
	K7GFE1015	80X70X85	15 + 15	n° 2 K26280 n° 1 K26281	•	30	25795	102,420	0,06	230V 50Hz		• K26281
	K7EFG0515	40X70X85	15	n° 2 K26280					15	400V 3N 50Hz		K26281
	K7EFE0515	40X70X85	15	n° 2 K26280	•				15,1	400V 3N 50Hz		K26281
	K7EFG1015	80X70X85	15 + 15	n° 2 K26280 n° 1 K26281					30	400V 3N 50Hz		K26281
	K7EFE1015	80X70X85	15 + 15	n° 2 K26280 n° 1 K26281	•				30,2	400V 3N 50Hz		K26281

**DOTAZIONI DI SERIE PER VASCA • STANDARD EQUIPMENT FOR EACH TANK
DOTATIONS DE SÉRIE POUR CUVE • AUSSTATTUNG PRO BECKEN • DOTACIONES DE SERIE POR CUBA**

	VASCA RACCOGLI OLIO OIL COLLECTING TANK BAC DE RECUPERATION DE L' HUILE FETTAUFFANGWANNE RECIPIENTE COLECTOR DE GRASA		FILTRO VASCA RACCOGLI OLIO OIL COLLECTING TANK FILTRE BAC DE RECUPERATION SIEB AUFFANGWANNE FILTRO DE RECIPIENTE COLECTOR		RETINA DI FONDO VASCA BASKET GRIDDLE SUPPORT GRILLE DE SUPPORT PANIER TRÄGER FÜR KORB SOPORTE PARA CESTO
---	---	---	---	--	--

