

induction cookers - pyroceram ranges
cousinière à induction - fourneaux vitrocéramique
Induktionsherde - Ceranherde
cocinas inducciòn - cocinas vidrioceràmica



Die bedeutenden Thermikgeräte von ATA Serie 700 sind das Ergebnis, das die am besten hohen Produktions- und Forschungsstandards von einer Firma verbindet, der von zehnjährigem Werk im Bereich ist. Die Leistungen, die Stärke, die Zuverlässigkeit von einer innovativen Linie gemäß der strengsten funktionell und hygienischen Erfordernisse, sie bezeugen eine starke, in die Zukunft versetzte Arbeit. In der Philosophie vom Unternehmen, bestätigen die neuen Produkte die dem Benutzer gewidmete Aufmerksamkeit: die größte Vielseitigkeit löst auch auf logischer Weise die schwersten Nachfragen nach dem anspruchsvollsten Chef.

Las cocinas en vidrioceramica y a induccion de la serie 700 aseguran prestaciones profesionales, solidad y practicidad en una linea inovadora conforme a las mas rigurosas exicencias funcionales e higienicas. Alta rapididad de servicio gracias a las anchas superficies de trabajo y calidad de coccion gracias a la mejor precision de las temperaturas. El calentamiento del aparato a induccion es activado por la presencia del idoneo recipiente de coccion, la superficie se queda fria y el calentamiento esta delimitado a la singula zona. Las cocinas en vidrioceramica suman las ventajas del calentamiento por placa electrica a la facilidad de limpieza de la superficie en vidrio.

Les cuisines en vitrocéramique et à induction de la série 700 assurent hautes performances professionnelles, solidité et facilité d'utilisation dans ligne innovatrice conforme aux plus rigides exigences fonctionnelles et d'hygiène. Rapidité de service par les grandes surfaces de travail et plus de qualité en cuisson grâce à la meilleure précision des températures. Chauffage du système à induction enclenché par le récipient de cuisson, le piano demeure froid et la chauffage es délimité à la surface individuelle. Les surfaces en vitrocéramique joignent les avantages du chauffage par plaque électrique con la facilité de nettoyage de la surface en vitre.



Caratteristiche tecniche Technical details Données techniques Technische Angaben Características técnicas

		b x a x h	Ø230 cm 2,3 kW	Ø260 cm 4,5 kW	Ø310 cm 6 kW	1/1 GN 3,65 kW	34,5 x 55 cm	74,5 x 55 cm	Ø310 cm	kW	V Hz	a x b x h
	K7EVC05TT	40X70X25	n° 2				•			4,6	400V/3N 50Hz	
	K7EVC10TT	80X70X25	n° 4					•		9,2	400V/3N 50Hz	
	K7EVC05VV	40X70X85	n° 2				•			4,6	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EVC10VV	80X70X85	n° 4					•		9,2	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EVC05PP	40X70X85	n° 2				•			4,6	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EVC10PP	80X70X85	n° 4					•		9,2	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EVC10FV	80X70X85	n° 4			n° 1		•		12,85	400V/3N 50Hz	
	K7ECI05TT	40X70X25		n° 2			•			9	400V/3N 50Hz	
	K7ECI10TT	80X70X25		n° 4				•		18	400V/3N 50Hz	
	K7ECI05VV	40X70X85		n° 2			•			9	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7ECI10VV	80X70X85		n° 4				•		18	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7ECI05PP	40X70X85		n° 2			•			9	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7ECI10PP	80X70X85		n° 4				•		18	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7EWK05TT	40X70X85			n° 1			•		6	400V/3N 50Hz	
	K7EWK05VV	40X70X85			n° 1				•	6,00	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7EWK05PP	40X70X85			n° 1				•	6,00	400V/3N 50Hz	35x61x40



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



serie 700



INDUZIONE - WOK VETROCERAMICA

induction - wok - pyroceram • induction - wok -
vitrocéramique • Induktionsherde - Wok -
Ceranherde • inducciòn - wok - vidrioceràmica



INDUZIONE VETROCERAMICA

Le cucine in vetroceramica e ad induzione della serie 900 assicurano alte prestazioni professionali, robustezza e praticità in una linea innovativa, conforme alle più rigorose esigenze funzionali ed igieniche. Consentono velocità di servizio grazie alle ampie superfici di lavoro e più alta qualità nella cottura grazie alla maggior precisione delle temperature. Il riscaldamento nel sistema ad induzione è attivato dalla presenza dell'idoneo recipiente di cottura, il ripiano rimane freddo, il riscaldamento è delimitato a singola zona. I piani in vetroceramica associano i vantaggi del riscaldamento su piastra elettrica con la praticità di pulizia del piano in vetro.



The cooking range ATA 700 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. According to this point of view the modularity and versatility of the hobs and solid tops confirm an user-oriented attention: the maximum versatility of composition resolves in rational way also the most difficult requirements of the most demanding chef.



CUCINE INDUZIONE - WOK



Vantaggi della cottura ad induzione:
Riduzione dell'inquinamento ambientale in quanto non abbiamo fonti di calore esterne (meno caldo nell'ambiente di lavoro).
Maggiore sicurezza perché l'unico elemento caldo è l'utensile (es. padella).
Tempi di cottura inferiori della metà rispetto a sistemi tradizionali con consumi ridotti della stessa quantità in quanto

l'efficienza è doppia.
Rendimento costante anche in presenza di utensili di forma diversa purché con il fondo ferromagnetico.

Advantages of induction cooking:
Reduced environmental pollution because there are no external heat sources (less heat



induction cookers - wok
induction - wok
Induktionsherde - wok
cocinas inducción - wok



Ventajas de la cocción por inducción:
Reducción de la contaminación ambiental dado que no disponemos de fuentes de calor externas (menos calor en el ambiente de trabajo).
Mayor seguridad porque el único elemento caliente es el utensilio (p. ej. la sartén).
Tiempos de cocción inferiores a la mitad con respecto a sistemas tradicionales de consumos reducidos de la misma cantidad puesto que la eficiencia es doble.
Rendimiento constante incluso en presencia de utensilios de forma distinta a condición de que su fondo sea ferromagnético.

Avantages de la cuisson a induction:
Réduction de la pollution puisque aucune source de chaleur externe n'est présente (il fait moins chaud dans l'environnement de travail).
Optimisation de la sécurité car le seul élément chaud est l'ustensile (la casserole, par exemple).
Temps de cuisson divisés par deux par rapport aux systèmes traditionnels avec une réduction des consommations pour une même quantité car l'efficacité est double.
Rendement constant même en présence d'ustensiles de différentes formes, sous réserve que leur fond soit ferromagnétique.

Vorteile des Kochens mit Induktion:
Verminderung der Umweltverschmutzung, da keine externen Wärmequellen benötigt werden (weniger Hitze im Arbeitsbereich).
Mehr Sicherheit, da sich einzig und allein das Küchenutensil (z.B. die Pfanne) erhitzt.
Die Kochzeiten gleicher Mengen liegen im Vergleich zu den traditionellen Systemen weit unter der Hälfte, da sich die Wirksamkeit verdoppelt.
Gleich bleibendes Ergebnis auch bei Utensilien von unterschiedlicher Form, sofern diese einen ferromagnetischen Boden aufweisen.



CUCINE VETROCERAMICA



Piano di cottura perfettamente liscio ed esente da asperità per una migliore pulizia ed igiene.
Efficienza e rendimento superiori ai sistemi di cottura a piastre in ghisa tradizionali.
Maggiore superficie disponibile in quanto l'area di cottura è l'intero piano della macchina.
Possibilità di regolazione continua della potenza di riscaldamento per l'ottimizzazione della cottura.

A perfectly smooth cooking surface, which is easier to clean and more hygienic.
Efficiency and performance are better than with a traditional cast-iron hob.
More available surface because the whole of the cooker top is for cooking.
Heating power can be finely controlled to optimise cooking.



Table de travail parfaitement lisse et exempte d'aspérités pour une propreté et une hygiène optimales.
Efficacité e rendement supérieurs par rapport aux plaques de cuisson en fonte traditionnelles.
Surface disponible majeure car l'espace de cuisson correspond à tout le plan de travail de la machine.
Possibilité de régler en continu la puissance de chauffe afin d'optimiser la cuisson.

Placa de cocción perfectamente lisa y sin rugosidades para ofrecer una mayor limpieza e higiene.
Eficiencia y rendimiento superiores a los sistemas de cocción de placas de hierro fundido tradicionales.
Mayor superficie disponible, dado que el área de cocción ocupa toda la superficie de la máquina.
Posibilidad de regular continuamente la potencia de calentamiento para optimizar la cocción.

