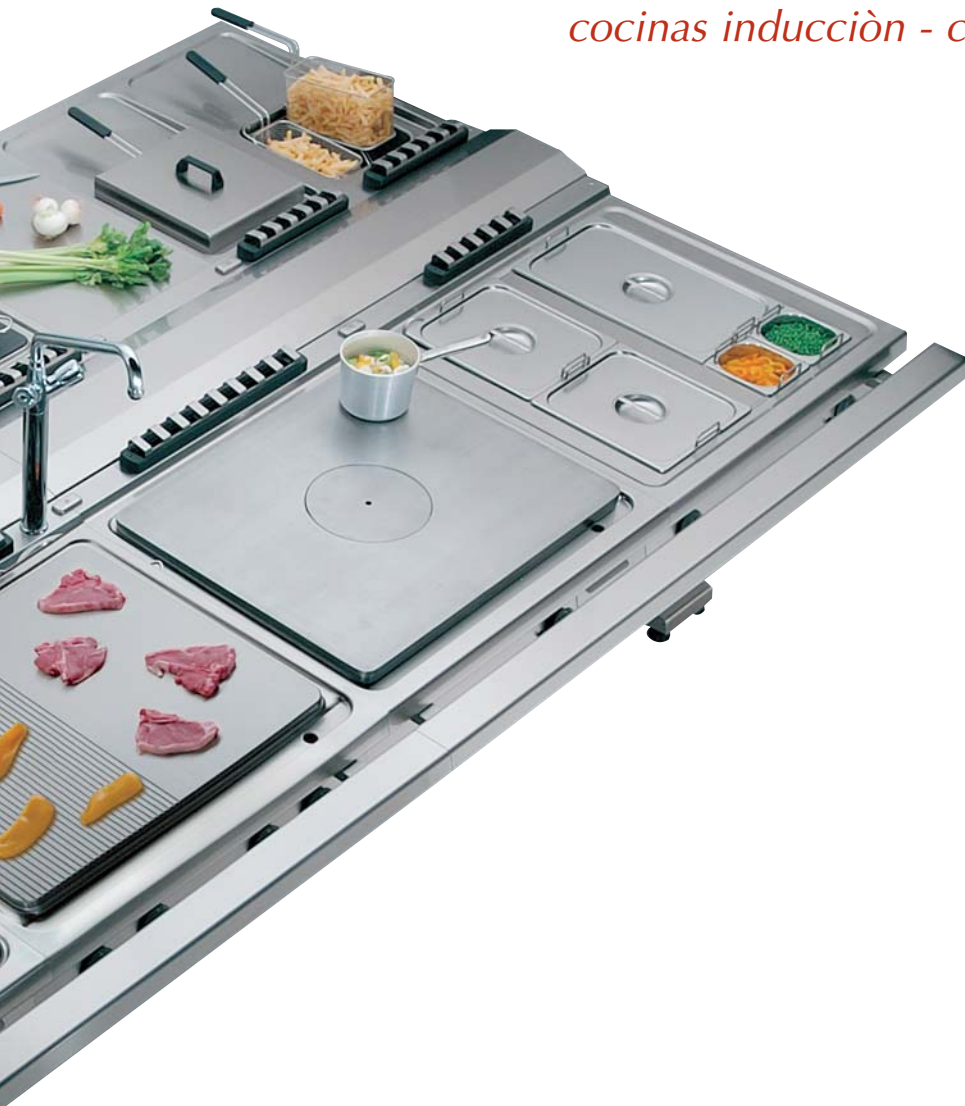




induction cookers - pyroceram ranges
cousinière à induction - fourneaux vitrocéramique
Induktionsherde - Ceranherde
cocinas inducció - cocinas vidrioceràmica



Las cocinas en vidrioceramica y a induccion de la serie 900 aseguran prestaciones profesionales, solidad y practidad 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 900 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 chauffe es délimité à la surface individuelle. Les surfaces en vitrocéramique joindrent les avantages du chauffage par plaque électrique con la facilité de nettoyage de la surface en vitre.

Die bedeutenden Thermikgeräte von ATA Serie 900 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.

Caratteristiche tecniche Technical details Données techniques Technische Angaben Características técnicas

	K9EVC05TT	45X90X25	n° 2				*			8	400V/3N 50Hz	
	K9EVC10TT	90X90X25	n° 4					*		16	400V/3N 50Hz	
	K9EVC05V	45X90X85	n° 2				*			8	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EVC10V	90X90X85	n° 4				*			16	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EVC05PP	45X90X85	n° 2				*			8	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EVC10PP	90X90X85	n° 4				*			16	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EVC10FV	90X90X85	n° 4			n° 1		*		21,4	400V/3N 50Hz	
	K9ECI05TT	45X90X25		n° 2			*			12	400V/3N 50Hz	
	K9ECI10TT	90X90X25		n° 4				*		24	400V/3N 50Hz	
	K9ECI05V	45X90X85		n° 2			*			12	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9ECI10V	90X90X85		n° 4			*			24	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9ECI05PP	45X90X85		n° 2			*			12	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9ECI10PP	90X90X85		n° 4			*			24	400V/3N 50Hz	81x80x37
	K9EWK05TT	45X90X85			n° 1				*	6	400V/3N 50Hz	
	K9EWK05V	45X90X85			n° 1				*	6	400V/3N 50Hz	36x80x37
	K9EWK05PP	45X90X85			n° 1				*	6	400V/3N 50Hz	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



serie 900



09/2007



INDUZIONE - WOK VETROCERAMICA

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



INDUZIONE E 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 pyroceram and induction ranges 900 series ensure high professional performances, robustness and handy use in a new innovating line in accordance with the most strictly requirements in terms of functionality and hygiene. Fast use thanks to the wide working surfaces and higher quality of the cooking process thanks to the more accuracy of temperatures. The heating induction system is activated by the fitting pan, while the rest of the surface remains cold, and the heating is limited only to the single zone. Pyrocerm ranges combine the advantages of cooking by electric plate with easy cleaning operations of the glass surface.



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 in the working area).
Increased safety because only the pan is heated.
Cooking times more than halved when compared to traditional systems, so energy consumption is reduced by the same amount because efficiency is doubled.
Constant performance irrespective of the shape of the pan, as long as it has a ferromagnetic bottom.



 **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.



induction cookers - wok
cousinière à induction - wok
Induktionsherde - wok
cocinas inducción - wok



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.



pyroceram ranges
fourneaux vitrocéramique
Ceranherde
cocinas vidrioceràmica

 Ein vollkommen glattes Kochfeld, frei von Unebenheiten, für eine gründlichere Reinigung und Hygiene.
Mehr Wirksamkeit und Leistung als die traditionellen Kochsysteme mit Gusseisenplatten.
Eine größere Kochfläche, da die gesamte Oberfläche des Gerätes als Kochbereich dient.
Kontinuierliche Einstellungsmöglichkeit der Wärmeleistung zur Optimierung des Kochvorgangs.



 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.

