



S700

Performance line
Solution line



Cooking equipment

www.atasrl.com



Performance line



ATA: the reliable partner always by your side

Since 1973 ATA has been the benchmark for chefs and HORECA professionals thanks to its customer focused approach and commitment to searching for new technical solutions. Making its contribution in matching chefs' needs, ATA has developed two cooking lines – PERFORMANCE and SOLUTION – for perfectly meeting their desires. The working tops of all the appliances can be perfectly joined, so to offer real tailor-made solutions.



Solution line



ATA: il partner affidabile sempre al tuo fianco

ATA: il partner di riferimento per OGNI chef e professionista dell' HORECA, sempre all'ascolto delle esigenze del mercato e forte di un' esperienza nel settore maturata dal 1973. ATA è in grado di interpretare meglio di chiunque altro, con le sue linee di cottura Performance e Solution, le richieste di tutti gli chef. I modelli delle due linee sono perfettamente integrabili tra loro e permettono di realizzare soluzioni su misura.

ATA: le partenaire de confiance toujours à votre côté

Grâce à sa recherche continue, depuis 1973 ATA représente le partenaire de confiance pour tous les chefs et les professionnels de l'HORECA. ATA a développé deux gammes pour la cuisson professionnelle : PERFORMANCE et SOLUTION, produits adaptés aux besoins spécifiques de chaque chef. Les plans de travail de tous les appareils peuvent être parfaitement couplés pour offrir de solutions sur mesure.



Performance line



Performance line



MATERIALS

Resistant, innovative materials for higher reliability and sturdiness.

Materiali resistenti e innovativi per la migliore affidabilità e robustezza.

Matériels résistants et révolutionnaires pour des appareils très fiables et robustes.



DESIGN

Modern design for maximum ergonomics and easy cleaning.

Design all'avanguardia per massimizzare l'ergonomia e la facilità di pulizia.

Design moderne pour la meilleure ergonomie et facilité de nettoyage.



Premium quality, innovation and performance

The **Performance** series is the key for getting excellent cooking results, quick cleaning and easy maintenance operations. Dedicated to the most passionate chefs, it is their favorite and most refined partner for fully experiencing new recipes.

Qualità, innovazione e prestazioni di serie

Performance è la linea che rappresenta l'eccellenza nelle prestazioni di cottura, vantaggiosa nella pulizia e nella manutenzione. Dedicata agli chef più appassionati, per cui creare nuove ricette è un'esperienza che può essere goduta a pieno solo utilizzando gli strumenti più ricercati.

Qualité, innovation et performances supérieures

Performance est la gamme de l'excellence des performances dans la cuisson et des avantages dans le nettoyage et la maintenance. Conçue pour les chefs passionnés de l'art culinaire, elle est un leur outils les plus recherchés pour la création de nouvelles recettes.



SERVICE



Smart solutions for dramatically reducing maintenance costs.

Soluzioni intelligenti, per minimizzare i costi di manutenzione.

Solutions pensées pour des économies de maintenance.



PERFORMANCE



State-of-the-art technology for higher productivity and perfect cooking results.

Tecnologia al top della categoria per ottimizzare produttività e qualità di cottura.

Technologie d'avant-garde pour garantir productivité optimale et haute qualité de cuisson.



EASY INSTALLATION

"Back Up" joining system for extra quick installation.

INSTALLAZIONE FACILE

Sistema di accoppiamento "Back Up" per una facilità di installazione record.

INSTALLATION FACILE

Couplage des appareils « Back Up » pour une installation très facile.



HIGH EFFICIENCY

Cast iron double-crown burners ensuring perfect heating distribution:
+18% efficiency as compared with the current regulations.

ALTA EFFICIENZA

Bruciatori in ghisa a doppia corona per un'ottimale distribuzione del calore.
Efficienza 18% superiore al valore di riferimento normativo.

HAUTE RENDEMENT

Brûleurs en fonte à double couronne pour garantir une parfaite distribution de la chaleur.
Rendement de 18% en plus par rapport à la normative en vigueur.

Performance line



HIGH PRODUCTIVITY

Fryers with best-in-class power (1 kw/lt.).

ELEVATA PRODUTTIVITA'

Potenza delle friggitrici a gas al top della categoria (1kw/lt).

HAUTE PRODUCTIVITÉ

Friteuses à gaz avec la puissance la plus haute de leur catégorie (1 kW/lt).



PERFECT HEATING DISTRIBUTION

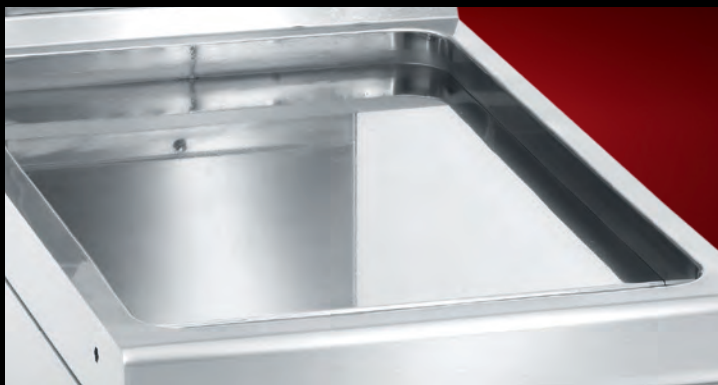
15 mm-thick cast iron oven floor, a unique solution for saving 30% energy costs when using your oven.

MASSIMA UNIFORMITA' DEL CALORE

Suola in ghisa da 15mm, soluzione unica nel settore che permette un minor consumo del forno del 30%.

DISTRIBUTION DE LA CHALEUR OPTIMALE

Sole du four en fonte d'épaisseur de 15 mm: solution exclusive pour une mineure dépense d'énergie du four de 30%.



INCOMPARABLE CLEANING

Molded working surfaces on all the appliances for ensuring particularly easy cleaning

PULIZIA IMBATTIBILE

I piani di tutti i modelli sono stampati per una inimitabile facilità di pulizia.

NETTOYAGE IMBATTABLE

Plans de travail tous emboutis pour faciliter le nettoyage.



VALUABLE MATERIALS

Appliances made of 100% stainless steel.

MATERIALI PREGIATI

Cucine realizzate in acciaio inox al 100%.

MATÉRIELS RÉVOLUTIONNAIRES

Appareils de cuisson en 100% acier inox.

Gas and electric ranges

Cucine gas e elettriche - Fourneaux à gaz et électriques

+18% EFFICIENT BURNERS*
+18% Efficienza dei bruciatori* • Brûleurs de 18% plus efficaces*



Gas ranges: long-lasting performance and perfect heating distribution thanks to double-crown burners made of alkali, acid and fire resistant matt RAF enameled cast iron.

Eccellente longevità e uniformità nella distribuzione del calore grazie ai bruciatori a doppia corona in ghisa smaltata RAAF, resistente ad alcali, acidi e fuoco.

Versions à gaz : grande durée et parfaite distribution de la chaleur grâce aux brûleurs à double couronne en fonte émaillée mate RAAF, résistante aux alcalis, aux acides et à la flamme.



Surefire hygiene and low running costs thanks to easily removable, stainless steel molded trays under the burners that can be washed in your dishwasher.

Bacinelle sottobruciatori in acciaio inox rimovibili e lavabili in lavastoviglie, per un'ottima pulizia e minimi costi di manutenzione.

Bacs au-dessous des brûleurs en acier inox, amovibles pour le nettoyage dans Votre lave-vaisselle : propreté optimale et économies de maintenance.



15 mm-thick cast iron oven floor, a unique solution for saving 30% energy costs when using your oven**.

Suola in ghisa da 15mm, soluzione unica nel settore che permette un minor consumo del forno del 30%**.

Sole du four en fonte d'épaisseur de 15 mm : une solution exclusive pour une mineure dépense d'énergie du four de 30%**.



Electric ranges: possibility to choose 2,6 kW round or electric hotplates.

Piastrre elettriche disponibili in versione quadrata o rotonda da 2,6Kw di potenza.

Versions électriques : possibilité de choisir des plaques rondes ou carrées, chacune de 2,6 kW de puissance.



*As compared with the current regulations (CEI EN 203-2-1). ** Tests performed by ATA. Mod. K7GCU15FFM with cast iron plate vs. Mod. K7GCU15FFM with 3 mm-thick enameled iron oven floor; temperature set at 300°C for 2 hours.

*Rispetto al valore di riferimento normativo. NORMA CEI EN 203-2-1. **Test strumentali interni. Mod. K7GCU15FFM con suola in ghisa rispetto allo stesso modello con suola in ferro smaltato da 3mm. Temperatura impostata a 300°C per 2 ore

*Par rapport à la normative en vigueur (norme CEI EN 203-2-1). **Tests instrumentaux effectués par ATA : modèle K7GCU15FFM par rapport au modèle analogue avec sole en fer émaillé d'épaisseur de 3 mm ; température sélectionnée de 300°C par 2 heures.

Induction and pyroceram ranges


Cucine induzione e vetroceramica - Fourneaux à induction et vitrocéramiques



-50% ENERGY CONSUMPTION


-50% Consumo di energia • -50% Des économies d'énergie*



 High-power 5 kW induction ranges: the perfect choice for getting best-in-class performance and halving energy consumption and cooking times*.

Modelli ad induzione da 5kW di potenza, al top della categoria come prestazioni e con un doppio vantaggio: -50% nei consumi e nel tempo di cottura.*

Induction à 5 kW de puissance : la solution parfaite pour Vous donner des performances exceptionnelles et réduire de moitié les coûts de fonctionnement et les temps de cuisson*.

 Extreme sturdiness thanks to its 6 mm-thick glass working surface.

Piano in vetro con spessore da 6mm in grado di resistere anche ai carichi più gravosi.

Surface en verre d'épaisseur de 6 mm pour supporter des charges élevées.



* As compared with an equivalent model with electric hotplates and having the same power (kW) installed.

* A parità di kW installati rispetto a un modello equivalente a piastre elettriche.

* Pour la même puissance en kW installée par rapport à un modèle équivalent à plaques électriques.

Gas and electric griddle plates

Fry top gas e elettrici - Grillades à gaz et électriques

+25% FASTER HEATING*

Riscaldamento più veloce del 25%* • Chauffage de 25% plus rapide*



Gas griddle plates with extraordinary cooking results: +25% faster in reaching the desired temperature thanks to their powerful burner with 4 flame lines and thermostat-controlled temperature.

Risultato di cottura record: +25% più veloce nel raggiungere la temperatura selezionata, grazie a un potente bruciatore a 4 linee di fiamma ed al controllo termostatico della temperatura*.

Résultats de cuisson imbattables : la montée à la température sélectionnée est le 25% plus rapide grâce à un brûleur puissant à flamme sur 4 lignes et au réglage de la température par un thermostat*.



High-precision thermostat-controlled temperature. Perfect heating distribution thanks to a burner with 4 flame lines.

Controllo termostatico della temperatura per una precisione ottimale. Il bruciatore a 4 linee di fiamma garantisce una temperatura più uniforme.

Réglage optimal de la température par un thermostat. Température plus uniforme grâce au brûleur puissant à flamme sur 4 lignes.



Electric griddle plates with high performance radiating heating elements for faster heating of the cooking plate and +40% even temperature**.

Resistenze a irraggiamento ad elevata potenza (versioni elettriche) per un riscaldamento più veloce della piastra e una temperatura più uniforme del 40%.**

Versions électriques : résistances radiantés à haute puissance pour garantir le chauffage plus rapide de la plaque et une distribution de la chaleur plus uniforme de 40%**.



* Tests performed by ATA. Comparison made between Mod. K7EFB10TT and Mod. C2GFL10TT without thermostat. ** Tests performed by ATA as compared with an equivalent model with tubular heating element. Values measured during heat maintaining from 200°C to 300°C; 10°C tolerance on the plate


* Test strumentali interni. Mod. K7EFB10TT rispetto al C2GFL10TT privo di termostato. ** Test strumentali interni rispetto al modello analogo con resistenza corazzata. Valori misurati in risalita da 200°C a 300°C con una tolleranza della piastra di 10°C.

* Tests instrumentaux effectués par ATA : modèle K7EFB05TT par rapport au modèle C2GFL10TT sans thermostat. ** Tests instrumentaux effectués par ATA par rapport au modèle analogue avec des résistances en acier inox. Valeur mesurée pendant remontée de température de 200°C à 300°C avec tolérance de la plaque de 10°C.

Lava stone grills


Pietralavica - Grilles à pierre lavique



 Molded working top with round edges for faster cleaning than most of other appliances on the market.

Piano di lavoro stampato e raggiato, più veloce da pulire rispetto alla maggior parte dei concorrenti.


Plan de travail embouti à bords arrondis pour un nettoyage plus rapide par rapport aux autres appareils dans le marché.

 Distinctive cooking results thanks to the possibility to choose between fixed and movable grills and models suitable for cooking meat or fish.

Griglie disponibili in versione fissa e mobile e per carne e pesce, per ottimizzare le performance di cottura.

Grilles disponibles en version fixe ou mobile et pour la cuisson de la viande ou du poisson pour des performances très hautes.



 Perfect lava stone heating and excellent cooking results thanks to a single gas burner with five branches (full module versions).

Riscaldamento della pietra lavica tramite bruciatori a gas a cinque rami (versione da modulo) per una maggiore uniformità di cottura.

Chauffage de la pierre volcanique par un unique brûleur à 5 branches (version module) pour des résultats de cuisson plus uniformes.




Gas and electric fryers

Friggitrici gas e elettriche - Friteuses à gaz et électriques

1KW/Lt UNRIVALLED POWER


1KW/Lt Potenza imbattibile • 1 kW/lt. : puissance imbattable

 Fryers with best-in-class power (1 kW/lt.), approved by the most demanding chefs. Special design of the heat exchanger for oil faster heating in the frying vat.

1kW/Lt di potenza erogata, valore ai vertici della categoria per accontentare gli chef più esigenti. Design dello scambiatore di calore concepito per trasmettere più velocemente il calore all'interno della vasca.


Versions à gaz : 1 kW/lt., la puissance la plus haute de sa catégorie satisfaire les chefs les plus exigeants. Échangeur de chaleur conçu pour permettre la montée rapide de l'huile dans la cuve.



 Possibility to choose the fat melting cycle (optional): its gradual intermittent mode during oil heating and heat maintaining controls the temperature within a tolerance of $\pm 1^{\circ}\text{C}$. This means longer life to oil used and low running costs.

La funzione Melting (optional) prevede un funzionamento ad intermittenza sul riscaldamento dell'olio e un controllo sulla temperatura di $\pm 1^{\circ}\text{C}$! Ciò comporta una maggiore durata dell'olio, e quindi minori costi di esercizio.

Fonction du cycle de melting (optionnelle) : montée en température de l'huile par intermittence programmée et contrôle de la température de $\pm 1^{\circ}\text{C}$ pour une durée de l'huile plus longue et des économies de fonctionnement.

 Electric fryers with rotating heating elements to 90° for better cleaning.

Resistenze rotanti all'interno della vasca (versione elettrica) per agevolare le operazioni di pulizia.

Versions électriques : résistances rabattables à 90° dans la cuve pour faciliter le nettoyage.

Gas and electric pasta cookers

Cuocipasta gas e elettrici - Cuiseurs à pâte à gaz et électriques



+50% RESISTANT HEATING ELEMENTS*

Elementi riscaldanti 50% più resistenti* • Résistances de 50% plus résistantes*



Electric versions provided with cronifer heating elements, a material used also on offshore drilling platforms because it is 50% more resistant to corrosion*.

Versione elettrica con resistenze in cronifer, un materiale utilizzato anche nelle piattaforme petrolifere offshore e 50% più resistente alla corrosione.*

Versions électriques : résistances en « cronifer », un matériel utilisé même dans des plateformes pétrolières offshore et caractérisé par être 50% plus résistant à l'agression*.



Frontal overflow zone consisting of a 2 mm-thick stainless steel perforated surface for easily straining your pasta.

Zona di sfioramento frontale con un piano forato di 2mm di spessore in acciaio inox per agevolare la scolatura.

Zone de débordement frontale caractérisée par un grand plan percé en acier d'épaisseur de 2 mm pour un égouttement des pâtes très aisé.



* Oxidation resistance of a cronifer heating element compared to an incoloy equivalent.

* Resistenza all'ossidazione di un elemento riscaldante in cronifer rispetto all'analogo in incoloy.

* Résistance à l'oxydation des résistances en cronifer par rapport à celles en incoloy.

Gas and electric boiling pans

Pentole a gas ee elettriche - Marmite à gaz et électriques



Sturdiness, reliability and safety thanks to their self-supporting 18/10 stainless steel frame, to their vat with 20/10-thick AISI 316 bottom, to their pressure control thanks to a pressure switch and to their safety valve with analogical pressure gauge.

Robustezza, affidabilità e sicurezza grazie alla struttura autoportante in acciaio inox 18/10, alla vasca con fondo in AISI316 di spessore 20/10, al controllo di pressione tramite pressostato e alla valvola di sicurezza con manometro analogico.

Robustesse, fonctionnalité et sécurité grâce au châssis autoportant en acier inox 18/10, à la cuve avec fond en AISI 316 d'épaisseur de 20/10, au contrôle de la pression par un pressostat et une soupape de sécurité avec manomètre analogique.



Availability of different heating types for perfect cooking results: direct heating suitable for soups, broths and pasta; indirect heating ideal for non-stirring food such as sauces and jam.

Differenti soluzioni di riscaldamento per ogni tipo di cottura: diretto per zuppe, brodi e pasta; indiretto per cibi come salse e marmellate che non necessitano di continuo mescolamento.

Différentes solutions de chauffage pour différents types de cuisson : chauffage direct pour soupes, bouillons et pâtes ; chauffage indirect pour sauces et confitures sans les mélanger continuellement.

Gas and electric bratt pans

Brasiere gas e elettriche - Sauteuses à gaz et électriques



PATENTED AUTOMATIC TILTING SYSTEM

Sistema di sollevamento brevettato • Système de levage motorisé breveté



Bratt pans with automatic tilting system: the patented motorized tilting mechanism is more reliable and reduces maintenance costs as compared with the common system with endless worm.

Sollevamento brevettato della vasca (versione automatica) più affidabile e più economico nella manutenzione del tradizionale sistema a vite senza fine.

Versions avec relevage motorisé : système de levage breveté plus fiable et économique dans les opérations de maintenance par rapport au système avec dispositif à vis sans fin.



Perfect for high productivity kitchens. Extreme sturdiness thanks to their 18/10 stainless steel frame. Perfect heat distribution thanks to their stainless steel cooking vat with duplex bottom and the design of the combustion chamber.

Ideali per i centri di cottura ad elevata produttività. Massima robustezza garantita dalla struttura interamente costruita in acciaio inox 18/10. Eccellente uniformità di temperatura dovuta alla vasca in acciaio con fondo in duplex e al design della camera di combustione.

Idéales pour des centres de cuisson à haute productivité. Grande robustesse grâce au châssis autoportante en acier inox 18/10. Température plus uniforme grâce à la cuve de cuisson en acier avec fond en duplex et au design de la chambre de combustion.



Electric bratt pans with high performance radiating heating elements for faster heating of the cooking vat and +40% even temperature*.

Resistenze a irraggiamento ad elevata potenza (versioni elettriche) che permettono un riscaldamento più veloce della vasca, e una temperatura più uniforme del 40%*

Versions électriques: résistances radiantes à haute puissance pour garantir le chauffage plus rapide de la plaque et une distribution de la chaleur plus uniforme de 40%*.

* Tests performed by ATA as compared with an equivalent model with tubular heating element. Values measured during heat maintaining from 200°C to 300°C; 10°C tolerance on the plate.

* Test strumentali interni rispetto al modello analogo con resistenza corazzata. Valori misurati in risalita da 200°C a 300°C con una tolleranza della piastra di 10°C.

* Tests instrumentaux effectués par ATA par rapport au modèle analogue avec des résistances en acier inox. Valeur mesurée pendant remontée de température de 200°C à 300°C avec tolérance de la plaque de 10°C.

Solution line





cta

cta
Cooking equipment



MATERIALS

Resistant, valuable materials for higher reliability and sturdiness.

Materiali pregiati e resistenti per la migliore affidabilità e robustezza.

Matériels résistants et révolutionnaires pour des appareils très fiables et robustes.



DESIGN

Modern design for maximum ergonomics and easy cleaning.

Design all'avanguardia per massimizzare l'ergonomia e la facilità di pulizia.

Design moderne pour la meilleure ergonomie et facilité de nettoyage.

Solutionline



Premium quality, advantages and reliability

The **Solution** series is characterized by long-lasting performance and reliability. Dedicated to most demanding chefs, it offers top quality and sturdiness. It is the best choice for meeting accessible prices, good cooking results and easy maintenance.

Qualità, convenienza e affidabilità di serie

Solution è la linea caratterizzata da un'affidabilità e longevità al top della categoria. Dedicata agli chef più esigenti, che pretendono il meglio in termini di qualità e robustezza. Una Soluzione conveniente durante l'acquisto, l'utilizzo e la manutenzione.

Qualité, convenance et fiabilité supérieures

Solution est la gamme de la fiabilité et de la durée la plus longue de sa catégorie. Conçue pour les chefs les plus exigeants, elle offre la meilleure qualité et robustesse avec des avantages pendant l'achat, l'utilisation et la maintenance.



ECO



Smart solutions for dramatically reducing purchase, running and maintenance costs.

Soluzioni intelligenti, per minimizzare i costi di acquisizione, esercizio e manutenzione.

Solutions pensées pour des économies d'achat, de fonctionnement et de maintenance.



PERFORMANCE



State-of-the-art technology for higher productivity and perfect cooking results.

Tecnologia al top della categoria per ottimizzare produttività e qualità di cottura.

Technologie d'avant-garde pour garantir productivité optimale et haute qualité de cuisson.



GREEN SOLUTION

Eco-friendly stabilized flame burners with electrical ignition (optional) for easily matching pot dimensions. Burner nozzles made of stainless steel.

SOLUZIONE ECOLOGICA

Bruciatori ecologici con accensione elettrica (opzionale) e fiamma stabilizzata adattabile alla pentola. Corpo bruciatore in inox.

SOLUTION ÉCOLOGIQUE

Brûleurs écologiques à allumage électrique (optionnel) et flamme stabilisée adaptable aux casseroles. Corps du brûleur en acier inox.



EASY MAINTENANCE

Easily removable cooking plate ensuring its quick and cheap replacement.

FACILITA' DI MANUTENZIONE

Piastra facilmente rimovibile per una più agevole ed economica sostituzione.

MAINTENANCE AISÉE

Facile enlèvement de la plaque pour des interventions de remplacement très aisées et économiques.



EASY INSTALLATION

"Back Up" joining system for extra quick installation.

VELOCE DA INSTALLARE

Sistema di accoppiamento "Back up" per una facilità di installazione record.

INSTALLATION FACILE

Couplage des appareils « Back Up » pour une installation très facile.



VALUABLE MATERIALS

Appliances made of 100% stainless steel, a cutting edge choice.

MATERIALI PREGIATI

Cucina realizzata in acciaio inox al 100%, unica nella sua categoria.

MATÉRIELS RÉVOLUTIONNAIRES

Appareils de cuisson en 100% acier inox.

Solutionline



PERFECTLY MATCHING WITH PERFORMANCE SERIES

Possibility to perfectly joining the working tops of all the appliances.

PERFETTA COMPONIBILITA' CON LA SERIE PERFORMANCE

Piani di lavoro perfettamente accoppiabili con i modelli della serie Performance.

ASSEMBLAGE PARFAIT AVEC LA GAMME PERFORMANCE

Possibilit  de coupler parfaitement les plans de travail et ceux de la gamme PERFORMANCE.

Gas and electric ranges

Cucine gas e elettriche - Fourneaux à gaz et électriques



SAVE UP TO 150 EURO/YEAR*

150 /anno di risparmio* • 150 euro d'économie par an*



Reduced energy consumption on gas ranges thanks to the electrical ignition of the burners: they can be light on instantly without any waste of gas.

Consumi energetici ottimizzati risultanti dall'accensione elettrica dei bruciatori, che si possono attivare istantaneamente evitando sprechi di gas.

Économies d'énergie grâce à l'allumage électrique des brûleurs, qu'on peut allumer immédiatement en évitant de gaspillage de gaz.



High flexibility thanks to powerful burners (6 kW) with small diameter: the flame matches perfectly all the pots in your kitchen.

Elevata flessibilità, grazie a bruciatori potenti (6kW) ma dal diametro ridotto per adattare perfettamente la fiamma a ogni tipo di pentola.

Versions à gaz : grande flexibilité grâce aux brûleurs puissants (6 kW) mais à diamètre réduit pour mieux adapter à la flamme toutes les casseroles.



Electric ranges: 2,6 kW round electric hotplates, each with a 7-position switch, for saving energy.

Piastrer elettriche da 2,6Kw regolabili su 7 livelli di potenza per ottimizzare i consumi di energia.

Versions électriques : plaques rondes de 2,6 kW de puissance, réglables à 7 positions pour garantir un meilleur rendement.



* Comparison made between Mod. C2GCU10 and an equivalent model with pilot burner. Energy cost of 0,89 EURO/m³; functioning 8 hours/day for 200 days/year.

* Mod. C2GCU10 rispetto alla versione analoga con fiamma pilota. Costo energia 89c€/m³. Funzionamento 8h/giorno per 200gg/anno

* Modèle C2GCU10 par rapport au modèle K7GCU10 à flamme pilote. Coût de l'énergie de 0,89 EURO/m³ et fonctionnement de 8 heures/jour pendant 200 jours/an.

Gas and electric **griddle plates**

Fry top gas e elettrici - Grillades à gaz et électriques



LOW MAINTENANCE COSTS

Bassi costi di manutenzione • Économies de maintenance



Low maintenance costs thanks to their easily removable cooking plate ensuring its quick and cheap replacement.

Costi di manutenzione ridotti, grazie alla piastra di cottura rimovibile per facilitare e velocizzare gli interventi.

Facile enlèvement de la plaque pour des interventions de remplacement très aisées et économiques.



Perfect cooking results thanks to a U-shaped burner ensuring even heat distribution.

Ottimo risultato di cottura per merito del bruciatore dalla geometria ad U che consente maggiore uniformità della temperatura sulla piastra.

Résultats de cuisson optimales et distribution de la chaleur plus uniforme grâce au brûleur à forme de U.



Gas and electric fryers

Friggitrici gas e elettriche - Friteuses à gaz et électriques

1KW/Lt UNRIVALLED POWER

1KW/Lt. Potenza imbattibile • 1 kW/lt. : puissance imbattable



Fryers with best-in-class power (1 kW/lt.), approved by the most demanding chefs. Special design of the heat exchanger for oil faster heating in the frying vat.

1kW/Lt di potenza erogata, valore ai vertici della categoria per accontentare gli chef più esigenti. Design dello scambiatore di calore concepito per trasmettere più velocemente il calore all'interno della vasca.

Versions à gaz : 1 kW/lt., la puissance la plus haute de sa catégorie satisfaire les chefs les plus exigeants. Échangeur de chaleur conçu pour permettre la montée rapide de l'huile dans la cuve.



Molded working surfaces and cooking vat for ensuring easy using and particularly quick cleaning. Deeply molded working surfaces preventing oil from overflowing.

Piano di lavoro e vasca stampati, ottimali per velocizzare le operazioni di pulizia e di utilizzo. Invaso a profondo stampaggio che evita la tracimazione dell'olio.

Plans de travaux et cuve de cuisson emboutis à bords arrondis pour un nettoyage très simple et rapide. Surface de travail emboutie pour empêcher le débordement de l'huile.

Gas and electric **pasta cookers**

Cuocipasta gas e elettrici - Cuiseurs à pâte à gaz et électriques



+50% RESISTANT HEATING ELEMENTS*

Elementi riscaldanti 50% piu resistenti* • Résistances de 50% plus résistantes*



Electric versions provided with cronifer heating elements, a material used also on offshore drilling platforms because it is 50% more resistant to corrosion*.

Versione elettrica con resistenze in cronifer, un materiale utilizzato anche nelle piattaforme petrolifere offshore e 50% più resistente alla corrosione.*

Version électrique : résistances en « cronifer », un matériel utilisé même dans des plateformes pétrolières offshore et caractérisé par être le 50% plus résistant à l'agression.



Frontal overflow zone consisting of a 2 mm-thick stainless steel perforated surface for easily straining your pasta.

Zona di sfioramento frontale con un piano forato di 2 mm di spessore in acciaio inox per agevolare la scolatura.

Zone de débordement frontale caractérisée par un grand plan percé en acier d'épaisseur de 2 mm pour un égouttement des pâtes très aisé.



* Oxidation resistance of a cronifer heating element compared to an incoloy equivalent.

* Resistenza all'ossidazione di un elemento riscaldante in cronifer rispetto all'analogo in incoloy.

* Résistance à l'oxydation des résistances en cronifer par rapport à celles en incoloy.



www.atasrl.com

Cooking equipment

Professional dishwashers

ATA srl

Viale del Progresso, 20 - ZI - 35026 Conselve (Padova) - Italy

Tel. +39 049 9500555 - Fax. +39 049 9500560 - mail@atasrl.com



Indicative technical details. For further information and up-dating address to the Firm. - Dati tecnici indicativi. Richiedere ulteriori informazioni e aggiornamenti all'azienda.
Données techniques indicatives. Pour autres renseignements et mise à jour s'adresser à la Matson.