



Cooking equipment



Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://ata.nt-rt.ru/> || aat@nt-rt.ru



ATA S600

a **small impressive** Kitchen

The cooking equipment from **series 600** offers a unique range: appliances characterized by small dimensions but with the same high level power of bigger professional cooking units. The guarantee of fast, high quality service that is essential for having satisfied clients in the snack sector.



ATA S600: una piccola Grande Cucina

***S600 ATA** propone un'offerta unica: una cucina di piccole dimensioni, ma caratterizzata dalle stesse elevate potenze che appartengono ai grandi impianti di cottura. A garanzia di un servizio veloce ma di qualità, fondamentale nel mondo dello snack per ottenere dei clienti soddisfatti.*

ATA S600: une petite Grande Cuisine

***S600 ATA** propose une offre unique: une cuisine de petite taille mais caractérisé par la même puissance élevée qu'on trouve dans les grands appareils de cuisson. Pour garantir un service rapide mais de qualité, fondamental dans le monde du snack pour avoir des clients satisfaits.*

S600

Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz



RECORD POWER

Potenza record • Puissance record



Burners designed to produce the same high level power of bigger professional kitchens in a small dimension cooking unit. Power up to 24,6 KW*, for unrivalled cooking speed and productivity

Bruciatori progettati per sviluppare le stesse elevate potenze delle grandi cucine in dimensioni ridotte. Fino a 24,6 KW di potenza riscaldante, imbattibile in quanto a velocità di cottura e produttività.*

Les brûleurs sont conçus pour développer les mêmes puissances élevées des grands appareils de cuisson dans une cuisine de petite taille. Puissance de chauffage jusqu'à 24,6 KW*, pour vitesse de cuisson et productivité imbattables.



Save up to 150 Euro/Year**. 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.

*150 euro/anno di risparmio**. Consumi energetici ottimizzati risultanti dall'accensione elettrica dei bruciatori, che si possono attivare istantaneamente evitando sprechi di gas.*

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



Oven made of 100% stainless steel to guarantee higher durability comparing to the galvanised iron solutions easily found on the market, coming from the domestic cooking sector

Forno realizzato interamente in inox, per una durata nel tempo superiore alle soluzioni in ferro smaltato, di derivazione domestica, presenti sul mercato.

Four entièrement en acier inox pour garantir une durabilité supérieure à cela des solutions en fer galvanisé, dérivant du secteur domestique, présentes sur le marché.

*Mod.K6GCU10FF. **Mod. K6GCU10VV comparing to an equivalent model with pilot flame. Energy cost of 89 c€/m³. Functioning 8h/day for 200 days/year.

*Mod.K6GCU10FF. **Mod. K6GCU10VV rispetto alla versione analoga con fiamma pilota. Costo energia 89 c€/m³. Funzionamento 8h/giorno per 200 gg/anno.

*Mod.K6GCU10FF. **Mod. K6GCU10VV par rapport à une modèle équivalent avec veilleuse. Cout de l'énergie de 89 c€/m³ et fonctionnement de 8 heures/jour pendant 200 jours/an.

Pyroceram and electric plates

Vetroceramica e piastre elettriche - Vitroceramique et Plaque Electriques



UNBEATABLE ENERGY SAVING

Risparmio d'energia imbattibile • Economie d'énergie imbattable



Reduced energy consumption and full safety: an automatic drawback device temporarily cut the heating system in case of no load operation.

Consumi energetici ridotti e sicurezza garantita: un dispositivo a riarmo automatico interrompe temporaneamente il funzionamento degli elementi riscaldanti in caso di funzionamento senza pentola.

Economie d'énergie et sécurité garantie: un dispositif de réarmement automatique arrête temporairement le fonctionnement des éléments de chauffage en cas d'absence de la casserole.



Pyroceram version: extreme sturdiness thanks to a thick tempered glass working surface

Piano in vetro di grosso spessore (versione vetroceramica), in grado di resistere anche ai carichi più gravosi.

Version en vitrocéramique: surface en verre trempé très épais pour supporter des charges élevées.



stanbyATAsystem

S600

Gas and electric griddle plates

Fry top gas e elettrici - Grillades à gaz et électriques



REDUCED SERVICE COSTS

Costi di funzionamento ridotti • Coûts de service réduits



Low maintenance costs thanks to the easily removable cooking plate, the only example in the category, ensuring its quicker and cheaper replacement in comparison with the traditionally welded plate.

Costi di manutenzione ridotti grazie alla piastra di cottura rimovibile, unica nella sua categoria, che facilita e velocizza gli interventi di manutenzione rispetto alla tradizionale soluzione con la piastra saldata al piano.

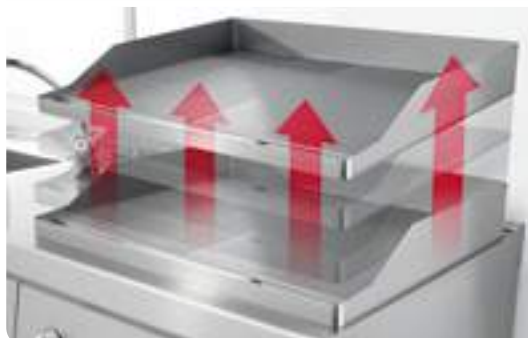
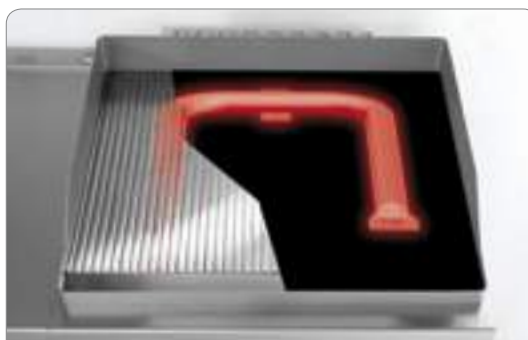
Facile enlèvement de la plaque pour des interventions de remplacement très aisées et économique par rapport aux plaques qui sont soudées au plan.



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.

1 KW/Lt, la puissance la plus haute de sa catégorie satisfait même le chefs les plus exigeants. Echangeur de chaleur conçu pour permettre la montée rapide de la température de l'huile dans la cuve.



Quick and easy cleaning operations thanks to deep moulded surface on the work top that allow the oil level to raise without overflowing

L'ampio invaso ricavato nel piano di lavoro permette al livello dell'olio di crescere senza tracimare, evitando così lunghe e frequenti operazioni di pulizia.

Le grand bac dans le plan de travail permet à le niveau de l'huile de monter sans débordé, de manière à éviter long et fréquent nettoyages.



S600

Gas and electric **pasta cookers**

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



EASIER TO USE

Più facile da usare • Plus facile à l'usage



As for those from bigger series, pasta cookers are characterized by 3-cm deep moulded surface, so to prevent water overflowing and ensure easy use.

L'invaso dei cuocipasta ha profondità 3 cm, come nelle serie ATA di maggiore dimensione. Questo evita la tracimazione dell'acqua e permette un più pratico utilizzo rispetto alle alternative presenti sul mercato.

Le bac des cuiseurs à pâte est profonde 3 cm, comme les produits ATA de taille majeure. Ça évite le débordement de l'eau et permet une utilisation plus pratique par rapport aux produits déjà dans le marché.



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

La zona di sfioramento, unica per la categoria, comprende un piano forato di 2 mm di spessore in acciaio inox per agevolare la scolatura dei cesti.

La zone de débordement, unique dans sa catégorie, est fait par un grand plan percé en acier d'épaisseur de 2 mm pour un égouttement de pâtes très aisé.



Chip scuttles and Neutral elements

Scaldapatate elettrici ed Elementi neutri - Bacs à frites électriques et Éléments neutres



100% STAINLESS STEEL

100% Acciaio inossidabile • 100% Acier inoxydable



As all the ATA's products, chip scuttles and neutral units are made of 100% stainless steel, both inside and outside, for incomparable durability.

Gli scaldapatate e i neutri, come in tutti gli altri modelli della gamma ATA, sono realizzati al 100% in acciaio inox, esternamente e internamente, per una durata senza eguali.

Les bacs à frites et les éléments neutres, comme tous les autres produits d'ATA, sont réalisés en acier inox 100%, à l'extérieur comme à l'intérieur, pour garantir une durée inégalable.



AISI 304 10/10-thick work tops of neutral units: the best option for the series 600 as for sturdiness and durability.

I piani di lavoro sono in AISI 304 e spessore 10/10, ovvero quanto di meglio disponibile nella linea 600 per robustezza e durata nel tempo.

Les plans de travail sont en AISI 304 et d'épaisseur 10/10, c'est-à-dire la meilleure option qu'on trouve dans cette catégorie de produit en termes de solidité et durée.





S700
Performance line
Solution line

ata
Cooking equipment



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 travaux de tous les appareils peuvent être parfaitement couplés pour offrir de solutions sur mesure.

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%**.

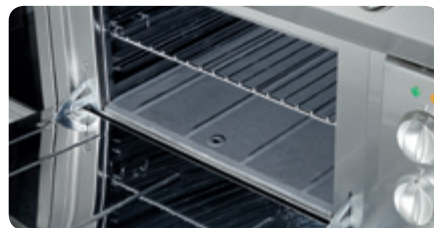
Sole du four en fonte d'épaisseur de 15 mm : une solution exclusive pour une mineure dépense d'énergie du four de 30%**.



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

Piastrer 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 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. 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 elettrica - 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.

Gas and electric ranges

Cucine gas e elettriche - Fourneaux à gaz et électriques

SAVE UP TO 150 EURO/YEAR*

150 euro/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.

Piastrre 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% 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.*

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.



S900

The Iconic kitchen





ATA S900

The **Iconic** kitchen

S900 ATA is the chef's favorite kitchen, thanks to its high performance and broad working surfaces. With its powerful burners and robust 20/10 work surface, it is ideal for demanding chefs and busy kitchens where high productivity is required.



ATA S900: la cucina per eccellenza

S900 ATA è la cucina più amata dagli chef, grazie alle sue elevate prestazioni e alle ampie superfici di lavoro. Con i suoi bruciatori potenti e il robusto piano d'appoggio in 20/10, è l'ideale per gli chef più esigenti e per le cucine in cui venga richiesta una elevata produttività.

ATA S900: la cuisine par excellence

S900 ATA est la cuisine préférée des chefs, grâce à sa haute performance et ses vastes surfaces de travail. Avec ses brûleurs puissants et son plan de travail solide en 20/10, elle est idéale pour les chefs les plus exigeants et pour les cuisines où il faut une productivité élevée.

S900

Gas ranges "Performance"

Cucine a gas "Performance" - Fourneaux à gaz "Performance"



RECORD POWER

Potenza record • Puissance record



Nickel-plated 10kW and 6kW double-ended flame burners can transfer their high power even to small diameter pots typical of "à la carte" kitchens.

I bruciatori in ghisa nichelati da 10kW e 6kW a doppia fiamma sovrapposta possono trasferire le loro elevate potenze anche alle pentole di diametro ridotto tipiche delle cucine "à la carte".

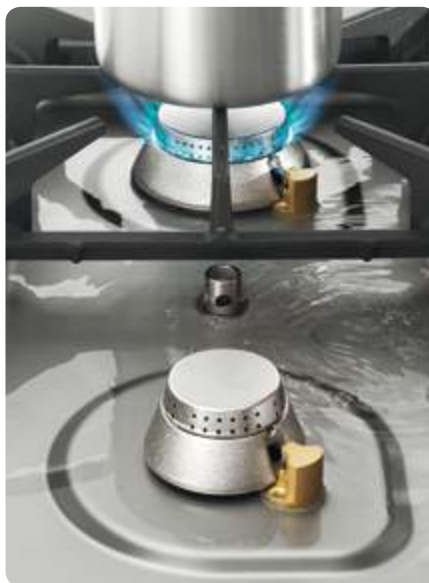
Les brûleurs en fonte et nickel de 10kW et 6kW à double flamme peuvent transférer leurs puissances élevées également aux casseroles de diamètre réduit typiques des cuisines « à la carte ».



The overflow system and water drain (optional) of the worktop dramatically reduce the cleaning times. This system carries the grease along with water to the drain and do not leave it clinging to the work surfaces.

Il sistema con troppopieno e scarico dell'acqua del piano (optional) riduce drasticamente i tempi di pulizia. I grassi infatti scivolano sull'acqua fino allo scarico e non attecchiscono al piano di lavoro.

Le système de trop-plein et d'évacuation de l'eau (en option) du plan de travail réduit considérablement le temps de nettoyage. Les graisses glissent sur l'eau jusqu'à son évacuation et ne souillent pas le plan de travail.



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

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

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

*Result of tests. Comparison between model K4GCUP15FFM and an equivalent model with 3 mm-thick enameled iron oven floor; temperature set at 300°C for 2 hours.

*Test strumentali interni. Mod. K4GCUP15FFM rispetto al modello analogo con suola in ferro smaltato da 3mm. Temperatura impostata a 300°C per 2 ore

*Tests instrumentaux effectués par ATA : modèle K4GCUP15FFM par rapport au modèle analogue avec sole en fer émaillé d'épaisseur de 3 mm ; température sélectionnée de 300°C par 2 heures.

Gas ranges "Solution"

Cucine a gas "Solution" - Fourneaux à gaz "Solution"



BEST MATERIALS

I materiali migliori • Les meilleures matériaux



Robust and long-serving, thanks to 8kw mono-crown nickel-plated cast iron burners and RAAF enamelled cast iron grids, resistant to alkali, acid and fire.

Eccellente robustezza e longevità, grazie ai bruciatori in ghisa nichelati da 8kw mono-corona e le griglie in ghisa smaltata RAAF resistente ad alcali, acido e fuoco.

Sa robustesse et sa longévité sont excellentes, grâce aux brûleurs en fonte nickelés de 8 kW mono-couronne et aux grilles en fonte émaillée RAAF résistant aux alcalins, à l'acide et au feu.



Oven made of 100% stainless steel to guarantee higher durability comparing to the galvanised iron solutions easily found on the market.

Forno realizzato interamente in inox, per una durata nel tempo superiore alle soluzioni in ferro smaltato presenti sul mercato.

Four entièrement en acier inox pour garantir une durabilité supérieure à cela des solutions en fer galvanisé, présentes sur le marché.



S900

Induction, pyroceram and electric plates

Induzione, vetroceramica e piastre elettriche - Induction, vitrocéramique et plaques électriques



-50% ENERGY CONSUMPTION

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



High-power 7 kW induction ranges: the perfect choice for getting best-in-class performance and halving energy consumption and cooking times*.

Modelli ad induzione da 7KW di potenza, al top della categoria come prestazioni e con un doppio vantaggio: -50% nei consumi e nei tempi di cottura.*

Induction à 7 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 di 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.



Top performance thanks to 4 kW electric hotplates.

Piastrre elettriche da 4KW di potenza, valore ai vertici della categoria.

Plaques électriques de 4 kW, la valeur à la partie supérieure de la classe.

*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.

S900

Direct electric grill

Griglia elettrica diretta - Grille électrique directe



EASY TO CLEAN

Facile da pulire • Facile à nettoyer



The ragged rafting, when filled with water, is faster to clean because the cooking fats do not stick, but float on the surface. Built-in water loading and unloading system makes it easy to use.

L'invaso raggiato, una volta riempito d'acqua, è più veloce da pulire perché i grassi di cottura non si attaccano ma galleggiano in superficie. Il sistema di carico e scarico d'acqua incorporati ne semplificano l'utilizzo.

Le plan rayé, une fois rempli d'eau, est plus rapide à nettoyer car les graisses de cuisson ne collent, mais flottent à la surface. Le système de chargement et de déchargement de l'eau intégré en simplifie l'utilisation.



Water also adds the right moisture to cooking, so as not to dry the foods and maintain their nutritional properties. Cooking directly on armored heaters allows considerable energy savings compared to traditional indirect heating solutions.

L'acqua aggiunge inoltre la giusta umidità alla cottura, così da non seccare gli alimenti e mantenerne le proprietà nutritive. Cucinare direttamente sulle resistenze corazzate permette un notevole risparmio d'energia rispetto alle soluzioni tradizionali a riscaldamento indiretto.

L'eau ajoute également la juste humidité à la cuisson, afin de ne pas dessécher les aliments et en préserver les propriétés nutritionnelles. Cuire directement sur les résistances renforcées permet une économie d'énergie considérable par rapport aux solutions traditionnelles de réchauffage indirect.



S900

Gas and electric griddle plates "Performance"

Fry top gas e elettrici "Performance" - Grillades à gaz et électriques "Performance"



INNOVATIVE

Innovativi • Innovation



The two independent plates with polish finishing are an innovative solution to avoid odor contamination when cooking a variety of different foods. Half-power usage is also possible, guaranteeing energy saving as you can heat just one of the two plates.

Le due piastre indipendenti con finitura a specchio sono una innovativa soluzione per evitare la contaminazione di odori cuocendo cibi diversi. L'utilizzo a mezzo servizio è finalmente possibile e il risparmio energetico è realmente garantito, perché si può effettivamente scaldare solo una delle due piastre.

Les deux plaques indépendantes avec leur finition miroir sont une solution innovante pour éviter la contamination des aliments par les autres odeurs de cuisson. L'utilisation par le service est enfin possible et l'économie d'énergie est vraiment garantie, car vous pouvez choisir de faire chauffer une seule des deux plaques.



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



*Result of tests as compared with an equivalent model with stainless steel tubular heating element. Values measured during plate heating and heat maintaining from 200°C to 300°C; 10°C tolerance on the cooking plate.

*Test strumentali interni rispetto al modello analogo con resistenza corazzata. Valori misurati in risalita da 200° a 300° e 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.

Gas and electric griddle plates "Solution"

Fry top gas e elettrici "Solution"- Grillades à gaz et électriques "Solution"



REDUCED SERVICE COSTS

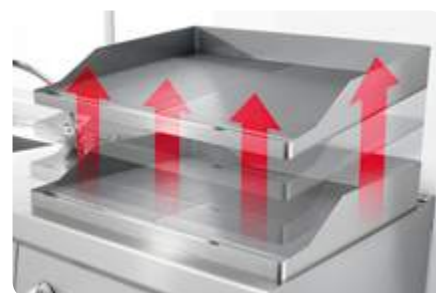
Costi di funzionamento ridotti • Coûts de service réduits



Low maintenance costs thanks to the easily removable cooking plate, ensuring its quicker and cheaper replacement.

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

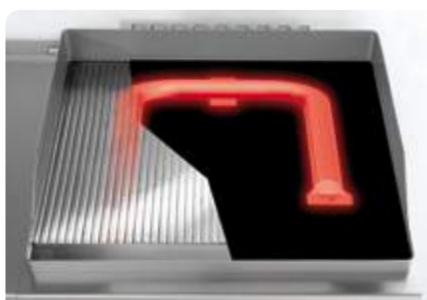
Facile enlèvement de la plaque pour des interventions de remplacement très aisées et économique.



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.



The large drain hole allows easier cleaning, avoiding scaling.

Il foro di scarico di grandi dimensioni permette una pulizia più agevole, evitando incrostazioni.

Le grand trou d'évacuation permet un nettoyage plus facile, en évitant les incrustations.

S900

Gas and electric fryers

Friggitrici gas e elettriche - Friteuses à gaz et électriques



1KW/Lt UNRIVALLED POWER

1KW/Lt Potenza ineguagliabile • 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.

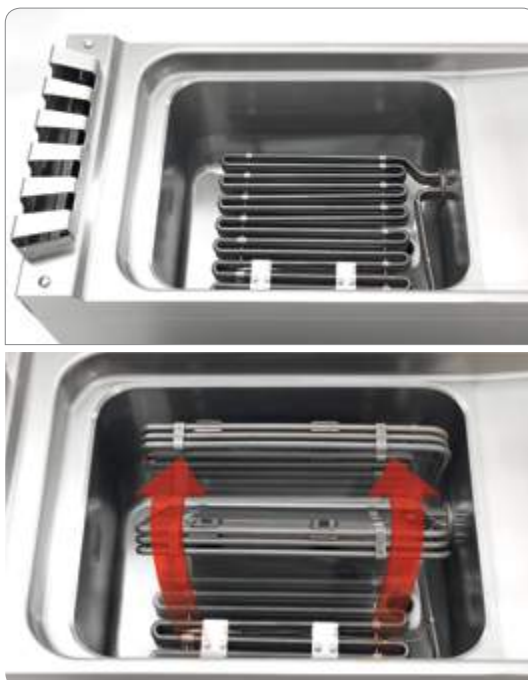
Versions à gaz: 1 kW/lt., la puissance la plus haute de sa catégorie pour satisfaire les chefs les plus exigeants. Échangeur de chaleur conçu pour permettre la montée rapide de l'huile dans la cuve.



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.*



Pasta cookers are characterized by 5 cm deep moulded surface, so to prevent water overflowing and ensure easy use.

L'invaso del cuocipasta ha profondità 5 cm. Questo evita la tracimazione dell'acqua e permette un più pratico utilizzo rispetto alle alternative presenti sul mercato.

Le grand bac dans le plan de travail permet au niveau de l'huile de monter sans déborder, de manière à éviter long et fréquent nettoyages.



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.

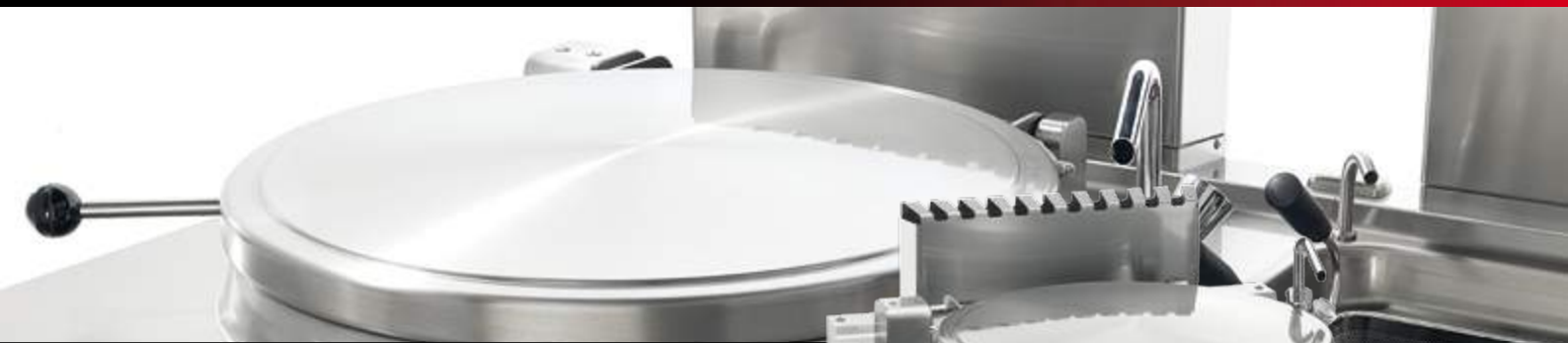
* Resistenza all'ossidazione di un elemento riscaldante in cronifer rispetto all'analogo in incoloy.

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

S900

Gas and electric **boiling pans**

Pentole a gas ee elettriche - Marmites à gaz et électriques



HEAVY DUTY DESIGN

Design per professionisti • Conception pour les professionnels



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 autoportante 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.

Bain-marie and Neutral elements

Bagnomaria ed Elementi neutri - Bagnomarie et Eléments neutres



100% STAINLESS STEEL
100% Acciaio inossidabile • 100% Acier inoxydable



The bain-marie and the neutral elements, like all other ATA range models, are 100% stainless steel, externally and internally, for unmatched durability.

I bagnomaria e i neutri, come tutti gli altri modelli della gamma ATA, sono realizzati al 100% in acciaio inox, esternamente e internamente, per una durata senza eguali.

Le bain-marie et les neutres, comme tous les autres modèles de la gamme ATA, sont à 100 % en acier inoxydable, extérieurement et intérieurement, pour une durée inégalée.



Moulded worktop and wide beams reduce the time and increase the ease of cleaning. Water boiler also has built-in water loading and unloading, to make it easier to use.

I piani stampati e le ampie raggiature riducono i tempi e aumentano la facilità della pulizia. Il bagnomaria ha inoltre il carico e lo scarico dell'acqua incorporati, per facilitarne l'utilizzo.

Les plans imprimés et arrondis facilitent le nettoyage. Le bain-marie a également une alimentation/évacuation d'eau intégrée, pour en faciliter l'utilisation.





S1100

Modular cooking island

ata
Cooking equipment



S1100



Since 1973 ATA has been searching for innovative solutions, so to become the benchmark for chefs and HORECA professionals. A brilliant example is the pass-through cooking equipment S1100, a line that deeply reorganizes the cooking experience by improving the work flow and space. Chefs can enjoy their kitchen thanks to innovative side unit modules that enable them to work on the four sides of the cooking units.

ATA launches the first modular cooking island



ATA inventa la prima cucina modulare a isola

Sin dal 1973, l'innovazione è sempre stata al centro della strategia di ATA per diventare il partner di riferimento per gli chef e i professionisti dell'HORECA. Come dimostra la cucina passante S1100, che rivoluziona l'esperienza in cucina ottimizzando gli spazi e i flussi di lavoro. Innovativi moduli di testa permettono infatti agli chef di cucinare lungo tutti e 4 i lati della cucina, per una superiore maneggevolezza e comodità d'uso.

ATA lance la première cuisine modulaire à îlot

Depuis 1973, l'innovation a toujours été au cœur de la stratégie d'ATA qui avait l'ambition de devenir le partenaire de référence pour les chefs et les professionnels de l'HoReCa. Pour preuve, la cuisine passante S1100 révolutionne l'expérience en cuisine : elle optimise les espaces et les flux de travail. Elle s'organise en modules de tête innovants autour desquels les chefs peuvent cuisiner. La cuisine devient donc un espace facile à vivre et à utiliser.



S1100

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

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

Plans de travail tous emboutis pour faciliter le nettoyage.



The hygienic open cabinets of H3 type meet the strictest European cleaning and hygienic standards.

I vani igienici in H3 rappresentano il massimo grado di pulizia e igienicità previsto dalle norme europee.

Les baies libres ouvertes face d'hygiène du type H3 représentent le niveau le plus élevé de propreté et d'hygiène et de nettoyage prévu par les normes européennes.



S1100



Double crown high-efficiency cast iron burners for a more even heat distribution. +18% efficiency as compared with CEI EN 203-2-1 requirements*.

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

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.*.



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%.**

* As compared with current regulations (CEI EN 203-2-1).

** Tests performed by ATA as compared with the same model equipped 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 rispetto al modello analogo 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 par rapport au modèle analogue avec sole en fer émaillé d'épaisseur de 3 mm; température sélectionnée de 300°C par 2 heures.*



High-precision thermostatic-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.

S1100

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.



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

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

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.

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

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.

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



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 radiant à haute puissance pour garantir le chauffage plus rapide de la plaque et une distribution de la chaleur plus uniforme de 40%**.

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

** 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.

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

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

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

** 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.

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

https://ata.nt-rt.ru/ || aat@nt-rt.ru