

Cocinas **ATA**

Detalles de calidad

 100% Made in Italy



ATA es fácil de usar

Al ofrecerte módulos de 60 cm para la serie 600 y de 70 cm para la 700, S Line y Performance Line son compatibles entre sí. ATA ha querido facilitarte el trabajo lo más posible: arriba, más superficie disponible para mover las ollas y los utensilios; abajo, más espacio para almacenar materiales. El cocinero también te lo agradecerá.

ATAS600



ATAS700 Solution Line



ATAS700 Performance Line





Planos impresos y bordes redondeados



ATA hace realidad el futuro

La supervisión en todas las fases – producción, control y garantía de la calidad – constituye la base de una producción en continua evolución, tanto para las tecnologías aplicadas como para la investigación industrial y comercial que abre siempre nuevos caminos.

ATA es una empresa certificada según las normas UNI EN ISO 9001-2000 desde el 19 de julio de 1995.



Estructura de acero inoxidable



ATA es amable contigo

Con el empleo de materiales no tóxicos, como el aislamiento de matriz cerámica, y optimizando la potencia de forma que se obtenga un alto rendimiento sin dispersión inútil de calor, ATA piensa en tu seguridad, en la protección de tu ambiente de trabajo y consigue combinar prestaciones y rendimientos apropiados para el uso profesional con una apreciable contención de los costes de ejercicio.



Panel de instrumentos inclinado para facilitar la visibilidad de las fases de trabajo. Mandos de fácil empuñadura



ATA ha elegido la sencillez

Las cocinas fabricadas por ATA son de sencilla instalación; en efecto, el sistema de acoplamiento entre los módulos ha sido estudiado para que sea rápido e intuitivo. La ubicación de las diversas conexiones y el amplio espacio interno permiten una accesibilidad inmediata a los componentes internos para eventuales intervenciones de manutención o asistencia.



Puertas de doble pared y tiradores de agarre seguro



100% Made in Italy

Cocinas **ATA**

(Bajo pedido)



Quemadores en acero inox y tapas en latón cromado de gran potencia, produciendo hasta 6 kW por quemador, en tapas pequeñas para adaptarse mejor a sartenes grandes y pequeñas. Parrillas de acero inox (parrillas en hierro fundido opcional)



Encimera cocinas de acero inox de 3 cm de profundidad, redondeada y moldeada para facilitar la limpieza.



Planchas de acero inoxidable dulce con calentamiento muy rápido hasta temperaturas de 320 °C. Quemador en U (gas) para una mayor uniformidad del calor a través de la placa o Resistencia Tubular (eléctrica) estándar.



Hornos de 1/1 GN fabricados 100% en acero inox, con base de 3 mm



Freidoras potentes de alto rendimiento de 1 kW/l, resistencia fija en la versión eléctrica.



S600

El equipo de cocina S600 ofrece una gama única. Se caracteriza por las pequeñas dimensiones sin renunciar a la gran potencia de las grandes unidades de cocina profesional. Garantiza un servicio rápido y de alta calidad esencial para satisfacer a sus clientes.



Empresa certificada
ISO9001 desde 1995.



Cocinas a gas
Pág. **118**



Cocinas eléctricas
Pág. **119**



Cocinas vitrocerámica
Pág. **120**



Planchas a gas/eléctricas
Pág. **121**



Freidoras a gas/eléctricas
Pág. **122**



Baño María eléctrico
Cuece pastas eléctrico
Barbacoas piedra lávica a gas
Pág. **123**

Cocinas a gas

Serie 600



AT.866

898 €

Potencia: 9 kW
Ancho/Profundo/Alto:
300x600x280 mm
Peso: 17 kg

2 Quemadores

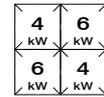


AT.867

1.318 €

Potencia: 18 kW
Ancho/Profundo/Alto:
600x600x280 mm
Peso: 30 kg

4 Quemadores



Con horno



AT.868

2.624 €

Potencia: 22 kW
Potencia horno: 4,75 kW
Temperatura horno: 300 °C (máx.)
Ancho/Profundo/Alto: 600x600x850 mm
Peso: 63 kg
• Con horno a gas 1/1GN

4 Quemadores

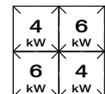


AT.869

2.784 €

Potencia: 18 kW
Potencia horno eléctrico: 3 kW
Temperatura horno: 120-300 °C
Ancho/Profundo/Alto: 600x600x850 mm
Peso: 68 kg
• Con horno eléctrico 1/1GN

4 Quemadores



Rejillas de superficie de acero cubierto con protector y quemadores de níquel-latón con tapas de acero inox.



Los quemadores producen una potencia de hasta 24,6 kW.



Hornos de acero inox con piso de espesor reforzado y cámara de cocción y puertas aisladas con cerámica resistente a altas temperaturas.



AT.217

58,52 €

Rejilla horno
325x530x67 mm

Cocinas eléctricas

Serie 600



AT.870

738 €

Potencia: 4 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto:
 300x600x280 mm
Peso: 11 kg

2 Quemadores

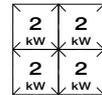


AT.871

1.128 €

Potencia: 8 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto:
 600x600x280 mm
Peso: 19,5 kg

4 Quemadores



Con horno



AT.872

2.710 €

Potencia: 11 kW
Potencia horno: 3 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Temperatura horno: 120-300 °C
Ancho/Profundo/Alto: 600x600x850 mm
Peso: 58 kg

4 Quemadores



• Con horno eléctrico 1/1GN



Sistema de desconexión automático de partes calientes en caso de funcionamiento sin carga.



Superficie de trabajo en acero inox con dibujo inverso para un perfecto alojamiento de las placas eléctricas o el vidrio, facilitando la limpieza y protección de las partes eléctricas.



Placas calefactoras de hierro fundido fijas e incrustadas a una capa de material aislante.



Placas independientes controladas por mando de plástico termoestable atérmico de 7 posiciones.

Cocinas vitrocerámica

Serie 600



AT.873

852 €

Potencia: 3,6 kW

Voltaje: 230 V / 1N / 50/60 Hz

Ancho/Profundo/Alto:

300x600x280 mm

Peso: 10,5 kg

2 Quemadores

1,8 kW
1,8 kW



AT.874

1.684 €

Potencia: 7,2 kW

Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz

Ancho/Profundo/Alto:

600x600x280 mm

Peso: 19 kg

4 Quemadores

1,8 kW	1,8 kW
1,8 kW	1,8 kW

Con horno



AT.875

2.968 €

Potencia: 10,2 kW

Potencia horno: 3 kW

Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz

Temperatura horno: 120-300 °C

Ancho/Profundo/Alto:

600x600x800 mm

Peso: 57 kg

4 Quemadores

1,8 kW	1,8 kW
1,8 kW	1,8 kW

· Con horno eléctrico 1/1 GN



Sistema de desconexión automático de partes calientes en caso de funcionamiento sin carga.



Vidrio templado de extrema resistencia Piroceram. Zonas de cocción marcadas con los tamaños de ollas.



Termostato de seguridad para proteger la placa de vitrocerámica contra el sobrecalentamiento.

**100%
INOX**

Estructura de todos los productos en acero inoxidable.

Planchas a gas

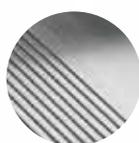
Serie 600



AT.876

1.146 €

Potencia: 4 kW
Ancho/Profundo/Alto:
300x600x280 mm
Peso: 19 kg



Modelos con superficies ralladas.
(Consultar)



AT.877

1.690 €

Potencia: 8 kW
Ancho/Profundo/Alto:
600x600x280 mm
Peso: 30 kg

Planchas eléctricas

Serie 600



AT.880

1.186 €

Potencia: 3,75 kW
Voltaje: 230 V / 1N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto: 300x600x280 mm
Peso: 19 kg



AT.881

1.654 €

Potencia: 7,5 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto: 600x600x280 mm
Peso: 29 kg



Perfectos resultados de cocción gracias al quemador en U, garantizando una distribución uniforme del calor.



Gruesa superficie de cocción de acero suave. Dos zonas de cocción independientes. (modelo AT.877)



Plancha de cocción sustituible con facilidad.



Modelos eléctricos con termostato regulable entre 120-300 °C. Modelos a gas con válvula termostática de seguridad regulable hasta 300 °C.

Freidoras a gas

Serie 600



AT.884 **1.610 €**

Potencia: 7 kW
Temperatura: 100-190 °C
Capacidad: 8 l
Ancho/Profundo/Alto: 300x600x280 mm
Peso: 25 kg
· No lleva cestas en dotación.



AT.885 **2.792 €**

Potencia: 14 kW
Temperatura: 100-190 °C
Capacidad: 8 l + 8 l
Ancho/Profundo/Alto: 600x600x280 mm
Peso: 41 kg
· No lleva cestas en dotación.



AT.998 **105,66 €**

Ancho/Profundo/Alto:
105x270x90 mm 1/1GN
Para AT.884/885



AT.1000 **91,52 €**

Ancho/Profundo/Alto:
210x270x90 mm 1/2GN
Para AT.884/885

Freidoras eléctricas

Serie 600



AT.886 **1.476 €**

Potencia: 8 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Temperatura: 100-190 °C
Capacidad: 10 l
Ancho/Profundo/Alto: 300x600x280 mm
Peso: 18 kg
· No lleva cestas en dotación.



AT.887 **2.202 €**

Potencia: 16 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Temperatura: 100-190 °C
Capacidad: 10 l + 10 l
Ancho/Profundo/Alto: 600x600x280 mm
Peso: 28 kg
· No lleva cestas en dotación.



AT.648 **100 €**

Ancho/Profundo/Alto:
97x310x100 mm 1/2GN
Para AT.886/887



AT.997 **130,24 €**

Ancho/Profundo/Alto:
200x310x100 mm 1/1GN
Para AT.886/887



Fácil limpieza gracias a la profundidad en la superficie de trabajo que permite elevar el nivel de aceite sin desbordar.



Equipadas de serie con cestas de acero con material protector.



Freidoras muy potentes (1kW/l). Diseño especial del intercambiador de calor en el aceite para un rápido calentamiento.

Ejemplos posición de cestas en todos los modelos.

1/1 GN	1/2 GN	1/2 GN
--------	--------	--------

Baño María eléctrico

Serie **600**



AT.882

956 €

Potencia: 1 kW
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Cuba: ½ + ¼ GN
Ancho/Profundo/Alto:
 600x300x280 mm
Peso: 19 kg

Ejemplos posición de cestas en el modelo AT.889



Cuece pastas eléctricos

Serie **600**



Zona frontal de la superficie perforada para colar la pasta.

AT.889

1.424 €

Potencia: 4 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad: 12 l
Ancho/Profundo/Alto:
 300x600x280 mm
Peso: 22 kg
 · No lleva cestas en dotación.



AT1001

252 €

Ancho/Profundo/Alto:
 240x290x150 mm
 1/2 GN. Para AT.889



AT1010

211,20 €

Ancho/Profundo/Alto:
 115x290x150 mm
 1/4 GN. Para AT.889

Barbacoas piedra lávica a gas

Serie **600**
 Para carnes



AT.878

1.780 €

Potencia: 6 kW
Ancho/Profundo/Alto:
 600x300x280 mm
Peso: 22 kg



AT.879

2.690 €

Potencia: 12 kW
Ancho/Profundo/Alto:
 600x600x280 mm
Peso: 41 kg



100% Made in Italy

Cocinas **ATA**

(Bajo pedido)



Quemadores en acero inox y tapas en latón cromado de gran potencia, produciendo hasta 6 kW por quemador, en tapas pequeñas para adaptarse mejor a sartenes grandes y pequeñas. Parrillas de acero inox (parrillas en hierro fundido opcional)



Encimera cocinas de acero inox de 3 cm de profundidad, redondeada y moldeada para facilitar la limpieza.



Planchas de acero inoxidable dulce con calentamiento muy rápido hasta temperaturas de 320 °C. Quemador en U (gas) para una mayor uniformidad del calor a través de la placa o Resistencia Tubular (eléctrica) estándar.



Hornos de 1/1 GN fabricados 100% en acero inox, con base de 3 mm



Freidoras potentes de alto rendimiento de 1 kW/l, resistencia fija en la versión eléctrica.



S700 Solution Line



La Serie 700 Solution Line se caracteriza por el rendimiento y la fiabilidad de larga duración. Ofrece una alta calidad y robustez a los cocineros.

Es la mejor opción para obtener magníficos resultados de cocción y un fácil mantenimiento a un precio accesible.

Empresa certificada
ISO9001 desde 1995.



Compatible
S700 Performance Line



Cocinas a gas
Pág. **126**



Cocinas eléctricas
Pág. **127**



Planchas a gas
Pág. **128**



Planchas eléctricas
Pág. **128**



Freidoras a gas
Pág. **129**



Freidoras eléctricas
Pág. **129**



Cuece pastas
Pág. **130**

Cocinas a gas

S700 Solution Line



AT.600

1.078 €

Potencia: 10 kW
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x255 mm
Peso: 16 kg

2 Quemadores

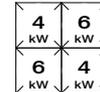


AT.601

1.546 €

Potencia: 20 kW
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x255 mm
Peso: 28 kg

4 Quemadores



Con horno

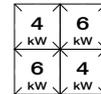


AT.603

3.314 €

Potencia: 24 kW
Temperatura máx. horno: 300 °C
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x850 mm
Peso: 106 kg
• Con horno a gas 2/1GN

4 Quemadores



AT.217

58,52 €

Rejilla horno
Ancho/Profundo/Alto: 325x530x57 mm



Rejillas hierro fundido

AT.994 52,80 €

Ignición eléctrica opcional

AT.991 70,75 € 2 quemadores

AT.992 111,62 € 4 quemadores



Alta flexibilidad gracias a potentes quemadores de 6 kW con diámetro pequeño para adaptarse a todo tipo de ollas.



Ignición eléctrica en los quemadores para un encendido instantáneo, sin desperdiciar gas. (Opcional)



Cuerpo quemador fabricado en níquel-latón y tapa en acero inox. Rejillas superiores de acero inox



Consultar bajo pedido:
• Cocinas con base abierta.
• Cocinas con 6 fogones.
• Cocinas con diferentes hornos.

Cocinas eléctricas

S700 Solution Line



AT.610

1.078 €

Potencia: 5,2 kW
 Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
 Ancho/Profundo/Alto:
 400x700x255 mm
 Peso: 14 kg

2 Quemadores

2,6 kW
2,6 kW



AT.611

1.744 €

Potencia: 10,4 kW
 Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
 Ancho/Profundo/Alto:
 800x700x255 mm
 Peso: 38 kg

4 Quemadores

2,6 kW	2,6 kW
2,6 kW	2,6 kW

Con horno



AT.613

3.884 €

Potencia: 14 kW
 Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
 Temperatura máx. horno: 120-300 °C
 Ancho/Profundo/Alto: 800x700x850 mm
 Peso: 90 kg
 · Con horno eléctrico ventilado 1/1GN

4 Quemadores

2,6 kW	2,6 kW
2,6 kW	2,6 kW



AT.217

58,52 €

Rejilla horno
 Ancho/Profundo/Alto: 325x530x57 mm



Consultar bajo pedido:
 · Cocinas con 6 placas
 · Cocinas con base abierta
 · Cocinas con diferentes hornos



Placas eléctricas redondas de 2,6 kW cada una con mando de 7 posiciones para ahorrar energía.



Calefacción obtenida a través de hierro fundido de las placas incrustadas en una capa de material aislante.



Superficie de trabajo con dibujo inverso para un perfecto alojamiento y protección de las placas eléctricas que facilita la limpieza

Planchas a gas

S700 Solution Line



AT.617

1.392 €

Potencia: 6 kW
Temperatura máx.: 300 °C
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x255 mm
Peso: 34 kg



AT.619

1.976 €

Potencia: 12 kW
Temperatura máx.: 300 °C
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x255 mm
Peso: 65 kg

Planchas eléctricas

S700 Solution Line



AT.621

1.404 €

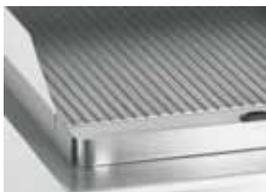
Potencia: 4,1 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Temperatura máx.: 120-310 °C
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x255 mm
Peso: 33 kg



AT.623

2.120 €

Potencia: 8,2 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Temperatura máx.: 120-310 °C
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x255 mm
Peso: 63 kg



Consultar bajo pedido:
· Planchas con superficie rayada
· Planchas con base



Placa de cocción de acero inox suave, fácilmente desmontable asegura su mantenimiento y reemplazo rápido y económico.



Resultados de cocción perfectos gracias a su quemador en U garantizando una distribución uniforme del calor.

Freidoras a gas

S700 Solution Line



AT.625 2.740 €

Potencia: 12 kW
Capacidad: 12 l
Temperatura: 100-190 °C
Ancho/Profundo/Alto: 400x700x850 mm
Peso: 35 kg
 · No lleva cestas en dotación.



AT.626 4.660 €

Potencia: 24 kW
Capacidad: 12 l + 12 l
Temperatura: 100-190 °C
Ancho/Profundo/Alto: 800x700x850 mm
Peso: 52 kg
 · No lleva cestas en dotación.



AT.648 100 €

Cesta freidora
Ancho/Profundo/Alto:
 97x310x100 mm 1/2GN
 Para AT.625/626/627/628

Freidoras eléctricas

S700 Solution Line



AT.627 2.314 €

Potencia: 8 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad: 10 l
Temperatura: 100-190 °C
Ancho/Profundo/Alto: 400x700x850 mm
Peso: 30 kg
 · No lleva cestas en dotación.



AT.628 3.736 €

Potencia: 16 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad: 10 l + 10 l
Temperatura: 100-190 °C
Ancho/Profundo/Alto: 800x700x850 mm
Peso: 45 kg
 · No lleva cestas en dotación.



AT.997 130,24 €

Cesta freidora
Ancho/Profundo/Alto:
 200x310x100 mm 1/1GN
 Para AT.625/626/627/628

Ejemplos posición de cestas en todos los modelos.



Las freidoras con más potencia con 1 kW/l. Diseño especial del intercambiador de calor para un calentamiento de la cuba más rápido.



Superficie de trabajo y tanque moldeados para garantizar un fácil uso y facilitar la limpieza.



Depósito de acero inox con bordes redondeados en pendiente hacia el punto de drenaje.



Equipada de serie con cestas y tapa de acero inox.

Cuece pastas

S700 Solution Line

Cuece pastas a gas

Cuece pastas eléctrico



AT.629

2.624 €

Potencia: 8,7 kW

Capacidad: 24 l

Ancho/Profundo/Alto:

400x700x850 mm

Peso: 37 kg

· No lleva cestas en dotación.

Ejemplos posición de cestas
en todos los modelos.

2/3 GN	1/3 GN	1/3 GN	1/6 GN
	1/3 GN		1/6 GN



AT.630

2.718 €

Potencia: 7 kW

Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz

Capacidad: 24 l

Ancho/Profundo/Alto:

400x700x850 mm

Peso: 32 kg

· No lleva cestas en dotación.



AT.146

176 €

Ancho/Profundo/Alto:
290x160x200 mm -1/3 GN
Para AT.629/630



AT.147

130 €

Ancho/Profundo/Alto:
140x140x200 mm - 1/6 GN
Para AT.629/630



AT.150

214 €

Ancho/Profundo/Alto:
290x290x200 mm -2/3 GN
Para AT.629/630



AT.151

178 €

Ancho/Profundo/Alto:
140x290x200 mm -1/3 GN
Para AT.629/630



Tanques de acero inox
AISI 316 con bordes
redondeados resistentes al
agua salada y almidón.



Estructura de acero inox y
puerta de doble pared.



Superficie frontal
perforada de 2 mm de
acero inox para colar
fácilmente la pasta.



Modelo eléctrico
provisto de elementos
de calentamiento
Cronifer, un 50% más de
resistencia a la corrosión.





100% Made in Italy

Cocinas ATA

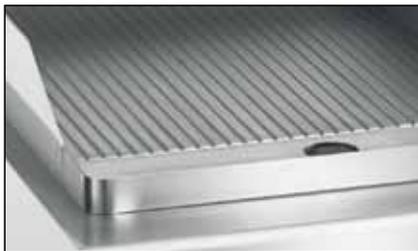
(Bajo pedido)



Alta eficiencia. Quemadores de doble corona de hierro fundido, garantizarán un 18% más de eficiencia en comparación con la normativa vigente. Rejillas de hierro fundido



Bandeja bajo los quemadores moldeada de acero inoxidable extraíble de tamaño gastronorm para facilitar la limpieza



Planchas de acero inox **compound** (superior al cromo) con acabado espejo que solo calienta 2 cm de superficie y evita el calentamiento de la cocina. Se puede llenar con agua y permite freír.



Hornos de 2/1 GN con base de fundición de 15mm, con un ahorro de energía del 30% y una cocción más uniforme



Freidoras potentes de alto rendimiento de 1 kW/l, resistencia eléctrica volcable para una mejor limpieza. (Freidoras en versión electrónica bajo pedido)



En la línea performance ATA conecta la parte superior con los paneles laterales a través de una soldadura lateral, donde no es visible, para mejorar la estética.)

S700 Performance Line



La Serie Performance ofrece las mejores prestaciones y los materiales de más alta calidad para conseguir excelentes resultados de cocción, mantenimiento y limpieza. Equipamientos robustos y refinados, dedicados a los Chefs más apasionados.

Empresa certificada
ISO9001 desde 1995.



Compatible
S700 Solution Line



Cocinas a gas
Pág. **134**



Cocinas eléctricas
Pág. **135**



Cocinas vitrocerámica
Pág. **136**



Planchas a gas/eléctricas
Pág. **137**



Freidoras a gas
Pág. **138**



Freidoras eléctricas
Pág. **139**



Cuece pastas
Baño María
Pág. **140-141**



Barbacoas piedra lávica
Pág. **142**



Serie 900/1100
Pág. **143**

Cocinas a gas

S700 Performance



AT.1

1.538 €

Potencia: 9,1 kW
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x295 mm
Peso: 31 kg

2 Quemadores

5,5 kW
3,6 kW



AT.2

2.502 €

Potencia: 22,6 kW
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x295 mm
Peso: 61 kg

4 Quemadores

3,6 kW	5,5 kW
8 kW	5,5 kW

Con horno



AT.10

4.318 €

Potencia: 30,15 kW
Potencia horno: 7,55 kW
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x850 mm
Peso: 120 kg
· Con horno a gas 2/1GN

4 Quemadores

3,6 kW	5,5 kW
8 kW	5,5 kW



AT.216

60 €

Rejilla horno
Ancho/Profundo/Alto:
530x648x67 mm



Rejillas y quemadores de hierro fundido esmaltado resistentes al fuego, al ácido y al álcalis.



Quemadores de larga duración y alta eficiencia gracias a una perfecta distribución.



Bandejas de acero inox con bordes por debajo de los quemadores fácilmente extraíbles para su limpieza.



Consultar bajo pedido:
· Cocinas con base abierta
· Cocinas con diferentes hornos
· Cocinas con 6 fogones

Cocinas eléctricas

S700 Performance



AT.17

1.236 €

Potencia: 5,2 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto:
 400x700x295 mm
Peso: 22 kg

2 Quemadores

2,6 kW
2,6 kW



AT.18

1.800 €

Potencia: 10,4 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto:
 800x700x295 mm
Peso: 40 kg

4 Quemadores

2,6 kW	2,6 kW
2,6 kW	2,6 kW

Con horno



AT.35

4.300 €

Potencia: 14 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Potencia horno: 3,65 kW
Ancho/Profundo/Alto:
 800x700x850 mm
Peso: 95 kg
 · Con horno eléctrico ventilado
 1/1GN

4 Quemadores

2,6 kW	2,6 kW
2,6 kW	2,6 kW



AT.216

60 €

Rejilla horno
Ancho/Profundo/Alto:
 530x648x67 mm



Superficie de trabajo con dibujo inverso para un perfecto alojamiento de las placas eléctricas, una fácil limpieza y protección de las partes eléctricas.



Cada placa dispone de mando independiente para regular la temperatura de máximo a mínimo en sus 7 posiciones.



Placas eléctricas redondas incrustadas en una capa de material aislante.



Consultar bajo pedido:
 · Cocinas con 6 placas
 · Cocinas con base abierta
 · Cocinas con diferentes hornos

Cocinas vitrocerámica

S700 Performance



AT.43

1.236 €

Potencia: 4,6 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x295 mm
Peso: 30 kg

2 Quemadores

2,3 kW
2,3 kW



AT.44

3.578 €

Potencia: 9,2 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x295 mm
Peso: 40 kg

4 Quemadores

2,3 kW	2,3 kW
2,3 kW	2,3 kW

Con horno



AT.50

5.714 €

Potencia: 14,6 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Potencia horno: 5,4 kW
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x850 mm
Peso: 100 kg
· Con horno eléctrico 2/1GN

4 Quemadores

2,3 kW	2,3 kW
2,3 kW	2,3 kW



AT.216

60 €

Rejilla horno
Ancho/Profundo/Alto:
530x648x67 mm



Intensidad del calor regulada individualmente, cambiando el tiempo de trabajo del elemento calefactor.



Placa cerámica de vidrio con un espesor de 6 mm, adecuado para transmitir el calor. Zonas de cocción marcadas con los tamaños de ollas.



Consultar bajo pedido:
· Cocinas con base abierta
· Cocinas con 6 quemadores
· Cocinas con diferentes hornos



Placa con una potencia máx. de 5 kW, el mejor rendimiento con la mitad de consumo y tiempo de cocción.

Planchas a gas

S700 Performance



AT1006

2.254 €

Potencia: 7 kW
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x250 mm
Peso: 40 kg



AT1007

3.394 €

Potencia: 14 kW
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x250 mm
Peso: 68 kg

Planchas eléctricas

S700 Performance



AT1008

2.294 €

Potencia: 5 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x295 mm
Peso: 38 kg



AT1009

3.506 €

Potencia: 10 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50/60 Hz
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x295 mm
Peso: 65 kg



Consultar bajo pedido:
· Planchas rayadas
· Planchas con base



Planchas a gas un 25% más rápidas en alcanzar la temperatura deseada gracias a su quemador con 4 líneas de llamas.



Planchas eléctricas un 40% más rápidas en alcanzar la temperatura deseada gracias a sus avanzados elementos de calefacción.

**acero
COMPOUND**

Planchas en acero **compound** acabado espejo. Superior al cromo con una excelente transmisión térmica y alto nivel de higiene, superando temperaturas de 300 °C.

Freidoras a gas

S700 Performance



AT.122 4.286 €

Potencia: 11,5 kW
Capacidad: 7+7 l
Temperatura: 100/180 °C
Ancho/Profundo/Alto:
 800x700x850 mm
Peso: 50 kg
 · En dotación (2) AT.123



AT.124 3.076 €

Potencia: 15 kW
Capacidad: 15 l
Temperatura: 100/180 °C
Ancho/Profundo/Alto:
 400x700x850 mm
Peso: 47 kg
 · En dotación (1) AT.127



AT.123 76 €

Cesta freidora
Ancho/Profundo/Alto:
 113x245x111 mm
 Para AT.122



AT.126 76 €

Cesta freidora (1/2 GN)
Ancho/Profundo/Alto:
 130x280x111 mm
 Para AT.124/128



Ejemplos posición
 de cestas en todos
 los modelos.



AT.128 5.464 €

Potencia: 30 kW
Capacidad: 15+15 l
Ancho/Profundo/Alto:
 800x700x850 mm
Peso: 87 kg
 · En dotación (2) AT.127



AT.127 98 €

Cesta freidora (1/1 GN)
Ancho/Profundo/Alto:
 270x280x115 mm
 Para AT.124/128

1 kW/l

Freidoras potentes con 1 kW/l. Diseño especial de intercambiador de combustible para una calefacción más rápida.



Elección ciclo fusión grasa (opcional). Modo intermitente de calentamiento gradual con una variación de ± 1 °C alargan la vida útil del aceite (Modelos electrónicos)



Depósito de acero inox con bordes redondeados en pendiente, conectado a un recipiente de acero inox para recuperar el aceite.



Consultar bajo pedido:
 · Freidoras electrónicas

Freidoras eléctricas

S700 Performance



AT.130 4.322 €

Potencia: 15 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad: 9+9 l
Temperatura: 100/190 °C
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x850 mm
Peso: 52 kg
· En dotación (2) AT.123



AT.133 2.824 €

Potencia: 15 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad: 15 l
Temperatura: 100/190 °C
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x850 mm
Peso: 50 kg
· En dotación (1) AT.127



AT.132 76 €
Cesta freidora
Ancho/Profundo/Alto:
113x270x145 mm
Para AT.130



AT.126 76 €
Cesta freidora (1/2 GN)
Ancho/Profundo/Alto:
130x280x111 mm
Para AT.133/135



Ejemplos posición de
cestas en los modelos
AT.133/135



AT.135 4.808 €

Potencia: 30 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad: 15+15 l
Temperatura: 100/190 °C
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x850 mm
Peso: 72 kg
· En dotación (2) AT.127



AT.127 98 €
Cesta freidora (1/1 GN)
Ancho/Profundo/Alto:
270x280x115 mm
Para AT.133/135



Cestas y tapas de freidora en dotación.



Elementos calefactores tubulares de acero inox, sumergibles en aceite, rotables hasta 90° para facilitar la limpieza.



Superficie de trabajo y tanques moldeados para facilitar la limpieza.

Cuece pastas a gas

S700 Performance



AT.140

3.116 €

Potencia: 8,7 kW
Capacidad: 24 l
Ancho/Profundo/Alto: 400x700x850 mm
Peso: 54 kg
 · En dotación (2) AT.146



AT.142

5.438 €

Potencia: 17,4 kW
Capacidad: 24 l + 24 l
Ancho/Profundo/Alto: 800x700x850 mm
Peso: 87 kg
 · En dotación (4) AT.146

Cuece pastas eléctricos

S700 Performance



AT.143

2.984 €

Potencia: 7 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad: 24 l
Ancho/Profundo/Alto: 400x700x850 mm
Peso: 52 kg
 · En dotación (2) AT.146



AT.144

4.764 €

Potencia: 14 kW
Voltaje: 400 V / 3N / 50 Hz
Capacidad: 24 l + 24 l
Ancho/Profundo/Alto: 800x700x850 mm
Peso: 82 kg
 · En dotación (4) AT.146



Modelos eléctricos con elementos calefactores **Cronifier**, material utilizado en construcciones marítimas con un 50% más de resistencia a la corrosión.



Superficie frontal de acero inox de 2 mm perforada para colar fácilmente la pasta.



Tanques de acero inox AISI 316 con bordes redondeados resistentes al agua salada y almidón.



Modelos a gas obtienen la calefacción a través de un quemador de llama estabilizada.

Cuece pastas

S700 Performance Accesorios

Ejemplos posición de cestas
en todos los modelos.



AT.146 176 €

Ancho/Profundo/Alto:
290x160x200 mm -1/3 GN
Para AT.629/630



AT.147 130 €

Ancho/Profundo/Alto:
140x140x200 mm - 1/6 GN
Para AT.629/630



AT.150 214 €

Ancho/Profundo/Alto:
290x290x200 mm -2/3 GN
Para AT.629/630



AT.151 178 €

Ancho/Profundo/Alto:
140x290x200 mm -1/3 GN
Para AT.629/630

Baños María eléctricos

S700 Performance



AT.165 1.464 €

Potencia: 1 kW
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Capacidad: 1/1GN
Temperatura: 30/90 °C
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x295 mm
Peso: 20 kg



AT.166 2.202 €

Potencia: 2 kW
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Capacidad: 2/1GN
Temperatura: 30/90 °C
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x295 mm
Peso: 30 kg



Estructura de acero inox
y mandos de plástico
termoestable atóxico.



Depósito de acero inox
con bordes redondeados
adecuados para envases
de hasta 150 mm de altura.



Consultar bajo pedido:
· Baños María con base

Barbacoas piedra lávica a gas

S700 Performance

Para carnes



AT.110

2.106 €

Potencia: 9 kW
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x295 mm
Peso: 30 kg



AT.111

2.946 €

Potencia: 18 kW
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x295 mm
Peso: 40 kg

Para pescados



AT.116

2.148 €

Potencia: 9 kW
Ancho/Profundo/Alto:
400x700x295 mm
Peso: 33 kg



AT.117

3.066 €

Potencia: 18 kW
Ancho/Profundo/Alto:
800x700x295 mm
Peso: 43 kg



Parrillas de carne y pescado, móviles y fijas intercambiables.



Excelentes resultados de cocción gracias al quemador de gas con 5 ramas



Superficie de trabajo de acero inox inclinada hacia la salida de grasa y conectada a una bandeja de inmersión bajo la superficie de cocción.



Consultar bajo pedido:
· Barbacoas con base
· Barbacoas móviles
· Parrillas de carne o pescado

Serie 900/1100



Disponemos de una amplia gama de productos ATA de inmejorable calidad para sus necesidades. (a consultar bajo pedido).

S900

Nueva serie S900

- + económica
- + innovadora
- + potente



S1100

