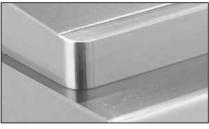


Cocinas ATA

(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 mayour 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

