



100% Made in Italy

Cocinas ATA

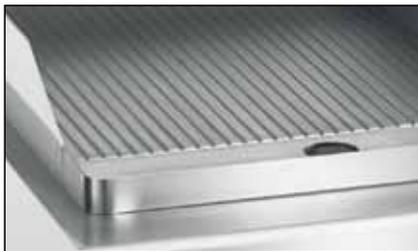
(Bajo pedido)



Alta eficiencia. Quemadores de doble corona de hierro fundido, garantizan 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.)