

# CUCINE - TUTTAPIASTRA

*ranges hobs - solid tops • fourneaux - coup de feu  
Herde - Glühplattenherde • cocinas de plancha*




*serie 700*

# CUCINE


*ranges hobs  
fourneaux  
Gas-und Elektroherde  
cocinas de plancha*



 La serie di cottura ATA 700 è il risultato che associa gli elevati standards produttivi e progettuali di una azienda che da decenni impegna le proprie risorse nel settore. L'alta potenzialità, la robustezza e la funzionalità di una linea innovativa sono la dimostrazione di un forte impegno proiettato nel futuro.


In questa prospettiva, la modularità e la versatilità di composizione dei piani di cottura e tuttapietra soddisfano razionalmente anche le richieste più difficili dello chef più esigente.



 The cooking range ATA 700 is the result of very high productive and planning standards of a company which has been since years operating in the field. The performances (high power), the robustness (very thick moulded surfaces and self supporting stainless steel cabinet), the reliability of an innovative line, in compliance with the most rigorous functional and hygienic needs, witness a strong engagement cast on the future. According to this point of view the modularity and versatility of the hobs and solid tops confirm an user-oriented attention: the maximum versatility of composition resolves in rational way also the most difficult requirements of the most demanding chef.




 La série de cuisson ATA 700 est le résultat d'une maison qui travaille dans le secteur depuis longtemps avec standards de projet et de production très élevés. Haute puissance, la robustesse, la fiabilité d'une gamme innovatrice sont témoin d'un très fort engagement adressé vers le futur. En effet, la modularité et les plusieurs possibilités de composition des plans de cuisson et des coups de feu vont à satisfaire complètement les requêtes du chef plus exigeant.

 Die Thermikgeräte von ATA Serie 700 sind das Ergebnis, das die am besten hohen Produktions-und Forschungsstandards von einer Firma verbindet, die seit Jahrzehnten im Bereich ist.

Die hohe Leistung, die Stärke, die Zuverlässigkeit von einer innovativen Linie bezeugen eine starke, in die Zukunft versetzte Arbeit.

Aus dieser Perspektive erfüllen die Modulbauart von den Kochplatten und Glühplattenherden vernunftgemäß die schwersten Nachfragen vom anspruchsvollsten Chef.



 El resultado de la serie de cocción ATA 700 conjuga elevados estandars productivos y proyectuales de una empresa que hace decenios compromete sus recursos en el sector.

La alta potencialidad, la solididad y la funcionalidad de una línea inovadora demuestran un fuerte compromiso dirigido al porvenir.


Con esta perspectiva, la modularidad y la versatilidad de combinación de las cocinas y cocinas de plancha satisfan concretamente y de manera lógica losolicitos más exigentes por parte del chef más riguroso.





# PIANI DI COTTURA A GAS



 Riscaldamento ottenuto tramite bruciatori a fiamma stabilizzata in ghisa smaltata, a singola e a doppia corona con tre differenti potenzialità (C=3,6 Kw; D=5,5 Kw; E=8 Kw). Griglie di piano in ghisa smaltata opaca posizionate su invaso stampato con bordi raggiati. Vassoi raccogliisughi stampati in acciaio inox 18/10.


## Forno a gas, elettrico

Forno statico GN 2/1 interamente in acciaio inox con controporta stampata, suola in ghisa ad alto rendimento e guide reggigriglie asportabili. Regolazione della temperatura del forno: a gas tramite rubinetto termostato da 100° a 300° con sicurezza termoelettrica, elettrico tramite termostato e commutatore per la scelta della posizione del calore.

## Forno elettrico ventilato

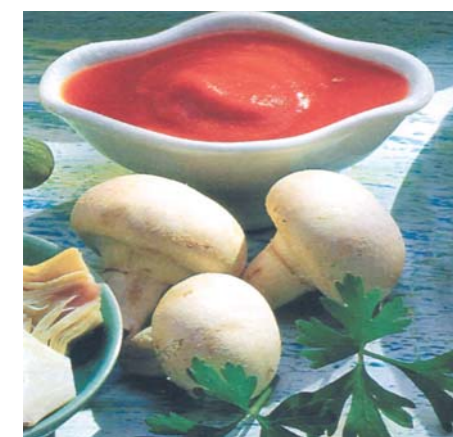
Forno GN 1/1 ventilato o statico con possibilità di riscaldamento indipendente

di suola e cielo. Regolazione della temperatura del forno tramite termostato e commutatore per la scelta della ventilazione e della posizione del calore.

 Heating through flame burners made of enameled cast iron, with single and double crown with three different potentialities (C=3,6 Kw; D=5,5 kw; E=8 kw). Surface grids made of opaque enameled cast iron positioned on moulded surfaces with radiated edges for the cleaning and the protection from the overflow of the liquids. Moulded drip trays made of stainless steel 18/10.

## Gas or electric oven


2/1 gastronorm static oven entirely made of stainless steel inox with internally moulded



door and high performing cast iron floor plate. Lift off shelf supports for an easy cleaning. Regulation of the temperature: of the gas oven through thermostatic cock from 100° to 300° with thermoelectric safety, of the electric oven through thermostat and switch for the choice of the heat.

## Ventilated electric oven

1/1 ventilated or static oven with possibility of heating independently ceiling and floor plate. Regulation of the oven temperature through thermostat and switch for the choice of the heat.

 Chauffage obtenu par des brûleurs à flamme stabilisée en fonte émaillée, avec une ou deux couronnes et trois différentes puissances (C=3,6 Kw; D=5,5 kw; E=8 kw). Grilles de surface en fonte émaillée opaque placées sur mise en pot emboutie avec bords arrondis.

Plateaux sous grilles en inox 18/10 embouties.

## Four à gaz ou électrique

Four statique GN 2/1 entièrement en inox avec contre porte emboutie et sole en fonte de haute performance. Guides porte grilles amovibles.


Réglage de la température du four: à gaz par un robinet avec contrôle thermostatique de 100° à 300° avec sécurité thermoélectrique; électrique par thermostat et commutateur pour choisir la position de la chaleur.

## Four électrique ventilé

Four GN 1/1 ventilé ou statique avec chauffage supérieure et inférieure indépendant. Réglage de la température du four avec contrôle thermostatique et commutateur pour choisir la ventilation et la position de la chaleur.

gas hobs  
fourneaux a gaz  
Gasherde  
planchas de cocción a gas



 Heizung durch Brenner aus emailliertem Gusseisen, einzeln oder doppelt mit drei verschiedenen Leistungen (C=3,6 kW; D=5,5 kW; E=8 kW). Sternroste aus emailliertem Gusseisen auf tiefgezogene Arbeitsfläche mit abgerundeten Ecken. Tiefgezogene Kochmulden aus Edelstahl 18/10.

## Gas- oder Elektro-Ofen


GN 2/1 Ofen aus Edelstahl mit tiefgezoener Tür und Sohle aus Gusseisen mit großer Leistung.

Zum Reinigen entfernbare Führungen für Gitter. Temperatureinstellung: vom Gasofen durch Thermostat von 100° bis 300° mit thermoelektrischer Sicherung; vom Elektro-Ofen durch Thermostat und Schalter zur Temperatureinstellung.

## Elektrobackofen mit Heißluft

GN 1/1 Backofen statisch oder mit Heißluft. Ober- und Unterhitze unabhängig regelbar. Temperatureinstellung durch Thermostat und Schalter zur Temperatureinstellung.



 Calentamiento por quemadores a llama estabilizada de hierro colado, a singola y doble corona con tres diferentes potencialidades (C=3,6 Kw; D=5,5 Kw; E=8 Kw). Grillas de la placa en hierro colado opaco colocadas sobre un recipiente moldeado con bordes redondeados. Bandejas recoge salsas en acero inox 18/10 moldeado.

## Horno a gas, eléctrico

Horno estático GN 2/1 integralmente en acero inox con contro puerta moldeada, suela en hierro colado a alto rendimiento y guías portaparillas fáciles a quitar. Programación de la temperatura del horno: a gas mediante grifo con termostato de 100° a 300° con seguridad termoelectrica, eléctrico mediante termostato y conmutador para la selección de la posición del calor.


## Horno eléctrico ventilado

Horno ventilado estático GN 1/1 con posibilidad de calentamiento independiente de suela o cielo. Programación de la temperatura del horno mediante termostato y conmutador para la selección de la ventilación y de la posición del calor.

# ELETRICI

electric hobs  
fourneaux électriques  
Elektro-Platten  
planchas de cocción eléctricas




 Riscaldamento tramite piastre radianti (Ø 230 mm da 2,6 Kw cad.) azionate ciascuna da un commutatore con manopole a sette posizioni con relativa spia di funzionamento. Ampio invaso stampato con bordi arrotondati.

## Forno elettrico statico e ventilato

Forno statico GN 1/1 interamente in acciaio inox con controporta stampata, suola in ghisa ad alto rendimento e guide reggigriglie asportabili; possibilità di riscaldamento indipendente di suola e cielo.


Forno GN 1/1 ventilato o statico con possibilità di riscaldamento indipendente di suola e cielo. Regolazione della temperatura del forno tramite termostato e commutatore per la scelta della posizione del calore.

 Beheizung durch großen Platten (Ø 230 mm. 2,6 kW pro Platte); jede wird von einem Schalter mit sieben Positionen und entsprechenden Lampen betätigt. Breite tiefgezogene Arbeitsfläche mit abgerundeten Ecken.

## Elektro-Ofen statisch und mit Heißluft

GN 1/1 statischer Ofen aus Edelstahl mit tiefgezoener Tür, Sohle aus Gusseisen mit hoher Leistung. Zum Reinigen leicht entfernbare Führungen für Gitter. Ober- und Unterhitze unabhängig regelbar.


Temperatureinstellung durch Thermostat und Schalter zur Temperatureinstellung.

 Heating through radiant cast iron plates (Ø 230 mm of 2,6 kw each) operating through a 7-position switch and relevant warning light. Moulded surfaces with radiated edges for the protection from the overflowing of the liquids and for an easy cleaning.

## Static and ventilated electric oven


1/1 gastronorm static oven, entirely made of stainless steel, internally moulded door, high performing cast iron floor plate. Lift off shelf support for an easy cleaning. Possibility of heating separately ceiling and floor plate.

1/1 gastronorm ventilated or static oven with possibility of heating separately ceiling and floor plate. Regulation of the oven temperature through thermostat and switch for the choice of the heat.

 Chauffage par grandes plaques radiantes (Ø 230 mm. et kW 2,6 chaque une) commandées par un commutateur à sept positions et témoin correspondant de fonctionnement. Mise en pot embouti à bords arrondis.

**Four électrique statique et ventilé**  
Four statique GN 1/1 entièrement inox, contre porte emboutie, sole en fonte de haute performance, guides porte grilles amovibles; chauffage supérieure et inférieure indépendant. Four GN 1/1 ventilé ou statique avec chauffage supérieur et inférieur indépendant. Réglage de la température du four avec contrôle thermostatique et commutateur pour choisir la ventilation et la position de la chaleur.

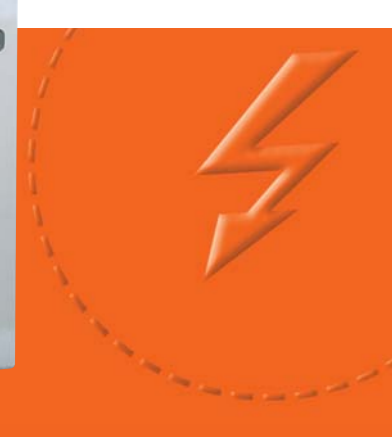


 Calentamiento mediante placas radiantes (Ø 230 mm – 2,6 Kw cada una) activadas cada una por un conmutador con botones a siete posiciones con relativo indicador de funcionamiento. Amplio recipiente moldeado con bordes redondeados.

## Horno eléctrico estático y ventilado

Forno estático GN 1/1 integralmente en acero inox con contro puerta moldeada, suela en hierro colado a alto rendimiento y guías portaparillas fáciles a quitar; posibilidad de calentamiento independiente de suela y cielo. Horno ventilado o estático GN 1/1 con posibilidad de calentamiento independiente de suela o cielo.


Programación de la temperatura del horno mediante termostato y conmutador para la selección de la posición del calor.





# CUCINE TUTTAPIASTRA

*solid tops  
coup de feu  
Glühplattenherde  
cocinas de plancha*


 Piano di cottura in ghisa di grosso spessore (in unica fusione).

Bruciatore centrale comandato da un rubinetto valvolato con spia pilota e termocoppia; zone ad isoterma differenziata degradanti dal centro alla periferia.

Invaso stampato che convoglia i liquidi nel cassetto sottostante.

## Forno a gas

Forno statico GN 2/1 interamente in acciaio inox con controporta stampata, suola in ghisa ad alto rendimento e guide reggigriglie asportabili. Regolazione della temperatura del forno tramite rubinetto termostato da 100° a 300° con sicurezza termoelettrica.

 Very thick cast iron hob with rounded off edges (in single melting).

Stainless steel central burner controlled by a valve cock with pilot lamp and thermocouple. Diversified isothermic zones allow the attainment of the maximum temperature in the central part simmering down the outside.

Plate surrounded by a moulded collection channel draining the liquids in the underlying drawer.


## Gas oven

2/1 gastronorm static oven entirely made of stainless steel with internally moulded door and high performing cast iron floor plate.

Lift off shelf supports for an easy cleaning.

Regulation of the temperature of the gas oven through thermostatic cock from 100° to 300° with thermoelectric safety.



 Surface de cuisson en fonte de grande épaisseur (une fusion unique).


Brûleur centrale rond en inox commandé par un robinet à vanne avec voyant lumineux et thermocouple; zones à isotherme différente qui dégrade vers l'extérieur.

Mise en pot emboutie qui canalise les liquides dans le tiroir au dessous.

## Four à gaz

Four statique GN 2/1 entièrement en inox, contre porte emboutie, sole en fonte de grande performance, guides porte grilles amovibles.

Réglage de la température par un robinet et thermostat de 100° à 300° avec sécurité thermoélectrique.

 Dicke Platte aus Gusseisen (einziges Schmelzverfahren).

Betätigung des Zentralbrenners von einem Gashahn mit Zündflammen und Thermoelement: höchste Temperatur im Zentralpunkt, niedriger nach dem Äußeren durch Zonen mit verschiedener Isotherme.


Platte auf einer breiten, tiefgezogener Arbeitsfläche zum Abfluß geneigt.

## Gas-Ofen

GN 2/1 statischer Ofen aus Edelstahl mit tiefgezogener Tür, Sohle aus Gusseisen mit hoher Leistung.

Zum Reinigen entfernbar Führungen für Gitter. Temperatureinstellung vom Ofen durch Hahn mit Thermostat von 100° bis 300° C mit thermoelektrischer Sicherung.



 Placa de cocción en hierro de grande espesor (en única fusión).

Quemador central mandado por un grifo con válvula con testigo piloto y termopar; zonas a isoterma diferenciada degradantes del centro hacia afuera.

Recipiente moldeado canalizando los líquidos en el cajón abajo.

## Horno a gas

Horno estático GN 2/1 integralmente en acero inox con controporta moldeada, suela en hierro colado a alto rendimiento y guías portaparrillas fáciles a quitar.

Programación de la temperatura del horno mediante grifo con termostato de 100° a 300° con seguridad termoeléctrica.

Caratteristiche tecniche    Technical details    Données techniques    Technische Angaben    Características técnicas

Image	Model	a x b x h	Ø90 3,6 kW 3095 kcal/h 12,284 Btu/h	Ø110 5,5 kW 4729 kcal/h 18,767 Btu/h	Ø130 8 kW 6879 kcal/h 27,297 Btu/h	Ø230 cm 2,6kW	11,5 kW 9888,16 kcal/h 39,261 Btu/h	7,55 kW 6492 kcal/h 25,762 Btu/h	3,65 Kw 1/1GN	Gas			kW	V Hz	a x b x h	Image
										kW	kcal/h	Btu/h				
	K7GCU05TT	40X70X25	n° 1	n° 1								9,1	7824,544	31.067		
	K7GCU10TT	80X70X25	n° 2	n° 2								18,2	15649,09	62.135		
	K7GCU10TTP	80X70X25	n° 1	n° 2	n° 1							22,6	19432,38	77.156		
	K7GCU15TT	120X70X25	n° 3	n° 3								27,3	23473,63	93.202		
	K7GCU15TTP	120X70X25	n° 2	n° 2	n° 2							34,2	29406,53	116.759		
	K7GCU05VW	40X70X85	n° 1	n° 1								9,1	7824,544	31.067		35x61x40
	K7GCU10VW	80X70X85	n° 2	n° 2								18,2	15649,09	62.135		75x61x40
	K7GCU10VWP	80X70X85	n° 1	n° 2	n° 1							22,6	19432,38	77.156		75x61x40
	K7GCU15VW	120X70X85	n° 3	n° 3								27,3	23473,63	93.202		35x61x40+ 75x61x40
	K7GCU15VWP	120X70X85	n° 2	n° 2	n° 2							34,2	29406,53	116.759		35x61x40+ 75x61x40
	K7GCU05PP	40X70X85	n° 1	n° 1								9,1	7824,544	31.067		35x61x40
	K7GCU10PP	80X70X85	n° 2	n° 2								18,2	15649,09	62.135		75x61x40
	K7GCU10PPP	80X70X85	n° 1	n° 2	n° 1							22,6	19432,38	77.156		75x61x40
	K7GCU15PP	120X70X85	n° 3	n° 3								27,3	23473,63	93.202		35x61x40+ 75x61x40
	K7GCU15PPP	120X70X85	n° 2	n° 2	n° 2							34,2	29406,53	116.759		35x61x40+ 75x61x40
	K7GCU10FF	80X70X85	n° 2	n° 2				n° 1				25,75	22140,88	87.911		
	K7GCU10FFP	80X70X85	n° 1	n° 2	n° 1			n° 1				30,15	25924,18	102.932		
	K7GCU15FF	120X70X85	n° 3	n° 3				n° 1				34,85	29965,42	118.978		35x61x40
	K7GCU15FFP	120X70X85	n° 2	n° 2	n° 2			n° 1				41,75	35898,32	142.535		35x61x40
	K7MCU10FV	80X70X85	n° 2	n° 2					n° 1			18,2	15649,09	62.135	3,65	400V/3N 50Hz
	K7MCU10FVP	80X70X85	n° 1	n° 2	n° 1				n° 1			22,6	19432,38	77.156	3,65	400V/3N 50Hz
	K7MCU15FV	120X70X85	n° 3	n° 3					n° 1			27,3	23473,63	93.202	3,65	400V/3N 50Hz
	K7MCU15FVP	120X70X85	n° 2	n° 2	n° 2				n° 1			34,2	29406,53	116.759	3,65	400V/3N 50Hz
	K7ECU05TT	40X70X25				n° 2								5,2	400V/3N 50Hz	
	K7ECU10TT	80X70X25				n° 4								10,4	400V/3N 50Hz	
	K7ECU15TT	120X70X25				n° 6								15,6	400V/3N 50Hz	
	K7ECU05VW	40X70X85				n° 2								5,2	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7ECU10VW	80X70X85				n° 4								10,4	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7ECU15VW	120X70X85				n° 6								15,6	400V/3N 50Hz	35x61x40+ 75x61x40
	K7ECU05PP	40X70X85				n° 2								5,2	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7ECU10PP	80X70X85				n° 4								10,4	400V/3N 50Hz	75x61x40
	K7ECU15PP	120X70X85				n° 6								15,6	400V/3N 50Hz	35x61x40+ 75x61x40
	K7ECU10FV	80X70X85				n° 4				n° 1				14,05	400V/3N 50Hz	
	K7ECU15FV	120X70X85				n° 6				n° 1				19,25	400V/3N 50Hz	35x61x40
	K7GTP10TT	80X70X85										11,5	9888,16	39.261		
	K7GTP10VW	80X70X85										11,5	9888,16	39.261		75x61x40
	K7GTP10PP	80X70X85										11,5	9888,16	39.261		75x61x40
	K7GTP10FF	80X70X85										19,05	16379,95	66.037		

Dati tecnici indicativi. Richiedere ulteriori informazioni ed aggiornamenti all'azienda. • Données techniques indicatives. Pour autres renseignements et mise à jour, s'adresser à la Maison. • Indicative technical details. For further information and up-dating address to the Firm. • Technische Angaben und Erneuerungen beim Hersteller verfügbar. • Datos técnicos orientativos. Para cualquier información y puesta al día, diríjase a la empresa.



A.T.A. S.R.L. - Viale del Progresso, 20 - Z.I. - 35026 Conselve (PD) Italy

Tel. 049-9500555 (4 linee R.A) Fax 049- 9500560 E-mail: mail@atasrl.com - www.atasrl.com

