

**Professional
cooking
equipment**

Grandes cuisines
Cucine professionali

Series

900 | 700 | 600



ata
cooking equipment

**"Good cooking is an art;
a great kitchen is its canvas."**

Adapted from Thomas Keller, Chef

Company

**A partner you can trust,
always at your side.**

**ATA has been a reference brand for
HO.RE.CA. professionals since 1973.**

**We build kitchens that have
accompanied no less than three
generations of chefs, supporting
them in their challenges and bearing
witness to their success stories.**

**Stories that tell of tradition but also
of taste, of innovation and research,
of contamination and a pinch
of creativity.**

**Stories that tell the story
of our Kitchens.**

**Un partenaire de confiance,
toujours à vos côtés.**

Forte d'une expérience acquise depuis
1973, ATA est une marque de référence
pour les professionnels de HO.RE.CA.

Nous construisons des cuisines qui
ont accompagné pas moins de trois
générations de chefs, et qui les ont
soutenus dans leurs défis et témoignés
de leurs réussites.

Des histoires qui allient tradition, goût,
innovation, recherche, contamination
et une pincée de créativité.

Des histoires qui parlent
de nos Cuisines.

**Un partner fidato,
sempre al tuo fianco.**

Forte di un'esperienza maturata
dal 1973, ATA è un brand di riferimento
per i professionisti dell'HO.RE.CA.

Costruiamo cucine che hanno
accompagnato ben tre generazioni
di Chef, supportandoli nelle loro sfide e
testimoniando le loro storie di successo.

Storie che raccontano di tradizione
ma anche di gusto, di innovazione e di
ricerca, di contaminazione e di un pizzico
di creatività.

Storie che raccontano
delle nostre Cucine.

ATA

Kitchens

Our kitchens are high performance, designed for the most demanding chefs who expect speed of execution, high productivity and quick response, even at peak times.

Robust and reliable, designed to withstand the daily challenges of a professional kitchen.

Nos cuisines sont puissantes et conçues pour répondre aux besoins des chefs les plus exigeants, qui doivent faire face à une grande rapidité d'exécution, une productivité élevée et des réactions rapides, même aux heures de pointe. Des cuisines robustes et fiables, conçues pour relever les défis quotidiens d'une cuisine professionnelle.

Le nostre cucine sono potenti, dedicate agli Chef più esigenti che pretendono velocità di esecuzione, elevata produttività e reazioni rapide anche nei momenti di massimo impegno. Cucine robuste e affidabili progettate per resistere alle sfide quotidiane di una cucina professionale.



Robustness, reliability and performance second to none.

Robustesse, fiabilité et performances inégalées.

Robustezza, affidabilità e prestazioni impareggiabili.



ATA

Plus

High productivity

Performances élevées | Alte prestazioni

+40%

INDUCTION | INDUCTION | INDUZIONE

power

de puissance | potenza

Inductors up to 7 kw compared to 5 kw solutions on the market.

Inducteurs jusqu'à 7 kw, contre 5 kw sur le marché.

Induttori fino a 7 kw vs. 5 kw delle soluzioni presenti sul mercato.

80 kg/h

FRYERS | FRITEUSES | FRIGGITRICI

french fries

frites | patate fritte

Mod. K4EFEP1020

5 min

ELECTRIC GRILL | GRILLE ELECTRIQUE | GRIGLIA ELETTRICA

to reach 250°C

pour atteindre 250°C | per raggiungere 250°C

Cooking uniformity

Uniformité de la cuisson | Uniformità di cottura

±10%

GRIDDLE PLATES | PLAQUES A SNAKER | FRYTOP

maximum temperature difference on the plate

différence de température maximale au niveau de la plaque | differenza di temperatura massima sulla piastra



Premium materials

Matériaux de haute qualité | Materiali pregiati

100%

COOKING EQUIPMENT | GRANDES CUISINES | CUCINE
stainless steel
acier inoxydable | acciaio inox

+50%

PASTA COOKERS | CUISEURS A PATES | CUOCIPASTA
duration of heating elements
durée des résistances | durata delle resistenze

Chronifer versus standard Incoloy Heating Elements.
Résistance en Chronifer par rapport à l'Incoloy standard.
Resistenze in Chronifer vs. Incoloy standard.

+50° C

GRIDDLE PLATES | PLAQUES A SNAKER | FRYTOP
temperature on the plate
température sur la plaque | temperatura sulla piastra

Thanks to our stainless steel plates versus chrome plates.
Grâce à nos plaques en acier par rapport aux plaques en chrome.
Grazie alle nostre piastre in acciaio vs. piastre cromate.

Sustainability

Durabilité | Sostenibilità

+20%

COOKING RANGES | FOURNEAUX A GAZ | CUCINE A GAS
efficiency
de rendement | efficienza

Burner efficiency certified at 61% against normative target of 50%.
Efficacité du brûleur certifiée à 61% par rapport au niveau réglementaire de 50%.
Rendimento dei bruciatori certificato al 61% vs. soglia normativa del 50%.

+10%

PYROCERAM RANGES | VITROCERAMIQUE | VETROCERAMICA
savings
de réduction | risparmio

600 CHF/year average savings estimated by the Swiss UFE compared to models without pan detection.
600 CHF/an : réduction moyenne estimée par l'UFE suisse par rapport aux modèles sans détection des casseroles.
600 CHF/annuo di risparmio medio stimato dall'UFE Svizzero vs. modelli senza riconoscimento pentola.

-30%

OVEN | FOUR | FORNO
consumption
de consommation | consumo

Our oven with cast iron bottom against stainless steel bottom.
Notre four avec sole en fonte vs. sole en acier inoxydable.
Nostro forno dotato di suola in ghisa vs. suola in inox.

ATA

Service QRcode



No more worries about After-Sales service!

The Service QR Code provides Service Partners with all the information they need for correct installation, such as the manual and wiring diagrams.

Any ATA authorised Service Partners can access the equipment's spare parts list. They can quickly identify the part to be replaced and order it in real time from their mobile phone, without errors and in just 3 simple steps.

STEP 1

Scan the QR code with your phone's camera and you will be automatically directed to our website.

STEP 2

Have a look at the unit's spare parts list and select the parts to be replaced.

STEP 3

Add parts to your basket and place your order with a simple one click.

Ne vous faites plus de souci pour le service Après-Vente !

Le Code Service QR fournit aux Centres de Service toutes les informations nécessaires à une installation correcte, telles que le manuel et les schémas de raccordement. Chaque Centre de Service agréé par ATA peut accéder à la liste des pièces détachées de l'équipement. Il peut ainsi identifier rapidement le composant à remplacer et le commander en temps réel depuis son téléphone portable, sans erreur et en seulement 3 étapes simples.

STEP 1

Scannez le code QR avec l'appareil photo de votre téléphone portable pour être automatiquement redirigé vers notre site web.

STEP 2

Ouvrez la liste des pièces détachées de l'appareil et sélectionnez celles qui doivent être remplacées.

STEP 3

Ajoutez les pièces détachées à votre panier et passez votre commande en un seul clic.

Non preoccuparti più per il servizio Post-Vendita!

Il Service QR Code fornisce ai Centri Assistenza tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione, come il manuale e gli schemi di collegamento. Ogni Centro Assistenza autorizzato da ATA può accedere alla lista dei ricambi dell'apparecchio. Può così identificare velocemente il componente da sostituire e ordinarlo in tempo reale dallo smartphone, senza errori e in solo 3 semplici passi.

STEP 1

Visualizza il QR code con la fotocamera dello smartphone, per essere reindirizzato automaticamente al nostro sito web.

STEP 2

Apri la lista dei ricambi dell'apparecchio e seleziona quelli da sostituire.

STEP 3

Aggiungi i ricambi al carrello e invia l'ordine con un semplice click.



Go to demo video.

Accéder à la vidéo de démonstration.
Vai al video dimostrativo.

ATA

Flexibility

Griddle plate Performance Line.
Plaque à snaker Performance Line.
Frytop inversione Performance Line.



Gas range Solution Line.

Fourneau à gaz Solution Line.

Cucina a gas in versione Solution Line.



A solution for every Chef.

Do you want the best cooking performance and a kitchen that is easy to clean and maintain?

Are you uncompromising on quality and looking for a kitchen that is reliable, robust and convenient to buy and use?

Choose from our Performance or Solution products to configure your kitchen according to your needs.

Une solution pour tous les Chefs.

Vous exigez les meilleures performances de cuisson et recherchez une cuisine facile à nettoyer et rapide à entretenir ?

Vous ne faites aucun compromis sur la qualité et vous recherchez une cuisine fiable, robuste et pratique à l'achat comme à l'utilisation ?

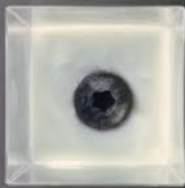
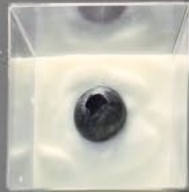
Choisissez parmi nos produits dans les variantes Performance ou Solution pour configurer votre cuisine en fonction de vos besoins.

Una soluzione per ogni Chef.

Pretendi le migliori prestazioni di cottura e vuoi una cucina facile da pulire e veloce da manuttenere?

Non accetti compromessi sulla qualità e sei alla ricerca di una cucina affidabile, robusta e conveniente durante l'acquisto e l'utilizzo?

Scegli tra i nostri prodotti nelle varianti Performance o Solution per configurare la cucina secondo le tue necessità.



Professional cooking equipment

Series 900 | 700 | 600

For every chef



Bar, food truck



Restaurant



B&b, hotel



Cooking centre



Series 900





5 cm deep surface.

Réservoir de 5 cm de profondeur.

Invaso profondo 5 cm.

Temperature up to 320°C.

Température allant jusqu'à 320°C.

Temperatura fino a 320°C.

Steam cooking.

Cuisson à la vapeur.

Cottura a vapore.

2 mm Thick.
D'épaisseur.
Spessore.

Standard water filling.

Remplissage d'eau standard.

Carico acqua standard.

10,7 kW
Burner power.
Puissance brûleur.
Potenza bruciatore.

8,5 kW
Burner power.
Puissance brûleur.
Potenza bruciatore.







Series 700





1kW/Lt

Power ratio.

Rapport de puissance.

Rapporto potenza.

The heating element can be tilted to allow the basin underneath to be removed for easy cleaning.

Élément chauffant relevable permettant de sortir le bac situé en dessous pour faciliter le nettoyage.

Resistenza ribaltabile per consentire l'estrazione della bacinella sottostante ed agevolarne la pulizia.

5kW power for the cooking area | +40% More powerful than the average of the market.

Puissance de 5kW pour la zone de cuisson | +40% plus puissant que la moyenne du marché.

5kW di potenza per zona di cottura | +40% più potente della media del mercato.





Series 600



PROVENCE PRO Onion marmalade,	7€	LE CLASSIC SAY CHEESE & BACON Lettuce, onion, tomato, pickles, cheese	6€
RICHELIEU Roquefort cheese, confit pear	7,5€	STREETS OF PHILADELPHIA Philadelphia cheese, confit onion, walnuts	7€
PASSION RED Organic peppers	6,5€		

HOLLY SANDWICHES ❖

VEGGIEWOOD Tomato, lettuce, onion, mayo	5€	TERIYAKI CLUB Teriyaki chicken, tomato, lettuce, red onion	5,5€
CLUB SANDWICH Chicken, bacon, tomato, lettuce, onion, mayo	5,5€	HOLLY SANDWICH Chicken, confit onion, egg, lettuce	5,5€
MADRAS CLUB Curry chicken, tomato, lettuce, red onion	6€	MON BIKINI Ham, cheese	5€

HOLLY STARTERS ❖ **HOLLY DESSERTS** ❖

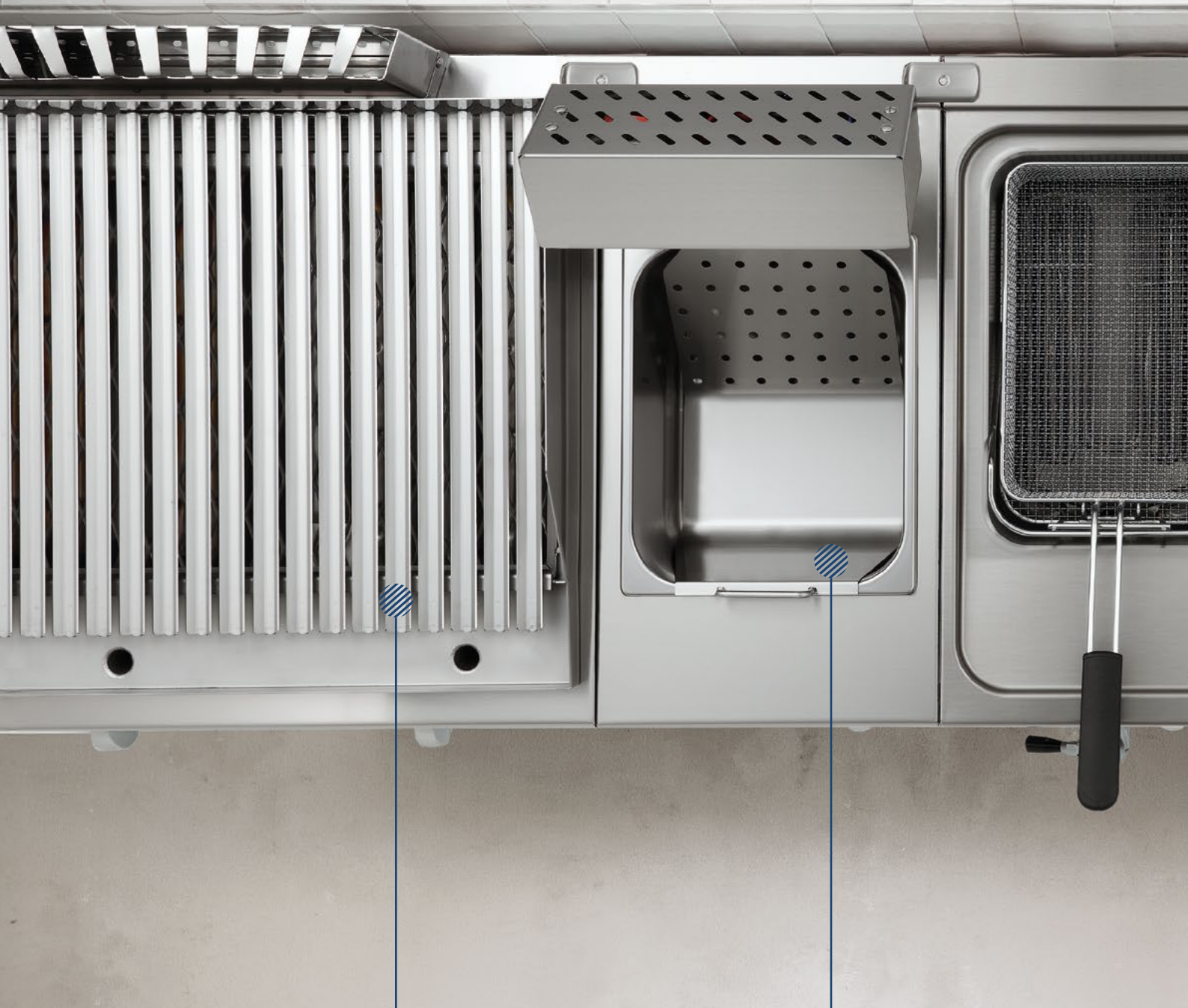
CONVENT CHICKEN WINGS	4,5€	CHOCOLATE TRINITY Three textures of chocolate	4€
ONION RINGS OF FIRE	4€	HOLLY CHEESECAKE From New York to Heaven	4€
CAESAR'S SALAD	6,5€	HOLLY ICE CREAMS Cool your passions	3,5€
TRINITY CHEESE SALAD	6,5€		
DIVINE FRENCH FRIES	3€		



**FOLLOW US ON
facebook**

ENGLISH
T 94 342 37 59





Removable and dishwasher-safe drainage area and support for the grids.

Surface d'écoulement et support de grille démontables et lavables au lave-vaisselle.

Invaso di scolo e griglia reggi-lava rimovibili e lavabili in lavastoviglie.

Removable basin for easy portioning of chips.

Cuvette amovible pour faciliter le partage des frites.

Bacinella estraibile per facilitare la porzionatura delle patatine.



Connection kit that eliminates the space between the cooking units for an aesthetically pleasing coupling.

Kit de jonction pour un accrochage esthétique qui élimine l'espace entre les modules de cuisson.

Kit di giunzione per un accoppiamento estetico che azzerà lo spazio tra i moduli di cottura.

6,5 kW

Burner power.

Puissance brûleur.
Potenza bruciatore.

ATA

Modularity

A menu to suit all tastes.

**Design your own kitchen by
browsing through our 350 models.**

**You will always find
the perfect solution: yours!**

Une carte pour tous les goûts.

Découvrez nos 350 modèles et
composez votre cuisine sur mesure.

Vous trouverez toujours la solution
idéale : la vôtre !

Un menù per ogni gusto.

Naviga tra i nostri 350 modelli e
componi la cucina su misura per te.

Troverai sempre la soluzione
perfetta: la tua!





You can find out more on our website.

Pour en savoir plus, consultez notre site web.

Scopri di più sul nostro sito.



GAS | ELECTRIC | MIX

Ranges

Fourneaux | Cucine

Series 600 | 700 | 900

**None match the performance of our four-burner hobs:
26 kW in the 600 Series, 34 kW in the 700 Series, 41 kW in the 900 Series.
The burners are nickel-plated cast iron, heavy duty and designed for
professional use.**

Aucun n'atteint la puissance de nos plaques de cuisson à quatre feux :
26 kW dans la série 600, 34 kW dans la série 700, 41 kW dans la série 900.
Les brûleurs sont en fonte nickelée, robustes et conçus pour un emploi
professionnel.

Nessuno raggiunge le potenze dei nostri piani cottura a 4 fuochi:
26 kW nella Serie 600, 34 kW nella Serie 700, 41 kW nella Serie 900.
I bruciatori sono in ghisa nichelata, pesanti e studiati per l'utilizzo professionale.





The over-flame burners develop up to 10.7 kW in a diameter of just 95 mm and up to 8.5 kW in a diameter of 65 mm. This allows them to operate at full power even with the small diameter pans typical of "à la carte" cooking.

Les brûleurs à flamme superposée nue développent jusqu'à 10,7 kW de puissance dans un diamètre de 95 mm seulement, et jusqu'à 8,5 kW dans un diamètre de 65 mm. Ils peuvent donc fonctionner à pleine puissance même avec les casseroles de petit diamètre typiques des cuisinières à la carte.

I bruciatori a fiamma sovrapposta sviluppano fino a 10,7 kW di potenza in un diametro di soli 95mm, e fino a 8,5 kW nel diametro da 65 mm. Possono così lavorare a piena potenza anche con le pentole di diametro ridotto tipiche delle cucine "à la carte".



Watch the flame.
Regardez la flamme.
Guarda la fiamma.



Floodable well.
Surface inondable.
Invaso allagabile.



Watch the video.
Accéder à la vidéo de démonstration.
Guarda il video.



We have finally found the solution for easy cleaning of the pilot light. Watch the video to find out how to do it in just 10 minutes.

Nous avons enfin trouvé la solution pour nettoyer facilement la veilleuse. Découvrez comment faire en seulement 10 minutes dans la vidéo.

Abbiamo finalmente trovato la soluzione per una facile pulizia della fiamma pilota. Scopri come puoi farlo in soli 10 min al video.



Removable basin. Dishwasher-safe thanks to its GN1/1 size, it is also the best solution for quick maintenance.

Bac amovible. Grâce à sa taille GN1/1, il résiste au lave-vaisselle et constitue la meilleure solution pour un entretien rapide.

Bacinella estraibile. Lavabile in lavastoviglie grazie alla sua dimensione GN1/1, è anche la miglior soluzione per una veloce manutenzione.



ELECTRIC

Induction and pyroceram

Induction et vitrocéramique | Induzione e vetroceramica

Series 600 | 700 | 900



+ 50% more energy efficient and - 30% less cooking time compared to gas cookers (to boil 1 litre of water).

+50 % d'efficacité énergétique et -30 % de temps de cuisson par rapport aux cuisinières à gaz (pour porter 1 litre d'eau à ébullition).

+50% di efficienza energetica e -30% nei tempi di cottura rispetto alle cucine a gas (per portare in ebollizione 1 litro d'acqua).

INDUCTION INDUCTION | INDUZIONE

Our inductors reach 7kW of power, 40% more than the market average in the 900 series. As each inductor is controlled by its own generator, the failure of an inductor will only stop one cooking zone.

Nos inducteurs atteignent une puissance de 7 kW, soit 40 % de plus que la moyenne du marché dans la série 900.

Comme ils sont chacun contrôlés par leur propre générateur, la défaillance d'un inducteur n'affecte qu'une seule zone de cuisson.

I nostri induttori raggiungono 7kW di potenza, il 40% in più rispetto alla media del mercato nella serie 900. Essendo comandati ognuno dal proprio generatore, il malfunzionamento di un induttore arresta solamente una zona di cottura.



PYROCERAM VITROCÉRAMIQUE | VETROCERAMICA

Low consumption pyro ceramic ranges. Equipped with a pan detection system, they allow energy savings of 600CHF/year compared to conventional solutions, as declared by the Swiss UFE.

Vitrocéramique à économie d'énergie. Equipés d'un système de détection de casseroles, ils permettent des économies d'énergie de 600CHF/an par rapport aux solutions conventionnelles, comme l'a déclaré l'UFE Suisse.

Vetroceramica a basso consumo. Dotati di un sistema di riconoscimento della pentola, permettono un risparmio di energia di 600CHF/anno rispetto alle soluzioni tradizionali, come dichiarato dall' UFE Svizzero.

GAS | ELECTRIC

Solid tops

Coup de feu | Cucine tuttapiastra

Series 700

Electric hot plates with 4 independent zones: you can choose to cook at temperatures up to 350°C or to keep your food at a lower temperature.

Coup de feu électrique à 4 zones indépendantes : vous pouvez choisir de cuisiner jusqu'à 350 °C ou de maintenir les aliments à une température plus basse.

Tuttapiastra elettrici a 4 zone indipendenti: puoi scegliere di cucinare fino a 350°C oppure mantenere i cibi a una temperatura più bassa.



A zone of decreasing temperature to keep the food warm.

Zone de température décroissante pour maintenir les aliments au chaud.

Zona a temperatura digradante per mantenere caldo.

500°C

In the cooking zone.

Dans la zone de cuisson.
Nella zona di cottura.









**“Cooking is much easier,
pleasanter, and more
efficient if you have the
right tools.”**

Julia Child, Chef and Author

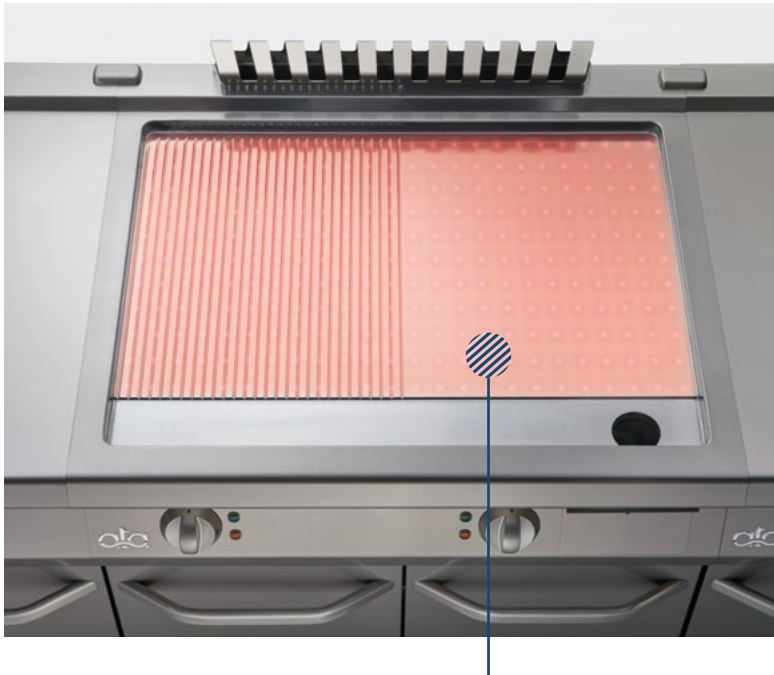
GAS | ELECTRIC

Griddle plates

Grillades | Fry top

Series 600 | 700 | 900





Record-breaking cooking results: 25% faster to set temperature (mod. K7GFB10TTL in comparison with mod. C2GFL10TT) thanks to powerful 4 lines burner design and thermostatic temperature control.

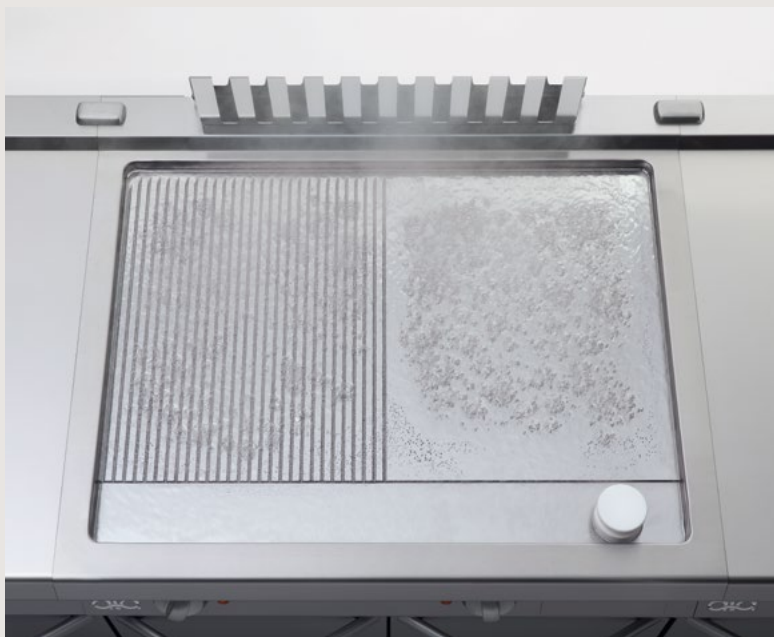
Résultat : un temps de cuisson record de 25 % plus rapide pour atteindre la température sélectionnée (mod. K7GFB10TTL par rapport au mod. C2GFL10TT), grâce à un puissant brûleur à 4 lignes et au contrôle thermostatique de la température.

Risultato di cottura record: 25% più veloce nel raggiungere la temperatura selezionata (Mod. K7GFB10TTL rispetto al C2GFL10TT), grazie a un potente bruciatore a 4 linee di fiamma ed al controllo thermostatico della temperatura.

Possibility of frying with a thin layer of oil.

Possibilité de friture avec une légère couche d'huile.

Possibilità di frittura a velo d'olio.



Boiling water on the hotplate helps to soften the fat. Once drained, the hotplate is easier to clean.

L'eau bouillante sur la plaque de cuisson aide à diluer la graisse. Une fois égouttée, la plaque de cuisson se laisse nettoyer plus facilement.

Bollire dell'acqua sulla piastra aiuta a rammollire i grassi. Una volta scaricata, la pulizia della piastra diventa più agevole.



Watch the video.

Accéder à la vidéo de démonstration.

Guarda il video.



Excellent cooking results thanks to the U-shaped burner geometry, which ensures a more even cooking temperature on the cooking plate.

Excellents résultats de cuisson grâce à la géométrie du brûleur en forme de U, qui permet une plus grande uniformité de la température sur la plaque de cuisson.

Ottimo risultato di cottura per merito del bruciatore dalla geometria ad U che consente maggiore uniformità della temperatura sulla piastra.



Large drain hole for easy cleaning.

Large trou d'évacuation pour un nettoyage facile.

Foro di scarico di grandi dimensioni, per agevolare la pulizia.





GAS | ELECTRIC

Fryers

Friteuses | Friggitrici

Series 600 | 700 | 900

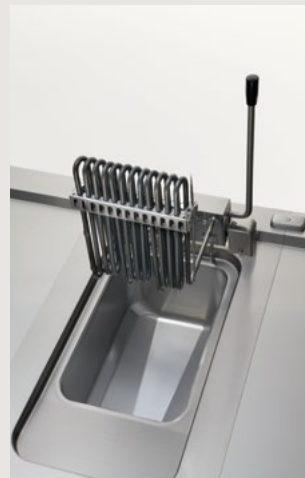




1kW/Lt of power output, a value at the top of its category. Fry a basket of chips in just 4 minutes!

Une puissance de 1 kW/Lt, une valeur au sommet de sa catégorie. Un panier de frites en seulement 4 minutes !

1kW/Lt di potenza erogata, valore ai vertici della categoria. Friggiamo un cesto di patatine in soli 4 minuti!



The heating elements can be rotated. This makes cleaning the tank easier.

Les éléments chauffants peuvent être tournés pour faciliter le nettoyage du réservoir.
Le resistenze possono ruotare per agevolare la pulizia della vasca.

GAS | ELECTRIC

Pasta cookers

Cuiseurs de pâtes | Cuocipasta

Series 600 | 700 | 900



5 cm deep well to prevent water overflowing when working.

Un bac de 5 cm de profondeur permet d'éviter que l'eau ne déborde lorsque les paniers sont immergés.

Invaso profondo 5 cm, per evitare la tracimazione dell'acqua durante l'immersione dei cestelli.

Electric version with Cronifer heating elements, a material used in offshore oil platforms and 50% more resistant to corrosion compared to the equivalent in Incoloy.

Version électrique avec résistances en Cronifère, un matériau également utilisé dans les stations pétrolières offshore et 50% plus résistant à la corrosion comparée à l'analogie en Incoloy.

Versione elettrica con resistenze in Cronifer, un materiale utilizzato anche nelle piattaforme petrolifere offshore e 50% più resistente alla corrosione rispetto all'analogia in Incoloy.



Watch the video.

Accéder à la vidéo de démonstration.
Guarda il video.

GAS | ELECTRIC

Direct grill

Grille directe | Griglia diretta

Series 700 | 900





The water in the drawer is transformed into steam by the reverberation of heat. The steam adds just the right amount of moisture to the cooking process so that food does not dry out and retains its nutritional value.

L'eau contenue dans le tiroir est transformée en vapeur par la réverbération de la chaleur. La vapeur ajoute la bonne quantité d'humidité au processus de cuisson, de sorte que les aliments ne se dessèchent pas et conservent leurs propriétés nutritionnelles.

L'acqua presente nel cassetto viene trasformata in vapore dal riverbero del calore. Il vapore aggiunge la giusta umidità alla cottura, così da non seccare gli alimenti e mantenerne le proprietà nutritive.

The deflectors and grease trap are easy to remove and dishwasher safe.

Les déflecteurs et le bac à graisse s'enlèvent facilement et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

I deflettori e il canale di raccolta del grasso sono facilmente rimovibili e lavabili in lavastoviglie.



Cooking directly on the armoured heating elements results in significant energy savings compared to traditional indirect heating solutions. In addition, cooking is almost instantaneous: it takes only 5 minutes to reach 250°C.

La cuisson directe sur les éléments chauffants cuirassés permet de réaliser d'importantes économies d'énergie par rapport aux solutions traditionnelles à chauffage indirect. De plus, la cuisson est presque instantanée : il ne faut que 5 minutes pour atteindre 250°C.

Cucinare direttamente sulle resistenze corazzate permette un notevole risparmio d'energia rispetto alle soluzioni tradizionali a riscaldamento indiretto. Inoltre la cottura avviene pressoché istantaneamente: sono necessari solo 5 minuti per raggiungere 250°C.

The rounded, removable basin is quick to clean once filled with water. Cooking fat will float to the surface instead of sticking.

La cuve, qui est bombée et amovible, se nettoie plus facilement une fois remplie d'eau. Ainsi, les graisses de cuisson ne collent pas, mais flottent à la surface.

La bacinella, raggiata e rimuovibile, è più veloce da pulire una volta riempita d'acqua. Così i grassi di cottura non si attaccano, ma galleggiano in superficie.





**“Cooking creates
emotions”**

Joël Robuchon, Chef



GAS

Lava stone grill

Grilles à pierre lavique | Griglie a pietra lavica

Series 600 | 700 | 900



The lava stone grill is available with meat or fish grills, adjustable in 3 heights to regulate the cooking temperature.

Grilles de pierre volcanique disponibles en version viande ou poisson, réglables en 3 hauteurs pour ajuster la température de chauffe.

Pietralavica disponibili con griglie in versione carne o pesce, regolabili in 3 posizioni in altezza per poter aggiustare la temperatura di riscaldamento.



The lava stone supporting grid and the oil collecting tray are removable and dishwasher-safe.

La grille supportant la lave et le bac de récupération de l'huile sont amovibles et peuvent être lavés au lave-vaisselle.

La griglia reggi-lava e l'invaso raccogli olio sono rimovibili e lavabili in lavastoviglie.



5-branch gas burner for greater uniformity of cooking.

Brûleur à gaz à 5 rampes pour une cuisson plus uniforme.

Bruciatore a gas a 5 rami, permette una maggiore uniformità di cottura.

GAS | ELECTRIC

Boiling pans

Marmites | Pentole

Series 700 | 900



Robustness, reliability and safety thanks to the self-supporting 18/10 stainless steel structure, the 20/10 AISI316 bottom tank, the pressure control by pressure switch and the safety valve with analogue pressure gauge.

Robustesse, fiabilité et sécurité grâce à la structure autoportante en acier inoxydable 18/10, au réservoir de fond AISI 316 de 20/10 d'épaisseur, au contrôle de la pression par pressostat et à la soupape de sécurité avec manomètre analogique.

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.



GAS | ELECTRIC

Bratt pans

Sauteuses | Brasiere

Series 700 | 900



Patented tank lift (automatic version), more reliable and less expensive to maintain than the traditional screw system.

Relevage de cuve breveté (version automatique) : plus fiable et plus économique en maintenance que le système traditionnel à vis sans fin.

Sollevamento brevettato della vasca (versione automatica) più affidabile e più economico nella manutenzione del tradizionale sistema a vite senza fine.

Ideal for high productivity cooking centres. The structure is made entirely of 18/10 stainless steel for maximum resistance.

Idéal pour les centres de cuisson à haute productivité. La robustesse maximale est garantie par la structure entièrement en acier inoxydable 18/10.

Ideali per i centri di cottura ad elevata produttività. Massima robustezza garantita dalla struttura interamente costruita in acciaio inox 18/10.

ELECTRIC

Bain maries

Bains-marie | Bagnomaria

Series 600 | 700 | 900

ATA bain-marie are the only bain-marie that come with water filling included. There is no need to fill the tank using basins or pots.

Les bainmarie ATA sont les seuls à être dotés d'un système de remplissage de l'eau, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de remplir le bac à l'aide d'une bassine ou d'un pot.

I bagnomaria ATA sono gli unici con il carico dell'acqua incluso, per non dover riempire la vasca utilizzando bacinelle o pentole.



ELECTRIC

Chip scuttles

Chauffe-frites | Scaldapatate

Series 600 | 700

The bowls on our potato warmers are removable. This makes it easier to portion the heated product and clean the bowl, which is dishwasher safe.

Les cuves de nos chauffe-frites sont amovibles. Cela permet de répartir plus facilement le produit chauffé et de nettoyer la cuve, qui peut être lavée au lave-vaisselle.

Le bacinelle dei nostri scaldapatate sono rimovibili. Le operazioni di porzionatura del prodotto riscaldato sono più agevoli, così come la pulizia della bacinella, che è lavabile in lavastoviglie.



ATA Srl

Viale del Progresso, 20 Z.I.
35026 Conselve (PD) - Italia

www.atasrl.com
+39 049 95 00 555

Concept and art direction: Santacroce DDC

Photos: Luca Masarà

Edition: 01.2025

Photographs, drawings, colours and texts are purely illustrative, with no contractual value. When signing a contract the current ATA pricelist must be referred to.

Indicative technical details. For further information and up-dating address to the Firm.





cta
cooking equipment