


CUOCIPASTA

pasta cookers • cuiseurs à pâte • Nudelkocher • cuecepasta





serie 700

CUOCIPASTA

 Ogni particolare degli elementi che compongono la serie ATA 700 è stato concepito per rendere facile e soddisfacente il lavoro del cuoco: gli involucri stampati dei piani, le linee morbide e arrotondate e la perfetta giunzione tra modulo e modulo assicurano un eccezionale livello di igiene e pulizia. Solidità, certezza delle prestazioni, economia di gestione e semplicità d'uso sono il comune denominatore dell'ampia gamma dei cuocipasta a gas ed elettrici: tutti facilmente e perfettamente inseribili nel contesto delle più svariate soluzioni in linea grazie anche ai piedini in acciaio regolabili in altezza.




 Every detail that composes the range ATA 700 has been planned to make easy and pleasant the job of the cook: the moulded channels of the plans, the round and soft lines and the perfect junction between module and module assure an exceptional level of hygiene and cleaning. Robustness, warranty of the performances, economy of management and simplicity of use are the common denominator of the gas and electric pasta cookers: all easily suitable for different structures all with stainless steel feet adjustable in height.


 Tous les éléments qui composent la série ATA 700 ont été projetés pour rendre plus facile le travail du chef: les surfaces embouties, les lignes douces et arrondies, la parfaite jonction entre modules assurent un exceptionnel niveau d'hygiène et propreté. La robustesse, la garantie des performances, l'économie de gestion et la facilité d'usage sont le dénominateur commun de la réalisation des cuiseurs à pâte à gaz et électriques: tous peuvent être insérés dans les solutions les plus variées en ligne grâce aux pieds en acier inox réglables en hauteur.

*pasta cookers
cuiseurs a pâte
Nudelkocher
cuecepasta*



 Jedes Detail der Serie ATA 700 wurde geplant, um die Arbeit des Koches leicht und angenehm zu machen: die tiefgezogenen Arbeitsfläche, die abgerundeten Linien und die perfekte Verbindung zwischen Modul und Modul gewährleisten einen außergewöhnlichen Niveau von Hygiene und Sauberkeit. Solidität, Zuverlässigkeit, Wirtschaftlichkeit, Bedienungsfreundlichkeit sind das gemeinsame Kennzeichen der Gas- und Elektro-Nudelkocher: alle können in verschiedenen Linien-Installationen verwendet werden. Die Füße sind aus rostfreiem Stahl und leicht zu verstellen.



 Cada pormenor de los elementos que componen la serie ATA 700 ha sido ideado para facilitar y satisfacer la tarea del cocinero; los recipientes estampados de los planos, las líneas suaves y redondeadas y el perfecto acoplamiento entre los módulos, aseguran un excepcional nivel de higiene y limpieza. Solididad, rendimientos elevados, economía de gestión y facilidad de uso representan el denominador común de la amplia gama de los cuecepasta a gas y eléctricos: todos fácilmente y perfectamente adaptables a las distintas instalaciones en línea gracias a los pies inox ajustables en altitud.




CUOCIPASTA A GAS ED ELETTRICI

gas and electric pasta cookers
cuisers à pâte à gaz et électriques
Gas-und Elektro-Nudelkocher
cuece pasta de gas y eléctricos



Cuocipasta elettrici

Resistenze in "cronifer" (speciale lega inox alimentare contro l'aggressione rapida del sale e dell'amido) immerse direttamente nell'acqua ne garantiscono una più rapida ebollizione.


 The pasta cookers of the range ATA 700 have excellent characteristics of power, functionality, and reliability in time. The materials (AISI 316 stainless steel for very thick tanks and drain pipes), the configuration of the moulded tank (particular inclination to prevent the stagnation of the salty water on the bottom), the deep moulded channel (20mm.) of the working surface, drainage of the starch with drain spout and frontal stainless steel batter plate (thickness mm. 2) represent the answer to the most demanding chef. Faucet of varying flow rate for the loading and the maintenance of the water quantity positioned on the dashboard.

Gas pasta cookers

Direct heating obtained through one or more stainless steel burners of new conception for a highly performing thermal exchange and high performances. Piezoelectric lighting, pilot flame and safety system through thermocouple connected to the pilot.

Electric pasta cookers

Heating elements made of "cronifer" (special alloy for foods against the rapid aggression of the salt and the starch) directly in contact with the water to guarantee the ebullition in every moment.


 Les caractéristiques des cuiseurs à pâte série ATA 700 sont puissance, simplicité d'emploi, fiabilité. Les matériaux employés (acier inox AISI 316 pour les cuves en gros épaisseur et tuyaux de vidange), la configuration de la cuve emboutie (particulières inclinaisons pour empêcher la stagnation de l'eau salée sur le fond), la profondeur (20 mm.) de la surface emboutie, la large zone frontale avec un petit plan de gros épaisseur (2 mm.) avec trous pour égoutter les pâtes et appuyer des paniers sont la réponse au chef le plus exigeant. Robinet à débit variable pour le remplissage initial et à ras bord continu de l'eau positionné sur le tableau de bord.

Cuiseurs à gaz

Chauffage direct par un ou plusieurs brûleurs en acier inox de nouvelle conception pour un échange thermique optimale et performances élevées. Allumage piézoélectrique, flamme pilote et système de sécurité par thermocouple branchée à la flamme pilote.

Cuiseurs à pâtes électriques

Résistances en " cronifer " (alliage spécial en inox alimentaire contre l'agression rapide du sel et de l'amidon) en contact direct avec l'eau pour une ébullition en toute vitesse.


 Die ATA Nudelkocher der Serie 700 enthalten hervorragende Merkmale: Leistung, Zweckmäßigkeit, lange Zuverlässigkeit, ergonomisches Design. Die Materialien (dicke Becken und Abflußrohre aus rostfreiem Stahl AISI 316), die Form des tiefgezogenen Beckens (es neigt sich zum Abfluß, damit es vom Salzwasser entleert werden kann), die gut tiefgezogene Arbeitsfläche (20 mm), der Abflußloch für Schaum und die dicke und gelochte Stellfläche in der Front (2 mm) zum Abtropfen der Nudelkörbe stellen dem anspruchsvollsten Chef die Antwort der Firma dar. Wasserhahn für die Füllung und Nachfüllung auf dem Schaltpanel positioniert.

Gas-Nudelkocher

Indirekter Beheizung durch Brenner aus rostfreiem Stahl, eine neue Entwicklung für einen thermischen Austausch mit höchster Leistung. Piezozündung, Pilotflamme, Sicherheitssystem durch einen Thermolement in Verbindung mit der Pilotflamme.

Elektro-Nudelkocher

Rasche Beheizung durch Heizkörper aus "Cronifer" (Sonderlegierung für Nahrungsmittel gegen die Korrosion vom Salz und Stärk) im direkten Kontakt vom Wasser als Gewährleistung vom ständigen Sieden.

 Los cuecepasta de la serie ATA 700 reúnen excelentes características de potencia, funcionalidad, fiabilidad en el tiempo y diseño ergonómico. Los materiales utilizados (cubas de grueso espesor y tubos de desagüe en inox AISI 316), la configuración de la cuba estampa da (particulares inclinaciones para evitar el estancamiento del agua salada en el fondo), el profundo recipiente estampado de la placa (20 mm), la zona de evacuación ácidos con agujero de desagüe y la placa frontal agujereada de grueso espesor (2 mm) para el escurrimiento y apoyo de los cestos representan la respuesta de la empresa al chef más exigente. Grifo a caudal variable para la carga y el aprovisionamiento continuo del agua colocado en el panel.

Cuecepasta a gas

Calentamiento directo mediante un quemador en acero inox de nueva concepción para un intercambio térmico a elevado rendimiento para altas prestaciones.



Arranque piezoeléctrico, piloto y sistema de seguridad mediante termocopla conectada al piloto.

Cuocipasta eléctricos

Calentamiento rápido mediante resistencias

en "cronifer" (aleación particular en inox para alimentos contra el agresión rápida de la sal y del amido) a contacto directo del agua para garantizar en cada momento la ebullición.










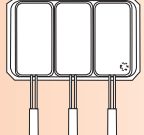






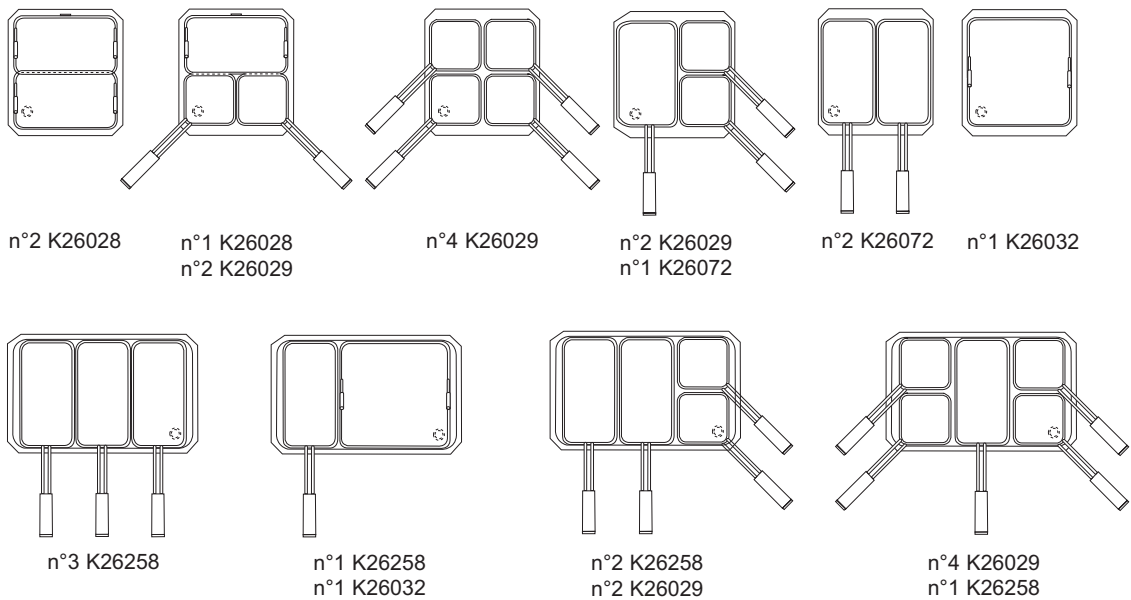
 Gli elementi distintivi dei cuocipasta della serie ATA 700 sono potenza, facilità d'uso, affidabilità nel tempo. I materiali adoperati (inox AISI 316 per vasche di grosso spessore e tubi di scarico), la conformazione della vasca stampata (apposite pendenze per impedire la stagnazione dell'acqua salata sul fondo), il profondo involucro stampato del piano (20mm), l'ampia zona frontale con piano forato di grosso spessore (2mm) per scolatura e appoggio cestelli, rappresentano la risposta dell'azienda allo chef più esigente. Rubinetto a portata variabile per il carico e il rabbocco continuo dell'acqua posizionato sul cruscotto.

Cuocipasta a gas

Riscaldamento diretto ottenuto tramite uno o più bruciatori in acciaio inox di nuova progettazione con scambio termico ad alto rendimento ed elevate prestazioni. Accensione piezoelettrica, pilota e sistema di sicurezza tramite termocoppia collegata al pilota.



		 b x a x h	 litri						
				kW	kcal/h	Btu/h	kW	V Hz	
	K7GCP05	40X70X85	24	8,7	7480,608	29.702			
	K7GCP10	80X70X85	24 + 24	17,4	14961,22	59.404			2 x 
	K7GCP07	60X70X85	40	13,3	11435,87	45.406			
	K7ECP05	40X70X85	24				7,5	400V 3N 50Hz	
	K7ECP10	40X70X85	24 + 24				15	400V 3N 50Hz	2 x 



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



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 Änderungen vorbehalten. Weitere Angaben und Erneuerungen beim Hersteller verfügbar. • Datos técnicos orientativos. Para cualquier información y puesta al día, diríjase a la empresa.