ECHIPRO®
Poți s-o întrețiii!

FIȘĂ TEHNICĂ
Actualizat: octombrie 2026

ATA K4GBRP10MA — Tigaie basculantă pe gaz, 80 l

Tigaie basculantă profesională din seria ATA 900, cu cuvă inox de 80 l, rabatare manuală și termostat 100–310 °C, pentru bucătării de restaurant, catering și cantine

Cod produs (SKU): K4GBRP10MA **Producător:** ATA (Italia) **Categorie:** Mașini de gătit — preparare caldă

ATA K4GBRP10MA rumenește, prăjește, înăbușă și gătește în sos cantități mari, într-o cuvă de 80 l din oțel inoxidabil de grosime mare. Arzătorul de 23 kW încălzește uniform fundul cuvei, iar termostatul de siguranță reglează temperatura între 100 și 310 °C. Cuva se golește prin rabatare manuală, cu volan și șurub fără sfârșit din inox.

Specificații tehnice

Capacitate cuvă	**80 l**
Alimentare	**gaz metan sau GPL (testată la cerere)**
Putere gaz	**23 kW**
Încălzire	**arzător unic cu ramificații multiple, sub fundul cuvei**
Reglare temperatură	**100–310 °C, robinet de gaz termostatic de siguranță**
Siguranță	**termocuplu menținut activ de flacăra pilot**
Rabatare	**manuală, volan cu șurub fără sfârșit din inox**
Alimentare cu apă	**robinet cu bilă**
Capac	**inox, echilibrat**
Blat de lucru	**inox AISI 304, colțuri rotunjite**
Carcasă	**inox pe față, lateral și spate**
Dimensiuni (L × A × Î)	**800 × 900 × 850 mm**
Greutate netă	**180 kg**
Serie	**ATA 900, modulară**

Detalii practice: blatul este tăiat cu laser pentru îmbinare cap la cap cu celelalte module ATA 900, fără rosturi greu de curățat. Butoanele sunt din material atermic, cu marcaje pe margine. Picioarele din inox se reglează pe înălțime. Accesoriile se livrează la cerere.

Echipro — Supplier AKT S.R.L.
Distribuitor oficial Comac Italia
Str. Mureșeni Nr. 50, Târgu Mureș

Contact
Vânzări: 0755 088 396
Service: 0744 519 760
vanzari@echipro.ro

echipro.ro

Sursă date producător: ATA S.r.l. (Italia) (fișa produsului K4GBRP10MA, seria 900, atasrl.com)

© 2026 Supplier AKT S.R.L. — Echipro.ro. Document informativ, fără valoare contractuală. Specificațiile pot fi actualizate de producător fără notificare prealabilă.

Domenii de utilizare

- Restaurante cu meniu de mâncăruri gătite și sosuri
- Catering și bucătării centrale
- Cantine, școli, spitale și cămine
- Hoteluri cu bufet și evenimente

Servicii incluse

Livrare, montaj și punere în funcțiune incluse în preț. Echipa tehnică Echipro verifică debitul de gaz și hota înainte de montaj și dimensionează linia de gătit pe volumul tău real — nu recomandăm un echipament subdimensionat doar pentru un preț mai mic. Mentenanță inclusă 5 ani, cu revizii periodice.

Echipro — Supplier AKT S.R.L.
Distribuitor oficial Comac Italia
Str. Mureșeni Nr. 50, Târgu Mureș

Contact
Vânzări: 0755 088 396
Service: 0744 519 760
vanzari@echipro.ro

echipro.ro

Sursă date producător: ATA S.r.l. (Italia) (fișa produsului K4GBRP10MA, seria 900, atasrl.com)

© 2026 Supplier AKT S.R.L. — Echipro.ro. Document informativ, fără valoare contractuală. Specificațiile pot fi actualizate de producător fără notificare prealabilă.