

ATA K7GBR10MA — Tigaie basculantă pe gaz, 50 l

Tigaie basculantă profesională cu rabatare manuală, seria ATA 700

Cod produs (SKU): K7GBR10MA **Producător:** ATA (Italia) **Categorie:** Bucătării profesionale / mașini de gătit

ATA K7GBR10MA are o cuvă de 50 l din inox de grosime mare, încălzită de arzătoare tubulare din inox de 12,5 kW. Termostatul electric reglează temperatura între 90 și 310 °C. Cuva se golește prin rabatare manuală, cu volan și șurub fără sfârșit din inox.

Specificații tehnice

Capacitate cuvă	50 l, inox de grosime mare
Încălzire	arzătoare tubulare din inox, sub fundul cuvei
Putere gaz	12,5 kW (gaz metan sau GPL)
Putere electrică	0,05 kW
Termostat	electric, 90–310 °C, cu valvă electromecanică
Siguranță	termocuplu cu flacără pilot
Rabatare	manuală, volan + șurub fără sfârșit din inox
Alimentare apă	robinet cu bilă
Capac	inox, echilibrat, mâner robust
Dimensiuni (L × A × Î)	800 × 700 × 850 mm
Greutate	117 kg
Serie	ATA 700

Accesorii la cerere: kit de îmbinare K00088 pentru alinierea cu modulele ATA 700 și 600.

Domenii de utilizare

- Restaurante cu mâncăruri gătite
- Catering și bucătării centrale
- Cantine, școli și spitale
- Hoteluri și evenimente

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 K7GBR10MA, atasrl.com)

Servicii incluse

Livrare, montaj și punere în funcțiune incluse în preț. Verificăm înainte alimentarea cu gaz sau curent și hota, ca linia de gătit să funcționeze din prima zi. Nu recomandăm un echipament subdimensionat doar pentru un preț mai mic. Mentenanță inclusă 5 ani, cu revizii periodice.