



Alta tecnología en la cocina.



NUESTRA HISTORIA

2001

El crecimiento lleva a la construcción de la nueva sede, CASTA1, situada en Forlì y caracterizada por nuevas tecnologías e instalaciones para una mayor eficiencia productiva.

1996

CASTA obtiene la certificación CE y se convierte en un punto de referencia en el mercado del sector.

1993

El relevo pasa a cuatro colaboradores de la empresa durante años. El nuevo equipo emprende un nuevo camino para que CASTA crezca en el mercado.

1972

Nace CASTA de la experiencia y el espíritu emprendedor de Remo Cangini, antiguo jefe de taller en OM Gas, fabricante de grandes cocinas para la restauración.

2005

Para apoyar la expansión en el mercado nacional y extranjero, CASTA adquiere de OM Gas dos líneas de cocinas estándar conocidas y apreciadas en todo el mundo: *Tiqu7* y *Vesta900*.

2016

CASTA sigue expandiéndose, crea nuevas líneas para cubrir las crecientes necesidades de la restauración e inaugura CASTA2 para asumir el aumento de la producción.

2019

Para responder a las necesidades que requieren mayor velocidad y precisión en las entregas, se inaugura CASTA3, el almacén de logística.

2021

CASTA se dispone a celebrar sus 50 años observando el mercado y sus necesidades para preparar respuestas cada vez más innovadoras y funcionales.

SISTEMAS DE COCCIÓN PROFESIONALES



La atención al detalle artesanal,
los altos estándares de la industria

Las cocinas y las líneas de cocción de CASTA son el equilibrio perfecto entre la flexibilidad del producto a medida y el rigor de la producción industrial. Desde 1972, observamos y escuchamos las necesidades del mundo de la restauración para convertirlas en soluciones innovadoras y de alto rendimiento.

Todos nuestros productos responden a necesidades concretas que hemos interceptado, herramientas versátiles y eficientes en las manos de quien vive el mundo de la restauración cada día.

Grandes cocinas

Hemos entrado en el segmento de la restauración estándar adquiriendo patentes y pericia de aquellos que ya se habían establecido en el sector. A estos conocimientos técnicos hemos añadido la **experiencia** y la **tecnología** adquiridas en la producción a medida de sistemas de cocción profesionales para la cocina étnica y de comida para llevar, donde somos líderes mundiales.

El resultado es una línea completa, diseñada y creada para responder a distintas necesidades de espacio, de equipamiento y de prestaciones. Una combinación del arte de la personalización y la precisión de la producción industrial.



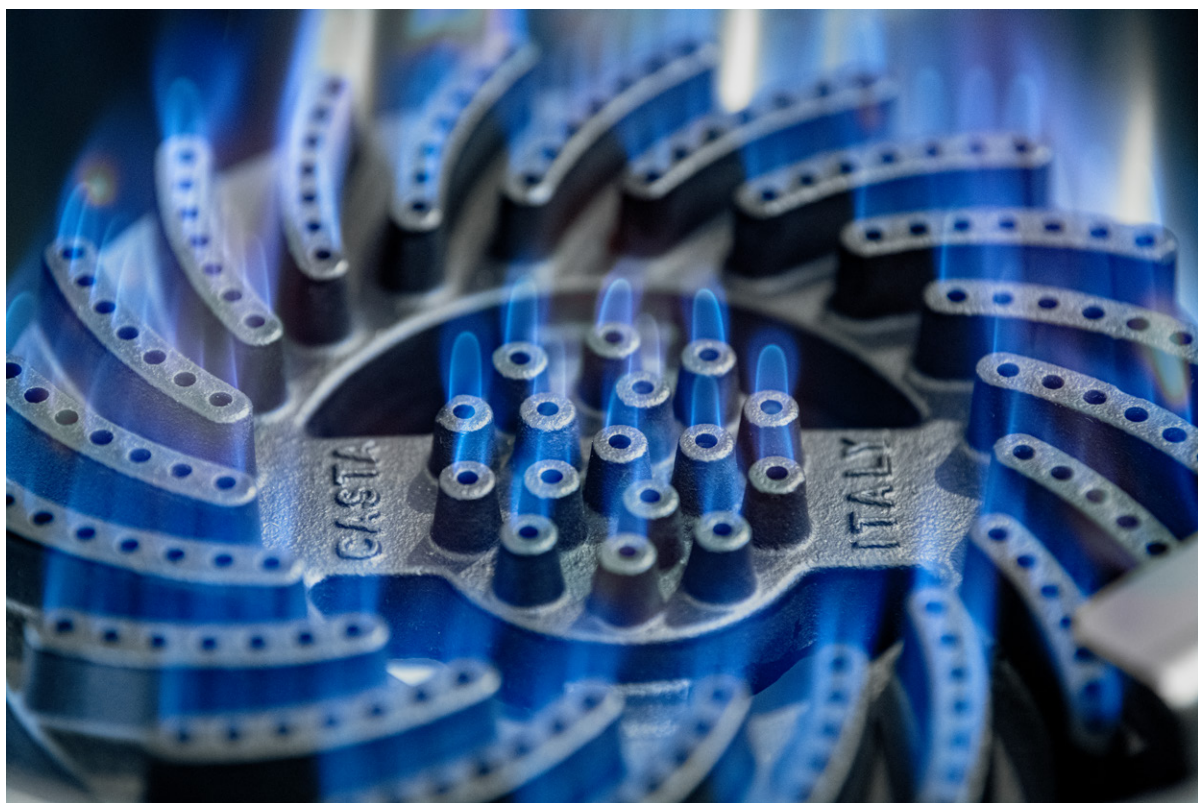
Estándares de calidad



Cocina étnica: tecnología a medida

CASTA está especializada en la producción de sistemas de cocción profesionales a medida para la cocina étnica: *Wok, Teppanyaki, Dim Sum, Yakitori, Aïsha*.

Un sector que ha requerido una búsqueda constante para poder crear, incluso en espacios muy reducidos, líneas completas, capaces de ofrecer los distintos sistemas de cocción típicos de la cocina y la cultura gastronómica necesaria.



Tecnología para todas las cocinas

Sistemas de cocción innovadores para una cocina creativa

Nuestras mejores ideas provienen de nuestros clientes y de prestar atención al mercado. Por ejemplo, la necesidad de disponer de **sistemas de cocción calientes y fríos paralelos** para transformar las materias primas en poco tiempo, para facilitar la reducción microbiana, para ayudar a fijar los colores y exaltar las propiedades de los alimentos. O la necesidad de tecnologías adaptadas para crear **recetas muy creativas** y que el cliente pase de ser un simple consumidor a un espectador de la preparación de un programa de cocina.

De estas necesidades han surgido las líneas de cocción *TEPP-TWIN* y *TEPP-ICE*, que permiten pasar rápidamente de la placa fría (-38 °C) a la caliente (+240 °C): unos auténticos instrumentos de innovación en la cocina.

Innovación al servicio de la creatividad





Producción interna: nuestra garantía de calidad

Del diseño a la entrega.
Sinergias para altos estándares de calidad

El **92%** de nuestra producción se produce en nuestras instalaciones.

De esta manera, podemos controlar cada paso, resolver cada necesidad o criticidad del cliente rápidamente, incluso de forma inmediata. El diálogo entre los sectores del diseño y los de la producción permite aportar las modificaciones necesarias durante cada fase del proceso.

El resultado es un producto que se adapta perfectamente a las necesidades y a las expectativas tanto a nivel de prestaciones como de características.

Y unos plazos de entrega muy rápidos.



Un equipo construido sobre objetivos y valores en común

CASTA no es un grupo, sino un equipo formado por personas que trabajan y colaboran con un objetivo en común.

Es una casa que gestiona la empresa con una presencia constante. Es una estructura dinámica en constante evolución para aportar innovación y tecnología al sector de la restauración. Es una realidad creada por las personas que trabajan en CASTA, nuestro corazón y nuestra pasión.





Entusiasmo y Pasión

Loretta Carbonetti - CEO & Owner



Maurizio Casanova - Owner



El futuro parte de la atenta observación del presente



Para alcanzar el futuro, partimos de nuestro presente, de las necesidades de los clientes, de las tendencias que se asoman por el mercado siempre nuevas y en movimiento.

La capacidad de captarlas y desarrollarlas nos ha permitido crear soluciones innovadoras y originales.

Es por ello que miles de restaurantes, en nada menos que 88 países del mundo, albergan nuestras cocinas.

Y nosotros estamos orgullosos de ofrecer a estos chefs las mejores herramientas para elaborar sus creaciones.





Crear valores antes que productos



Si CASTA ha crecido como una pequeña empresa artesanal hasta conquistar los vértices del mercado italiano e internacional es porque la casa y todo el personal comparten los mismos objetivos: productos de alta calidad, fabricados con la máxima precisión.

Nuestro logotipo recoge nuestra filosofía de empresa: un compás, instrumento de precisión para diseñar líneas a medida.

Queremos ofrecer a nuestros clientes productos que reflejen los valores en los que creemos a través de pasión, energía, creatividad e innovación.

Made in Italy es algo más que una marca para nosotros; es un compromiso: la garantía de un producto adaptado a cada necesidad del cliente y la certeza de una atención al cliente siempre presente, atenta y disponible.



Producir valor



Paolo Valmorri - Owner

// El equipo: personas distintas
con un objetivo en común //



Corazón y energía

La energía de CASTA es su equipo, heterogéneo, pero comprometido con un objetivo en común: ofrecer herramientas innovadoras de alta calidad a aquellos que trabajan en el mundo de la restauración para expresar con seguridad su profesionalidad y creatividad.





Casta 1-3 - Via F.lli Lumière, 11 - Casta 2 - Via F.lli Lumière, 30
(Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy
Tel. +39 0543 782920 - Fax +39 0543 782925
www.casta.com