



Haute technologie en cuisine.



NOTRE HISTOIRE

2001

La croissance entraîne la construction du nouveau siège, CASTA1, à Forlì, qui se caractérise par les nouvelles technologies et les nouveaux équipements pour une production plus efficace.

1996

CASTA obtient la certification CE et devient une référence sur le marché du secteur.

1993

Le relais passe à quatre collaborateurs présents dans l'entreprise depuis des années. La nouvelle équipe prend un nouveau virage pour contribuer au développement de CASTA sur le marché.

1972

CASTA naît de l'expérience et de l'esprit d'entreprise de Remo Cangini, ancien chef d'atelier chez OM Gas, une entreprise qui fabrique des cuisines professionnelles pour la restauration.

2005

Pour soutenir son développement sur les marchés national et étranger, CASTA rachète à OM Gas deux lignes de cuisines standard connues et appréciées partout dans le monde: *Tiqu7* et *Vesta900*.

2016

CASTA poursuit sa croissance, crée de nouvelles lignes pour répondre aux exigences grandissantes de la restauration et inaugure CASTA2 pour soutenir une production plus importante.

2019

CASTA3, magasin pour la logistique, est inauguré pour répondre aux exigences de vitesse et de précision accrues dans les livraisons.

2021

CASTA s'apprête à fêter ses 50 ans en observant le marché et ses exigences pour concevoir des réponses toujours plus innovantes et fonctionnelles.

SYSTÈMES PROFESSIONNELS DE CUISSON



Le soin du détail artisanal Les standards élevés de l'industrie

Les cuisines et lignes de cuisson CASTA sont l'équilibre parfait entre la flexibilité du produit sur mesure et la rigueur de la production industrielle. Depuis 1972, nous observons et nous sommes à l'écoute des exigences du monde de la restauration pour les traduire en solutions innovantes aux performances élevées.

Tous nos produits sont des réponses aux besoins concrets que nous avons identifiés, des instruments polyvalents et efficaces dans les mains de celles et ceux qui vivent au quotidien dans le monde de la restauration.

Cuisines professionnelles

Nous sommes entrés sur le segment de la restauration standard en acquérant des brevets et l'expertise de celles et ceux qui s'étaient déjà imposés dans le secteur. Nous avons ajouté à ce savoir-faire l'**expérience** et la **technologie** mûries dans la production sur mesure de systèmes de cuisson professionnels pour la cuisine ethnique et à emporter, où nous sommes leaders mondiaux.

Il en résulte une ligne complète, conçue et fabriquée pour répondre aux différentes exigences de place, d'équipement et de prestations. Un mariage de l'art de la personnalisation et de la précision de la production industrielle.

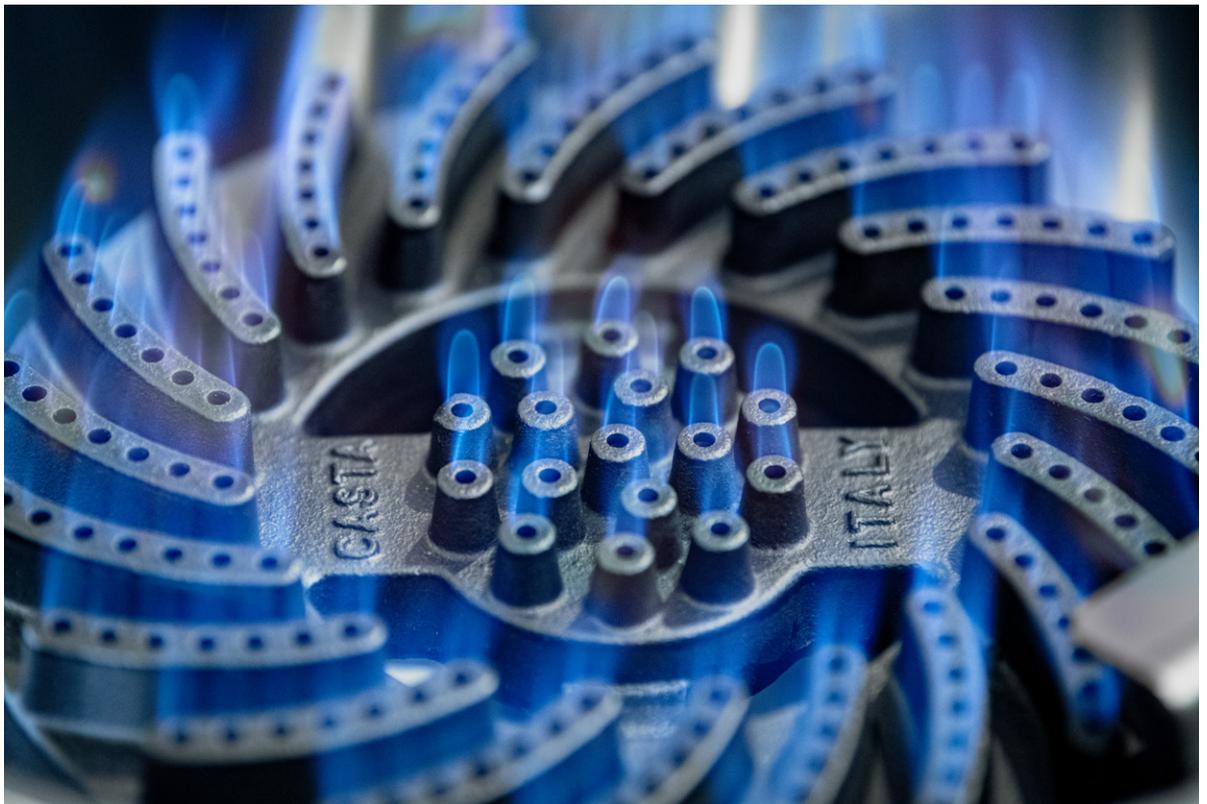


Standard de qualité



Cuisine ethnique: technologie sur mesure

CASTA est spécialisée dans la production de systèmes professionnels de cuisson sur mesure pour la cuisine ethnique: *Wok*, *Teppanyaki*, *Dim Sum*, *Yakitori*, *Aïsha*. Un secteur qui a nécessité une recherche continue pour pouvoir réaliser, même dans des espaces extrêmement réduits, des **lignes complètes**, en mesure d'offrir les différents systèmes de cuisson typiques de la cuisine et de la culture gastronomique voulue.



Technologie pour toutes les latitudes

Systèmes de cuisson innovants pour une cuisine créative

Nos meilleures idées viennent de nos clients et de l'écoute attentive du marché. Comme la nécessité de disposer de **systèmes de cuisson chauds et froids parallèles** pour transformer en peu de temps les matières premières, pour favoriser l'élimination microbienne, pour aider à fixer les couleurs et exalter les propriétés des aliments. Ou le besoin de technologies adaptées pour exécuter des **recettes hautement créatives**, pour que de simple consommateur, le client devienne spectateur d'une préparation dans une émission culinaire.

De ces exigences sont nées les lignes de cuisson *TEPP-TWIN* et *TEPP-ICE*, qui permettent le passage rapide de la plaque froide (-38 °C) à la plaque chaude (+240 °C): de véritables instruments d'innovation en cuisine.

**L'innovation au service
de la créativité**





Production interne: notre garantie de qualité

De la conception à la livraison.
La synergie pour des standards
de qualité élevés

92% de notre production se fait dans nos établissements.

Nous pouvons ainsi contrôler toutes les étapes, répondre à toutes les exigences du client ou à toute demande critique dans des délais réduits, voire immédiatement. Le dialogue entre les services de conception et les services de production permet d'apporter les modifications nécessaires durant chaque phase du processus.

Il en résulte un produit qui adhère parfaitement aux exigences et aux attentes tant en termes de prestations que de caractéristiques. Et avec des délais de livraisons très rapides.





Une équipe construite sur des objectifs et des valeurs partagés



CASTA, ce n'est pas un groupe, c'est une équipe formée de personnes qui travaillent et collaborent pour un objectif commun.

C'est une direction qui gère l'entreprise avec une présence constante. C'est une structure dynamique, qui évolue constamment pour apporter l'innovation et la technologie dans le secteur de la restauration. C'est une société construite par celles et ceux qui travaillent chez CASTA, notre cœur, notre passion.





Enthousiasme et Passion

Loretta Carbonetti - CEO & Owner



Intercepter les exigences

Maurizio Casanova - Owner

“ Le futur part de l’observation attentive du présent ”

Pour arriver au futur, nous partons de notre présent, des exigences des clients, des tendances qui se présentent sur le marché, toujours nouvelles et en mouvement.

Notre capacité à les intercepter et à les développer nous a permis de réaliser des solutions innovantes et originales.

C’est pourquoi des milliers de restaurants, dans pas moins de 88 pays à travers le monde, accueillent nos cuisines. Et nous sommes fiers de fournir à ces chefs nos meilleurs outils pour élaborer leurs créations.





Créer de la valeur avant des produits



Si la petite entreprise artisanale CASTA a grandi au point de conquérir les sommets du marché italien et international, c'est parce que la direction et l'intégralité du personnel partagent les mêmes objectifs: des produits de haute qualité, réalisés avec la plus grande précision.

Notre logo renferme la philosophie de notre entreprise, un compas, instrument précis pour dessiner des lignes sur mesure.

Nous voulons offrir à nos clients des produits qui respectent les valeurs en lesquelles nous croyons, par le biais de: passion, énergie, créativité et innovation.

Pour nous, le Made in Italy est plus qu'une marque, c'est un engagement: la garantie d'un produit adapté aux exigences spécifiques du client et la certitude d'un service client toujours présent, attentif et disponible.





Produire de la valeur

Paolo Valmorri - Owner



L'équipe: différentes personnes,
un seul objectif



CŒUR ET ÉNERGIE

L'énergie de CASTA, c'est son équipe, hétérogène mais engagée dans un objectif commun: fournir des instruments innovants de haute qualité à celles et ceux qui travaillent dans le monde de la restauration pour exprimer en toute sécurité leur professionnalisme et leur créativité.





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