



**Alta tecnologia in cucina.**



# LA NOSTRA STORIA

## 2001

La crescita porta alla costruzione della nuova sede a Forlì, CASTA1, caratterizzata da nuove tecnologie e impianti per una maggior efficienza produttiva.

## 1996

CASTA ottiene la certificazione CE e diviene un punto di riferimento nel mercato di settore.

## 1993

Il testimone passa a quattro collaboratori in azienda da anni. Il nuovo team intraprende un nuovo percorso per portare CASTA a espandersi sul mercato.

## 1972

Nasce CASTA dall'esperienza e intraprendenza di Remo Cangini, ex capo officina in OM Gas, azienda produttrice di grandi cucine per la ristorazione.

# 2005

Per sostenere l'espansione nei mercati nazionale ed estero, CASTA acquisisce da OM Gas due linee di cucine standard note e apprezzate in tutto il mondo: *Tiqu7* e *Vesta900*.

# 2016

CASTA si espande ancora, crea nuove linee per coprire le crescenti esigenze della ristorazione e inaugura CASTA2 per sostenere la maggior produzione.

# 2019

Per rispondere a esigenze di maggior velocità e precisione nelle consegne viene inaugurato CASTA3, magazzino per la logistica.

# 2021

CASTA si prepara a festeggiare i suoi 50 anni osservando il mercato e le sue esigenze per progettare risposte sempre più innovative e funzionali.



## SISTEMI PROFESSIONALI DI COTTURA

La cura del dettaglio artigianale,  
gli alti standard dell'industriale.

Le cucine e le linee di cottura CASTA sono l'equilibrio perfetto tra la flessibilità del prodotto su misura e il rigore della produzione industriale. Dal 1972 osserviamo e ascoltiamo le esigenze del mondo della ristorazione per tradurle in soluzioni innovative e dalle alte performance.

Tutti i nostri prodotti sono risposte a bisogni concreti che abbiamo intercettato, strumenti versatili ed efficienti nelle mani di chi vive il mondo della ristorazione ogni giorno.

## Grandi cucine

Siamo entrati nel segmento della ristorazione standard acquisendo brevetti ed expertise da chi si era già imposto nel settore. A questo know-how abbiamo aggiunto l'**esperienza** e la **tecnologia** maturate nella produzione su misura di sistemi di cottura professionali per la cucina etnica e take away, dove siamo leader mondiali.

Il risultato è una linea completa, progettata e costruita per rispondere alle diverse esigenze di spazio, di attrezzature, di prestazioni. Un connubio tra l'arte della customizzazione e la precisione della produzione industriale.

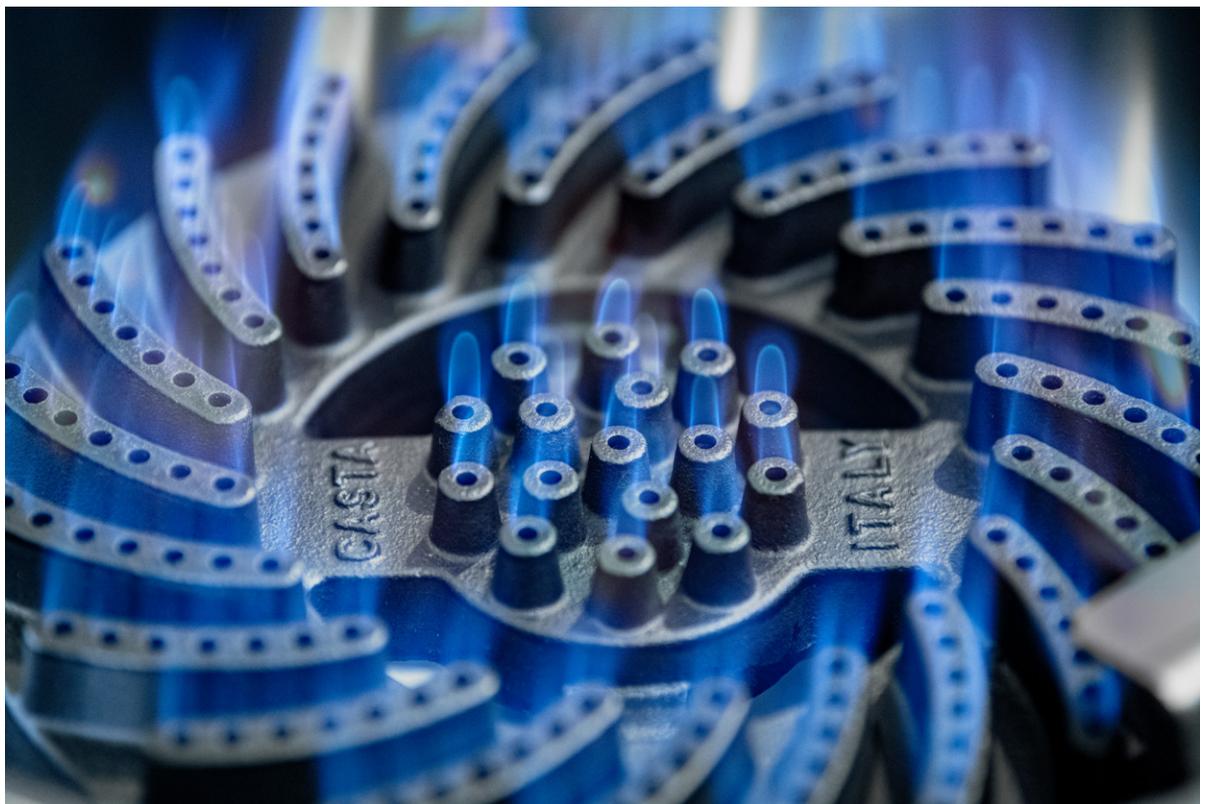


**Standard di qualità**



## Cucina etnica: tecnologia su misura

CASTA è specializzata nella produzione di sistemi professionali di cottura su misura per la cucina etnica: *Wok, Teppanyaki, Dim Sum, Yakitori, Aïsha*. Un settore che ha richiesto una continua ricerca per poter realizzare, anche in spazi estremamente ridotti, **linee complete**, in grado di offrire i diversi sistemi di cottura tipici della cucina e cultura gastronomica richiesta.



**Tecnologia per ogni latitudine**

# Sistemi di cottura innovativi per una cucina creativa

Le nostre migliori idee derivano dai nostri clienti e dall'ascolto attento del mercato. Come la necessità di disporre di **sistemi di cottura caldi e freddi paralleli** per trasformare in tempi ridotti le materie prime, per favorire l'abbattimento microbico, per aiutare il fissaggio di colori ed esaltare le proprietà dei cibi. O il bisogno di tecnologie adatte a realizzare **ricette** altamente **creative**, per trasformare il cliente da semplice consumatore a spettatore di una preparazione in cooking show.

Da queste esigenze sono nate le linee di cottura *TEPP-TWIN* e *TEPP-ICE*, che permettono il passaggio veloce dalla piastra fredda (-38°C) a quella calda (+240°C): veri strumenti di innovazione in cucina.

**Innovazione al servizio  
della creatività**





# Produzione interna: la nostra garanzia di qualità

Dalla progettazione alla consegna.  
Sinergie per alti standard di qualità

Il **92%** della nostra produzione avviene all'interno dei nostri stabilimenti.

Possiamo così controllare ogni step, risolvere ogni esigenza del cliente o criticità in tempi rapidi, anche immediati. Il dialogo tra i settori della progettazione e quelli della produzione permette di apportare le modifiche richieste durante ogni fase del processo.

Il risultato è un prodotto perfettamente aderente alle esigenze e alle aspettative sia come prestazioni che come caratteristiche. E tempi di consegna molto veloci.



# “ Un team costruito su obiettivi e valori condivisi ”

CASTA non è un gruppo ma un team, formato da persone che lavorano e collaborano a un obiettivo condiviso.

È una proprietà che gestisce l'azienda con una presenza costante. È una struttura dinamica, che evolve continuamente per portare innovazione e tecnologia nel settore della ristorazione. È una realtà costruita dalle persone che lavorano in CASTA, il nostro cuore, la nostra passione.





**Entusiasmo e Passione**

Loretta Carbonetti - CEO & Owner



**Intercettare esigenze**

Maurizio Casanova - Owner

# “ Il futuro parte dall’attenta osservazione del presente ”

Per raggiungere il futuro partiamo dal nostro presente, dalle esigenze dei clienti, dalle tendenze che si affacciano sul mercato sempre nuove e in movimento.

La capacità di intercettarle e svilupparle ci ha permesso di realizzare soluzioni innovative e originali.

Per questo migliaia di ristoranti, in ben 88 paesi nel mondo, ospitano le nostre cucine.

E noi siamo orgogliosi di fornire a questi chef i migliori strumenti con cui elaborare le loro creazioni.





## Creare valore prima che prodotti



Se CASTA da piccola azienda artigianale è cresciuta fino a conquistare i vertici del mercato italiano e internazionale, è perché la proprietà e l'intero staff condividono gli stessi obiettivi: prodotti di alta qualità, realizzati con la massima precisione.

Il nostro logo racchiude la nostra filosofia aziendale, un compasso, strumento preciso per disegnare linee su misura.

Vogliamo offrire ai nostri clienti prodotti che rispecchino i valori in cui crediamo attraverso: passione, energia, creatività e innovazione.

Made in Italy per noi è più di un marchio, è un impegno: la garanzia di un prodotto adatto alle singole esigenze del cliente e la certezza di un customer care sempre presente, attento, disponibile.





**Produrre valore**

Paolo Valmorri - Owner

// Il team: persone diverse,  
un obiettivo condiviso //



**Cuore ed energia**

L'energia di CASTA è il suo team, eterogeneo, ma impegnato in un obiettivo comune: fornire strumenti innovativi ad alta qualità a chi opera nel mondo della ristorazione per esprimere in sicurezza la sua professionalità e creatività.





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](http://www.casta.com)