

BroilyGrill[®]

**CHANGE
YOUR WAY
TO GRILL**



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.



2022

CASTA fête ses cinquante ans en continuant à regarder vers l'avenir avec enthousiasme et passion



850°C

**EN QUELQUES
MINUTES**

**ÇOMME
À LA BRAISE
MAIS SANS
BRAISE**



**100% made
in ITALY**

**Le perfect total searing dans
la cuisine professionnelle**

Qu'est-ce-que c'est BroilyGrill?

Enfin la solution idéale, le rêve de tous les Griller, un **Broiler à cuisson direct et très haute température**, le perfect total searing dans une cuisine professionnelle.

Directement issu de l'expérience USA, le **bbq 100% Made in Italy** est conçu pour les meilleurs steakhouses, chaînes de hamburgers, brasseries, pubs, restaurants. Il utilise des brûleurs à gaz de nouvelle génération : des plaques en céramique nid d'abeille capables d'atteindre 850 ° C en quelques minutes de préchauffage, réduisant nettement les temps de cuisson traditionnels.

En outre, l'emplacement de la source de chaleur dans la partie supérieure permet une **cuisson par rayonnement direct**, créant une **réaction de Maillard immédiate** et un perfect total searing jamais vu auparavant, évitant ainsi l'émission gênante de fumée, de flammes et d'odeurs causées normalement par les systèmes classiques. Broilygrill représente une révolution professionnelle : un produit à haute performance, facile à utiliser, parfait pour les cuisines à vue, adapté à de multiples usages.

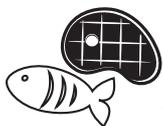


**Cuisson inversée avec
rayonnement thermique
verticale du haut vers le bas**

**- 80%
DE FUMÉE
ET ODEURS**



Ventajas



PERFECT TOTAL SEARING: les trois principes de base de cuisson - *rayonnement* - *conduction* - *convection* - réunis dans un seul produit. Toutes les cuissons directes - hamburgers, ribs, steak florentin, tomahawk, tranches fines de poulet, porc ou agneau (viande blanche et rouge) auront un Maillard incroyable, un braisage parfait et homogène, d'une succulence incomparable.

Cuisson par rayonnement: positionnement de la source de chaleur dans la partie supérieure avec émission de haut vers le bas;

Cuisson par conduction: les grilles de grande épaisseur assurent la conduction de bas vers le haut de la chaleur accumulée à travers le contact direct avec les ingrédients;

Cuisson par convection: le boîtier du bbq crée un 'effet four', une convection naturelle grâce à la chaleur accumulée qui cuit parfaitement et uniformément la couronne (la partie extérieure latérale) de l'ingrédient (perfect total searing). Dans les systèmes de cuisson traditionnels, la partie latérale du steak doit être placée, en la retournant plusieurs fois, directement sur la grille pour qu'elle soit dorée.



REACTION MAILLARD PARFAITE: il s'agit du brunissement superficiel de la viande qui se produit entre 140°C et 180°C, causé par la réaction chimique entre les acides aminés des protéines et les sucres. Cela signifie que le brunissement se produit seulement sur la surface de la viande: à l'intérieur, il y a toujours de l'eau qui l'empêche de dépasser 100°C.



CUISSON SANS FUMÉE ET SANS ODEURS: la cuisson inversée avec rayonnement thermique par le haut **réduit** considérablement **jusqu'à 80% la quantité de fumée** qui se développe normalement dans les systèmes classiques. Oubliez les flammes, la viande brûlée ou froide au cœur, les odeurs désagréables et la fumée toxique causée par la pyrolyse dans les systèmes de cuisson traditionnels.



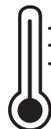
REDUCTION DU TEMPS DE CUISSON: grâce aux hautes températures atteintes, le temps de cuisson est réduit de 50% en moyenne, ce qui permet une augmentation de la productivité. Une très haute performance dans les chaînes de burgers: jusqu'à 360 burgers/h (12 burgers toutes les 2 minutes x 30).



PERTE DE POIDS REDUITE: la température élevée développée à l'intérieur du BroilyGrill scelle immédiatement les pores des aliments, en bloquant les jus à son intérieur, ce qui permet d'obtenir un produit succulent et de réduire la perte de poids des aliments.



TIPOLOGIE DE CUISSON ET ALIMENTATION SAINES: l'absence de fumée de pyrolyse garantit un produit sain, hautement digestible, non pollué par la combustion des graisses et des jus qui tombent sur la source de chaleur dans les systèmes de cuisson traditionnels.



VITESSE DE CHAUFFAGE: BroilyGrill arrive à 850°C en quelques minutes. Il suffit d'allumer la veilleuse et d'attendre la commande.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE: la rapidité de chauffage et de cuisson vous permet d'utiliser l'équipement seulement en cas de nécessité, en éliminant ainsi les gaspillages d'énergie et en économisant jusqu'à un 50%.



POLYVALENCE: combiné avec la *CBT (cuisson basse température)* ou le *BATCH COOKING (pré-cuisson et refroidissement rapide des aliments comme planification)* avec terminaison sur la grille, c'est le maximum de l'expression de la cuisine gourmet. Stimule la créativité des chefs étoilés grâce à un instrument pour la cuisson de poulet, porc, bifteck de grosse épaisseur avec l'os, légumes et fruits de mer dans un manière impeccable.



NETTOYAGE FACILE: les grilles et les plateaux de cuisson sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Nettoyage de la structure intérieure à l'aide d'un trou de vidange situé au fond.



PLUS DE FLAMME ET PLUS DE VIANDE BRULÉE ET/OU FROID AU COEUR: grâce à la cuisson inversée du haut vers le bas, nous pouvons oublier les flammes ou la viande froide au cœur, les odeurs désagréables et la fumée causée par la pyrolyse des graisses qui tombent sur la source de chaleur dans les systèmes de cuisson traditionnels.

- 50%
PAR RAPPORT AUX
TEMPS DE CUISSON
STANDARD



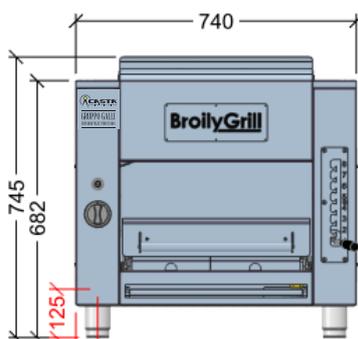
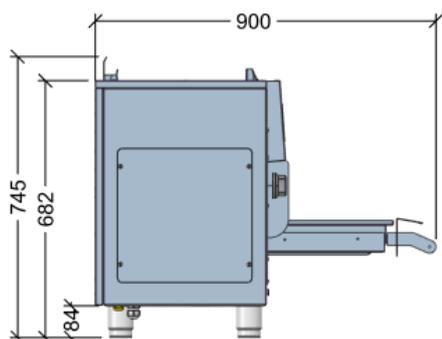
ECONOMIE
D'ENERGIE

BRL7001



- Structure entièrement réalisé en acier inox AISI 304.
- Nr. 2 brûleurs supérieurs à gaz en céramique à haute puissance temp. 850°C, un seul allumage, robinet gaz, thermocouple, veilleuse, allumeur répétitif à piles.
- Chariot extraïble réglable en hauteur sur nr. 8 niveaux, avec grilles robustes à haute conduction en acier inox AISI 304, démontables pour un nettoyage facile.
- Plat sur guides pour contenir les résidus de cuisson, amovible en même temps que la grille.
- Nr. 2 Plats amovible au-dessous de la chambre de cuisson.
- Fond de la chambre de cuissons avec décharge pour aider le nettoyage.

	BRL7001 GAS
Dimensions externes mm	740x450/630x745h
Dimensions utiles cuisson mm	470x380
Alimentation	GAS
kW	8,0 🔥
Poids kg	65
Certification	CE



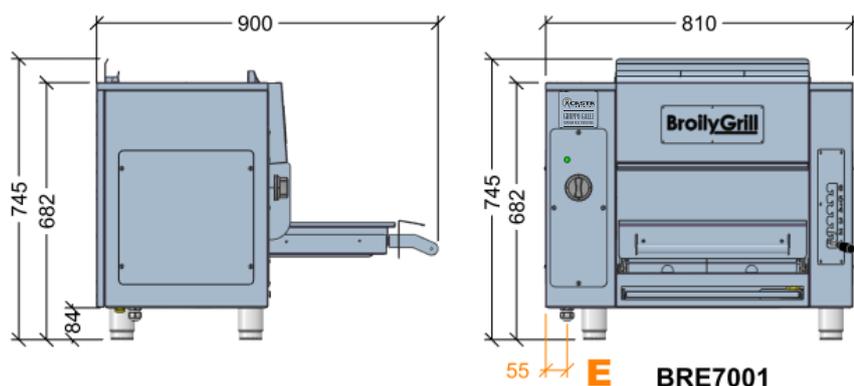
58 **G** BRL7001

BRE7001



- Structure entièrement réalisé en acier inox AISI 304.
- Nr. 2 résistances (à double filaments) à haute puissance avec double allumage, avec régulation en 3 niveaux de puissance :
 Manette pos. 1 : température de maintien avec les deux filaments allumés à la puissance minimale.
 Manette pos. 2 : allumage du seul filament intérieur à la puissance maximale.
 Manette pos. 3 : allumage des deux filaments à la puissance maximale.
- Chariot extraïble réglable en hauteur sur nr. 6 niveaux, avec grilles robustes à haute conduction en acier inox AISI 304, démontables pour un nettoyage facile.
- Plat sur guides pour contenir les résidus de cuisson, amovible en même temps que la grille.
- Nr. 2 Plats amovible au-dessous de la chambre de cuisson.
- Fond de la chambre de cuissons avec décharge pour aider le nettoyage.

	BRE7001 ELETTRICO
Dimensions externes mm	810x450/630x745h
Dimensions utiles cuisson mm	470x380
Alimentation	ELETTRICO
kW	5,0 ⚡
	3Nac400V 50/60 Hz 16A/ 1Nac230V 50/60 Hz 32A
Poids kg	68
Certification	CE

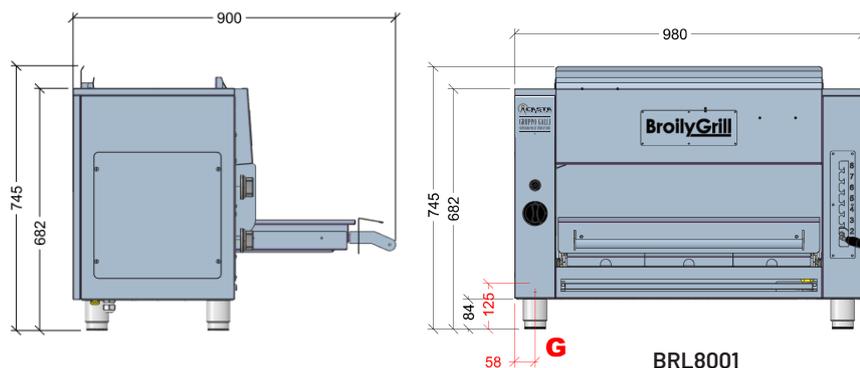


BRL8001



- Structure entièrement réalisé en acier inox AISI 304.
- Nr. 2 brûleurs supérieurs à gaz en céramique à haute puissance temp. 850°C, un seul allumage, robinet gaz, thermocouple, veilleuse, allumeur répétitif à piles.
- Chariot extraïble réglable en hauteur sur nr. 8 niveaux, avec grilles robustes à haute conduction en acier inox AISI 304, démontables pour un nettoyage facile.
- Plat sur guides pour contenir les résidus de cuisson, amovible en même temps que la grille.
- Ne. 3 Plats amovible au-dessous de la chambre de cuisson.
- Fond de la chambre de cuissons avec décharge pour aider le nettoyage.

	BRL8001 GAS
Dimensions externes mm	980x450/630x745h
Dimensions utiles cuisson mm	700x380
Alimentation	GAS
kW	12,8 🔥
Poids kg	87
Certification	CE



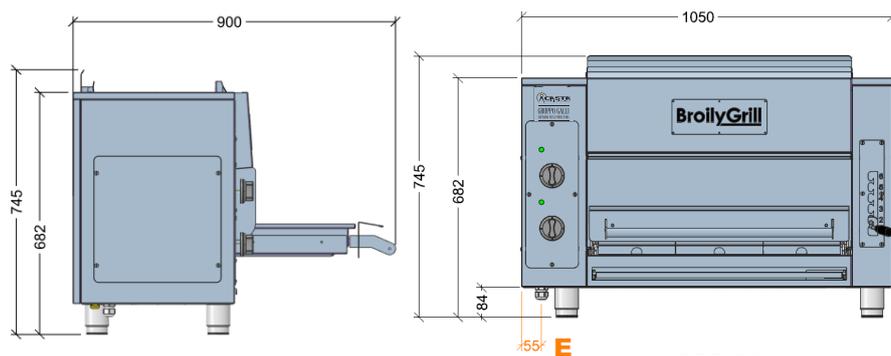
BRL8001

BRE8001



- Structure entièrement réalisé en acier inox AISI 304.
- Nr. 2 résistances (à double filaments) à haute puissance avec double allumage, avec régulation en 3 niveaux de puissance :
 Manette pos. 1 : température de maintien avec les deux filaments allumés à la puissance minimale.
 Manette pos. 2 : allumage du seul filament intérieur à la puissance maximale.
 Manette pos. 3 : allumage des deux filaments à la puissance maximale.
- Chariot extraïble réglable en hauteur sur nr. 6 niveaux, avec grilles robustes à haute conduction en acier inox AISI 304, démontables pour un nettoyage facile.
- Plat sur guides pour contenir les résidus de cuisson, amovible en même temps que la grille.
- Nr. 3 Plats amovible au-dessous de la chambre de cuisson.
- Fond de la chambre de cuissons avec décharge pour aider le nettoyage.

	BRE7001 ELETTRICO
Dimensions externes mm	1050x450/630x745h
Dimensions utiles cuisson mm	700x380
Alimentation	ELETTRICO
kW	10,0 ⚡
	3Nac400V 50/60 Hz 32A
Poids kg	93
Certification	CE



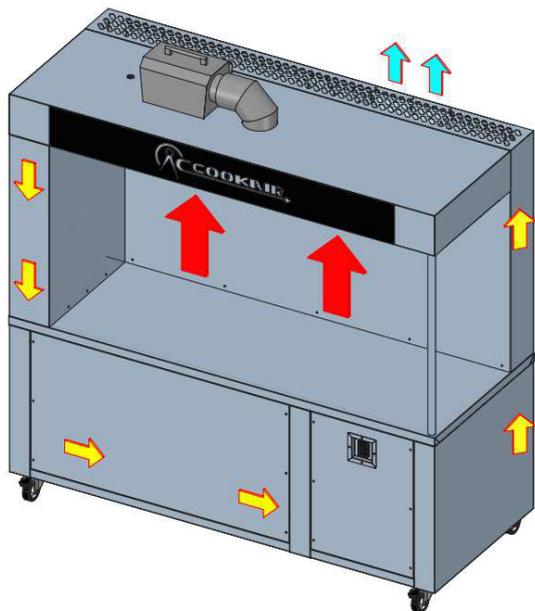
BRE8001

CCOOKAIR

OZONE EXCLU



BROILYGRILL EXCLU



Le nouvel îlot d'aspiration CCOOKAIR est idéal pour les activités de restauration réalisées dans des environnements sans système d'extraction.

CCOOKAIR2100 est équipé de CCDEP, un système innovant de traitement des fumées et des odeurs causés par la cuisson des aliments, breveté, capable de garantir une **réduction réelle et efficace des fumées de 98 % et des odeurs de 90%**. Il est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et garantit un environnement de travail sûr et confortable. Il est idéal pour le BroilyGrill.

Il s'agit d'un système innovant qui combine plusieurs technologies pour avoir une efficacité de traitement élevée, presque proche à la perfection.

Le PURIFICATEUR CCDEP a nr. **4 étapes de filtration différentes**, de plus en plus fines, afin de capter progressivement les particules de différentes tailles. En séquence:

1. filtres à mailles en acier inoxydable (efficacité G2) positionnés dans la hotte supérieure
 2. filtres pour haute température (efficacité G5) pour retenir les poussières de taille moyenne
 3. filtres électrostatiques pour réduire les fumées de 98 % et les odeurs de 95 %.
 4. filtres à poches rigides à charbon actif (efficacité G7) pour éliminer les résidus de particules odorantes
- Les filtres offrent une certaine résistance au passage de l'air ; l'air doit être, par conséquent, forcé à travers les filtres avec un aspirateur performant, débit m³/h 3.100 - kW 2,2 380V 50/60Hz, avec expulsion supérieure.
 - Accessoire : générateur d'ozone qui transforme la graisse en poudre et élimine complètement les odeurs.
 - Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304.
 - Nr. 4 roulettes (Nr. 2 avec frein)
 - Réalisée sur mesure
 - Règlements UNI 7129:2008 (et modifications suivantes) - UNI 8723:2008 - UNI 13779:2008 (et modifications suivantes)

	CCOOKAIR2100
Dimensions externes mm	2100x850x2000h
kW	2,2
	3NAC400V 50/60Hz 16A
Aspiración	m ³ /h. 3.100

**Réduction des fumées
de 98 % et des
odeurs de 90 %.**



Personnalisez votre BroilyGrill



Cuisson à rayonnement direct



Accessoires



BRTCS7001R

- Structure inox sur base fermé avec porte
- mm. 810x700x860h,
- étagère intermédiaire réglable, n. 1 tiroir
- mm.555x580x145h, sur roulettes
(n.2 avec frein + n.2 sans frein)
(BRTCS7001P version sur pieds)



BRTCS8001R

- Structure inox sur base fermé avec portes
- mm. 1050x700x860h,
- étagère intermédiaire réglable, n. 2 tiroirs
- mm.375x580x145h, sur roulettes
(n.2 avec frein + n.2 sans frein)
(BRTCS8001P version sur pieds)



BRTEG7001R

- Structure inox
- mm. 810x700x860h
- avec porte-bacs cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN pas inclus),
- étagère intermédiaire réglable, sur roulettes
(n.2 avec frein + n.2 sans frein)
(BRTEG7001P version sur pieds)



BRTEG8001R

- Structure inox
- mm. 1050x700x850h
- avec porte-bacs cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN pas inclus),
- étagère intermédiaire réglable, sur roulettes
(n.2 avec frein + n.2 sans frein)
(BRTEG8001P version sur pieds)



BRCST8001R

- Structure inox
- mm. 1050x700x860h
- avec porte-bacs cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN pas inclus),
- Nr. 3 tiroirs
- mm. 355x580x145h, sur roulettes
(n.2 avec frein + n.2 sans frein)
(BRCST8001P version sur pieds)

**PERFECT
TOTAL
SEARING**



**Le rêve
des Griller**



BRTCB7001R



- Structure inox sur base fermé avec porte
- mm. 810x700x860h
- support pour bouteille gaz 10 kG
- diam. 270x600h (bouteille pas inclus) sur roulettes
(n.2 avec frein + n.2 sans frein)
(BRTCB7001P version sur pieds)



BRTCB8001R



- Structure inox sur base fermé avec porte
- mm. 1050x700x860h
- Nr. 2 supports pour bouteille gaz 10 kG
- diam. 270x600h (bouteilles pas inclus) sur roulettes
(n.2 avec frein + n.2 sans frein)
(BRTCB8001P version sur pieds)



BRTRE7001P

- Table inox
- mm. 810x700x850h
- avec étagère sur le fond, sur pieds



BRTRE8001P

- Table inox
- mm. 1050x700x850h
- avec étagère sur le fond, sur pieds



**BRTRG7001P**

- Table inox
- mm. 810x700x850h
- avec porte-bacs cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN pas inclus), sur pieds

**BRTRG8001P**

- Table inox
- mm. 1050x700x850h
- avec porte-bacs cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN pas inclus), sur pieds

**SL/BGN10750**

- Grille inox 463,4x369,7x138,7h
- Cap. nr. 15 arrosticini (brochettes de viande tradition Abruzzes)
- Mod.BRL7001 - BRE7001

**SL/BGN20750**

- Grille inox 703,4x369,7x138x7h
- Cap. nr. 23 arrosticini (brochettes de viande tradition Abruzzes)
- Mod.BRL8001 - BRE8001



nr. 2 x

21/BGN00001

- Grille ronde complète pour BroilyGrill
- mm. 232x380, verticale, en acier inox AISI 304
- Ø6mm



nr. 3 x

21/BGN00001

- Grille ronde complète pour BroilyGrill
- mm. 232x380
- verticale, en acier inox AISI 304
- Ø6mm (nr. 2 pièces)

**21/BGN00001**

- Grille ronde complète pour BroilyGrill
- mm. 232x380
- verticale, en acier inox AISI 304
- Ø6mm (nr. 3 pièces)

BroilyGrill[®]

BroilyGrill®



Proud to be a #castapartner



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
www.casta.com