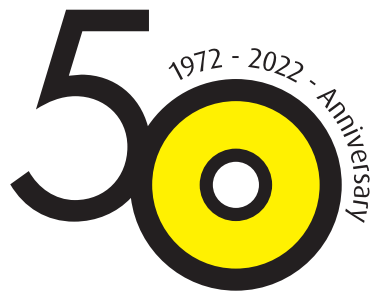


LQ 900





L'eleganza di una Lady



**100% Made
in Italy**

The elegance of a Lady

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.

The company's growth leads to the construction of a new facility, CASTA1, in Forlì, with new technology and systems for more efficient production.

1996

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

CASTA receives EC certification and becomes a point of reference in the sector.

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.

The baton is passed to four former employees who have been in the company for years. The new team sets out in a new direction to help CASTA to expand in the market.

1972

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

CASTA is founded thanks to the experience and enterprise of Remo Cangini, ex-foreman at OM Gas, a company that produces professional cooking equipment.

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*.

In order to support its expansion on the national and international markets, CASTA acquires two standard cooking lines from OM Gas, which are well-known and appreciated around the world: Tiqu7 and Vesta900.

2016

CASTA si espande ancora, crea Easy700 e Lady900 per coprire le crescenti esigenze della ristorazione e inaugura CASTA2 per sostenere la maggior produzione.

CASTA expands again, creates new lines to cater to the growing requirements of the HORECA, and launches CASTA2 to support increased production.

2019

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

To respond to the need for faster and more precise deliveries, CASTA3 is opened, a logistics warehouse.



2022

CASTA celebra i suoi 50 anni, sempre con uno sguardo al futuro, con Entusiasmo e Passione.

CASTA celebrates its 50 years always looking forward into the future, with Enthusiasm and Passion.



Cucine a gas

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano superiore spessore mm.2,0 in acciaio Inox AISI 304 scotch brite stampato con bacinella raccogli-liquidi bifuoco estraibile, profondità mm. 95, con impronta in rilievo per appoggio bacinelle. Modelli top, su base o su forno.
- Moduli mm. 400/800/1200/1600-450/900/1350/1800.
- Bruciatori a fiamma stabilizzata in ghisa smaltata nera lucida, a doppia corona kW 7,4 e monocorona kW 5,5 e kW 3,5 con termocoppia e fiamma pilota. Accensione fuochi manuale.
- Griglie appoggia tegami mono fuoco in ghisa smaltata lucida o raf.
- Bacinelle raccogli gocce bifuoco AISI 304 stampate, arrotondate, profondità mm.95, estraibili per una facile manutenzione e pulizia.
- Manopole in materiale atermico. Maniglie in acciaio inox AISI 304. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

VERSIONE CON FORNO

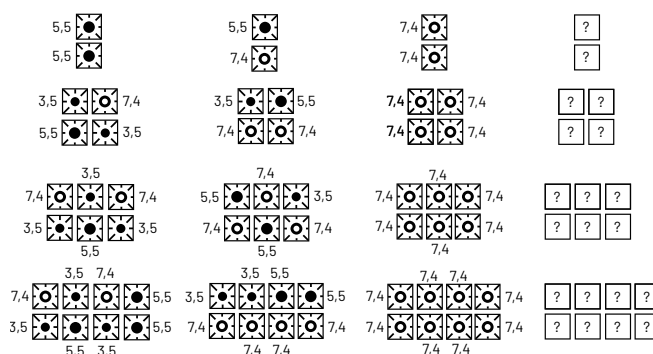
Forno in acciaio inox AISI 304, camera di cottura in acciaio inox AISI 304, porta con intercapedine isolante. Guarnizione bocca forni.

FORNO A GAS: forno a gas statico GN 2/1. Bruciatore inox stabilizzato e accensione piezoelettrica. Regolazione con valvola termostatica (7 posizioni) e termostato di sicurezza, termocoppia e pilota. kW 8,6.

Forno a gas statico mod. MAXI. Bruciatore inox stabilizzato e accensione piezoelettrica. Regolazione con rubinetto termostato (8 posizioni) e termostato di sicurezza, termocoppia e pilota. kW 12,0.

FORNO ELETTRICO: forno elettrico statico GN 2/1 dotato di nr. 2 resistenze corazzate posizionate nel fondo e nel cielo, regolate da nr. 1 termostato di lavoro che consente la regolazione della temperatura in tre posizioni: fondo, cielo o entrambi; nr. 1 termostato di sicurezza.

FUOCHI / BURNERS



Gas ranges

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Cooking top in stainless steel scotch brite AISI 304, mm. 2,0 thick, printed with removable drip pans for two burners, depth 95 mm, with an impression in relief to hold the basins. Bench models, on stand or with oven.
- Models mm. 400/800/1200/1600-450/900/1350/1800.
- Bright black porcelain cast iron stabilized burners, double crowned of 7,4 kW and single crowned of 5,5 kW and 3,5 kW with thermocouple and pilot flame. Manual ignition.
- Bright black enamel cast iron or raf grid for one top burner.
- AISI 304 stainless steel printed removable drip pans for two burners, depth 95 mm, removable for an easier maintenance and cleaning.
- Knobs made of heat-resistant material. AISI 304 stainless steel handles. AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

AISI 304 stainless steel oven, AISI 304 stainless steel oven chamber, door with insulating gap. Oven door gasket.

GAS OVEN: static gas oven GN 2/1. Stainless steel stabilised burner and piezoelectric ignition. Regulation with thermostatic valve (7 positions) and safety thermostat, thermocouple and pilot flame. kW 8,6.

Gas static oven mod. MAXI. Stainless steel stabilised burner and piezoelectric ignition. Regulation with thermostatic safety tap (8 positions) with thermocouple and pilot flame. kW 12,0.

ELECTRIC OVEN: static electric oven 2/1 GN with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 1 working thermostat which allows to regulate the temperature in three positions: lower, upper or both; nr. 1 safety thermostat.





Cucine wok gas

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite. Modelli top e su base. Modulo mm. 400.
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 scotch brite, spessore mm. 2,0.
- Bruciatore atmosferico in ghisa con fiamma ad espansione verticale ad alto rendimento (**mod. T** 14,0 kW oppure **mod. C** 9,5 kW), smontabile per una facile pulizia e manutenzione; padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori.
- Rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia. Accensione fuochi manuale.
- Cerchio di appoggio wok (CERCHIO/CC) o griglia tonda (GRIGLIA/CC) per padella/pentola realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata.
- Manopole in materiale atermico. Maniglie in acciaio inox AISI 304. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

A scelta tra/ Available models

mod. C kW 9,5 - Ø mm. 175



mod. T kW 14,0 - Ø mm. 175



Wok gas

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite. Bench models and on stand. Model mm. 400.
- Cooking top in stainless steel scotch brite AISI 304 2,0 mm thick.
- High-efficiency cast iron atmospheric burner with vertical flame (**mod. T** 14,0 kW or **mod. C** 9,5 kW), removable to facilitate cleaning and maintenance; removable drip-pan under the burner.
- Gas safety tap, with thermocouple and pilot light. Manual ignition.
- Support rings (CERCHIO/CC) for wok or round grids (GRIGLIA/CC) for traditional pans and pots, built in black enameled cast iron.
- Knobs made of heat-resistant material. AISI 304 stainless steel handles. AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Cucine tuttapiastra

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite. Modelli top, su base o su forno.
- Moduli mm. 400/800/1200/1600.
- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 stampato spessore mm. 2,0, con impronta in rilievo per appoggio bacinelle.
- Bruciatori in ghisa smaltata nera lucida, a doppia corona kW 7,4 e monocorona kW 5,5 e kW 3,5 con termocoppia e fiamma pilota. Accensione fuochi manuale.
- Griglie mono fuoco in ghisa smaltata lucida o raf.
- Bacinelle raccogli gocce bifuoco AISI 304 stampate, arrotondate, profondità mm.95, estraibili per una facile manutenzione e pulizia.
- Piastra liscia in acciaio semi-dolce spessore 12,0 mm con parte centrale removibile per facile la pulizia e manutenzione. Bruciatore atmosferico circolare sottopiastra con accensione piezo elettrica. Rubinetto valvolato, fiamma pilota e termocoppia. Manopole in materiale atermico. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

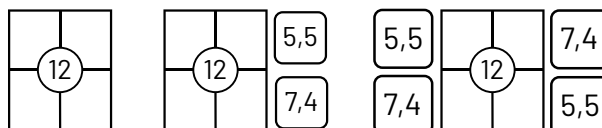
VERSIONE CON FORNO

Forno in acciaio inox AISI 304, camera di cottura in acciaio inox AISI 304, porta con intercapedine isolante. Guarnizione bocca forni.

FORNO A GAS: forno a gas statico GN 2/1. Bruciatore inox stabilizzato e accensione piezoelettrica. Regolazione con valvola termostatica (7 posizioni) e termostato di sicurezza, termocoppia e pilota. kW 8,6.

FORNO ELETTRICO: forno elettrico statico GN 2/1 dotato di nr. 2 resistenze corazzate posizionate nel fondo e nel cielo, regolate da nr. 1 termostato di lavoro che consente la regolazione della temperatura in tre posizioni: fondo, cielo o entrambi; nr. 1 termostato di sicurezza.

FUOCHI / BURNERS



Solid top gas ranges

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite. Bench models, on stand or with oven.
- Models mm. 400/800/1200/1600.
- Cooking top in stainless steel scotch brite AISI 304, mm. 2,0 thick, printed with removable drip pans for two burners, depth 95 mm, with an impression in relief to hold the basins.
- Bright black porcelain cast iron stabilized burners, double crowned of 7,4 kW and single crowned of 5,5 kW and 3,5 kW with thermocouple and pilot flame. Manual ignition.
- Bright black enamel cast iron or raf grid for one top burner.
- AISI 304 stainless steel printed removable drip pans for two burners, depth 95 mm, removable for an easier maintenance and cleaning.
- Smooth plate in semi-mild steel mm. 12,0 thick with removable central section for a better cleaning and maintenance. Underplate atmospheric round burner with piezo-electric ignition. Gas valve tap, pilot flame and protected thermocouple. Knobs made of heat-resistant material. AISI 304 stainless steel handles. AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

AISI 304 stainless steel oven, AISI 304 stainless steel oven chamber, door with insulating gap. Oven door gasket.

GAS OVEN: static gas oven GN 2/1. Stainless steel stabilised burner and piezoelectric ignition. Regulation with thermostatic valve (7 positions) and safety thermostat, thermocouple and pilot flame. kW 8,6.

ELECTRIC OVEN: static electric oven 2/1 GN with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 1 working thermostat which allows to regulate the temperature in three positions: lower, upper or both; nr. 1 safety thermostat.





Cucine elettriche

CARATTERISTICHE

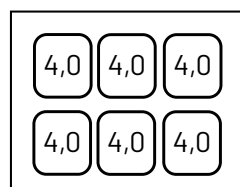
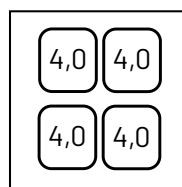
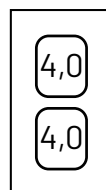
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0.
- Modelli top, su base o su forno. Moduli mm. 400/800/1200.
- Piastre quadrate in ghisa mm. 300x300, kW 4,0 cad. a riscaldamento rapido, dotate di dispositivo di protezione termico.
- Commutatore a 7 posizioni per la regolazione di ogni piastra. Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

VERSIONE CON FORNO

Forno statico in acciaio inox AISI 304, camera di cottura in acciaio inox AISI 304, porta con intercapedine isolante. Guarnizione bocca forni.

FORNO ELETTRICO Forno GN 2/1 (kW 5,48) dotato di nr. 2 resistenze corazzate posizionate nel fondo e nel cielo, regolate da nr. 1 termostato di lavoro che consente la regolazione della temperatura in tre posizioni: fondo, cielo o entrambi; nr. 1 termostato di sicurezza.

PIASTRE / PLATE (kW)



Electric ranges

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick.
- Bench models, on stand or with oven. Models mm. 400/800/1200.
- Cast iron squared electric cooking plates mm. 300x300, kW 4,0 each, with rapid heating and internal safety thermostat.
- Each cooking plate power is controlled by a 7-position switch. Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

AISI 304 stainless steel oven, AISI 304 stainless steel oven chamber, door with insulating gap. Oven door gasket.

ELECTRIC OVEN: static electric oven 2/1 GN (kW 5,48) with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 1 working thermostat which allows to regulate the temperature in three positions: lower, upper or both; nr. 1 safety thermostat.





Cucine vetroceramica

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0. Modelli top, su base o su forno. Moduli mm. 400/800.
- Piano in vetroceramica spessore mm.6. Il vetro di cottura è fissato al piano in maniera ermetica così da evitare eventuali infiltrazioni.
- Resistenze elettriche circolari (potenza kW 3,0 cad.) a doppio circuito di riscaldamento. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole.
- La regolazione della potenza è a 2 livelli, indipendente per ciascuna zona di cottura.
- Manopole in materiale atermico. Maniglie in acciaio inox AISI 304.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

PIASTRE / PLATE (kW)



VERSIONE CON FORNO

Forno statico in acciaio inox AISI 304, camera di cottura in acciaio inox AISI 304, porta con intercapedine isolante. Guarnizione bocca forni.

Forno GN 2/1(kW 5,48) dotato di nr. 2 resistenze corazzate posizionate nel fondo e nel cielo, regolate da nr. 1 termostato di lavoro che consente la regolazione della temperatura in tre posizioni: fondo, cielo o entrambi; nr. 1 termostato di sicurezza.



Electric glass ceramic ranges

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick. Bench models, on stand or with oven. Models mm. 400/800.
- Glass-ceramic glass mm. 6,0 thick. The glass is hermetically installed on the top to avoid any possible infiltration.
- Circular electric resistors (3,0 kW power each) with double heating circuit. The cooking areas are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans.
- There is a 2-levels power regulation, independent for each cooking area.
- Knobs made of heat-resistant material. AISI 304 stainless steel handles.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

AISI 304 stainless steel oven, AISI 304 stainless steel oven chamber, door with insulating gap. Oven door gasket.

ELECTRIC OVEN: static electric oven 2/1 GN (kW 5,48) with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 1 working thermostat which allows to regulate the temperature in three positions: lower, upper or both; nr. 1 safety thermostat.





Cucine induzione

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0. Modelli top o su base. Moduli mm. 400/800.
- Piano in vetroceramica spessore mm.6. Il vetro di cottura è fissato al piano in maniera ermetica così da evitare eventuali infiltrazioni.
- Ogni zona cottura (potenza kW 5, 0 cad.) ha il riscaldamento indipendente che si attiva solamente quando viene posizionata una pentola specifica per l'induzione.
- Le zone del piano cottura non a contatto diretto con le pentole restano fredde permettendo un grande risparmio energetico. Regolazione tramite potenziometro 1-9 posizioni. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole.
- Manopole in materiale atermico.
- Maniglie in acciaio inox AISI 304.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

PIASTRE / PLATE (kW)



Induction ranges

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick. Bench models or on stand. Models mm. 400/800.
- Glass-ceramic glass mm. 6,0 thick. The glass is hermetically installed on the top to avoid any possible infiltration.
- Each cooking area (5,0 kW power each) has an independent heating and it is activated only when the pan, specific for induction cooking, is in direct contact with the surface.
- The cooking areas that are not in direct contact with pans remain cold, allowing a maximum energy saving. Regulation through a potentiometer 1-9 positions. The cooking areas are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel handles.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Scaldapatate

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0.
- Modelli top e su base.
- Modulo mm. 400.
- Dimensione vasca GN 1/1. Bacinella estraibile GN 1/1 h. 150 mm in acciaio AISI 304.
- Riscaldamento superiore tramite resistenza in ceramica ed inferiore tramite resistenza corazzata posizionata sotto la bacinella. Dotato di falso fondo per evitare il contatto con l'olio.
- Interruttore ON/OFF sul cruscotto.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Chip scuttles

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick.
- Bench model or on stand.
- Model mm. 400.
- Tank size GN 1/1.
- Removable AISI 304 stainless steel basin GN 1/1 h150 mm. Upper heating by ceramic resistor and lower heating by sheathed resistor positioned underneath the basin. Equipped with a false bottom to avoid contact with oil.
- ON/OFF switch on the front panel. AISI 304 stainless steel handles.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet





Friggitrici gas

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0.
- Modelli su base. Moduli mm. 400/800.
- Vasca da 8/17/22 litri in acciaio inossidabile AISI 304 spessore 1,5 mm completamente arrotondata e stampata in un pezzo unico. Il piano è dotato di un capiente involucro arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura.
- Potenza specifica bruciatori di circa 1,0 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del cibo.
- Cestelli, coperchio e nr. 1 vasca raccogli olio con filtro in dotazione.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Mod. FLG



Mod. FRG

MODELLI

FLG: riscaldamento diretto tramite tubi in vasca per un miglior scambio termico. Valvola e termocoppia di sicurezza. Accensione piezoelettrica della fiamma pilota alimentata da batteria. Temperatura massima di lavoro 190°C, termostato di sicurezza.

FRG: Bruciatori tubolari in acciaio, alloggiati esternamente sotto la vasca. Valvola e termocoppia di sicurezza. Accensione bruciatore e fiamma pilota tramite valvola. Regolazione temperatura tramite termostato di lavoro. Temperatura massima di lavoro 190°C, termostato di sicurezza.



Gas Fryers

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick.
- Models on stand. Models mm. 400/800.
- AISI 304 stainless steel 8-17-22 lts tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece, with round edges. The top is equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking.
- The burners power of about 1,0 kW per liter of oil allow a rapid rise in temperature of the oil itself when food is loaded.
- Baskets, lids and nr. 1 oil collector basin with filter included.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS:

FLG: Heating takes place through tubes placed inside the tank for an improved heat exchange. Mechanic valve and safety thermocouple, Piezoelectric ignition of the pilot flame with independent battery. The maximum working temperature is set at 190°C, safety thermostat.

FRG: Stainless steel tubular burners positioned outside the tank. Valve and safety thermostat. The burner and the pilot flame are lighted by the valve. Temperature regulation through a working thermostat. The maximum working temperature is set at 190°C, safety thermostat.





Friggitrice elettrica

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0.
- Modelli su base. Moduli mm. 400/800.
- Vasca da 8/17/21 litri in acciaio inossidabile AISI 304 spessore 1,5 mm completamente arrotondata e stampata in un pezzo unico.
- Il piano è dotato di un capiente invaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura.
- Cestelli, coperchio e nr. 1 vasca raccogli olio con filtro in dotazione.
- Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Mod. FRE

MODELLI

FRE: Il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate in acciaio inox, fissate con uno speciale dispositivo che ne consente la rotazione, per una più facile pulizia della vasca. Temperatura dell'olio controllata da un termostato di lavoro tarato a 190°C, con termostato di sicurezza.



Electric fryers

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick.
- Models on stand. Models mm. 400/800. AISI 304 stainless steel 8-17-21 lts tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece, with round edges.
- The top is equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking.
- Baskets, lids and nr. 1 oil collector basin with filter included.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel handles.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet

MODELS

FRE: Heating by means of high-performance stainless steel sheathed resistors, fixed with a special device that allows their rotation for an easy cleaning of the tank. The maximum working temperature is set at 190°C, with safety thermostat.





Cuocipasta

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0 con invaso antitraboccamento e appoggio cestelli per scolatura.
- Moduli mm. 400/800.
- Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati, capacità 40 lt con falso fondo.
- Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando manuale nel vano.
- Cestelli forati inox AISI 304 con manico atermico (non in dotazione). Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

VERSIONE GAS: Riscaldamento diretto tramite bruciatore tubolare inox comandato da valvola, accensione piezoelettrica della fiamma pilota.

VERSIONE ELETTRICA: Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox interne alla vasca, termostato di lavoro con regolazione temperatura minimo/ massimo e termostato di sicurezza.



Pasta cookers

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick with anti-overflow bowl and drainage shelf for baskets. Models on stand.
- Models mm. 400/800.
- AISI 316 stainless steel, corrosion-resistant pressed tanks with rounded corners, capacity 40 lt, with false bottom included.
- Water filler and top-up taps with manual command on control panel.
- Perforated AISI 304 stainless steel baskets with heat-proof handle (not included). Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

GAS VERSION: Direct heating by tubular stainless steel burner, controlled by a valve; piezoelectric ignition of the pilot flame.

ELECTRIC VERSION: Heating by means of stainless steel sheathed resistors inside the tank, working thermostat with temperature regulation minimum/maximum and safety thermostat.





Cuocipasta FastPasta

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0 con involucro antiriboccamento e appoggio cestelli per scolatura.
- Modelli su base. Moduli mm. 500/1000/1200.
- Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati, capacità 40 lt con falso fondo. Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando manuale nel vano.
- Cestelli forati inox AISI 304 con manico atermico, combinazione specifica per ogni modello.
- Sollevamento indipendente ed automatico dei cestelli al termine del ciclo di cottura mediante attuatore lineare elettromeccanico (230V).
- Timer touch-screen per la programmazione dei tempi di cottura e per controllo attuatore; salita e discesa cestelli automatica e manuale.
- Modelli elettrici con riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox interne alla vasca, termostato di lavoro con regolazione temperatura minimo/massimo e termostato di sicurezza.
- Manopole in materiale atermico. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Pasta cookers FastPasta

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick with anti-overflow bowl and drainage shelf for baskets.
- Models on stand. Models mm. 500/1000/1200.
- AISI 316 stainless steel, corrosion-resistant pressed tanks with rounded corners, capacity 40 lt, with false bottom included. Water filler and top-up taps with manual command on control panel.
- Perforated AISI 304 stainless steel baskets with heat-proof handle (specific combination for each model).
- Independent and automatic lifting of the baskets at the end of each cooking cycle by means of a linear electro-mechanical mechanism (230V).
- Touchscreen timer for setting the cooking times and to control the basket-raising mechanism. Baskets can be raised and lowered manually as well as automatically.
- Electric model with heating by means of stainless steel sheathed resistors inside the tank, working thermostat with temperature regulation minimum/maximum and safety thermostat. Knobs made of heat-resistant material. AISI 304 stainless steel adjustable feet.
- Knobs made of heat-resistant material. AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Bagnomaria

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0.
- Modelli su base. Moduli mm. 400/800.
- Vasca GN 1/1+1/3 h. mm. 200 per modulo 400 mm e vasca GN 2/1+2x1/3 h. mm. 200 per modulo 800 mm.
- Rubinetto di scarico nel vano inferiore e piletta troppo pieno in vasca.
- Riscaldamento mediante resistenze corazzate esterne alla vasca. Termostato di regolazione temperatura da 30°C a 90°C e termostato di sicurezza.
- Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Bain-marie

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick.
- Models on stand. Models mm. 400/800.
- Tank GN 1/1+1/3 h. mm. 200 for model 400 mm and tank GN 2/1+2x1/3 h. mm. 200 for model 800 mm.
- Drainage tap in the lower compartment and overflow pipe in the tank. Heating by means of sheathed resistors outside of the tank. T
- hermostat for temperature regulation from 30°C to 90°C and safety thermostat.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Vaporiera Dim Sum

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0. Vasche stampate in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati e piletta troppo pieno, dimensioni GN 1/1+1/3 h cap. lt. 38 (mod. LQ/DKE400 - LQ/DSE400) e GN 2/1+2x1/2 cap. lt. 78 (mod. LQ/DKE800 - LQ/DSE800).
- Riscaldamento mediante resistenze corazzate ad alto rendimento interne alla vasca, modelli extra rapidi (mod. LQ/DSE400BA kW 12,0 - LQ/DSE800BA kW 24,0 400V3N Ac 50/60Hz) oppure depotenziati per risparmio energetico (mod. LQ/DKE400BA kW 6,0 - LQ/DKE800BA kW 12,0 400V3N Ac 50/60Hz).
- Dispositivo di sicurezza per blocco resistenze nel caso l'acqua scendesse sotto il livello minimo. Accensione della resistenza solo con vasca piena di acqua.
- Carico acqua automatico ed eventuale riempimento manuale con comando nel vano inferiore qualora non funzionasse il rabbocco automatico.
- Coperchio forato in acciaio inox AISI 304 per appoggio cestini in bambù (personalizzabile) e guarnizione tenuta vapore.
- Manopole in materiale atermico. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Dim sum steamer

TECHNICAL FEATURES

- Structure in stainless steel AISI 304 scotch brite.
- Top in stainless steel AISI 304 scotch brite mm. 2,0 thick. Printed tanks in stainless steel AISI 304, with rounded angles and overflow pipe, dimensions GN 1/1+1/3 h cap. lt. 38 (mod. LQ/DKE400 - LQ/DSE400) e GN 2/1+2x1/2 cap. lt. 78 (mod. LQ/DKE800 - LQ/DSE800).
- Heating by means of sheathed high-efficiency resistors inside the tank, fast models (mod. LQ/DSE400BA kW 12,0 - LQ/DSE800BA kW 24,0 400V3N Ac 50/60Hz) or with reduced power for energy saving (mod. LQ/DKE400BA kW 6,0 - LQ/DKE800BA kW 12,0 400V3N Ac 50/60Hz).
- Safety system to block the resistors when water is under the minimum level. Resistors can be turned on only when the tank is full of water.
- Automatic water refilling inside the tank and, if needed, manual water refilling with controller inside compartment if the automatic version does not work.
- Perforated lid in stainless steel AISI 304 for bamboo baskets (also customizable upon request) and gasket for steam containing.
- Knobs made of heat-resistant material. Adjustable feet in stainless steel AISI 304.





Griglie a pietra lavica

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0. Modelli su top e su base.
- Moduli mm. 400/800.
- Griglia per carne inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura oppure griglia in tondino per cottura pesce (su richiesta). Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi (versione top) oppure GN 1/3 h.65 mm posizionata nel vano inferiore (versione su base). Alzatina paraspruzzi su tre lati.
- Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato, con regolazione temperatura max-min, termocoppia e accensione piezoelettrica. Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Lavastone grills

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick. Bench models or on stand.
- Models mm. 400/800.
- Stainless steel grid for meat with a "V" shape to drain off fat or steel rod cooking grid for fish (upon request). Front grease runner with hole-drain and fat collection drawer (for bench models) or GN 1/3 h. 65 mm positioned in the lower compartment (for models on stand). Splashback on three sides.
- High efficiency gas burners with two flames, gas safety tap, with temperature setting min./max., thermocouple and piezoelectric ignition. Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet





Fry-Top

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0. Modelli su top e su base.
- Moduli mm. 400/800.
- Piastra di cottura, spessore 15 mm., disponibile nei seguenti materiali: acciaio inox AISI 430 normativa MOCA, al cromo duro lucido, in acciaio dolce (disponibile solo per Paesi Extra UE). Disponibili lisce, rigate o ½ lisce e ½ rigate. Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304. Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi (versione top) oppure GN 1/3 h.65 mm posizionata nel vano inferiore (versione su base). Manopole in materiale atermico. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

Modelli a GAS: Bruciatori gas a due tubi fiamma: nr.1 zona cottura nei modelli 400 mm e nr.2 zone indipendenti nei modelli 800 mm. Rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezoelettrica per modelli con piastra in acciaio inox AISI 430 e acciaio dolce. Rubinetto termostato, termocoppia e accensione piezoelettrica per modelli con piastra al cromo duro lucido.

Modelli ELETTRICI: Controllo potenza con termostato di regolazione per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale.



Griddle plates

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick. Bench models or on stand. Models mm. 400/800.
- Cooking plate, thickness 15 mm., available in the following materials: AISI 430 stainless steel for MOCA regulation; bright and hard chromed; mild steel (available only for Extra UE Countries).
- Available smooth, grooved or ½ smooth ½ grooved.
- AISI 304 stainless steel splashback. Front grease runner with hole-drain and fat collection drawer (for bench models) or GN 1/3 h. 65 mm positioned in the lower compartment (for models on stand).
- Knobs made of heat-resistant material. AISI 304 stainless steel adjustable feet.

GAS version: High efficiency gas burners with two flames tubes: nr. 1 cooking area in models mm. 400 and nr. 2 independent cooking areas in models mm. 800. Gas safety tap, thermocouple and piezoelectric ignition for models with AISI 430 stainless steel and mild steel cooking plate. Thermostatic gas tap, thermocouple and piezoelectric ignition for models with bright and hard chromed cooking plate.

ELECTRIC version: Power controlled by a thermostat to regulate the working temperature and manual reset safety thermostat.





Elementi neutri

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 2,0.
- Modelli su top e su base.
- Moduli mm. 400 con o senza cassetto GN 1/1 e 800 con o senza cassetto GN 2/1.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza



Neutral units

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 2,0 thick.
- Bench models or on stand.
- Models mm. 400 with or without GN 1/1 drawer and mm. 800 with or without GN 2/1 drawer.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Pentole

CARATTERISTICHE

- Vasca di cottura con fondo in AISI 316 specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304.
- Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica.
- Struttura portante in acciaio. Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore. Rivestimenti esterni in AISI 304.
- Rubinetto miscelatore (acqua calda/fredda) per carico acqua in vasca e canna di erogazione orientabile.
- Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato dotato di maniglia isolante. I modelli con riscaldamento indiretto (versione gas ed elettrica), sono dotati di intercapedine in AISI 304.
- Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto di livello per l'acqua nell'intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livello acqua insufficiente. Modelli su base.
- Moduli mm. 800. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

VERSIONE GAS: Riscaldamento diretto o indiretto tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox. Accensione tramite piezoelettrico e fiamma pilota. Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.

VERSIONE ELETTRICA: Riscaldamento indiretto tramite resistenze corazzate in lega, controllato da termostato elettromeccanico. Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max.



Boiling pans

TECHNICAL FEATURES

- Cooking tank with bottom in AISI 316 specific for treating particularly acid products and walls in AISI 304.
- Balanced lid in AISI 304 equipped with a heat-resistant handle.
- Supporting structure in steel. Thermal insulation guaranteed by thick glass fiber panels. External cladding in AISI 304.
- Mixing tap (hot/cold water) to fill in the tank and adjustable spout.
- Front drain cock in chromed brass equipped with a heat-resistant handle. The models with indirect heating (gas and electric) have a jacket in stainless steel AISI 304.
- Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, de-pressuring valve and an analogic pressure gauge.
- Water tap for the jacket and block of the heating if the water is not enough. Models on stand.
- Models mm. 800. AISI 304 stainless steel adjustable feet.

GAS MODEL: Direct and indirect heating by means of high-performance tubular burners in stainless steel. Ignition by piezoelectric and pilot flame. Minimum / maximum tap with thermocouple safety system.

ELECTRIC MODEL: Indirect heating by means of armored resistors in alloy, controlled by an electromechanical thermostat. Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector.





Brasiere

CARATTERISTICHE

- Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 12,0 mm. Ribaltamento manuale.
- Rubinetto a canna posizionato sul piano.
- Coperchio bilanciato completo di maniglia in AISI 304, bilanciatura del coperchio in tutte le posizioni tramite molla a trazione.
- Modelli su base. Moduli mm. 800.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza

VERSIONE GAS

Riscaldamento tramite bruciatore unico in acciaio che garantisce una ottima uniformità della temperatura sul fondo vasca. Accensione tramite piezoelettrico e fiamma pilota. Alimentazione gas per mezzo di valvola e regolazione della temperatura tramite termostato 100-300°C. Nella fase di ribaltamento vasca si spegne automaticamente la fiamma del bruciatore principale, rimane accesa solo la fiamma del pilota. Non appena la vasca viene riportata in posizione di cottura il bruciatore principale si riaccende automaticamente.

VERSIONE ELETTRICA

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega garantendo una ottima uniformità della temperatura sul fondo vasca. Regolazione della temperatura tramite termostato; termostato di sicurezza.



Tilting bratt pans

TECHNICAL FEATURES

- Tank realized in AISI 304 stainless steel, bottom mm. 12,0 thick. Manual tilting.
- Water tap positioned on the top.
- Hinge and lid complete with handle in AISI 304, balancing of the lid in all positions by means of a tension spring.
- Models on stand. Models mm. 800.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

GAS MODEL

Heating by means of a steel burner which guarantees an excellent uniformity of the temperature on the bottom of the tank. Lighting by piezoelectric and pilot flame. Gas valve and temperature regulation by means of a thermostat 100°C-300°C. During the tank overturning phase, the main burner flame goes out automatically, only the pilot flame remains lit. As soon as the tank is returned to the cooking position, the main burner reignites automatically.

ELECTRIC MODEL

Heating by means of armored resistances in alloy that guarantee an excellent uniformity of the temperature on the bottom of the tank. Temperature regulation by thermostat; safety thermostat.



Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni forno Oven dimensions (LxPxH) mm	kW Bruciatori/ kW Burners		kW Forno kW Oven		Alimentazione Alimentation
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
LQ/CUG2BB.1P1M	400x900x275h	-	9,0	-	-	-	-
LQ/CUG2BB.1M1G	400x900x275h	-	12,9	-	-	-	-
LQ/CUG2BB.2G	400x900x275h	-	14,8	-	-	-	-
LQ/CUG2BB...	400x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/KUG2BB.1P1M	450x900x275h	-	9,0	-	-	-	-
LQ/KUG2BB.1M1G	450x900x275h	-	12,9	-	-	-	-
LQ/KUG2BB.2G	450x900x275h	-	14,8	-	-	-	-
LQ/KUG2BB...	450x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/CUG4BB.2P1M1G	800x900x275h	-	19,9	-	-	-	-
LQ/CUG4BB.1P1M2G	800x900x275h	-	23,8	-	-	-	-
LQ/CUG4BB.4G	800x900x275h	-	29,6	-	-	-	-
LQ/CUG4BB...	800x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/KUG4BB.2P1M1G	900x900x275h	-	19,9	-	-	-	-
LQ/KUG4BB.1P1M2G	900x900x275h	-	23,8	-	-	-	-
LQ/KUG4BB.4G	900x900x275h	-	29,6	-	-	-	-
LQ/KUG4BB...	900x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/CUG6BB.3P1M2G	1.200x900x275h	-	30,8	-	-	-	-
LQ/CUG6BB.1P2M3G	1.200x900x275h	-	36,7	-	-	-	-
LQ/CUG6BB.6G	1.200x900x275h	-	44,4	-	-	-	-
LQ/CUG6BB...	1.200x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/KUG6BB.3P1M2G	1.350x900x275h	-	30,8	-	-	-	-
LQ/KUG6BB.1P2M3G	1.350x900x275h	-	36,7	-	-	-	-
LQ/KUG6BB.6G	1.350x900x275h	-	44,4	-	-	-	-
LQ/KUG6BB...	1.350x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/CUG8BB.3P3M2G	1.600x900x275h	-	41,8	-	-	-	-
LQ/CUG8BB.2P2M4G	1.600x900x275h	-	47,6	-	-	-	-
LQ/CUG8BB.8G	1.600x900x275h	-	59,2	-	-	-	-
LQ/CUG8BB...	1.600x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/KUG8BB.3P3M2G	1.800x900x275h	-	41,8	-	-	-	-
LQ/KUG8BB.2P2M4G	1.800x900x275h	-	47,6	-	-	-	-
LQ/KUG8BB.8G	1.800x900x275h	-	59,2	-	-	-	-
LQ/KUG8BB...	1.800x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
Base							
LQ/CUG2BA.1P1M	400x900x850h	-	9,0	-	-	-	-
LQ/CUG2BA.1M1G	400x900x850h	-	12,9	-	-	-	-
LQ/CUG2BA.2G	400x900x850h	-	14,8	-	-	-	-
LQ/CUG2BA....	400x900x850h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/KUG2BA.1P1M	450x900x850h	-	9,0	-	-	-	-
LQ/KUG2BA.1M1G	450x900x850h	-	12,9	-	-	-	-

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni forno Oven dimensions (LxPxH) mm	kW Bruciatori/ kW Burners		kW Forno kW Oven		Alimentazione Alimentation
			🔥	⚡	🔥	⚡	
LQ/KUG2BA.2G	450x900x850h	-	14,8	-	-	-	-
LQ/KUG2BA...	450x900x850h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/CUG4BA.2P1M1G	800x900x275h	-	19,9	-	-	-	-
LQ/CUG4BA.1P1M2G	800x900x275h	-	23,8	-	-	-	-
LQ/CUG4BA.4G	800x900x275h	-	29,6	-	-	-	-
LQ/CUG4BA...	800x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/KUG4BA.2P1M1G	900x900x275h	-	19,9	-	-	-	-
LQ/KUG4BA.1P1M2G	900x900x275h	-	23,8	-	-	-	-
LQ/KUG4BA.4G	900x900x275h	-	29,6	-	-	-	-
LQ/KUG4BA...	900x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/CUG6BA.3P1M2G	1.200x900x275h	-	30,8	-	-	-	-
LQ/CUG6BA.1P2M3G	1.200x900x275h	-	36,7	-	-	-	-
LQ/CUG6BA.6G	1.200x900x275h	-	44,4	-	-	-	-
LQ/CUG6BA...	1.200x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/KUG6BA.3P1M2G	1.350x900x275h	-	30,8	-	-	-	-
LQ/KUG6BA.1P2M3G	1.350x900x275h	-	36,7	-	-	-	-
LQ/KUG6BA.6G	1.350x900x275h	-	44,4	-	-	-	-
LQ/KUG6BA...	1.350x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/CUG8BA.3P3M2G	1.600x900x275h	-	41,8	-	-	-	-
LQ/CUG8BA.2P2M4G	1.600x900x275h	-	47,6	-	-	-	-
LQ/CUG8BA.8G	1.600x900x275h	-	59,2	-	-	-	-
LQ/CUG8BA...	1.600x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
LQ/KUG8BA.3P3M2G	1.800x900x275h	-	41,8	-	-	-	-
LQ/KUG8BA.2P2M4G	1.800x900x275h	-	47,6	-	-	-	-
LQ/KUG8BA.8G	1.800x900x275h	-	59,2	-	-	-	-
LQ/KUG8BA...	1.800x900x275h	-	upon request	-	-	-	-
Forno / Oven							
LQ/CUG4NG.2P1M1G	800x900x850h	540x745x310h	19,9	-	8,6	-	-
LQ/CUG4NG.1P1M2G	800x900x850h	540x745x310h	23,8	-	8,6	-	-
LQ/CUG4NG.4G	800x900x850h	540x745x310h	29,6	-	8,6	-	-
LQ/CUG4NG...	800x900x850h	540x745x310h	upon request	-	8,6	-	-
LQ/KUG4NG.2P1M1G	900x900x850h	540x745x310h	19,9	-	8,6	-	-
LQ/KUG4NG.1P1M2G	900x900x850h	540x745x310h	23,8	-	8,6	-	-
LQ/KUG4NG.4G	900x900x850h	540x745x310h	29,6	-	8,6	-	-
LQ/KUG4NG...	900x900x850h	540x745x310h	upon request	-	8,6	-	-
LQ/CUG4NE.2P1M1G	800x900x850h	540x745x310h	19,9	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG4NE.1P1M2G	800x900x850h	540x745x310h	23,8	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG4NE.4G	800x900x850h	540x745x310h	29,6	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG4NE...	800x900x850h	540x745x310h	upon request	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG4NE.2P1M1G	900x900x850h	540x745x310h	19,9	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni forno Oven dimensions (LxPxH) mm	kW Bruciatori/ kW Burners		kW Forno kW Oven		Alimentazione Alimentation
			🔥	⚡	🔥	⚡	
LQ/KUG4NE.1P1M2G	900x900x850h	540x745x310h	23,8	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG4NE.4G	900x900x850h	540x745x310h	29,6	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG4NE...	900x900x850h	540x745x310h	upon request	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG6NG.3P1M2G	1.200x900x850h	540x745x310h	30,8	-	8,6	-	-
LQ/CUG6NG.1P2M3G	1.200x900x850h	540x745x310h	36,7	-	8,6	-	-
LQ/CUG6NG.6G	1.200x900x850h	540x745x310h	44,4	-	8,6	-	-
LQ/CUG6NG...	1.200x900x850h	540x745x310h	upon request	-	8,6	-	-
LQ/KUG6NG.3P1M2G	1.350x900x850h	540x745x310h	30,8	-	8,6	-	-
LQ/KUG6NG.1P2M3G	1.350x900x850h	540x745x310h	36,7	-	8,6	-	-
LQ/KUG6NG.6G	1.350x900x850h	540x745x310h	44,4	-	8,6	-	-
LQ/KUG6NG...	1.350x900x850h	540x745x310h	upon request	-	8,6	-	-
LQ/CUG6NE.3P1M2G	1.200x900x850h	540x745x310h	30,8	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG6NE.1P2M3G	1.200x900x850h	540x745x310h	36,7	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG6NE.6G	1.200x900x850h	540x745x310h	44,4	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG6NE...	1.200x900x850h	540x745x310h	upon request	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG6NE.3P1M2G	1.350x900x850h	540x745x310h	30,8	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG6NE.1P2M3G	1.350x900x850h	540x745x310h	36,7	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG6NE.6G	1.350x900x850h	540x745x310h	44,4	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG6NE...	1.350x900x850h	540x745x310h	upon request	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG6FM.3P1M2G	1.200x900x850h	935x550x310h	30,8	-	12,0	-	-
LQ/CUG6FM.1P2M3G	1.200x900x850h	935x550x310h	36,7	-	12,0	-	-
LQ/CUG6FM.6G	1.200x900x850h	935x550x310h	44,4	-	12,0	-	-
LQ/CUG6FM...	1.200x900x850h	935x550x310h	upon request	-	12,0	-	-
LQ/KUG6FM.3P1M2G	1.350x900x850h	935x550x310h	30,8	-	12,0	-	-
LQ/KUG6FM.1P2M3G	1.350x900x850h	935x550x310h	36,7	-	12,0	-	-
LQ/KUG6FM.6G	1.350x900x850h	935x550x310h	44,4	-	12,0	-	-
LQ/KUG6FM...	1.350x900x850h	935x550x310h	upon request	-	12,0	-	-
LQ/CUG8NG.3P3M2G	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	41,8	-	17,2	-	-
LQ/CUG8NG.2P2M4G	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	47,6	-	17,2	-	-
LQ/CUG8NG.8G	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	59,2	-	17,2	-	-
LQ/CUG8NG...	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	upon request	-	17,2	-	-
LQ/KUG8NG.3P3M2G	1.800x900x850h	2 x 540x745x310h	30,8	-	17,2	-	-
LQ/KUG8NG.2P2M4G	1.800x900x850h	2 x 540x745x310h	36,7	-	17,2	-	-
LQ/KUG8NG.8G	1.800x900x850h	2 x 540x745x310h	44,4	-	17,2	-	-
LQ/KUG8NG...	1.800x900x850h	2 x 540x745x310h	upon request	-	17,2	-	-
LQ/CUG8NE.3P3M2G	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	41,8	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG8NE.2P2M4G	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	47,6	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG8NE.8G	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	59,2	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUG8NE...	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	upon request	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG8NE.3P3M2G	1.800x900x850h	2 x 540x745x310h	30,8	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

LQ/KUG8NE.2P2M4G	1.800x900x850h	2 x 540x745x310h	36,7	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG8NE.8G	1.800x900x850h	2 x 540x745x310h	44,4	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/KUG8NE...	1.800x900x850h	2 x 540x745x310h	upon request	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

CUCINE WOK / WOK RANGES

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	kW Bruciatori/ kW Burners		Alimentazione Alimentation
		🔥	⚡	
Top				
LQ/CC/01.BB	400x900x275h	9,5 o 14,0	-	-
Base				
LQ/CC/01.BA	400x900x850h	9,5 o 14,0	-	-

CUCINE TUTTAPIASTRA / SOLID TOP GAS RANGES

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni forno Oven dimensions (LxPxH) mm	kW Bruciatori/ kW Burners		kW Forno kW Oven		Alimentazione Alimentation
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
LQ/TPG4BB	800x900x275h	-	12,0	-	-	-	-
LQ/TPG6BB	1.200x900x275h	-	24,9	-	-	-	-
LQ/TPG8BB	1.600x900x275h	-	37,8	-	-	-	-
Base							
LQ/TPG4BA	800x900x850h	-	12,0	-	-	-	-
LQ/TPG6BA	1.200x900x850h	-	24,9	-	-	-	-
LQ/TPG8BA	1.600x900x850h	-	37,8	-	-	-	-
Forno / Oven							
LQ/TPG4NG	800x900x850h	540x745x310h	12,0	-	8,6	-	-
LQ/TPG4NE	800x900x850h	540x745x310h	12,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/TPG6NG	1.200x900x850h	540x745x310h	24,9	-	8,6	-	-
LQ/TPG6NE	1.200x900x850h	540x745x310h	24,9	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/TPG8NG	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	37,8	-	17,2	-	-
LQ/TPG8NE	1.600x900x850h	2 x 540x745x310h	37,8	-	-	10,96	400V3N~ 50/60Hz

CUCINE ELETTRICHE / ELECTRIC RANGES

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni forno Oven dimensions (LxPxH) mm	kW Piastre kW Plates		kW Forno kW Oven		Alimentazione Alimentation
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
LQ/CQE2BB	400x900x275h	-	-	8,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CQE4BB	800x900x275h	-	-	16,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CQE6BB	1.200x900x275h	-	-	24,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Base							
LQ/CQE2BA	400x900x850h	-	-	8,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CQE4BA	800x900x850h	-	-	16,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CQE6BA	1.200x900x850h	-	-	24,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Forno / Oven							
LQ/CQE4NE	800x700x850h	540x745x310h	-	16,0	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CQE6NE	1.200x700x850h	540x745x310h	-	24,0	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

CUCINE VETROCERAMICA

ELECTRIC GLASS CERAMIC RANGES

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni forno Oven dimensions (LxPxH) mm	kW Piastre kW Plates		kW Forno kW Oven		Alimentazione Alimentation
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
LQ/CVE2BB	400x900x275h	-	-	6,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CVE4BB	800x900x275h	-	-	12,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Base							
LQ/CVE2BA	400x900x850h	-	-	6,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CVE4BA	800x900x850h	-	-	12,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Forno / Oven							
LQ/CVE4NE	800x900x850h	685x550x310h	-	12,0	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

CUCINE INDUZIONE / INDUCTION RANGES

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni forno Oven dimensions (LxPxH) mm	kW Piastre kW Plates		kW Forno kW Oven		Alimentazione Alimentation
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
LQ/CUI2HBB	400x900x275h	-	-	10,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUI4HBB	800x900x275h	-	-	20,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Base							
LQ/CUI2HBA	400x900x850h	-	-	10,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CUI4HBA	800x900x850h	-	-	20,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz

SCALDAPATATE / CHIP SCUTTLES

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità / Capacity	kW		Alimentazione Alimentation
			🔥	⚡	
Top					
LQ/SPE40BB	400x900x275h	GN 1/1	-	1,0	230V~ 50/60Hz
Base					
LQ/SPE40BA	400x900x850h	GN 1/1	-	1,0	230V~ 50/60Hz

FRIGGITRICI / FRYERS

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità vasca (Lt.) Tank Capacity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Base					
LQ/FLG1V17	400x900x850h	17	16,5	-	-
LQ/FLG1V22	400x900x850h	22	21,0	-	-
LQ/FLG2V8	400x900x850h	8+8	11,6	-	-
LQ/FLG2V17	800x900x850h	17+17	33,0	-	-
LQ/FLG2V22	800x900x850h	22+22	42,0	-	-
LQ/FRG1V17	400x900x850h	17	16,0	-	-
LQ/FRG1V21	400x900x850h	21	19,0	-	-
LQ/FRG2V17	800x900x850h	17+17	32,0	-	-
LQ/FRG2V21	800x900x850h	21+21	38,0	-	-
LQ/FRE1V17	400x900x850h	17	-	16,5	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FRE1V21	400x900x850h	21	-	20,0	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FRE2V8	400x900x850h	8+8	-	14,0	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FRE2V17	800x900x850h	17+17	-	33,0	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FRE2V21	800x900x850h	21+21	-	40,0	400V3N~ 50/60Hz

CUOCIPASTA / PASTA COOKERS

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità vasca (Lt.) Tank Capacity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Base					
LQ/CPG1V40	400x900x850h	40	15,0	-	
LQ/CPG2V80	800x900x850h	40+40	30,0	-	
LQ/CPE2V1	400x900x850h	40	-	12,0	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CPE4V2	800x900x850h	40+40	-	24,0	400V3N~ 50/60Hz

CUOCIPASTA FASTPASTA / FASTPASTA PASTA COOKERS

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità vasca (Lt.) Tank Capacity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Base					
LQ/CPE2V1-1FP-A	500x900x850h	40	-	12,6	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CPE2V1-1FP-B	500x900x850h	40	-	12,6	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CPE2V1-1FP-C	500x900x850h	40	-	12,6	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CPE4V2-2FP-AA	1000x900x850h	40+40	-	25,2	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CPE4V2-2FP-BB	1000x900x850h	40+40	-	25,2	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CPE4V2-2FP-CC	1000x900x850h	40+40	-	25,2	400V3N~ 50/60Hz
LQ/CPE4V2-2FP-CC					

BAGNOMARIA / BAIN-MARIE

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità / Capacity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Base					
LQ/BME1BA	400x900x850h	GN 1/1 + 1/3	-	1,8	230V~ 50/60Hz
LQ/BME2BA	800x900x850h	GN 2/1 + 2x1/3	-	3,6	230V~ 50/60Hz

VAPORIERA DIM SUM / DIM SUM STEAMER

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità vasca (Lt.) Tank Capacity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Base					
LQ/DKE400BA	400x900x850h	GN 1/1 + 1/3 38 Lt.	-	6,0	400V3N~ 50/60Hz
LQ/DSE400BA	400x900x850h	GN 1/1 + 1/3 38 Lt.	-	12,0	400V3N~ 50/60Hz
LQ/DKE800BA	800x900x850h	GN 2/1 + 2x1/3 78 Lt.	-	12,0	400V3N~ 50/60Hz
LQ/DSE800BA	800x900x850h	GN 2/1 + 2x1/3 78 Lt.	-	24,0	400V3N~ 50/60Hz

GRIGLIE A PIETRALAVICA / LAVASTONE GRILLS

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Q.tà pietra lavica (Kg.) Lavastone Quantity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Top					
LQ/BS1BB	400x900x850h	9	11,0	-	-
LQ/BS2BB	800x900x850h	18	22,0	-	-
Base					
LQ/BS1BA	400x900x850h	9	11,0	-	-
LQ/BS2BA	800x900x850h	18	22,0	-	-

FRY-TOP / GRIDDLE PLATES

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni area cottura mm. Cooking area dimensions mm.	Tipologia piastra / Plate type				kW Fry-top				Alimentazione Alimentation
			Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Moca Moca	Cromata Chromium			UE	EX- TRA UE	
Top											
LQ/FTG2BBL	400x900x275h	400x730	•				6,9	-		•	
LQ/FTG2BBLK	400x900x275h	400x730	•		•		6,9	-	•	•	
LQ/FTG2BBLC	400x900x275h	400x730	•			•	6,9	-	•	•	
LQ/FTG2BBR	400x900x275h	400x730		•			6,9	-		•	
LQ/FTG2BBRK	400x900x275h	400x730		•	•		6,9	-	•	•	
LQ/FTG2BBRC	400x900x275h	400x730		•		•	6,9	-	•	•	
LQ/FTG4BBL	800x900x275h	800x730	•				13,8	-		•	
LQ/FTG4BBLK	800x900x275h	800x730	•		•		13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BBLC	800x900x275h	800x730	•			•	13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BBR	800x900x275h	800x730		•			13,8	-		•	
LQ/FTG4BBRK	800x900x275h	800x730		•	•		13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BBRC	800x900x275h	800x730		•		•	13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BBM	800x900x275h	800x730	•	•			13,8	-		•	
LQ/FTG4BBMK	800x900x275h	800x730	•	•	•		13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BBMC	800x900x275h	800x730	•	•		•	13,8	-	•	•	
LQ/FTE2BBL	400x900x275h	400x730	•				-	6,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BBLK	400x900x275h	400x730	•		•		-	6,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BBLC	400x900x275h	400x730	•			•	-	6,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BBR	400x900x275h	400x730		•			-	6,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BBRK	400x900x275h	400x730		•	•		-	6,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BBRC	400x900x275h	400x730		•		•	-	6,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BBL	800x900x275h	800x730	•				-	12,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BBLK	800x900x275h	800x730	•		•		-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BBLC	800x900x275h	800x730	•			•	-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BBR	800x900x275h	800x730		•			-	12,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BBRK	800x900x275h	800x730		•	•		-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BBRC	800x900x275h	800x730		•		•	-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BBM	800x900x275h	800x730	•	•			-	12,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BBMK	800x900x275h	800x730	•	•	•		-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BBMC	800x900x275h	800x730	•	•		•	-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
Base											
LQ/FTG2BAL	400x900x850h	400x730	•				6,9	-		•	
LQ/FTG2BALK	400x900x850h	400x730	•		•		6,9	-	•	•	
LQ/FTG2BALC	400x900x850h	400x730	•			•	6,9	-	•	•	
LQ/FTG2BAR	400x900x850h	400x730		•			6,9	-		•	
LQ/FTG2BARK	400x900x850h	400x730		•	•		6,9	-	•	•	
LQ/FTG2BARC	400x900x850h	400x730		•		•	6,9	-	•	•	
LQ/FTG4BAL	800x900x850h	800x730	•				13,8	-		•	
LQ/FTG4BALK	800x900x850h	800x730	•		•		13,8	-	•	•	

LQ/FTG4BALC	800x900x850h	800x730	•			•	13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BAR	800x900x850h	800x730		•			13,8	-		•	
LQ/FTG4BARK	800x900x850h	800x730		•	•		13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BARC	800x900x850h	800x730		•		•	13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BAMK	800x900x850h	800x730	•	•	•		13,8	-	•	•	
LQ/FTG4BAMC	800x900x850h	800x730	•	•		•	13,8	-	•	•	
LQ/FTE2BAL	400x900x850h	400x730	•				-	6,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BALK	400x900x850h	400x730	•		•		-	6,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BALC	400x900x850h	400x730	•			•	-	6,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BAR	400x900x850h	400x730		•			-	6,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BARK	400x900x850h	400x730		•	•		-	6,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BARC	400x900x850h	400x730		•		•	-	6,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BAL	800x900x850h	800x730	•				-	12,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BALK	800x900x850h	800x730	•		•		-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BALC	800x900x850h	800x730	•			•	-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BAR	800x900x850h	800x730		•			-	12,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BARK	800x900x850h	800x730		•	•		-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BARC	800x900x850h	800x730		•		•	-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BAM	800x900x850h	800x730	•	•			-	12,0		•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE4BAMK	800x900x850h	800x730	•	•	•		-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz
LQ/FTE2BAMC	800x900x850h	800x730	•	•		•	-	12,0	•	•	400V3N~ 50/60Hz

ELEMENTI NEUTRI / NEUTRAL UNITS

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Descrizione / Description
Top		
LQ/ENN2BB	400x900x275h	
LQ/ENN2CB	400x900x275h	con 1 cassetto GN 1/1 - with 1 drawer GN 1/1
LQ/ENN4BB	800x900x275h	
LQ/ENN4CB	800x900x275h	con 1 cassetto GN 2/1 - with 1 drawer GN 2/1
Base		
LQ/ENN2BA	400x900x850h	
LQ/ENN2CA	400x900x850h	con 1 cassetto GN 1/1 - with 1 drawer GN 1/1
LQ/ENN4BA	800x900x850h	
LQ/ENN4CA	800x900x850h	con 1 cassetto GN 2/1 - with 1 drawer GN 2/1



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