



ASIA ORIENTAL COOKING LINE



**ASIA: la cucina
dei tuoi sogni**



**ASIA: your dream
cooking line**



TEPPANYAKI

yakitori

DIM SUM

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.



ASIA: Il cuore Made in Italy della cucina etnica

La cucina etnica è attenta combinazione di sapori e profumi che sa sorprendere e incantare tutti i 5 sensi. Per esprimerla al massimo scegli attrezzature innovative, modulari, su misura, con il design e la qualità tipici dell'eccellenza del Made in Italy.

L'esperienza maturata in oltre 40 anni di produzione, iniziata quando ancora in Italia la cucina etnica era sconosciuta, ci permette di soddisfare il 99% delle esigenze e richieste dei clienti in tutto il mondo.

Unica

Costruita esclusivamente su misura, la linea cottura ASIA è in grado di soddisfare le esigenze di tutti i tipi di ristorazione. Ogni cliente potrà assecondare la propria fantasia, creando una cucina unica ed irripetibile come il suo genio.

Affidabile

Robusta, efficiente, sicura, è stata progettata per garantire elevate prestazioni, affidabilità e durata nel tempo, alti rendimenti, facilità di pulizia e manutenzione.

Made in Italy

Completamente progettata e costruita in Italia, esprime l'eccellenza della qualità, creatività ed efficienza dei prodotti Made in Italy.

ASIA: the heart of Made in Italy in the ethnic cooking

Ethnic cooking pays great attention in blending flavors and aromas aiming to surprise and delight all the 5 senses.

For its greatest expression choose an innovative, modular and customizable equipment with the typical design and quality of the Made in Italy excellence.

Our experience, more than 40 years-old-long, started when in Italy ethnic cooking was still unknown and it allows us to satisfy 99% of our customer's needs and requests.

Unique

The cooking line ASIA, realized exclusively upon request, meet the requirements of each kind of cooking services. Each customer can follow its own fantasy, creating a unique and unrepeatable kitchen as his own style.

Reliable

The cooking line ASIA is solid, efficient, and safe, designed to guarantee high performances, to be reliable and long-lasting, to be highly efficient, and to be easy to clean and to maintain.

Made in Italy

Completely designed and built in Italy, the cooking line ASIA represents the quality excellence, the creativity and the efficiency of the Made in Italy products.



WOK-EURASIA





Progetta il tuo wok su misura

Dall'Oriente all'Occidente il mondo sceglie le uniche originali cucine WOK - EURASIA
Made in Italy by CASTA, simbolo di qualità, creatività ed efficienza!



Customize your own wok

*From East to West, the world chooses the unique and original WOK - EURASIA STOVES
Made in Italy by Casta, an example of quality, creativity and efficiency!*

WOK - EURASIA



Cucina ideale per ristorazione orientale, prodotta esclusivamente su misura, garantisce alte prestazioni, affidabilità e funzionalità.

- **COSTRUZIONE ESCLUSIVAMENTE SU MISURA:** dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente. Da n. 1 a n. 12 bruciatori/elementi a induzione sullo stesso piano di lavoro.
- **ROBUSTA:** Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 spessore mm. 2,5 rinforzato. Manopole in materiale atermico, piedi regolabili inox AISI 304.
- **VERSATILE:** Versioni da muro, da centro sala o drop-in: modelli top da banco, su base aperta, chiusi con portine o scorrevoli. Versioni con piano liscio, oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico con getti d'acqua, scarico con raccolta residui e troppo pieno, colonnine e rubinetti erogazione acqua, applicazione vasche lavello, mensole, alzatine, forno elettrico a convezione ventilato, etc.
- **ALTO RENDIMENTO CUCINA WOK:** bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C kW 9,5 - T kW 14,0 - S kW 21,0) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia; Bruciatore radiante infrarossi premiscelato (B kW 23,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile kW 23,0 - kW 18,0.
- **ALTO RENDIMENTO CUCINA EURASIA:** bruciatori atmosferici tradizionali CASTA serie 700 in ghisa, cromati (monocorona P kW3,0 - M kW 4,5 - e doppia corona G kW 7,5), bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C kW 9,5 - T kW 14,0 - S kW 21,0) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia; Bruciatore radiante infrarossi premiscelato (B kW 23,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile kW 23,0 - kW 18,0.
- **ALTO RENDIMENTO CUCINA WOK INDUZIONE:** wok induzione con cuvette in vetroceramica diametro mm.300 (I kW 5,0 - H kW 8,0 400V3Ac) con regolatore di potenza; piastra induzione 1 zona in vetroceramica per cotture occidentali mm.360x360 (PI kW 3,5 - PH kW 5,0 400V3Ac), con regolatore di potenza.
- **SUPPORTI:** Cerchi per wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C - T - S - B, in ghisa smaltata nera lucida porcellanata; Griglie tonde per cotture occidentali (GRIGLIA/CC) per bruciatori C - T - S, in ghisa smaltata nera lucida porcellanata; Griglie rettangolari per cotture occidentali (GRIGLIA/EUR) per bruciatori P - M - G, in ghisa smaltata nera lucida porcellanata.
- **FACILITÀ PULIZIA E MANUTENZIONE:** Bruciatori, protezioni, e supporti smontabili; padelle raccogli-gocce estraibili singole sotto i bruciatori; vani tecnici facilmente accessibili.

I bruciatori ad alto rendimento hanno la fiamma ad espansione verticale che riscalda ed avvolge uniformemente tutta la padella WOK consentendo una cottura rapidissima e perfetta dei cibi.



MOD.CC/... - MOD.EUR/...



MOD. C - kW 9,5 Ø 175 mm



MOD. T - kW 14,0 Ø 175 mm



MOD. S - kW 21,0 Ø 220 mm



MOD. B - kW 23,0 - Watt 110,0

230 V / 50 Hz Ø 150 mm



CERCHIO/CC
ENAMELED CAST IRON
WOK SUPPORT/CC



GRIGLIA/CC
ENAMELED CAST IRON
PAN SUPPORT/CC



MOD. P - kW 3,0 Ø 82 mm



MOD. M - kW 4,5 Ø 110 mm



MOD. G - kW 7,5 Ø 130 mm



GRIGLIA/EUR
ENAMELED CAST IRON
SUPPORT FOR EURASIA

WOK - EURASIA



It is the ideal stove for oriental cooking, produced exclusively upon request/on measure, and it guarantees high performances, reliability and functionality.

- **MANUFACTURED EXCLUSIVELY UPON REQUEST:** dimensions and burners disposition are decided by the customer himself. From nr. 1 to nr. 12 burners/induction elements in one single top.
- **SOLID:** Structure completely realized in stainless steel AISI 304. Cooking top in stainless steel AISI 304 thickness mm. 2,5, reinforced. Knobs made of heat-resistant material, adjustable feet in stainless steel AISI 304.
- **VERSATILE:** wall models, for the center of the room or drop-in: bench models, on open stand, on closed stand with hinged or sliding doors. Model with smooth top or with water channel with or without washing system, discharge with drain and overflow pipe, water columns or taps, sink application, shelves, splashbacks, ventilated convention electric oven, etc.
- **WOK STOVE WITH HIGH PERFORMANCES:** atmospheric burners in cast iron with vertical expansion flame (C kW 9,5 - T kW 14,0 - S kW 21,0) equipped with gas safety valve, pilot flame and thermocouple. Infrared radiant mixing burner (B kW 23,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) equipped with electronic central unit to control the flame, flame regulation kW 23,0 - kW 18,0.
- **EURASIA STOVE WITH HIGH PERFORMANCES:** Traditional atmospheric CASTA burners line 700 in cast iron, chromed (single crown P kW 3,0 - M kW 4,5 - and double crown G kW 7,5), atmospheric burners in cast iron with vertical expansion flame (C kW 9,5 - T kW 14,0 - S kW 21,0) equipped with gas safety valve, pilot flame and thermocouple; Infrared radiant mixing burner (B kW 23,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) equipped with electronic central unit to control the flame, flame regulation kW 23,0 - kW 18,0.
- **INDUCTION STOVE WITH HIGH PERFORMANCES:** induction wok with cuvette in glass-ceramic diam. mm. 300 (I kW 5,0 - H kW 8,0 400V3Ac) with power regulation; induction plate 1 cooking area in glass-ceramic for occidental cooking mm. 360x360 (PI kW 3,5 - PH kW 5,0 400V3Ac), with power regulation.
- **SUPPORTS:** Wok ring (CERCHIO/CC) for burners C - T - S - B, in black enameled cast iron; round grids for occidental cooking (GRIGLIA/CC) for burners C - T - S, in black enameled cast iron; rectangular grid for occidental cooking (GRIGLIA/EUR) for burners P - M - G, in black enameled cast iron.
- **EASY TO CLEAN AND MAINTAIN:** Burners, protections and supports can be dismantled; independent removable drip pans under the burners; technical compartment with easy access.

The high-performance burners have a vertical expansion flame that heats and envelops/wraps the WOK pan in a uniform way, allowing a rapid and perfect cooking for food.

WOK - EURASIA



WOK - EURASIA



Rubinetto con comando a ginocchio

Water tap with knee control

Cuocipasta drop-in elettrico con cestelli tondi per noodles

Electric drop-in pasta cooker with round baskets for noodles

Scarico in lamiera forata con raccolta residui e troppo pieno

Drainage with basket for residues and overflow pipe

Comando a ginocchio rubinetto alzatine

Manual knee control for water tap on splashback

Comando azionamento sistema lavaggio piano con getti d'acqua

Washing system activation control with water sprays

Comando a ginocchio gas

Manual knee control for gas burner

Accensione fuoco

Burner Knob

Getti d'acqua

Water sprays



WOK - EURASIA



**Costruzione
su misura**



***Manufactured
upon request***

**Cucine wok induzione
ad alto rendimento**

***High-performance
induction wok range***

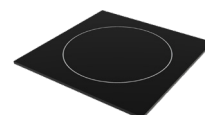
MOD. CCI/...

MOD. I - kW 5,0 Ø 300 mm

MOD. H - kW 8,0 Ø 300 mm

MOD. PI - kW 3,5 360x360 mm

MOD. PH - kW 5,0 360x360 mm



WOK - EURASIA





WOK - EURASIA



**Sistema di lavaggio
composto da getti d'acqua**

*Washing system with
water sprays*

**Colonna acqua
Water column**



**Canale centrale con o senza
sistema di lavaggio**
*Central drainage channel with o
without washing system*



**Scarico in lamiera forata con
raccolta residui e troppo pieno**
*Drainage with basket for
residues and over flow pipe*



TEPPANYAKI



TEPPANYAKI

Il gusto al centro della scena

In giapponese TEPPAN significa piastra di ferro o foglio di lamiera e YAKI cibo saltato o cottura di cibi saltati.

La piastra TEPPANYAKI è tradizionalmente collocata al centro della sala del ristorante. I clienti si siedono ad un tavolo costruito intorno alla piastra e assistono in show cooking alla cottura dei cibi.



SMARTTEPP

TEPPANYAKI
ELETTRICA
3 zone di cottura
1400x700xh850mm
con base refrigerata
Temp. 0° / +8°C

SMARTTEPP

ELECTRIC TEPPANYAKI
3 cooking areas
1400x700xh850mm
with refrigerate base
Temp. 0° / +8°C

Amazing taste in showcooking style

In Japanese TEPPAN means steel plate or sheet and YAKI means sautéed food or cooking pan fried food.

The TEPPANYAKI plate is traditionally placed in the center of the room in a restaurant. Customers sit along the table built around the plate and watch the show cooking during which food is cooked.

TEPPANYAKI



Le TEPPANYAKI vengono costruite esclusivamente su misura nella versione sia gas che elettrica.

Il cliente può decidere la lunghezza della piastra, la quantità delle zone cottura da n.1 a n.5 (bruciatore gas potenza kW 5,8 - resistenze elettriche potenza kW 5,4 - 3Nac400V 50 Hz). Se inserite nella parte centrale della piastra, solo questa area potrà essere utilizzata per cucinare. Le parti laterali, riscaldate indirettamente, serviranno per mantenere in caldo i cibi.

Se si desidera massimizzare la capacità produttiva della Teppanyaki occorre posizionare il maggior numero di zone riscaldanti su tutto il piano di cottura.

- **COSTRUZIONE ESCLUSIVAMENTE SU MISURA:** dimensioni e numero zone cottura (da n. 1 a n. 5) sullo stesso piano di cottura.
- **ROBUSTA:** Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Modelli con piastra liscia in acciaio speciale al cromo duro lucido, spessore mm.15, ad alta conducibilità termica, facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento, con un notevole risparmio energetico (Mod. TEP-TEM-TEH-TEX). Modelli con piastra liscia in acciaio levigato conforme alla normativa CE 1935/2004-MOCA (Mod. TEB-TER). Corrimano frontale. Manopole in materiale atermico. Piedi regolabili inox AISI 304.
- **VERSATILE:** Versioni su base, da banco, drop-in, o su base refrigerata (mod. Smart-TEPP). Piastra con canalina perimetrale con n.1 o 2 fori di scarico liquidi, n.1 o 2 capienti cassette raccolta residui di cottura (mod. TEP- TEH-TEX). Piastra con bordo perimetrale contenimento liquidi con n.1 o 2 fori di scarico liquidi, n.1 o 2 capienti cassette raccolta residui di cottura (mod. TEB-TER-TEM). Piastra liscia o rigata.

MODELLI A GAS: bruciatori a tre tubi fiamma ad alto rendimento potenza kW 5,8 cadauno, con rubinetto termostato, termocoppia, fiamma pilota, accensione piezo elettrica.

MODELLI ELETTRICI: blocchi resistenze in acciaio ad alto rendimento potenza kW 5,4 cadauno 3Nac400V 50Hz, termostato di lavoro, termostato di sicurezza.

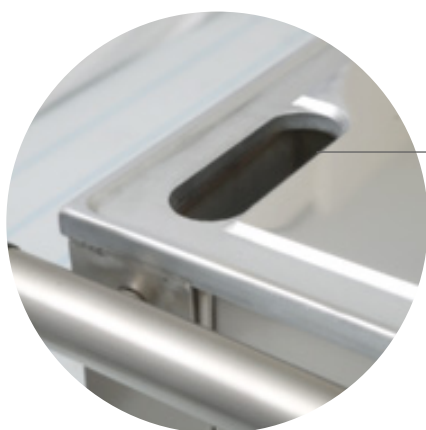
Il cliente può decidere la lunghezza della piastra e la quantità delle zone di cottura, da 1 a 5.



TEPPANYAKI



**Cassetto raccolta
residui di cottura**
*Trays to collect
cooking residues*



**Canalina perimetrale
con foro di scarico e
corrimano**
*Perimetral channel with
drain hole and handrail*



Piastra di cottura rigata
Ribbed cooking plate



Piastra di cottura liscia
Smooth cooking plate



The TEPPANYAKI plates are built exclusively upon request in both gas and electric versions.

Customers choose the length of the plate, the number of the cooking areas from nr. 1 to nr. 5 (the gas burner has a power of 5,8 kW – the electric resistors have a power of kW 5,4 – 3NAC400V 50 Hz). If the cooking areas are installed in the center of the plate, only this area is used to cook. The lateral sides are heated indirectly, are used to keep food warm.

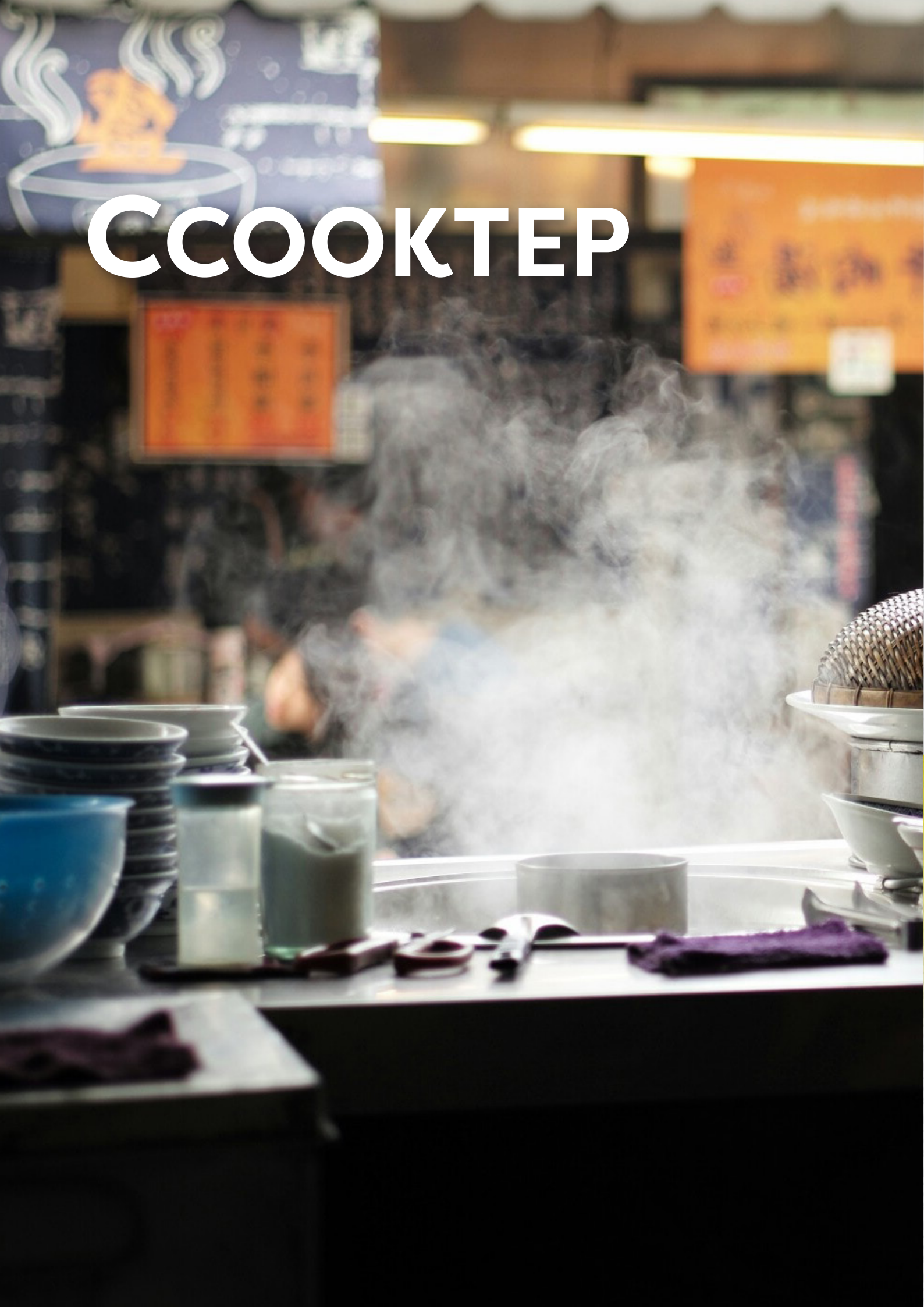
To maximize the cooking productivity of the Teppanyaki, it is advisable to place as many cooking areas as possible on the cooking plate.

- **MANUFACTURED EXCLUSIVELY ON MEASURE:** dimensions and number of the cooking areas (from nr. 1 to nr. 5) on the same cooking plate.
- **SOLID:** Structure completely realized in stainless steel AISI 304. Models with smooth plate in hard-chrome special steel, mm. 15 thick, with high thermal conductivity, easy to clean, with a low level of irradiation and a significant energy saving (Mod. TEP-TEM-TEH-TEX). Model with smooth plate in brushed steel in compliance with the CE norm 1935/2004-MOCA (Mod. TEB-TER). Frontal handrail. Knobs made of heat-resistant material. Adjustable feet in stainless steel AISI 304.
- **VERSATILE:** Models on stand, bench, drop-in models and upon a refrigeration unit (mod. SmartTEPP). Plate with a perimetral channel and nr.1 or nr. 2 holes for residues, nr.1 or nr. 2 drawers for the collection of residues (Mod. TEP- TEH-TEX). Plate with a perimetral splashback to contain liquids with nr.1 or nr. 2 holes for residues and nr.1 or nr. 2 drawers for the collection of residues (Mod. TEB-TER-TEM). Plate smooth or ribbed.

GAS MODELS: three-tubes burners, high performance flames with a power of kW 5,8 each, with thermostatic tap, thermocouple, pilot flame, piezoelectric lighting.

ELECTRIC MODELS: high-performance stainless-steel resistor blocks with a power of kW 5,4 each 3NAC400V 50Hz, working and safety thermostat.

Customer can choose the length of the cooking surface and the number of cooking zones, from 1 to 5.



ССООККТЕЕР

Abbattimento odori all'80%

Le nuove isole aspiranti CCOOKTEP sono un'ottima soluzione per servizi di somministrazione in show cooking con la TeppanYaki, in assenza di impianti di aspirazione. La filtrazione a 3 stadi permette un abbattimento odori all'80%.



Smells reduction at 80%

The new CCOOKTEP extraction islands are the perfect solution for showcooking services with TeppanYaki, in case standard extraction systems are not possible. The 3-stages filtration system allows for an 80% smells reduction.

CCOOKTEP



CCOOKTEP800 - 1350x750x1800h mm

CCOOKTEP900 - 1350x750x1800h mm

Filtrazione aria attraverso n.3 stadi diversi di filtrazione:

1. Filtri in rete inox (efficienza G2)

2. Filtro ondulato sintetico (efficienza G4)

3. Filtro a carboni attivi

- Aspiratore portata m³/h. 1.500 - kW 0,55 - AC230V 50Hz
- Aspirazione attraverso canale sinistro (CCOOKTEP800) o destro (CCOOKTEP900).
- Teppanyaky elettrica DROP-IN mm.1000x600 con n.2 zone cottura con blocchi resistenze in acciaio ad alto rendimento potenza kW 5,4 cadauno 3Nac400V 50Hz, termostato di lavoro, termostato di sicurezza.
- Piastra liscia in acciaio speciale al cromo duro lucido, spessore 15mm, ad alta conducibilità termica, facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento, con un notevole risparmio energetico.
- Piastra liscia con canalina perimetrale con n.1 foro di scarico liquidi, n.1 capiente cassetto raccolta residui di cottura.
- N.4 ruote (n.2 con freno) interamente realizzate in acciaio inox AISI 304
- Costruzione su misura





CCOOKTEP800 - 1350x750x1800h mm

CCOOKTEP900 - 1350x750x1800h mm

Air filtration through 3 different filtration stages:

1. Air filtration through stainless steel mesh filters (G2 efficiency)

2. Synthetic corrugated filter (G4 efficiency)

3. Activated carbons filter

- Aspiration capacity m³/h 1.500 - kW 0,55 - AC230V 50Hz.
- Aspiration through left (CCOOKTEP800) or right (CCOOKTEP900) channel.
- Electric Teppanyaky DROP-IN version, mm.1000x600 with 2 cooking zones with high efficiency steel resistance blocks, power 5.4 kW each 3Nac400V 50Hz, working thermostat, safety thermostat.
- Smooth plate in special polished hard chrome steel, mm. 15 thick, with high thermal conductivity, easy to clean, with a low level of irradiation and a significant energy saving.
- Smooth plate with perimeter channel with nr. 1 drain hole, nr. 1 large drawer to collect cooking residues.
- Nr. 4 wheels (Nr. 2 with brake).
- Entirely realized in stainless steel AISI 304.
- Customisable upon request.



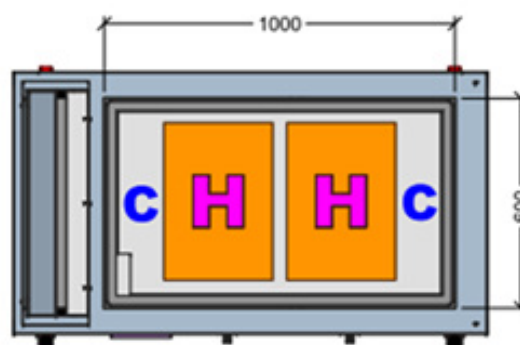
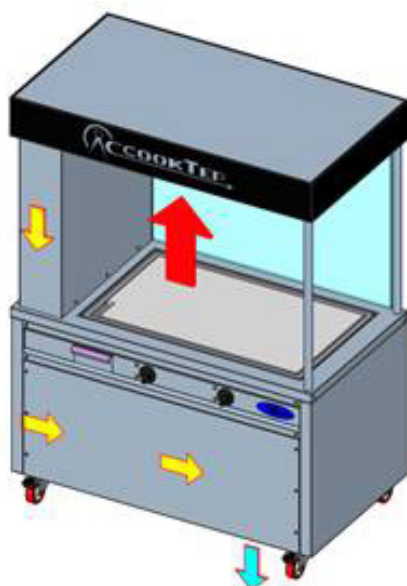
DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

Modello / Model: CC00KTEP800- CC00KTEP900

Dimensioni / Dimensions: 1350x750x1800h mm

Potenza / Power: kW 11,4 - 3NAc400V 50Hz

Aspirazione / Aspiration: m³/h. 1.500



DIM SUM



DIM SUM

Dalla Tradizione all'innovazione

Il dim sum è un tipo di cucina nato nella Cina meridionale.
Di solito le pietanze sono cotte e servite in un cestino di bambù.

Per realizzare questa cottura serve un apparecchio in grado di portare velocemente l'acqua ad ebollizione e che garantisca la produzione costante di vapore.



From tradition to innovation

*Dim Sum is a kind of cooking from the southern part of China.
Dim Sum is usually cooked and served in a bamboo basket.*

*For this kind of cooking you need a piece of equipment
that reaches rapidly the boiling point of the water
and that guarantees a constant steam production.*

DIM SUM



La delicata eleganza della cottura al vapore.

I Dim Sum sono piatti composti da bocconcini di cibo, dolce e salato, con cui i viaggiatori e i mercanti della "Via della Seta" si rifornivano per proseguire il loro cammino. In Cina è una tradizione che esiste da sempre quindi, i Dim Sum sono diventati un cibo conviviale "che tocca il cuore", consumato in tranquillità con gli amici.

Il termine Dim Sum significa proprio questo, sono degli assaggi talmente carini e coreografici che arrivano prima al cuore, con una sorta di tenerezza, per poi conquistare anche il palato e riempire lo stomaco, appagando contemporaneamente il corpo e lo spirito.

Verrà inserita sulla vasca un coperchio in acciaio inox con grandi fori sui quali si posizioneranno pile di cestini di bambù. Il vapore che fuoriesce solo dai fori permetterà una cottura uniforme e delicata dei cibi.

Disponibile in versione elettrica nella profondità 700 – 900 mm, drop-in, e su misura.

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Capacità vasca (Lt.)	kW		Alimentazione
					
Base					
L7/DKE400BA	400x700x850h	GN 1/1 – 24 Lt.	-	3,5	400V3N~ 50/60Hz
L7/DSE400BA	400x700x850h	GN 1/1 – 24 Lt.	-	7,0	400V3N~ 50/60Hz
L7/DKE800BA	800x700x850h	GN 2/1 – 55 Lt.	-	7,0	400V3N~ 50/60Hz
L7/DSE800BA	800x700x850h	GN 2/1 – 55 Lt.	-	14,0	400V3N~ 50/60Hz
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

... E SU MISURA

DIM SUM - LADY 700 - LADY Q900



SERIE LADY 700

- **Struttura:** interamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore mm. 1,2 (LADY 700), spessore mm. 2,0 (LADYQ 900). Manopole in materiale atermico, piedi regolabili inox AISI 304.
- **Vasche:** stampate in acciaio inox AISI 304, con angoli arrotondati e piletta troppo pieno, dimensioni GN 1/1 cap. lt. 24 (mod. L7/DKE40 - L7/DSE400) e GN 2/1 cap. lt. 55 (mod. L7/DKE800 - L7/DSE800).
- **Riscaldamento:** mediante resistenze corazzate ad alto rendimento interne alla vasca, modelli extra rapidi (mod. L7/DSE400BA kW 7,0 - L7/DSE400BA kW 14,0 400V3N Ac 50/60Hz) oppure depotenziati per risparmio energetico (mod. L7/DKE400BA kW 3,5 - L7/DKE400BA kW 7,0 400V3N Ac 50/60Hz).
- **Dispositivo di sicurezza:** per blocco resistenze nel caso l'acqua scenda 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.



SERIE LADYQ 900

- **Struttura:** interamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore mm. 2,0. Manopole in materiale atermico, piedi regolabili inox AISI 304.
- **Vasche** stampate in acciaio inox AISI 304, con angoli arrotondati e piletta troppo pieno, dimensioni GN 1/1 + 1/3 cap. lt. 38 (mod. LQ/DKE400 - LQ/DSE400) e GN 2/1 + 1/3X2 cap. lt. 78 (mod. LQ/DKE800 - LQ/DSE800).
- **Riscaldamento:** mediante resistenze corazzate ad alto rendimento interne alla vasca, versione extra rapido (mod. LQ/DSE400BA kW 12,0 - LQ/DSE400BA kW 24,0 400V3N Ac 50/60Hz) oppure depotenziato per risparmio energetico (mod. LQ/DKE400BA kW 6,0 - LQ/DKE400BA 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.



DIM SUM



The delicate elegance of steam cooking.

Dim Sum comprises food bites, sweet and salty, that were eaten by the travelers and the merchants along the "Silk Road". In China it is a long-lasting tradition and Dim Sum has become a food that "touches the heart" and that should be peacefully shared with friends.

This is exactly what Dim Sum is: nice and choreographic food bites that first touch with kindness your heart and then conquer your mouth and fill your stomach, satisfying both your body and your spirit.

On the tank there is a stainless-steel lid with big holes and the bamboo baskets will be placed upon these holes. Steam exits only from these holes and that allows a uniform and delicate cooking of the food.

***Available in electric version, depth 700 – 900 mm.,
drop-in version and upon request.***

Model	Dimension (LXDXH) mm	Tank capacity (lt.)	Kw		Alimentation
					
Base					
L7/DKE400BA	400x700x850h	GN 1/1 – 24 Lt.	-	3,5	400V3N~ 50/60Hz
L7/DSE400BA	400x700x850h	GN 1/1 – 24 Lt.	-	7,0	400V3N~ 50/60Hz
L7/DKE800BA	800x700x850h	GN 2/1 – 55 Lt.	-	7,0	400V3N~ 50/60Hz
L7/DSE800BA	800x700x850h	GN 2/1 – 55 Lt.	-	14,0	400V3N~ 50/60Hz
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

... AND CUSTOMIZED DIMENSIONS

DIM SUM - LADY 700 - LADY Q900



SERIE LADY 700

- **Structure** completely realized in stainless steel AISI 304. Top in stainless steel AISI 304 mm. 1,2 thick. Knobs made of heat-resistant material. Adjustable feet in stainless steel AISI 304.
- **Printed tanks** in stainless steel AISI 304, with rounded angles and overflow pipe, dimensions GN 1/1 cap. lt. 24 (mod. L7/DKE40 - L7/DSE400) and GN 2/1 cap. lt. 55 (mod. L7/DKE800 - L7/DSE800).
- **Heating** by means of sheathed high-efficiency resistors inside the tank, fast models (mod. L7/DSE400BA kW 7,0 - L7/DSE400BA kW 14,0 400V3N Ac 50/60Hz) or with reduced power for energy saving (mod. L7/DKE400BA kW 3,5 - L7/DKE400BA kW 7,0 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 the bamboo baskets (also customizable upon request) and gasket for steam containing.



SERIE LADY Q900

- **Structure** completely realized in stainless steel AISI 304. Top in stainless steel AISI 304 mm. 2,0 thick. Knobs made of heat-resistant material. Adjustable feet in stainless steel AISI 304.
- **Printed tanks** in stainless steel AISI 304, with rounded angles and overflow pipe, dimensions GN 1/1 + 1/3 cap. lt. 38 (mod. LQ/DKE400 - LQ/DSE400) and GN 2/1 + 1/3X2 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/DSE400BA kW 24,0 400V3N Ac 50/60Hz) or with reduced power for energy saving (mod. LQ/DKE400BA kW 6,0 - LQ/DKE400BA 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 the bamboo baskets (also customizable upon request) and gasket for steam containing.



YAKITORI



yakitori

Il perfetto equilibrio in piccole dimensioni

Autentica istituzione della cultura giapponese, gli yakitori sono spiedini di pollo, carne mista, pesce o verdura che vengono consumati come aperitivo con birra o sakè.

Viene utilizzata una griglia a pietra lavica, una particolare pietra di origine vulcanica che, riscaldandosi, distribuisce per irraggiamento in modo uniforme il calore permettendo una cottura ideale.



The perfect balance in small dimensions

Yakitori, an authentic institution of the Japanese culture, are skewers made of chicken, mixed meat, fish or vegetables and they are eaten as an aperitif with beer or sake.

They are cooked upon a grill with lava-stone, a specific kind of volcanic stone that, once heated, manages to evenly distribute heat by means of irradiation, allowing to have a perfect cooking.



Modelli GAS

- **Struttura** interamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Manopole in materiale atermico, Piedini regolabili.
- **Griglia** inox a "V" verticale, per la raccolta dei grassi di cottura e griglia in tondino per cottura pesce (su richiesta).
- **Bruciatori gas** a tre tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato con regolazione temperatura max-min, termocoppia e accensione piezoelettrica.
- **Canalina frontale** estraibile per raccolta residui di cottura.
- **Padella raccolta residui** estraibile sotto i bruciatori.

Modello ELETTRICO

- **Struttura** interamente realizzata in acciaio inox AISI 304. Manopole in materiale atermico, Piedini regolabili
- **Griglia** in tubo quadrato orizzontale ribaltabile con cassetto estraibile per il contenimento dei residui di cottura.
- **Resistenze** in acciaio inserite all'interno della griglia per una cottura omogenea. Termostato di lavoro per regolazione temperatura. Termostato di sicurezza.

Modello	Dimensioni (LXPXH) MM /	Dimensioni griglia	Kw		Alimentazione
					
YAK1	740x320x270h	600x270 mm	6,0	-	-
YAK2	1440x320x270h	1200X270 mm	12,0	-	-
YAK1E	760x300x270h	600x270 mm	-	2,2	230V~ 50/60 Hz





GAS Model

- **Structure** completely realized in stainless steel AISI 304. Knobs made of heat-resistant material. Adjustable feet.
- **Stainless steel grill** with vertical "V" shape for the collection of cooking residues and round grid for fish (available upon request).
- **High-efficiency three-tubes gas burners** with safety gas tap for temperature regulation min-max, thermocouple and piezoelectric lighting.
- **Removable front channel** for the collection for food residues.
- **Removable drip pans** under the burners.

ELECTRIC Model

- **Structure** completely realized in stainless steel AISI 304. Knobs made of heat-resistant material. Adjustable feet.
- **Flippable horizontal grid** with squared elements and removable tray for food residues.
- **Stainless steel resistors** installed inside the squared grid for a uniform cooking. Working thermostat for temperature regulation. Safety thermostat.

Model	Dimension (LXDXH) mm	Grid dimension	kW		Power
			🔥	⚡	
YAK1	740x320x270h	600x270 mm	6,0	-	-
YAK2	1440x320x270h	1200X270 mm	12,0	-	-
YAK1E	760x300x270h	600x270 mm	-	2,2	230V~ 50/60 Hz

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