

BroilyGrill®

**CHANGE
YOUR WAY
TO GRILL**



NUESTRA HISTORIA

2001

Este crecimiento conduce a la construcción de la nueva sede en Forlì, CASTA1, caracterizada por nuevas tecnologías y estructuras para una mayor eficiencia productiva.

1996

CASTA obtiene la certificación CE y se convierte en punto de referencia para este mercado.

1993

El testigo pasa a cuatro colaboradores en la empresa desde hace años. El nuevo equipo empieza un nuevo camino para expandir CASTA en el mercado.

1972

CASTA nace de la experiencia e iniciativa de Remo Cangini, ex jefe de taller en OM Gas, empresa fabricante de cocinas profesionales para la restauración.

2005

Para apoyar la expansión en los mercados nacionales y extranjeros, CASTA adquiere de OM Gas dos líneas de cocinas estándar, reconocidas y apreciadas en todo el mundo: *Tiqu7* y *Vesta900*.

2016

CASTA vuelve a expandirse, creando *Easy700* y *Lady900* para responder a las crecientes necesidades de la restauración e inaugura *CASTA2* para fomentar el aumento de la producción.

2019

Para satisfacer la necesidad de una mayor velocidad y precisión en las entregas, se inaugura *CASTA3*, el almacén logístico.



2022

CASTA celebra sus 50 años y sigue mirando hacia el futuro, con Entusiasmo y Pasión.



850°C

**POCO
MINUTOS**

**COMO
A LA BRASA
SIN
LA BRASA**



**100% made
in ITALY**

**El perfect total searing
en una cocina profesional**

¿Que es BroilyGrill?

Es la solution ideal, el sueño de cada griller, **un broiler a cocción directa a muy alta temperatura**, el perfect total searing en una cocina profesional.

Directamente de la experiencia de los Estados Unidos, es **el BBQ 100% Made in Italy** diseñado para las mejores churrasquerías, hamburgueserías, pubs, restaurantes; **utiliza quemadores de gas de nueva generación, placas de cerámica alveolar que alcanzan los 850°C en unos minutos de precalentamiento**, reduciendo drásticamente los tiempos de cocción tradicionales.

Además, el posicionamiento de la fuente de calor en la parte superior permite la **cocción por irradiación directa**, creando una **reacción de Maillard inmediata** y un sellado perfecto nunca antes visto, **evitando la molesta emisión de humo, llamas y olores** que provocan los sistemas clásicos. Broilygrill representa la revolución profesional, un producto con muy alto rendimiento, simple da utilizar, perfecto para las cocinas abiertas, adecuados para múltiples usos.

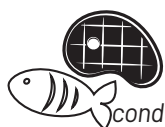


**Cocción inversa
con irradiación de calor
desde arriba hasta abajo.**

**- 80%
DE HUMO
Y OLORES**



Ventajas



PERFECT TOTAL SEARING: los tres principios de cocción fundamentales (*irradiación, conducción, convección*) en un solo producto. Todas las cocciones directas - burger - costillas - Florentina - tomahawk - lonchas finas de pollo-cerdo-cordero (carne blanca y roja) tendrán una Maillard increíble, braseadas perfectamente y homogéneamente, con una succulencia incomparable.

Cocción por irradiación: colocación de la fuente de calor en la parte superior con emisión de arriba a abajo.

Cocción por conducción: las rejillas de alto espesor aseguran la conducción de abajo hacia arriba del calor acumulado, a través del contacto directo con los alimentos.

Cocción por convección natural: la caja del BBQ crea el "efecto horno", una convección natural gracias al calor acumulado, que cocina la corona del ingrediente (parte externa lateral) de manera perfecta y homogénea (perfect total searing). En los sistemas de cocción tradicional se debe apoyar la parte lateral del filete, girándolo varias veces, directamente sobre la parrilla para que se alcance el dorado.



PERFECTA REACCIÓN DE MAILLARD: es el dorado superficial de la carne que ocurre entre 140°C y 180°C, causado por la reacción química entre los aminoácidos de las proteínas y los azúcares. Esto significa que el dorado solo puede ocurrir en la superficie de la carne: internamente siempre hay agua que evita que supere los 100°C.



COCCIÓN SIN HUMO Y OLORES: la cocción inversa con irradiación del calor desde arriba reduce drásticamente hasta el 80% la cantidad de humo que normalmente se desarrolla en los sistemas clásicos, dando un producto altamente digerible, sin ningún sabor de humo o carbón añadido. Olvidémonos de las llamas, de los filetes quemados o con el corazón frío, de los olores desagradables y de los humos provocados por la pirólisis, en los sistemas de cocción tradicionales.



REDUCCIÓN DE LOS TIEMPOS DE COCCIÓN: gracias a las altas temperaturas alcanzadas, los tiempos de cocción son reducidos en media del 50%, con el consiguiente aumento de la productividad. Muy alto rendimiento en la hamburguesería! Hasta 360 burger en una hora (12 piezas cada 2 minutos).



REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA DE PESO: la alta temperatura desarrollada dentro del BroilyGrill sella inmediatamente los poros de los alimentos bloqueando los jugos en su interior, obteniendo un producto succulento y minimizando la pérdida de peso del alimento.



COCCIÓN Y ALIMENTOS SALUDABLES: la ausencia de humos de pirólisis garantiza un producto saludable, de alta digestibilidad, no contaminado por la combustión de grasas y jugos que caen sobre la fuente de calor en los sistemas de cocción tradicionales.



VELOCIDAD DE CALENTAMIENTO: BroilyGrill llega a 850°C en unos minutos. Se enciende el piloto y se espera la orden.



AHORRO DE ENERGÍA: la velocidad de calentamiento y cocción permiten el uso de la máquina solamente en caso de necesidad, eliminando el desperdicio de energía superfluo, con un ahorro de energía de hasta un 50%.



VERSATILIDAD: combinado con la CBT (cocción a baja temperatura) o cocina BATCH (precocción y abatimiento de alimentos en línea batch) con acabado sobre la parrilla, es la máxima expresión de la cocina gourmet y libera la creatividad de los chefs estrellas ofreciendo el instrumento para cocinar pollo, cerdo, filetes de ternera con hueso, verduras y mariscos de manera sublime.



FÁCIL LIMPIEZA: rejillas y bandejas de cocción extraíbles y adecuadas para lavavajillas, limpieza de la cámara interna con agujero de drenaje en la parte inferior.



STOP A LAS LLAMAS Y STOP FILETES QUEMADOS Y/O FRÍOS HASTA EL CORAZÓN: gracias a la cocción inversa de arriba a abajo, ya no tendremos llamas, filetes quemados o fríos hasta el corazón, olores desagradables y humos provocados por la pirólisis de las grasas que caen sobre la fuente de calor en los sistemas de cocción tradicionales.

- 50%
CON RESPECTO A
LOS NORMALES
TIEMPOS DE
COCCIÓN



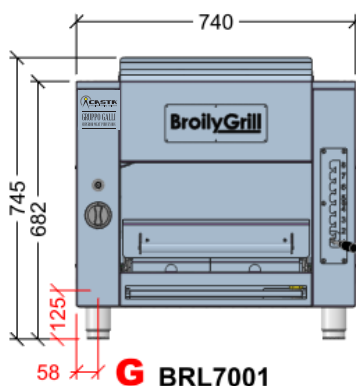
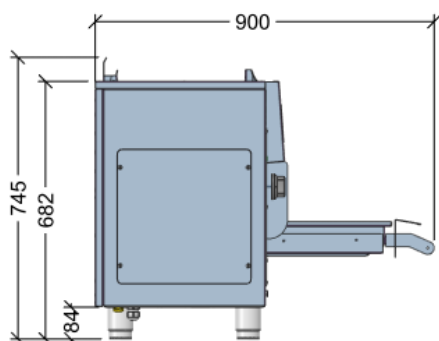
AHORRO
DE ENERGÍA

BRL7001



- Estructura íntegramente realizada en acero inoxidable AISI 304.
- Nr. 2 quemadores de gas superiores de cerámica de alto rendimiento temp. 850°C con encendido único, grifo de gas con válvula, termopar, piloto, encendedor repetitivo de batería.
- Carrito extraíble regulable en altura sobre n. 8 niveles, con robustas rejillas de alta conducción en acero inoxidable AISI 304, desmontables para facilitar su limpieza.
- Bandeja sobre guías para contener los residuos de cocción, extraíble al mismo tiempo que la parrilla de cocción.
- Nr. 2 Bandejas extraíbles colocadas en el fondo de la cámara de cocción.
- Fondo de la cámara de cocción con desagüe para facilitar la limpieza.

	BRL7001 GAS
Dimensiones externas mm	740x450/630x745h
Área de cocción mm	470x380
Fuente de alimentación	GAS
kW	8,0 
Peso kg	65
Certificación	CE

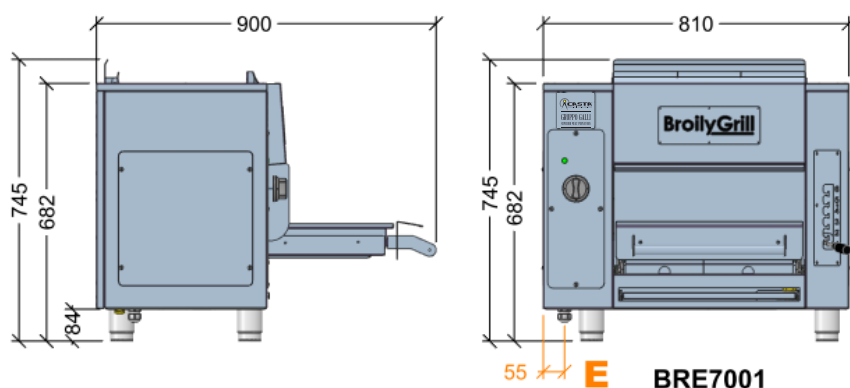


BRE7001



- Estructura íntegramente realizada en acero inoxidable AISI 304.
- Nr. 2 resistencias de alta eficiencia (doble filamento) con doble encendido, con regulación de 3 niveles de potencia:
Mando pos. 1: temperatura de mantenimiento con ambos filamentos encendidos a potencia mínima
Mando pos. 2: solo se enciende el filamento interno a máxima potencia
Mando pos. 3: ambos filamentos se encienden a máxima potencia
- Carrito extraíble regulable en altura sobre n. 6 niveles, con robustas rejillas de alta conducción en acero inoxidable AISI 304, desmontables para facilitar su limpieza.
- Bandeja sobre guías para contener los residuos de cocción, extraíble al mismo tiempo que la parrilla de cocción.
- Nr. 2 Bandejas extraíbles colocadas en el fondo de la cámara de cocción.
- Fondo de la cámara de cocción con desagüe para facilitar la limpieza.

	BRE7001 ELÉCTRICO
Dimensiones externas mm	810x450/630x745h
Área de cocción mm	470x380
Fuente de alimentación	ELÉCTRICO
kW	5,0 ⚡
	3NAc400V 50/60 Hz 16A/ 1NAc230V 50/60 Hz 32A
Peso kg	68
Certificación	CE

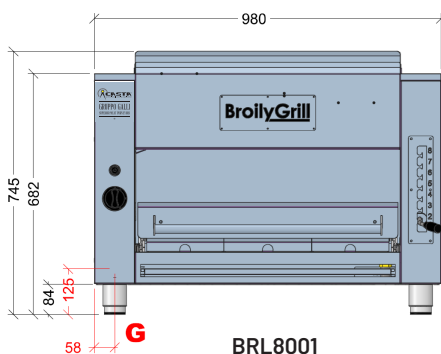
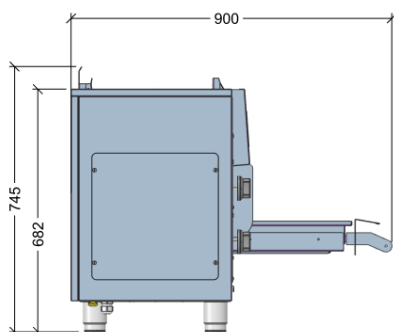


BRL8001



- Estructura íntegramente realizada en acero inoxidable AISI 304.
- Nr. 2 quemadores de gas superiores de cerámica de alto rendimiento temp. 850°C con encendido único, grifo de gas con válvula, termopar, piloto, encendedor repetitivo de batería
- Carrito extraíble regulable en altura sobre n. 8 niveles, con robustas rejillas de alta conducción en acero inoxidable AISI 304, desmontables para facilitar su limpieza.
- Bandeja sobre guías para contener los residuos de cocción, extraíble al mismo tiempo que la parrilla de cocción.
- Ne. 3 Bandejas extraíbles colocadas en el fondo de la cámara de cocción.
- Fondo de la cámara de cocción con desagüe para facilitar la limpieza.

	BRL8001 GAS
Dimensiones externas mm	980x450/630x745h
Área de cocción mm	700x380
Fuente de alimentación	GAS
kW	12,8 
Peso kg	87
Certificación	CE



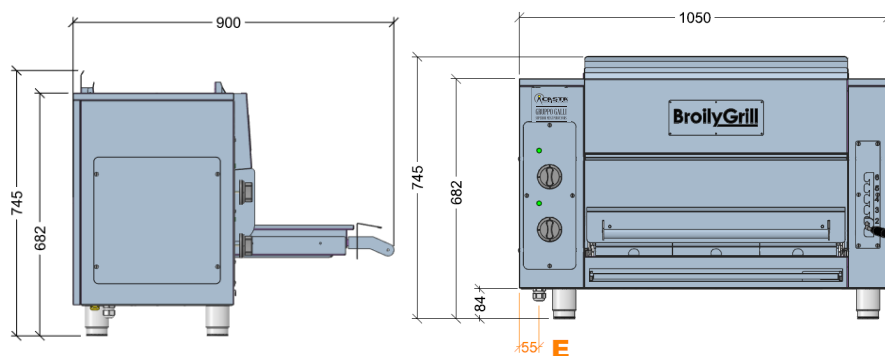
BRL8001

BRE8001



- Estructura íntegramente realizada en acero inoxidable AISI 304.
- Nr. 2 resistencias de alta eficiencia (doble filamento) con doble encendido, con regulación de 3 niveles de potencia:
Mando pos. 1: temperatura de mantenimiento con ambos filamentos encendidos a potencia mínima
Mando pos. 2: solo se enciende el filamento interno a máxima potencia
Mando pos. 3: ambos filamentos se encienden a máxima potencia
- Carrito extraíble regulable en altura sobre n. 6 niveles, con robustas rejillas de alta conducción en acero inoxidable AISI 304, desmontables para facilitar su limpieza.
- Bandeja sobre guías para contener los residuos de cocción, extraíble al mismo tiempo que la parrilla de cocción.
- Nr. 3 Bandejas extraíbles colocadas en el fondo de la cámara de cocción.
- Fondo de la cámara de cocción con desagüe para facilitar la limpieza.

	BRE7001 ELÉCTRICO
Dimensiones externas mm	1050x450/630x745h
Área de cocción mm	700x380
Fuente de alimentación	ELÉCTRICO
kW	10,0 ⚡
	3Nac400V 50/60 Hz 32A
Peso kg	93
Certificación	CE



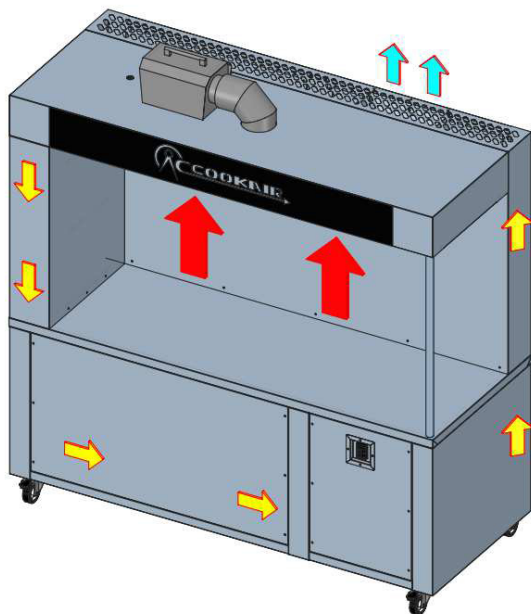
BRE8001

CCOOKAIR

OZONO NO INCLUIDO



BROILYGRILL
NO INCLUIDA



La nueva isla de extracción CCOOKAIR es ideal para todas las actividades de restauración y catering realizadas en lugares sin sistemas de extracción.

CCOOKAIR2100 está equipada con CCDEP, un innovador sistema de tratamiento de humos y olores creados durante la cocción de los alimentos, petentado, capaz de garantizar una **reducción real y eficaz de los humos de un 98% y de los olores de un 90%**. Cumple con los requisitos de la normativa vigente y garantizar un entorno de trabajo seguro y confortable. Ideal para usar con BroilyGrill.

Es un sistema innovador que combina diferentes tecnologías para obtener una alta eficiencia de tratamiento, casi cerca a la perfección.

El PURIFICADOR CCDEP tiene **4 diferentes etapas de filtración**, cada vez más fina, para capturar progresivamente partículas de diferentes Dimensiones externas. En secuencia:

1. Filtros de malla de acero inoxidable (eficiencia G2) colocados en la parte superior
 2. Filtros para alta temperatura (eficiencia G5) para retener el polvo de tamaño mediano-grande
 3. Filtros electrostáticos para reducir los humos de un 98% y los olores de un 95%
 4. Filtros de bolsas rígidas con carbón activado (eficiencia G7) para eliminar los residuos de las partículas olorosas
- Los filtros ofrecen una cierta resistencia al paso del aire, por lo que su paso su paso tiene que ser forzado a través de ellos con un aspirador de alto rendimiento, caudal m3/h 3100 - kW 2,2 380V 50/60Hz, con expulsión superior.
 - Accesorio : Generador de ozono que transforma las grasas en polvo y elimina en manera completa los olores.
 - Totalmente fabricado en acero inoxidable AISI 304.
 - 4 ruedas (2 con freno)
 - Construcción realizada a medida
 - Regulaciones UNI 7129:2008 (y siguientes modificaciones) - UNI 8723:2008 - UNI 13779:2008 (y siguientes modificaciones)

	CCOOKAIR2100
Dimensiones externas mm	2100x850x2000h
kW	2,2
	3NAC400V 50/60Hz 16A
Aspiración	m3/h. 3.100

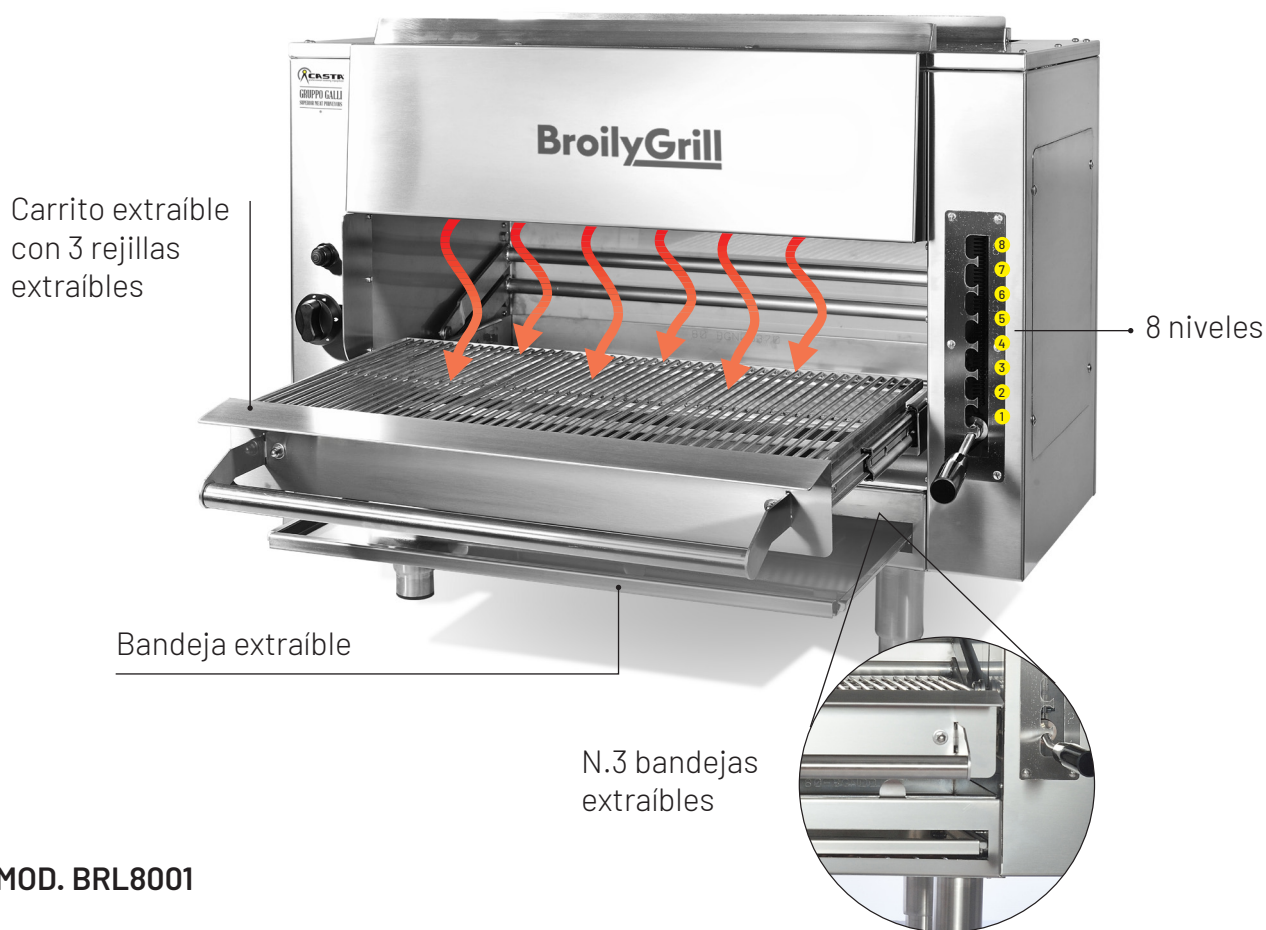
**Reducción de los
humos de un 98% y de
los olores de un 90%.**



Personalizza tu BroilyGrill



Cocción por irradiación directa



Accesorios



BRTCS7001R

- Base de acero inoxidable cerrada con puerta
 - mm. 810x700x860h,
 - con estante intermedio ajustable, con n. 1 cajón
 - mm.555x580x145h, sobre ruedas (n.2 con freno + n.2 sin freno)
- (BRTCS7001P versión con pies)



BRTCS8001R

- Base de acero inoxidable cerrada con puertas
 - mm. 1050x700x860h,
 - con estante intermedio ajustable, con n. 2 cajones
 - mm.375x580x145h, sobre ruedas (n.2 con freno + n.2 sin freno)
- (BRTCS8001P versión con pies)



BRTEG7001R

- Base de acero inoxidable
 - mm. 810x700x860h
 - con soporte para bandejas cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN excluidas),
 - con estante intermedio ajustable, sobre ruedas (n.2 con freno + n.2 sin freno)
- (BRTEG7001P versión con pies)



BRTEG8001R

- Base de acero inoxidable
 - mm. 1050x700x850h
 - con soporte para bandejas cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN excluidas),
 - con estante intermedio ajustable, sobre ruedas (n. 2 con freno + n.2 senza freno)
- (BRTEG8001P versión con pies)



BRCST8001R

- Base de acero inoxidable
 - mm. 1050x700x860h
 - con soporte para bandejas cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN excluidas),
 - con cajonera de 3 cajones
 - mm. 355x580x145h, sobre ruedas (n. 2 con freno + n.2 senza freno)
- (BRCST8001P versión con pies)

**PERFECT
TOTAL
SEARING**



**El sueño
de cada
griller**



BRTCB7001R



- Base de acero inoxidable cerrada con puerta
- mm. 810x700x860h
- con soporte para bombonas de gas 10 kG
- diam. 270x600h (bombona excluida) sobre ruedas (n.2 con freno + n.2 sin freno)

(BRTCB7001P versión con pies)



BRTCB8001R



- Base de acero inoxidable cerrada con puerta
- mm. 1050x700x860h
- con n.2 soportes para bombonas de gas 10 kG
- diam. 270x600h (bombonas excluidas) sobre ruedas (n.2 con freno + n.2 sin freno)

(BRTCB8001P versión con pies)



BRTRE7001P

- Percha de acero inoxidable
- mm. 810x700x850h
- con estante inferior, sobre pies



BRTRE8001P

- Percha de acero inoxidable
- mm. 1050x700x850h
- con estante inferior, sobre pies





BRTRG7001P

- Percha de acero inoxidable
- mm. 810x700x850h
- con soporte para bandejas cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN excluidas), sobre pies



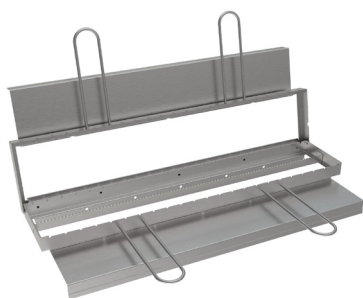
BRTRG8001P

- Percha de acero inoxidable
- mm. 1050x700x850h
- con soporte para bandejas cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN excluidas), sobre pies



SL/BGN10750

- Parrilla de acero inoxidable 463,4x369,7x138,7h
- Cap. nr. 15 arrostickini
- Mod.BRL7001 - BRE7001



SL/BGN20750

- Parrilla de acero inoxidable 703,4x369,7x138x7h
- Cap. nr. 23 arrostickini
- Mod.BRL8001 - BRE8001



21/BGN00001

- Parrilla para BroilyGrill
- mm. 232x380, vertical, redonda de acero inoxidable AISI 304
- Ø6mm



nr. 2 x

21/BGN00001

- Parrilla para BroilyGrill
- mm. 232x380
- vertical, redonda de acero inoxidable AISI 304
- Ø6mm (nr. 2 pz)



nr. 3 x

21/BGN00001

- Parrilla para BroilyGrill
- mm. 232x380
- vertical, redonda de acero inoxidable AISI 304
- Ø6mm (nr. 3 pz)

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