

BroilyGrill®

**CHANGE
YOUR WAY
TO GRILL**



LA NOSTRA STORIA

2001

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

1996

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

1993

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

1972

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

2005

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

2016

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

2019

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



2022

CASTA festeggia i suoi 50 anni continuando a guardare il futuro, con Entusiasmo e Passione.



850°C

**IN POCHI
MINUTI**



**100% made
in ITALY**

**Il perfect total searing
in una cucina professionale**

BroilyGrill®

Entra nel mondo unico di BroilyGrill®

BroilyGrill® rappresenta il frutto di oltre cinquant'anni di esperienza e competenza nel settore degli impianti professionali per la ristorazione.

Un livello di innovazione raggiunto grazie alla continua ricerca di soluzioni tecnologiche avanzate e all'ascolto costante delle esigenze degli chef e degli operatori del settore.

Si tratta di un sistema di cottura innovativo, concepito per esaltare al massimo il sapore autentico e naturale delle materie prime, rispettandone consistenza, succosità e valori nutrizionali. Con BroilyGrill®, è possibile ottenere risultati impareggiabili, impossibili da replicare con i metodi di cottura tradizionali, spesso troppo aggressivi o incapaci di preservare l'essenza del prodotto.

Si tratta di un broiler 100% Made in Italy, progettato con cura e passione per rispondere alle esigenze delle migliori steakhouses, ristoranti, bracerie, hamburgerie, pub e macellerie, che desiderano offrire ai propri clienti un'esperienza gastronomica indimenticabile.

Questa tecnologia all'avanguardia unisce efficienza, precisione e versatilità, offrendo a ogni professionista della cucina uno strumento in grado di fare la differenza, sia in termini di qualità che di performance. BroilyGrill® non è solo un apparecchio da cucina, ma una nuova filosofia di cottura, pensata per chi crede che il gusto vero nasca dal rispetto della materia prima.

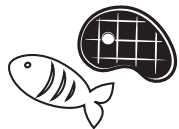


**Cottura inversa con
irraggiamento del calore
dall'alto verso il basso**

**- 80%
DI FUMO
E ODORI**



Vantaggi



PERFECT TOTAL SEARING: i tre principi di cottura fondamentali - *irraggiamento* - *conduzione* - *convezione* presenti in una unica

macchina. Tutte le cotture dirette - hamburger - costate - fiorentine - tomahawk - fettine a basso spessore di pollo-maiale-agnello (carne bianca e rossa) avranno una Maillard incredibile, brasature perfette e omogenee, con una succulenza ineguagliabile. **Cottura per irraggiamento:** posizionamento della fonte di calore nella parte superiore con emissione dall'alto verso il basso.

Cottura per conduzione: le griglie ad alto spessore assicurano la conduzione dal basso verso l'alto del calore accumulato, attraverso il contatto diretto con il cibo.

Cottura per convezione naturale: la cassa del BBQ crea l'effetto forno, una convezione naturale grazie al calore accumulato, che cuoce la corona dell'ingrediente (parte esterna laterale) in modo perfetto ed omogeneo (perfect total searing). Nei sistemi di cottura tradizionale si deve appoggiare la parte laterale della bistecca, girandola più volte, direttamente sulla griglia affinché si raggiunga la doratura.



REAZIONE DI MAILLARD PERFETTA: è la doratura esterna della carne provocata dalla reazione chimica tra gli amminoacidi delle proteine e gli zuccheri. Le alte temperature sigillano tutti i succhi all'interno della carne, riducendo al minimo il calo peso e valorizzando al massimo l'autentico sapore della materia prima.



COTTURA SENZA FUMO E SENZA ODORI: la cottura inversa con irraggiamento del calore dall'alto **riduce** drasticamente **fino all'80% la quantità di fumo e odori** che si sviluppano normalmente nei sistemi classici. Dimentichiamoci le fiamme, le bistecche bruciate o fredde al cuore, gli odori sgradevoli ed il fumo causati dalla pirolisi nei sistemi di cottura tradizionale.



RIDUZIONE TEMPI DI COTTURA: grazie alle alte temperature raggiunte i tempi

di cottura vengono ridotti mediamente del 50%, con conseguente incremento della produttività. Altissimo rendimento in hamburgeria! Up to 360 hamburger /h (12 pz ogni 2 minuti x 30).



CALO PESO RIDOTTO: l'alta temperatura sviluppata all'interno del BroilyGrill sigilla immediatamente i pori degli alimenti bloccando i succhi all'interno, ottenendo un prodotto succulento e riducendo al minimo il calo peso dell'alimento.



COTTURA SALUTARE E CIBO SANO: l'assenza di fumo da pirolisi garantisce un prodotto sano, salutare, altamente digeribile, non inquinato dalla combustione di grassi e succhi che cadono sulla fonte di calore nei sistemi tradizionali di cottura.



VELOCITÀ DI RISCALDAMENTO: BroilyGrill raggiunge **850°C in pochi minuti**. Accendo il pilota e aspetto la comanda.

RISPARMIO ENERGETICO: la velocità di riscaldamento e cottura permettono l'utilizzo della macchina solo in caso di necessità, eliminando inutili sprechi con un risparmio energetico fino al 50%.



VERSATILITÀ: abbinato alla CBT (cottura a bassa temperatura) o BATCH (precottura e abbattimento di cibi in linea batch) con finitura in griglia è la massima espressione della cucina gourmet e libera la creatività degli chef stellati offrendo lo strumento per cucinare pollo-maiale-bistecche ad alto spessore con osso-verdure-crostacei in modo sublime.



FACILE PULIZIA: griglie di cottura e vaschette (water pans), smontabili e lavabili in lavastoviglie, pulizia della cassa interna con foro di scarico sul fondo.

- 50%
RISPETTO AI
NORMALI TEMPI
DI COTTURA



RISPARMIO
ENERGETICO

BRL7001



- Cottura ad infrarossi 850°C
- Dotata di n. 2 bruciatori gas superiori in ceramica ad alto rendimento temp. 850°C con accensione unica, con rubinetto gas valvolato, termocoppia, pilota, accenditore ripetitivo a batteria.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 8 livelli, smontabili per una facile pulizia.
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 2 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)

740x450/630x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)

470x380

PESO NETTO/LORDO (Kg)

74/94

ALIMENTAZIONE

Gas

POTENZA (kW)

8,3

TEMPERATURA

850°C

SCARICO ACQUA

3/4"

CARRELLO

Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA

Acciaio inox AISI 304

VASCHE (WATER PAN)

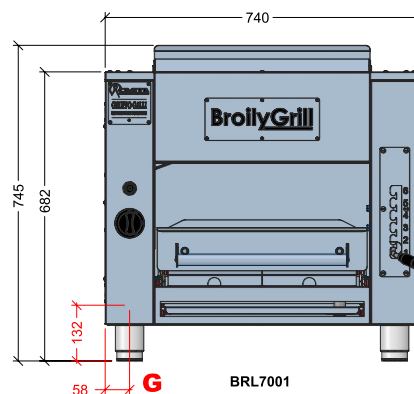
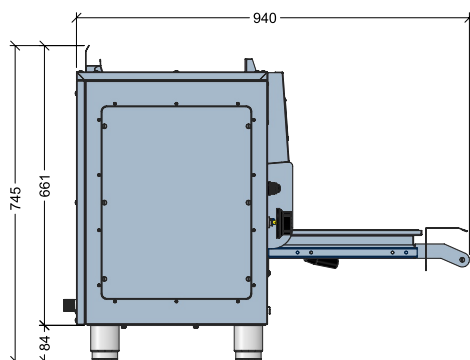
Nr. 2 estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE

Estraibile

CERTIFICAZIONE

CE



BRL7001

BRE7001



- Cottura ad infrarossi 850°C.
- Dotata di n. 2 resistenze ad alto rendimento, temp. 850°C:
- Manopola pos. 1: Temperatura MASSIMA solo zona sinistra.
- Manopola pos. 2: Temperatura MASSIMA solo zona destra.
- Manopola pos. 3: Temperatura MASSIMA entrambe le zone.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 6 livelli, smontabili per una facile pulizia
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 2 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)

800x450/630x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)

470x380

PESO NETTO/LORDO (Kg)

68/88

ALIMENTAZIONE

3NAC400V 50/60 Hz 16A

POTENZA (kW)

5,0

TEMPERATURA

850°C

SCARICO ACQUA

3/4"

CARRELLO

Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA

Acciaio inox AISI 304

VASCHE (WATER PAN)

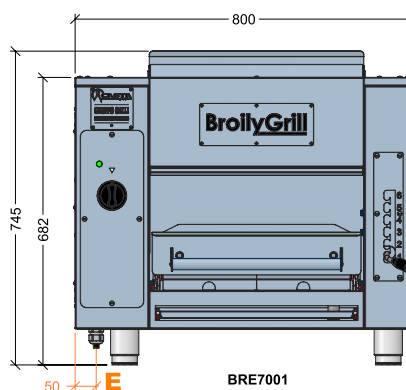
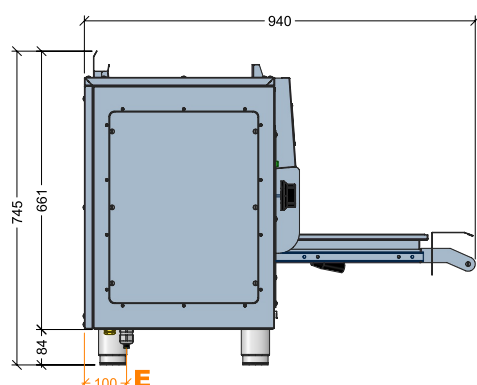
Nr. 2 estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE

Estraibile

CERTIFICAZIONE

CE



BRE7001M



- Cottura ad infrarossi 850°C.
- Dotata di n. 2 resistenze (a doppio filamento) ad alto rendimento con doppia accensione, con regolazione 3 livelli di potenza:
- Manopola pos. 1: Temperatura MINIMA di mantenimento con entrambi i filamenti accesi alla minima potenza.
- Manopola pos. 2: Temperatura MEDIA si accende solo il filamento interno alla massima potenza.
- Manopola pos. 3: Temperatura MASSIMA si accendono entrambi i filamenti alla massima potenza.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 6 livelli, smontabili per una facile pulizia
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 2 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)

800x450/630x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)

470x380

PESO NETTO/LORDO (Kg)

68/88

ALIMENTAZIONE

1NAC230V 50/60 Hz 32A

POTENZA (kW)

5,0

TEMPERATURA

850°C

SCARICO ACQUA

3/4"

CARRELLO

Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA

Acciaio inox AISI 304

VASCHE (WATER PAN)

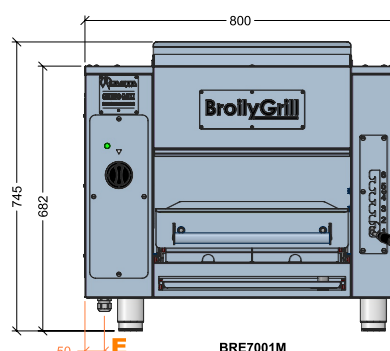
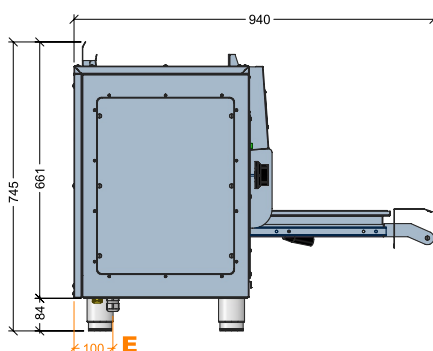
Nr. 2 estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE

Estraibile

CERTIFICAZIONE

CE



BRL8001



- Cottura ad infrarossi 850°C
- Dotata di n. 2 bruciatori gas superiori in ceramica ad alto rendimento temp. 850°C con accensione unica, con rubinetto gas valvolato, termocoppia, pilota, accenditore ripetitivo a batteria.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 8 livelli, smontabili per una facile pulizia.
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 3 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)

980x450/630x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)

700x380

PESO NETTO/LORDO (Kg)

98/126

ALIMENTAZIONE

Gas

POTENZA (kW)

12,8

TEMPERATURA

850°C

SCARICO ACQUA

3/4"

CARRELLO

Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA

Acciaio inox AISI 304

VASCHE (WATER PAN)

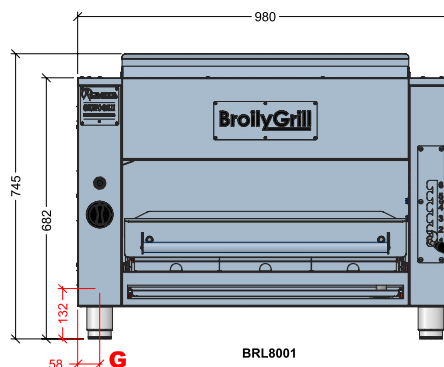
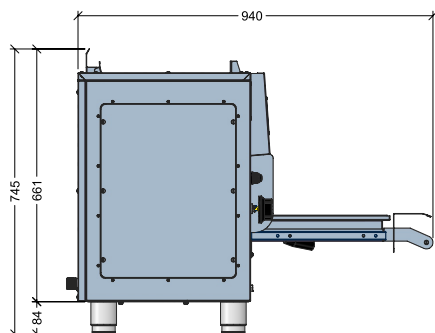
Nr. 3 estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE

Estraibile

CERTIFICAZIONE

CE



BRE8001



- Cottura ad infrarossi 850°C.
- Dotata di n. 2 resistenze (a doppio filamento) ad alto rendimento con doppia accensione, con regolazione 3 livelli di potenza:
- Manopola pos. 1: Temperatura MINIMA di mantenimento con entrambi i filamenti accesi alla minima potenza.
- Manopola pos. 2: Temperatura MEDIA si accende solo il filamento interno alla massima potenza.
- Manopola pos. 3: Temperatura MASSIMA si accendono entrambi i filamenti alla massima potenza.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 6 livelli, smontabili per una facile pulizia
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 3 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)
1040x450/630x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)
700x380

PESO NETTO/LORDO (Kg)
92/120

ALIMENTAZIONE
3NAC400V 50Hz 32A

POTENZA (kW)
10,0

TEMPERATURA
850 °C

SCARICO ACQUA
3/4"

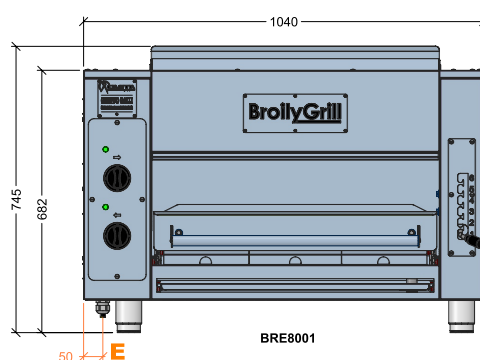
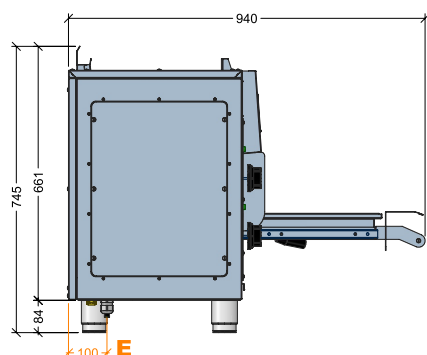
CARRELLO
Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA
Acciaio inox AISI 304

VASCHETTE (WATER PAN)
Nr. 3 estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE
Estraibile

CERTIFICAZIONE
CE



BRL7701



- Cottura ad infrarossi 850°C
- Dotata di n. 3 bruciatori gas superiori in ceramica ad alto rendimento temp. 850°C con accensione indipendente, con rubinetto gas valvolato, termocoppia, pilota, accenditore ripetitivo a batteria.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 6 livelli, smontabili per una facile pulizia.
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 2 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)

800x600/780x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)

470x530

PESO NETTO/LORDO (Kg)

94/114

ALIMENTAZIONE

Gas

POTENZA (kW)

12,0

TEMPERATURA

850°C

SCARICO ACQUA

3/4"

CARRELLO

Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA

Acciaio inox AISI 304

VASCETTE (WATER PAN)

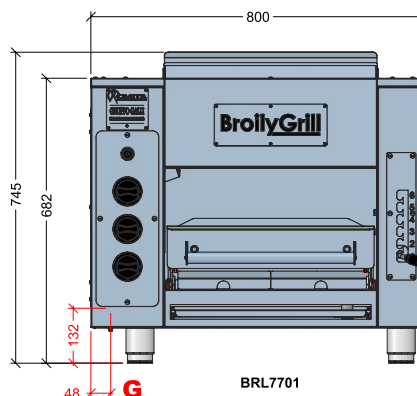
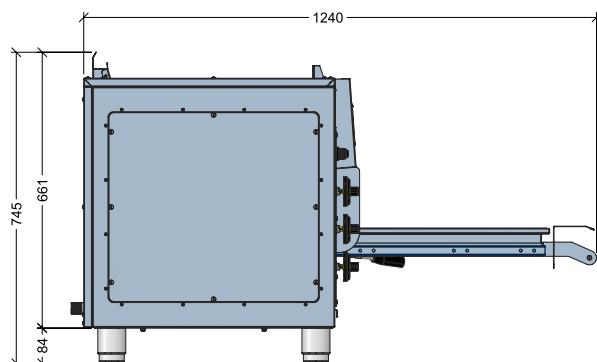
Nr. 2 estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE

Estraibile

CERTIFICAZIONE

CE



BRL7701

BRE7701



- Cottura ad infrarossi 850°C.
- Dotata di n. 2 resistenze ad alto rendimento, temp. 850°C:
- Manopola pos. 1: Temperatura MASSIMA solo zona sinistra.
- Manopola pos. 2: Temperatura MASSIMA solo zona destra.
- Manopola pos. 3: Temperatura MASSIMA entrambe le zone.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 6 livelli, smontabili per una facile pulizia
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 2 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)
800x600/780x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)
470x530

PESO NETTO/LORDO (Kg)
88/108

ALIMENTAZIONE
3NAC400V 50/60 Hz 16A

POTENZA (kW)
6,5

TEMPERATURA
850°C

SCARICO ACQUA
3/4"

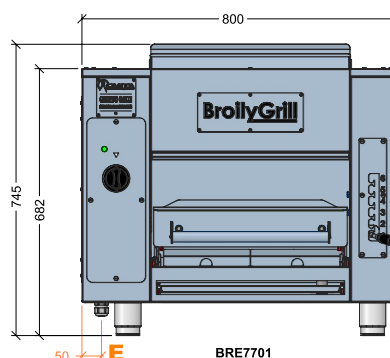
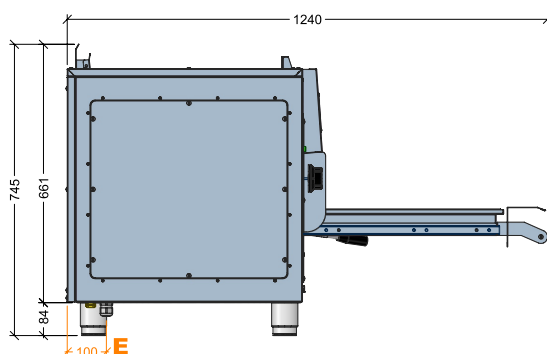
CARRELLO
Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA
Acciaio inox AISI 304

VASCHE (WATER PAN)
Nr. 2 estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE
Estraibile

CERTIFICAZIONE
CE



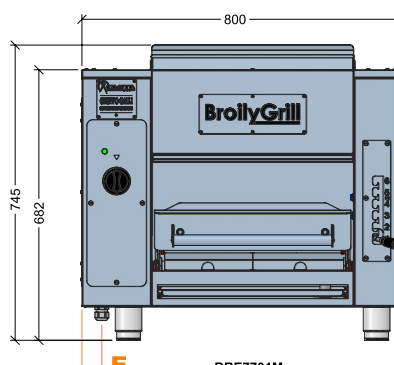
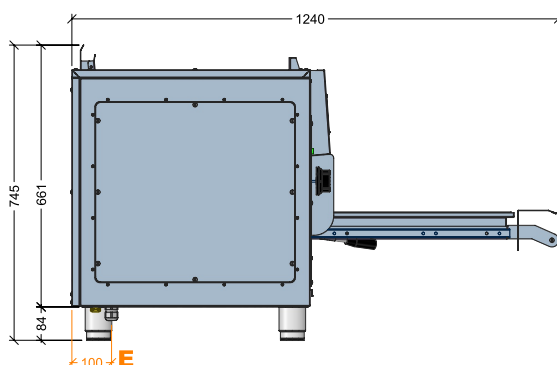
BRE7701

BRE7701M



- Cottura ad infrarossi 850°C.
- Dotata di n. 2 resistenze (a doppio filamento) ad alto rendimento con doppia accensione, con regolazione 3 livelli di potenza:
- Manopola pos. 1: Temperatura MINIMA di mantenimento con entrambi i filamenti accesi alla minima potenza.
- Manopola pos. 2: Temperatura MEDIA si accende solo il filamento interno alla massima potenza.
- Manopola pos. 3: Temperatura MASSIMA si accendono entrambi i filamenti alla massima potenza.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 6 livelli, smontabili per una facile pulizia
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 2 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm) 800x600/780 x 745h	DIM. PIANO COTTURA (mm) 470x530	PESO NETTO/LORDO (Kg) 88/108
ALIMENTAZIONE 1NAC230V 50/60 Hz 32A	POTENZA (kW) 6,5	TEMPERATURA 850°C
SCARICO ACQUA 3/4"	CARRELLO Regolabile in altezza, estraibile	STRUTTURA Acciaio inox AISI 304
VASCHE (WATER PAN) Nr. 2 estraibili	VASSOIO RACCOGLI GOCCE Estraibile	CERTIFICAZIONE CE



BRE7701M

BroilyGrill®

BRL8801



- Cottura ad infrarossi 850°C
- Dotata di n. 3 bruciatori gas superiori in ceramica ad alto rendimento temp. 850°C con accensione indipendente, con rubinetto gas valvolato, termocoppia, pilota, accenditore ripetitivo a batteria.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 6 livelli, smontabili per una facile pulizia
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 3 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)
1040x600/780x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)
700x530

PESO NETTO/LORDO (Kg)
110/138

ALIMENTAZIONE
Gas

POTENZA (kW)
19,2

TEMPERATURA
850°C

SCARICO ACQUA
3/4"

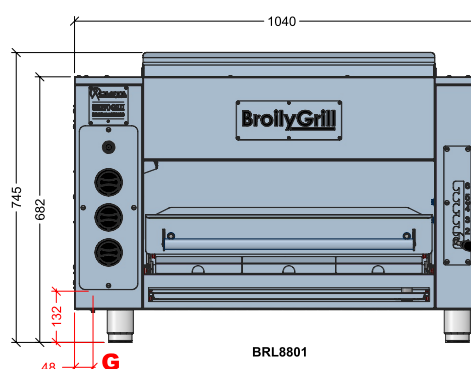
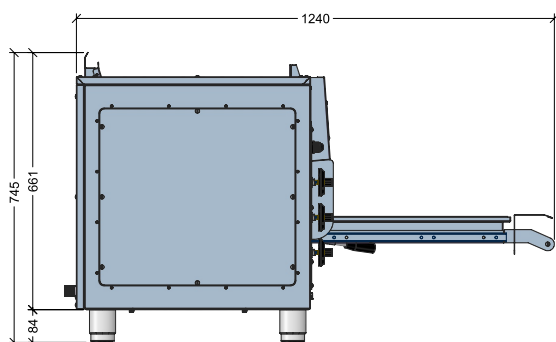
CARRELLO
Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA
Acciaio inox AISI 304

VASCHE (WATER PAN)
Nr. 3 Estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE
Estraibile

CERTIFICAZIONE
CE



BRE8801



- Cottura ad infrarossi 850°C.
- Dotata di n. 2 resistenze (a doppio filamento) ad alto rendimento con doppia accensione, con regolazione 3 livelli di potenza:
- Manopola pos. 1: Temperatura MINIMA di mantenimento con entrambi i filamenti accesi alla minima potenza.
- Manopola pos. 2: Temperatura MEDIA si accende solo il filamento interno alla massima potenza.
- Manopola pos. 3: Temperatura MASSIMA si accendono entrambi i filamenti alla massima potenza.
- Carrello estraibile, regolabile in altezza su nr. 6 livelli, smontabili per una facile pulizia
- Griglie robuste ad alta conduzione in acciaio inox AISI 304, smontabili per una facile pulizia.
- Vassoio su guide per contenimento residui di cottura, da estrarre contemporaneamente alla griglia di cottura.
- Nr. 3 vaschette (water pans) removibili posizionate sul fondo della camera di cottura.
- Fondo camera di cottura con scarico, per facilitare la pulizia.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 con piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

DIMENSIONE (mm)
1040x600/780x745h

DIM. PIANO COTTURA (mm)
700x530

PESO NETTO/LORDO (Kg)
104/132

ALIMENTAZIONE
3NAC400V 50Hz 32A

POTENZA (kW)
13,0

TEMPERATURA
850 °C

SCARICO ACQUA
3/4"

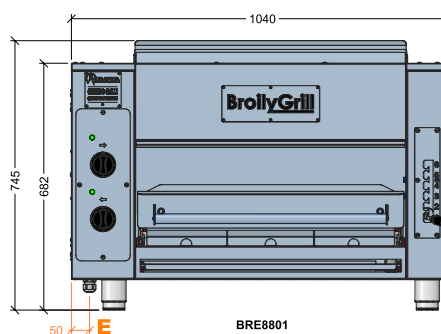
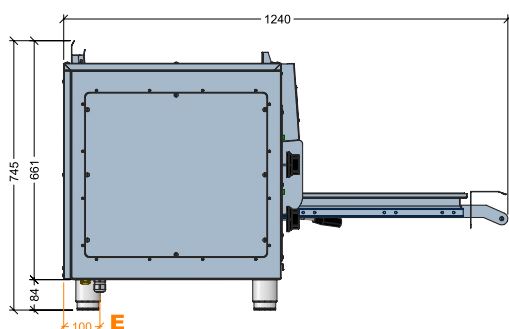
CARRELLO
Regolabile in altezza, estraibile

STRUTTURA
Acciaio inox AISI 304

VASCHETTE (WATER PAN)
Nr. 3 estraibili

VASSOIO RACCOGLI GOCCE
Estraibile

CERTIFICAZIONE
CE

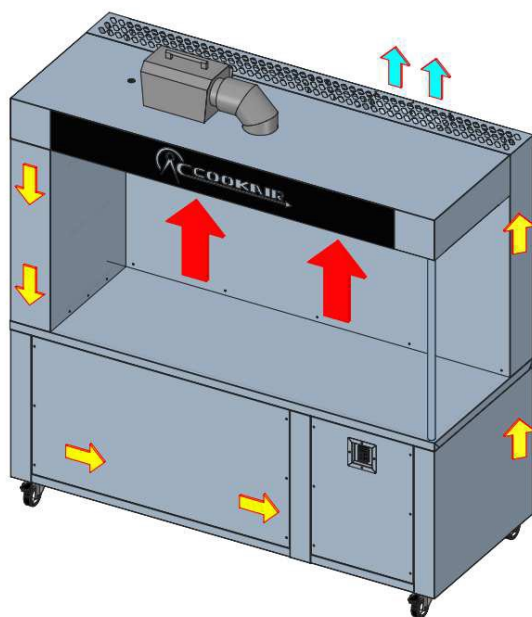


CCOOKAIR

OZONO ESCLUSO



BROILYGRILL
ESCLUSA



La nuova isola aspirante CCOOKAIR è ideale per tutte le attività di ristorazione e catering esercitate in ambienti privi di impianti di aspirazione.

CCOOKAIR2100 è dotata di CCDEP, sistema innovativo di trattamento dei fumi e degli odori derivanti dalla cottura dei cibi, brevettato, in grado di garantire un reale ed efficace **abbattimento di fumi al 98% e odori al 90%**. È in grado di soddisfare i requisiti delle normative in vigore e di garantire un ambiente di lavoro sicuro e confortevole. Ideale per l'utilizzo con BroilyGrill.

Un sistema innovativo, che combina diverse tecnologie per ottenere un'elevata efficienza di trattamento che si avvicina quasi alla perfezione.

- **DEPURATORE CCDEP** presenta **4 stadi diversi di filtrazione**, sempre più fini, in modo da catturare progressivamente le particelle di diverse dimensioni. In sequenza:
 1. filtri in rete inox (efficienza G2) posizionati nella cappa superiore
 2. filtri per alte temperature (efficienza G5) per trattenere polvere medio grossa
 3. filtri elettrostatici per abbattimento di fumi al 98% e odori al 90%.
 4. filtri a tasche rigide arricchito di carbone attivo (efficienza G7) per eliminare il residuo delle particelle odorose.
- I filtri offrono una certa resistenza al passaggio dell'aria, per cui essa deve venir forzata attraverso di essi con aspiratore ad alto rendimento portata m3/h 3100 - kW 2,2 380V 50/60Hz, con espulsione superiore.
- Accessorio: generatore di ozono che trasforma i grassi in polvere ed elimina completamente gli odori.
- Interamente realizzate in acciaio inox AISI 304
- N.4 ruote (n.2 con freno)
- Costruzione su misura
- Normative UNI 7129:2008 (e successive modifiche) - UNI 8723:2008 - UNI 13779:2008 (e successive modifiche)

	CCOOKAIR2100
Dimensioni esterne mm	2100x850x2000h
kW	2,2
	3NAc400V 50/60Hz 16A
Aspirazione	m3/h. 3.100

**Abbattimento
di fumi al 98%
e odori al 90%.**



Personalizza la tua BroilyGrill



Cottura a irraggiamento diretto



Accessori



BRTCS7001R

800x700x860h

Base inox chiusa con antina, con piano intermedio regolabile, con n. 1 cassetto mm.555x580x145h, su ruote (n. 2 con freno + n. 2 senza freno)

Stainless steel cabinet with door, adjustable intermediate shelf, n. 1 drawer mm.555x580x145h, with n. 4 wheels (n. 2 with break)



BRTCS8001R

1.040x700x860h

Base inox chiusa con antine, con piano intermedio regolabile, con n. 2 cassetti mm.375x580x145h, su ruote (n. 2 con freno + n. 2 senza freno)

Stainless steel cabinet with door, adjustable intermediate shelf, n. 2 drawers mm.375x580x145h, with n. 4 wheels (n. 2 with break)



BRCSS7001R

800x700x860h

Base inox con n. 3 cassetti mm.555x580x145h, su ruote (n. 2 con freno + n. 2 senza freno)

Stainless steel cabinet with n. 3 drawers mm.555x580x145h, with n. 4 wheels (n. 2 with break)



BRCKT7001R

800x700x860h

Base inox con n. 3 cassetti mm.555x580x145h, su ruote (n. 2 con freno + n. 2 senza freno) con alari laterali dx/sx pieghevoli mm.600x700

Stainless steel cabinet with n. 3 drawers mm.555x580x145h, with n. 4 wheels (n. 2 with break) with foldable right/left side wings, mm.600x700



BRCKT7001R

1.040x700x860h

Base inox con portateglie cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN escluse), con piano intermedio regolabile, su ruote (n. 2 con freno + n. 2 senza freno)

Stainless steel cabinet with side runner cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN not included) with n. 4 wheels (n. 2 with break)

**PERFECT
TOTAL
SEARING**



**Il sogno
di ogni
griller**



BRCST8001R

1.040x700x860h

Base inox con portateglie cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN escluse), con cassettiera a 3 cassetti mm.355x580x145h, su ruote (n. 2 con freno + n. 2 senza freno)

Stainless steel cabinet with side runner cap. n. 5 GN 1/1 h.100 mm (GN not included) with n. 3 drawers mm.355x580x145h with n. 4 wheels (n. 2 with break)



BRTKB7001R

2.000x700x860h

Base inox chiusa con antina, con supporto bombola gas 10 kg diam. 270x600h (bombola esclusa), con n. 2 flat mm. 600x700 pieghevoli, su ruote (n. 2 con freno + n. 2 senza freno)

Stainless steel cabinet with support for gas bottle cap. 10 kg diam. 270x600h (gas bottle not included), with n. 2 foldable side panels flap mm.600x700, with n. 4 wheels (n. 2 with break)



BRTKB8001R

2.000x700x860h

Base inox chiusa con antine, con supporto bombola gas 10 kg diam. 270x600h (bombola esclusa), con n. 2 flat mm. 600x700 pieghevoli, su ruote (n. 2 con freno + n. 2 senza freno)

Stainless steel cabinet with support for gas bottle cap. 10 kg diam. 270x600h (gas bottle not included), with n. 2 foldable side panels flap mm.600x700, with n. 4 wheels (n. 2 with break)



BRTRE7001P

800x700x850h

Trespolo inox con piano di fondo, su piedi

Stainless steel support with feet



BRTRE8001P

1.040x700x850h

Trespolo inox con piano di fondo, su piedi

Stainless steel support with feet



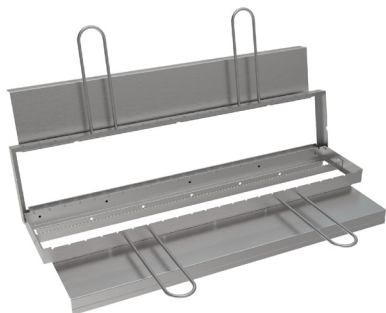


SL/BGN10750

463,4x369,7x138,7h

Griglia inox cap. n. 15 arrostitini mod.BRL7001 - BRE7001

Stainless steel grid cap. n. 15 little skewers (italian arrostitini) mod. BRL7001 - BRE 7001



SL/BGN20750

703,4x369,7x138,7h

Griglia inox cap. n. 23 arrostitini mod.BRL8001 - BRE8001

Stainless steel grid cap. n. 23 little skewers (italian arrostitini) mod. BRL8001 - BRE 8001



BRDOC001

Doccia BroilyGrill professionale con flessibile inox viplato mt. 1,5 attacco girevole 1/2"

Professionale faucet tap BroilyGrill with flexible stainless steel 1.5 m swivel connection 1/2



56/88800008

lungh.650

Spiedo in acciaio inox mm.650

Stainless steel skewer mm.650

BroilyGrill



[BROILYGRILL.COM](https://broilygrill.com)

BroilyGrill



BROILYGRILL.COM



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

BroilyGrill®