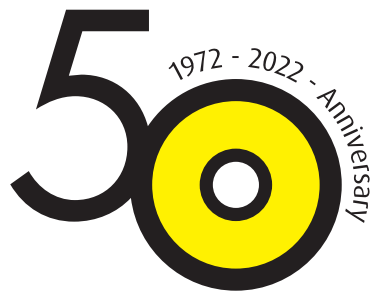




Easy700





**La perfezione
della **semplicità****



**100% Made
in Italy**

**The perfection
of **simplicity****

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.

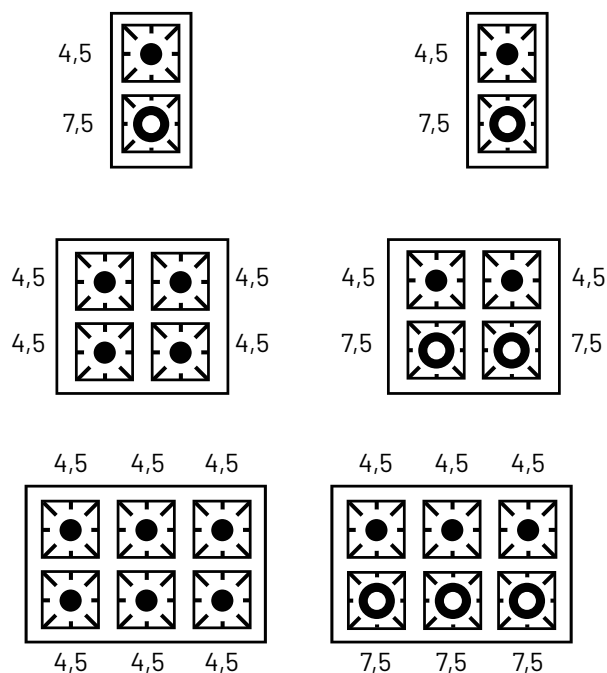
CASTA celebrates its 50 years always looking forward into the future, with Enthusiasm and Passion.

Easy700

Cucine a gas

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2 stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità mm. 22.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modelli top, su base o su forno.
- Moduli mm. 350/700/1050 e mm. 400/800/1200.
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona kW 7,5 e monocorona kW 4,5 con termocoppia e fiamma pilota. Accensione fuochi manuale.
- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata o raf.
- 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 430, porta con intercapedine isolante. Guarnizione bocca forni.

FORNO A GAS: forno a gas statico GN 2/1.

Bruciatore inox stabilizzato e accensione piezo elettrica. Regolazione con rubinetto termostato di sicurezza (8 posizioni), termocoppia e pilota. kW 7,9 (kW 12,0 nella versione MAXI).

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



Gas ranges

TECHNICAL FEATURES

- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick printed with a recess for collection of juices, depth mm. 22.
- Structure in AISI 430 stainless steel. Bench models, on stand or with oven.
- Models mm. 350/700/1050 and mm. 400/800/1200.
- Chromium-plated cast iron open burners – double crowned of kW 7,5 and single crowned of kW 4,5 – with thermocouple and protected pilot flame. Manual ignition.
- Bright porcelain enamel or raf cast iron grid for one top burner.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

AISI 304 stainless steel oven, AISI 430 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 safety tap (8 positions) with thermocouple and pilot flame. kW 7,9 (kW 12,0 for the MAXI version).

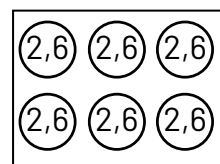
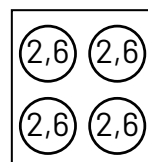
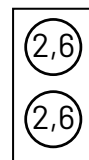
ELECTRIC OVEN: static electric oven 2/1 GN with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 1 working thermostat which allow to regulate the temperature in three positions: lower, upper or both; nr. 1 safety thermostat.



Cucine elettriche

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430.
- Modelli top, su base o su forno.
- Moduli mm. 400/800/1200.
- Piastre rotonde in ghisa diametro mm. 220, kW 2,6 a riscaldamento rapido, dotate di dispositivo di protezione termico.
- Commutatore a 7 posizioni per la regolazione di ogni piastra.
- Lampade spia segnalano il funzionamento.
- 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 430, porta con intercapedine isolante. Guarnizione bocca forni.

FORNO ELETTRICO: forno elettrico statico 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 ranges

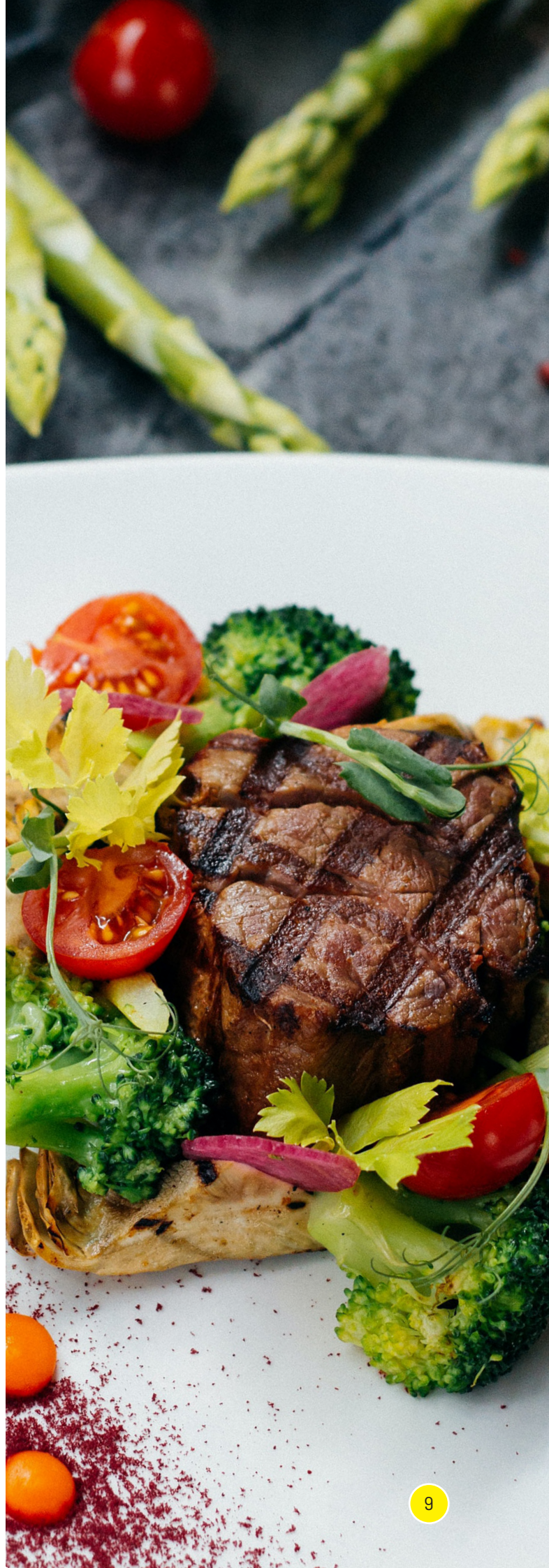
TECHNICAL FEATURES

- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Structure in AISI 430 stainless steel.
- Bench models, on stand or with oven.
- Models mm. 400/800/1200.
- Cast iron round electric cooking plates – diameter mm. 220, kW 2,6 with rapid heating and internal safety thermostat.
- Each cooking plate power is controlled by 7-position switch.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

- AISI 304 stainless steel oven, AISI 430 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 allow to regulate the temperature in three positions: lower, upper or both; nr. 1 safety thermostat.



Easy700

Scaldapatate

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430.
- 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

- *Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.*
- *Structure in AISI 430 stainless steel.*
- *Bench models 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 adjustable feet.*





Easy700

Friggitrice a gas

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modelli su base. Moduli mm. 400/800.
- Vasca da 8/13/17 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.
- Cestelli, coperchio e nr. 1 vasca raccogli olio con filtro in dotazione.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

Disponibile la versione:

FLG: riscaldamento diretto tramite tubi in vasca per un miglior scambio termico. Valvola e termocoppia di sicurezza, garantiscono una potenza specifica di circa 1,0 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del cibo.

Accensione piezo-elettrica della fiamma pilota alimentata da batteria. Temperatura massima di lavoro 190°, termostato di sicurezza.



Mod. FLG



Gas Fryers

TECHNICAL FEATURES

- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Structure in AISI 430 stainless steel. Models on stand. Models mm. 400/800.
- AISI 304 stainless steel 8-13-17 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 included.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

Available model:

FLG: Heating takes place through tubes placed inside the tank for an improved heat exchange. The mechanic valve and safety thermocouple, which guarantee a specific power of about 1,0 kW per liter of oil, allow a rapid rise in temperature of the oil itself when food is loaded.

Piezoelectric ignition of the pilot flame with independent battery. The maximum working temperature is set at 190°C, safety thermostat.



Easy700

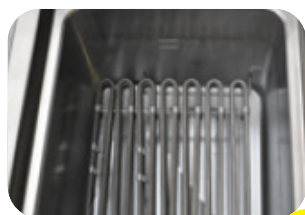
Friggitrici elettriche

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modelli su base. Moduli mm. 400/800.
- Vasca da 8/13/17 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 vaso 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.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

Disponibile la versione:

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.



Mod. FRE



Electric fryers

TECHNICAL FEATURES

- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Structure in AISI 430 stainless steel. Models on stand. Models mm. 400/800.
- AISI 304 stainless steel 8-13- 17 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 included. Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

Available models:

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



Easy700

Cuocipasta

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 scotch brite, spessore 1,2 mm con invaso antitraboccamento e appoggio cestelli per scolatura.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modelli su base. Moduli mm. 400/800.
- Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati, capacità 28 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).
- 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

- Round work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick with anti-overflow bowl and drainage shelf for baskets.
- Structure in AISI 430 stainless steel. Models on stand. Models mm. 400/800.
- AISI 316 stainless steel, corrosion-resistant pressed tanks with rounded corners, capacity 28 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).
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

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

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



Easy700

Bagnomaria

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 scotch brite, spessore 1,2 mm.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modelli su base. Moduli mm. 400/800.
- Vasca GN 1/1 h. mm. 200 per modulo 400 mm e vasca GN 2/1 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

- Round work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Structure in AISI 430 stainless steel. Models on stand. Models mm. 400/800.
- Tank GN 1/1 h. mm. 200 for model 400 mm and tank GN 2/1 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.
- Thermostat for temperature regulation from 30°C to 90°C and safety thermostat.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.



Easy700

Griglie a pietra lavica

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 scotch brite, spessore 1,2 mm.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modelli su top e su base. Moduli mm. 400/800/1200.
- 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 elettrica, Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Lavastone grills

TECHNICAL FEATURES

- Round work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Structure in AISI 430 stainless steel. Models on stand. Models mm. 400/800.
- Tank GN 1/1 h. mm. 200 for model 400 mm and tank GN 2/1 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.
- Thermostat for temperature regulation from 30°C to 90°C and safety thermostat. Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.



Easy700

Fry-Top

CARATTERISTICHE

- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 scotch brite, spessore 1,2 mm. Modelli su top e su base.
- Moduli mm. 400/700/800.
- 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 paraspuzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccogli 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 700/800 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

- Round work top in AISI 304 stainless steel scotch brite, mm. 1,2 thick. Bench models or on stand.
- Models mm. 400/700/800.
- 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 (bench model) 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. 700/800.

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



Easy700

Elementi neutri

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 scotch brite, spessore 1,2 mm.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430.
- Modelli su top e su base.
- Moduli mm. 350/700 con cassetto oppure 400 con cassetto GN 1/1 e 800 con cassetto GN 2/1.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

Neutral units

TECHNICAL FEATURES

- Round work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Structure in AISI 430 stainless steel.
- Bench models or on stand.
- Models mm. 350/700 with drawer, mm. 400 with GN 1/1 drawer and mm. 800 with GN 2/1 drawer.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Modello/ <i>Model</i>	Dimensioni (LxPxH) mm <i>Dimension (WxDxH) mm</i>	Dimensioni forno <i>Oven dimensions</i> (LxPxH) mm	kW Bruciatori/ kW Burners		kW Forno kW Oven		Alimentazione <i>Alimentation</i>
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
E7/CUPG2BB.2M	350x700x275h	-	9,0	-	-	-	-
E7/KUPG2BB.2M	400x700x275h	-	9,0	-	-	-	-
E7/CUPG2BB.1M1G	350x700x275h	-	12,0	-	-	-	-
E7/KUPG2BB.1M1G	400x700x275h	-	12,0	-	-	-	-
E7/CUPG4BB.4M	700x700x275h	-	18,0	-	-	-	-
E7/KUPG4BB.4M	800x700x275h	-	18,0	-	-	-	-
E7/CUPG4BB.2M2G	700x700x275h	-	24,0	-	-	-	-
E7/KUPG4BB.2M2G	800x700x275h	-	24,0	-	-	-	-
E7/CUPG6BB.6M	1.050x700x275h	-	27,0	-	-	-	-
E7/KUPG6BB.6M	1.200x700x275h	-	27,0	-	-	-	-
E7/CUPG6BB.3M3G	1.050x700x275h	-	36,0	-	-	-	-
E7/KUPG6BB.3M3G	1.200x700x275h	-	36,0	-	-	-	-
Base							
E7/CUPG2BA.2M	350x700x850h	-	9,0	-	-	-	-
E7/KUPG2BA.2M	400x700x850h	-	9,0	-	-	-	-
E7/CUPG2BA.1M1G	350x700x850h	-	12,0	-	-	-	-
E7/KUPG2BA.1M1G	400x700x850h	-	12,0	-	-	-	-
E7/CUPG4BA.4M	700x700x850h	-	18,0	-	-	-	-
E7/KUPG4BA.4M	800x700x850h	-	18,0	-	-	-	-
E7/CUPG4BA.2M2G	700x700x850h	-	24,0	-	-	-	-
E7/KUPG4BA.2M2G	800x700x850h	-	24,0	-	-	-	-
E7/CUPG6BA.6M	1.050x700x850h	-	27,0	-	-	-	-
E7/KUPG6BA.6M	1.200x700x850h	-	27,0	-	-	-	-
E7/CUPG6BA.3M3G	1.050x700x850h	-	36,0	-	-	-	-
Forno / <i>Oven</i>							
E7/CUPG4F0.4M	700x700x850h	585x550x310h	18,0	-	7,9	-	-
E7/CUPG4F0.2M2G	700x700x850h	585x550x310h	24,0	-	7,9	-	-
E7/KUPG4L0.4M	800x700x850h	685x550x310h	18,0	-	7,9	-	-
E7/KUPG4L0.2M2G	800x700x850h	685x550x310h	24,0	-	7,9	-	-
E7/CUPG4FE.4M	700x700x850h	585x550x310h	18,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUPG4FE.2M2G	700x700x850h	585x550x310h	24,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/KUPG4LE.4M	800x700x850h	685x550x310h	18,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/KUPG4LE.2M2G	800x700x850h	685x550x310h	24,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUPG6FN.6M	1.050x700x850h	585x550x310h	27,0	-	7,9	-	-
E7/CUPG6FN.3M3G	1.050x700x850h	585x550x310h	36,0	-	7,9	-	-
E7/KUPG6LN.6M	1.200x700x850h	685x550x310h	27,0	-	7,9	-	-
E7/KUPG6LN.3M3G	1.200x700x850h	685x550x310h	36,0	-	7,9	-	-
E7/CUPG6FE.6M	1.050x700x850h	585x550x310h	27,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUPG6FE.3M3G	1.050x700x850h	585x550x310h	36,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/KUPG6LE.6M	1.200x700x850h	685x550x310h	27,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/KUPG6LE.3M3G	1.200x700x850h	685x550x310h	36,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUPG6FM.6M	1.050x700x850h	935x550x310h	27,0	-	12,0	-	-
E7/CUPG6FM.3M3G	1.050x700x850h	935x550x310h	36,0	-	12,0	-	-
E7/KUPG6FM.6M	1.200x700x850h	935x550x310h	27,0	-	12,0	-	-
E7/KUPG6FM.3M3G	1.200x700x850h	935x550x310h	36,0	-	12,0	-	-

Modello/ <i>Model</i>	Dimensioni (LxPxH) mm <i>Dimension (WxDxH) mm</i>	Dimensioni forno <i>Oven dimensions</i> (LxPxH) mm	kW Piastre kW Plates		kW Forno kW Oven		Alimentazione <i>Alimentation</i>
							
Top							
E7/CUET2BB	400x700x275h	-	-	5,2	-	-	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUET4BB	800x700x275h	-	-	10,4	-	-	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUET6BB	1200x700x275h	-	-	15,6	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Base							
E7/CUET2BA	400x700x850h	-	-	5,2	-	-	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUET4BA	800x700x850h	-	-	10,4	-	-	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUET6BA	1200x700x850h	-	-	15,6	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Forno / <i>Oven</i>							
E7/CUET4LE	800x700x850h	685x550x310h	-	10,4	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
E7/CUET6LE	1200x700x850h	685x550x310h	-	15,6	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

SCALDAPATATE / CHIPS CUTTLES

Modello/ <i>Model</i>	Dimensioni (LxPxH) mm <i>Dimension (WxDxH) mm</i>	Capacità / Capacity	kW		Alimentazione <i>Alimentation</i>
					
Top					
E7/SPE40BB	400x700x275h	GN 1/1	-	1,0	230V~ 50/60Hz
Base					
E7/SPE40BA	400x700x850h	GN 1/1	-	1,0	230V~ 50/60Hz
E7/SPE40BC	400x700x850h	GN 1/1	-	1,0	230V~ 50/60Hz

FRIGGITRICI / FRYERS

Modello/ <i>Model</i>	Dimensioni (LxPxH) mm <i>Dimension (WxDxH) mm</i>	Capacità vasca (Lt.) <i>Tank Capacity</i>	kW		Alimentazione <i>Alimentation</i>
					
Base					
E7/FLG1V13	400x700x850h	13	11,2	-	-
E7/FLG1V17	400x700x850h	17	16,5	-	-
E7/FLG2V8	400x700x850h	8+8	11,6	-	-
E7/FLG2V13	800x700x850h	13+13	22,4	-	-
E7/FLG2V17	800x700x850h	17+17	33,0	-	-
E7/FRE1V13	400x700x850h	13	-	12,0	400V3N~ 50/60Hz
E7/FRE1V17	400x700x850h	17	-	16,5	400V3N~ 50/60Hz
E7/FRE2V8	400x700x850h	8+8	-	14,0	400V3N~ 50/60Hz
E7/FRE2V13	800x700x850h	13+13	-	24,0	400V3N~ 50/60Hz
E7/FRE2V17	800x700x850h	17+17	-	33,0	400V3N~ 50/60Hz

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità vasca (Lt.) Tank Capacity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Base					
E7/KPG1V40	400x700x850h	28	11,0	-	
E7/KPG2V80	800x700x850h	28+28	22,0	-	
E7/KPE1V40	400x700x850h	28	-	7,0	400V3N~ 50/60Hz
E7/KPE2V80	800x700x850h	28+28	-	14,0	

BAGNOMARIA / BAIN-MARIE

Modello/ <i>Model</i>	Dimensioni (LxPxH) mm <i>Dimension (WxDxH) mm</i>	Capacità vasca (Lt.) <i>Tank Capacity</i>	kW		Alimentazione <i>Alimentation</i>
					
Base					
E7/KME1BA	400x700x850h	GN 1/1	-	1,5	230V~ 50/60Hz
E7/KME2BA	800x700x850h	GN 2/1	-	3,0	230V~ 50/60Hz

GRIGLIE A PIETRALAVICA / LAVASTONE GRILLS

Modello/ <i>Model</i>	Dimensioni (LxPxH) mm <i>Dimension (WxDxH) mm</i>	Q.tà pietra lavica (Kg.) <i>Lavastone Quantity</i>	kW		Alimentazione <i>Alimentation</i>
					
Top					
E7/BS1BB	400x700x850h	5	8,0	-	-
E7/BS2BB	800x700x850h	10	16,0	-	-
E7/BS3BB	1200x700x850h	18	24,0	-	-
Base					
E7/BS1BA	400x700x850h	5	8,0	-	-
E7/BS2BA	800x700x850h	10	16,0	-	-
E7/BS3BA	1200x700x850h	18	24,0	-	-
E7/BS1BC	400x700x850h	5	8,0	-	-
E7/BS2BC	800x700x850h	10	16,0	-	-
E7/BS3BC	1200x700x850h	18	24,0	-	-
E7/BS3BC2	1200x700x850h	18	24,0	-	-

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			UE	EXTRA UE	
Top										
E7/KTG1BBL	400x700x275h	400x530	•			6,0	-		•	-
E7/KTG1BBLK	400x700x275h	400x530	•		•	6,0	-	•	•	-
E7/KTG1BBR	400x700x275h	400x530		•		6,0	-		•	-
E7/KTG1BBRK	400x700x275h	400x530		•	•	6,0	-	•	•	-
E7/FTG2BBL	700x700x275h	700x530	•			12,0	-		•	-
E7/FTG2BBLK	700x700x275h	700x530	•		•	12,0	-	•	•	-
E7/KTG2BBL	800x700x275h	800x530	•			12,0	-		•	-
E7/KTG2BBLK	800x700x275h	800x530	•		•	12,0	-	•	•	-
E7/FTG2BBR	700x700x275h	700x530		•		12,0	-		•	-
E7/FTG2BBRK	700x700x275h	700x530		•	•	12,0	-	•	•	-
E7/KTG2BBR	800x700x275h	800x530		•		12,0	-		•	-
E7/KTG2BBRK	800x700x275h	800x530		•	•	12,0	-	•	•	-
E7/FTG2BBM	700x700x275h	700x530	•	•		12,0	-		•	-
E7/FTG2BBMK	700x700x275h	700x530	•	•	•	12,0	-	•	•	-
E7/KTG2BBM	800x700x275h	800x530	•	•		12,0	-		•	-
E7/KTG2BBMK	800x700x275h	800x530	•	•	•	12,0	-	•	•	-
E7/KTE1BBL	400x700x275h	400x530	•			-	5,4		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE1BBLK	400x700x275h	400x530	•		•	-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE1BBR	400x700x275h	400x530		•		-	5,4		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE1BBRK	400x700x275h	400x530		•	•	-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTGE2BBL	700x700x275h	700x530	•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BBLK	700x700x275h	700x530	•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BBL	800x700x275h	800x530	•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BBLK	800x700x275h	800x530	•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BBR	700x700x275h	700x530		•		-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BBRK	700x700x275h	700x530		•	•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BBR	800x700x275h	800x530		•		-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BBRK	800x700x275h	800x530		•	•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BBM	700x700x275h	700x530	•	•		-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BBMK	700x700x275h	700x530	•	•	•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BBM	800x700x275h	800x530	•	•		-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BBMK	800x700x275h	800x530	•	•	•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
Base										
E7/KTG1BAL	400x700x850h	400x530	•			6,0	-		•	-
E7/KTG1BALK	800x700x850h	400x530	•		•	6,0	-	•	•	-
E7/KTG1BAR	800x700x850h	400x530		•		6,0	-		•	-
E7/KTG1BARK	800x700x850h	400x530		•	•	6,0	-	•	•	-
E7/FTG2BAL	700x700x850h	700x530	•			12,0	-		•	-
E7/FTG2BALK	700x700x850h	700x530	•		•	12,0	-	•	•	-
E7/KTG2BAL	800x700x850h	800x530	•			12,0	-		•	-
E7/KTG2BALK	800x700x850h	800x530	•		•	12,0	-	•	•	-
E7/FTG2BAR	700x700x850h	700x530		•		12,0	-		•	-
E7/FTG2BARK	700x700x850h	700x530		•	•	12,0	-	•	•	-
E7/KTG2BAR	800x700x850h	800x530		•		12,0	-		•	-

E7/KTG2BARK	800x700x850h	800x530		•	•	12,0	-	•	•	-
E7/FTG2BAM	700x700x850h	700x530	•	•		12,0	-		•	-
E7/FTG2BAMK	700x700x850h	700x530	•	•	•	12,0	-	•	•	-
E7/KTG2BAM	800x700x850h	800x530	•	•		12,0	-		•	-
E7/KTG2BAMK	800x700x850h	800x530	•	•	•	12,0	-	•	•	-
E7/KTE1BAL	400x700x850h	400x530	•			-	5,4		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE1BALK	400x700x850h	400x530	•		•	-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE1BAR	400x700x850h	400x530		•		-	5,4		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE1BARK	400x700x850h	400x530		•	•	-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BAL	700x700x850h	700x530	•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BALK	700x700x850h	700x530	•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BAL	800x700x850h	800x530	•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BALK	800x700x850h	800x530	•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BAR	700x700x850h	700x530		•		-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BARK	700x700x850h	700x530		•	•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BAR	800x700x850h	800x530		•		-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BARK	800x700x850h	800x530		•	•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BAM	700x700x850h	700x530	•	•		-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/FTE2BAMK	700x700x850h	700x530	•	•	•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BAM	800x700x850h	800x530	•	•		-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
E7/KTE2BAMK	800x700x850h	800x530	•	•	•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz

ELEMENTI NEUTRI / NEUTRAL UNITS

Modello/ Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Descrizione / Description
Top		
E7/ENN1BB	350x700x275h	
E7/ENN1CB	350x700x275h	con 1 cassetto - with 1 drawer
E7/KNN1BB	400x700x275h	
E7/KNN1CB	400x700x275h	con 1 cassetto GN 1/1 - with 1 drawer GN 1/1
E7/ENN2BB	700x700x275h	
E7/ENN2CB	700x700x275h	con 1 cassetto - with 1 drawer
E7/KNN2BB	800x700x275h	
E7/KNN2CB	800x700x275h	con 1 cassetto GN 2/1 - with 1 drawer GN 2/1
Base		
E7/ENN1BA	350x700x850h	
E7/ENN1CA	350x700x850h	con 1 cassetto - with 1 drawer
E7/KNN1BA	400x700x850h	
E7/KNN1CA	400x700x850h	con 1 cassetto GN 1/1 - with 1 drawer GN 1/1
E7/ENN2BA	700x700x850h	
E7/ENN2CA	700x700x850h	con 1 cassetto - with 1 drawer
E7/KNN2BA	800x700x850h	
E7/KNN2CA	800x700x850h	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