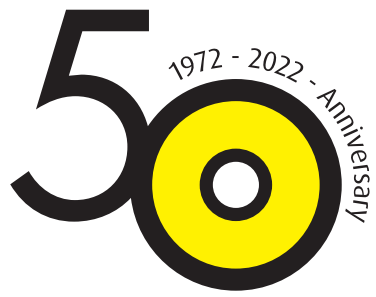


fachy

700





L'eleganza di una Lady



**100% Made
in Italy**

The elegance of a Lady

LA NOSTRA STORIA

2001

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

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

1996

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

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

1993

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

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

1972

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

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

2005

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

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

2016

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

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

2019

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

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



2022

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

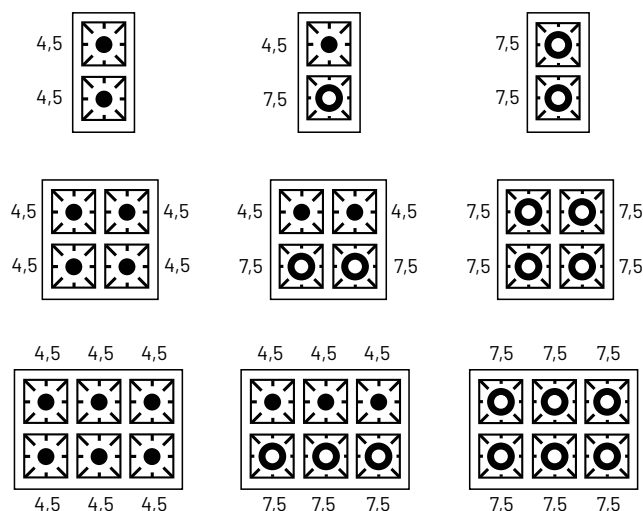
CASTA celebrates its 50 years always looking forward into the future, with Enthusiasm and Passion.

Cucine a gas

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Modelli top, su base o su forno.
- Moduli mm. 400/800/1200.
- Piano superiore in acciaio Inox AISI 304 scotch brite stampato con bacinella raccogli-liquidi bifuoco estraibile per una facile manutenzione e pulizia, profondità mm. 22.
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona kW 7,5 e monocorona kW 4,5 con termocoppia e pilota protetta. Accensione fuochi manuale.
- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata o raf.
- Manopole in materiale atermico.
- Maniglie in acciaio inox AISI 304.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

FUOCHI / BURNERS



VERSIONE CON FORNO

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

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

Bruciatore inox stabilizzato e accensione 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

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Bench models, on stand or with oven.
- Models mm.400/800/1200.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick with printed removable drip pans for 2 burners for an easier maintenance and cleaning, depth mm. 22.
- 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 heatresistant material.
- AISI 304 stainless steel handles.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

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

GAS OVEN: static gas oven GN 2/1. Stainless steel stabilised burner and piezoelectric ignition. Regulation with thermostatic 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 wok gas

CARATTERISTICHE

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

A scelta tra/Available models

mod. C kW 9,5 - Ø mm. 175



mod. T kW 14,0 - Ø mm. 175



Wok gas

TECHNICAL FEATURES

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



Cucine Tuttapiastra

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Modelli top, su base o su forno. Moduli mm. 400/800/1200. Piano superiore in acciaio Inox AISI 304 scotch brite stampato con bacinella raccogli liquidi bi-fuoco estraibile per una facile manutenzione e pulizia, profondità mm. 22.
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona kW 7,5 e monocorona kW 4,5 con termocoppia e pilota protetta.
- Accensione fuochi manuale. Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata o raf. Piastra liscia in acciaio semi-dolce di spessore 12,0 mm con parte centrale removibile per facilitarne la pulizia e manutenzione.
- Bruciatori sottopiastra dotati di accensione piezo elettrica.
- Rubinetto valvolato, fiamma pilota e termocoppia protetta.
- Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

VERSIONE CON FORNO

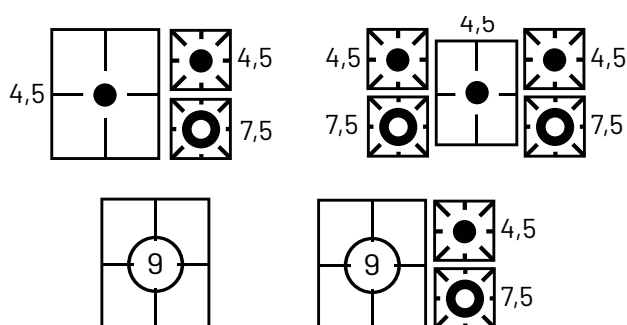
Forno in acciaio inox AISI 304, camera di cottura in acciaio inox AISI 304, porta con intercapedine isolante. Guarnizione bocca forni.

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

Bruciatore inox stabilizzato e accensione 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.

FUOCHI / BURNERS



Solid top gas ranges

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Bench models, on stand or with oven. Models mm. 400/800/1200. Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick with printed removable drip pans for 2 burners for an easier maintenance and cleaning, depth mm. 22.
- 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. Flat plate in semi-mild steel 12,0 mm. thick with removable central section for a better cleaning and maintenance.
- Underplate burners with piezoelectric ignition.
- Gas valve tap, pilot flame and protected thermocouple.
- Knobs made of heatresistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

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

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.

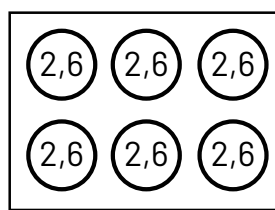
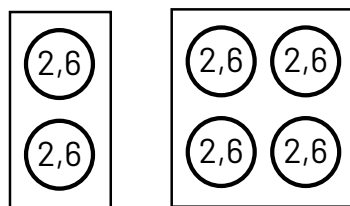


Cucine elettriche

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- 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.
- Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

PIASTRE / PLATES



VERSIONE CON FORNO

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

FORNO 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

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- 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 304 stainless steel oven chamber, door with insulating gap. Oven door gasket.

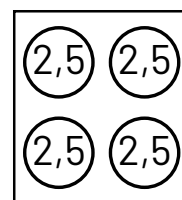
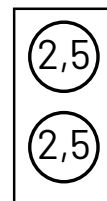
ELECTRIC OVEN: static electric oven 2/1 GN (kW 5,48) with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 1 working thermostat which allow to regulate the temperature in three positions: lower, upper or both; nr. 1 safety thermostat.



Cucine vetroceramica

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- Modelli top, su base o su forno. Moduli mm. 400/800.
- Piano in vetroceramica spessore mm.6.
- Il vetro di cottura è fissato al piano in maniera ermetica così da evitare eventuali infiltrazioni.
- Resistenze elettriche circolari (potenza kW 2,5 cad.) a doppio circuito di riscaldamento.
- Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole.
- La regolazione della potenza è a 2 livelli, indipendente per ciascuna zona di cottura.
- Manopole in materiale atermico.
- Maniglie in acciaio inox AISI 304.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



VERSIONE CON FORNO

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

FORNO 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 glass ceramic ranges

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Bench models, on stand or with oven. Models mm. 400/800.
- Glass-ceramic glass mm. 6,0 thick.
- The glass is hermetically installed on the top to avoid any possible infiltration.
- Circular electric resistors (2,5 kW power each) with double heating circuit.
- The cooking areas are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans.
- There is a 2-levels power regulation, independent for each cooking area.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel handles.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS WITH OVEN

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

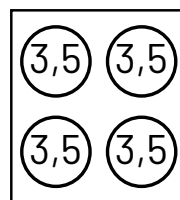
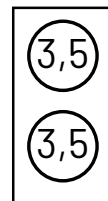
ELECTRIC OVEN: static electric oven 2/1 GN (kW 5,48) with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 1 working thermostat which allow to regulate the temperature in three positions: lower, upper or both; nr. 1 safety thermostat.



Cucine induzione

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- Modelli top o su base. Moduli mm. 400/800.
- Piano in vetroceramica spessore mm.6. Il vetro di cottura è fissato al piano in maniera ermetica così da evitare eventuali infiltrazioni.
- Ogni zona cottura (potenza kW 3,5 cad.) ha il riscaldamento indipendente che si attiva solamente quando viene posizionata una pentola specifica per l'induzione. Le zone del piano cottura non a contatto diretto con le pentole restano fredde permettendo un grande risparmio energetico.
- Regolazione tramite potenziometro 1-9 posizioni.
- Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole.
- Manopole in materiale atermico.
- Maniglie in acciaio inox AISI 304.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Induction ranges

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Bench models or on stand. Models mm. 400/800.
- Glass-ceramic glass mm. 6,0 thick. The glass is hermetically installed on the top to avoid any possible infiltration.
- Each cooking area (3,5 kW power each) has an independent heating and it is activated only when the pan, specific for induction cooking, is in direct contact with the surface. The cooking areas that are not in direct contact with pans remains cold, allowing a maximum energy saving.
- Regulation through a potentiometer 1-9 positions.
- The cooking areas are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. Knobs made of heatresistant material.
- AISI 304 stainless steel handles.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Scaldapatate

CARATTERISTICHE

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



Chip scuttles

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick. 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 handles.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Friggitrici gas

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2. 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.
- Potenza specifica bruciatori di circa 1,0 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del cibo.
- Cestelli, coperchio e nr. 1 vasca raccogli olio con filtro in dotazione.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Mod. FLG



Mod. FRG

MODELLI:

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

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



Gas Fryers

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick. 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.
- Burners power of about 1,0 kW per liter of oil, allow a rapid rise in temperature of the oil itself when food is loaded.
- Baskets, lids and nr. 1 oil collector basin with filter included.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

MODELS:

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

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





Friggitrici elettriche

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- 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 invaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura.
- Cestelli, coperchio e nr. 1 vasca raccogli olio con filtro in dotazione.
- Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Mod. FRE

MODELLI

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



Electric fryers

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- 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 with filter included.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

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.





Cuocipasta

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2 con invaso antitraboccamento e appoggio cestelli per scolatura.
- 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).
- Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

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

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



Pasta cookers

TECHNICAL FEATURES

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

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

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





Cuocipasta FastPasta

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2 con involucro antiriboccamento e appoggio cestelli per scolatura.
- Modelli su base. Moduli mm. 500/600/1000/1200.
- 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, combinazione specifica per ogni modello.
- Sollevamento indipendente ed automatico dei cestelli al termine del ciclo di cottura mediante attuatore lineare elettromeccanico (230V). Timer touch-screen per la programmazione dei tempi di cottura e per controllo attuatore; salita e discesa cestelli automatica e manuale.
- Modelli elettrici con riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox interne alla vasca, termostato di lavoro con regolazione temperatura minimo/massimo e termostato di sicurezza.
- Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Pasta cookers **FastPasta**

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick with anti-overflow bowl and drainage shelf for baskets.
- Models on stand. Models mm. 500/600/1000/1200.
- 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 (specific combination for each model).
- Independent and automatic lifting of the baskets at the end of each cooking cycle by means of linear electromechanical mechanism (230V). Touchscreen timer for setting the cooking times and to control the basket-raising mechanism. Baskets can be raised and lowered manually as well as automatically.
- Electric model with heating by means of stainless steel sheathed resistors inside the tank, working thermostat with temperature regulation minimum/maximum and safety thermostat.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.





Bagnomaria

CARATTERISTICHE

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

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- 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.



Vaporiera Dim Sum

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2. Vasche stampate in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati e piletta troppo pieno, dimensioni GN 1/1 cap.lt.24 (mod.L7/DKE400 - 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 scendesse sotto il livello minimo. Accensione della resistenza solo con vasca piena di acqua.
- Carico acqua automatico ed eventuale riempimento manuale con comando nel vano inferiore qualora non funzionasse il rabbocco automatico.
- Coperchio forato in acciaio inox AISI 304 per appoggio cestini in bambù (personalizzabile) e guarnizione tenuta vapore.
- Manopole in materiale atermico. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Dim sum steamer

TECHNICAL FEATURES

- Structure realized in stainless steel AISI 304 scotch brite.
- Top in stainless steel AISI 304 scotch brite mm. 1,2 thick. 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.
- Knobs made of heat-resistant material. Adjustable feet in stainless steel AISI 304.





Griglie a pietra lavica

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- 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. Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.



Lavastone grills

TECHNICAL FEATURES

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Bench models or on stand.
- Models mm. 400/800/1200.
- Stainless steel grid for meat with a "V" shape to drain off fat or steel rod cooking grid for fish (on request). Front grease runner with hole-drain and fat collection drawer (for bench models) or GN 1/3 h. 65 mm positioned in the lower compartment (for models on stand). Splashback on three sides.
- High efficiency gas burners with two flames, gas safety tap, with temperature setting min./max., thermocouple and piezoelectric ignition.
- Knobs made of heat-resistant material.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet





Fry-Top

CARATTERISTICHE

- Struttura realizzata in acciaio AISI 304 scotch brite.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2. 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 paraspruzzi in acciaio inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi (versione top) oppure GN 1/3 h.65 mm posizionata nel vano inferiore (versione su base).
- Manopole in materiale atermico.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza.

Modelli a GAS: Bruciatori gas a due tubi fiamma: nr.1 zona cottura nei modelli 400 mm e nr.2 zone indipendenti nei modelli 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

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- 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 and manual reset safety thermostat.





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

- Structure in AISI 304 stainless steel scotch brite.
- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- 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.



Pentole

CARATTERISTICHE

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

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

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



Boiling pans

TECHNICAL FEATURES

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

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

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





Brasiere

CARATTERISTICHE

- Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 10,0 mm. Ribaltamento manuale.
- Rubinetto a canna posizionato sul piano.
- Coperchio bilanciato completo di maniglia atermica.
- Modelli su base.
- Moduli mm. 800.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza

VERSIONE GAS: Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio che garantiscono una ottima uniformità della temperatura sul fondo vasca. Accensione tramite piezoelettrico e fiamma pilota. Regolazione della temperatura da 100°C a 300°C tramite valvola termostatica multifunzionale.

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



Tilting bratt pans

TECHNICAL FEATURES

- Tank realized in AISI 304 stainless steel, bottom mm. 10,0 thick. Manual tilting.
- Water tap positioned on the top.
- Balanced lid with a heat-resistant handle.
- Models on stand.
- Models mm. 800.
- AISI 304 stainless steel adjustable feet.

GAS MODEL: Heating by means of steel burners which guarantee excellent uniformity of the temperature on the bottom of the tank. Lighting by piezoelectric and pilot flame. Thermostatic multifunction valve with temperature regulation 100°C-300°C.

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



CUCINE A GAS / GAS RANGES

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Dimensioni forno (LxPxH) mm	kW Bruciatori		kW Forno		Alimentazione
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
L7/KUPG2BB.2M	400x700x275h	-	9,0	-	-	-	-
L7/KUPG2BB.1M1G	400x700x275h	-	12,0	-	-	-	-
L7/KUPG2BB.2G	400x700x275h	-	15,0	-	-	-	-
L7/KUPG4BB.4M	800x700x275h	-	18,0	-	-	-	-
L7/KUPG4BB.2M2G	800x700x275h	-	24,0	-	-	-	-
L7/KUPG4BB.4G	800x700x275h	-	30,0	-	-	-	-
L7/KUPG6BB.6M	1.200x700x275h	-	27,0	-	-	-	-
L7/KUPG6BB.3M3G	1.200x700x275h	-	36,0	-	-	-	-
L7/KUPG6BB.6G	1.200x700x275h	-	45,0	-	-	-	-
Base							
L7/KUPG2BA.2M	400x700x850h	-	9,0	-	-	-	-
L7/KUPG2BA.1M1G	400x700x850h	-	12,0	-	-	-	-
L7/KUPG2BA.2G	400x700x850h	-	15,0	-	-	-	-
L7/KUPG4BA.4M	800x700x850h	-	18,0	-	-	-	-
L7/KUPG4BA.2M2G	800x700x850h	-	24,0	-	-	-	-
L7/KUPG4BA.4G	800x700x850h	-	30,0	-	-	-	-
L7/KUPG6BA.6M	1.200x700x850h	-	27,0	-	-	-	-
L7/KUPG6BA.3M3G	1.200x700x850h	-	36,0	-	-	-	-
L7/KUPG6BA.6G	1.200x700x850h	-	45,0	-	-	-	-
Forno							
L7/KUPG4L0.4M	800x700x850h	685x550x310h	18,0	-	7,9	-	-
L7/KUPG4L0.2M2G	800x700x850h	685x550x310h	24,0	-	7,9	-	-
L7/KUPG4L0.4G	800x700x850h	685x550x310h	30,0	-	7,9	-	-
L7/KUPG4LE.4M	800x700x850h	685x550x310h	18,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/KUPG4LE.2M2G	800x700x850h	685x550x310h	24,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/KUPG4LE.4G	800x700x850h	685x550x310h	30,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/KUPG6LN.6M	1.200x700x850h	685x550x310h	27,0	-	7,9	-	-
L7/KUPG6LN.3M3G	1.200x700x850h	685x550x310h	36,0	-	7,9	-	-
L7/KUPG6LN.6G	1.200x700x850h	685x550x310h	45,0	-	7,9	-	-
L7/KUPG6LE.6M	1.200x700x850h	685x550x310h	27,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/KUPG6LE.3M3G	1.200x700x850h	685x550x310h	36,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/KUPG6LE.6G	1.200x700x850h	685x550x310h	45,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/KUPG6FM.6M	1.200x700x850h	935x550x310h	27,0	-	12,0	-	-
L7/KUPG6FM.3M3G	1.200x700x850h	935x550x310h	36,0	-	12,0	-	-
L7/KUPG6FM.6G	1.200x700x850h	935x550x310h	45,0	-	12,0	-	-

CUCINE WOK

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	kW Bruciatori		Alimentazione
		🔥	⚡	
Top				
L7/CC/01.BB	400x700x275h	9,5 o 14,0	-	-
Base				
L7/CC/01.BA	400x700x850h	9,5 o 14,0	-	-

CUCINE TUTTA PIASTRA

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Dimensioni forno (LxPxH) mm	kW Bruciatori		kW Forno		Alimentazione
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
L7/TPG2BB.1M1G	800x700x275h	-	16,5	-	-	-	-
L7/TPG4BB	800x700x275h	-	9	-	-	-	-
L7/TPG6BB.2M2G	1200x700x275h	-	28,5	-	-	-	-
L7/TPG6BB.1M1G	1200x700x275h	-	21,0	-	-	-	-
Base							
L7/TPG2BA.1M1G	800x700x850h	-	16,5	-	-	-	-
L7/TPG4BA	800x700x850h	-	9	-	-	-	-
L7/TPG6BA.2M2G	1200x700x850h	-	28,5	-	-	-	-
L7/TPG6BA.1M1G	1200x700x850h	-	21,0	-	-	-	-
Forno							
L7/TPG2LO.1M1G	800x700x850h	685x550x310h	16,5	-	7,9	-	
L7/TPG2LE.1M1G	800x700x850h	685x550x310h	16,5	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/TPG4LO	800x700x850h	685x550x310h	9,0	-	7,9	-	-
L7/TPG4LE	800x700x850h	685x550x310h	9,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/TPG6LN.2M2G	1200x700x850h	685x550x310h	28,5	-	7,9	-	-
L7/TPG6LE.2M2G	1200x700x850h	685x550x310h	28,5	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/TPG6LN.1M1G	1200x700x850h	685x550x310h	21,0	-	7,9	-	-
L7/TPG6LE.1M1G	1200x700x850h	685x550x310h	21,0	-	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

CUCINE ELETTRICHE / ELECTRIC RANGES

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Dimensioni forno (LxPxH) mm	kW Piastre		kW Forno		Alimentazione
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
L7/CUET2BB	400x700x275h	-	-	5,2	-	-	400V3N~ 50/60Hz
L7/CUET4BB	800x700x275h	-	-	10,4	-	-	400V3N~ 50/60Hz
L7/CUET6BB	1200x700x275h	-	-	15,6	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Base							
L7/CUET2BA	400x700x850h	-	-	5,2	-	-	400V3N~ 50/60Hz
L7/CUET4BA	800x700x850h	-	-	10,4	-	-	400V3N~ 50/60Hz
L7/CUET6BA	1200x700x850h	-	-	15,6	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Forno							
L7/CUET4LE	800x700x850h	685x550x310h	-	10,4	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz
L7/CUET6LE	1200x700x850h	685x550x310h	-	15,6	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

CUCINE VETROCERAMICA ELECTRIC GLASS CERAMIC RANGES

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Dimensioni forno (LxPxH) mm	kW Piastre		kW Forno		Alimentazione
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
L7/CVE2BB	400x700x275h	-	-	5,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
L7/CVE4BB	800x700x275h	-	-	10,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Base							
L7/CVE2BA	400x700x850h	-	-	5,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
L7/CVE4BA	800x700x850h	-	-	10,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Forno							
L7/CUET4LE	800x700x850h	685x550x310h	-	10,0	-	5,48	400V3N~ 50/60Hz

CUCINE INDUZIONE / INDUCTION RANGES

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Dimensioni forno (LxPxH) mm	kW Piastre		kW Forno		Alimentazione
			🔥	⚡	🔥	⚡	
Top							
L7/CUI2BB.L	400x700x275h	-	-	7,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
L7/CUI4BB.L	800x700x275h	-	-	14,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
Base							
L7/CUI2BA.L	400x700x850h	-	-	7,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz
L7/CUI4BA.L	800x700x850h	-	-	14,0	-	-	400V3N~ 50/60Hz

SCALDAPATATE / CHIP SCUTTLES

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Capacità	kW Scaldapatate		Alimentazione
					
Top					
L7/SPE40BB	400x700x275h	GN 1/1	-	1,0	230V~ 50/60Hz
Base					
L7/SPE40BA	400x700x850h	GN 1/1	-	1,0	230V~ 50/60Hz

BAGNOMARIA / BAIN-MARIE

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Capacità	kW Bagnomaria		Alimentazione
					
Base					
L7/KME1BA	400x700x850h	GN 1/1	-	1,5	230V~ 50/60Hz
L7/KME2BA	800x700x850h	GN 2/1	-	3,0	230V~ 50/60Hz

FRIGGITRICI / FRYERS

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Capacità vasca (Lt.)	kW Friggitrice		Alimentazione
					
Base					
L7/FLG1V13	400x700x850h	13	11,2	-	-
L7/FLG1V17	400x700x850h	17	16,5	-	-
L7/FLG2V8	400x700x850h	8+8	11,6	-	-
L7/FLG2V13	800x700x850h	13+13	22,4	-	-
L7/FLG2V17	800x700x850h	17+17	33,0	-	-
L7/FRG1V13	400x700x850h	13	12,0	-	-
L7/FRG1V17	400x700x850h	17	16,0	-	-
L7/FRG2V13	800x700x850h	13+13	24,0	-	-
L7/FRG2V17	800x700x850h	17+17	32,0	-	-
L7/FRE1V13	400x700x850h	13	-	12,0	400V3N~ 50/60Hz
L7/FRE1V17	400x700x850h	17	-	16,5	400V3N~ 50/60Hz
L7/FRE2V8	400x700x850h	8+8	-	14,0	400V3N~ 50/60Hz
L7/FRE2V13	800x700x850h	13+13	-	24,0	400V3N~ 50/60Hz
L7/FRE2V17	800x700x850h	17+17	-	33,0	400V3N~ 50/60Hz

CUOCIPASTA / PASTA COOKERS

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Capacità vasca (Lt.)	kW Cuocipasta		Alimentazione
					
Base					
L7/KPG1V40	400x700x850h	28	11,0	-	-
L7/KPG2V80	800x700x850h	28+28	22,0	-	-
L7/KPE1V40	400x700x850h	28	-	7,0	400V3N~ 50/60Hz
L7/KPE2V80	800x700x850h	28+28	-	14,0	400V3N~ 50/60Hz

CUOCIPASTA FASTPASTA / FASTPASTA PASTA COOKERS

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Capacità vasca (Lt.)	kW Cuocipasta		Alimentazione
					
Base					
L7/CPE1V-1FP-A	500x700x850h	28	-	7,4	400V3N~ 50/60Hz
L7/CPE1V-2FP-C	600x700x850h	28	-	7,8	400V3N~ 50/60Hz
L7/CPE2V-2FP-AA	1000x700x850h	28+28	-	14,8	400V3N~ 50/60Hz
L7/CPE2V-2FP-CC	1200x700x850h	28+28	-	15,6	400V3N~ 50/60Hz

VAPORIERA DIM SUM / DIM SUM STEAMER

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Capacità vasca (Lt.)	kW Vaporiera		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

GRIGLIE A PIETRALAVICA / LAVASTONE GRILLS

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Q.tà pietra lavica (Kg.)	kW Griglia		Alimentazione
			🔥	⚡	
Top					
L7/BS1BB	400x700x850h	5	8,0	-	-
L7/BS2BB	800x700x850h	10	16,0	-	-
L7/BS3BB	1200x700x850h	18	24,0	-	-
Base					
L7/BS1BA	400x700x850h	5	8,0	-	-
L7/BS2BA	800x700x850h	10	16,0	-	-
L7/BS3BA	1200x700x850h	18	24,0	-	-
L7/BS1BC	400x700x850h	5	8,0	-	-
L7/BS3BC2	1200x700x850h	18	24,0	-	-

FRY-TOP

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Dimensioni area cottura mm.	Tipologia piastra				kW Fry-top				Alimentazione
			Liscia	Rigata	Moca	Cromata			UE	EXTRA UE	
Top											
L7/KTG1BBL	400x700x275h	400x530	•				6,0	-		•	-
L7/KTG1BBLK	400x700x275h	400x530	•		•		6,0	-	•	•	-
L7/KTG1BBLC	400x700x275h	400x530	•			•	6,0	-	•	•	-
L7/KTG1BBR	400x700x275h	400x530		•			6,0	-		•	-
L7/KTG1BBRK	400x700x275h	400x530		•	•		6,0	-	•	•	-
L7/KTG1BBRC	400x700x275h	400x530		•		•	6,0	-	•	•	-
L7/FTG2BBL	700x700x275h	700x530	•				12,0	-		•	-
L7/FTG2BBLK	700x700x275h	700x530	•		•		12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BBLC	700x700x275h	700x530	•			•	12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BBL	800x700x275h	800x530	•				12,0	-		•	-
L7/KTG2BBLK	800x700x275h	800x530	•		•		12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BBLC	800x700x275h	800x530	•			•	12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BBR	700x700x275h	700x530		•			12,0	-		•	-
L7/FTG2BBRK	700x700x275h	700x530		•	•		12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BBRC	700x700x275h	700x530		•		•	12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BBR	800x700x275h	800x530		•			12,0	-		•	-
L7/KTG2BBRK	800x700x275h	800x530		•	•		12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BBRC	800x700x275h	800x530		•		•	12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BBM	700x700x275h	700x530	•	•			12,0	-		•	-
L7/FTG2BBMK	700x700x275h	700x530	•	•	•		12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BBMC	700x700x275h	700x530	•	•		•	12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BBM	800x700x275h	800x530	•	•			12,0	-		•	-
L7/KTG2BBMK	800x700x275h	800x530	•	•	•		12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BBMC	800x700x275h	800x530	•	•		•	12,0	-	•	•	-
L7/KTE1BBL	400x700x275h	400x530	•				-	5,4		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BBLK	400x700x275h	400x530	•		•		-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BBLC	400x700x275h	400x530	•			•	-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BBR	400x700x275h	400x530		•			-	5,4		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BBRK	400x700x275h	400x530		•	•		-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BBRC	400x700x275h	400x530		•		•	-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTGE2BBL	700x700x275h	700x530	•				-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BBLK	700x700x275h	700x530	•		•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BBLC	700x700x275h	700x530	•			•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BBL	800x700x275h	800x530	•				-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BBLK	800x700x275h	800x530	•		•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BBLC	800x700x275h	800x530	•			•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BBR	700x700x275h	700x530		•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BBRK	700x700x275h	700x530		•	•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BBRC	700x700x275h	700x530		•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BBR	800x700x275h	800x530		•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BBRK	800x700x275h	800x530		•	•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz

L7/KTE2BBRC	800x700x275h	800x530		•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BBM	700x700x275h	700x530	•	•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BBMK	700x700x275h	700x530	•	•	•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BBMC	700x700x275h	700x530	•	•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BBM	800x700x275h	800x530	•	•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BBMK	800x700x275h	800x530	•	•	•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BBMC	800x700x275h	800x530	•	•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
Base											
L7/KTG1BAL	400x700x850h	400x530	•				6,0	-		•	-
L7/KTG1BALK	400x700x850h	400x530	•		•		6,0	-	•	•	-
L7/KTG1BALC	400x700x850h	400x530	•			•	6,0	-	•	•	-
L7/KTG1BAR	400x700x850h	400x530		•			6,0	-		•	-
L7/KTG1BARK	400x700x850h	400x530		•	•		6,0	-	•	•	-
L7/KTG1BARC	400x700x850h	400x530		•		•	6,0	-	•	•	-
L7/FTG2BAL	700x700x850h	700x530	•				12,0	-		•	-
L7/FTG2BALK	700x700x850h	700x530	•		•		12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BALC	700x700x850h	700x530	•			•	12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BAL	800x700x850h	800x530	•				12,0	-		•	-
L7/KTG2BALK	800x700x850h	800x530	•		•		12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BALC	800x700x850h	800x530	•			•	12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BAR	700x700x850h	700x530		•			12,0	-		•	-
L7/FTG2BARK	700x700x850h	700x530		•	•		12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BAR	700x700x850h	700x530		•		•	12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BAR	800x700x850h	800x530		•			12,0	-		•	-
L7/KTG2BARK	800x700x850h	800x530		•	•		12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BARC	800x700x850h	800x530		•		•	12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BAM	700x700x850h	700x530	•	•			12,0	-		•	-
L7/FTG2BAMK	700x700x850h	700x530	•	•	•		12,0	-	•	•	-
L7/FTG2BAMC	700x700x850h	700x530	•	•		•	12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BAM	800x700x850h	800x530	•	•			12,0	-		•	-
L7/KTG2BAMK	800x700x850h	800x530	•	•	•		12,0	-	•	•	-
L7/KTG2BAMC	800x700x850h	800x530	•	•		•	12,0	-	•	•	-
L7/KTE1BAL	400x700x850h	400x530	•				-	5,4		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BALK	400x700x850h	400x530	•		•		-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BALC	400x700x850h	400x530	•			•	-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BAR	400x700x850h	400x530		•			-	5,4		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BARK	400x700x850h	400x530		•	•		-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE1BARC	400x700x850h	400x530		•		•	-	5,4	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BAL	700x700x850h	700x530	•				-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BALK	700x700x850h	700x530	•		•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BALC	700x700x850h	700x530	•			•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BAL	800x700x850h	800x530	•				-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BALK	800x700x850h	800x530	•		•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BALC	800x700x850h	800x530	•			•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BAR	700x700x850h	700x530		•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BARK	700x700x850h	700x530		•	•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BARC	700x700x850h	700x530		•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz

L7/KTE2BAR	800x700x850h	800x530		•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BARK	800x700x850h	800x530		•	•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BAR	800x700x850h	800x530		•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BAM	700x700x850h	700x530	•	•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BAMK	700x700x850h	700x530	•	•	•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/FTE2BAMC	700x700x850h	700x530	•	•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BAM	800x700x850h	800x530	•	•			-	10,8		•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BAMK	800x700x850h	800x530	•	•	•		-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz
L7/KTE2BAMC	800x700x850h	800x530	•	•		•	-	10,8	•	•	400V3N~ 50/60Hz

ELEMENTI NEUTRI

Modello	Dimensioni (LxPxH) mm	Descrizione
Top		
L7/ENN1BB	350x700x275h	
L7/ENN1CB	350x700x275h	con 1 cassetto - <i>with 1 drawer</i>
L7/KNN1BB	400x700x275h	
L7/KNN1CB	400x700x275h	con 1 cassetto GN 1/1 - <i>with 1 drawer GN 1/1</i>
L7/ENN2BB	700x700x275h	
L7/ENN2CB	700x700x275h	con 1 cassetto - <i>with 1 drawer</i>
L7/KNN2BB	800x700x275h	
L7/KNN2CB	800x700x275h	con 1 cassetto GN 2/1 - <i>with 1 drawer GN 2/1</i>
Base		
L7/ENN1BA	350x700x850h	
L7/ENN1CA	350x700x850h	con 1 cassetto - <i>with 1 drawer</i>
L7/KNN1BA	400x700x850h	
L7/KNN1CA	400x700x850h	con 1 cassetto GN 1/1 - <i>with 1 drawer GN 1/1</i>
L7/ENN2BA	700x700x850h	
L7/ENN2CA	700x700x850h	con 1 cassetto - <i>with 1 drawer</i>
L7/KNN2BA	800x700x850h	
L7/KNN2CA	800x700x850h	con 1 cassetto GN 2/1 - <i>with 1 drawer GN 2/1</i>



Proud to be a #castapartner



Casta 1-3 - Via F.Ili Lumière, 11 - Casta 2 - Via F.Ili Lumière, 30
(Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy - Tel. +39 0543 782920
www.casta.com