





- 
 - Piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm.1,0
 - Struttura in acciaio AISI 430 spessore 0,8
 - Bruciatori cromati kW 6,0 e kW 3,5
 - Rubinetti gas valvolati e termocoppia
 - Accensione manuale
 - Forno gas GN 2/1 mm.685X530Xh350,kW 7,5: valvola termostatica con termocoppia e fiamma pilota, accensione con piezo elettrico, controllo temperatura da 50° C a 300° C. camera di cottura e porta forno in acciaio AISI 430. Oven door gasket. Guarnizione bocca forno
 - Forno elettrico statico GN 2/1 dotato di n.2 resistenze corazzate (terra – cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti, temperatura da 0° a 300°C
 - Griglie monofuoco in ghisa smaltata
 - Monopole in materiale atermico
 - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
 - Certificazione di conformità CE/IMQ
- 
 - Moulded Work top in stainless steel AISI 304 18/10 thickness mm.1,0
 - Structure in steel AISI 430 thickness 0,8
 - Chromium-plated open burners : kW 6,0 and kW 3,5
 - Gas valves, thermocouple
 - Manual ignition
 - Gas oven GN 2/1 mm.685X530Xh350,kW 7,5: safety and thermostatically valve-controlled with thermocouple and pilot light, piezoelectric ignition, temperature control from 50° C to 300° C. AISI 430 stainless steel chamber. FE steel oven. Stainless steel AISI 430 oven door and inner door. Oven door gasket.
 - Static electric oven for 2/1 GN with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature control from 0° to 300° C
 - Black enamel cast iron grid for one burner
 - Cool-grip knobs made of heat-resistant material
 - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable feet
 - Certified according to EC/IMQ standards
- 
 - Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mm. 1.0.
 - Structure en acier AISI 430 épaisseur mm. 0,8.
 - Bruleurs chromés kW 6,0 et kW 3,0.
 - Robinet de gaz thermostatique et thermocouple.
 - Allumage manuel des bruleurs.
 - Four à gaz GN 2/1 mm. 685x530xh. 350 / kW 7,5: robinet thermostatique de sécurité avec veilleuse pilot et thermocouple.
 - Allumage à piézo électrique – température réglable entre 50°C a 300°C. Chambre de cuisson avec porte et joint en acier AISI 430.
 - Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C
 - Grille d'appui en fonte émaillée (1 feu).
 - Manettes et poignées en matériel athermique.
 - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur.
 - Certification de conformité CE/IMQ.
- 
 - Tiefgezogener Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 1,0.
 - Herdstruktur in Stahl AISI 430 mm 0,8.
 - Verchromte Gusseisenbrennern kW 6,0 und kW 3,5.
 - Thermostatische Gasventile und Thermoelemente.
 - Manuelle Zündung.
 - Gasbackofen GN 2/1 mm. 685x530xh.350/ kW 7,5: Thermostatische Regelung durch Sicherheitsventil mit Thermoelement und Pilotflamme; Zündung erfolgt durch Piezo-Zünder. Temperatur kann von 50 °C bis 300 °C eingestellt werden. Gasofen, Gasofendichtung mit Tür in Edelstahl AISI 430.



- Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate, die eine Temperatur zwischen 0 bis 300 C erreichen können
- Einzelne Auflageroste aus emailliertem Gusseisen.
- Wärmeisolierende Regler.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße.
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.



- Encimera embutida en acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor mm. 1,0
- Estructura en acero AISI 430 espesor 0,8
- Quemadores cromados kW 6,0 y kW 3,5
- Válvulas de gas y termopar
- Encendido manual
- Horno gas GN 2/1 mm.685x530x350h., kW 7,5: válvula termostática con termopar y llama piloto, encendido con piezoeléctrico, control de temperatura de 50° C hasta 300° C. Cámara de cocción y puerta del horno en acero AISI 430. Junta puerta horno.
- Horno eléctrico estático para bandejas 2/1 GN, con nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 0° a 300° C
- Parrillas en fundición esmaltada (para un quemador)
- Mandos en material átermico
- Patas en acero inoxidable AISI 304 18/10, altura regulable
- Certificación de conformidad CE/IMQ



mod. F7/KUG4BA



mod. F7/KUG4LO



mod. F7/KUG6BA



mod. F7/KUG6LO

MODEL		DESCRIPTION	OPEN CABINET	STATIC OVEN GN 2/1		kW TOT	L	D	H
				GAS kW 7,9	ELECTRIC 400V3N~ kW 5,8				
F7/KUG4BA	2 x 3,5 + 2x6,0	Gas cooker 4 burners	X			19,0	800	700	850
F7/KUG6BA	3 x 3,5 + 3x6,0	Gas cooker 6 burners	X			28,5	1200	700	850
F7/KUG4LO	2 x 3,5 + 2x6,0	Gas cooker 4 burners + gas oven GN 2/1 mm 685x530x350h		X		26,9	800	700	850
F7/KUG6LN	3 x 3,5 + 3x6,0	Gas cooker 6 burners + gas oven GN 2/1 mm 685x530x350h + open cabinet	X	X		36,4	1200	700	850
F7/KUG4LE	2X3,5 + 2X6,0	Gas cooker 4 burners + electric oven GN 2/1 mm685x530x350h			X	19,0 + 5,48 400V3N~	800	700	850
F7/KUG6LE	3X3,5 + 3X6,0	Gas cooker 6 burners + electric oven GN 2/1 mm685x530x350h + open cabinet	X		X	28,5 + 5,48 400V3N~	1200	700	850



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