

A close-up photograph of three donuts. Each donut is topped with a swirl of white cream and a single dark cherry. The donuts are golden-brown and appear to be dusted with sugar. The background is a light-colored wooden surface. A diagonal white line runs from the top right towards the bottom left, separating the image from the yellow section below.

FRIGGITRICI PER PASTICCERIA

PASTRY FRYERS



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.

Caratteristiche generali

Le friggitrici per pasticceria si differenziano da quelle per gastronomia soprattutto grazie all'ampia superficie di cottura, alla bassa profondità della vasca ed alla precisione nel controllo della temperatura dell'olio. In questo modo è possibile friggere in maniera uniforme senza che ci sia la possibilità di sovrapporre i pezzi, non solo per quanto riguarda dolci delicati e prodotti strettamente legati alla pasticceria tradizionale (krapfen, bomboloni, frittelle, arancini ect.), ma anche pesce e verdure (soprattutto le friggitrici elettriche con resistenze esterne alla vasca). Le macchine sono costruite interamente in acciaio inox, con vasche ad angoli arrotondati e, su richiesta, possono essere fornite con vari accessori quali sgocciolatoio laterale, retina anti-galleggio, cestini mezzi, supporti.

General features

Pastry fryers are different from ordinary deep fat fryers in a number of ways. Their ample cooking surface, shallow tank and precision oil-temperature control make it possible to fry uniformly and to prevent pieces overlapping, ideal not only for such traditional confectionary products as doughnuts, sweet puffs, fritters and croquettes, but also for such savoury items as fish and vegetables, particularly in the electric fryer with a heating element outside the tank. The appliances are built entirely of stainless steel with tanks with rounded corners and they can be supplied with a number of optional accessories such as side-drainers, anti-float grid, half basket and support.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO CON RESISTENZE INTERNE

ELECTRIC COUNTER TOP FRYERS WITH INSIDE ELEMENTS



FPI070E21



FPI105E32

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca in acciaio AISI 304
- Zona fredda
- Resistenze corazzate in acciaio ad alto rendimento
- Sistema di rotazione delle resistenze per una più facile pulizia
- Parzializzatore di potenza
- Termostato di lavoro 190°
- Termostato di sicurezza 230°
- Cestello cromato completo di manici in bachelite
Filtro cromato
- Rubinetto scarico olio completo di prolunga

MAIN FEATURES

- *AISI 304 stainless steel tank*
- *Cold zone*
- *High-performance steel plated elements*
- *Rotation elements system for easier tank cleaning*
- *Partial elements power*
- *Working thermostat 190°*
- *Security thermostat 230°*
- *Chrome plated filter*
- *Oil drain pipe with extension*

Modello / Model	Dimensioni mm Dimension mm	Dim. vasca (Lt.) Dim. tank mm.	Capacità Capacity	Dim. cestello Dim. Basket	Potenza Power kW
FPI070E21	700x650x290h	640x380	21	605x329x70h	6/9
FPI105E32	1050x650x290h	985x380	32	955x329x70h	12/18

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA BANCO CON RESISTENZE ESTERNE

ELECTRIC COUNTER TOP FRYERS WITH OUTSIDE ELEMENTS



FPE035E05



FPE070E10



FPE105E15

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca in acciaio AISI 304 di facile pulizia
- Resistenze speciali a filamento
- Termostato di lavoro elettronico 185°
- Termostato di sicurezza 230°
- Cestello cromato completo di manici in bachelite
- Filtro cromato Rubinetto scarico olio completo di prolunga

MAIN FEATURES

- *AISI 304 stainless steel tank easy cleaning*
- *Particular filament elements*
- *Electronic working thermostat 185° Security thermostat 230°*
- *Chrome plated basket with handle*
- *Chrome plated filter*
- *Oil drain pipe with extension*

Modello / Model	Dimensioni mm Dimension mm	Dim. vasca (Lt.) Dim. tank mm.	Capacità Capacity	Dim. cestello Dim. Basket	Potenza Power kW
FPE035E05	350x650x290h	290x380	5	255x330x70h	4,5
FPE070E10	700x650x290h	640x380	10	605x330x70h	9,0
FPE105E15	1050x650x290h	990x380	15	955x330x70h	13,5

FRIGGITRICI A GAS DA BANCO CON BRUCIATORE INTERNO

GAS COUNTER TOP FRYER WITH BURNER INSIDE OF THE TANK



FPI070G21

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Vasca in acciaio AISI 304
- Ampia zona fredda
- Bruciatori ad alto rendimento termico
- Valvola termostatica 190° Termostato di sicurezza 230°
- Accensione piezoelettrica alimentata da batteria
- Cestello cromato completo di manici in bachelite filtro cromato
- Rubinetto scarico olio completo di prolunga

MAIN FEATURES

- *AISI 304 stainless steel tank*
- *Ample cold zone*
- *High-performance burners*
- *Thermostatic valve 190°*
- *Security thermostat 230°*
- *Piezo-electric ignition by battery*
- *Chrome plated basket with handle*
- *Chrome plated filter*
- *Oil drain pipe with extension*

Modello / Model	Dimensioni mm Dimension mm	Dim. vasca (Lt.) Dim. tank mm.	Capacità Capacity	Dim. cestello Dim. Basket	Potenza Power kW
FPI070G21	700x650x290h	610x343	21	575x302x70h	18,0



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