



PRIME 700





Robustezza senza ingombro



**100% Made
in Italy**

Robustness without bulk

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.

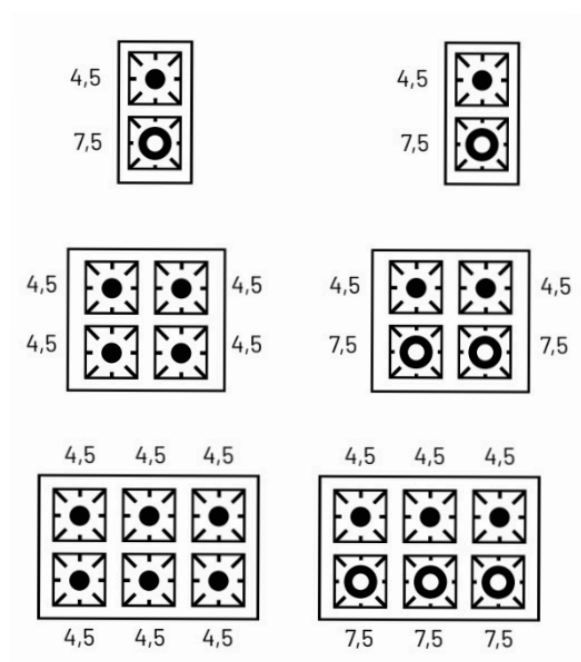
CASTA celebrates its 50 years always looking forward into the future, with Enthusiasm and Passion.

PRIME 700

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. Modello top.
- 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.
- Piedini cromati.



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.*
- *Chrome plated feet.*

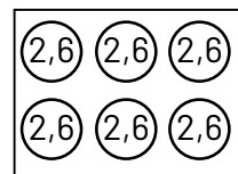
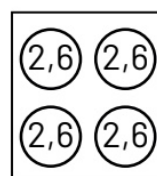
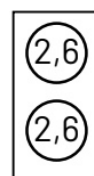


PRIME 700

Cucine elettriche

CARATTERISTICHE

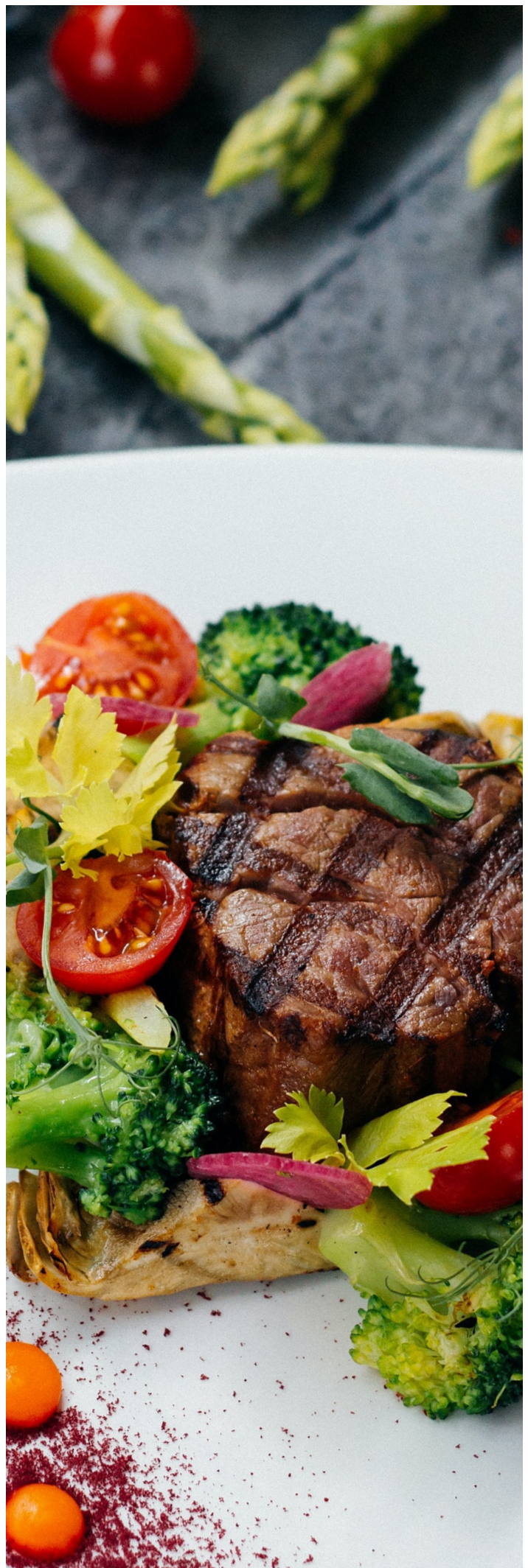
- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430.
- Modello top.
- Moduli mm. 400/800/1200.
- Piastre rotonde in ghisa diametro mm. 220, kW 2,6 a riscaldamento rapido, dotate di dispositivo di protezione termico.
- Commutatore a 7 posizioni per la regolazione di ogni piastra.
- Lampade spia segnalano il funzionamento.
- Manopole in materiale atermico.
- Piedini cromati.



Electric ranges

TECHNICAL FEATURES

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



PRIME 700

Scaldapatate

CARATTERISTICHE

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

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.*
- *Chrome plated feet.*





PRIME 700

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. Modello top. Moduli mm. 400/800.
- Vasca da 7 litri in acciaio inossidabile AISI 304 spessore 1,5 mm completamente arrotondata e stampata in un pezzo unico.
- Cestelli e coperchio in dotazione.
- Piedini cromati.

Disponibile la versione:

FGR: Bruciatori tubolari in acciaio, alloggiati esternamente sotto la vasca. Valvola e termocopia 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

- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Structure in AISI 430 stainless steel. Bench model. Models mm. 400/800/1200.
- AISI 304 stainless steel 7 lts tanks, 1,5 mm thick pressed in a single piece, with round edges.
- Baskets and lids included.
- Chrome plated feet.

Available model:

FGR: 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.



PRIME 700

Friggitrici elettriche

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 scotch brite con spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modello top. Moduli mm. 400/800.
- Vasca da 7 litri in acciaio inossidabile AISI 304 spessore 1,5 mm completamente arrotondata e stampata in un pezzo unico.
- Cestelli e coperchio in dotazione.
- Piedini cromati.

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.



Electric fryers

TECHNICAL FEATURES

- Work top in AISI 304 stainless steel scotch brite mm. 1,2 thick.
- Structure in AISI 430 stainless steel. Bench model. Models mm. 400/800.
- AISI 304 stainless steel 7 lts tanks, 1,5 mm thick pressed in a single piece, with round edges.
- Baskets and lids included. Coolgrip handles and knobs made of heat-resistant material.
- Chrome plated feet.

Available model:

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.



PRIME 700

Cuocipasta

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro arrotondato in acciaio Inox AISI 304 scotch brite, spessore mm. 1,2 con involucro antiriboccamento e appoggio cestelli per scolatura.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modello top. Moduli mm. 400/800.
- Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox interne alla vasca, termostato di lavoro con regolazione temperatura minimo/massimo e termostato di sicurezza.
- Vasche stampate in acciaio Inox AISI 304 con angoli arrotondati, capacità 12 lt con falso fondo.
- Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando manuale frontale.
- Cestelli forati Inox AISI 304 con manico atermico (non in dotazione).
- Piedini cromati.



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. Bench model. Models mm. 400/800.
- Heating by means of stainless steel sheathed resistors inside the tank, working thermostat with temperature regulation minimum/maximum and safety thermostat.
- AISI 304 stainless steel, pressed tanks with rounded corners, capacity 12 lts tanks with false bottom included.
- Water filler and top-up taps with manual front command.
- Perforated AISI 304 stainless steel baskets with heatproof handle (not included).
- Chrome plated feet.



PRIME 700

Bagnomaria

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro arrotondato in acciaio Inox AISI 304 scotch brite, spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modello top. Moduli mm. 400/800.
- Vasca GN 1/1 h. mm. 200 stampate per modulo 400 mm e vasca GN 2/1 h. mm. 200 per modulo 800 mm.
- Rubinetti di carico frontale 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.
- Piedini cromati.



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.
- Frontal drainage tap 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.
- Chrome plated feet.



PRIME 700

Griglie a pietra lavice

CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro arrotondato in acciaio Inox AISI 304 scotch brite, spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430. Modello top. 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.
- 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.
- Piedini cromati.



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.
- 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.
- 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.
- Chrome plated feet.



PRIME 700

Fry-Top

CARATTERISTICHE

- Piano superiore arrotondato in acciaio Inox AISI 304 scotch brite, spessore mm. 1,2. Modello top.
- Moduli mm. 400/700/800.
- Piastra di cottura, spessore 15 mm., disponibile nei seguenti materiali: acciaio Inox AISI 430 normativa MOCA; in acciaio dolce (disponibile solo per Paesi Extra UE).
- Disponibili lisce, rigate o 1/2 lisce e 1/2 rigate. Alzatine paraspruzzi in acciaio Inox AISI 304.
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi (versione top).
- Manopole in materiale atermico.
- Piedini cromati.

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.
- Models mm. 400/700/800.
- Cooking plate, thickness 15 mm., available in the following materials: AISI 430 stainless steel for MOCA regulation; mild steel (available only for Extra EU Countries).
- Available smooth, grooved or 1/2 smooth 1/2 grooved. AISI 304 stainless steel splashback.
- Front grease runner with hole-drain and fat collection drawer (bench model).
- Knobs made of heat-resistant material.
- Chrome plated 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 top, 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 versione: Power controlled by a thermostat to regulate the working temperature.



PRIME 700

Elementi neutri

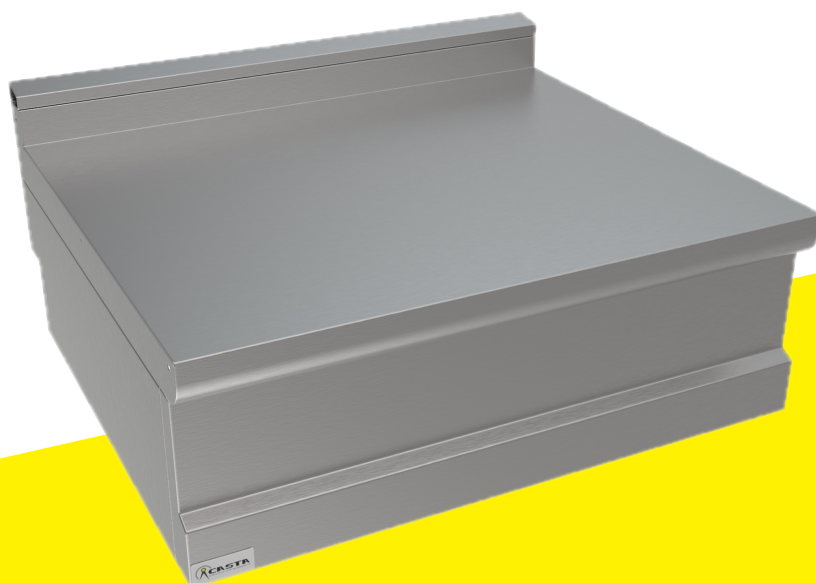
CARATTERISTICHE

- Piano di lavoro arrotondato in acciaio Inox AISI 304 scotch brite, con spessore mm. 1,2.
- Struttura realizzata in acciaio AISI 430.
- Modello top.
- Moduli mm. 350/700 con cassetto oppure 400 con cassetto GN 1/1 e 800 con cassetto GN 2/1.
- Piedini cromati.

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.
- Chrome plated feet.





PRIME 700

CUCINE A GAS / GAS RANGES

Modello / Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni forno Oven dimensions (LxPxH) mm	kW Bruciatori kW Burners		kW Forno kW Oven		Alimentazione Alimentation
							
Top							
P7/CUPG2BB.2M	350x700x305h	-	9,0	-	-	-	-
P7/KUPG2BB.2M	400x700x305h	-	9,0	-	-	-	-
P7/CUPG2BB.1M1G	350x700x305h	-	12,0	-	-	-	-
P7/KUPG2BB.1M1G	400x700x305h	-	12,0	-	-	-	-
P7/CUPG4BB.4M	700x700x305h	-	18,0	-	-	-	-
P7/KUPG4BB.4M	800x700x305h	-	18,0	-	-	-	-
P7/CUPG4BB.2M2G	700x700x305h	-	24,0	-	-	-	-
P7/KUPG4BB.2M2G	800x700x305h	-	24,0	-	-	-	-
P7/CUPG6BB.6M	1.050x700x305h	-	27,0	-	-	-	-
P7/KUPG6BB.6M	1.200x700x305h	-	27,0	-	-	-	-
P7/CUPG6BB.3M3G	1.050x700x305h	-	36,0	-	-	-	-
P7/KUPG6BB.3M3G	1.200x700x305h	-	36,0	-	-	-	-

PRIME 700

CUCINE ELETTRICHE / *ELECTRIC RANGES*

Modello / <i>Model</i>	Dimensioni (LxPxH) mm <i>Dimension (WxDxH) mm</i>	Dimensioni forno <i>Oven dimensions</i> (LxPxH) mm	kW Piastre <i>kW Plates</i>		kW Forno <i>kW Oven</i>		Alimentazione <i>Alimentation</i>
							
Top							
P7/CUET2BB	400x700x305h	-	-	5,2	-	-	400V3N- 50/60Hz
P7/KUPG2BB.2M	400x700x305h	-	-	10,4	-	-	400V3N- 50/60Hz
P7/CUPG2BB.1M1G	350x700x305h	-	-	15,6	-	-	400V3N- 50/60Hz

SCALDAPATATE / *CHIPS CUTTLES*

Modello / <i>Model</i>	Dimensioni (LxPxH) mm <i>Dimension (WxDxH) mm</i>	Dimensioni forno <i>Oven dimensions</i> (LxPxH) mm	kW		Alimentazione <i>Alimentation</i>
					
Top					
P7/SPE40BB	400x700x305h	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					
P7/FRG1V8	400x700x305h	7	6,6	-	-
P7/FRG2V8	400x700x305h	7+7	13,2	-	-
P7/FRE1V8	400x700x305h	7	-	6,5	400V3N- 50/60Hz
P7/FRE2V8	400x700x305h	7+7	-	13	400V3N- 50/60Hz

PRIME 700

CUOCIPASTA / PASTA COOKERS

Modello / Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità vasca (Lt.) Tank capacity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Base					
P7/KPE1V40BB	400x700x305h	12	-	5,52	400V3N- 50/60Hz
P7/KPE2V80BB	800x700x305h	12+12	-	11,04	400V3N- 50/60Hz

BAGNOMARIA / BAIN-MARIE

Modello / Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Capacità vasca (Lt.) Tank capacity	kW		Alimentazione Alimentation
					
Base					
P7/KME1BB	400x700x305h	GN 1/1	-	1,5	230V- 50/60Hz
P7/KME2BB	800x700x305h	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					
P7/BS1BB	400x700x305h	5	8,0	-	-
P7/BS2BB	800x700x305h	10	16,0	-	-
P7/BS3BB	1200x700x305h	18	24,0	-	-

PRIME 700

FRY-TOP / GRIDDLE PLATES

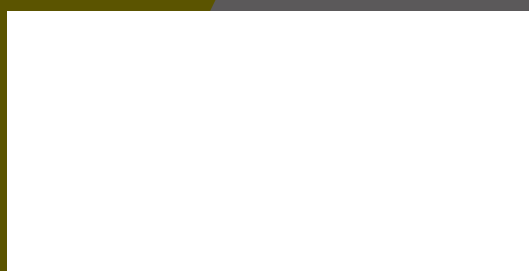
Modello / Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Dimensioni area cottura mm. Cooking area dimensions mm.	Tipologia piastra Plate type			kW Fry- top				Alimentazione Alimentation
			Liscia Smo-	Rigata Ribbed	Moca Moca			UE	EXTRA UE	
Top										
P7/KTG1BBL	400x700x305h	400x530	•			6,0	-		•	-
P7/KTG1BBLK	400x700x305h	400x530	•		•	6,0	-	•	•	-
P7/KTG1BBR	400x700x305h	400x530		•		6,0	-		•	-
P7/KTG1BBRK	400x700x305h	400x530		•	•	6,0	-	•	•	-
P7/FTG2BBL	700x700x305h	700x530	•			12,0	-		•	-
P7/FTG2BBLK	700x700x305h	700x530	•		•	12,0	-	•	•	-
P7/KTG2BBL	800x700x305h	800x530	•			12,0	-		•	-
P7/KTG2BBLK	800x700x305h	800x530	•		•	12,0	-	•	•	-
P7/FTG2BBR	700x700x305h	700x530		•		12,0	-		•	-
P7/FTG2BBRK	700x700x305h	700x530		•	•	12,0	-	•	•	-
P7/KTG2BBR	800x700x305h	800x530		•		12,0	-		•	-
P7/KTG2BBRK	800x700x305h	800x530		•	•	12,0	-	•	•	-
P7/FTG2BBM	700x700x305h	700x530	•	•		12,0	-		•	-
P7/FTG2BBMK	700x700x305h	700x530	•	•	•	12,0	-	•	•	-
P7/KTG2BBM	800x700x305h	800x530	•	•		12,0	-		•	-
P7/KTG2BBMK	800x700x305h	800x530	•	•	•	12,0	-	•	•	-
P7/KTE1BBL	400x700x305h	400x530	•			-	5,4		•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE1BBLK	400x700x305h	400x530	•		•	-	5,4	•	•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE1BBR	400x700x305h	400x530		•		-	5,4		•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE1BBRK	400x700x305h	400x530		•		-	5,4	•	•	400V3N- 50/60Hz
P7/FTGE2BBL	700x700x305h	700x530	•			-	10,8		•	400V3N- 50/60Hz
P7/FTE2BBLK	700x700x305h	700x530	•		•	-	10,8	•	•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE2BBL	800x700x305h	800x530	•			-	10,8		•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE2BBLK	800x700x305h	800x530	•			-	10,8	•	•	400V3N- 50/60Hz
P7/FTE2BBR	700x700x305h	700x530		•		-	10,8		•	400V3N- 50/60Hz
P7/FTE2BBRK	700x700x305h	700x530		•	•	-	10,8	•	•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE2BBR	800x700x305h	800x530		•		-	10,8		•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE2BBRK	800x700x305h	800x530		•	•	-	10,8	•	•	400V3N- 50/60Hz
P7/FTE2BBM	700x700x305h	700x530	•	•		-	10,8		•	400V3N- 50/60Hz
P7/FTE2BBMK	700x700x305h	700x530	•	•	•	-	10,8	•	•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE2BBM	800x700x305h	800x530	•	•		-	10,8		•	400V3N- 50/60Hz
P7/KTE2BBMK	800x700x305h	800x530	•	•	•	-	10,8	•	•	400V3N- 50/60Hz

PRIME 700

ELEMENTI NEUTRI / NEUTRAL UNITS

Modello / Model	Dimensioni (LxPxH) mm Dimension (WxDxH) mm	Descrizione Description
Top		
P7/ENN1BB	350x700x275h	
P7/ENN1CB	350x700x275h	con 1 cassetto - with 1 drawer
P7/KNN1BB	400x700x275h	
P7/KNN1CB	400x700x275h	con 1 cassetto GN 1/1 - with 1 drawer GN 1/1
P7/ENN2BB	700x700x275h	
P7/ENN2CB	700x700x275h	con 1 cassetto - with 1 drawer
P7/KNN2BB	800x700x275h	
P7/KNN2CB	800x700x275h	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