



Shirataki



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.



Shirataki è l'essenza della **cucina globale** racchiusa in un'unica isola compatta, dove il gusto diventa viaggio. Il nome, ispirato al Giappone (shirataki identifica spaghetti/noodles ottenuti dal tubero di konjac) ci porta in Oriente, mentre il cuore tecnologico rappresenta una eccellenza del **Made in Italy**. Ecco che l'innovazione incontra la tradizione: un progetto che permette di cucinare **piatti etnici, tradizionali e internazionali** con la precisione della tecnologia a induzione e la creatività della cucina italiana.

La combinazione di diversi elementi a scelta come il **wok ad induzione** che accende l'energia istantanea per cotture veloci e perfette, la **piastra a induzione** che accoglie pentole e padelle tradizionali, il **cuocipasta con cestelli a sollevamento temporizzato** – tondi per noodles o quadrati per pasta italiana – il **Dim Sum** che sprigiona profumi delicati, racconta la versatilità di un format che abbraccia culture diverse. Compatta ma scenografica, **Shirataki** è una **cucina-palcoscenico** dove ogni dettaglio è pensato per offrire esperienze autentiche: il calore controllato, la velocità, la possibilità di combinare piatti etnici e ricette mediterranee.

La tecnologia a induzione di ultima generazione garantisce efficienza energetica, rapidità e controllo totale del calore, trasformando ogni servizio in un'esperienza scenografica ma semplice da gestire. Inoltre, l'isola Shirataki integra un pratico **tavolo refrigerato con vaschette gastronorm** per la conservazione a freddo degli ingredienti e **vaschette bagnomaria per sughi e salse calde**, assicurando la massima freschezza e la temperatura ideale di ogni preparazione. Shirataki è l'esempio perfetto di come l'**innovazione italiana** possa esaltare le tradizioni culinarie globali, offrendo una cucina compatta, elegante e **personalizzabile**, ideale per franchising, food court e corner fusion.

1. Piano monoblocco rinforzato in acciaio inox AISI 304 spessore mm.2,5, ribassato frontalmente e con alzatine su tre lati per contenimento liquidi
2. Struttura in acciaio inox AISI 304
3. Wok induzione diam. mm.300 potenza kW 5,0 - kW 8,0 installato su anello saldato sul piano per protezione dai liquidi.
4. Piastra induzione mm.360x360 kW 3,5 - kW 5,0 installata su profilo inox saldato sul piano per protezione dai liquidi.
5. Cuocipasta elettrico con sollevamento automatico temporizzato dei cestelli, Timer touch-screen per la programmazione dei tempi di cottura e per controllo attuatore, vasca in acciaio inox AISI 316 anticorrosione con falso fondo, carico automatico acqua in vasca e carico manuale, riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox interne alla vasca, termostato di lavoro con regolazione temperatura minimo/massimo e termostato di sicurezza.
6. Cestelli forati inox AISI 304 con manico atermico, per noodle, diam.mm.145 x 200
7. Cestelli forati inox AISI 304 con manico atermico, per pasta, cap. 1/6
8. Vaschette refrigerate GN 1/6 h. 150 temperatura 0 + 8°C con impianto indipendente
9. Vaschette bagnomaria GN 1/6 h. 150
10. DIM SUM : coperchio forato con guarnizione con n.3 colonne cestelli bambù diam. mm. 150 per vasca cuocipasta (accessorio)
11. Tavolo refrigerato ventilato, con 4 cassette h.mm.450, cap.lt. 103, temp. 0 + 8°C, sbrinamento automatico, spessore di isolamento 60mm, gas R290, 1NaC230V 50 Hz, potenza 249W, con impianto indipendente (adatto all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40°C)
12. Vani neutri chiusi con ante in acciaio inox AISI 304
13. N.4 Ruote piroettanti di cui n.2 con freno.



Shirataki embodies the essence of **global cuisine** in a single compact cooking island, where taste becomes a journey. The name, inspired by Japan (shirataki refers to noodles made from the konjac root), takes us to the East, while the technological heart represents an **excellence of Made in Italy**. Here **innovation meets tradition** in a concept that allows you to cook **ethnic, traditional, and international dishes** with the precision of **induction technology** and the creativity of Italian cuisine.

The combination of different selectable elements: an **induction wok**, delivering instant energy for fast, perfect cooking, an **induction plate** for traditional pots and pans, an electric **pasta cooker** with timed automatic basket lift (round baskets for noodles or square baskets for Italian pasta), and the **Dim Sum station**, releasing delicate aromas tells the story of a format that embraces diverse cultures. Compact yet scenic, **Shirataki** is a **kitchen-stage** where every detail is designed to provide authentic experiences: precise temperature control, speed, and the ability to combine ethnic specialties with Mediterranean recipes.

The **latest-generation induction technology** guarantees **energy efficiency, speed, and total heat control**, transforming every service into a spectacular yet easy-to-manage experience. In addition, the Shirataki island integrates a **practical refrigerated table with GN pans** for cold ingredient storage and **bain-marie pans** for hot sauces and condiments, ensuring maximum freshness and the ideal serving temperature for every preparation. **Shirataki** perfectly demonstrates how **Italian innovation** can enhance global culinary traditions, offering a compact, elegant, and **fully customizable cooking station** ideal for franchising, food courts, and fusion corners.

1. Reinforced single-piece top in AISI 304 stainless steel, 2.5 mm thick, front recessed with splash guards on three sides for liquid containment
2. Structure: AISI 304 stainless steel
3. Induction wok: Ø 300 mm, power 5.0–8.0 kW, installed on a welded ring for liquid protection
4. Induction plate: 360 × 360 mm, power 3.5–5.0 kW, installed on a welded stainless profile for liquid protection
5. Electric pasta cooker: Automatic timed basket lift with touch-screen timer for cooking time programming and actuator control; tank in AISI 316 anti-corrosion stainless steel with false bottom; automatic and manual water filling; heating by internal stainless-steel armored elements; working thermostat with adjustable min/max temperature and safety thermostat.
6. Baskets for noodles: AISI 304 stainless steel with heat-resistant handles, Ø145 × 200 mm
7. Baskets for pasta: AISI 304 stainless steel with heat-resistant handles, 1/6 GN capacity
8. Refrigerated GN containers: GN 1/6, height 150 mm, temperature 0 to +8 °C, independent refrigeration unit
9. Bain-marie GN 1/6, height 150 mm
10. Dim Sum station: Perforated lid with gasket and three bamboo basket columns (Ø 150 mm) for pasta cooker tank (accessory)
11. Ventilated refrigerated counter: With 4 drawers (height 450 mm), capacity 103 L, temperature 0 to +8 °C, automatic defrost, 60 mm insulation, R290 gas, 1N AC 230 V 50 Hz, power 249 W, independent system (suitable for ambient temperatures up to 40 °C)
12. Neutral compartments: Closed with AISI 304 stainless steel doors
13. Mobility: 4 swivel casters, 2 with brakes



Shirataki es la esencia de la cocina global concentrada en una isla compacta, donde el sabor se convierte en un verdadero viaje. El nombre, inspirado a Japón (shirataki identifica los fideos obtenidos del tubérculo de konjac), nos transporta a Oriente, mientras que su núcleo tecnológico representa una excelencia del **Made in Italy**.

Aquí la **innovación** se une a la **tradición**: un proyecto que permite cocinar platos étnicos, tradicionales e internacionales con la **precisión de la tecnología de inducción** y la **creatividad de la cocina italiana**.

La combinación de diferentes elementos a elegir –como el wok de inducción, que enciende una energía instantánea para cocciones rápidas y perfectas; la **placa de inducción**, que recibe ollas y **sartenes tradicionales**; el **cocedor de pasta** con cestas de elevación temporizada (redondas para noodles o cuadradas para pasta italiana); y el **Dim Sum**, que libera aromas delicados– demuestra la versatilidad de un formato que abraza diversas culturas. Compacta pero escenográfica, Shirataki es una cocina-escenario donde cada detalle está diseñado para ofrecer experiencias auténticas: calor controlado, rapidez y la posibilidad de combinar platos étnicos con **recetas mediterráneas**.

La **tecnología de inducción** de última generación garantiza eficiencia energética, rapidez y control total del calor, transformando cada servicio en una **experiencia espectacular** pero sencilla para gestionar. Además, la isla **Shirataki** integra una práctica mesa refrigerada con cubetas gastronorm para la conservación en frío de los ingredientes y cubetas baño maría para salsas y guarniciones calientes, asegurando la máxima frescura y la temperatura ideal de cada preparación. **Shirataki** es el ejemplo perfecto de cómo la innovación italiana puede realzar las tradiciones culinarias globales, ofreciendo una cocina compacta, elegante y personalizable, ideal para franquicias, food courts y rincones de **cocina fusión**.

1. Encimera monobloque reforzada de acero inoxidable AISI 304, espesor 2,5 mm, rebajada en el frente y con rebordes en tres lados para contener líquidos.
2. Estructura de acero inoxidable AISI 304.
3. Wok de inducción Ø 300 mm, potencia 5,0 – 8,0 kW, montado sobre anillo soldado a la encimera para protección contra líquidos.
4. Placa de inducción 360 × 360 mm, potencia 3,5 – 5,0 kW, instalada sobre perfil de acero inoxidable soldado a la encimera para protección contra líquidos.
5. Cocedor de pasta eléctrico con elevación automática temporizada de las cestas, pantalla táctil para programar los tiempos de cocción y control del actuador, cuba de acero inoxidable AISI 316 anticorrosión con falso fondo, carga de agua automática y manual, calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable internas, termostato de trabajo con regulación de temperatura mínimo/máximo y termostato de seguridad.
6. Cestas perforadas de acero inoxidable AISI 304 con mango aislante, para noodles Ø 145 × 200 mm.
7. Cestas perforadas de acero inoxidable AISI 304 con mango aislante, para pasta, capacidad 1/6.
8. Cubetas refrigeradas GN 1/6 h. 150 mm, temperatura 0 a +8 °C, con sistema independiente.
9. Cubetas baño maría GN 1/6 h. 150 mm.
10. DIM SUM: tapa perforada con junta y 3 columnas de cestas de bambú Ø 150 mm para cuba del cocedor de pasta (accesorio).
11. Mesa refrigerada ventilada con 4 cajones h. 450 mm, capacidad 103 L, temperatura 0 a +8 °C, desescarche automático, aislamiento de 60 mm, gas R290, alimentación 1N AC 230 V 50 Hz, potencia 249 W, con sistema independiente (apta para uso en ambientes de hasta 40 °C).
12. Compartimentos neutros cerrados con puertas de acero inoxidable AISI 304.
13. 4 ruedas giratorias, de las cuales 2 con freno.



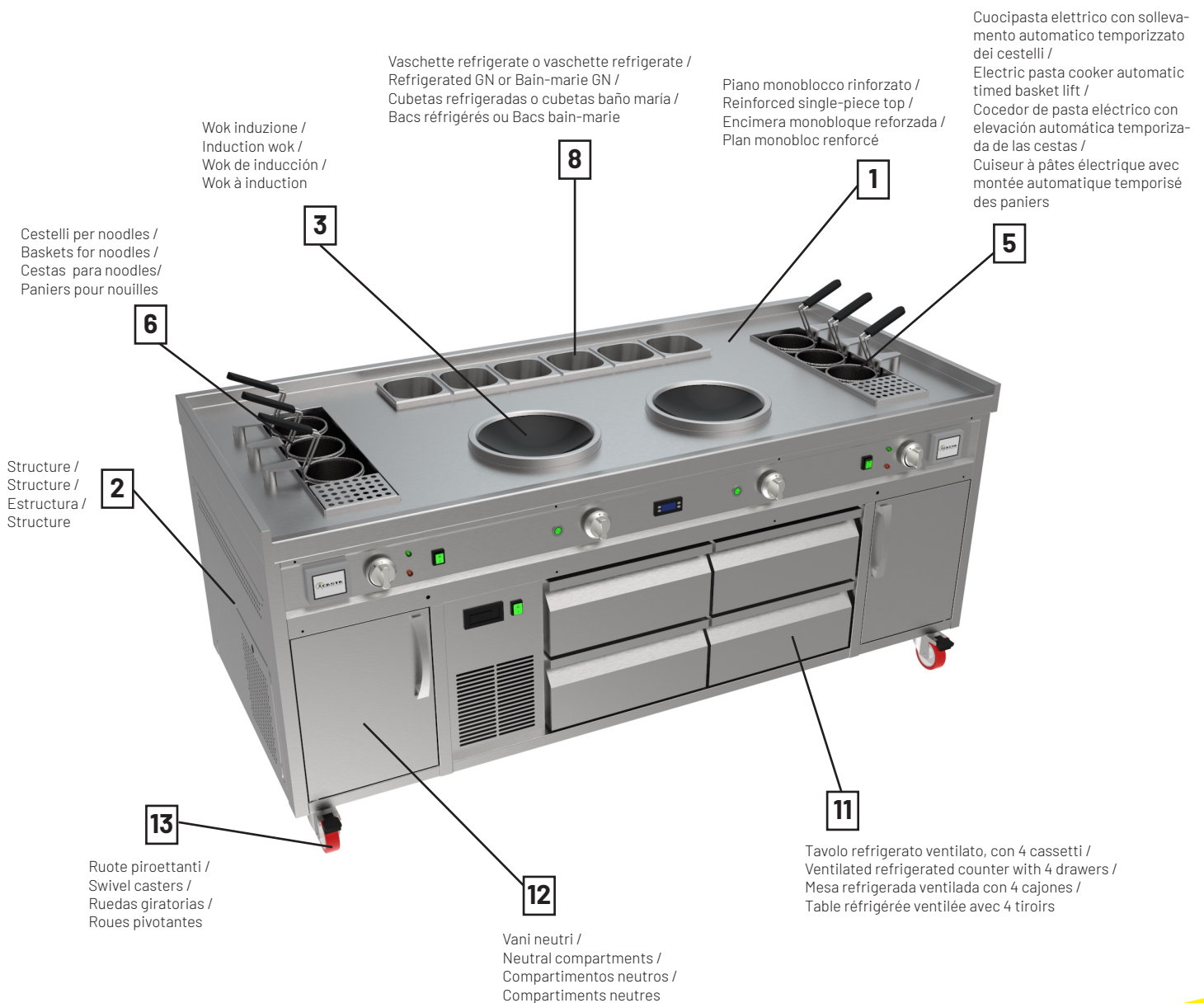
Shirataki est l'essence de la cuisine mondiale concentrée dans une île compacte, où la saveur devient un véritable voyage. Son nom, inspiré du Japon (shirataki indique des nouilles obtenues à partir du tubercule de konjac), nous transporte vers l'Orient, tandis que son cœur technologique représente l'excellence du **Made in Italy**. Ici, l'innovation rencontre la tradition : un projet qui permet de cuisiner plats ethniques, traditionnels et internationaux avec la **précision de la technologie** à induction et la **créativité de la cuisine italienne**.

La possibilité de combiner différents éléments – comme le **wok à induction** qui libère une énergie instantanée pour des cuissons rapides et parfaites, la **plaque à induction** pour casseroles et poêles traditionnelles, le **cuisseur à pâtes** avec paniers avec montée temporisée (ronds pour les nouilles ou carrés pour les pâtes italiennes), ou encore le **Dim Sum** qui diffuse des parfums délicats – marque la polyvalence d'un format qui embrasse différentes cultures. Compacte mais spectaculaire, **Shirataki** est une **cuisine-scène** où chaque détail est pensé pour offrir des **expériences** authentiques : chaleur maîtrisée, rapidité, possibilité de combiner plats ethniques et recettes méditerranéennes.

La technologie d'induction de dernière génération garantit une **efficacité énergétique**, une rapidité et un contrôle total de la chaleur, transformant chaque service en une **expérience** à la fois spectaculaire et simple à gérer. De plus, l'île **Shirataki** intègre une **table réfrigérée** pratique avec bacs gastronorm pour la conservation au froid des ingrédients et **bacs bain-marie** pour sauces et condiments chauds, assurant une fraîcheur optimale et la température idéale de chaque préparation. **Shirataki** est l'exemple parfait de comment l'innovation italienne peut sublimer les traditions culinaires du monde entier, en offrant une cuisine **compacte, élégante et personnalisable**, idéale pour les franchises, food courts et corners fusion.

1. Plan monobloc renforcé en acier inox AISI 304, épaisseur 2,5 mm, abaissé en façade et muni de rebords sur trois côtés pour le confinement des liquides.
2. Structure en acier inox AISI 304.
3. Wok à induction Ø 300 mm, puissance 5,0 kW – 8,0 kW, monté sur anneau soudé au plan pour protection contre les liquides.
4. Plaque à induction 360 × 360 mm, puissance 3,5 kW – 5,0 kW, installée sur profil inox soudé au plan pour protection contre les liquides.
5. Cuiseur à pâtes électrique avec montée automatique temporisée des paniers, écran tactile pour programmer les temps de cuisson et contrôler l'actionneur, cuve en acier inox AISI 316 anticorrosion avec faux fond, remplissage automatique d'eau dans la cuve et remplissage manuel, chauffage par résistances blindées en acier inox intégrées, thermostat de travail avec réglage min/max et thermostat de sécurité.
6. Paniers perforés en inox AISI 304 avec poignée isolante, pour nouilles Ø 145 × 200 mm.
7. Paniers perforés en inox AISI 304 avec poignée isolante, pour pâtes, capacité 1/6.
8. Bacs réfrigérés GN 1/6 h. 150 mm, température 0 à +8 °C, avec installation indépendante.
9. Bacs bain-marie GN 1/6 h. 150 mm.
10. DIM SUM : couvercle perforé avec joint et 3 set de paniers en bambou Ø 150 mm pour cuve du cuiseur à pâtes (accessoire).
11. Table réfrigérée ventilée avec 4 tiroirs h. 450 mm, capacité 103 L, température 0 à +8 °C, dégivrage automatique, isolation 60 mm, gaz R290, alimentation 1N AC 230 V 50 Hz, puissance 249 W, système indépendant (adapté à une utilisation jusqu'à 40 °C ambiants).
12. Compartiments neutres fermés par portes en acier inox AISI 304.
13. 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein.

ASIA





ITALY

Cuocipasta elettrico con sollevamento automatico temporizzato dei cestelli /
Electric pasta cooker automatic timed basket lift /
Cocedor de pasta eléctrico con elevación automática temporizada de las cestas /
Cuisneur à pâtes électrique avec montée automatique temporisée des paniers

Cestelli per pasta /
Baskets for pasta /
Cestas para pasta /
Paniers pour pâtes

Piastra a induzione /
Induction plate /
Placa de inducción /
Plaque à induction

Vaschette refrigerate o vaschette refrigerate /
Refrigerated GN or Bain-marie GN /
Cubetas refrigeradas o cubetas baño maría /
Bacs réfrigérés ou Bacs bain-marie

Piano monoblocco rinforzato /
Reinforced single-piece top /
Encimera monobloque reforzada /
Plan monobloc renforcé

Structure /
Structure /
Estructura /
Structure

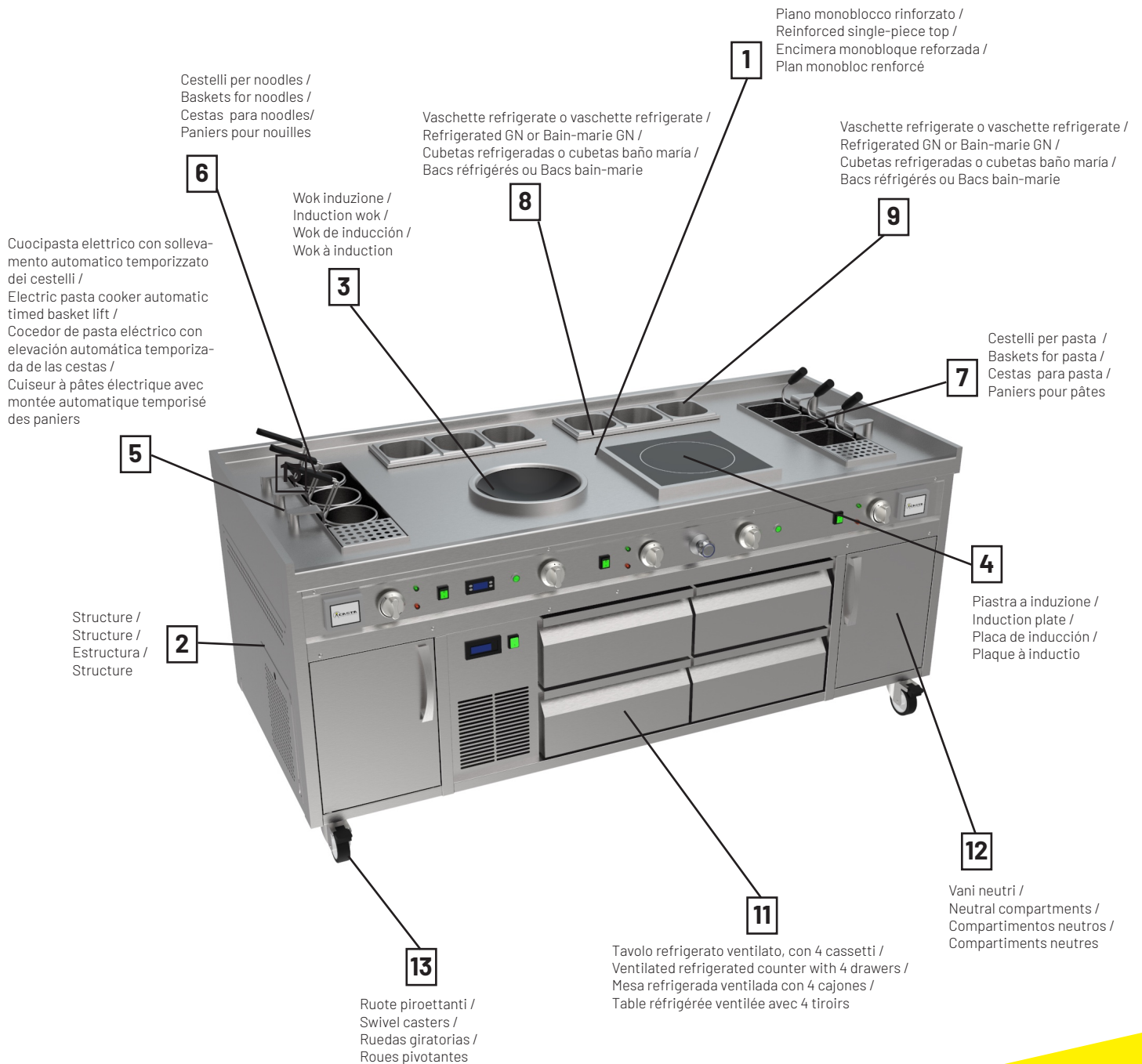
Ruote piroettanti /
Swivel casters /
Ruedas giratorias /
Roues pivotantes

Vani neutri /
Neutral compartments /
Compartimentos neutros /
Compartiments neutres

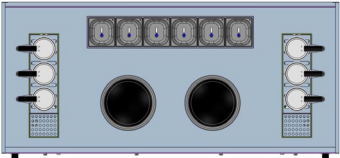
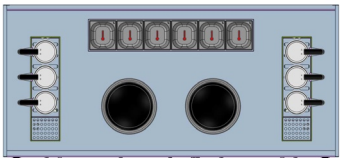
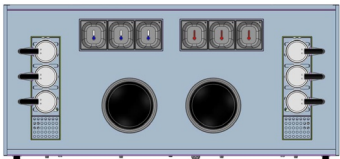
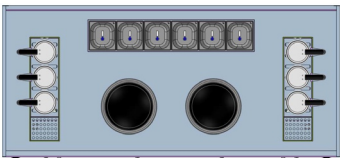
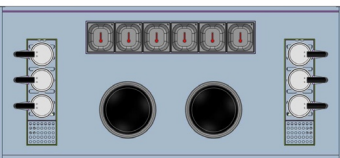
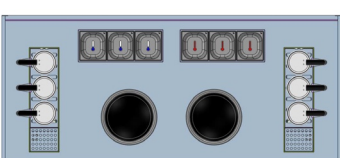


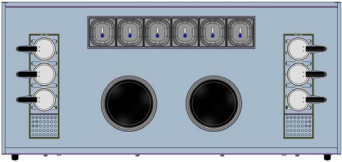
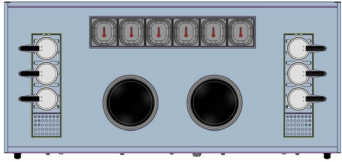
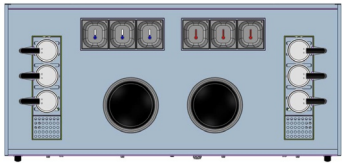
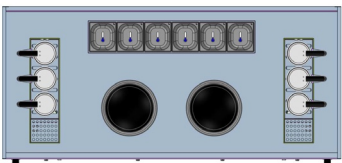
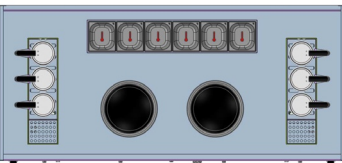
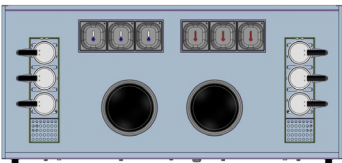


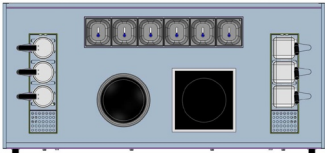
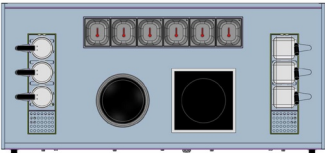
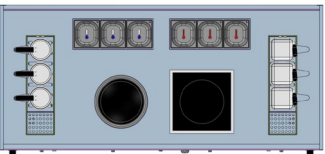
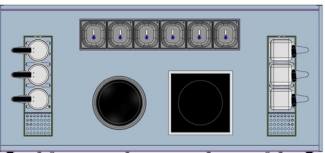
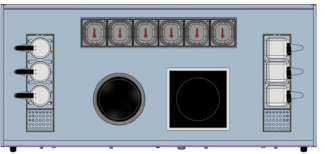
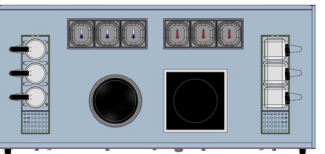
FUSION





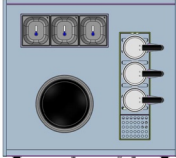
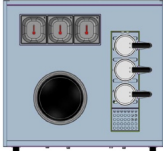
	Model	Cooking	Noodles basket Ø 100 mm	Refrig. GN 1/6 h. 150 mm	Bainmarie GN 1/6 h.150 mm	Refrig. counter T. 0 + 8°C	kW
 2000x900x895h	SHIRA21010	5,0 5,0 Ø 300 mm	nr. 6	nr. 6	-	1	⚡ 18,55 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA21020	5,0 5,0 Ø 300 mm	nr. 6	-	nr. 6	1	⚡ 19,75 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA 21030	5,0 5,0 Ø 300 mm	nr. 6	nr. 3	nr. 3	1	⚡ 19,30 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA21110	5,0 5,0 Ø 300 mm	nr. 6	nr. 6	-	-	⚡ 18,30 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA21120	5,0 5,0 Ø 300 mm	nr. 6	-	nr. 6	-	⚡ 19,50 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA21130	5,0 5,0 Ø 300 mm	nr. 6	nr. 3	nr. 3	-	⚡ 19,05 400V3N~ 50/60Hz

	Model	Cooking	Noodles basket Ø 100 mm	Refrig. GN 1/6 h. 150 mm	Bainmarie GN 1/6 h.150 mm	Refrig. counter T. 0 + 8°C	kW
 2000x900x895h	SHIRA21010	(5,0) (5,0) Ø 300 mm	nr. 6	nr. 6	-	1	⚡ 18,55 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA21020	(5,0) (5,0) Ø 300 mm	nr. 6	-	nr. 6	1	⚡ 19,75 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA 21030	(5,0) (5,0) Ø 300 mm	nr. 6	nr. 3	nr. 3	1	⚡ 19,30 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA21110	(5,0) (5,0) Ø 300 mm	nr. 6	nr. 6	-	-	⚡ 18,30 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA21120	(5,0) (5,0) Ø 300 mm	nr. 6	-	nr. 6	-	⚡ 19,50 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA21130	(5,0) (5,0) Ø 300 mm	nr. 6	nr. 3	nr. 3	-	⚡ 19,05 400V3N~ 50/60Hz

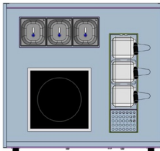
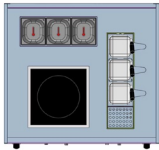
	Model	Cooking	Noodles basket Ø 100 mm	Pasta basket GN 1/6	Refrig. GN 1/6 h. 150 mm	Bainmarie GN 1/6 h.150 mm	Refrig. counter T. 0 + 8°C	kW
 2000x900x895h	SHIRA22010	(5,0) 3,5 Ø 300 mm 360x360mm	nr. 3	nr. 3	nr. 6	-	1	⚡ 17,05 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA22020	(5,0) 3,5 Ø 300 mm 360x360mm	nr. 3	nr. 3	-	nr. 6	1	⚡ 18,25 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA22030	(5,0) 3,5 Ø 300 mm 360x360mm	nr. 3	nr. 3	nr. 3	nr. 3	1	⚡ 17,80 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA22110	(5,0) 3,5 Ø 300 mm 360x360mm	nr. 3	nr. 3	nr. 6	-	-	⚡ 16,80 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA22120	(5,0) 3,5 Ø 300 mm 360x360mm	nr. 3	nr. 3	-	nr. 6	-	⚡ 18,00 400V3N~ 50/60Hz
 2000x900x895h	SHIRA22130	(5,0) 3,5 Ø 300 mm 360x360mm	nr. 3	nr. 3	nr. 3	nr. 3	-	⚡ 17,55 400V3N~ 50/60Hz

	Model	Cooking	Noodles basket Ø 100 mm	Pasta basket GN 1/6	Refrig. GN 1/6 h. 150 mm	Bainmarie GN 1/6 h.150 mm	Refrig. counter T. 0 + 8°C	kW
--	-------	---------	-------------------------------	---------------------------	--------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	----

ASIA

 1000x900x895h	SHIRA11010	5,0 Ø 300 mm	nr. 3	-	nr. 3	-	-	⚡ 9,30 400V3N~ 50/60Hz
 1000x900x895h	SHIRA11020	5,0 Ø 300 mm	nr. 3	-	-	nr. 3	-	⚡ 9,75 400V3N~ 50/60Hz

ITALY

 1000x900x895h	SHIRA13010	3,5 360x360mm	-	nr. 3	nr. 3	-	-	⚡ 7,80 400V3N~ 50/60Hz
 1000x900x895h	SHIRA13020	3,5 360x360mm	-	nr. 3	-	nr. 3	-	⚡ 8,25 400V3N~ 50/60Hz





Shirataki

GLOBAL TASTE,
ITALIAN MASTERY



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