

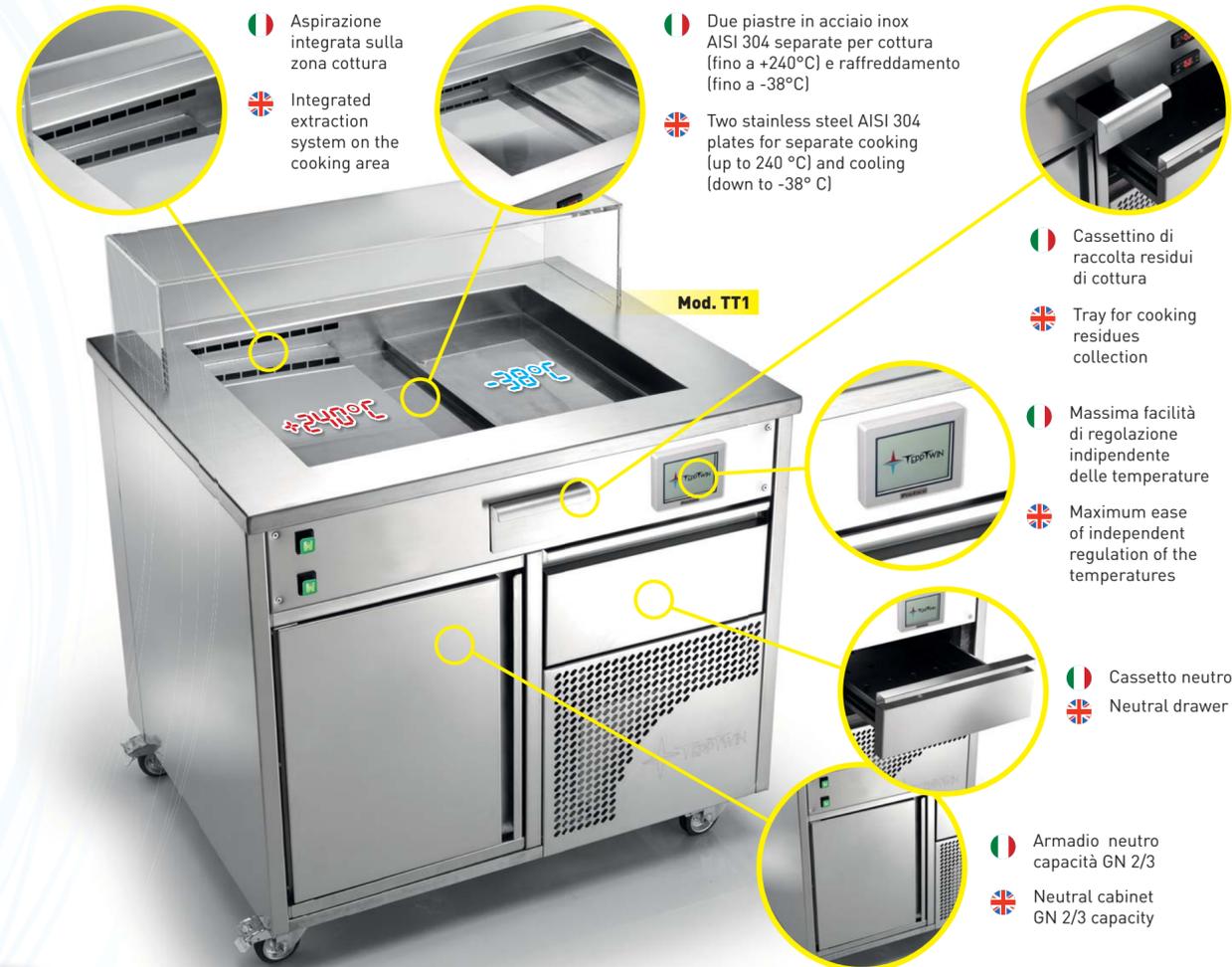


UN INTERO MENU, UN SOLO PIANO COTTURA.

A volte bastano pochi ingredienti per creare un piatto straordinario. Un ingrediente su tutti è però fondamentale: **la carica innovativa di una cucina professionale diversa da tutte le altre.** Unica e polivalente, offre agli chef più creativi la possibilità di inventare e realizzare ricette senza utilizzare altre risorse: dall'antipasto al dolce, passando per primi e secondi, il risultato è sempre un'armonia di sapori e colori accompagnata dall'esaltazione dei principi nutrizionali.

AN ENTIRE MENU, ONE RANGE.

Sometimes just a few ingredients are enough to create an amazing dish. However, one ingredient over all is crucial: **the innovative power of a professional cuisine that stands out from all the others.** Unique and versatile, offering to the most creative chef the possibility to invent and create recipes from appetizers up to desserts without using any other resources. The result is always a harmony of flavors and colors enhancing nutritional properties.



Aspirazione integrata sulla zona cottura

Integrated extraction system on the cooking area

Due piastre in acciaio inox AISI 304 separate per cottura (fino a +240°C) e raffreddamento (fino a -38°C)

Two stainless steel AISI 304 plates for separate cooking (up to 240 °C) and cooling (down to -38° C)

Cassetto di raccolta residui di cottura

Tray for cooking residues collection

Massima facilità di regolazione indipendente delle temperature

Maximum ease of independent regulation of the temperatures

Cassetto neutro

Neutral drawer

Armadio neutro capacità GN 2/3

Neutral cabinet GN 2/3 capacity

Mod. TT1

DOPPIA PIASTRA GUSTO UNICO

L'innovazione ha un sapore tutto nuovo

TWO PLATES ONE TASTE

Innovation has a whole new flavor

Stefano Marinucci - Executive Chef

Il vantaggio principale nell'utilizzo di questa macchina è cucinare e raffreddare rapidamente i cibi, grazie alla presenza di un unico piano di lavoro. Le due piastre affiancate permettono allo chef di ottenere simultaneamente e in brevissimo tempo due passaggi di temperatura caldo-freddo e freddo-caldo: questo sia in occasione di showcooking, sia nella quotidianità del backstage in cucina. Un metodo che permette la conservazione dei valori nutrizionali dei cibi, ideale per ristoranti di altissimo livello, catering e chef che vogliono gestire una cucina d'avanguardia.

The main advantage in the use of this equipment is the ability to cook and quickly cool food, thanks to the presence of one single worktop. The two side by side plates allow the chef to get simultaneously and in a short time two hot-cold and cold-hot temperature changes, both during show cooking, and in the everyday backstage life in the kitchen. A method that allows for the preservation of the nutritional value of foods, ideal for high-level restaurants, caterers and chefs who want to manage avant-garde cuisine.

Loretta Carbonetti - CASTA CEO

TEPP-TWIN nasce dall'incontro di due menti innovative, che si sono incrociate presso la fiera Horeca di Atene. Quando lo chef Stefano Marinucci mi ha proposto di sviluppare una macchina in grado di cucinare e raffreddare rapidamente i cibi, ho subito raccolto la sfida. I nostri progettisti hanno sapientemente unito le migliori caratteristiche di due prodotti già presenti nella nostra ampia gamma: TEPPANYAKI per la cottura e TEPP-ICE per il raffreddamento. Così è iniziata l'avventura di TEPP-TWIN.

TEPP-TWIN was born after the meeting in Horeca Expo Athens of two revolutionary minds. When the Executive Chef Stefano Marinucci suggested me to create a professional machine to cook food and quickly cool it, I immediately accepted this new challenge. Our engineers have skillfully put together the best characteristics of two products we have in our wide catalogue: TEPPANYAKI for cooking and TEPP-ICE for cooling. And so began the TEPP-TWIN adventure.



CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

Modello - Model	TT1		TT2	
	Potenza 230V~ Power 230V~		Potenza 400V~ Power 400V~	
Dimensioni Esterne External Dimensions	mm 1.000x850x900h		mm 1.600x850x900h	
Piastra Calda Max 240°C Hot Plate Max 240°C	mm 290x580	kW 1,85	mm 550x580	kW 5,40
Piastra Fredda Max -38°C Cold Plate Max -38°C	mm 300x600	kW 0,90	mm 560x600	kW 1,23
Aspirazione Extraction System	m³/h 1.220	kW 0,20	m³/h 1.220	kW 0,20
Potenza totale Total power		kW 2,95		kW 6,83



Innovation in the cuisine
 A whole menu available
 Fat-free cooking
 Maximum balance of flavors, colors and textures
 Fixing nutritional properties



publione.it



Casta 1 - Via F.lli Lumière, 11
 Casta 2 - Via F.lli Lumière, 30
 (Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy
 Tel. +39 0543 782920 - Fax +39 0543 782925
www.casta.com



Innovazione in cucina
 Tutto un menu a disposizione
 Cucina senza grassi
 Massimo equilibrio di sapori, colori e consistenze
 Fissaggio delle proprietà nutrizionali