



fast food

# MISSION

La qualità totale è, per CASTA, l'obiettivo fondamentale e si pone alla base delle nuove strategie d'impresa che l'azienda ha già messo in atto per raggiungere presto nuovi, ambiziosi traguardi. Ogni fornitura CASTA è progettata e realizzata specificatamente per l'ambiente nel quale essa troverà posto: la piccola cucina dell'esclusivo, sofisticato ristorante d'élite, gli spaziosi ambienti cucina di grandi ristoranti e catene alberghiere, i fast food, le pizzerie e le comunità (mense aziendali, ospedaliere e così via).

E' così che i clienti dell'azienda possono sempre contare sui vantaggi (ed i minori costi) tipici della produzione industriale e sulla personalizzazione della lavorazione artigianale, che rendono unico ciascun impianto, costruito con la passione di un tempo e ideale per il tipo di gastronomia proposta da ciascun locale al suo pubblico.

Perché, si sa...

**QUALITY MAKES THE DIFFERENCE!**

# MISSION

Total quality is CASTA's main aim and lies at the heart of the new business strategies the company has introduced in order to achieve new ambitious goals. Every piece of CASTA's equipment is custom-designed and built for the setting in which it will be used, whether this be a small kitchen serving an exclusive, sophisticated elite restaurant or a large-scale facility such as those required by many hotel chains, fast food outlets, pizzerias or cafeteria-style food service locations (companies, hospitals, etc.). CASTA's clients enjoy both the advantages (and lower costs) typical of industrial production and the customized attention associated with traditional craftsmanship.

These two aspects make the company's kitchens and related equipment – built with the passion of the past - unique and ideally suited to the type of food that each location serves its customers.

That's because...

**QUALITY MAKES THE DIFFERENCE!**



Casta da ormai 40 anni produce impianti professionali per la ristorazione. Macchine solide, funzionali e dal design innovativo, realizzate specificatamente per l'ambiente nel quale andranno ad inserirsi: dal piccolo ristorante alla cucina di una comunità. Da sempre Casta è sinonimo di qualità, affidabilità e sicurezza, fonde i vantaggi della produzione industriale alla personalizzazione della lavorazione artigianale rendendo decisamente unico ogni suo tipo di impianto, soddisfacendo al meglio le esigenze dei propri clienti. Grazie al dinamismo del suo management e alla sua flessibilità, Casta riesce ad adeguare i propri prodotti alle continue richieste sul mercato. Prodotti come: cucine professionali Tiqu7 700, Vesta 900; cucine cinesi ed Eurasia su misura; piastre giapponesi Teppanyaki; griglie a pietra lavica; piastre per cottura piadina; forni pizza a gas; neutro e impianti di aspirazione, sono ormai considerati dal mercato leader del settore. Casta è un'azienda competitiva e in continua crescita, animata dal desiderio di creare e realizzare macchine di alta qualità sempre più sicure e tecnologicamente avanzate.

Quality Makes the difference.

Casta for 40 years produces professional equipment for restaurants. Machines solid, functional and innovative design, made specifically for the environment in which they're going to fit from small restaurant to the kitchen of a community. Casta has always been synonymous with quality, reliability and safety, combines the advantages of industrial production to customization of the artisan making much every single type of plant, meeting the needs of its customers. Thanks to the dynamism of its management and its flexibility, Casta is able to adapt its products to the continuous demands on the market. Products such as professional kitchens Tiqu7 700, Vesta 900; Chinese kitchens and Eurasia to measure; plates Japanese Teppanyaki, lava stone grills, hot plates for cooking flatbread, pizza ovens gas, neutral and exhaust systems, are now considered to be the market leader.

Casta is a competitive and growing, driven by the desire to create and produce high quality machines more secure and technologically advanced.

Quality Makes the difference.







- **Fornelloni EUR**
- **Stockpots EUR**
- **Hockerkocher EUR**
- **Rechaud EUR**
- **Hornillos EUR**

## FORNELLONI EUR

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso
- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm.1,2
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona kW 7,5 e monocorona kW 4,5 – kW 3,0, con termocoppia e fiamma pilota protetta
- Bacinella raccogli gocce estraibile stampata per ogni singolo fuoco
- Accensione fuochi manuale
- Griglia monofuoco in ghisa
- Manopole in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

## STOCKPOTS EUR

- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand or with close cupboard
- Work top in stainless steel AISI 304 18/10, mm. 1,2 thick
- Chromium-plated cast iron open burners – double crowned of kW 7,5 and single crowned of kW 4,5 – kW 3,0, with thermocouple and protected pilot flame
- Removable printed drip-pans under each burner
- Manual ignition
- Enamel cast iron grid
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards

## HOCKERKOCHER EUR

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen
- Oberteil in Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 1,2
- Verchromte Gusseisenbrennern in einzeln Krone Brennerdeckel kW 4,5 und in doppelte Krone Brennerdeckel kW 7,5 mit vollgesichertes Zündflamme und Thermoelement.
- Ausziehbare Auffangsschale für jeder einzelne Brenner ;
- Manuelle Inbetriebsetzung der Brenner
- Schwarze säurebeständige Einzelflammenroste aus emailliertem glänzendem Gusseisen
- Wärmeisolierende Regler
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

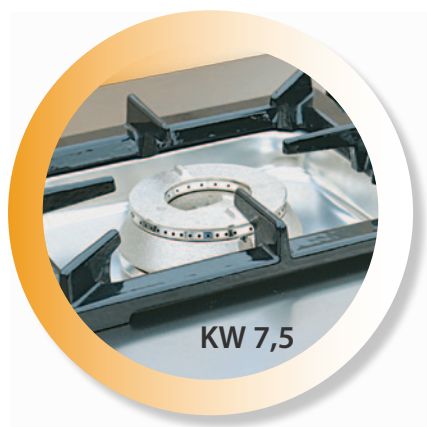
## RECHAUD EUR

- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modèles à poser, sur placard ouvert ou fermés avec portes
- Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 18/10 mm. 1,2
- Brûleurs en fonte chromés à double couronne pour kW 7,5 et simple couronne pour kW 4,5 avec veilleuse pilote et thermocouple.
- Plat ramasse-gouttes amovible au-dessous de chaque feu;
- Allumage manuel des brûleurs.
- Grille à 1 feu en fonte émaillée revêtues de porcelaine résistante aux acides
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
- Certification de conformité CE/IMQ

## HORNILLOS EUR

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas
- Encimera en acero inoxidable inox AISI 304 18/10, espesor mm. 1,2
- Quemadores abiertos en fundición esmaltada – doble corona de kW 7,5 y mono corona de kW 4,5 – kW 3,0 con termopar y llama piloto protegida
- Cuba recoge-gotas imprimida extraíble para cada quemador
- Encendido manual
- Parrilla de un fuego en fundición
- Mandos de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ





Modello Model Modell Modèle Modelo		Bruciatore Burner Brenner Bruleur Quemador	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones				Potenza Power Leistung Puissance Potencia KW
				3,0	4,5	7,5	
EUR/01	EUR/01.1P	1	mm. 400x600x255h	1			3,0
	EUR/01.1M	1			1		4,5
	EUR/01.1G	1				1	7,5
EUR/02	EUR/02.1P1M	2	mm. 800x600x255h	1	1		7,5
	EUR/02.1P1G	2		1		1	10,5
	EUR/02.1M1G	2			1	1	12,0
	EUR/02.2P	2		2			9,0
	EUR/02.2M	2			2		9,0
	EUR/02.2G	2				2	15,0
EUR/03	EUR/03.1P1M1G	3	mm. 1200x600x255h	1	1	1	15,0
	EUR/03.2P1G	3		2		1	13,5
	EUR/03.2P1M	3		2	1		10,5
	EUR/03.1P2M	3		1	2		12,0
	EUR/03.1P2G	3		1		2	18,0
	EUR/03.2M1G	3			2	1	16,5
	EUR/03.3P	3		3			9,0
	EUR/03.3M	3			3		13,5
	EUR/03.3G	3				3	22,5



- **Fornelloni FC FB**
- **Stockpots FC FB**
- **Hockerkocher FC FB**
- **Rechaud FC FB**
- **Hornillos FC FB**

## FORNELLONI FC/FB

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm.2,5
- Bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale C KW 9,5 , con termocoppia , con o senza fiamma pilota
- Accensione fuochi manuale
- Modello FC/... : cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) o griglie tonde (GRIGLIA/CC), realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata;
- Modello FB/... : griglia in piatto mm.25x8 in acciaio inox AISI 304 18/10
- Manopole in materiale atermico
- Certificazione di conformità CE/IMQ

## STOCKPOTS FC/FB

- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite, 2,5 mm thick
- Cast iron atmospheric burners with vertical flame C kW 9,5, with thermocouple and with or without pilot flame
- Manual ignition
- FC/... model: wok support rings (CERCHIO/CC) or round grids (GRIGLIA/CC) in black enamel cast iron;
- FB/... model: stainless steel AISI 304 18/10 plate grid mm. 25x8
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- Certified according to EC/IMQ standards

## HOCKERKOCHER FC/FB

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite mm. 2,5
- Starkbrenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme (C 9,5 KW - T 14,0 KW - S 21,0 KW), ausgestattet mit Ventil-Gashähnen, mit Thermoelement, mit oder ohne Thermoelement erhältlich
- Manuelle Inbetriebsetzung der Brenner
- Modell FC/... : Wokaufsatz (CERCHIO/CC) bzw. Topfaufsatz (GRIGLIA/CC) aus emailiertem glänzendem Gusseisen
- Modell FB/... : Aufsatz in Edelstahl AISI 18/10 in der Struktur eingeschweißt mm. 25x8
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

## RECHAUD FC/FB

- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite mm. 2,5
- Brûleurs atmosphériques en fonte avec flamme ad expansion verticale (C KW 9,5 - T KW 14,0 - S KW 21,0) équipés de soupape de sûreté, thermocouple, disponible avec ou sans veilleuse
- Allumage manuel des brûleurs.
- Model FC/... : Support pour Wok (CERCHIO/CC) ou support pour poêle traditionnelle (GRIGLIA/CC) en fonte émaillée revêtues de porcelaine résistante aux acides
- Model FB/... : Support en acier inoxydable AISI 304 18/10 sur le plan mm. 25x8
- Grille à 1 feux en fonte émaillée revêtues de porcelaine résistante aux acides
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Certification de conformité CE/IMQ

## HORNILLOS FC/FB

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor mm. 2,5
- Quemadores atmosféricos de fundición con llama vertical C KW 9,5 con termpoar, con o sin llama piloto
- Encendido manual
- Modelo FC/...: Soportes wok (CERCHIO/CC) o parrillas redondas (GRIGLIA/CC) en fundición esmaltada brillante negra;
- Modelo FB/...: parrilla en acero plato inoxidable AISI 304 18/10 mm. 25x8
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Certificación CE/IMQ



	FC/01.40	FC/01.40.P	FB/01.40	FB/01.40.P	FB/01.50	FB/01.50.P
<b>Modello</b> <b>Model</b> <b>Modell</b> <b>Modèle</b> <b>Modelo</b>						
<b>Dimensioni</b> <b>Dimensions</b> <b>Abmessungen</b> <b>Dimensions</b> <b>Dimensiones</b>	mm. 400x400x425h	mm. 400x400x425h	mm. 400x400x425h	mm. 400x400x425h	mm. 500x500x425h	mm. 500x500x425h
<b>Potenza</b> <b>Power</b> <b>Leistung</b> <b>Puissance</b> <b>Potencia</b>	kW 9,5	kW 9,5	kW 9,5	kW 9,5	kW 9,5	kW 9,5
<b>Fiamma Pilota</b> <b>Pilot Flame</b> <b>Pilotflamme</b> <b>Veileuse Pilote</b> <b>Llama piloto</b>		X		X		X





- Fornelloni CC
- Stockpots CC
- Hockerkocher CC
- Rechaud CC
- Hornillos CC

## 🇮🇹 FORNELLONI CC

- costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente
- bruciatori a scelta fra: bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C kW 9,5 - T kW 14,0 - S kW 21,0) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia
- bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione;
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 2,5 liscio
- padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori;
- cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) o griglie tonde (GRIGLIA/CC) realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata;
- piedini regolabili inox AISI 304 18/10
- Manopole in materiale atermico
- Certificazione di conformità CE/IMQ

## 🇩🇪 HOCKERKOCHER CC

- Bauweise ausschließlich nach Maß: Größe und Anordnung der Brenner werden vom Kunden bestimmt;
- Brenner nach Wahl: Starkbrenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme (C 9,5 KW - T 14,0 KW - S 21,0 KW), ausgestattet mit Ventil-Gashähnen, Pilotflamme und Thermopaar;
- Abnehmbare Brenner für einfache Reinigung und Instandhaltung;
- Die gesamte Struktur ist aus Edelstahl AISI 304 18/10 hergestellt,
- Glatte Kochfläche aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, Höhe 2,5 mm
- Ausziehbare Tropfen-Auffangsschale;
- WOK-Aufsatz (CERCHIO/CC) oder Topf-Aufsatz (GRIGLIA/CC) aus schwarzem, glänzendem, emailliertem Guss
- Wärmeisolierende Regler
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

## 🇪🇸 HORNILLOS CC






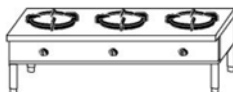
- Realizados exclusivamente sobre medida: dimensiones y disposición de los fuegos decididas por el cliente;
- Quemadores eligibles entre quemadores atmosféricos de fundición con llama vertical (C kW 9,5 - T kW 14,0 - S kW 21,0) con válvulas de seguridad, llama piloto y termopar;
- Quemadores desmontables para una limpieza y un mantenimiento más fáciles;
- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera en acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 2,5 mm.
- Soportes wok (CERCHIO/CC) y Parrillas redondas (GRIGLIA/CC) realizados en fundición esmaltada brillante negra;
- Cuba recoge-gotas extraíble para cada quemador;
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ

## 🇬🇧 STOCKPOTS CC

- Customized production only: both dimension and burners disposition are chosen by customers;
- Burners can be chosen among cast iron atmospheric burners with vertical flame (C kW 9,5 - T kW 14,0 - S kW 21,0), with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple;
- Removable burners for an easy cleaning and maintenance;
- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Work top in stainless steel AISI 304 18/10, mm. 2,5 thick
- Removable drip-pans under each burner
- Wok support rings (CERCHIO/CC) or round grids (GRIGLIA/CC) in black enamel cast iron;
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Cool-grip knobs made of heat-resistant material
- Certified according to EC/IMQ standards

## 🇫🇷 RECHAUD CC

- Fabriquées uniquement sur mesure: dimensions et disposition des brûleurs sont décidées par le client
- Brûleurs à choisir entre: brûleurs atmosphériques en fonte avec flamme ad expansion verticale (C kW 9,5 - T kW 14,0 - S kW 21,0) équipés de soupape de sûreté, veilleuse et thermocouple.
- Brûleurs démontables pour faciliter le nettoyage et l'entretien;
- Structure entièrement réalisée en acier inox AISI 304 18/10
- Plan de cuisson en acier inox AISI 304 18/10 épaisseur mm. 2,5 lisse.
- Plat ramasse-gouttes extraíble;
- Support pour wok (CERCHIO/CC) et Grilles rondes (GRIGLIA/CC), réalisés en fonte émaillée noir, brillante revêtue de porcelaine;
- Manettes en matériel athermique
- Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
- Certification de conformité CE/IMQ

	Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Bruciatori a gas Gas burners Gasbrenner Brûleurs gaz Quemadores a gas
<b>1 Fuoco - 1 Burner - 1 Kochstelle - 1 Feu - 1 Quemador</b>			
	CC/01.B	500x500x275h	...1C= kW 9,5x1
	CC/01.B	500x600x275h	...1T= Kw 14,0x1
	CC/01.B	600x600x275h	...1S= Kw 21,0x1
<b>2 Fuochi - 2 Burners - 2 Kochstellen - 2 Feux - 2 Quemadores</b>			
	CC/02.B	800x500x275h	...1C= kW 9,5x1
	CC/02.B	1000x500x275h	...1T= Kw 14,0x1
	CC/02.B	1000x600x275h	...1S= Kw 21,0x1
<b>3 Fuochi - 3 Burners - 3 Kochstellen - 3 Feux - 3 Quemadores</b>			
	CC/03.B	1200x500x275h	...1C= kW 9,5x1
	CC/03.B	1200x600x275h	...1T= Kw 14,0x1
	CC/03.B	1400x500x275h	...1S= Kw 21,0x1
	CC/...B	...X...X...	Costruzione su misura/ Made to measure/Auf maß hergestellt/ Sur Mesure/ Sobre medida
<b>1 Fuoco - 1 Burner - 1 Kochstelle - 1 Feu - 1 Quemador</b>			
	CC/01.L	500x500x500h Minimum dimension for burner C kW 9,5	...1C= kW 9,5x1
	CC/01.L	500x600x500h Minimum dimension for burner T kW 14,0	...1T= Kw 14,0x1
	CC/01.L	600x600x600h Minimum dimension for burner S kW 21,0	...1S= Kw 21,0x1
	CC/...L	...X...X...	
<b>2 Fuochi - 2 Burners - 2 Kochstellen - 2 Feux - 2 Quemadores</b>			
	CC/02.L	800x500x500h	...1C= kW 9,5x1
	CC/02.L	1000x500x500h	...1T= Kw 14,0x1
	CC/02.L	1000x600x500h	...1S= Kw 21,0x1
<b>3 Fuochi - 3 Burners - 3 Kochstellen - 3 Feux - 3 Quemadores</b>			
	CC/03.L	1200x500x500h	...1C= kW 9,5x1
	CC/03.L	1200x600x500h	...1T= Kw 14,0x1
	CC/03.L	1400x500x500h	...1S= Kw 21,0x1
	CC/...L	...X...X...	Costruzione su misura/ Made to measure/Auf maß hergestellt/ Sur Mesure/ Sobre medida





- Griglia a pietra Lavica
- Lava Rock Grills
- Lavasteingrills
- Grillades pierre Volcanique
- Barbacoas de piedra volcànica

## GRIGLIA A PIETRA LAVICA

La Pietra lavica ,riscaldandosi per irraggiamento attraverso i bruciatori , distribuisce in modo uniforme il calore permettendo una cottura perfetta di carne , pesce e verdure

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite
- Modelli da banco, su vano aperto o su vano chiuso
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304, con camino di scarico fumi incorporato con griglia in ghisa nera smaltata resistente agli acidi
- Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura
- Griglia in tondino per cottura pesce (su richiesta)
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi estraibile
- Bruciatori gas a tre tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezo elettrica, con regolazione temperatura max-min
- Bruciatori indipendenti:
  - . nr.1 bruciatore nei modelli BSPL/1P... - BSPL/1G... - BSGR/1G...
  - . nr.2 bruciatori nei modelli BSPL/2P... - BSPL/2G... - BSPL/1G1P... - BSGR/2G...
  - . nr.3 bruciatori nei modelli BSGR/3G...
  - . nr.4 bruciatori nei modelli BSGR/4G...
- Padella raccolta residui estraibile sotto i bruciatori
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

## LAVA ROCK GRILLS

The lava rock, warmed up uniformly by the radiant burners situated underneath it, make these appliances perfect for the preparation of both meat and fish .

- Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand or with close cupboard
- Rounded top surface in AISI 304 stainless steel, with rear flue chimney and acid-resistant black enamel cast iron grid
- Stainless steel grid with a "V" shape to drain off fat
- Steel rod cooking grid for fish (on request)
- Front grease runner with hole- drain and removable fat collection drawer
- High efficiency gas burners with three flame tubes, gas safety tap, thermocouple, piezoelectric ignition and temperature setting min./max.
- Independent gas burners :
  - . nr.1 burner in models BSPL/1P... - BSPL/1G... - BSGR/1G...
  - . nr.2 burners in models BSPL/2P... - BSPL/2G... - BSPL/1G1P... - BSGR/2G...
  - . nr.3 burners in models BSGR/3G...
  - . nr.4 burners in models BSGR/4G...
- Removable drip –pan under the burners
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards

## LAVASTEINGRILLS

Der Lavastein wird von die Gasbrennern geheizt, und verteilt die Hitze gleichmäßig, um eine ideale Grillen von Fisch und Fleisch zu erhalten.

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen
- Abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10, mit Kamin in schwarzen säurebeständiger Gitter aus emailliertem Gusseisen
- Edelstahlrosten aus einer Reihe "V"-förmige Profile für den Fettablauf
- Stahlrosten für Fisch mit rundem Querschnitt (auf Anfrage)
- Verstellbare Rosten (zweifache Verstellung)
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbare Fettablaufschublade
- Leistungsstarke Gasbrennern mit Gashahn, Thermoelement und Piezozündung
- Leistungsstarke Gasbrennern:
  - . nr.1 Brenner im Modell BSPL/1P... - BSPL/1G... - BSGR/1G...
  - . nr.2 Brenner im Modell BSPL/2P... - BSPL/2G... - BSPL/1G1P... - BSGR/2G...
  - . nr.3 Brenner im Modell BSGR/3G...
  - . nr.4 Brenner im Modell BSGR/4G...
- Herausziehbare Pfanne unten Brennern
- Wärmeisolierten Regler
- Verstellbare Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

## GRILLADES PIERRE VOLCANIQUE

la pierre volcanique, en les réchauffant pour irradiation à travers les brûleurs, il distribue de manière uniforme la chaleur pour une cuisson uniforme et idéal de viande et poisson

- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modèles sans support, ouverts ou fermés avec portes
- Sode inférieur inox AISI 304 18/10
- Plan supérieur embouti, arrondi, en acier inoxydable AISI 304, mitre postérieure avec grille en fonte émaillée revêtu résistante aux acides
- Grille en acier inoxydable avec la forme à "V" pour ramasser la graisse pendant la cuisson
- Grille en acier inoxydable ronde pour la cuisson du poisson (sur demande)
- Grille mouvant avec la possibilité de régler l'hauteur sur 2 niveaux
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation et tiroir de récupération des graisses extractible
- Brûleurs haut rendement avec robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piezo-électrique
- Brûleurs indépendant:
  - . nr.1 brûleurs sur le model BSPL/1P... - BSPL/1G... - BSGR/1G...
  - . nr.2 brûleurs sur le model BSPL/2P... - BSPL/2G... - BSPL/1G1P... - BSGR/2G...
  - . nr.3 brûleurs sur le model BSGR/3G...
  - . nr.4 brûleurs sur le model BSGR/4G...
- Plat marasse-gouttes à extraire, au-dessous des brûleurs
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Certification de conformité CE/IMQ

## BARBACOAS DE PIEDRA VOLCÁNICA









La piedra volcànica, calentándose por radiación por los quemadores, distribuye de modo uniforme el calor por una cocción uniforme e ideal de carne y pez.

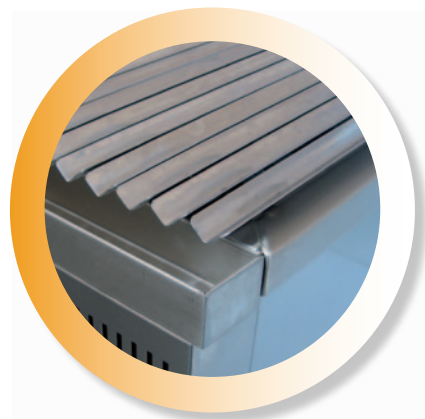
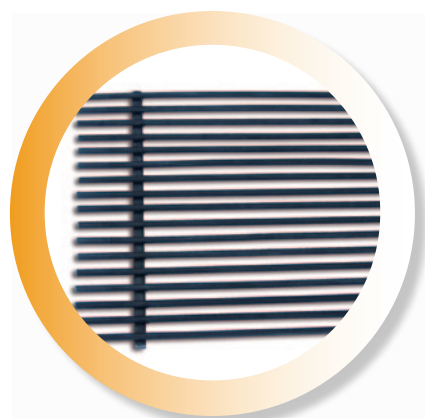
- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrado con puertas
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304, con salida de vahos y rejilla esmaltada brillante negra resistente a los ácidos
- Parrilla de acero inoxidable con una serie de canales en forma de "V" por donde se escurren las grasas
- Parrilla de redondo de acero, para pescado (bajo pedido)
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas extraíble

- Quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama, válvula de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico y regulación de la temperatura min./max.
- Quemadores independiente:
  - . nr.1 quemador en los modelos BSPL/1P... - BSPL/1G... - BSGR/1G...
  - . nr.2 quemadores en los modelos BSPL/2P... - BSPL/2G... - BSPL/1G1P... - BSGR/2G...
  - . nr.3 quemadores en los modelos BSGR/3G...
  - . nr.4 quemadores en los modelos BSGR/4G...
- Cajón recoge-grasas extraíble bajo de los quemadores
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



# Griglia a pietra lavica

Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Enabmessungen Dim. Exterior Im. Exteriores mm	Potenza Power Leistung Puissance Potencia gas KW	Dim. Piano cottura Griddle plate dim. Plattenabmessunge Dim. De la plaque Sup.de la plancha	
	BSPL/1P.BB	450x550x330h	6,5	370 x 400
	BSPL/1G.BB	690x550x330h	12,0	610 x 400
	BSPL/2P.BB	760x550x330h	13,0	680 x 400
	BSPL/1G1P.BB	1000x550x330h	18,5	920 x 400
	BSPL/2G.BB	1240x550x330h	24,0	1160 x 400
	BSPL/1P.GG	450x550x850h	6,5	370 x 400
	BSPL/1G.GG	690x550x850h	12,0	610 x 400
	BSPL/2P.GG	760x550x850h	13,0	680 x 400
	BSPL/1G1P.GG	1000x550x850h	18,5	920 x 400
	BSPL/2G.GG	1240x550x850h	24,0	1160 x 400
	BSPL/1P.BA	450x550x850h	6,5	370 x 400
	BSPL/1G.BA	690x550x850h	12,0	610 x 400
	BSPL/2P.BA	760x550x850h	13,0	680 x 400
	BSPL/1G1P.BA	1000x550x850h	18,5	920 x 400
	BSPL/2G.BA	1240x550x850h	24,0	1160 x 400
	BSPL/1P.BC	450x550x850h	6,5	370 x 400
	BSPL/1G.BC	690x550x850h	12,0	610 x 400
	BSPL/2P.BC	760x550x850h	13,0	680 x 400
	BSPL/1G1P.BC	1000x550x850h	18,5	920 x 400
	BSPL/2G.BC	1240x550x850h	24,0	1160 x 400
	BSGR/1G.BB	500x700x330h	12,0	420 x 555
	BSGR/2G.BB	800x700x330h	24,0	720 x 555
	BSGR/3G.BB	1200x700x330h	36,0	1120 x 555
	BSGR/4G.BB	1600x700x330h	48,0	1520 x 555
	BSGR/1G.GG	500x700x850h	12,0	420 x 555
	BSGR/2G.GG	800x700x850h	24,0	720 x 555
	BSGR/3G.GG	1200x700x850h	36,0	1120 x 555
	BSGR/4G.G	1600x700x850h	48,0	1520 x 555
	BSGR/1G.BA	500x700x850h	12,0	420 x 555
	BSGR/2G.BA	800x700x850h	24,0	720 x 555
	BSGR/3G.BA	1200x700x850h	36,0	1120 x 555
	BSGR/4G.BA	1600x700x850h	48,0	1520 x 555
	BSGR/1G.BC	500x700x850h	12,0	420 x 555
	BSGR/2G.BC	800x700x850h	24,0	720 x 555
	BSGR/3G.BC	1200x700x850h	36,0	1120 x 555
	BSGR/4G.BC	1600x700x850h	48,0	1520 x 555





- Griglia a pietra lavica Yakitori
- Lava rock grills Yakitori
- Lavasteingrill Yakitori
- Grillade pierre volcanique Yakitori
- Barbacoas de piedra volcánica Yakitori

- 🇮🇹 Autentica istituzione della cultura giapponese, gli yakitori sono spiedini di pollo, carne mista, pesce o verdura che vengono consumati come aperitivo con birra o sakè. La griglia per cuocerli è a pietra lavica, una particolare pietra di origine vulcanica che, riscaldandosi per irraggiamento attraverso i bruciatori, distribuisce in modo uniforme il calore permettendo una cottura ideale.
  - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite
  - Modelli da banco, su gambe, su vano aperto
  - Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura e griglia in tondino per cottura pesce (su richiesta)
  - Bruciatori gas a tre tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato con regolazione temperatura max-min, termocoppia e accensione piezo elettrica
  - Canalina frontale estraibile per raccolta olio e grassi
  - Padella raccolta residui estraibile sotto i bruciatori
  - Manopole in materiale atermico
  - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
  - Certificazione di conformità CE/IMQ

- 🇩🇪 Yakitori ist die japanische Variante gegrillter Fisch-, Fleisch- und Gemüse-Spießchen, die mit Bier bzw. Sake serviert wurde. Der Lavastein wird von die Gasbrennern geheizt, und verteilt die Hitze gleichmäßig, um ein ideales Grillen von Fisch und Fleisch zu erhalten.
  - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
  - Ausführung als Tischgeräte, mit offenen Unterbau bzw. mit Tür geschlossen
  - Edelstahlrosten aus einer Reihe "V"-Förmige Profile für den Fettablauf und Stahlrosten für Fisch mit rundem Querschnitt (auf Wunsch)
  - Leistungsfähige in 3-Rohr Gasbrenner mit Gashahn für Min- und Max. Temperatur, Thermoelement und Piezozündung
  - Ausziehbare Ablaufrinne
  - Regler aus wärmeisolierenden Material
  - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10
  - CE/IMQ Prüfung

- 🇯🇵 Japanese grilled chicken is one of Japan's distinctive meals. It is made from several bite-sized pieces of chicken meat, vegetables or fish, skewered on a bamboo skewer. Yakitori is a great appetizer which goes with beer and sake. It is barbecued, usually over a lava-rock grill (which features a special type of volcanic rock). Through a radiant heat burner system, the grill heats uniformly allowing a perfect grilling process. The lava rock, warmed up uniformly by the radiant burners situated underneath it, make these appliances perfect for the preparation of both meat and fish.
  - Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel, finished scotch brite
  - Bench type models, on open stand or with closed cupboard
  - Basement frame made of AISI 18/10
  - Stainless steel grids with a "V" shap to drain off fat and steel round cooking grid for fish (on request)
  - Removable fat and oil collection frontal runner
  - Removable drip-pan under the burners
  - Gas safety tap, thermocouple and piezo ignition
  - Cool-grip handles and knobs of special heat proof material
  - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
  - CE/IMQ conformity certification

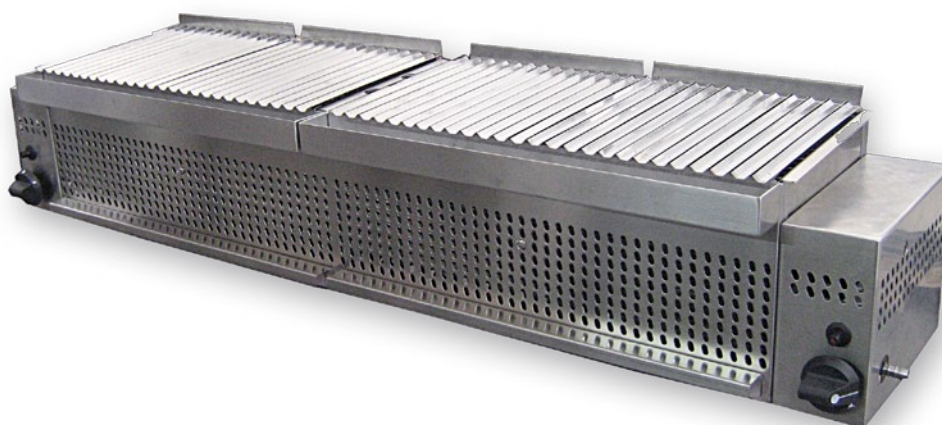
- 🇫🇷 YAKITORI GRILLADE
 

En japonais, yakitori signifie littéralement « oiseau grillé ». Ce sont en fait des brochettes cuites sur un gril et qui peuvent être constituées de viande ou bien de poisson à l'aide d'un grill en pierre volcanique. En réchauffant pour irradiation à travers les brûleurs, le Yakitori distribue de manière uniforme la chaleur pour une cuisson uniforme et idéal des aliments.

  - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
  - Modèles sans support, ouverts ou fermés avec portes
  - Grille en acier inoxydable avec la forme à "V" pour ramasser la graisse pendant la cuisson et grille en acier inoxydable ronde pour la cuisson du poisson (sur demande)
  - Brûleurs haut rendement à trois flammes avec robinet pour régulation min. max, thermocouple et allumage au piezo électrique.
  - Goulotte frontale de récupération des graisses extractible
  - Plat ramasse-gouttes à extraire, au-dessous des brûleurs
  - Robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piezo
  - Manettes et poignées en matériau athermique
  - Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 18/10
  - Certification de conformité CE/IMQ

Los yakitori, una verdadera insitución de la cultura japonesa, son brochetas de pollo, carne mixta, pescado o verduras que se comen como aperitivo tomando cerveza o sakè. La parrilla que se utiliza para cocerlas está hecha en piedra lávica, una especial piedra de origen volcánico que, calentandose por radiación gracias a los quemadores, distribuye el calor de manera uniforme, permitiendo una cocción óptima.

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas
- Parrilla de acero inoxidable con una serie de canales en forma de "V" por donde se escurren las grasas y parrilla de redondo de acero para pescado (bajo pedido)
- Quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama, válvula de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico y regulación de la temperatura min./max.
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas extraíble
- Cajón recoge-grasas extraíble debajo de los quemadores
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



Modello Model Modell Modèle Modelo	YAK1	YAK2
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 740x320x270h	mm. 1440x320x270h
Dimensioni griglia Griddle dimensions Fleischrost Abmessug Dimension grill pour viande Dim. de la plancha	mm. 600x270	mm. 1200x270
Potenza gas Gas power Leistung gas Puissance gaz Potencia gas	kW 6,0	kW 12,0





- Fry-Top Cuocipiadina
- Fry-Top for Piadina
- Grillplatten Für Piadina
- Plaque / Fry-Top pour Piadina et Saucisse
- Fry-Top para Piadina

## FRY-TOP CUOCIPIADINA

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10
- Modelli da banco (...BB), su gambe (...GG), su vano aperto (...BA) o su vano chiuso (...BC)
- Piano di cottura realizzato in acciaio dolce:
- \* liscio nei modelli FTSP/... - FTMP/... - LTMP/...
- \* bordato su quattro lati, con foro di scarico e cassetto raccolta redisui, nei modelli FTSPS/... - FTMPS/... - LTMPS/...
- Camino di scarico fumi posteriore
- Bruciatori gas ad alto rendimento, indipendenti:
  - . nr.1 bruciatore nei modelli FTSP-S/1P... - FTSP-S/1G... - FTMP-S/1G... - LTMP-S/1G...
  - . nr.2 bruciatori nei modelli FTSP-S/2P... - FTSP-S/1G1P... - FTMP-S/2G... - LTMP-S/2G...
  - . nr.3 bruciatori nei modelli FTSP-S/3G... - FTMP-S/3G... - LTMP-S/3G...
  - . nr.4 bruciatori nei modelli FTMP-S/4G... - LTMP-S/4G...
- Bruciatori gas a tre tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezo elettrica, con regolazione temperatura max-min
- Manopole in materiale atermico
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10

## FRY-TOP FOR PIADINA

- Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel
- Bench type models (...BB), on open stand (...BA), or with closed cupboard (...BC)
- Cooking surface in stainless steel:
- \* flat in models FTSP/... - FTMP/... - LTMP/...
- \* flat with a small splashback on four sides, with hole and a removable fat collection drawer FTSPS/... - FTMPS/... - LTMPS/...
- Rear smoke flue
- High efficiency gas burners, to obtain independent cooking areas:
  - . nr.1 burner in the models FTSP-S/1P... - FTSP-S/1G... - FTMP-S/1G... - LTMP-S/1G...
  - . nr.2 burners in the models FTSP-S/2P... - FTSP-S/1G1P... - FTMP-S/2G... - LTMP-S/2G...
  - . nr.3 burners in the models FTSP-S/3G... - FTMP-S/3G... - LTMP-S/3G...
  - . nr.4 burners in the models FTMP-S/4G... - LTMP-S/4G...
- High efficiency gas burners with three flame tubes, gas safety tap, thermocouple, piezoelectric ignition and temperature setting min./max.
- Cool-grip knobs of special heat proof material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

## GRILLPLATTEN FÜR PIADINA

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Tischgeräte (...BB), unterbau offen (...BA), oder mit Tür geschlossen (...BC),
- Kochflächen aus Stahl:
- \* glatt im Modell FTSP/... - FTMP/... - LTMP/...
- \* glatt mit Spritzschutz-Aufkantung auf vier Seite, mit Lock und ausziehbare Fettlaufschublade im Modell FTSPS/... - FTMPS/... - LTMPS/...
- Kamin
- Leistungsstarke Gasbrenner:
  - . nr.1 Brenner im Modell FTSP-S/1P... - FTSP-S/1G... - FTMP-S/1G... - LTMP-S/1G...
  - . nr.2 Brenner im Modell FTSP-S/2P... - FTSP-S/1G1P... - FTMP-S/2G... - LTMP-S/2G...
  - . nr.3 Brenner im Modell FTSP-S/3G... - FTMP-S/3G... - LTMP-S/3G...
  - . nr.4 Brenner im Modell FTMP-S/4G... - LTMP-S/4G...
- Leistungsstarke Gasbrennern mit Gashahn, Thermolement und Piezozündung
- Gashahn mit Temperaturregulierung min-max, Pilotflamme, Thermolement, und Piezozündung
- Drehknöpfe aus wärmegehärtetem Material
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10

## PLAQUE / FRY-TOP POUR PIADINA ET SAUCISSE

- Structure entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Modèles sans support (...BB), ouverts (...BA), ou fermés avec portes (...BC),
- Plan de cuisson réalisé en acier doux :
- \* lisse sur les modèles FTSP/... - FTMP/... - LTMP/...
- \* avec rebord sur 4 côtés, évacuation latérale et petit tiroir ramasse-graisse, sur les modèles FTSPS/... - FTMPS/... - LTMPS/...
- Cheminée arrière pour évacuation fumées
- Brûleurs gaz haut rendement :
  - . nr.1 brûleur sur les modèles FTSP-S/1P... - FTSP-S/1G... - FTMP-S/1G... - LTMP-S/1G...
  - . nr.2 brûleurs sur les modèles FTSP-S/2P... - FTSP-S/1G1P... - FTMP-S/2G... - LTMP-S/2G...
  - . nr.3 brûleurs sur les modèles FTSP-S/3G... - FTMP-S/3G... - LTMP-S/3G...
  - . nr.4 brûleurs sur les modèles FTMP-S/4G... - LTMP-S/4G...
- Brûleurs haut rendement avec robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piézo-électrique
- Soupape de sûreté à gaz, avec réglage max-min, thermocouple, veilleuse et allumage piezo
- Manettes en matériau athermique
- Pieds réglables en acier inox AISI 304 18/10

# Fry-Top CUOCIPIADINA

## FRY-TOP PARA PIADINA

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Modelos sobremesa (...BB), sobre compartimento abierto (...BA), o cerrado con puertas (...BC)
- Encimera de acero:
  - \* lisa en los modelos FTSP/... - FTMP/... - LTMP/...
  - \* lisa con peto antisalpicaduras perimétrico, con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas extraíble, en los modelos FTSPS/... - FTMPS/... - LTMPS/...
- Salida de vahos trasero
- Quemadores de alto rendimiento:
  - . nr.1 quemador en los modelos FTSP-S/1P... - FTSP-S/1G... - FTMP-S/1G... - LTMP-S/1G...
  - . nr.2 quemadores en los modelos FTSP-S/2P... - FTSP-S/1G1P... - FTMP-S/2G... - LTMP-S/2G...
  - . nr.3 quemadores en los modelos FTSP-S/3G... - FTMP-S/3G... - LTMP-S/3G...
  - . nr.4 quemadores en los modelos FTMP-S/4G... - LTMP-S/4G...
- Quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama, válvula de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico y regulación de la temperatura min./max.
- cajón recoge-gotas extraíble bajo de los quemadores
- Llave con válvula regulación mín-máx, termopar, llama piloto y encendido piezo
- Mandos de material atérmico
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 18/10





Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dim. Piastra Griddle plate dim. Plattenabmessunge Dim. De la plaque Sup.de la plancha
	mm	... GG ...BA ...BC	mm	kW	mm
FTSP/1P.BB	470x500x270h	FTSP/1P...	470x500x850h	6,8	460x450
FTSP/1G.BB	710x500x270h	FTSP/1G...	710x500x850h	13,0	700x450
FTSP/2P.BB	780x500x270h	FTSP/2P...	780x500x850h	13,6	770x450
FTSP/1G1P.BB	1020x500x270h	FTSP/1G1P...	1020x500x850h	19,8	1010x450
FTSP/2G.BB	1260x500x270h	FTSP/2G...	1260x500x850h	26,0	1250x450
FTSP/3G.BB	1820x500x270h	FTSP/3G...	1820x500x850h	39,0	1810x450
FTMP/1G.BB	430x700x360h	FTMP/1G...	430x700x850h	9,4	420x620
FTMP/2G.BB	800x700x360h	FTMP/2G...	800x700x850h	18,8	790x620
FTMP/3G.BB	1150x700x360h	FTMP/3G...	1150x700x850h	28,2	1140x620
FTMP/4G.BB	1500x700x360h	FTMP/4G...	1500x700x850h	37,6	1490x620
FTMP/5G.BB	1850x700x360h	FTMP/5G...	1850x700x850h	47,0	1840x620
FTMP/6G.BB	2200x700x360h	FTMP/6G...	2200x700x850h	56,4	420x620
LTMP/1G.BB	430x700x360h	LTMP/1G...	430x700x850h	6,0	2190x620
LTMP/2G.BB	800x700x360h	LTMP/2G...	800x700x850h	12,0	790x620
LTMP/3G.BB	1150x700x360h	LTMP/3G...	1150x700x850h	18,0	1140x620
LTMP/4G.BB	1500x700x360h	LTMP/4G...	1500x700x850h	24,0	1490x620
LTMP/5G.BB	1850x700x360h	LTMP/5G...	1850x700x850h	30,0	1840x620
LTMP/6G.BB	2200x700x360h	LTMP/6G...	2200x700x850h	36,0	2190x620
FTSPS/1P.BB	470x500x295h	FTSPS/1P...	470x500x850h	6,8	445x435
FTSPS/1G.BB	710x500x295h	FTSPS/1G...	710x500x850h	13,0	685x435
FTSPS/2P.BB	780x500x295h	FTSPS/2P...	780x500x850h	13,6	755x435
FTSPS/1G1P.BB	1020x500x295h	FTSPS/1G1P...	1020x500x850h	19,8	995x435
FTSPS/2G.BB	1260x500x295h	FTSPS/2G...	1260x500x850h	26,0	1235x435
FTSPS/3G.BB	1820x500x295h	FTSPS/3G...	1820x500x850h	39,0	1795x435
FTMPS/1G.BB	430x700x385h	FTMPS/1G...	430x700x850h	9,4	405x605
FTMPS/2G.BB	800x700x385h	FTMPS/2G...	800x700x850h	18,8	775x605
FTMPS/3G.BB	1150x700x385h	FTMPS/3G...	1150x700x850h	28,2	1125x605
FTMPS/4G.BB	1500x700x385h	FTMPS/4G...	1500x700x850h	37,6	1475x605
FTMPS/5G.BB	1850x700x385h	FTMPS/5G...	1850x700x850h	47,0	1825x605
FTMPS/6G.BB	2200x700x385h	FTMPS/6G...	2200x700x850h	56,4	2175x605
LTMPS/1G.BB	430x700x385h	LTMPS/1G...	430x700x850h	6,0	390x605
LTMPS/2G.BB	800x700x385h	LTMPS/2G...	800x700x850h	12,0	760x605
LTMPS/3G.BB	1150x700x385h	LTMPS/3G...	1150x700x850h	18,0	1110x605
LTMPS/4G.BB	1500x700x385h	LTMPS/4G...	1500x700x850h	24,0	1460x605
LTMPS/5G.BB	1850x700x385h	LTMPS/5G...	1850x700x850h	30,0	1810x605
LTMPS/6G.BB	2200x700x385h	LTMPS/6G...	2200x700x850h	36,0	2160x605



# Fry-Top CUOCIPIADINA

Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dim. Piastra Griddle plate dim. Plattenabmessunge Dim. De la plaque Sup.de la plancha
	mm	... GG ...BA ...BC	mm		mm
FTSP/47E.BB	470x500x270h	FTSP/47E...	470x500x850h	kW 2,2 AC230v 50Hz 9Amp	460x450
FTSP/71E.BB	710x500x270h	FTSP/71E...	710x500x850h	kW 2,2 AC230v 50Hz 9Amp	700x450
FTSP/78E.BB	780x500x270h	FTSP/78E...	780x500x850h	kW 4,4 AC230v 50Hz 18Amp	770x450
FTSP/102E.BB	1020x500x270h	FTSP/102E...	1020x500x850h	kW 4,4 AC230v 50Hz 18Amp	1010x450
FTSP/126E.BB	1260x500x270h	FTSP/126E...	1260x500x850h	kW 4,4 AC230v 50Hz 18Amp	1250x450
FTSP/182E.BB	1820x500x270h	FTSP/182E...	1820x500x850h	kW 6,6 AC400v 50Hz 27Amp	1810x450
FTSPS/47E.BB	470x500x295h	FTSPS/47E...	470x500x850h	kW 2,2 AC230v 50Hz 9Amp	445x435
FTSPS/71E.BB	710x500x295h	FTSPS/71E...	710x500x850h	kW 2,2 AC230v 50Hz 9Amp	685x435
FTSPS/78E.BB	780x500x295h	FTSPS/78E...	780x500x850h	kW 4,4 AC230v 50Hz 18Amp	755x435
FTSPS/102E.BB	1020x500x295h	FTSPS/102E...	1020x500x850h	kW 4,4 AC230v 50Hz 18Amp	995x435
FTSPS/126E.BB	1260x500x295h	FTSPS/126E...	1260x500x850h	kW 4,4 AC230v 50Hz 18Amp	1235x435
FTSPS/182E.BB	1820x500x295h	FTSPS/182E...	1820x500x850h	kW 6,6 AC400v 50Hz 27Amp	1795x435
FTMP/1E.BB	430x700x360h	FTMP/1E...	430x700x850h	kW 2,2 AC230V 50Hz 9Amp	420x620
FTMP/2E.BB	800x700x360h	FTMP/2E...	800x700x850h	kW 4,4 AC230V 50Hz 18Amp	790x620
FTMP/3E.BB	1150x700x360h	FTMP/3E...	1150x700x850h	kW 6,6 AC400V 50Hz 27Amp	1140x620
FTMP/4E.BB	1500x700x360h	FTMP/4E...	1500x700x850h	kW 8,8 AC400V 50Hz 36Amp	1490x620
FTMP/5E.BB	1850x700x360h	FTMP/5E...	1850x700x850h	kW 11,0 AC400V 50Hz 45Amp	1840x620
FTMP/6E.BB	2200x700x360h	FTMP/6E...	2200x700x850h	kW 13,2 AC400V 50Hz 54Amp	420x620
FTMPS/1E.BB	430x700x385h	FTMPS/1E...	430x700x850h	kW 2,2 AC230V 50Hz 9Amp	405x605
FTMPS/2E.BB	800x700x385h	FTMPS/2E...	800x700x850h	kW 4,4 AC230V 50Hz 18Amp	775x605
FTMPS/3E.BB	1150x700x385h	FTMPS/3E...	1150x700x850h	kW 6,6 AC400V 50Hz 27Amp	1125x605
FTMPS/4E.BB	1500x700x385h	FTMPS/4E...	1500x700x850h	kW 8,8 AC400V 50Hz 36Amp	1475x605
FTMPS/5E.BB	1850x700x385h	FTMPS/5E...	1850x700x850h	kW 11,0 AC400V 50Hz 45Amp	1825x605
FTMPS/6E.BB	2200x700x385h	FTMPS/6E...	2200x700x850h	kW 13,2 AC400V 50Hz 54Amp	2175x605



- Forni Pizza gas
- Pizza gas ovens
- Gas-Pizzaöfen
- Fours a Pizza a gaz
- Hornos de gas para Pizza

## FORNI PIZZA GAS

- Adatti sia per la cottura della pizza direttamente sul piano in refrattario sia per la cottura indiretta in teglie
- Struttura in acciaio inox AISI 304 18/10
- Pannello comandi laterale destro a controllo meccanico composto da: valvola termostatica regolazione temperatura max 400° C, accensione piezo-elettrica, fiamma pilota, termo coppia, termometro visualizzazione temperatura
- Illuminazione interna con n. 2 lampadine 15 Watt Ac230V
- Camera cottura interamente realizzata in materiale isolante in grado di mantenere costante la temperatura interna
- piano cottura in refrattario
- piastre in ghisa posizionate fra i bruciatori ed il piano cottura per il mantenimento e la distribuzione uniforme della temperatura
- Scarico gas combustibili nella parte posteriore della camera con camino esterno per immissione fumi nella canna fumaria
- Portina in acciaio inox con molla di alleggerimento, e vetro temperato
- Singole camere sovrapponibili e indipendenti per quanto riguarda l'alimentazione ed i comandi; predisposizione non di serie da richiedere in fase di ordine
- Facile manutenzione grazie all'estrailibilità del pannello comandi frontale e di quello laterale
- Cavo alimentazione di serie
- Piedini regolabili
- Accessori: supporto con o senza struttura portateglie, armadio neutro o riscaldato, con senza struttura portateglie in acciaio inox AISI 304

## GAS-PIZZAÖFEN

- Geeignet für das Backen der Pizza direkt auf der Schamotte-Backfläche oder indirekt in einem Backblech
- Struktur aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10
- Mechanische Schaltplatte auf der rechten Seite, bestehend aus: Thermostatventil zur Temperaturregelung bis max. 400°C, piezoelektrische Zündung, Leitflamme, Thermpaar, Thermometer, Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung mit 2 Birnen von 15 Watt Ac230V
- Backrohr besteht vollständig aus isolierendem Material, das die Innentemperatur konstant hält
- Backfläche aus Schamotte
- Gusseisenplatten zwischen den Brennern und der Kochfläche, um die Temperatur zu erhalten und gleichmäßig zu verteilen
- Abzug für verbranntes Gas auf der Hinterseite des Backofens und äußeren Kamin zur Ableitung der Rauchgase in den Rauchfang
- Ofentür aus rostfreiem Stahl, mit Abfederung und gehärtetem Glas
- Einzelne, aufeinander schichtbare Kammern mit unabhängiger Stromzufuhr und eigenen Schaltplatten; nicht serienmäßig, müssen bei der Bestellung verlangt werden
- Einfache Instandhaltung, da die vordere und die seitliche Schaltplatte herausziehbar sind
- Serienmäßiges Stromkabel
- Verstellbare Füße
- Zubehör: Gestell mit oder ohne Blechhalter, neutraler oder Wärmeschrank, mit oder ohne Blechträger aus Chromnickelstahl AISI 304

## PIZZA GAS OVENS

- Suitable both for direct cooking on refractory material and for "indirect cooking" on pans.
- Built entirely in AISI 304 18/10 stainless steel
- Right lateral control board mechanically controlled, made of: thermostatic valve that regulates the temperature to max 400° C, piezoelectric ignition, pilot flame, thermocouple, thermometer to visualize the temperature
- Internal lighting with 2 lamps 15 W Ac230V
- Cooking chamber built entirely in special heat-treated material able to maintain constant the internal temperature.
- Cooking top in refractory material.
- Cast iron plates between the burners and the cooking top to maintain the temperature and distribute it equally
- Burned gases exhaust positioned in the rear chamber with external flue to pass the gases in the smoke-stack
- Stainless steel door with string and heat-resistant glass
- Single chambers independently controlled and powered that can be overlapped (on demand, not series).
- Front and lateral control board that can be removed to simplify the maintenance.
- Series supply cable
- Adjustable feet
- Accessories: support with or without pan-holder, simple or heated cupboard, provided or not with AISI 304 stainless steel pan-holder.



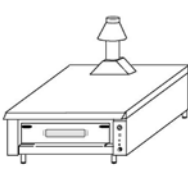
## FOURS A PIZZA A GAZ

- Adaptés aussi bien pour la cuisson de la pizza directement sur le plan en matériau réfractaire que pour la cuisson indirecte dans des plats
- Structure en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Panneau de commandes latéral droit à contrôle mécanique composé: d'une valve thermostatique pour le réglage de la température max 400° C, allumage piézoélectrique, flamme pilote, thermocouple, thermomètre pour visualiser la température
- Éclairage intérieur avec 2 ampoules de 15 Watt Ac230V
- Chambre de cuisson entièrement réalisée en matériau isolant en mesure de maintenir une température interne constante
- Plan de cuisson en matériau réfractaire
- Plaques en fonte positionnées entre les brûleurs et le plan de cuisson pour le maintien et la distribution uniforme de la température
- Échappement de gaz combustibles dans la partie postérieure de la chambre avec cheminée externe pour l'aspiration des fumées dans le conduit de fumée
- Petite porte en acier inoxydable avec ressort d'allègement, et verre trempé
- Chambres simples superposables et indépendantes en ce qui concerne l'alimentation et les commandes; option à demander lors de la commande
- Entretien facile grâce au panneau de commande frontal et latéral extractible
- Câble d'alimentation de série
- Petits pieds réglables
- Accessoires: support avec ou sans structure porte-plats, armoire neutre ou chaude, avec ou sans structure porte-plats en acier inoxydable AISI 304

# Forni Pizza a gas

## HORNOS DE GAS PARA PIZZA

- Utilizables tanto para la cocción de pizza directamente encima del refractario, como para la cocción en tarteras
- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Panel de mandos lateral derecho controlable mecánicamente formado por: válvula termoe estática, regulación de temperatura max 400°C, encendido piezoeléctrico, llama piloto, termopar, termómetro para visualizar la temperatura.
- Iluminación interior por medio de 2 ampollas de 15 Watt Ac230V
- Cámara de cocción totalmente fabricada en material aislante para conservar constante la temperatura al interior.
- Plan de cocción en material refractario
- Planchas en fundición entre los quemadores y el plan de cocción para conservar y repartir de manera uniforme el calor.
- Desague gases combustos en la parte trasera de la cámara por medio de una chimenea exterior para la inmisión de humos en la chimenea
- Puerta en acero inoxidable con muelle de aligeramiento y cristal templado
- Síngolas cámaras sobreponibles y con alimentación y mandos independientes (predisposición bajo pedido)
- Panel de mandos lateral y frontal extraíbles que permiten una fácil manutención
- Cable de alimentación incluido en el precio
- Patas regulables
- Accesorios: soporte con o sin estructura porta-tarteras, armario neutro o calentado, con o sin estructura porta-tarteras en acero inoxidable AISI 304.

	<b>FP/04</b>	<b>FP/06</b>	<b>FP/12</b>
Modello Model Modell Modèle Modelo			
Dim. Esterne Outside dimensions Außenmaße Dim. extérieures Dim. externas	mm.990x780x500/620h	mm.1100x1100x500/620h	mm.1290x1390x530/650
Dim.interne piano cottura Inside dimensions cooking plane Innenmaße Bödenstück Dim. intérieures plan de cuisson Med. internas plano de cocción	mm.620x605x160h	mm.710x915x160h	mm.910x1210x160h
Potenza gas Gas power Gasleistung Puissance gaz Potencia gas	11,3	20,0	27,0
Tensione Alimentazione Supply Voltage Anschluß Spannung Tensión d'alimentación Tensión de alimentación	30 Watt Ac230V/50Hz	30 Watt Ac230V/50Hz	30 Watt Ac230V/50Hz





Via F.lli Lumiere, 11 (Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy  
Tel. (+39) 0543 78 29 20 - Fax (+39) 0543 78 29 25 - [casta@casta.com](mailto:casta@casta.com)

[www.casta.com](http://www.casta.com)