



FAST 700 line



Via F.lli Lumière, 11 - (Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy  
Tel. +39 0543 782920 - Fax +39 0543 782925  
[www.casta.com](http://www.casta.com) - [casta@casta.com](mailto:casta@casta.com)





## FAST 700 line

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm.1,0.
  - Struttura in acciaio AISI 430 spessore 0,8.
  - Bruciatori cromati kW 6,0 e kW 3,5.
  - Rubinetti gas valvolati e termocoppia.
  - Accensione manuale.
  - Forno gas GN 2/1 mm.685X530Xh350,kW 7,9: valvola termostatica con termocoppia e pilota. accensione con piezo elettrico, controllo temperatura da 50° C a 300° C. camera di cottura e porta forno in acciaio AISI 430. Guarnizione bocca forno
  - Griglie monofuoco in ghisa smaltata.
  - Monopole in materiale atermico.
  - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
  - Certificazione di conformità CE/IMQ.
- 
- Moulded Work top in stainless steel AISI 304 18/10 thickness mm.1,0.
  - Structure in steel AISI 430 thickness 0,8.
  - Chromium-plated open burners : kW 6,0 and kW 3,5.
  - Gas valves, thermocouple.
  - Manual ignition.
  - Gas oven GN 2/1 mm.685X530Xh350,kW 7,9: safety and thermostatically valve-controlled with thermocouple and pilot light, piezoelectric ignition, temperature control from 50° C to 300° C. AISI 430 stainless steel chamber. FE steel oven. Stainless steel AISI 430 oven door and inner door. Oven door gasket.
  - Black enamel cast iron grid for one burner.
  - Cool-grip knobs made of heat-resistant material.
  - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable feet.
  - Certified according to EC/IMQ standards.
- 
- Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur mm. 1.0.
  - Structure en acier AISI 430 épaisseur mm. 0,8.
  - Bruleurs chromés kW 6,0 et kW 3,0.
  - Robinet de gaz thermostatique et thermocouple.
  - Allumage manuel des bruleurs.
  - Four à gaz GN 2/1 mm. 685x530xh. 350 / kW 7,9: robinet thermost tique de sécurité avec veilleuse pilot et thermocouple.
  - Allumage à pièzo électrique – température réglable entre 50°C a 300°C. Chambre de cuisson avec po te et joint en acier AISI 430.
  - Grille d'appui en fonte émaillée (1 feu).
  - Manettes et poignées en matériel athermique.
  - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur.
  - Certification de conformité CE/IMQ.
- 
- Tiefgezogener Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 1,0.
  - Herdstruktur in Stahl AISI 430 mm 0,8.
  - Verchromte Gusseisenbrennern kW 6,0 und kW 3,5.
  - Thermostatische Gasventile und Thermoelemente.
  - Manuelle Zündung.

- Gasbackofen GN 2/1 mm. 685x530xh.350/ kW 7,9: Thermostatische Regelung durch Sicherheit sventil mit Thermoelement und Pilotflame; Zündung erfolgt durch Piezo-Zünder. Temperatur kann von 50 °C bis 300 °C eingestellt werden. Gasofen, Gasofendichtung mit Tür in Edelstahl AISI 430.
- Einzelne Auflageroste aus emailliertem Gusseisen.
- Wärmeisolierende Regler.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare FüÙe.
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- Encimera embutida en acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor mm. 1,0.
- Estructura en acero AISI 430 espesor 0,8.
- Quemadores cromados kW 6,0 y kW 3,5.
- Válvulas de gas y termopar.
- Encendido manual.
- Horno gas GN 2/1 mm.685x530x350h., kW 7,9: válvula termostática con termopar y llama piloto, encendido con piezoeléctrico, control de temperatura de 50° C hasta 300° C. Cámara de cocción y puerta del horno en acero AISI 430. Junta puerta horno.
- Parrillas en fundición esmaltada (para un quemador).
- Mandos en material átermico.
- Patas en acero inoxidable AISI 304 18/10, altura regulable.
- Certificación de conformidad CE/IMQ.



MODEL		DESCRIPTION	OPEN CABINET	GAS STATIC OVEN GN 2/1	kW	L	D	H
F7/KUG4BA	2 x 3,5 + 2x6,0	Gas cooker 4 burners	X		19,0	800	700	850
F7/KUG6BA	3 x 3,5 + 3x6,0	Gas cooker 6 burners	X		28,5	1200	700	850
F7/KUG4LO	2 x 3,5 + 2x6,0	Gas cooker 4 burners + gas oven GN 2/1 mm 685x530x350h		KW 7,9	26,9	800	700	850
F7/KUG6LN	3 x 3,5 + 3x6,0	Gas cooker 6 burners + gas oven GN 2/1 mm 685x530x350h + open cabinet	X	KW 7,9	36,4	1200	700	850