



*Easy*700



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 Easy - Lady 700/900; cucine cinesi ed Eurasia su misura; piastre giapponesi Teppanyaki; griglie a pietra lavica; piastre per cottura pia-dina; 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 Easy - Lady 700/900; 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.

Quality makes the difference

100% Made in Italy



Professional Cooking Equipment

Customized Ethnic Equipment



Easy700

Easy900



*Chinese Ranges
Eurasia Ranges*



Jardy
1992

Jardy
1992



*Teppanyaki
Dim Sum
Yakitori*



**FLEXIBLE COOKING
DROPIN LINE**



Grazie all'accorpamento e alla razionalizzazione dei processi produttivi e all'ottimizzazione dei materiali scelti, Easy è la risposta ad un cliente che non vuole rinunciare, al di là dei suoi vincoli economici, alle prestazioni professionali di un grande impianto di cottura.

● Thanks to the unification and rationalization of production processes and the optimization of the materials chosen, Easy is the solution for a customer who is never satisfied and who, regardless of sizes and economic restraints, doesn't want to give up the professional performance of great cooking equipment.

● Gracias a la unificación y racionalización de los procesos productivos y a la optimización de los materiales utilizados, EASY responde a las necesidades de esos clientes que no quieren renunciar a las prestaciones profesionales de un equipo de cocción de alto nivel, independientemente de sus vínculos económicos.

● Durch die Zusammenlegung und Rationalisierung der Produktionsprozesse und durch die gewählten Materialien, bietet die Serie EASY die beste Lösungen für den Kunden, der einen großen Kücheneinrichtung-System zum richtigen Preis wünscht.

● L'union et la rationalisation des processus de production et l'optimisation des matériaux choisis porte à alan gamme EASY, qui représente la réponse à un client qui ne veut pas renoncer, en dépit de son budget, aux services professionnels d'une grande installation de cuisson.



Dinamica

Grazie al dinamismo del suo management e alla sua flessibilità Casta riesce ad adeguare i propri prodotti alle continue richieste del mercato.

Essenziale

Sobria, sicura e performante, la linea 700 modulo 350-400 mm, è stata realizzata di piccole dimensioni ma con particolare attenzione alle grandi prestazioni.

Made in Italy

Completamente progettata e costruita in Italia, esprime l'eccellenza della creatività, qualità, originalità, sicurezza dei prodotti Made in Italy.

Dynamic

Thanks to the dynamism of its management and to its flexibility, Casta is able to adjust its products according to market needs.

Essential

Sober, safe and high performing. These adjectives best describe line 700 module 350-400, which is realized in small dimensions but with a special attention to performance.

Made in Italy

This line, completely designed and manufactured in Italy, expresses the great creativity, originality and safety of Made in Italy products.

Dynamisch

Dank der dynamischen Struktur des Managements und der Anpassungsfähigkeit ist CASTA ständig in der Lage die Produkten den Marktanforderungen zu adaptieren.

Essenziell

Essenziell, stark und leistungsfähig, die EASY 700 Linie mit Modul mm. 350-400 wird in kleinen Dimensionen produziert, die aber in keinen Fall auf Bestleistungen verzichten wollen.

Made in Italy

Die EASY 700 Linie, dessen Planung und Produktion vollkommend in Italien realisiert wird, zeigt die Vorzüglichkeit der Kreativität, Qualität, Originalität und Sicherheit der Made in Italy Produkte.

Dynamisme

Le dynamisme de la structure de gestion représente l'atout de CASTA, ce qui permet que les produits conçus soient continuellement adaptés aux requêtes de marché.

Essentiell

Essentiel, fiable et structurée, la ligne EASY 700 en module mm. 350-400 est réalisée en dimensions réduites mais en gardant une attention particulière aux grandes prestations.

Made in Italy

Entièrement conçue et fabriquée en Italie, la Ligne EASY 700 représente l'excellence de la créativité, de la qualité, de l'originalité et de la fiabilité des produits Made in Italy.

Dinàmica

Gracias al dinamismo de su dirección y a su flexibilidad, Casta logra adaptar sus productos a las continuas necesidades del mercado.

Esencial

La línea 700 módulo 350-400 mm, sobria, segura y eficaz, tiene dimensiones pequeñas pero está realizada con un cuidado especial hacia las elevadas prestaciones.

Made in Italy

Completamente diseñado y fabricado en Italia, expresa la excelencia de la creatividad, la calidad, la originalidad, la seguridad de los productos Made in Italy.





E7/CUPG4FO

- Cucina a gas
- Gas range
- Gasherd
- Cousinière à gas
- Cocina a gas

- 🇮🇹 - Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso o su forno, serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
- Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi, profondità mm.22
- Bruciatori fuochi aperti in ghisa cromati doppia corona kW 7,5 e monocorona kW 4,5, con termocoppia e pilota protetta
- Accensione fuochi manuale
- Griglia monofuoco in ghisa smaltata lucida porcellanata resistente agli acidi
- Forno a gas GN 2/1 con regolazione di sicurezza termostatica con rubinetto valvolato di sicurezza, con termocoppia e pilota, accensione piezo elettrica, con Temperatura regolabile da 50°C a 300°C
- Forno elettrico statico GN 2/1 dotato di n.2 resistenze corazzate (terra – cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti, temperatura da 0° a 300°C
- Camera di cottura forno in acciaio inox AISI 430
- Suola forno in acciaio FE
- porta e controporta forno in acciaio inox AISI 304 18/10
- Guarnizione bocca forni
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- 🇮🇹 - Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven, serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
- Work top in stainless steel printed with a recess for collection of juices, depth 22 mm.
- 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 cast iron and acid-resistant grid for one top burner
- Gas oven GN 2/1, safety and thermostatically valve-controlled with thermocouple and pilot light, piezoelectric ignition, temperature control from 50° C to 300° C
- Static electric oven for 2/1 GN with nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature control from 0° to 300° C
- AISI 430 stainless steel chamber
- FE steel oven sole
- AISI 304 18/10 stainless steel door and inner door
- Oven door gasket
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards



Kw 7,5

Kw 4,5



Cucina a gas



E7/KUPG6LN



E7/KUPG6BA



E7/KUPG4BB




E7/CUPG4BA

























E7/CUPG6FM



E7/KUPG6FM

- 
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen, mit Elektro- bzw. Gasbackofen, serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
 - Oberteil in Edelstahl mit Auffangzone für Flüssigkeiten - Tiefe mm.22
 - Verchromte Gusseisenbrennern in einzeln Krone Brennerdeckel kW 4,5 und in doppelte Krone Brennerdeckel kW 7,5 mit vollgesichertes Zündflamme und Thermoelement.
 - Manuelle Inbetriebsetzung der Brenner
 - Schwarze säurebeständige Einzel-flammenroste aus emailliertem glänzendem Gusseisen
 - Gasbackofen GN 2/1 mit thermostatische Regelung mit Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme; Inbetriebsetzung erfolgt mit Piezo-Zünder. Temperatur kann von 50 C bis 300 C eingestellt werden.
 - Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate, die eine Temperatur zwischen 0 bis 300 C erreichen können
 - Garraum in Edelstahl AISI 430
 - Bodenstein aus Stahl FE
 - Doppelwandige Backofentür in Edelstahl AISI 18/10
 - Dichtung auf Ofenöffnung vorhanden
 - Wärmeisolierende Regler
 - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
 - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.
-
- Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique ou gaz, serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
 - Plan de cuisson en acier inoxydable dessus avec bords anti-ruissellements pour la récupération des liquides – profondeur mm. 22
 - Brûleurs en fonte chromés à double couronne pour kW 7,5 et simple couronne pour kw 4,5 avec veilleuse pilote et thermocouple.
 - Allumage manuel des brûleurs.
 - Grille à 1 feu en fonte émaillée revêtues de porcelaine résistante aux acides
 - Four à gaz GN 2/1 avec réglage à robinet thermostatique de sécurité, avec veilleuse pilote et thermocouple, allumage à pièce électrique – température réglable entre 50°C à 300°C
 - Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C
 - Sole en acier FE
 - Porte avec contre-porte en acier inoxydable AISI 18/10
 - Joint sur ouverture du four
 - Manettes et poignées en matériel athermique
 - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
 - Certification de conformité CE/IMQ
-
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas o con horno , serie mm.350/700/1050 – mm.400/800/1200
 - Encimera en acero inoxidable con contención para líquidos, profundidad mm.22
 - Quemadores abiertos en fundición esmaltada – doble corona de kW 7,5 y mono corona de kW 4,5 – con termpopar y llama piloto protegida
 - Encendido manual
 - Parrilla de uno fuego de fundición esmaltada brillante negra resistente a los ácidos
 - Horno a gas GN 2/1 con regulación termostática de seguridad con grifo con valvula de seguridad, con termpopar y llama piloto, encendido piezoelectrico, temperatura regulable de 50° C to 300° C
 - Horno eléctrico estático para bandejas 2/1 GN, con nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 0° a 300° C
 - Cámara realizada en acero inox AISI430
 - Suela horno en acero
 - Puerta horno con contrapuerta en acero inox AISI 304 18/10
 - Junta de la boca del horno
 - 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	E7/CUPG2BB  mm. 350x700x270h	E7/CUPG4BB  mm. 700x700x270h	E7/CUPG6BB  mm. 1050x700x270h							
	E7/CUPG2BA  mm. 350x700x850h	E7/CUPG4BA  mm. 700x700x850h	E7/CUPG6BA  mm. 1050x700x850h	E7/CUPG4FO  mm. 700x700x850h	E7/CUPG4FE  mm. 1050x700x850h	E7/CUPG6FN  mm. 1050x700x850h	E7/CUPG6FE  mm. 1050x700x850h	E7/CUPG6FM  mm. 1050x700x850h		
Dim. interne forno Oven's internal dim. Innenabm. der Backöfen Dim. int. des fours Dim. interiores hornos			mm. 545x530x350h		mm. 545x530x350h		mm. 880x530x350h			
Potenza forno a gas/elettrico Gas/electric oven's power Leistung der Gas/Elektrobacköfen Puissance de fours à gaz/électrique Pot. hornos a gas/eléctrica			KW GAS 7,9		KW 5,48 3NAc400V		KW GAS 7,9		KW 5,48 3NAc400V	
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 4,5 x 1 7,5 x 1 =KW 12,0		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 24,0		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 36,0		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 31,9		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 24,0	
Modello Model Modell Modèle Modelo	E7/KUPG2BB  mm. 400x700x270h	E7/KUPG4BB  mm. 800x700x270h	E7/KUPG6BB  mm. 1200x700x270h							
	E7/KUPG2BA  mm. 400x700x850h	E7/KUPG4BA  mm. 800x700x850h	E7/KUPG6BA  mm. 1200x700x850h	E7/KUPG4LO  mm. 800x700x850h	E7/KUPG4LE  mm. 1200x700x850h	E7/KUPG6LN  mm. 1200x700x850h	E7/KUPG6LE  mm. 1200x700x850h	E7/KUPG6FM  mm. 1200x700x850h		
Dim. interne forno Oven's internal dim. Innenabm. der Backöfen Dim. int. des fours Dim. interiores hornos			GN 2/1 mm. 685x530x350h		GN 2/1 mm. 685x530x350h		mm. 880x530x350h			
Potenza forno a gas/elettrico Gas/electric oven's power Leistung der Gas/Elektrobacköfen Puissance de fours à gaz/électrique Pot. hornos a gas/eléctrica			KW GAS 7,9		KW 5,48 3NAc400V		KW GAS 7,9		KW 5,48 3NAc400V	
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 4,5 x 1 7,5 x 1 =KW 12,0		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 24,0		KW 4,5 x 3 7,5 x 3 =KW 36,0		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 31,9		KW 4,5 x 2 7,5 x 2 =KW 24,0	



- Cucina elettrica
- Electric range
- Elektroherd
- Cuisinière électrique
- Cocina eléctrica












- - Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso o su forno elettrico
 - Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi
 - Piastre elettriche diametro mm. 220 kW 2,6 cadauna di forma rotonda realizzate in ghisa dotate di dispositivo di protezione termico, comandate da commutatore a 7 posizioni
 - Forno elettrico GN 2/1 riscaldato da n.2 resistenze corazzate (terra - cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti temperatura da 100° a 300°C; suola forno di grosso spessore, porta e controporta in acciaio, guarnizione bocca forni
 - Manopole e maniglie in materiale atermico
 - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza

- - Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven
 - Work top in stainless steel printed with a recess for collection of juices
 - Cast iron round electric cooking plates - diameter mm. 220 and heating power of 2,6 kW each - with internal safety thermostat; power controlled by 7-position switch
 - Electric oven GN 2/1 heated by nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature from 0° to 300° C; Very thick iron oven sole, door and inner door with slides - Oven door gasket
 - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
 - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

- - Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen bzw. mit Elektrobackofen
 - Oberteil In Edelstahl mit Auffangzone für Flüssigkeiten
 - Elektroplatten in Gusseisen mit Durchmesser mm. 220 in runder Ausführung; Leistung je kW 2,6 mit interner thermostatischer Sicherheitsvorrichtung und 7-Position-Temperaturregler
 - Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate, die eine Temperatur zwischen 100°C bis 300°C erreichen können; Garraum in Edelstahl ; Gasbackofen mit Gusseiserne Platte mit Klappe ; Backofentür, Dichtung auf Ofenöffnung
 - Wärmeisolierende Regler
 - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße

- - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique
 - Plan de cuisson en acier inoxydable dessus avec bords anti-ruissellements pour la récupération des liquides
 - Plaques électriques carrées en fonte diam. mm. 220 kw 2,6 dotées à l'intérieur d'un dispositif de sécurité thermostatique contrôlées par un commutateur à 7 positions
 - Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C; Socle four en acier ; Porte avec contre-porte en acier; Joint sur ouverture du four
 - Manettes et poignées en matériel athermique
 - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur

- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas o con horno
- Encimera en acero inoxidable con contención para líquidos
- Placas eléctricas redondas – diametro mm. 220 y potencia de 2,6 kW cada una – realizadas en fundición y provistas de un dispositivo de seguridad termostática interno; regulación de la potencia mediante conmutador de 7 posiciones
- Horno eléctrico GN 2/1 calentado por nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 100° a 300° C; suela horno en acero de espesor grueso; Puerta horno con contrapuerta en acero - Junta de la boca del horno
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10

	E7/CUET2BB	E7/CUET4BB	E7/CUET6BB		
Modello Model Modell Modèle Modelo					
					
					
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm. 400x700x850h Top 270h	mm. 800x700x850h Top 270h	mm. 1200x700x850h Top 270h	mm. 800x700x850h	mm. 1200x700x850h
Dim. Interne forno Oven's internal dim. Innenabm. der Backöfen Dim. int. des fours Dim. interiores hornos				GN 2/1 mm. 685x530x350h	GN 2/1 mm. 685x530x350h
Potenza forno elettrico Electric ovens power Leistung der Elektrobacköfen Puissance de fours électrique Pot. Hornos eléctrico				KW 5,1	KW 5,1
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 5,2 3NAC400V 50Hz	KW 10,4 3NAC400V 50Hz	KW 15,6 3NAC400V 50Hz	KW 15,5 3NAC400V 50Hz	KW 20,7 3NAC400V 50Hz



- Friggitrice
- Fryer
- Friteuse
- Friteuse
- Freidora



FRIGGITRICI GAS MOD. E7/FLG... (tubi scambiatori in vasca)

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Vasca da 8-13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5 completamente arrotondato e stampata in un pezzo unico, con zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- Il piano è stampato e dotato di un capiente invaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato e lo scarico stesso avviene in una bacinella di acciaio completa di filtro in acciaio inox AISI 304
- Il riscaldamento avviene tramite tubi di fiamma posti internamente alla vasca per un migliore scambio termico. Il calore viene prodotto da bruciatori ad elevato rendimento termico con ottima produttività e minor consumo.
- Valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico.
- Accensione piezo-elettrica della spia pilota alimentata da batteria indipendente
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori in modo da ottenere una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 235° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono entrambi fissati in vasca ed accuratamente protetti contro urti accidentali.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10.
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Marcatura CE

FRIGGITRICI GAS MOD. E7/FRG (bruciatori esterni alla vasca)

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Vasca da 13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5, stampata in un unico pezzo con forma a Y completamente arrotondata e trattata con vernice Siliconica vulcanizzata su tutta la superficie di contatto con la camera di combustione per massima resistenza nel tempo e miglioramento termico, e ampia zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- piano stampato e dotato di un capiente invaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato e lo scarico stesso avviene in una bacinella di acciaio completa di filtro inox AISI 304.
- Bruciatori tubolari in acciaio multigas, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica permettono di avere la vasca completamente pulita. Termostato di sicurezza 235° C e termostato di lavoro 190° C alloggiati all'interno della vasca e sono accuratamente protetti contro urti accidentali. Isolamento termico fra la camera di combustione

e l'involucro esterno, utile all'aumento del rendimento dello scambio calorico e al contenimento delle perdite di calore verso l'esterno.

- Valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico.
- Accensione elettrica della spia pilota alimentata da batteria indipendente
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori in modo da ottenere una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 235° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono entrambi fissati in vasca ed accuratamente protetti contro urti accidentali.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10.
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Marcatura CE

FRIGGITRICI ELETTRICA MOD. E7/FRE... (RESISTENZE in vasca)

Caratteristiche funzionali e costruttive:

- Vasca da 8-13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5 completamente arrotondato e stampata in un pezzo unico, con zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- Il piano è stampato e dotato di un capiente invaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato e lo scarico stesso avviene in una bacinella di acciaio completa di filtro inox AISI 304
- Il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, fissate con uno speciale dispositivo che ne consente la rotazione, per una più facile pulizia della vasca.
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda un contattore elettrico che eroga potenza ai gruppi riscaldanti.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe il circuito di potenza in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 230° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza alloggiati in modo protetto all'interno delle resistenze
- Sul cruscotto sono alloggiati 2 spie luminose : n.1 colore rosso (on/off macchina) e n.1 colore verde (resistenze in tensione) che indicano rispettivamente la presenza di tensione e la messa in tensione dei gruppi riscaldanti.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Predisposizione standard per funzionamento a 400 V AC 50Hz trifase.
- Marcatura CE

GAS FRYER MOD. E7/FLG (heat exchanger tubes in the tank)

Functional and constructive features:

- Aisi 304 stainless steel 8-13-17 Lts. tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece, with rounded edges and a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with a Aisi 304 stainless steel filter.
- Heating takes place via flame tubes placed inside the tank with internal fins for an improved heat exchange. Heat is produced by burners with high thermal efficiency, excellent productivity and reduced consumption.
- The mechanic valve and safety thermocouple, which guarantee a specific power of about 1 kW per liter of oil, allow a rapid rise in temperature of the oil itself when we load the unit.
- Piezoelectric ignition of the pilot light with independent battery.
- The temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls the valve of the gas supply to the burners so as to obtain an immediate response to drops in temperature due to the introduction of the load.
- The maximum working temperature is set at 190° C and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are both fixed in the tank and carefully protected against accidental impacts.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Certified according to CE/IMQ standards

GAS FRYER MOD. E7/FRG (burners outside the tank)

Functional and constructive features:

- AISI 304 18/10 stainless steel 13-17 tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece with Y shape completely rounded and treated with vulcanized silicone paint on the whole surface of contact with the combustion chamber for maximum durability and thermal improving, and a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with an Aisi 304 stainless steel filter.
- Steel tubular multigas burners, located under the tank and assisted by gas valve with electric power, allow you to have the tank completely clean. Safety thermostat 235° C and working thermostat 190° C are housed inside the tank and are well protected against

GAS FRITTEUSEN MOD. E7/FLG... (Wärmeaustauschröhre in Öl getaucht)

Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Frittierbecken in 8-13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in einem einzelnen abgerundeten Stück produziert; Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen des Öls vermeidet.
- Der Ablasshahn ist aus verchromtem Messing, der das Öl direkt in einem Edelstahl AISI 304-Behälter mit einem Edelstahlfilter im unteren Bereich des Gerätes ermöglicht.
- Die Beheizung erfolgt über Wärmeaustauschröhre, die im Öl direkt in Becken getaucht sind, was eine optimale Wärmeleistung gewährt. Die röhrenförmigen Brennern erlauben die beste Wärmeleistung bei höchsten Energieeinsparung.
- Das mechanische Ventil und der Sicherheits-Thermoelement, die eine spezifische Leistung von ca. 1 kW pro Liter Öl garantieren, dienen zu einer raschen Steigerung der Temperatur des Öl.
- Piezo-Zündung der Zündflamme wird durch einer unabhängigen Akku bedient.
- Die Temperatur von Speiseöl wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat, die das Magnetventil der Gaszufuhr zu den Brennern bedient in Betrieb gesetzt. Damit wird die Reaktion der Temperatursenkung optimal gesteuert.
- Die maximale Betriebstemperatur ist bei 190° C eingestellt und ein Sicherheitsthermostat unterbricht den Fluss des Gases in Falle eines Funktionsstörung, die die Öltemperatur über die 235° bringen würde.
- Die Sensoren der Arbeitsthermostate sind in Becken gefestigt und bestens gegen versehentliche Stöße geschützt.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

Gas Friteuse MOD. E7/FRG (externe Brenner)

Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Frittierbecken in 13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in ein Stück Y-förmig und abgerundet und mit Silikonlack verarbeitet. Silikonlack ist in der kompletten Brennerzone vorhanden und ermöglicht eine optimale Beheizung in einem langen Zeitraum und hochwertige Wärmeleistung; Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen des Öls vermeidet.
- Der Ablasshahn ist aus verchromtem Messing, der das Öl direkt in einem Edelstahl AISI 304-Behälter mit einem Edelstahlfilter im unteren Bereich des Gerätes ermöglicht.
- Die Beheizung erfolgt über Multigas-Brenneröhre, die unter dem Frittierbecken eingestellt sind und durch ein Gasventil mit elektrischer Bedienung erfolgt. Die Lösung

accidental impacts. The thermal insulation between the combustion chamber and the outer casing increases the caloric exchange and reduces heat losses.

- The mechanic valve and safety thermocouple, which guarantee a specific power of about 1 kW per liter of oil, allow a rapid rise in temperature of the oil itself when we load the unit.
- Electric ignition of the pilot light with independent battery.
- The temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls the valve of the gas supply to the burners so as to obtain an immediate response to drops in temperature due to the introduction of the load.
- The maximum working temperature is set at 190° C, and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are both fixed in the tank and carefully protected against accidental impacts.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Certified according to CE/IMQ standards

ELECTRIC FRYER MOD. E7/FRE (RESISTORS in the tank)

Functional and constructive features:

- AISI 304 18/10 stainless steel 8-13-17 tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece with a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with an Aisi 304 stainless steel filter.
- 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 temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls an electric contactor which gives power to the heating groups.
- The maximum working temperature is set at 190° C, and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are placed inside the resistors and carefully protected against accidental impacts.
- The panel comes with 2 lights – a red one (on/off) and a green one (voltage in the resistors), indicating respectively the presence of voltage and that heating groups are on.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Designed for standard operation at 400 V three-phase AC 50Hz.
- Certified according to CE/IMQ standards

erlaubt einen komplett freien Becken zu Verfügung zu haben. Sicherheitsthermostat 235° C und Arbeitsthermostat bei 190° C befinden sich innerhalb des Beckens und werden optimal gegen versehentliche Stöße geschützt. Wärmedämmung zwischen der Brennkammer und dem äußeren Struktur dient zur Erhöhung der Leistung von kalorischen Austausch und zur Einschränkung der Wärmeverluste.

- Das mechanische Ventil und der Sicherheits-Thermoelement, die eine spezifische Leistung von ca. 1 kW pro Liter Öl garantieren, erlauben einen raschen Steigerung der Temperatur des Öls garantieren.
- Piezo-Zündung der Zündflamme bedient durch einer unabhängigen Akku.
- Die Temperatur von Speiseöl wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat gesteuert. Das Magnetventil bedient der Gaszufuhr zu den Brennern. Damit wird die Reaktion der Temperatursenkung optimal gesteuert.
- Die maximale Betriebstemperatur ist bei 190° C eingestellt und ein Sicherheitsthermostat unterbricht den Fluss des Gases in Falle eines Funktionsstörung, die die Öltemperatur über die 235° bringen würde.
- Die Sensoren der Arbeitsthermostate sind in Becken gefestigt und besten gegen versehentliche Stöße geschützt.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

Elktrofriteuse MOD. E7/FRE....(Heizkörper in Öl getaucht)

Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Fittierbecken in 8-13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in einen abgerundeten Stück produyiert. Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen diese vermeiden.
- Die Heizung erfolgt durch gepanzerte elektrische Heizelemente aus Edelstahl High-Performance, die mit einem speziellen Dreh-System fixiert sind, die eine leichtere Reinigung der Wanne ermöglichen.
- Die Öltemperatur wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat kontrolliert und wodurch die Heizgruppen gesteuert werden.
- Die Sensoren der Arbeits- und Sicherheitsthermostat befinden werden geschützt innerhalb der Heizkörper installiert.
- Auf dem Frontseite sind Nr. 2 Signallampen sichtbar: Die rote Signallampe ist On/Off auf dem Gerät und die grüne Signallampe steht für die Inbetriebnahme der Heizgruppen.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

FRITEUSE GAZ MOD. E7/FLG (tubes échangeurs de chaleur intérieur aux bacs)

Caractéristiques fonctionnelles et constructives:

- Bacs à 08-13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable logé à l'intérieur de l'appareil.
- Le chauffage s'effectue par l'intermédiaire des tubes de flamme placés à l'intérieur de la cuve pour un meilleur échange thermique. Le chauffage est produit par des brûleurs à haute efficacité thermique avec une excellente productivité et une consommation réduite.
- La valve mécanique et d'un thermocouple de sécurité électrique qui garantissent une puissance spécifique d'environ 1 kW par litre d'huile afin de permettre une montée rapide en température de l'huile en cas de charge d'aliment en phase de cuisson.
- Allumage Piezo de la veilleuse à batterie d'alimentation indépendante
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande l'électrovanne de l'alimentation en gaz vers les brûleurs de manière à obtenir une réponse immédiate aux baisses de température due à l'introduction de la charge.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité interrompt le flux de gaz dans le cas d'un défaut qui amènerait la température de l'huile au delà de 235 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

FRITEUSE GAZ MOD. E7/FRG (Brûleurs extérieur aux bacs)

Caractéristiques fonctionnelles et constructives:

- Bacs à 13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable.
- Brûleurs tubulaires multi gaz en acier, situés au dessous du bac, assistés par une vanne de gaz avec une puissance vous permettent d'avoir complètement le bac vide. Thermostat de sécurité à 235 ° C et Thermostat de travail à 190 ° C logés tous à l'intérieur du bac et sont protégés contre les chocs accidentels. Une isolation thermique entre la chambre de combustion et le carter extérieur est prévue ce qui permet l'augmentation du rendement utile à l'échange calorifique et à la retenue des pertes de chaleur vers l'extérieur.
- La valve mécanique et d'un thermocouple de sécurité électrique garantissent une puissance spécifique d'environ 1 kW par litre d'huile afin de permettre une montée rapide en température de l'huile en cas de charge d'aliment en phase de cuisson.

FRIDORA A GAS MOD. E7/FLG(tubos intercambiadores de calor en el tanque)

Características funcionales y constructivas:

- Tanques de 8-13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeados en una sola pieza, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- El calentamiento se da por tubos de llama colocados en el interior del tanque con aletas internas para un mejor intercambio de calor. El calor es producido por quemadores con alta eficiencia térmica, excelente productividad y reducción del consumo.
- La válvula mecánica y el termpar de seguridad garantizan una potencia específica de aproximadamente 1 kW por litro de aceite, lo que permite un rápido aumento de la temperatura del aceite cuando se carga la unidad.
- Encendido piezoeléctrico de la llama piloto con batería independiente
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla la válvula de solenoide que suministra el gas a los quemadores para obtener una respuesta inmediata a los descensos de temperatura debidos a la carga de la unidad.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el flujo de gas en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 230° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad están fijados al tanque y cuidadosamente protegidos contra los golpes accidentales.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Certificación CE/IMQ

FRIDORA A GAS MOD. E7/FRG (quemadores afuera del tanque)

Características funcionales y constructivas:

- Tanques de 13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeados en una sola pieza con forma de Y, pintados con pintura de silicona vulcanizada en toda la superficie de contacto con la cámara de combustión para una durabilidad máxima y una mejor calidad térmica, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores tubulares multigas en acero, ubicados debajo del tanque y regulados por una válvula de gas con alimentación eléctrica que permiten tener el tanque completamente limpio. El termostato de seguridad 235° C y el termostato de trabajo 190° C están alojados dentro del tanque y están bien protegidos contra impactos accidentales.

sance específica d'environ 1 kW par litre d'huile afin de permettre une montée rapide en température de l'huile en cas de charge d'aliment en phase de cuisson.

- Allumage Piezo de la veilleuse à batterie d'alimentation indépendante
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande l'électrovanne de l'alimentation en gaz vers les brûleurs de manière à obtenir une réponse immédiate aux baisses de température due à l'introduction de la charge.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité interrompt le flux de gaz dans le cas d'un défaut qui amènerait la température de l'huile au delà de 235 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

FRITEUSE ELECTRIQUE MOD. E7/FRE (Résistances intérieures aux bacs)

Caractéristiques fonctionnelles et constructives:

- Bacs à 08-13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable.
- Le chauffage se fait par des résistances blindées en acier inoxydable à haute performance, fixées avec un dispositif spécial qui permet une rotation qui facilite le nettoyage de la cuve.
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande un contacteur électrique qui fournit de l'énergie pour les groupes de chauffage.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité coupe le circuit d'alimentation en cas d'anomalies qui amènerait la température de l'huile de dépasser 230 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Le tableau frontal est équipé de 2 lampes : La 1e indique la marche / arrêt de la machine et 2e verte (résistances électriques) indiquent la présence de tension et de mise en service en tension de groupes de chauffage.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

El aislamiento térmico entre la cámara de combustión y la carcasa exterior incrementa el rendimiento de intercambio calorífico y contiene las pérdidas de calor hacia el exterior.

- Válvula mecánica y termpar de seguridad, lo que garantiza una potencia específica de aproximadamente 1 kW por litro de aceite, para permitir un rápido aumento de la temperatura del aceite cuando se carga la unidad.
- Encendido eléctrico de la llama piloto con batería independiente.
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla la electroválvula que suministra el gas a los quemadores para obtener una respuesta inmediata a los descensos de temperatura debidos a la carga de la unidad.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el flujo de gas en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 235° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad están fijados al tanque y cuidadosamente protegidos contra golpes accidentales.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Certificación CE/IMQ

FRIDORA ELECTRICA MOD. E7/FRE (resistencias en el tanque)

Características funcionales y constructivas:

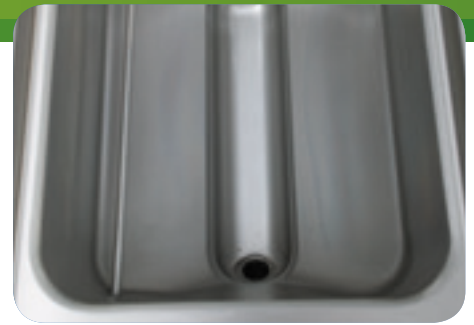
- Tanques de 13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeado en una sola pieza, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- El calentamiento se realiza por resistencias blindadas en acero inoxidable de alto rendimiento, fijadas con un dispositivo especial que permite su rotación para facilitar la limpieza del tanque.
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla un contador de electricidad que suministra potencia a los grupos de calentamiento.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el circuito de potencia en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 230° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad se encuentran adentro de las resistencias y están cuidadosamente protegidos contra golpes accidentales.
- El tablero de instrumentos está equipado con 2 luces: una roja (on/off del equipo) y una verde (tensión en las resistencias) que indican respectivamente la presencia de tensión y el encendido de los grupos de calefacción.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Diseñada para un funcionamiento normal de 400 V de CA trifásica 50Hz.
- Certificación CE/IMQ



MOD. FRE



MOD. FLG



MOD. FRG

Bruciatori esterni vasca pulita External burners clean tank Extreme Brenner Brûleurs extérieur aux bacs Quemadores afuera del tanque					
Modello Model Modell Modèle Modelo	E7/FRG1V13	E7/FRG1V17	E7/FRG2V13	E7/FRG2V17	
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. extérieur Dim. exteriores	mm. 400x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 800x700x850h	mm. 800x700x850h	
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	13 LL x 1	17 LL x 1	13 LL x 2	17 LL x 2	
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW Gas 12,0	KW Gas 16,0	KW Gas 24,0	KW Gas 32,0	
Tubi scambiatori in vasca Heat exchanger tubes in the tank Wärmeaustauschrohre in Ölgetaucht Tubes échangeurs de chaleur intérieur aux bacs Tubos intercambiadores de calor en el tanque					
Modello Model Modell Modèle Modelo	E7/FLG1V13	E7/FLG1V17	E7/FLG2V8	E7/FLG2V13	E7/FLG2V17
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. extérieur Dim. exteriores	mm. 400x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 800x700x850h	mm. 800x700x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	13 LL x 1	18 LL x 1	8 LL x 2	13 LL x 2	18 LL x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW Gas 11,2	KW Gas 16,5	KW Gas 11,6	KW Gas 22,4	KW Gas 33,0
Resistenza in vasca Resistors in the tank Heizkörper in Öl getaucht Résistances intérieures aux bacs Resistencias en el tanque					
Modello Model Modell Modèle Modelo	E7/FRE1V13	E7/FRE1V17	E7/FRE2V8	E7/FRE2V13	E7/FRE2V17
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. extérieur Dim. exteriores	mm. 400x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 800x700x850h	mm. 800x700x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	13 LL x 1	17 LL x 1	8 LL x 2	13 LL x 2	17 LL x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 12,0 3NAc400V	KW 16,5 3NAc400V	KW 14,0 3NAc400V	KW 24,0 3NAc400V	KW 33,0 3NAc400V



- Cuocipasta
- Pasta Cooker
- NudelKocher
- Coiseur à pâtes
- Cuecepastas

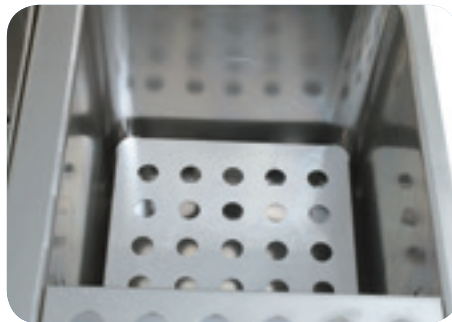
- Adatto per cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e cotture a vapore con l'utilizzo di particolari vassoi forati
 - Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2 con invaso antitra-boccamento e appoggio cestelli per scolatura, con camino posteriore incorporato
 - Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati, capacità lt.28, dotate di falso fondo per cestelli
 - Rapporto acqua/pasta circa 8-10 litri/kg.
 - Zona frontale di sfioramento ed evacuazione amidi, con relativo foro di scarico, con pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato.
 - Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando sul cruscotto; Scarico realizzato in tubo di acciaio inox 18-10 comandato a rubinetto a sfera con leva di azionamento facilmente raggiungibile.
 - Modelli a gas: riscaldamento diretto tramite bruciatore tubolare multigas comandato da rubinetto valvolato massimo, minimo con sicurezza a termocoppia, Accensione piezoelettrica della spia pilota
 - Modelli elettrici: Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento interne alla vasca per avere il massimo rendimento termico, controllate da termostato regola-zione temperatura 40°C-110°C, con lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti.
 - Cestelli forati inox AISI 304 18/10 con manico atermico con diverse combinazioni di cestelli
 - Manopole e maniglie in materiale atermico
 - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
 - Certificazione di conformità CE/IMQ

- Optimal für trockene und gefüllte Nudelware, Reis, Gemüse bzw. als Dampfgarer mit speziellen GN-Behälter.
 - Abgerundete Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 1,2 mit tiefer Auffangzone, die das Überfließen des Wasser hindert. Korbabstellfläche undeingebauten hinteren Kamin
 - Tiefgezogener Becken aus korrosionsfestem, abgerundetem Edelstahl AISI 316, Inhaltsvermögen 28 lt., mit doppeltem Boden für Körbe ausgestattet
 - Verhältnis Wasser/Pasta ca. 8-10 Lt./kg
 - Stärkeausführung und -abfluss am Frontbereich mit entsprechender Abflussöffnung und gelochter Korb-Abstellfläche aus Chromnickelstahl
 - Wasserhähne zum Ein- und Nachfüllen mit Schaltung auf der Schaltblende und Zulauf-Wasserrohr im Stärke-Ausführbereich; Abflussrohr aus Chromnickelstahl mit vorgeschaltetem Abflusshahn und leicht erreichbarem Betätigungshebel.
 - Gas-Modelle: direkte Heizung durch Hochleistungsbrenner mit Piezo-Zünder und Sicherheits-Ventilhahn.
 - Elektromodelle: Beheizung durch im Becken leistungsfähigen gepanzerten Edelstahlheizkörper, was eine maximale thermische Leistung erlaubt. Die Temperaturregulierung von 40°C-110°C erfolgt anhand des Thermostates, Allgemeinfunktionsleuchter und Heizkörperleuchter.
 - Gelochte Edelstahlkörbe AISI 304 18/10 mit athermischem Griff und verschiedenen Korbkombinationen
 - Wärmeisolierende Regler
 - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
 - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- Suitable for cooking a variety of different types of pasta (both dry and fresh) as well as other foods (including rice and vegetables) in water; also suitable for steam-cooking using special perforated containers
 - A drainage system, basket draining rack and built-in rear chimney
 - AISI 316 stainless steel, corrosion-resistant pressed tanks with rounded corners (28 lt. capacity), false bottom for baskets included
 - Water/pasta ratio of about 8-10 litres/kg
 - Front overspill and starch removal double area with drain outlet and perforated stainless steel basket drainage shelf in front of well; Water filler and top-up taps with command on control panel
 - Drain line in 18-10 stainless steel controlled by ball valve with easy access lever.
 - Gas models: Direct heating by multigas tubular burner, controlled by a 40°C-110°C adjustable thermostat, with thermocouple, piezoelectric ignition of the pilot light
 - Electric models: heating by means of stainless steel sheathed high-efficiency resistors inside the tank to get the maximum thermal output, controlled by a 40°C-110°C adjustable thermostat, General warning light + warning light showing when heating elements are on.
 - Perforated AISI 304 (18/10) stainless steel baskets with heat-proof handle; various combinations of baskets possible
 - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
 - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
 - Certified according to EC/IMQ standards

- Adapté pour la cuisson à l'eau de pâtes sèches, de pâtes farcies, de riz, de légumes et pour la cuisson à la vapeur en utilisant des récipients perforés spéciaux GN
 - Surface de travail arrondie en acier inox AISI 304 18/10 épaisseur de 1,2 mm avec protection anti-débordement et appui paniers pour l'égouttage des pâtes, avec conduit arrière incorporé pour l'évacuation des fumées.
 - Cuves moulées en acier inox AISI 316 anticorrosion, avec angles arrondis, capacité de 28 l., dotées d'un faux fonds pour paniers
 - Rapport eau/pâtes est de environ 8-10 litres/kg.
 - Evacuation frontale des amidons avec trou et tablette frontale de dépose des paniers perforée en acier inox.
 - Robinets d'arrivée et remplissage de l'eau de la cuve avec commande sur le tableau de commandes et robinet d'arrivée sur la zone d'évacuation des amidons; Tuyau d'évacuation en acier inox 18/10 commandé par robinet à bille avec levier de commande facilement utilisable
 - Modèles à gaz : Réchauffement direct à l'aide de brûleurs hautement performants avec allumage piézoélectrique et vanne de sécurité
 - Modèles électriques : Réchauffage par résistances blindées hautement performantes, situées à l'intérieur de la cuve et contrôlées par un thermostat de régulation de la température 40°C-110°C et voyant de fonctionnement et voyant pour fonctionnement éléments chauffants.
 - Paniers percés inox AISI 304 18/10 avec poignée athermique en plusieurs combinaisons de paniers
 - Manettes et poignées en matériel athermique
 - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
 - Certification de conformité CE/IMQ

- Apto para cocción en agua de pasta seca, pasta rellena, arroz, verduras y cocciones al vapor con utilización de bandejas perforadas especiales
- Superficie de trabajo redondeada de acero inox AISI 304 18/10 espesor mm. 1,2 con almacenamiento antidesborde y apoyo de cestas para escurrido, con conducto posterior incorporado
- Cubas estampadas en acero inoxidable AISI 316 anticorrosión, con esquinas redondeadas, capacidad 28 litros, dotadas de falso fondo para cestas
- Relación agua/pasta alrededor de 8-10 litros/kg
- Zona frontal de conducción y evacuación de los almidones provista de orificio de vaciado y superficie frontal para apoyar las cestas en acero inoxidable perforado.
- Grifos para introducir y rellenar de agua la cuba con mando situado en el panel correspondiente
- Desagüe realizado con un tubo de acero inox 18-10 controlado por una válvula de esfera provista de llave de accionamiento situada en una posición fácil de alcanzar.
- Modelos a gas: Calentamiento directo mediante un quemador tubular multigas controlado por un grifo con válvula de seguridad min./max. y termopar, encendido piezoeléctrico de la luz piloto.
- Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inoxidable de alto rendimiento dentro de la cuba para obtener el mejor rendimiento térmico, controladas por termostato de regulación de temperatura 40°C-110°C, luz de control general + luz de encendido de elementos de calentamiento
- Cestas perforadas inox AISI 304 18/10 con mango atérmano con distintas combinaciones de cestas
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



	E7/KPG1V40	E7/KPE1V40	E7/KPG2V80	E7/KPE2V80
Modello Model Modell Modèle Modelo				
Dimensioni esterne External dimensions Außenbmessungen Dim. extérieur Dim. exteriores	mm. 400x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 800x700x850h	mm. 800x700x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capaciè de la curve Capacidad de la cuba	28 Lt. x 1	28 Lt. x 1	28 Lt. x 2	28 Lt. x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW Gas 11,0	KW 7,0 3NAc400V 17,5 A	KW Gas 22,0	KW 14,0 3NAc400V 35 A



- Bagnomaria
- Bains-Marie
- Wasserbäder
- Bains-Marie
- Baños Maria

- 🇮🇹 - Dimensioni vasche GN: 1/1 mm.200h (mod.E7/KME1) e 2/1 mm.200h (mod.E7/KME2)
- Carico acqua in vasca con comando nel vano inferiore
- Rubinetto di scarico nel vano inferiore e piletta troppo piena in vasca
- Resistenze corazzate esterne alla vasca
- Termostato di regolazione temperatura da 30° a 90°C
- Lampada spia generale e lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti, Interruttore generale per dare tensione all'apparecchio, Termostato di lavoro T max 90°, e termostato di sicurezza
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- 🇮🇹 - GN tank dimensions: 1/1 mm.200h (mod.E7/KME1) and 2/1 mm.200h (mod.E7/KME2)
- Water filling tap with command in the lower compartment
- Drainage tap in the lower compartment and overflow pipe in well
- Sheathed resistors outside the well
- Thermostatic temperature control from 30° to 90°C
- General warning light + warning light showing when heating elements are on, general switch to turn on the device, thermostat with maximum temperature of 90°C and safety thermostat
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards





- 🇮🇹 - Becken in GN-Abmessungen : 1/1 mm.200h (mod.E7/KME1) und 2/1 mm.200h (mod.E7/KME2)
- Wasserzufuhr durch im unteren Unterbau positionierten Knebel
- Wasserablauf wird im unteren Unterbau bedient und Wannenüberlauf im Becken möglich
- Beheizung durch äußeren Heizkörper
- Temperaturregelung durch Thermostat von 30-90 °C
- Allgemeine funktionsbeleuchtung und dazugehöriger Regler. Heizkörper beleuchtung, Arbeitsthermostat max. T 90°C und Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Wärmeisolierende Regler
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- 🇮🇹 - Dimensions des cuves GN: 1/1 mm.200h (mod.E7/KME1) et 2/1 mm.200h (mod.E7/KME2)
- Robinet de remplissage d'eau
- Vidange et trop-plein dans la cuve
- Éléments chauffants blindés situés à l'extérieur de la cuve
- Thermostat de réglage de la température entre 30° et 90°C
- Voyant général et voyant indiquant le fonctionnement des résistances, interrupteur général et thermostat de température max. 90°C avec thermostat de sécurité.
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI 18/10



- Dimensioni de las cubas GN : 1/1 mm.200h (mod.E7/KME1) y 2/1 mm.200h (mod.E7/KME2)
- Grifos para introducir agua en la cuba con mando situado en el espacio inferior
- Grifo de desagüe en el espacio inferior y tubo de desagüe en la cuba
- Resistencias blindadas montadas fuera de la cuba
- Regulación termostática de la temperatura de 30° a 90°C
- Luz de control general + luz de encendido de elementos de calentamiento, interruptor general para encender el equipo, termostato de ejercicio con temperatura máxima de 90° y termostato de seguridad
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



	E7/KME1BA	E7/KME2BA	E7/KME1BC	E7/KME2BC
Modello Model Modell Modèle Modelo				
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm. 400x700x850h	mm. 800x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 800x700x850h
Capacità vasca Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	1 x 1/1 GN	1 x 2/1 GN	1 x 1/1 GN	1 x 2/1 GN
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 1,5 Ac230V A 7,4	KW 3,0 Ac 230V A 14,8	KW1,5 Ac 230V A 7,4	KW 3,0 Ac 230V A 14,8

ACCESSORI / ACCESSORIES / ZÜBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS: Bacinelle GN / Containers GN / Behälter GN / Bacs GN / Recipientes GN

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore./The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen and en Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.



- Fry Top
- Griddle Plate
- Grillplatte
- Fry-Top
- Fry-Top



- 🇮🇹 - Modelli top, su vano aperto o su vano chiuso
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304
- Piastra di cottura al cromo duro lucido spessore mm.15 o acciaio dolce levigato, spessore mm.15, 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
- Modelli a gas: Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento: nr.1 zona cottura nei modelli mm.350/400 e nr.2 zone indipendenti nei modelli mm.700/800
- Modelli con piastra al cromo: termostato di sicurezza, regolazione min 100° max 270°C, termocoppia e accensione piezo elettrica
- Modelli con piastra in acciaio dolce: rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezo elettrica, con regolazione temperatura max-min
- Modelli elettrici: Controllo potenza con interruttore-termostato; Termostato da 100°C-270°C per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale.
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- 🇮🇹 - Bench models, on open stand or with closed cupboard
- Rounded work surface in AISI 304 stainless steel
- Bright and hard chrome cooking plate, thickness mm.15 or mild steel plate mm.15 both with different versions: smooth, grooved or 1/2 smooth and 1/2 grooved
- Splashguards in AISI 304 stainless steel
- Front grease runner with hole-drain and fat collection drawer
- Gas models: high efficiency gas burners with two flame tubes: nr. 1 cooking area in models mm. 350/400 and nr. 2 independent cooking areas in models mm.700/800
- Models with chromium cooking plate: safety thermostat, setting min 100° max 270°C thermocouple and piezoelectric ignition
- Models with steel plate: gas safety tap, thermocouple and piezoelectric ignition with max-min temperature adjustment
- Electric models: Power controlled by a switch-thermostat; thermostat from 100°C to 270°C for working temperature and manual reset safety thermostat
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards

- 🇩🇪 - Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen, mit Elektro- bzw. Gasbackofen
- Abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Hartverchromte Grillplatte mm.15 oder Stahlplatte in glatter, gegrillter bzw. 1/2 glatter und 1/2 gerillter Version;
- Aufkantung aus AISI 304 18/10
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und Fettablaufschrublade
- Gasmmodell: Leistungsfähige in 2-Rohr Gasbrenner: nr.1 Gasbrenner in der Ausführung mm.350/400 und nr. 2 unabhängigen Gasbrennern in der Ausführung mm.700/800
- Modell in hartverchromter Grillplatte: Thermostatventil min 100°C max 270°C, Thermoelement und Piezozündung
- Modell in Sonderstahl mm.15: Gashahn, Thermoelement und Piezozündung, mit Temperaturregelung Min - Max
- Elektromodell: Temperaturregler durch Zündung-thermostat 100°C-270°C und dazugehörigen Sicherheitsthermostat mit Allgemeinfunktionsleuchter und Heizkörperleuchter.
- Wärmeisolierten Regler
- Verstellbare FüÙe in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- 🇩🇪 - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique ou gaz
- Plan supérieur arrondi, en acier inoxydable AISI 304
- Plaque de cuisson au chrome dur poli épaisseur mm.15 ou en acier poli épaisseur mm.15, plaques en plusieurs versions lisses, nervurées ou 1/2 lisses et 1/2 nervurées
- Rebords en acier inoxydable AISI 304
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation et tiroir de récupération des graisses extractible
- Brûleurs haut rendement: nr. 1 secteur de cuisson dans les modèles mm.350/400 et nr.2 secteurs indépendants dans les model mm.700/800
- Modèles avec plaque de cuisson au chrome: thermostat de sécurité min. 100°C max. 270°C, thermocouple et allumage piézo-électrique
- Modèles avec plaque de cuisson en acier poli: robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piézo-électrique, avec réglage max - min 100° max 270°C
- Modèles électriques: Réglage de température à l'aide d'un thermostat 100°C-270°C avec thermostat de sécurité et voyant de fonctionnement et voyant pour fonctionnement éléments chauffants.
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds réglables inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
- Certification de conformité CE/IMQ

- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304
- Plancha de cocción de cromo mm.15 o plancha de acero mm.15: ambas pueden ser lisas, estriadas o 1/2 lisas y 1/2 estriadas
- Petos antisalpicaduras de acero inoxidable AISI 304
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas
- Modelos a gas: quemadores a alto rendimiento con dos tubos llama: nr. 1 zona de cocción en los modelos de mm. 350/400 y nr. 2 zonas de cocción independientes en los modelos de mm. 700/800
- Modelos con plancha en cromo: válvula termostática de seguridad min 100° max 270°C termopar y encendido piezoeléctrico
- Modelos con plancha en acero: válvula de seguridad, termopar y encendido piezoeléctrico, con regulación de la temperatura min-máx
- Modelos eléctricos: Potencia controlada con interruptor-termostato; termostato de 100°C a 270°C para la temperatura de trabajo y termostato de seguridad con restablecimiento manual
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



Modello Modell Modèle Modelo	E7/FTE1BBL E7/FTE1BBLC	E7/FTG1BBL E7/FTG1BBLC	E7/FTE1BBR E7/FTE1BBRC	E7/FTG1BBR E7/FTG1BBRC	E7/FTE2BBL E7/FTE2BBLC	E7/FTG2BBL E7/FTG2BBLC	E7/FTE2BBR E7/FTE2BBRC	E7/FTG2BBR E7/FTG2BBRC	E7/FTE2BBM E7/FTE2BBMC	E7/FTG2BBM E7/FTG2BBMC
Dimensioni Dimensions Außenabmessungen n Dim. Exterior Dim. Exteriores	mm. 350x700x850h Top mm 270h		mm. 350x700x850h Top mm 270h		mm. 700x700x850h Top mm 270h		mm. 700x700x850h Top mm 270h		mm. 700x700x850h Top mm 270h	
Tipo piastra Griddle Plate type Art der Kochplatte Type de plaque Tipo de plancha	mm. 345x530 dm ² 18		mm. 345x530 dm ² 18		mm. 695x530 dm ² 37		mm. 695x530 dm ² 37		mm. 695x530 dm ² 37	
Potenza Power Leistung Puisance Potencia	kW 5,4 3NAc400V 13,5A		kW 5,4 3NAc400V 13,5A		kW 10,8 3NAc400V 27A		kW 10,8 3NAc400V 27A		Kw 10,8 3NAc400V 27A	
	kW GAS 6,0 x 1		kW GAS 6,0 x 1		kW GAS 6,0 x 2 = kW 12,0		kW GAS 6,0 x 2 = kW 12,0		kW GAS 6,0 x 2 = kW 12,0	
Modello Modell Modèle Modelo	E7/KTE1BBL E7/KTE1BBLC	E7/KTG1BBL E7/KTG1BBLC	E7/KTE1BBR E7/KTE1BBRC	E7/KTG1BBR E7/KTG1BBRC	E7/KTE2BBL E7/KTE2BBLC	E7/KTG2BBL E7/KTG2BBLC	E7/KTE2BBR E7/KTE2BBRC	E7/KTG2BBR E7/KTG2BBRC	E7/KTE2BBM E7/KTE2BBMC	E7/KTG2BBM E7/KTG2BBMC
Potenza Power Leistung Puisance Potencia	kW 5,4 3NAc400V 13,5A		kW 5,4 3NAc400V 13,5A		kW 10,8 3NAc400V 27A		kW 10,8 3NAc400V 27A		Kw 10,8 3NAc400V 27A	
	kW GAS 6,0 x 1		kW GAS 6,0 x 1		kW GAS 6,0 x 2 = kW 12,0		kW GAS 6,0 x 2 = kW 12,0		kW GAS 6,0 x 2 = kW 12,0	
Dimensioni Dimensions Außenabmessungen n Dim. Exterior Dim. Exteriores	400x700x850h Top mm 250h		400x700x850h Top mm 250h		800x700x850h Top mm 250h		800x700x850h Top mm 250h		800x700x850h Top mm 250h	
Tipo piastra Griddle Plate type Art der Kochplatte Type de plaque Tipo de plancha	mm. 395x530 dm ² 21		mm. 395x530 dm ² 21		mm. 790x530 dm ² 42		mm. 790x530 dm ² 42		mm. 790x530 dm ² 42	

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore/The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.



- Griglia pietra lavica
- Lava rocks Grills
- Lavasteingrills
- Grillades pierre Volcanique
- Barbacoas de piedra volcánica

- 🇮🇹 - Modelli da banco, su vano aperto o su vano chiuso
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304
- 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
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

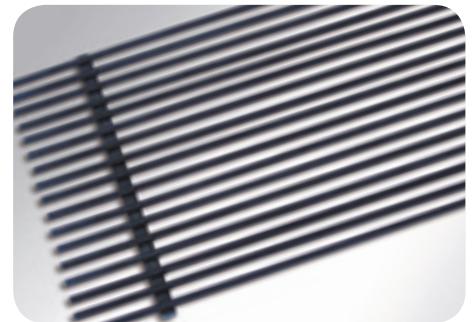
- 🇮🇹 - Bench models, on open stand or with close cupboard
- Rounded top surface in AISI 304 stainless steel
- Stainless steel grid with a "V" shape to drain off fat
- Steel rod cooking grid for fish (on request)
- Front grease runner with hole-drain and removable fat collection drawer
- High efficiency gas burners with three flame tubes, gas safety tap, thermocouple, piezoelectric ignition and temperature setting min./max.
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards





- 🇮🇹 - Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen
- Abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10
- 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 Fettablaufschieblade
- Leistungsstarke Gasbrennern mit Gashahn, Thermoelement und Piezozündung
- Wärmeisolierten Regler
- Verstellbare Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- 🇮🇹 - Modèles sans support, ouverts ou fermés avec portes
- Socle inférieur inox AISI 304 18/10
- Plan supérieur embouti, arrondi, en acier inoxydable AISI 304
- 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 mouvante 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 piézo-électrique
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Certification de conformité CE/IMQ

Griglia pietra lavica


- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrado con puertas
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304
- 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.
- 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	E7/BS1BB	E7/BS2BB	E7/BS1BA	E7/BS2BA
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. extérieur Dim. exteriores	 mm. 400x700x270h	 mm. 800x700x270h	 mm. 400x700x850h	 mm. 800x700x850h
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW Gas 8,0	KW Gas 16,0	KW Gas 8,0	KW Gas 16,0




- Elemento neutro
- Worktop units
- Neutralelemente
- Elément neutres
- Muebles neutros

 Modelli top, su vano aperto o su vano chiuso.
Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi incorporato con griglia in ghisa nera smaltata resistente agli acidi.
Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10

 Bench models, on open stand or with close cupboard
Rounded top surface of AISI 304 stainless steel with built-in chimney for fume discharge and acid-resistant, polished, black porcelain-enamel cast iron grid.
AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

 Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen
Abgerundete oberer Teil aus Edelstahl mit schwarzer säurebeständiger Gitter aus emailliertem Gusseisen.
Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304 18/10

 Grille en fonte émaillée revêtue résistante aux acides avec plan supérieur en acier inoxydable arrondi.
Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes

Elemento Neutro

- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas. Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304 con conducto incorporado para la salida de humos y rejilla de fundición esmaltada en porcelana color negro brillante resistente a los ácidos. Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10



Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. extérieur Dim. exteriores	Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. extérieur Dim. exteriores
E7/ENN1BB		mm. 350x700x270h	E7/KNN1BB		mm. 400x700x270h
E7/ENN1BA		mm. 350x700x850h	E7/KNN1BA		mm. 400x700x850h
E7/ENN1BC		mm. 350x700x850h	E7/KNN1BC		mm. 400x700x850h
E7/ENN2BB		mm. 700x700x270h	E7/KNN2BB		mm. 800x700x270h
E7/ENN2BA		mm. 700x700x850h	E7/KNN2BA		mm. 800x700x850h
E7/ENN2BC		mm. 700x700x850h	E7/KNN2BC		mm. 800x700x850h

IL MONDO DI CASTA

La qualità delle cucine degli impianti di cottura e degli allestimenti Casta si è imposta in tutto il mondo. Sono migliaia i ristoranti che, in 88 paesi, offrono ai loro clienti cibi preparati in cucine Casta.

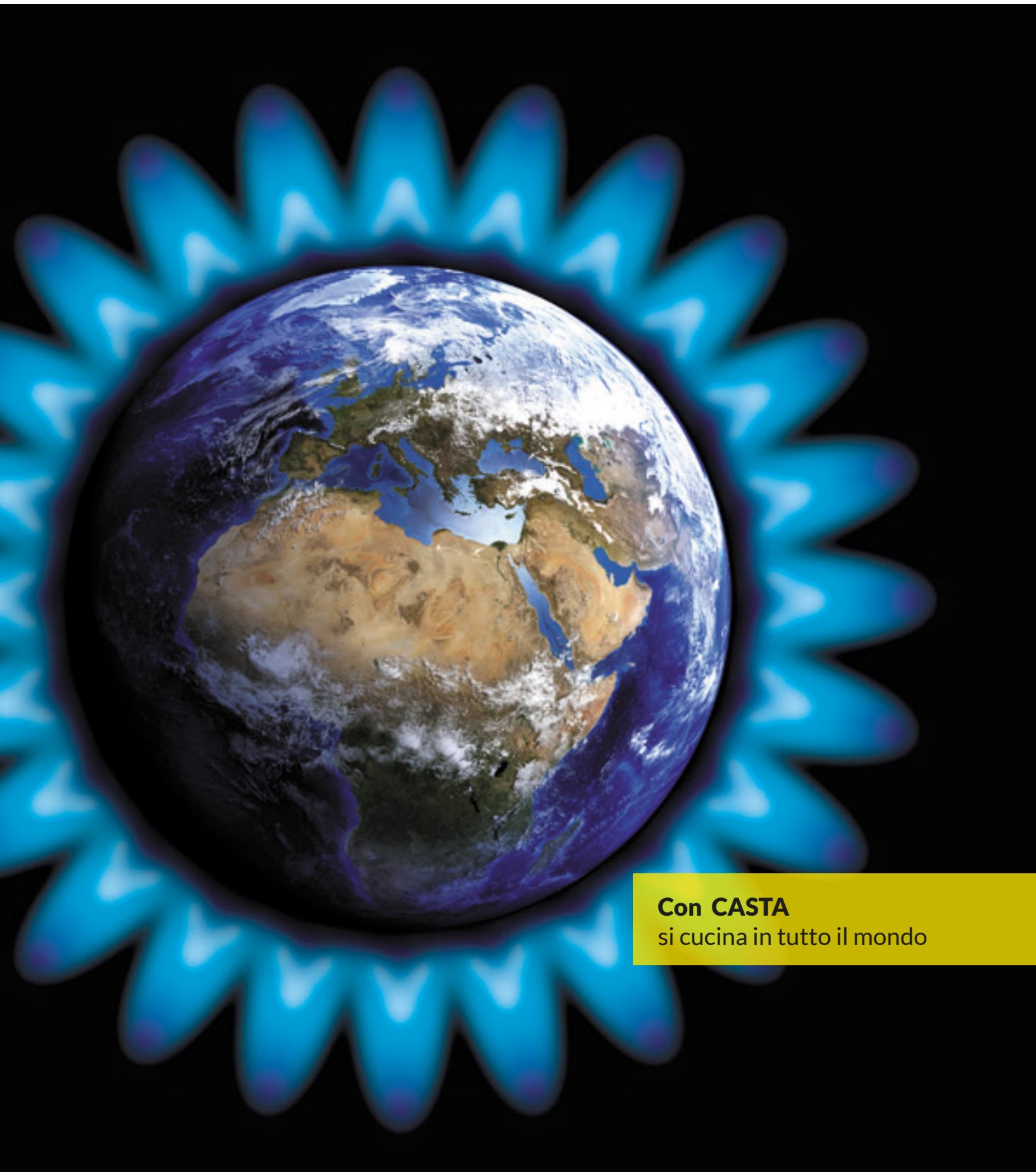
Una presenza nel mondo, confermata dal riconoscimento diretto della clientela, nazionale e d'internazionale che da quarant'anni sceglie gli impianti per la cottura made in Casta.

PROIETTATI VERSO IL FUTURO

L'entusiasmo, l'energia, la carica innovativa, una tecnologia certificata e al passo con i tempi, sono i valori che proiettano Casta verso nuovi esaltanti traguardi perché... l'unione non solo fa la forza, ma anche la differenza!

Scopri tutta la gamma dei prodotti sul nuovo sito www.casta.com con informazioni in tempo reale e schede tecniche scaricabili.





Con CASTA
si cucina in tutto il mondo



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

www.casta.com