

1



CC/10

2



CC/08F

3



CC/06

4



CC/06

5



CC/07F

9



V9/CC/02

7



V9/CC/01

6



CC/01L

10



CC/01

8

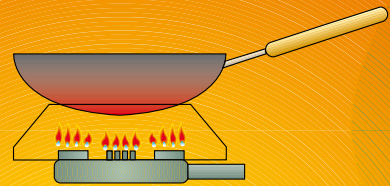


CC/09

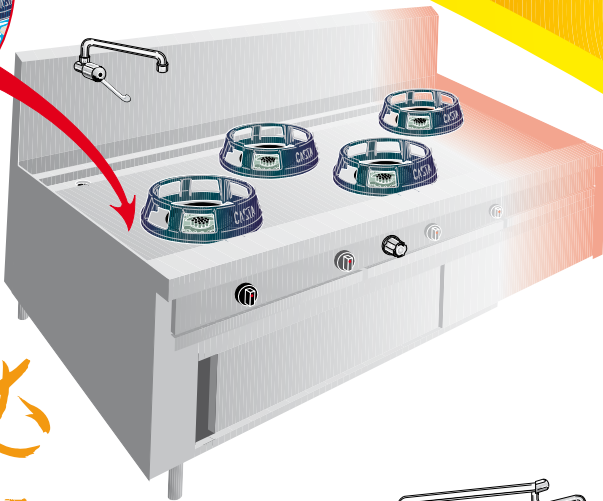
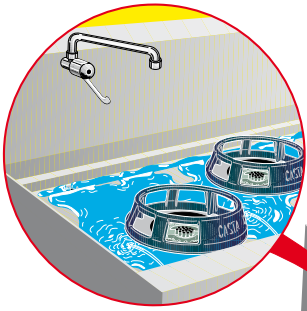
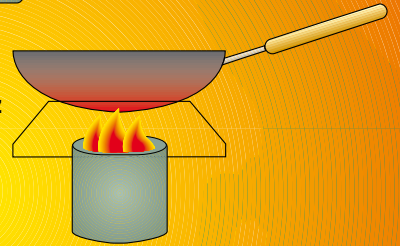
中餐炉灶

- * 唯一的正宗中餐爐灶
- * 新型超強力渦輪式噴嘴
- * 新式底座

C KW 9,5
T KW 14,0
S KW 21,0



K KW 21,0 - 71,0 WATT AC 230/50 Hz
W KW 33,0 - 110,0 WATT AC 230/50 Hz
B KW 35,0 - 110,0 WATT AC 230/50 Hz

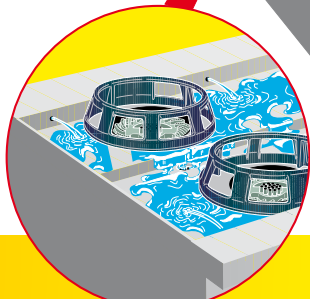
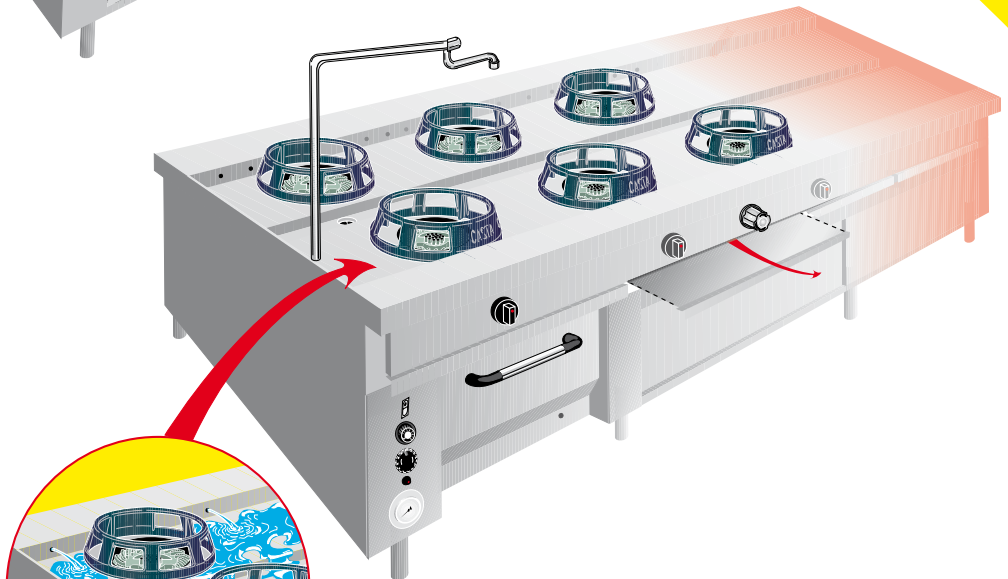


卡斯达

卡斯达厨具公司

我们的中餐炉灶火力大小可根据客户的要求而指定生产：

- 火焰大而使用安全方便。
- ：火焰面对着整个锅底，所以煮炒速度十分快。
 - ：并设有炒时食品外沿底盘。
 - ：炒锅架可自由取下或移动。
 - ：火头可卸及清洗。
 - ：炉灶台面采用纯不锈钢便于清洗。
 - ：可安装有喷水及排水的台面。
 - ：炉灶可制成：
 - 一. 柜式加划动门。
 - 二. 台式。
 - 三. 炉灶加烤箱。
 - ：炒锅架可自由取下或移动。





11

CC/05



12

CC/04



13

CC/04



14

CC/01



16

CC/02



15

CC/03



17

T7/CC/02



18

CC/02



- Rubinetto applicato sull'alzatina
- Water tap on the rear splashback
- Wasserhahn auf die Aufkantung robinets
- Grifo de agua montado en el peto trasero



- Applicazione vasca sul piano
- Fitting of sink in the cooking top
- Becken auf der Arbeitsfläche
- Cuve sur le plan
- Aplicación cubas sobre la plancha de cocción



- Scarico con cesto in rete estraibile per residui
- Drainage with removable wirenet basket for residues
- Abfluß mit herausziehbar Körbenetz für Rückstand
- Déchargé avec panier en réseau extractible pour dechtes
- Desagüe con cesta malla extraible para residuos



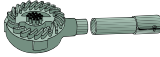







- Fila di getti acqua per sistema di lavaggio del piano
- Row of water sprays for cleaning system
- Wasserdüsenreihe für Waschsystem
- Jets d'eau pour système de lavage
- Hiler de chorros de agua anterior para de sistema de lavado

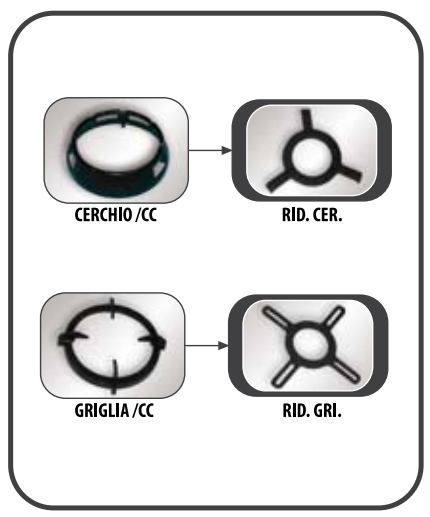


- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori
- Removable drip-pans under the burners
- Ausziehbare Tropfen-Auffangsschale
- Plat ramasse-gouttes extraible
- Cuba recoge-gotas extraible



- Canale recupero acqua frontale
- Frontal Water runner
- Wasserrinne
- Canal de recuperation d'eau
- Canal de recuperación de agua

Modello Modell Modell Modèle Modelo	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dimensioni Dimension Masse Dimensions Medida
 Bruciatore cinese atmosferico Chinese atmospheric burners Chinesische atmosphärische Brenner Bruleur chinoise atmosphérique Quemadores atmosféricos chinos		
	C KW 9,5 KCAL 8.170	ø mm. 175
	T KW 14,0 KCAL 12.040	ø mm. 175
	S KW 21,0 KCAL 18.060	ø mm. 220
 Bruciatore ad aria soffiata Forced air burners Geblasebrenner Bruleur à air poussé Quemadores de aire forzado chinos		
	K KW 21,0 KCAL 18.060 Watt 71,0 Ac230/50Hz	ø mm. 153
	W KW 33,0 KCAL 28.380 Watt 110,0 Ac230/50Hz	ø mm. 153
	B KW 35,0 KCAL 30.100 Watt 110,0 Ac230/50Hz	ø mm. 150
Forno gas GN 2/1 Gas Oven GN 2/1 Gas Backofen GN 2/1 Four gaz GN 2/1 Horno gas GN 2/1		
F/L	KW 11,3 KCAL 9.718	



- Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente;
- Cucina speciale per ristorazione orientale con bruciatori ad alto rendimento: la fiamma verticale sviluppata riscalda uniformemente tutta la padella consentendo una cottura rapidissima e totale dei cibi;
- Bruciatori (da n. 1 a n. 12) 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 ad aria soffiata (K KW 21,0 Watt 71 Ac230V/50Hz e W KW 33,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotati di centralina elettronica di controllo fiamma, funzionamento acceso/spento con fiamma non regolabile;
 - Bruciatore radiante infrarossi premiscelato (B KW 35,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile KW 35,0 - KW 25,0
- 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 rinforzato. Liscio nella versione standard, oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico, il quale, nelle cucine a

- Customized production only: both dimension and burners disposition are chosen by the client;
- Special stove for the oriental cooking with high performance burners: the vertical flame heats the pan uniformly, allowing a fast and complete cooking
- Burners (from 1 to 12) 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;
 - . forced air burners (K KW 21,0 Watt 71 Ac230V / 50Hz e W KW 33,0 Watt 110 Ac230V) with electronic flame control, ON/OFF functioning without adjustable flame;
 - . pre-mixing radiant infra-red burner (K KW 35,0 110 Ac230V / 50Hz) with electronic flame control, adjustable flame power KW 35,0 - KW 25,0;
- Removable burners to facilitate cleaning and maintenance;
- Structure in AISI 304 18/10 stainless steel AISI 304 18/10
- Stainless steel cooking top thick 2,5 mm (reinforced). Flat in the standard version, or with runners equipped with or without automatic cleaning system, that, in the wall stoves, is made by a front or back row of water sprays and by a drainage channel; for the stoves located in the centre of the

- Bauweise ausschließlich nach Maß: Größe und Anordnung der Brenner werden vom Kunden bestimmt;
- Spezialkochherde für orientalische Küche mit Hochleistungsbrennern: die vertikale Flamme wärmt die ganze Pfanne gleichmäßig und ermöglicht eine sehr schnelles, vollständiges Garen des Kochguts;
- Brenner (1 bis 12 Stk.) 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;
 - . Gebläse (K 21,0 KW 71 Watt Ac230V / 50Hz und W 33,0 KW 110 Watt Ac230V)
- Infrarotstrahlungs-Gemischbrenner (B KW 35,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) mit elektronischer Flammenkontrollzentrale, mit regelbare Flamme KW 35,0 - KW 25,0;
- Abnehmbare Brenner für einfache Reinigung und Instandhaltung;
- Die gesamte Struktur ist aus Edelstahl AISI 304 18/10 hergestellt;
- Kochfläche aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, Dicke 2,5 mm, verstärkt in der Standardausführung glatt, oder mit Rinne und mit oder ohne automatischem Waschsysteem, welcher bei Wandküchen aus einer hinteren oder vorderen Wasserdüsenreihe und einer Rückgewinnungs-/

- Fabriquées uniquement sur mesure: dimensions et disposition des brûleurs sont décidées par le client;
- Cuisine special pour la cuisson asiatique avec brûleurs haut rendement: la flamme verticale qui en sort chauffe uniformément toute la poêle permettant ainsi une cuisson rapide et totale de la nourriture.
- Brûleurs (n.1 jusqu'au n. 12) 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 air poussé (K KW 21,0 Watt 71 Ac230V / 50Hz et W KW 33,0 Watt 110 Ac230V) équipés avec boîte de raccordement électroniques pour contrôler la flamme; la flamme n'a pas le réglage, peut être allumée/éteint.
- Brûleur radiante infrarouge pré-mélangé (B KW 35 - Watt 110 Ac230V/50Hz) équipés avec boîte de raccordement électroniques pour contrôler la flamme; la flamme est réglage KW 35,0 - KW 25,0;
- 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 renforcé: lisse, version standard, ou canal de recuperation d'eau, avec ou sans système de lavage automatique, lequel, pour les cuisines

- Realizadas exclusivamente sobre medida: dimensiones y disposición de los fuegos decididas por el cliente;
- Cocinas especiales para la restauración oriental con quemadores de alto rendimiento: la llama vertical permite que la sartén se caliente de manera uniforme para una cocción muy rápida y total de los alimentos;
- Quemadores (de n.1 a n. 12) elegibles 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 de aire forzado (K KW 21,0 Watt 71 Ac230V / 50Hz e W KW 33,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) equipados con control electrónico de la llama, funcionamiento encendido/apagado sin regulación de la llama;
 - . quemadores premezclado de radiación infrarroja (B KW 35,0 Watt 110 Ac230V / 50Hz) equipados con control electrónico de la llama, con regulación de la llama KW 35,0 - KW 25,0;
- Los quemadores se pueden desmontar para una limpieza y mantenimiento más fáciles;
- Estructura realizada por completo de acero inoxidable AISI 304 18/10;
- Tablero de cocción en acero inoxidable AISI 304 18/10 reforzado de 2,5 mm. de espesor: liso en su versión estandar, o con canal con o sin lavado automático, que, en la cocinas de pared, está forma-

- muro, è composto da una fila di getti d'acqua anteriore o posteriore e da un canale di recupero con scarico; nelle cucine da centro sala, il sistema di lavaggio automatico è composto da due file di getti d'acqua opposti, e da un canale di recupero centrale;
- Versioni da muro o da centro sala: modelli top da banco, su base aperta, chiusi con portine o scorrevoli, con n.1 o n.2 forni (non passanti);
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori;
- Forno statico a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica, fiamma pilota, accensione piezo, orologio contaminuti e termometro 0° - 280°C;
- Forno elettrico a convezione ventilato
- Cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S-K-W-B, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata;
- Griglie tonde (GRIGLIA/CC) per bruciatori C-T-S, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata;
- Accessori: rubinetti, colonnine acqua, applicazione vasca sul piano, mensole, personalizzazione estetica linea VESTA, TIQU7 e ORCHESTRA
- Piedini regolabili inox AISI 304 18/10
- Certificazione di conformità CE/AMQ

- room, the automatic cleaning system consists in two opposite water sprays rows and a central recovery channel;
- Both models (wall and centre of the room) are available: without support, on open stand or closed with sliding doors with 1 or 2 ovens (not communicating).
- Removable drip-pans under the burners;
- Gas oven GN 2/1 with thermostatic valve, pilot flame, piezoelectric ignition, timer and thermometer 0°-280° C;
- Convection electric oven
- Wok support rings (CERCHIO/CC) for C-T-S-K-W burners, built in black enamelled cast iron;
- Round grids (GRIGLIA/CC) for C-T-S burners built in black enamel cast iron;
- Accessories: taps, risers with water faucets, possible tank in the cooking top, shelves, aesthetic customisation line VESTA, TIQU7 and ORCHESTRA
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- CE/AMQ conformity certification

- Abflusssrinne besteht: bei freistehenden Küchen besteht das automatische Waschsysteem aus zwei gegenüberliegenden Reihen Wasserdüsen und einer zentralen Rückgewinnungsrinne;
- Wandmodell oder freistehendes Modell: Tischmodelle auf offenem oder durch Türen/Schiebetüren geschlossenem Unterbau, mit 1 oder 2 Öfen (nicht durchgehend)
- Statischer Gasbackofen GN 2/1 mit Thermostatventil, Pilotflamme, Zeituhr und Thermometer 0° - 280°C Leistung KW 11,3;
- Elektrischer Konvektionsbackofen, ausziehbarer Tropfen-Auffangschale;
- WOK-Stützringe (CERCHIO/CC) für Brenner C-T-S-K-W, aus schwarzem, glänzendem, emailliertem Guss
- Runde Roste (GRIGLIA/CC) für Brenner C-T-S, aus schwarzem, glänzendem, emailliertem Guss;
- Zubehör: Wasserhähne, Wassersäulen, Becken auf der Arbeitsfläche, Regale, ästhetische Personalisierung der Linien VESTA, TIQU7 und ORCHESTRA
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10
- CE/AMQ Prüfung

- à mur, se compose d'une rangée de jets d'eau antérieure ou postérieure et d'un canal de recuperation d'eau avec écoulement; pour les cuisines pour les centre de la salle, le système de lavage automatique se compose de deux rangées de jets d'eau opposés et d'un canal de récupération central;
- Versions à mur ou pour le centre de la salle: models top à poser, ouverte, fermées avec portes ou portes coulissantes, avec n.1 ou n.2 fours (ouverture sur un côté);
- Plat ramasse-gouttes extraible;
- Four statique à gaz GN 2/1 équipé de soupape thermostatique, veilleuse et allumage piézoélectrique, temporisateur (minutes) et thermomètre 0° - 280°C;
- Four électrique ventilé
- Cercles pour appuyer les wok (CERCHIO/CC) pour brûleurs C-T-S-K-W, réalisés en fonte émaillée noir, brillante revêtue de porcelaine;
- Grilles rondes (GRIGLIA/CC) pour brûleurs C-T-S, réalisées en fonte émaillée noir, brillante revêtue de accessoires: robinets, colonne pour l'eau, possibilité d'avoir la cuve sur le plan, étagère, le client peut personnaliser avec design ligne VESTA, TIQU7 et ORCHESTRA
- Pieds en acier inox AISI 304 18/10 réglables.
- Certification de Conformité CE/AMQ

- do por una hilera de chorros de agua anterior o posterior y por un canal de desagüe, en las cocinas de poner en el centro de la habitación, el sistema de lavado automático está formado por dos hileras de chorros de agua opuestos y un canal de recuperación central;
- Versiones de pared o de centro-habitación: modelos sobremesa, abiertos, cerrados con puertas correderas, con n.1 o n.2 hornos (no comunicantes);
- Cuba recoge-gotas extraible;
- Horno de gas GN 2/1 equipado con válvula termostática, llama piloto, encendido piezoeléctrico, reloj contaminuti y termómetro 0°-280° C;
- Horno convección eléctrico,
- Soportes wok (CERCHIO/CC) para quemadores C-T-S-K-W, fabricados en fundición esmaltada brillante negra;
- Parrillas (GRIGLIA/CC) redondas para quemadores C-T-S, fabricadas en fundición esmaltada brillante negra;
- Accesorios: grifos, columnas con grifos de agua, aplicación cubas sobre el tablero, ménsulas, personalización estética línea VESTA, TIQU7 y ORCHESTRA.
- Patas regulables de acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/AMQ

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.