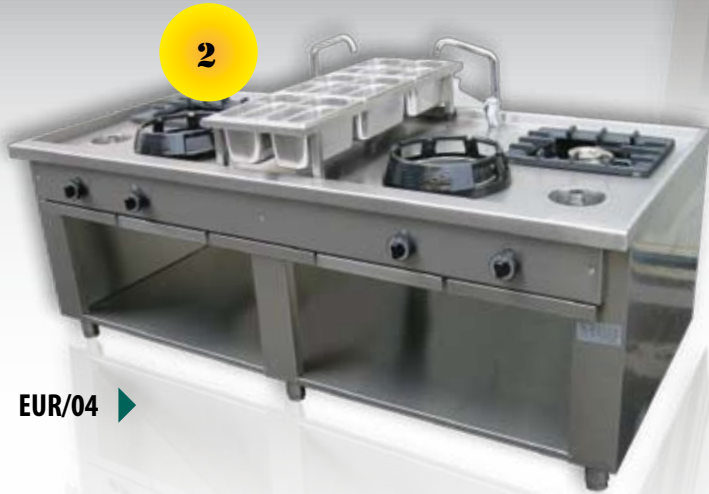




EUR/05 ▶

1



EUR/04 ▶

2

EUR/03 ▼



3

EUR/03 ▼

4



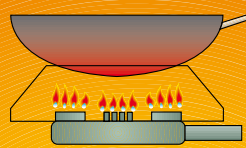
EUR/03 ▼

5

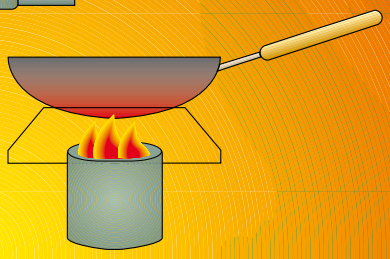




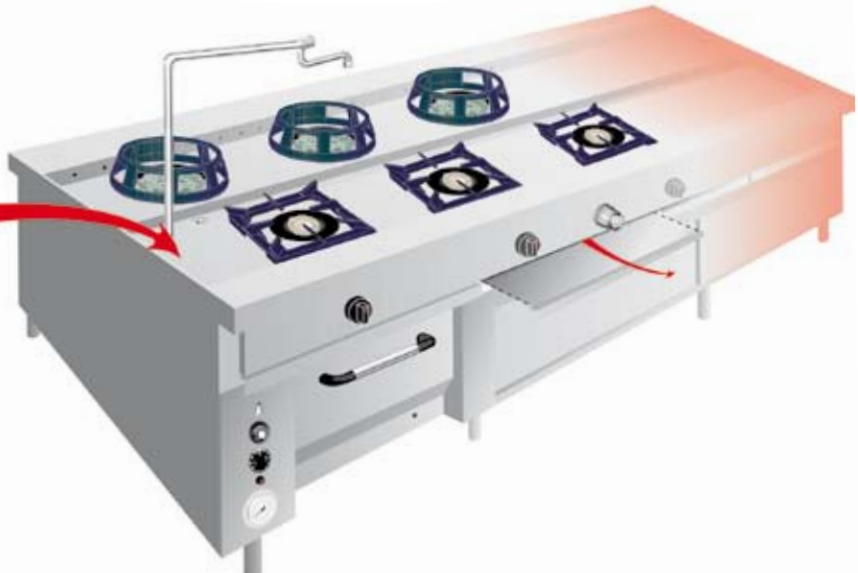
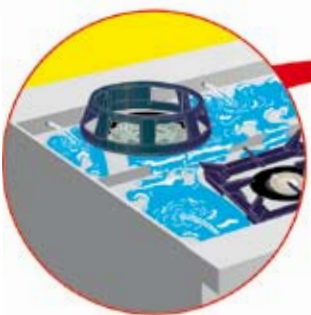
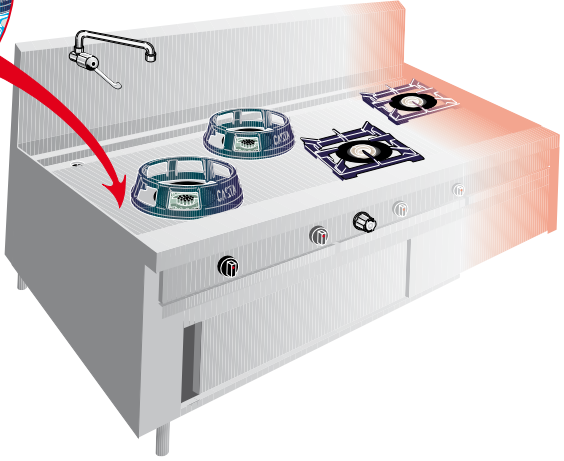
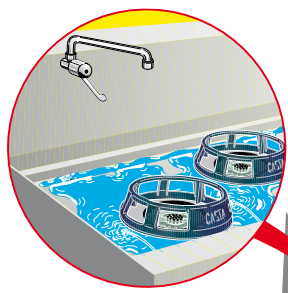
**C** KW 9,5  
**T** KW 14,0  
**S** KW 21,0



**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



**P** KW 3,5  
**M** KW 5,6  
**G** KW 7,0





6

◀ EUR/05B



7

▲ EUR/04



8

▼ EUR/03



9

▶ EUR/05



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



- 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



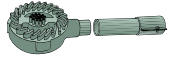











- Bruciatore M Kw 5,6 con bacinella raccogli gocce
- Burner M Kw 5,6 with removable drip-pans
- Brenner M Kw 5,6 mit ausziehbare Tropfen-Auffangsschale
- Brûleurs M Kw 5,6 avec plat ramasse-gouttes extraible
- Quemador M Kw 5,6 con cuba recoge-gotas extraible

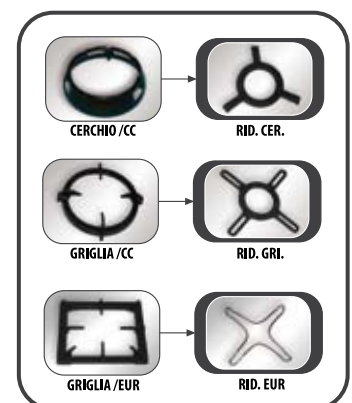


- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori
- Removable drip-pans under the burners
- Ausziehbare Tropfen-Auffangsschale
- Plat ramasse-gouttes extraible
- Cuba recoge-gotas extraible



- Canale recupero acqua posteriore
- Back Water runner
- Wasserrinne
- Canal de recuperation d'eau
- Canal de recuperación de agua trasero

Modello Modell Modell Modèle Modelo	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dimensioni Dimension Masse Dimensions Medida
 Bruciatore cinese atmosferico Chinese atmospheric burners Chinesische atmosferische Brenner Bruleur chinoise atmosphérique Quemadores atmosféricos chinos		
	<b>C</b> KW 9,5 KCAL 8.170	ø mm. 175
	<b>T</b> KW 14,0 KCAL 12.040	ø mm. 175
	<b>S</b> 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		
	<b>K</b> KW 21,0 KCAL 18.060 Watt 71,0 Ac230/50Hz	ø mm. 153
	<b>W</b> KW 33,0 KCAL 28.380 Watt 110,0 Ac230/50Hz	ø mm. 153
	<b>B</b> KW 35,0 KCAL 30.100 Watt 110,0 Ac230/50Hz	ø mm. 150
 Bruciatore atmosferico Atmospheric burners Atmospherische Brenner Bruleur atmosphérique Quemadores atmosféricos		
	<b>P</b> KW 3,5 KCAL 3.010	ø mm. 73
	<b>M</b> KW 5,6 KCAL 4.816	ø mm. 104
	<b>G</b> KW 7,0 KCAL 6.020	ø mm. 128
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		
<b>F/L</b>	KW 11,3 KCAL 9.718	mm. 530 x 640 x 280 h





- Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente;
- Cucina speciale per TUTTI i tipi di ristorazione: orientale per la presenza di bruciatori CASTA ad alto rendimento che riscaldano uniformemente tutta la padella consentendo una cottura rapidissima e totale dei cibi, utilizzati nelle cucine cinesi; tradizionale per la presenza di bruciatori tradizionali
- 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 atmosferici tradizionali CASTA in ghisa, cromati (P KW 3,5 - M KW 5,6 - G KW 7,0) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia;
- Bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione;
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 2,5 rinforzato: liscio nella versione standard, oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico, il quale, nelle cucine a



- Customized production only: dimensions and burners' disposition are chosen by the client;
- Special stove for ALL kinds of cooking: oriental thanks to CASTA's high performance burners with vertical flame that heats the pan uniformly allowing a fast and complete cooking, just like in Chinese kitchens; traditional with traditional burners;
- Burners (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) equipped with gas safety valve, pilot flame and thermocouple;
  - Forced air burners (K KW 21,0- Watt 71 Ac230V/50 Hz e W KW 33,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) equipped with electronic junction box, flame control, ON/OFF functioning without adjustable flame;
  - Cast iron, chromium-plated traditional burners (P KW 3,5- M KW 5,6- G KW 7,0) equipped with gas safety valve, pilot flame and thermocouple;
- Pre-mixing radiant infra-red burner (B KW 35,0 110 Ac230V / 50Hz) with electronic flame control, adjustable flame power KW 35,0 - KW 25,0;
- Burners can be removed for an easier cleaning and maintaining;
- Structure in AISI 304 18/10 stainless steel AISI 304 18/10
- Stainless steel AISI 304 18/10, reinforced cooking top (thickness: 2,5 mm), available in two models: flat in the standard version, or with runner with or without automatic cleaning system that, in the wall



- Bauweise ausschließlich nach Maß: Größe und Anordnung der Brenner werden vom Kunden bestimmt;
- Spezieller Kochherd für ALLE Gastronomietypen: den orientalischen, dank der CASTA Hochleistungs-brenner, die die ganze Pfanne gleichmäßig erhitzen und ein sehr schnelles und vollständiges Kochen der Zutaten ermöglichen, die in der chinesischen Küche verwendet werden; den traditionellen, dank der traditionellen Brenner
- Brenner (1 bis 12 Stk.) nach Wahl:
  - .Starkbrenner CASTA aus Gusseisen mit vertikaler Flamme (C 9,5 KW - T 14,0 KW - S 21,0 KW), ausgestattet mit Ventil-Wasserhähnen, Leitflamme und Thermopaar;
  - .Geflüßebrenner CASTA (K 21,0 KW 71 Watt Ac230V / 50Hz und W 33,0 KW 110 Watt Ac230V) mit elektronischer Flammenkontrollzentrale, Regulierung ON/OFF, Flamme nicht regelbar;
  - .Infrarotstrahlungs-Gemischtbrenner (B KW 35,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) mit elektronischer Flammenkontrollzentrale, mit regelbarer Flamme KW 35,0 - KW 25,0;
  - .traditionelle, verchromte Starkbrenner CASTA aus Gusseisen (P 3,5 KW - M 5,6 KW - G 7,0 KW), ausgestattet mit Ventil-Wasserhähnen, Leitflamme und Thermopaar;
- Abnehmbare Brenner für einfache Reinigung und Instandhaltung;
- Die gesamte Struktur ist aus Edelstahl AISI 304 18/10 hergestellt;
- Kochfeld aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, Dicke 2,5 mm, verstärkt: In der Standardausführung glatt ; oder mit Rinne und mit oder ohne automatischem Waschsystm, welcher bei Wandküchen aus einer hinteren oder vorderen Wasserdüsereihe und einer Rückgewinnungs-/Abflusrinne



- Fabriqués uniquement sur mesure: dimensions et disposition des brûleurs sont décidées par le client;
- Cuisine special pour TOUTES les cuissons: 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, utilisés sur les cuisines chinoises; traditionnelle avec brûleurs traditionnels;
- Brûleurs (n.1 jusqu'au n. 12) à choisir entre:
  - .brûleurs atmosphériques CASTA 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 CASTA (K KW 21,0 Watt 71 Ac230V / 50Hz et W KW 33,0 Watt 110 Ac230V) équipés avec boîte de raccordement électronique pour contrôler la flamme; la flamme est réglage KW 35,0 - KW 25,0;
- Brûleur radiant 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 atmosphériques CASTA en fonte, chromés (P KW 3,5 - M KW 5,6 - G KW 7,0) équipés de soupape de sûreté, veilleuse et thermocouple
- Brûleurs démontables pour faciliter le nettoyage et l'entretien;
- Structure entièrement réalisée en acier inox AISI 304 18/10
- Plan de cuisson en acier inox AISI 304 18/10 épaisseur mm. 2,5 renforcé: lisse, version standard; ou canal de recuperation d'eau, avec ou sans système de lavage automatique, lequel, pour les



- Realizadas exclusivamente sobre medida: dimensiones y disposición de los fuegos decididas por el cliente;
- Cocinas especiales para TODOS los tipos de restauración: Orientales para la presencia de quemadores CASTA de alto rendimiento que calientan de manera uniforme la sartén para una cocción muy rápida y total de los alimentos, utilizados en la cocina china; Tradicionales para la presencia de quemadores tradicionales CASTA.
- Quemadores (de n.1 a n.12) elegibles entre:
  - .quemadores atmosféricos CASTA 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 CASTA (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;
  - .quemadores tradicional CASTA en fundición, cromados (P KW 3,5- M KW 5,6- G KW 7,0) con válvulas de seguridad, llama piloto y termopar;
- los quemadores se pueden desmontar para hacer más fácil su limpieza y mantenimiento;
- 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 estándar, o con canal con o sin lavado automático, que, en la cocinas de pared, está formado

- 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;
- Forno statico a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica, fiamma pilota, accensione piezo-elettrica, orologio contaminuti e termometro 0°- 280°C;
- Forno convezione elettrico;
- 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;
- Griglie rettangolari (GRIGLIA/EUR) per bruciatori P-M-G, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata;
- Accessori: rubinetti, colonnine acqua, applicazione vasca sul piano, mensole, personalizzazione estetica linea VESTA, TIQU7 e ORCHES TRA
- Piedini regolabili inox AISI 304 18/10
- Certificazione di conformità CE/IMQ
- 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 room, the automatic cleaning system consists of two opposing 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-pan under the burners;
- Gas oven GN 2/1 equipped with thermostatic valve, pilot flame, piezoelectric ignition, timer and thermometer
- Electric convection oven
- Wok support rings (CERCHIO/CC) for C-T-S-K-W-B burners, built in black enamelled cast iron;
- Round grids (GRIGLIA/CC) for C-T-S burners built in black enamelled cast iron;
- Squared grids (GRIGLIA/EUR) for P-M-G burners built in black enamelled cast iron.
- Accessories: taps, risers with water faucets, basin on cooking top, shelves, aesthetic customisation lines VESTA, TIQU7 and ORCHES TRA
- Adjustable legs of AISI 304 18/10 stainless steel
- CE/IMQ conformity certification

- besteht, bei freistehenden Küchen besteht das automatische Waschsystm 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)
- Ausziehbare Tropfen-Auffangschale ;
- Satischer Gasbackofen GN 2/1 mit Thermostatventil, Leitflamme, Zeituhr und Thermometer 0° - 280°C Leistung KW 11,3 ;
- Elektrischer Konvektionsbackofen
- WOK-Stützringe (CERCHIO/CC) für Brenner C-T-S-K-W-B, aus schwarzem, glänzendem, emailliertem Guss
- Runde Roste (GRIGLIA/CC) für Brenner C-T-S, aus schwarzem, glänzendem, emailliertem Guss;
- Rechteckige Roste (GRIGLIA/EUR) für Brenner P-M-G, aus schwarzem, glänzendem, emailliertem Guss;
- Zubehör: Wasserhähne, Wassersäulen, Becken auf der Arbeitsfläche, Regale, ästhetische Personalisierung der Linien VESTA, TIQU7 und ORCHES TRA
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10
- CE/IMQ Prüfung

- cuisines 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 portees 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-B, 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 porcelaine;
- Grilles rectangulaires (GRIGLIA/EUR) pour brûleurs P-M-G, réalisés en fonte émaillée noir, brillante revêtue de porcelaine;
- 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 ORCHES TRA
- Pieds en acier inox AISI 304 18/10 réglables.
- Certification de Conformité CE/IMQ

- 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 cuarentaminutos y termómetro 0°-280°C;
- Horno convección eléctrico
- Soportes wok (CERCHIO/CC) para quemadores C-T-S-K-W-B, fabricados en fundición esmaltada brillante negra;
- Panillas redondas (GRIGLIA/CC) para quemadores C-T-S, fabricadas en fundición esmaltada brillante negra;
- Panillas rectangulares (GRIGLIA/EUR) para quemadores P-M-G, 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 ORCHES TRA.
- Patas regulables de acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ

**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.**