



FIRE and ICE





L'INNOVAZIONE SEI TU

**Non sono i libri a fare la storia della cucina.
È la tua esperienza, è la tua immaginazione.**

Tepp-Twin è lo strumento con cui puoi trasformare le tue fantasie in realtà. Un unico piano di lavoro, infinite possibilità di sperimentazione nella creazione di un intero menu. Un ritorno alla naturalità delle materie prime, alle consistenze, ai gusti, ai colori.

Il tuo viaggio nelle culture gastronomiche di tutto il mondo può iniziare oggi.



YOU ARE THE INNOVATION

**It's not books that make culinary history,
but rather experience and imagination.**

Tepp-Twin is the ideal tool for turning your culinary dreams into reality. This single work top offers endless opportunities to experiment with and create an entirely new menu. A return to the natural choice of raw materials, consistencies, flavours and colours.

Your journey through the gastronomic cultures of the world can really begin today.





#1

- Corallo al nero di seppia
- Spinaci saltati
- Sarda in panatura di friselle
- Mousse di ricotta vaccina
- Zeste di limone candito

Quattro lavorazioni con un unico strumento

> *Interamente realizzato su Tepp-Twin*



#1

- Sepia black coral biscuit
- Sautéed spinach
- Sardine breaded in twice-baked frisella bread
- Cow's milk ricotta mousse
- Candied lemon zest

Four processes on a single piece of equipment

> *Prepared entirely with Tepp-Twin*



IL RACCONTO PIÙ BELLO È QUELLO CHE PUOI SCRIVERE CON LE TUE MANI

#2

- Totano al vapore
- Marmellata salata di fichi
- Germoglio di ravanello
- Gelato al caprino
- Bottarga di tonno
- Paprika dolce

Cottura a vapore con brina, in pochissimi minuti

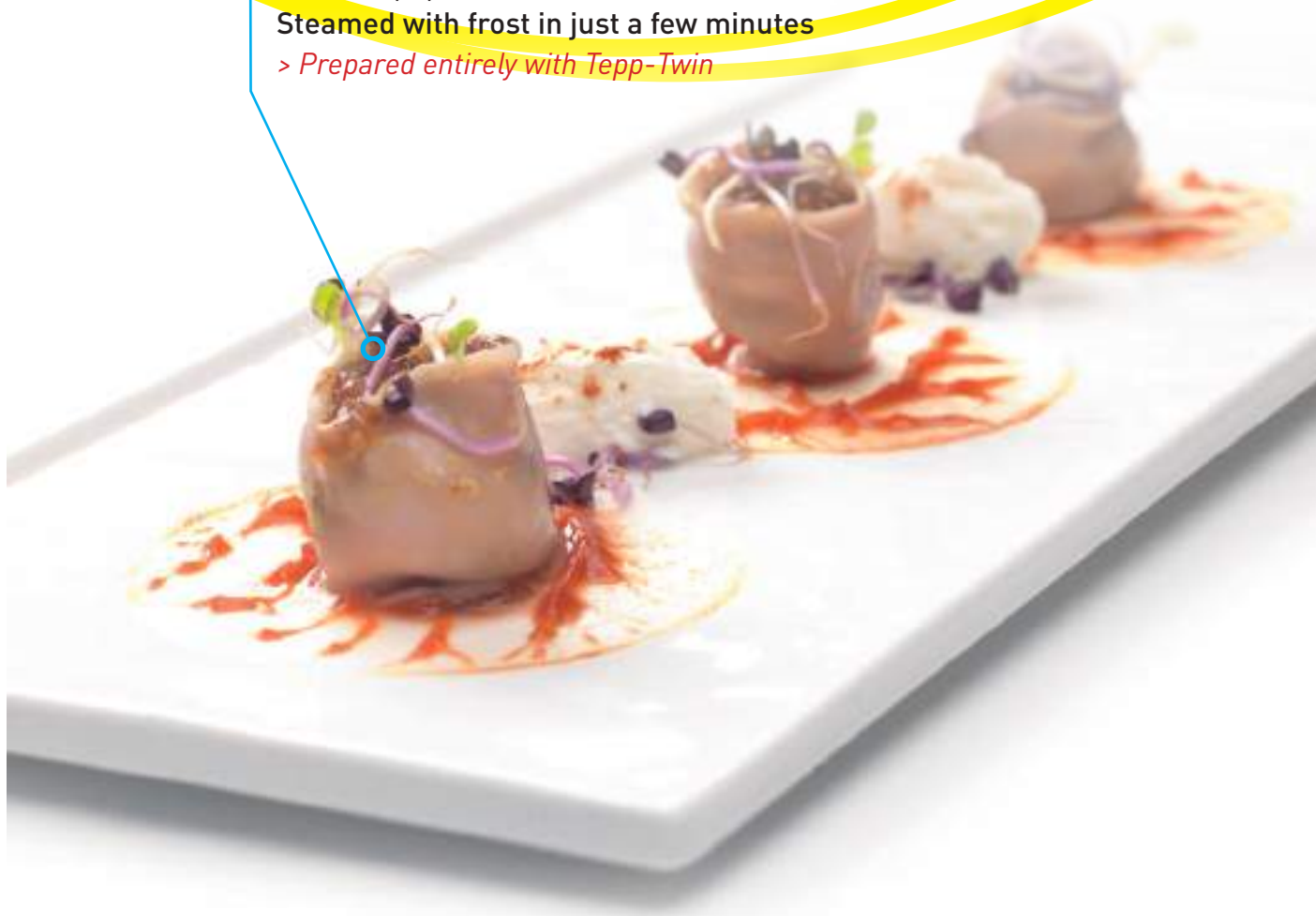
> *Interamente realizzato su Tepp-Twin*

#2

- Steamed squid
- Salted fig jam
- Radish sprouts
- Goat's milk ice-cream
- Tuna bottarga
- Sweet paprika

Steamed with frost in just a few minutes

> *Prepared entirely with Tepp-Twin*





#3

- Cous cous
- Verdure di stagione

L'integrazione caldo-freddo lo conserva ben sgranato

> *Interamente realizzato su Tepp-Twin*



#3

- Cous cous
- Seasonal vegetables

Hot-cold integration keeps the particles of food separate, so they do not stick together

> *Prepared entirely with Tepp-Twin*



Made in Italy



TT 1

TEPP-TWIN

IL SAPORE DELL'INNOVAZIONE

Unica e brevettata, **Tepp-Twin** nasce dall'esperienza più che quarantennale di **CASTA**: i nostri progettisti hanno unito le migliori caratteristiche di Tepp-Ice per il raffreddamento e di Teppanyaki per la cottura a caldo. Progettata per essere facilmente movimentata ed utilizzata in ogni ambiente, è perfetta per rivoluzionari cooking show e per essere integrata in una cucina professionale.

TEPP-TWIN

THE FLAVOUR OF INNOVATION

Tepp-Twin is unique and patented, and was developed based on **CASTA's** experience for over 40 years. Our designers brought together the very best features of Tepp-Ice for cooling and Teppanyaki for hot cooking. Designed both to be moved easily and used in all kinds of different settings, it is perfect for both revolutionary cooking shows and as part of a professional kitchen.



#4

- Salmone
- Verdure di stagione
- Liaison di curcuma
- Gelato allo yogurt greco e aneto
- Semi di chia

L'utilizzo del ghiaccio in cottura cambia la consistenza

> Interamente realizzato su Tepp-Twin



#4

- Salmon
- Seasonal vegetables
- Turmeric liaison
- Greek yoghurt ice-cream and dill
- Chia seeds

Using ice during cooking alters the consistency

> Prepared entirely with Tepp-Twin



THE MOST BEAUTIFUL TALE IS THE ONE WRITTEN BY YOUR OWN HAND



#5

- Petto d'anatra
 - Nocciole del Piemonte
 - Cipollotto saltato
 - Purè di patate
 - Riduzione di fondo bruno
- Affumicatura sotto campana**

> *Interamente realizzato su Tepp-Twin*



#5

- Duck breast
- Piedmont hazelnuts
- Sautéed spring onions
- Mashed potato
- Meat stock reduction

Under bell smoking

> *Prepared entirely with Tepp-Twin*





#6

- Gelato allo zenzero
- Crumble al Sale di Cervia
- Frutti di bosco
- Sfera di caffè
- Cioccolato fondente dell'Ecuador

Preparazione del gelato e lavorazione del cioccolato

> *Interamente realizzato su Tepp-Twin*




#6


- Ginger ice-cream
- Cervia sea salt crumble
- Fruits of the forest
- Coffee ball
- Dark Ecuadorian chocolate

Ice-cream preparation and chocolate processing


> *Prepared entirely with Tepp-Twin*



 Due piastre per cottura (fino a 240°C) e raffreddamento (fino a -38°C)

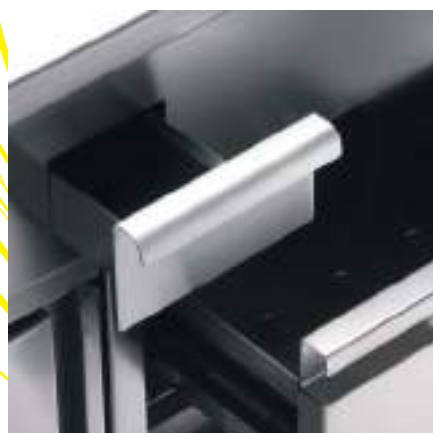
 Aspirazione integrata sulla zona cottura

 Two plates for hot cooking (up to 240 °C) and cold (down to -38° C)

 Integrated extraction system on the cooking area




1 2





3 4



 Cassettino di raccolta residui di cottura

 Massima facilità di regolazione indipendente delle temperature

 Tray for collecting cooking residues

 Maximum ease of independent regulation of the temperatures

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES

Modello	TT1		TT2	
		Potenza 230V~ Power 230V~		Potenza 400V~ Power 400V~
Dimensioni Esterne External Dimensions	mm 1.000x850x900h		mm 1.600x850x900h	
Piastra Calda Max 240°C Hot Plate Max 240°C	mm 290x580	kW 1,85	mm 550x580	kW 5,40
Piastra Fredda Max -38°C Cold Plate Max -38°C	mm 300x600	kW 0,90	mm 560x600	kW 1,23
Aspirazione Extraction System	m ³ /h 1.220	kW 0,20	m ³ /h 1.220	kW 0,20
Potenza totale Total power		kW 2,95		kW 6,83

**DALL'ANTIPASTO FINO AL DESSERT,
ECCO SOLO ALCUNE
DELLE LAVORAZIONI POSSIBILI:**

- Affumicatura
- Cottura a vapore con brina
- Cottura con campana
- Cottura alla piastra
- Integrazione caldo-freddo
- Preparazione gelato
- Lavorazione del cioccolato

**FROM STARTERS TO DESSERTS,
HERE ARE JUST A FEW
OF THE POSSIBLE PROCESSES:**

- Smoking
- Steam cooking with frost
- Under the bell/lid cooking
- Grilling
- Hot-Cold integration
- Preparation of ice-cream
- Chocolate processing





**GUARDA IL VIDEO TEPP-TWIN SU YOUTUBE
CHECK OUT OUR VIDEO ON YOUTUBE**

Con il QR Code



IT

With the QR Code



EN

O vai su: http://bit.ly/Casta_Tepp-Twin_IT
Or go on: http://bit.ly/Casta_Tepp-Twin_EN



Sede 1 - Via F.lli Lumière, 11
Sede 2 - Via F.lli Lumière, 30
(Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy
Tel. +39 0543 782920 - Fax +39 0543 782925
casta@casta.com

www.casta.com