

600



DESCO è un marchio di Ilsa spa.

La sua storia ha origine nel **1962** quando una piccola impresa artigiana di Reggio Emilia iniziò la produzione di attrezzature per bar e per la piccola ristorazione.

In seguito, nel **1980**, da un'idea del titolare e del responsabile commerciale, nasce il macchinario italiano grazie al quale Desco è stato riconosciuto a livello mondiale come inventore del **CUOCIPASTA**.

Alla fine degli anni 80 Desco continua la sua ascesa nel mercato mondiale di cucine industriali ampliando la sua gamma con la **SERIE 700 e 900**.

Nel **1992** brevetta il **MODULINO ALZACESTELLI** abbinato al cuocipasta per l'automatizzazione della cottura della pasta.

Nel **2001** crea "**LA FRIGGITRICE AD ALTO RENDIMENTO**" alla quale tutt'ora viene riconosciuta una resa superiore del 20% rispetto a molte delle migliori friggitrici presenti sul mercato.

Nel **2005** Desco entra a far parte del gruppo **Ilsa spa**.

Nel **2007** Desco decide di rinnovare completamente la sua gamma con un **DESIGN NUOVO** e innovativo dando allo Chef la possibilità di scegliere una cucina professionale capace di rispondere alle necessità di affidabilità, potenza ed eleganza.

Ad oggi, in una struttura di 12.000 mq, l'azienda è dotata di un sistema di controllo qualità che prevede: verifica delle materie prime, collaudo dei prodotti, ispezione prima della spedizione e, infine, archiviazione automatica e valutazione periodica delle segnalazioni di difetto ricevute. La vasta gamma di attrezzature per la **REFRIGERAZIONE**, la **PREPARAZIONE STATICA**, il **LAVAGGIO**, il **SELSERVICE**, le **TRE linee** complete di **COTTURA** e l'ampia linea di **FORNI** permette ai professionisti del settore di ottenere cucine professionali complete e ad elevate prestazioni.

Ideate da un'azienda che da sempre crede e investe su sviluppo e ricerca, le cucine italiane Desco sono tra le più affidabili, potenti e sicure presenti sul mercato di tutto il panorama internazionale.

DESCO is a company which is part of the group Ilsa spa since 2005.

His story begins in 1962 when a small craft business of Reggio Emilia began manufacturing equipment for bars and snack bars.

Later, in 1980, from an idea of the owner and of the sales manager, was created the Italian machinery by which Desco has been recognized worldwide as the inventor of PASTACOOKER.

At the end of the 80s Desco continues its meteoric rise in the world market of industrial kitchens expanding its range with SERIES 700 and 900.

In 1992 he patented the BASKET-LIFTER module combined with the pasta cooker for the automation of the pasta cooking.

In 2001 he created the "DEEP FRYER HIGH PERFORMANCE" which is still recognized to have a higher yield of 20% compared to many of the best deep fryers on the market.

In 2007, Desco decided to completely renew its ranges creating an innovative NEW DESIGN and giving the chef a chance to choose a professional kitchen capable of responding to the needs of reliability, elegance and power.

To date, in a facility of 12,000 square meters, the company has set up a quality control system that provides verification of raw materials, product testing, inspection before shipment, and finally, automatic archiving and periodic assessment of reported defect received. The wide range of equipment for MODULAR REFRIGERATION, STATIC PREPARATION, WASHING, SELSERVICE, the three complete lines of COOKING and the wide range of OVENS allows professionals to get professional, high performance, complete kitchens.

Designed by a company that has always believed and invested in research and development, Desco Italian kitchens are among the most reliable, powerful and safest on the market of the whole international scene.

L'obiettivo di DESCO è creare una cucina che sia completa di tutta la strumentazione necessaria alla realizzazione di ogni piatto: una cucina che sia il teatro ideale per esprimere al meglio la creatività culinaria, attraverso macchine all'avanguardia, solide e funzionali. Le cucine DESCO diventano così un tutt'uno con la mente dello chef, affiancandolo nelle varie fasi del lavoro, grazie alla particolare capacità di adattarsi ad ogni esigenza.

La gamma di cucine DESCO 600 non è solo una linea snack ma un sistema di cottura completo, creato per essere adatto agli ambienti piccoli, senza rinunciare a prestazioni professionali e dando garanzia di sicurezza e risparmio energetico.

DESCO sarà il tuo successo.



DESCO aims at creating a kitchen that is a perfect countertop, provided with all necessary tools and appliances for cooking, a kitchen that is the ideal setting for expressing your best culinary creativity thanks to solid and functional machines in the forefront. DESCO Kitchens become a whole with the mind of the chef, giving him all support needed in the several stages of the preparation of food, thanks to the special capacity of meeting any demand.

For this reason, DESCO 600 is not only a snack line, but a complete cooking system specifically designed for small rooms, without renouncing professional performance, certainty of safety and energy saving.

DESCO will be your success.





**PIANI COTTURA A GAS:** a 2 e 4 fuochi, con accensione piezo-elettrica, rubinetti valvolati, griglie in ghisa, bacinelle estraibili di raccolta liquidi.

**PIANI ELETTRICI:** a 2 e 4 piastre in ghisa di forma rotonda, con bordo in tenuta in acciaio, dotate di commutatore e limitatore di temperatura

**PIANI IN VETROCERAMICA:** a 2 o 4 zone, con piastre di cottura radianti a tutto piano. Piano in vetroceramica con 1 zona ad induzione (anche wok) con regolazione precisa della temperatura per garantire una cottura dolce

**GAS COOKING TOPS:** with 2, 4 burners, piezo ignition, taps with safety valves, cast-iron pan supports and removable drip trays.

**ELECTRIC COOKING TOPS:** with 2, 4 round cast-iron plates, sealing edge in steel, heat control and temperature limiter

**CERAMIC TOPS:** with 2 or 4 zones, with full-width radiant cooking plates. Ceramic top with 1 induction zone (also wok) offering precise temperature control to ensure gentle cooking.

Realizzati interamente in acciaio inox, con vasche per il contenimento di bacinelle Gastronom, resistenze sotto vasca rubinetto di scarico frontale a sfera e collettore estraibile. Piedini regolabili. Lampade spia di inserimento alimentazione e intervento termostatico. Contenitore caldo con infrarosso.

Entirely made in stainless steel with Gastronom containing baths, heating elements under the bath, front ball rinsing faucet and extractable collector. Height-adjustable feet. Power-on and operation warning lights. Infrared heated containers.

CODE	1CG63	1CG66	1TPG64 (solid top version)	1CE63	1CE66	1CV63	1CV66	1CI64 (induction)	1WI64 (induction)
POWER SUPPLY	🔥	🔥	🔥	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡	
EXTERNAL DIMENSION	300x600x280	600x600x280	400x600x280	300x600x280	600x600x280	300x600x280	600x600x280	400x600x280	400x600x280
N° BURNERS	2	4	-	2	4	2	4	1	1 WOK 300
FRONT BURNERS kW	5,5	5,5 + 3,5	-	1	2 + 1	2,1	1,2 + 2,1	-	-
BACK BURNERS kW	3,5	3,5 + 5,5	-	2	1 + 2	1,2	2,1 + 1,2	-	-
TOTAL POWER (kW)	9	18	5,5	3	6	3,3	6,6	5	5
SUPPLY VOLTAGE	-	-	-	400V 2N	400V 3N + T	400V 2N + T	400V 3N + T	400V 3N + T	400V 3N + T

CODE	1BME63	1BME64	1BME66	1BMG64	1BMG66	1COC64
POWER SUPPLY	⚡	⚡	⚡	🔥	🔥	⚡
EXTERNAL DIMENSION	300x600x280	400x600x280	600x600x280	400x600x280	600x600x280	400x600x280
TANKS	GN 1/2 + 1/4	GN 1/2 + 1/3	GN 1/1 + 2x 1/4	GN 1/2 + 1/3	GN 1/1 + 2x 1/4	GN 2/3
TANK HEIGHT	150	150	150	150	150	150
TOTAL POWER (kW)	0,65	0,65	1,35	2,5	4,5	1,47
SUPPLY VOLTAGE	230V	230V	230V	-	-	230V





GAS



ELT



Ampia scelta di modelli in versione elettrica, gas e vetroceramica, in acciaio inox con finitura scotch-brite. A disposizione con piastra liscie e/o rigata, anche in versione cromata. Sono particolarmente resistenti, duraturi e rapidi nel raggiungere la temperatura desiderata e dotati di sistemi elettrici ad alto rendimento.

Wide choice of electric, gas and ceramic models in stainless steel with Scotch-Brite finish. Available with smooth or grooved plate plus a chromed version. They are particularly tough, durable, reach the required temperature fast and are fitted with high-efficiency electric systems.

Griglie elettriche e a gas pietralavica, ideali per grandi produzioni. Griglie elettriche con cassetto per acqua e speciale sistema riflettente che ottimizza il flusso del calore. Griglie a gas, dotate di speciale roccia lavica alla superficie, particolarmente pratiche, pulite e in grado di garantire cotture simili a quelle sulla brace a legna. Fornita con griglia speciale a doppio tegolo, regolabile e inclinabile e bacinella estraibile per raccogliere i grassi e cenere.

Electric grills and gas lava stone grills are ideal for large outputs. Electric grills come with water drawers and special reflecting system that optimizes heat flow. Gas grills with special lava stone surfaces are especially practical and clean, giving results similar to cooking over wood embers. Supplied with special adjustable tilt top grate with angled blades to reduce flare-up plus removable grease and ash collecting pan.

CODE	1FTG64L 1FTG64R 1FTG64LC* 1FTG64RC*	1FTG66L 1FTG66R 1FTG66LR 1FTG66LC* 1FTG66RC* 1FTG66LRC*	1FTG68L 1FTG68R 1FTG68LR 1FTG68LC* 1FTG68RC* 1FTG68LRC*	1FTG610L 1FTG610R 1FTG610LR 1FTG610LC* 1FTG610RC* 1FTG610LRC*	1FTE64L 1FTE64R 1FTE64LC* 1FTE64RC*	1FTE66L 1FTE66R 1FTE66LR 1FTE66LC* 1FTE66RC* 1FTE66LRC*	1FTE68L 1FTE68R 1FTE68LR 1FTE68LC* 1FTE68RC* 1FTE68LRC*	1FTE610L 1FTE610R 1FTE610LR 1FTE610LC* 1FTE610RC* 1FTE610LRC*	1FTE64V 1FTE68V
EXTERNAL DIMENSION	400x600x280	600x600x280	400x600x280	1000x600x280	400x600x280	600x600x280	400x600x280	1000x600x280	400x600x280 600x600x280
PLATE DIMENSION	395x450	595x450	795x450	995x450	395x450	595x450	795x450	995x450	395x450 595x450
PLATE MATERIAL	Fe430b Fe510C*	Fe430b Fe510C*	Fe430b Fe510C*	Fe430b Fe510C*	Fe430b Fe510C*	Fe430b Fe510C*	Fe430b Fe510C*	Fe430b Fe510C*	Glass Ceramic
TOTAL POWER (kW)	6 🔥	9 🔥	12 🔥	15 🔥	3,6 ⚡	5,4 ⚡	7,2 ⚡	9 ⚡	2,2 - 3,3 ⚡

CODE	1GE64	1GE66	1GE68	1GPL64	1GPL66	1GPL68
POWER SUPPLY	⚡	⚡	⚡	🔥	🔥	🔥
EXTERNAL DIMENSION	400x600x280	600x600x280	800x600x280	400x600x280	600x600x280	800x600x290
GRILL DIMENSION	1- 380x425	1- 580x425	2- 380x425	1- 380x425	1- 580x425	2- 380x425
TOTAL POWER (kW)	4,8	6,3	9,6	5,8	8,9	11,6
SUPPLY VOLTAGE	400V 3N + T	400V 3N + T	400v 3N + T	-	-	-







Electric and gas, are equipped with bottom grid, baskets in perforated stainless steel sheet in various types and sizes for the simultaneous yet perfect cooking of various types of pasta. Version on base unit is equipped with water tap, overflow and floor drain.

Electric and gas versions are equipped with bottom grid, baskets in perforated stainless steel sheet in various types and sizes for the simultaneous yet perfect cooking of various types of pasta. Version on base unit has water tap, overflow and floor drain.

Realizzate completamente in acciaio inox con finitura scotch-brite, ad alta potenza e con grande superficie riscaldante. A 1 o 2 vasche, con cesto in rete d'acciaio cromato lucido, filtrovasca con supporto cestino. Versione su mobile con bacinella e con filtro per raccolta olio nel vano.

Version made entirely of stainless steel with scotch-brite finish, offering high power and large heating surface. With 1 or 2 tanks, polished chromed steel mesh basket, tank filter with basket support. Version on base unit with oil filter and collecting tray.

CODE	1CPE64	1CPE66	1CPE66A	1CPG64	1CPG66	1CPG66A
POWER SUPPLY	⚡	⚡	⚡	🔥	🔥	🔥
EXTERNAL DIMENSION	400x600x220	600x310x220	600x307x327	400x600x280	600x600x280	600x600x900
BOWL DIMENSION LxPxH	GN 2/3 310x335x220	GN 1/1 510x310x220	510x307x327	GN 2/3 310x335x180	GN 1/1 510x310x180	510x307x327
TOTAL POWER (kW)	5	7,5	10,5	5,16	9	13,95
SUPPLY VOLTAGE	400V 3N + T	400V 3N + T	400v 3N + T	-	-	-

CODE	1FRG63	1FRG66	1FRG64A	1FRE63	1FRE63M	1FRE66	1FRE66M	1FRE64A
POWER SUPPLY	🔥	🔥	🔥	⚡	⚡	⚡	⚡	⚡
EXTERNAL DIMENSION	300x600x280	600x600x280	400x600x900	300x600x280	300x600x280	600x600x280	600x600x280	400x600x900
N° BATHS	1	2	1	1	1	2	2	1
BATH DIMENSION	220x275x220	220x275x220	325x315x360	220x350x230	220x350x230	220x350x230	220x350xd230	240x350x320
BATH CAPACITY (lt)	8	8 + 8	13	10	10	10 + 10	10 + 10	13
CHIPS PRODUCTION (kg/h)	8	16	10	10	8	20	16	10
TOTAL POWER (kW)	6	12	10,5	6,6	3,3	13,2	6,6	9,75
SUPPLY VOLTAGE	-	-	-	400V 3N + T	230V	400V 3N + T	230V	400V 3N + T





Nelle versioni elettriche e a gas presentano vasca capiente e asportabile con fondo termodiffusore. Nella versione multifunzione hanno vasca fissa in acciaio inox con bacinella di raccolta nel mobile sottostante. Dotate di termostato per regolare la temperatura fino a 300°C.

Electric and gas versions have a removable large pan with heat-diffusing bottom. The multi-function version has a s/s fixed pan (h=100) and drip tray in the base unit below. Fitted with thermostat for temperature control up to 300°C.

Piani di lavoro rinforzati in acciaio inox con cassetto estraibile e guide telescopiche. Piano lavello completi di scarico, troppopieno, tappo, sifone e rubinetto a doppia erogazione. Disponibili inoltre supporti e basi neutre in acciaio inox e basi refrigerate con capacità di 200 lt e range di temperatura -5°/+5° C, tutte allestibili con porte e cassetti.

CODE	1BRG66	1BRE66	1BRG64A	1BRE64A
POWER SUPPLY				
EXTERNAL DIMENSION	600x600x280	600x600x280	400x600x900	400x600x900
BATH DIMENSION LxPxH	505x410x100	505x410x100	300x420x100	300x420x100
BATH CAPACITY	20	20	12	12
TOTAL POWER (kW)	6,9	6	6	3,3
SUPPLY VOLTAGE	-	400V 3N + T	-	400V 3N + T

Mod.	Dimensioni / LxPxH mm	KW	
1PN63	300X600X280h	-	
1PN64	400X600X280h	-	
1PN66	600X600X280h	-	
1PN68	800X600X280h	-	
1PL64	400X600X280h	-	
1PL68	800X600X280h	-	
1SS63	300X485x570h	-	
1SS64	400X485x570h	-	
1SS66	600X485x570h	-	
1SS68	800X485x570h	-	
1SS610	1000X485x570h	-	
1BA30	300X485x570h	-	
1BA40	400X485x570h	-	
1BA60	600X485x570h	-	
1BA70	700X485x570h	-	
1BA80	800X485x570h	-	
1BA90	900X485x570h	-	
1BA100	1000X485x570h	-	
1BR150P	1500x600x600h	0,25/230V	
1BR150PC	1500x600x600h	0,25/230V	
1BR150C	1500x600x600h	0,25/230V	







GAS



ELT



ELT +  
OVEN



Cucine elettriche e a gas (60/80/100), realizzate completamente in acciaio inox con finitura scotch-brite, dotate di forno statico (elettrico o a gas) con grill o multifunzione. Forni GN 1/1 di grande capienza. Possibilità di scelta tra porte a vetro in cristallo temperato o porte cieche in acciaio inox. Disponibile anche la versione tuttapietra, con 4 fuochi e forno a gas e la versione con piano in vetroceramica e forno multifunzione.

Mod.	Dimensioni / LxPxH mm	KW	Top	Forni/Ovens
1CG68FG	800X600X900h	22,015	🔥	🔥
1CE68FE	800X600X900h	8,62	⚡	⚡
1CE66FM	600X600X900h	9,05	⚡	⚡
1CE68FM	800X600X900h	9,05	⚡	⚡
1CG68FE	800X600X900h	20,62	🔥	⚡
1CG66FM	600X600X900h	21,05	🔥	⚡
1CG68FM	800X600X900h	21,05	🔥	⚡
1CV66FM	600x600x900h	9,6	⚡	⚡
1CG610FG	1000X600X900h	31,015	🔥	🔥
1CE610FE	1000X600X900h	11,62	⚡	⚡
1CE610FM	1000X600X900h	12,05	⚡	⚡
1CG610FE	1000X600X900h	29,62	🔥	⚡
1CG610FM	1000X600X900h	30,05	🔥	⚡







Ilsa Spa  
Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (TV) - ITALY  
Ph. +39.0438.4905 Fax. +39.0438.405491  
E-mail: info@desconet.it www.desconet.it

Find us on:

