

700





# 700

🇮🇹 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 friggitrice 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, SELFSERVICE, 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.*

🇮🇹 La gamma di cucine 700 è studiata per sostenere carichi di lavoro intensi, per rispettare le più rigide regole sulla sicurezza, ergonomia e igiene e per essere allo stesso tempo elegante e potente.

La struttura è in acciaio con finitura Scotch Brite satinata che aiuta a preservare l'acciaio dai segni dell'usura.

I piani di lavoro hanno uno spessore di 20/10.

I piedini in acciaio inossidabile sono regolabili in altezza.

Le manopole sono in nylon caricate a vetro per garantirne la durata e stabilità nel tempo.

Le maniglie di forni e porte battenti sono state concepite per il massimo dell'ergonomia.

Le giunzioni sono a filo per garantire l'uniformità delle superfici come se fosse un unico piano.

I camini bassi permettono di lavorare in modo semplice e veloce potendo spostare le pentole con facilità sul piano e nello stesso tempo dissipano calore e fumi.

Le peculiarità sono innumerevoli e nulla è stato lasciato al caso: i dettagli sono funzionali e la struttura è studiata per rendere la pulizia facile e veloce.

È una cucina affidabile, sicura ed efficiente.

Chi decide di acquistare una cucina Desco, sceglie la qualità italiana e un servizio post vendita garantito da oltre 1000 punti vendita in Italia e all'estero.



🇬🇧 700 line cooking equipment have been studied to bear intense work charges and to comply with the most severe security, ergonomic and hygienic regulations in order to be at the same time resistant and elegant.

The body is in stainless steel Scotch Brite stain finish which preserves from the consumption of time.

Worktops 15/10 thick.

Stainless steel height adjustable feet.

Nylon glass-filled knobs to guarantee the stability and time duration.

Oven knobs and hinged doors have been studied for the maximum ergonomics.

Seamless transition to guarantee the uniformity of surfaces, as good as it was a unique worktop.

Low chimneys allow to work in a simple and fast way moving pots easily on the cooking surface, at the same time dissipating heat and fumes.

Peculiarities are countless and nothing is left to chance: all details are functional and the appliance is studied to allow its simple and quick cleaning.

It's a reliable safe and efficient equipment.

Those who choose a DESCO equipment will acquire the Italian quality and a qualified after-sale service ensured by more than 1000 re-sellers in Italy and worldwide.

DESCO will ensure your success.



**DESCO** 700  
THE ITALIAN STYLE

# La cucina Italiana

Una cucina **semplice da pulire**  
Easy to clean

Moduli che **aderiscono perfettamente** sia lateralmente che nel retro  
Modules which perfectly fit together at the backside and from side to side

Ampia gamma di modelli a Gas ed Elettrici  
Wide range of electric and gas models

Nella sua gamma possiede **il CUOCIPASTA più imitato e performante** presente sul mercato  
The most imitated and performing PASTA COOKER in the market is part of this range

**Cucine componibili** a ponte, sospese, a isola e standing  
Modular bridge style, cantilever, island style (back to back) and standing

**Manopole in nylon caricate a vetro** con inclinazione ideale per evitare infiltrazioni di cibo e liquidi  
Nylon glass-filled knobs ideally inclined to avoid liquid and food infiltrations

**Spessore di 1,5 mm** dei piani di lavoro  
Worktops stainless steel 1,5mm thick

Struttura in acciaio inossidabile  
Structure in stainless steel

Una cucina **sicura, elegante, potente e affidabile**  
Safe, elegant, powerful and reliable cooking equipment

**Griglie termostate**  
Griddle plates with accurate temperature control

**I camini più bassi sul mercato**  
The lowest chimneys in the market





## MODELLI:

- 2, 4 o 6 fuochi (-71, -72, -73), Tradizionali (FA-) o ad Alto Rendimento (FE-)

## CON:

- vano aperto (-M00-)
- armadio neutro con porte battenti (-MA0-)
- forno GN 2/1 a GAS (-G72M00) o ELETTRICO (-E72M00)
- Forno GAS + armadio (-G73M00)
- Forno ELETTRICO + armadio (-E73M00)
- MAXI forno a GAS GN 3/1 (-G73MM0)
- MAXI forno ELETTRICO GN3/1 (-E73MM0)



## CUCINE TRADIZIONALI (FA-)

**RISCALDAMENTO:** tramite bruciatori in ghisa a singola corona con potenza regolabile da 3,5 kW e 5 kW. (optional: doppia corona solo su 8kW)

**ACCENSIONE:** con fiamma pilota

**GRIGLIE di SUPPORTO:** in ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco

**PIANO COTTURA:** dello spessore di 1,5 mm, in acciaio inox, stampato, con bacinelle facilmente estraibili e con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e l'igiene

**SICUREZZA:** garantita da una Safety Valve con termocoppia

**IGIENE:** le strutture sono omologate dai principali enti nazionali ed internazionali in merito di igiene e sicurezza e marchiati CE.

## CUCINE CON FUOCHI AD ALTO RENDIMENTO E PIANO ERMETICO (FE-)

**RISCALDAMENTO:** tramite bruciatori in ottone a singola corona con potenza regolabile da 4 kW e 6 kW.

**ACCENSIONE:** con fiamma pilota

**GRIGLIE di SUPPORTO:** a scelta tra la ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco e l'opzione in acciaio inox inossidabile

**PIANO COTTURA:** in acciaio inox, ermetico con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e l'igiene, con disponibilità di impianto troppopieno che protegge dalla tracimazione di liquidi

**SICUREZZA:** garantita da una Safety Valve con termocoppia

**IGIENE:** le strutture sono omologate dai principali enti nazionali ed internazionali in merito di igiene e sicurezza e marchiati CE.

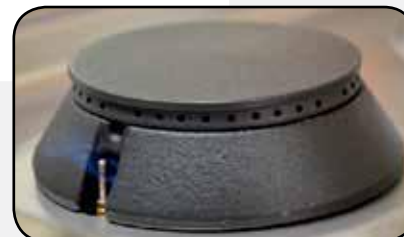
- ø 75 3,5 kW
- ø 65 4 kW
- ø 105 5 kW
- ø 65 6 kW
- ø 130 8 kW



Termocoppia  
Thermocouple



Bruciatore in ottone ad alto rendimento  
Brass high performing burner



Bruciatore in ghisa con fiamma pilota  
Cast iron burner with pilot flame

Fiamma Pilota Regolabile  
Adjustable pilot flame

## MODELS:

- 2, 4 or 6 burners (-71, -72, -73), traditional (FA-) or High Performing (FE-)

## with:

- open cupboard (-M00-)
- cupboard with hinged door(s) (-MA0-)
- GAS (-G72M00) or ELECTRIC (-E72M00) GN 2/1 Oven
- GAS oven + cupboard with hinged door (-G73M00)
- ELECTRIC oven + cupboard with hinged door (-E93M00)
- GAS MAXI oven GN 3/1 (-G93MM0)
- ELECTRIC MAXI oven ELETTRICO GN3/1 (-E93MM0)

## TRADITIONAL COOKING RANGES (FA-)

**HEATING:** by means of cast iron burners (single or double crown) with adjustable power of 3,5 kW and 5 kW.

**IGNITION:** by pilot flame

**SUPPORT GRIDS:** in mat-finish painted RAAF cast iron resistant to alkali, acids and fire

**COOKING TOP:** 1,5 mm thick stainless steel, pressed, with easily removable containers and with rounded edges for an easier cleaning and hygiene.

**SAFETY:** its guaranteed by a safety valve with thermocouple.

**HYGIENE:** All elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE approved.

## COOKING RANGES WITH HIGH PERFORMING BURNERS AND HERMETIC TOP

**HEATING:** by means of brass burners with adjustable power of 4 kW and 6 kW

**IGNITION:** by pilot flame

**SUPPORT GRIDS:** in mat-finish painted RAAF cast iron resistant to alkali, acids and fire (optional in stainless steel)

**COOKING TOP:** in stainless steel, hermetic with rounded edges to ensure an easier cleaning and hygiene, with overflow system to avoid any liquid trickle

**SAFETY:** its guaranteed by safety valve with thermocouple.

**HYGIENE:** elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE approved.



La posizione inclinata delle manopole e la copertura dei meccanismi impediscono l'entrata di residui di cibo e acqua

Inclined position of knobs and covering of mechanical parts will prevent from food residuals and water to infiltrate

CODE	FA071M00/ FA071MA0	FA072M00/ FA072MA0	FAG72M00	FAE72M00	FA073M00/ FA073MA0	FAG73M00	FAE73M00	FAG73MM0	FAE73MM0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door									
<b>POWER SUPPLY</b>	GAS	GAS	GAS	GAS/ELT	GAS	GAS	GAS/ELT	GAS	GAS/ELT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>									
Width	400	800	800	800	1200	1200	1200	1200	1200
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900	900	900	900	900	900	900
<b>FRONT BURNERS</b>									
Dimension (mm)	75	75 + 105	75 + 105	75 + 105	75 + 105 + 75	75 + 105 + 75	75 + 105 + 75	75 + 105 + 75	75 + 105 + 75
Power (kW)	3,5	3,5 + 5	3,5 + 5	3,5 + 5	3,5 + 5 + 3,5	3,5 + 5 + 3,5	3,5 + 5 + 3,5	3,5 + 5 + 3,5	3,5 + 5 + 3,5
<b>BACK BURNERS</b>									
Dimension (mm)	105	105 + 75	105 + 75	105 + 75	105 + 75 + 105	105 + 75 + 105	105 + 75 + 105	105 + 75 + 105	105 + 75 + 105
Power (kW)	5	5 + 3,5	5 + 3,5	5 + 3,5	5 + 3,5 + 5	5 + 3,5 + 5	5 + 3,5 + 5	5 + 3,5 + 5	5 + 3,5 + 5
<b>OVEN</b>									
Electric power(kw)	-	-	-	5,6	-	-	5,6	-	7,2
Oven power (kW)	-	-	8	5,6	-	8	5,6	10	7,2
<b>TOTAL POWER (kW)</b>	8,5	17	25	17	25,5	33,5	25,5	35,5	25,5

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

FE071M00/ FE071MA0	FE072M00/ FE072MA0	FEG72M00/ FEE72M00	FE073M00/ FE073MA0	FEG73M00/ FEE73M00	FEG73MM0/ FEE73MM0
GAS	GAS - GAS/ELT	GAS	GAS	GAS - ELT	GAS - ELT
400 700 (750) 900	800 700 (750) 900	800 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	1200 700 (750) 900
65 4	65 + 65 4 + 6	65 + 65 4 + 6	65 + 65 + 65 4 + 6 + 4	65 + 65 + 65 4 + 6 + 4	65 + 65 + 65 4 + 6 + 4
65 6	65 + 65 6 + 4	65 + 65 6 + 4	65 + 65 + 65 6 + 4 + 6	65 + 65 + 65 6 + 4 + 6	65 + 65 + 65 6 + 4 + 6
-	-	- 5,6 8 5,6	-	- 5,6 8 5,6	- 7,2 10 7,2
10	20	28 20	30	38 30	40 30





**MODELLI: (-PE)**  
 - 2, 4 o 6 piastre da 300x300 mm (PE- + 71, 72, 73)  
**CON:**  
 - vano aperto (-M01-)  
 - armadio neutro con porte battenti (-MA1-)  
 - forno elettrico GN 2/1 (-E72M01)  
 - forno elettrico GN 2/1 + armadio neutro (-E73M01)  
 - forno maxi elettrico GN 3/1 (-E73MM1)

**RISCALDAMENTO:** tramite piastre elettriche in ghisa smaltata e opaca RAAF con diametro di 220 mm che erogano una potenza di 2,6kW  
**ACCENSIONE:** tramite commutatore  
**PIANO COTTURA:** dello spessore di 1,5 mm, in acciaio inox, stampato, con perfetto alloggiamento delle piastre prive di rischi di infiltrazione liquidi  
**SICUREZZA:** garantita da un limitatore di temperatura  
**IGIENE:** ogni angolo è arrotondato e la pulitura risulta semplice e veloce.



I forni elettrici sono dotati di due resistenze, una superiore e una inferiore, azionabili separatamente  
 Electrical ovens are equipped with a lower and an upper heater, which can be operated separately.



**MODELS: (-PE)**  
 - 2, 4 or 6 plates 300x300 mm (PE- + 71, 72, 73)  
**WITH:**  
 - open cupboard (-M01-)  
 - cupboard with hinged door(s) (-MA1-)  
 - electric oven GN 2/1 (-E72M01)  
 - electric oven GN 2/1 + neutral cupboard with hinged door (-E73M01)  
 - maxi electric oven GN 3/1 (-E73MM1)

**HEATING:** by means of mat-finish RAAF painted cast iron plates 220 mm with power of 2,6kW  
**IGNITION:** by switch  
**COOKING TOP:** 1,5 mm thick stainless steel, pressed, with perfectly fitted plates without any risk of liquid infiltrations  
**SECURITY:** guaranteed by a safety thermostat  
**HYGIENE:** every edge is rounded and cleaning will be easier and fast

CODE	PE071M00/ PE071MA0	PE072M00/ PE072MA0	PEE72M00	PE073M00/PE- 073MA0	PEE73M00/ PEE73MM0	PE071MBO PE071MCO	PE072MBO PE072MCO PEE72MA0*	PE073MBO PE073MCO PEE73MA0 PEE73MQ0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door								
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>								
Width	400	800	800	1200	1200	400	800	1200
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900	900	900	900	900	900
<b>FRONT PLATE</b>								
Dimension (mm)	220	220 + 220	220 + 220	220 + 220 + 220	220 + 220 + 220	220	220 + 220	220 + 220 + 220
Power (kW)	2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6	2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6
<b>BACK PLATE</b>								
Dimension (mm)	220	220 + 220	220 + 220	220 + 220 + 220	220 + 220 + 220	220	220 + 220	220 + 220 + 220
Power (kW)	2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6	2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6
Electric power (kW)	5,2	10,4	16	15,6	21,2	5,2	10,4 - 16*	**MA0 5,6 MQ0 7,2
Oven power (kW)	-	-	5,6	-	5,6	-	5,6*	-

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N \*\* PE073MBO - MCO: 15,6 PEE73MA0: 21,2 PEE73MQ0: 22,8

**MODELLI: (-IR, -ID)**  
 - 2 o 4 piastre (-71,-72), anche in versione wok (-IW)  
**CON:**  
 - vano aperto (M00)  
 - armadio neutro con porte battenti (MA0)  
 - vetroceramica con forno elettrico GN 2/1 (E72M00)



**RISCALDAMENTO CUCINE IN VETROCERAMICA:**  
 tramite resistenza elettrica posta sotto il piano di cottura



**RISCALDAMENTO CUCINE A INDUZIONE:**  
 attraverso delle speciali bobine poste sotto al piano cottura che, generando un campo magnetico, lo trasferiscono direttamente al pentolame convertendosi in calore  
**ACCENSIONE:** tramite regolatore di energia  
**PIANO COTTURA:** con perfetto alloggiamento del piano in vetro-ceramica, il lavoro e la movimentazione delle pentole sul piano risulta più semplice  
**SICUREZZA:** garantita da un limitatore di temperatura  
**IGIENE:** ogni angolo è arrotondato e grazie all'uniformità del piano la pulitura è semplice e veloce.

**MODELS: (-IR, -ID)**  
 - 2 or 4 plates (-71,-72), wok version also available (-IW)  
**WITH:**  
 - open cupboard (M00)  
 - cupboard with hinged door(s) (MA0)  
 - ceramic glass on electric GN 2/1 oven (E72M00)

**HEATING OF CERAMIC GLASS COOKING RANGES:**  
 By means of an electric heater placed under the cooking top

**HEATING OF INDUCTION COOKING RANGES:**  
 By special coils placed under the cooking top which, creating a magnetic field, will transfer it directly to the pot, converting in heating energy  
**IGNITION:** by energy regulator  
**COOKING TOP:** perfect fitting of ceramic glass top allows an easier handling and moving of pots on the working surface  
**SECURITY:** guaranteed by a safety thermostat  
**HYGIENE:** every edge is rounded and cleaning will be easier and fast.



**Le caratteristiche della vetroceramica:**  
 - resistenza meccanica  
 - resistenza al calore  
 - alle sostanze corrosive  
 - indeformabilità fino ai 600°-700°  
 - infrangibilità  
 - assenza di porosità  
 - è un materiale ECO-COMPATIBILE

**The characteristics of ceramic glass:**  
 - mechanic resistance  
 - heat resistant  
 - corrosion resistant  
 - non-deformability up to 600°-700° C  
 - infrangibility  
 - lack of porosity  
 - it is an ECO-COMPATIBLE material

CODE	IR071M00/IR071MA0	IR072M00/IR072MA0	IRE72M00
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door			
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	ELT	ELT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>			
Width	400	800	800
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900
<b>FRONT PLATE</b>			
Dimension (mm)	200	200 + 200	200 + 200
Power (kW)	2,1	2,1 + 2,1	2,1 + 2,1
<b>BACK PLATE</b>			
Dimension (mm)	200	200 + 200	200 + 200
Power (kW)	2,1	2,1 + 2,1	2,1 + 2,1
Electric power(kw)	4,2	8,4	14
Oven power (kw)	-	-	5,6

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

CODE	ID071M01/ID071MA1	ID072M01/ ID072MA1	IW071M01/IW- 072MA1
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door			
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	ELT	ELT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>			
Width	400	800	400
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900
<b>FRONT PLATE</b>			
Dimension (mm)	220	220 + 220	300
Power (kW)	3,5	3,5 + 3,5	6
<b>BACK PLATE</b>			
Dimension (mm)	220	220 + 220	-
Power (kW)	3,5	3,5 + 3,5	-
Electric power(kw)	7	14	5
Oven power (kw)	-	-	-





## MODELLI: (GAS/ELETTRICI) (FT-)

tutti i modelli sono dotabili di alzatina paraspruzzi e raschietto (liscio o rigato in base alla piastra)  
- piastre singole o doppie (-71, -72): lisce, rigate o lisce/rigate

### CON:

- piastra cromata
- vano aperto
- armadio neutro con porte battenti

**RISCALDAMENTO:** tramite bruciatori distribuiti in modo uniforme su tutta la piastra che permettono una diffusione del calore omogenea e una dispersione minima.

**ACCENSIONE:** tramite commutatore nel modello elettrico, tramite piezo nel modello a gas

**PIANO COTTURA:** la piastra è di grosso spessore e ad alta conducibilità termica oltre ad essere termostata permettendo un mantenimento costante della temperatura di cottura ideale anche in uso intensivo.

**SICUREZZA:** nei modelli a gas è garantita da una Safety Valve con termocoppia, nei modelli elettrici è presente un termostato di sicurezza.

**IGIENE:** il piano di lavoro è stampato e dotato di un ampio foro per lo scarico dei liquidi di cottura in una bacinella posta sotto la piastra e facilmente raggiungibile per la pulizia.



## MODELS: (GAS/ELECTRIC) (FT-)

All models can be equipped with rear-side backsplash and scraper (smooth or ribbed according to the plate)  
- single or double plates (-71, -72): smooth, ribbed or smooth/ribbed

### WITH:

- chromed plate
- open cupboard
- cupboard with hinged door(s)

**HEATING:** by means of burners that are evenly placed on the plate allowing a homogeneous heat diffusion with minimum dispersion.

**IGNITION:** by switch on the electric models, by piezo on gas models

**COOKING TOP:** plate is of highest thickness and thermal conductivity. Its thermostat permits a constant temperature ideal even at the most intensive use.

**SECURITY:** in gas models it is guaranteed by a Safety Valve with thermocouple.

**HYGIENE:** working top is pressed and equipped with a wide hole for the draining of cooking fluids into a container placed underneath the plate and easily reachable for cleaning purposes.



Manopole in nylon caricato a vetro con inclinazione utile per evitare infiltrazioni di liquidi e residui di cibo  
Nylon glass-filled knobs ideally inclined to avoid liquid and food infiltrations

Bacinella per la raccolta dei liquidi  
Fluid collection container

Le piastre di cottura sono realizzate in speciale lega ferritica di grosso spessore ad alta conducibilità termica anche in versione cromata e sono disponibili lisce, rigate o lisce/rigate  
Cooking plates are made in a special high thickness iron alloy with highest thermal conductivity even in the chromed version. They are available as smooth, ribbed and smooth/ribbed plates



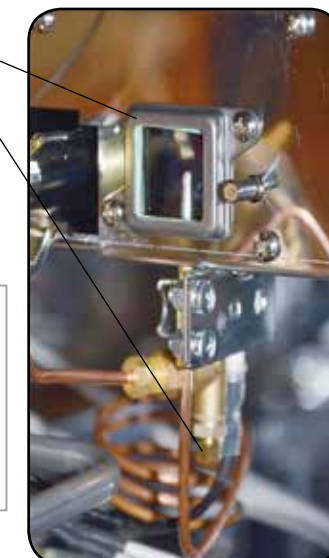
Mezzo GAS Intero GAS Mezzo ELT Intero ELT



Commutatore  
Switch

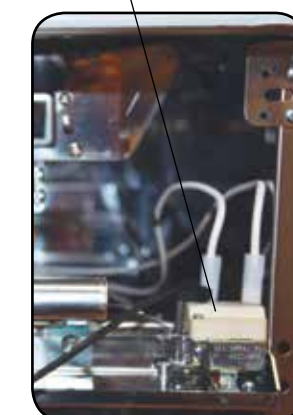
Fiamma Pilota Regolabile  
Adjustable pilot flame

Sportellino apribile o asportabile per regolazione pilota (gpl - metano) e per rendere interventi di manutenzione più rapidi e diretti.  
Openable and removable spy-hole for pilot regulation (gpl or natural gas) and to allow maintenance interventions quick and direct.



CODE	FTG71MAO-FTG71MG0/ FTE71MAO-FTE71MG0	FTG71MB0-FTG71MH0/ FTE71MB0-FTE71MH0	FTG71MC0-FTG71MI0/ FTE71MC0-FTE71MI0	FTG71MD0-FTG71MJ0/ FTE71MD0-FTE71MJ0	FTG72MA0-FTG72MG0/ FTE72MA0-FTE72MG0	FTG72MB0-FTG72MH0/ FTE72MB0-FTE72MH0	FTG72MC0-FTG72MI0/ FTE72MC0-FTE72MI0	FTG72MD0-FTG72MJ0/ FTE72MD0-FTE72MJ0	FTG72ME0-FTG72MK0/ FTE72ME0-FTE72MK0	FTG72MFO-FTG72ML0/ FTE72MFO-FTE72ML0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door	SMOOTH	GROOVED	SMOOTH	GROOVED	SMOOTH	GROOVED	SMOOTH/GROOVED	SMOOTH	GROOVED	SMOOTH/GROOVED
<b>POWER SUPPLY</b>	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>										
Width	400	400	400	400	800	800	800	800	800	800
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
<b>COOKING SURFACE</b>										
Material	MILD STEEL	MILD STEEL	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED	MILD STEEL	MILD STEEL	MILD STEEL	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED
<b>C. S. DIMENSIONS</b>										
Width	355	355	355	355	755	755	755	755	755	755
Depth	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560
Gas power (kW)	7	7	7	7	14	14	14	14	14	14
Electric power (kW)	5,4	5,4	5,4	5,4	10,8	10,8	10,8	10,8	10,8	10,8

Termostato di sicurezza  
Safety thermostat







CODE	GPG71M00	GPG72M00
M0= Senza porta MA= Con porta		
<b>POWER SUPPLY</b>	GAS	GAS
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>		
Width	400	800
Depth	700 (750)	700 (750)
Height	900	900
<b>GAS POWER</b>	8	16



La pietra lavica esalta i sapori del cibo e mantiene il calore a lungo  
Lava-stone grill enhances food flavours and maintains a long lasting heat

**DUE MODELLI (GPG-):** a GAS su mobile (-71,-72) con porta battente

- CON:**
- alzatina paraspruzzi
  - griglia per carne
  - griglia per pesce
  - cassetto raccogli grassi
  - cassetto raccogli polvere



**RISCALDAMENTO:** tramite bruciatori in acciaio inox controllati da un rubinetto valvolato e posizionati in modo da irraggiare uniformemente il letto di pietra vulcanica che ha il pregio di mantenere a lungo un'elevata temperatura

**ACCENSIONE:** tramite piezo elettrico

**PIANO COTTURA:** le alzatine paraspruzzi perimetrali e le griglie sono regolabili in altezza per permettere l'ottimizzazione della cottura, il piano è stampato e leggermente inclinato verso il foro per lo scarico dei grassi. Grazie a questa struttura la cottura risulta omogenea e molto leggera, l'intensità dei sapori è mantenuta e la dispersione delle sostanze presenti nei cibi riduce la necessità di condimenti che rendono i cibi meno sani.

**SICUREZZA:** garantita da una Safety Valve con termocoppia

**IGIENE:** Tutte le parti sono facilmente estraibili e pulibili. Le strutture sono omologate dai principali enti nazionali ed internazionali in merito di igiene e sicurezza e marchiati CE.

**TWO GAS MODELS (GPG-):** on cupboard with hinged door(s) (-71,-72)

- WITH:**
- rear-side backsplash
  - meat grid
  - fish grid
  - fat collection container
  - dust collection container

**HEATING:** by means of Stainless Steel valve-controlled burners placed so that the lava-stone bed is evenly irradiated and can maintain a long lasting high temperature

**IGNITION:** by electric piezo

**COOKING TOP:** The surrounding splash guards and grids are high-adjustable allowing cooking optimization, the worktop is pressed and slightly inclined toward the fat draining hole. Thanks to this structure the cooking is uniform and light, flavor intensity is maintained and the dispersion of food juices reduces the need of seasoning that makes food less healthy.

**SECURITY:** it is guaranteed by a Safety Valve with thermocouple

**HYGIENE:** all parts are easily removable and cleanable. The elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE approved.

**MODELLI: (GAS/ELETRICI) (TPG-)**

**SOLO PIASTRA**

- vano aperto (-71M00, -72M00)
- porte battenti (-71MA0, -71MB0)
- forno a gas (-72MA0)

**2 FUOCHI + PIASTRA**

- vano aperto (-72MC0)
- porte battenti (-72MD0)
- forno a gas (-72ME0)

**DOPPIA PIASTRA + 2 FUOCHI**

- vano aperto (-73M00)
- porte battenti (-73MA0)
- forno a gas (-73MB0)

**4 FUOCHI + PIASTRA SINGOLA**

- vano aperto (-73M00)
- porte battenti (-73MD0)
- forno a gas + armadio (-73ME0)
- forno elettrico + armadio (-73MF0)
- maxiforno a gas (-73MG0)
- maxiforno elettrico (-73MH0)

**RISCALDAMENTO:** tramite potenti bruciatori. Le aree termiche sono differenziate: massima temperatura al centro e degradante verso l'esterno per cotture diverse.

**ACCENSIONE:** tramite piezo elettrico

**PIANO COTTURA:** è interamente realizzata in acciaio termodiffusore, di grande spessore e con inserto centrale estraibile.

**SICUREZZA:** garantita da una Safety Valve con termocoppia e da un termostato nel modello elettrico

**IGIENE:** L'inclinazione delle manopole in nylon caricate a vetro impediscono l'infiltrazione di liquidi e residui di cibo; l'estraibilità del pezzo centrale e la costruzione in acciaio della struttura assicurano un corretto igiene e garantiscono affidabilità nel tempo.

**MODELS: (GAS/ELECTRIC) (TPG-)**

**DOUBLE PLATE + 2 BURNERS**

- open cupboard (-73M00)
- cupboard with hinged door(s)

**ONLY PLATE**

- open cupboard (-71M00, -72M00) (-73MA0)
- cupboard with hinged door(s) (-71MA0, -71MB0)
- GAS oven (-72MA0)

**4 BURNERS + SINGLE PLATE**

- open cupboard (-73M00)
- cupboard with hinged door(s) (-73MD0)

**2 BURNERS + PLATE**

- open cupboard (-72MC0)
- cupboard with hinged door(s) (-72MD0)
- GAS oven (-72ME0)
- ELECTRIC oven (-72MF0)

- GAS oven + cupboard with hinged door (-73ME0)
- ELECTRIC oven + cupboard with hinged door (-73MF0)
- GAS GN 3/1 oven (-73MG0)
- ELECTRIC GN 3/1 oven (-73MH0)



ø 75 3,5 kW



ø 105 5 kW



CODE	TPG72M00-TPG72MC0 TPG72MB0-TPG72MD0	TPG72MA0/TPG72ME0	TPG73M00-TPG73MC0 TPG73MA0-TPG73MD0	TPG73MB0/TPG73ME0	TPG73MF0				
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door SURFACE: MILD STEEL									
<b>POWER SUPPLY</b>	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS/ELT				
<b>EXT. DIMENSIONS</b>									
Width	800	800	1200	1200	1200				
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)				
Height	900	900	900	900	900				
<b>FRONT BURNERS</b>									
Dimension (mm)	75	75	75	75	75				
Power (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5				
<b>BACK BURNERS</b>									
Dimension (mm)	105	105	105	105	105				
Power (kW)	5	5	5	5	5				
<b>OVEN</b>									
Electric power	-	8	-	8	10				
Oven power	-	-	-	-	-				
<b>TOTAL POWER (kW)</b>	8	15,5	16	23,5	16,5	24	24,5	32	34

Raggiunge la massima temperatura nel piattello centrale.

It reaches the maximum temperature in the central plate





**MODELLI: (-BME)**

**Con vano aperto:**

- mezzo modulo con vasca GN 1/1 + 1/3 (-71M02)
- modulo intero con vasca GN 2/1 + 2/3 (-72M03)

**Con porte battenti:**

- mezzo modulo con vasca GN 1/1 + 1/3 (-71MA2)
- modulo intero con vasca GN 2/1 + 2/3 (-72MA2)



Bacinelle e coperchi sono acquistabili come accessori  
Containers and lids to be purchased as accessory



Foro anteriore per scarico acqua  
Front hole for water drainage



**MODELLI:** a gas o elettrici (G-E) con porta battente e modulino alzacestelli (MSE71M01)

**CON:**

- mezzo modulo monovasca da 40 lt (-71M00)
- modulo intero con doppia vasca da 40 lt + 40 lt (-72M00)

**RISCALDAMENTO:** nel modello elettrico avviene tramite resistenze in kronifer a bandiera, nella versione a gas tramite bruciatori posti sotto la vasca

**ACCENSIONE:** tramite commutatore nella versione elettrica, e con piezo elettrico nel cuocipasta a gas

**VASCA DI COTTURA:** è realizzata in acciaio inox 316L inossidabile noto per l'elevata resistenza alla corrosione, all'usura, alle sollecitazioni, all'acqua salata e all'amido.

**SICUREZZA:** vi è un regolatore di energia che permette un controllo preciso della bollitura. Il carico e lo scarico sono incorporati nella struttura per rendere il lavoro agevole.

**IGIENE:** La pulizia in vasca è garantita dal flusso continuo di acqua regolarizzato dal troppo pieno. Le vasche sono facilmente pulibili grazie agli angoli arrotondati e l'impianto di scolo posto all'interno della vasca garantisce igiene e sicurezza.



CODE	BME71M02 BME71MA2	BME72M02 BME72MA2
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door		
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	ELT
<b>BOWL DIMENSIONS</b>		
Width	308	630
Depth	508	508
Height	106	160
<b>ELECTRIC POWER</b>	2,5	5
<b>SUPPLY VOLTAGE</b>	230, 1 + N	400, 3 + N

CODE	CPG71M01	CPG72M01	CPE71M00	CPE72M00
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door				
<b>POWER SUPPLY</b>	GAS	GAS	ELT	ELT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>				
Width	400	800	400	800
Depth	700(750)	700(750)	700(750)	700(750)
Height	900	900	900	900
<b>ELECTRIC POWER</b>	-	-	7,8	15,6
<b>GAS POWER</b>	9	18	-	-
<b>SUPPLY VOLTAGE</b>	-	-	400, 3 + N	400, 3 + N



**MODELS: (-BME)**

On open cupboard:

- half module with GN 1/1 + 1/3 bowl (-71M02)
- full module with GN 2/1 + 2/3 bowl(-72M03)

On cupboard with hinged door(s):

- half module with GN 1/1 + 1/3 bowl(-71MA2)
- full module with GN 2/1 + 2/3 bowl (-72MA2)



**HEATING:** by electric insulated heater placed on the bottom of the tank (on the outside)

**IGNITION:** by switch

**COOKING TANK:** containers, 150 mm high, are in stainless steel

**SECURITY:** temperature control by a thermostat adjustable up to 90°C

**HYGIENE:** Containers have rounded edges and are easily removable for cleaning purposes.

Elements are homologated by main national and international authorities for hygiene and security. They are CE-approved

**Accessori optional:**

- bacinelle
- supporti per bacinelle
- coperchi per bacinelle
- porta battente

**Optional accessories:**

- containers
- container supports
- lids for containers
- hinged door

Modulino alzacestelli brevettato da Desco nel 1992  
Automatic basket lifter was patented by Desco in 1992



GAS



ELT



**MODELS:** gas or electric (G-E) with hinged door (s) and automatic basket lifter (MSE71M03)

**WITH:**

- single-tank 40 lt half module (-71M00)
- double-tank 40 lt + 40 lt full module (-72M00)

**HEATING:** on the electric model by means of a kronifer flap-type heater, in the gas models by means of burners placed under the tank

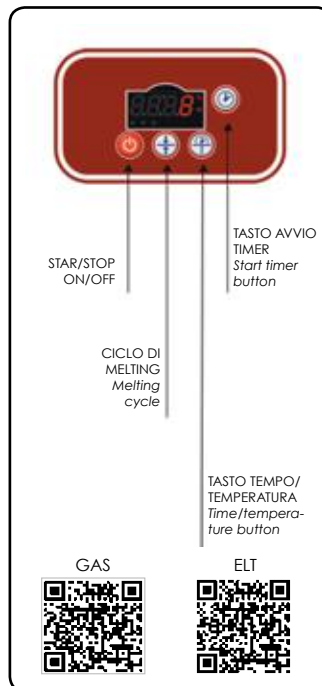
**IGNITION:** by switch on the electric models, and by piezo on the gas models

**COOKING TANK:** made in stainless steel AISI 316L, known for its high corrosion, wearing, strain, salted water and starch resistance.

**SECURITY:** an energy regulator will allow a precise control of the water boiling. Water flow and drainage are already part of the machine to make work more comfortable.

**HYGIENE:** tank cleaning is guaranteed by the continuous water flow regulated by the over flow pipe. Tanks are easy to clean thanks to rounded edges and the draining system inside the appliance.





**MODELLI:** a gas (FRG-) o elettrici (FRE-)

**CON:**

- mezzo modulo con monovasca (-71M00)
- mezzo modulo con doppia vasca (-MB0, -MD0)
- modulo intero con doppia vasca (-72M00)

**RISCALDAMENTO:** ELETTRICO: tramite una resistenza elettrica isolata e appoggiata al fondo della vasca.

TRADIZIONALE A GAS: tramite tre bruciatori posti all'interno della vasca.

AD ALTO RENDIMENTO: tramite un bruciatore posto all'interno della vasca e due all'esterno.

**ACCENSIONE:** piezo elettrico per modello a gas, con commutatore in quello elettrico

**VASCHE:** stampate con angoli arrotondati

**SICUREZZA:** grazie alla presenza di una safety valve con termocoppia nei modelli a gas e resistenze munite di termostato nei modelli elettrici

**IGIENE:** l'arrotondamento degli angoli all'interno della vasca stampata permette il mantenimento dell'igiene.

**MODELS:** Gas (FRG-) or electric (FRE-)

**WITH:**

- single-tank half module (-71M00)
- double tank half module (-MB0, -MD0)
- double tank full module (-72M00)

**HEATING:** ELECTRIC: by means of an electric heater insulated and placed on the tank bottom.

GAS TRADITIONAL MODEL: by means of 3 burners inside the tank.

HIGH PERFORMING MODELS: by means of a burner placed inside the tank and 2 outside the tank.

**IGNITION:** electric piezo on gas models, by switch on electric models

**TANKS:** rounded edges pressed tanks

**SECURITY:** it is guaranteed thanks to its safety valve with thermocouple in gas models and heaters with thermostat in the electric models

**HYGIENE:** tank with rounded edges will ensure the highest hygiene status.

**MODELLI: (BR-)**

- gas (BRG-) o elettrici (BRE-)

**Sollevamento meccanico:**

- da 50lt o 10lt in Fe 360 o acciaio INOX AISI 304

**MULTIFUNZIONE**

- con vano aperto in FE510 da 10lt (-E72M00) o in acciaio INOX da 10lt (-E72MB0)

- con porte battenti in FE510 da 10lt (-E72MA0) o in acciaio INOX da 10lt (-E72MD0)

**RISCALDAMENTO:** bruciatori con termostato regolabile da 120 °C a 390°C.

**MULTIFUNZIONE:** tramite resistenze ad infrarossi.

**ACCENSIONE:** commutatore

**VASCA ED ELEMENTI:** su richiesta è disponibile il meccanismo di ribaltamento motorizzato. I coperchi sono in acciaio inox e dotati di robusti maniglioni ergonomici, le vasche sono stampate con il fondo a scelta in acciaio dolce o compound\*

**SICUREZZA:** grazie alla presenza di una safety valve con termocoppia nei modelli a gas e resistenze munite di termostato nei modelli elettrici. L'immissione di acqua avviene tramite un rubinetto e una canna di erogazione fissata al camino.

**IGIENE:** L'ideazione di angoli perfettamente arrotondati facilitano le operazioni di pulizia e igienizzazione.



CODE	BRG72MF0 BRE72MFO	BRG72MD0 BRE72ME0
<b>POWER SUPPLY</b>	GAS - ELT	GAS - ELT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>		
Width	800	800
Depth	700	700
Height	900	900
<b>BOWL</b>	50 lt	50 lt
<b>COOKING SURFACE</b>		
Material	FE 360	INOX
<b>C. S. DIMENSIONS</b>		
Width	700	700
Depth	465	465
<b>GAS POWER</b>	12	12
<b>ELECTRIC POWER</b>	8,7	8,7

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

BRE71M00 BRE71MA0	BRE71MB0 BRE71MCO	BRE72M00 BRE72MA0	BRE72MB0 BRE72MD0
ELT	ELT	ELT	ELT
400 700 (750) 900	400 700 900	800 700 (750) 900	800 700 (750) 900
10 lt	10 lt	20 lt	20 lt
FE 510D	COMPOUND	FE510D	COMPOUND
306 510 -	306 510 -	630 510 -	630 510 -
5	5	10	10

CODE	FRG71M00 FRE71M00	FRG71MA0 FRE71MCO	FRG71MB0 FRE71MD0	FRG72M00 FRE72M00	FRG72MA0 FRE72MCO	FRE71ME0
<b>FRG</b>						
<b>FRE</b>						
<b>POWER SUPPLY</b>	GAS ELT	GAS ELT	GAS ELT	ELT	ELT	ELT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>						
Width	400	400	400	800	800	400
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900	900	900	900
<b>BOWL (lt)</b>	FRG:11 FRE:13,5	17	FRG 8+8 FRE 9+9	FRG 11+11 FRE 13,5+13,5	17+17	13,5
<b>ELECTRIC POWER</b>	FRE: 10,5	FRE: 14	FRE: 15	FRE: 21	FRE: 28	10,5
<b>GAS POWER</b>	FRG: 10	FRG: 16,5	FRG: 12	FRG: 20	FRG:33	-
<b>SUPPLY VOLTAGE</b>	FRE: 400V, 3 + N	FRE: 400V, 3 + N	FRE: 400V, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N

Le resistenze sono ribaltabili per permettere una facile pulizia  
The resistances can be rotated for an easy cleaning



**MODELS: (BR-)**

- gas (BRG-) or electric (BRE-)

Mechanic lifting:

- 80lt capacity in FE360 (-72MF0) or in stainless steel (-72MCO)

- 120lt capacity in FE360 (-73MF0) or in stainless steel (-73MCO)

**MULTIFUNCTIONS:**

- on open cupboard in FE360 10lt capacity (-E72M00) or in stainless steel 10lt capacity (-E72MB0)

- on cupboard with hinged doors in FE360 10lt capacity (-E72MA0) or in stainless steel 10lt capacity (-E72MD0)

**HEATING:** burners with thermostat adjustable from 120 °C to 390°C.

**MULTIFUNCTIONS:** by infrared heaters.

**IGNITION:** by switch

**TANK AND ELEMENTS:** on request motorized tilting is available. Lids are in stainless steel and equipped with heavy duty ergonomic handles, tanks are pressed with bottom at choice between mild steel and compound\*

**SECURITY** it is guaranteed thanks to its safety valve with thermocouple in gas models and heaters with thermostat in the electric models. Water flows inside the tank by means of a valve and a tap fixed on the chimney.

**HYGIENE:** perfectly rounded edges will ensure an easier cleaning and hygiene.



**MODELLI: (PN-)**

- a gas (PNG-) o elettrici (PNE-)
- con riscaldamento diretto da 50lt
- con riscaldamento indiretto da 50lt

**RISCALDAMENTO:**

**ELETTRICO/GAS DIRETTO:** tramite una resistenza elettrica o bruciatore appoggiati al fondo esterno della vasca.

**ELETTRICO/GAS INDIRETTO:** resistenza o bruciatore che scalda un'intercapedine piena di acqua che si trova intorno alla vasca.

**ACCENSIONE:** piezo elettrico e commutatore

**VASCHE ed ELEMENTI:** dotate di un regolatore di energia per garantire l'uniformità della cottura e il controllo della bollitura sono in acciaio inox inossidabile AISI 316L. Vicino al coperchio che si alza tramite un solido maniglione si collocano manometro che monitora costantemente la pressione, la valvola di sicurezza, lo sfiato dell'aria e i termostati di sicurezza.

**SICUREZZA E IGIENE:** grazie alla presenza di una safety valve con termocoppia nei modelli a gas e resistenze munite di termostato nei modelli elettrici. Arrotondamento degli angoli delle vasche in acciaio AISI 316L.

CODE	PNG72MD0	PNG72MI0	PNE72MI0
<b>POWER SUPPLY</b>	GAS	GAS	ELT
<b>HEATING</b>	DIRECT	INDIRECT	INDIRECT
<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>			
Width	800	800	800
Depth	700	700	700
Height	900	900	900
<b>BOWL</b>	50 lt	50 lt	50 lt
<b>GAS POWER</b>	15,5	15,5	-
<b>ELECTRIC POWER</b>	-	-	9

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

**MODELS: (PN-)**

- gas (PNG-) or electric (PNE-)
- direct heating 50lt
- indirect heating 50lt

**HEATING:**

**ELECTRIC/GAS DIRECT HEATING:** by means of an electric heater or burner placed at the bottom of the tank (external).

**ELECTRIC/GAS INDIRECT HEATING:** by means of an electric heater or burners which heat a water filled cavity surrounding the tank.

**IGNITION:** by electric piezo and switch

**TANKS and ELEMENTS:** equipped with energy regulator to guarantee even cooking process and boiling control they are in stainless steel AISI 316L. The gauge (to constantly check the pressure), the safety valve, the air hole and the safety thermostats are placed near the lid which lifts by aid of a heavy duty handle.

**SECURITY** it is guaranteed thanks to its safety valve with thermocouple in gas models and heaters with thermostat in the electric models. Water flows inside the tank by means of a valve and a tap fixed on the chimney.

**HYGIENE:** perfectly rounded edges will ensure an easier cleaning and hygiene.



Le vasche in acciaio AISI 316L: resistenti all'usura, alla corrosione, a picchi di temperatura e alle sollecitazioni.

Stainless steel AISI 316L tanks: high corrosion, wearing, temperature peaks and starch resistance.



**GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES**

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FA071T00	400x700x240	8,5	GAS	-
PE071T00	400x700x240	5,2	ELT	400 V 3N + T
FE071T00	400x700x240	10	GAS	-
FA072T00	800x700x240	17	GAS	-
PE072T00	800x700x240	10,4	ELT	400 V 3N + T
FE072T00	800x700x240	20	GAS	-
FA073T00	1200x700x240	25,5	GAS	-
PE073T00	1200x700x240	15,6	ELT	400V 3N + T
FE073T00	1200x700x240	30	GAS	-

**GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES - INDUCTION RANGES**

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
IR071T00	400x700x240	4,2	ELT	400 V 3N + T
IR072T00	800x700x240	8,4	ELT	400 V 3N + T
ID071T01	400x700x240	7	ELT	400V 3N + T
ID072T01	800x700x240	14	ELT	400 V 3N + T
IW071T01	400x700x240	5	ELT	400V 3N + T

**GAS HOTPLATE RANGES**

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
TPG72T00	800x700x240	8	GAS
TPG72TC0	800x700x240	15,5	GAS
TPG73TC0	1200x700x240	24	GAS

**NEUTRAL ELEMENTS**

CODE	DIMENSIONS	WEIGHT	DRAWER
EN071T00	400x700x240	24	no
EN071TA0	400x700x240	24	yes
EN072T00	800x700x240	32	no
EN072TA0	800x700x240	32	yes

**GAS - ELECTRIC FRY TOPS**

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FTG71TA0	400x700x240	7	GAS	☐
FTG71TB0	400x700x240	7	GAS	▨
FTG71TC0	400x700x240	7	GAS	▩
FTG71TD0	400x700x240	7	GAS	▧
FTE71TA0	400x700x240	5,4	ELT	☐ 400 V 3N
FTE71TB0	400x700x240	5,4	ELT	▨ 400 V 3N
FTE71TC0	400x700x240	5,4	ELT	▩ 400 V 3N
FTE71TD0	400x700x240	5,4	ELT	▧ 400 V 3N
FTG72TA0	800x700x240	14	GAS	☐
FTG72TB0	800x700x240	14	GAS	▨
FTG72TC0	800x700x240	14	GAS	▩
FTG72TD0	800x700x240	14	GAS	▧
FTG72TE0	800x700x240	14	GAS	▩ 400 V 3N
FTG72TF0	800x700x240	14	GAS	▧ 400 V 3N
FTE72TA0	800x700x240	10,8	ELT	☐ 400 V 3N
FTE72TB0	800x700x240	10,8	ELT	▨ 400 V 3N
FTE72TC0	800x700x240	10,8	ELT	▩ 400 V 3N
FTE72TD0	800x700x240	10,8	ELT	▧ 400 V 3N
FTE72TE0	800x700x240	10,8	ELT	▩ 400 V 3N
TFE72TF0	800x700x240	10,8	ELT	▧ 400 V 3N

**FRYERS**

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUP	SUPPLY VOLTAGE
FRE71T00	400x700x240	10,5	ELT	400V 3 + N
FRE72T00	400x700x240	21	ELT	400V 3 + N

**GAS LAVA STONE GRILLS**

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
GPG71T00	400x700x240	8	GAS
GPG72T00	800x700x240	16	GAS

**ELECTRIC BAIN MARIE**

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
BME71T01	400x700x240	2,5	ELT	230V
BME72T01	800x700x240	5	ELT	400V 3 + N

**REFRIGERATED STANDS**

CODE	DIMENSIONS
1BR72P	1200x700x580 with 2 hinged doors
1BR72C	1200x700x580 with 2 drawers
1BR73P	1600x700x580 with 3 hinged doors
1BR73C	1600x700x580 with 3 drawers

Desco, marchio di Ilsa spa, si riserva il diritto di apportare modifiche al seguente catalogo senza obbligo di preavviso  
Desco reserves the right to modify any product without prior notice







UNI ENI ISO 9001:2008

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

Find us on:       