

900





900

🇮🇹 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 STATICÀ**, il **LAVAGGIO**, il **SELF-SERVICE**, 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, SELF-SERVICE, 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 900 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 Inox 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.

E' 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.

DESCO sarà il tuo successo.



🇬🇧 900 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 solid and elegant.

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

Worktops are 20/10 thick.

Stainless steel height adjustable feet.

Knobs are made in nylon glass-filled to guarantee stability and time duration.

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

the joints are flush to guarantee the uniformity of surfaces, as if 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.





ESCO 900 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

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

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

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

Spessore di 2mm dei piani
di lavoro
Worktops stainless steel
2mm thick

Struttura in acciaio
inossidabile
Structure in stainless steel

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

Griglie termostataate
Griddle plates with accurate
temperature control

I camini più bassi sul mercato
The lowers chimneys in the market



CUCINE A GAS

MODELLI:

- 2, 4 o 6 fuochi (-91, -92, -93), Tradizionali (FA-) o ad Alto Rendimento (FE-)

CON:

- vano aperto (-M00-)
- armadio neutro con porte battenti (-MA0-)
- forno GN 2/1 a GAS (-G92M00) o ELETTRICO (-E92M00)
- Forno GAS + armadio (-G93M00)
- Forno ELETTRICO + armadio (-E93M00)
- MAXI forno a GAS GN 3/1 (-G93MM0)
- MAXI forno ELETTRICO GN3/1 (-E93MM0)



CUCINE TRADIZIONALI (FA-)

RISCALDAMENTO: tramite bruciatori in ghisa a singola o doppia corona con potenza regolabile da 3,5 kW, 5 kW e 8 kW

ACCENSIONE: con fiamma pilota

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

PIANO COTTURA: dello spessore di 2 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 HERMETICO (FE-)

RISCALDAMENTO: tramite bruciatori in ottone a singola corona con potenza regolabile da 7 kW e 10 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, hermetico 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.

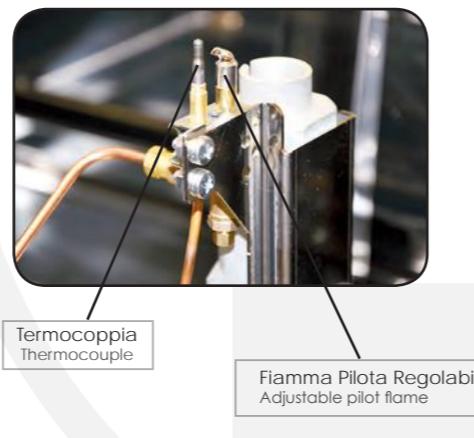
Ø 75 3,5 kW

Ø 85 7 kW

Ø 105 5 kW

Ø 110 10 kW

Ø 130 8 kW



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

MODELS:

- 2, 4 or 6 burners (-91, -92, -93), traditional (FA-) or High Performing (FE-)

WITH:

- open cupboard (-M00-)
- cupboard with hinged door(s) (-MA0-)
- GAS (-G92M00) or ELECTRIC (-E92M00) GN 2/1 Oven
- GAS oven + cupboard with hinged door (-G93M00)
- 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, 5 kW and 8 kW

IGNITION: by pilot flame

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

COOKING TOP: 2 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: 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 (single or double crown) with adjustable power of 7 kW and 10 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.

CODE	FA091M00/ FA091MA0	FA092M00/ FA092MA0	FAG92M00	FAE92M00	FA093M00/ FA093MA0	FAG93M00	FAE93M00	FAG93MM0	FAE93MM0	FE091M00/ FE091MA0	FE092M00/ FE092MA0	FEG92M00/ FEE92M00	FE093M00/ FE093MA0	FEG93M00/ FEE93M00	FEG93MM0/ FEE93MM0
M0= Senza porta MA= Con porta M0- Without door MA-With door															
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSION Width (mm) Depth (mm) Height (mm)	GAS 400 900 (950) 900	GAS 800 900 (950) 900	GAS 800 900 (950) 900	GAS/ELT 800 900 (950) 900	GAS 1200 900 (950) 900	GAS/ELT 1200 900 (950) 900	GAS 1200 900 (950) 900	GAS/ELT 1200 900 (950) 900	GAS/ELT 1200 900 (950) 900	GAS 400 900 (950) 900	GAS 800 900 (950) 900	GAS - ELT 800 900 (950) 900	GAS 1200 900 (950) 900	GAS - ELT 1200 900 (950) 900	
FRONT BURNERS Dimensions (mm) Power (kw)	130 8	130 + 75 8 + 3,5	130 + 75 8 + 3,5	130 + 75 8 + 3,5	130 + 75 + 130 8 + 3,5 + 8	130 + 75 + 130 8 + 3,5 + 8	130 + 75 + 130 8 + 3,5 + 8	130 + 75 + 130 8 + 3,5 + 8	130 + 75 + 130 8 + 3,5 + 8						
BACK BURNERS Dimensions (mm) Power (kw)	105 5	105 + 130 5 + 8	105 + 130 5 + 8	105 + 130 5 + 8	105 + 130 + 105 5 + 8 + 5	105 + 130 + 105 5 + 8 + 5	105 + 130 + 105 5 + 8 + 5	105 + 130 + 105 5 + 8 + 5	105 + 130 + 105 5 + 8 + 5	-	-	-	-	-	-
OVEN Electric power(kw) Gas power (kw)	-	-	-	5,6	-	5,6	-	7,2	-	-	-	5,6	-	5,6	-
TOTAL POWER (kw)	13	24,5	32,5	24,5	37,5	45,5	37,5	47,5	37,5	17	34	42	51	59	61

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

GAS RANGES



CUCINE ELETTRICHE



MODELS: (-PE)

- 2, 4 or 6 plates 300mmX300mm (PE- + 91, 92, 93)

WITH:

- open cupboard (-M01-)
- cupboard with hinged door(s) (-MA1-)
- electric oven GN 2/1(-E92M01)
- electric oven GN 2/1 + neutral cupboard with hinged door (-E93M01)
- maxi electric oven GN 3/1 (-E93MM1)

HEATING: by means of mat-finish painted RAAF cast iron plates 300x300 mm with power of 4kW

IGNITION: by switch

COOKING TOP: 2 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

MODELLI: (-PE)

- 2, 4 o 6 piastre da 300mmX300mm (PE- + 91, 92, 93)

CON:

- vano aperto (-M01-)
- armadio neutro con porte battenti (-MA1-)
- forno elettrico GN 2/1(-E92M01)
- forno elettrico GN 2/1 + armadio neutro (-E93M01)
- forno maxi elettrico GN 3/1 (-E93MM1)

RISCALDAMENTO: tramite piastre elettriche in ghisa smaltata e opaca RAAF 300x300 mm che erogano una potenza di 4kW

ACCENSIONE: tramite commutatore

PIANO COTTURA: dello spessore di 2 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, that can be activated separately.



MODELLI: (-IR, -ID)

- 2 o 4 piastre (-91,-92), anche in versione wok (-IW)

CON:

- vano aperto (M00)
- armadio neutro con porte battenti (MA0)
- vetroceramica con forno elettrico GN 2/1 (E92M00)



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:

- mechanical resistance
- heat resistance
- corrosion resistance
- non-deformability up to 600°-700° C
- shatterproofed
- lack of porosity
- it is an ECO-COMPATIBLE material

CODE	PE091M01/PE091MA1	PE092M01 PE092MA1	PEE92M01	PE093M01 PE093MA1	PEE93M01/PEE93MM1
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door Plate Dimensions : 300x300mm					
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSION Width Depth Height	ELT 400 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 1200 900 (950) 900	ELT 1200 900 (950) 900
FRONT PLATE Dimension (mm) Power (kW)	300 4	300 + 300 4 + 4	300 + 300 4 + 4	300 + 300 + 300 4 + 4 + 4	300 + 300 + 300 4 + 4 + 4
BACK PLATE Dimension (mm) Power (kW)	300 4	300 + 300 4 + 4	300 + 300 4 + 4	300 + 300 + 300 4 + 4 + 4	300 + 300 + 300 4 + 4 + 4
Electric power (kW) Oven power (kW)	8 -	16 -	5,6 21,6	24 -	29,6 - 31,2 5,6 - 7,2

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

ELECTRIC RANGES

CODE	IR091M00/IR091MA0	IR092M00/IR092MA0	IRE92M00	ID091M00/ID-091MA0	ID092M00/ID092MA0	IW091M00/IW-092MA0
M0= Senza porta MA= Con porta Dimensioni Vetro Glass Dimensions : 320x720x6 mm						
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSION Width Depth Height	ELT 400 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 400 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 400 900 (950) 900
FRONT PLATE Dimension (mm) Power (kW)	265 3	265 + 265 3 + 3	250 + 250 3 + 3	265 3	265 + 265 3 + 3	250 + 250 3 + 3
BACK PLATE Dimension (mm) Power (kW)	265 3	265 + 265 3 + 3	250 + 250 3 + 3	265 3	265 + 265 3 + 3	250 + 250 3 + 3
TOTAL POWER	6	12	17,6	6	12	17,6

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N



CERAMIC GLASS AND INDUCTION RANGES

FRY TOP

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 (-91, -92): lisce (A-G), rigate (B-H) o lisce/rigate (C-I)

CON:

- piastra cromata
- vano aperto (MA0 - MF0)
- armadio neutro con porte battenti (-MG0 - ML0)

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.



Manopole in nylon caricato a vetro con inclinazione utile per evitare infiltrazioni di liquidi e residui di cibo
 Knobs made in nylon glass filled 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 ferratica 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

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

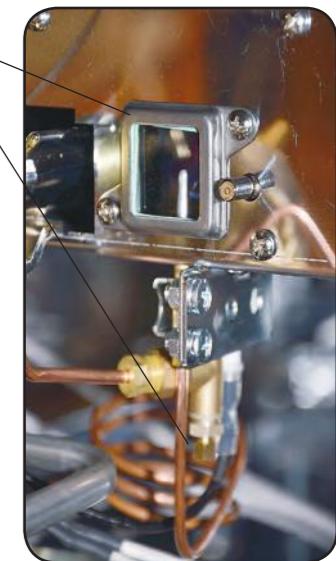


Intero ELT



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	FTG91MA0-FTG91MG0/ FTE91MA0-FTE91MG0	FTG91MB0-FTG91MH0/ FTE91MB0-FTE91MH0	FTG91MC0-FTG91MI0/ FTE91MC0-FTE91MI0	FTG91MD0-FTG91MJ0/ FTE91MD0-FTE91MJ0	FTG92MA0-FTG92MG0/ FTE92MA0-FTE92MG0	FTG92MB0-FTG92MH0/ FTE92MB0-FTE92MH0	FTG92MC0-FTG92MI0/ FTE92MC0-FTE92MI0	FTG92MD0-FTG92MJ0/ FTE92MD0-FTE92MJ0	FTG92ME0-FTG92MK0/ FTE92ME0-FTE92MK0	FTG92MF0-FTG92ML0/ FTE92MF0-FTE92ML0
MA= Senza porta MA= Con porta MA= Without door MA= With door										
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSION Width Depth Height	GAS/ELT 400 900 (950) 900	GAS/ELT 400 900 (950) 900	GAS/ELT 400 900 (950) 900	GAS/ELT 400 900 (950) 900	GAS/ELT 800 900 (950) 900					
COOKING SURFACE Material C. S. DIMENSION Width Depth	MILD STEEL 355 760	MILD STEEL 355 760	CHROMIUM PLATED 355 760	CHROMIUM PLATED 355 760	MILD STEEL 755 760	MILD STEEL 755 760	MILD STEEL 755 760	CHROMIUM PLATED 755 760	CHROMIUM PLATED 755 760	CHROMIUM PLATED 755 760
Electric power (kW) Gas power (kW)	FTE: 7,5 FIG: 9	FTE: 7,5 FIG: 9	FTE: 7,5 FIG: 9	FTE: 7,5 FIG: 9	FTE: 15 FIG: 18					





DUE MODELLI (GPG-): a GAS su mobile (-91,-92) con porta battente

CON:

- alzatina paraspruzzi
- griglia per carne
- cassetto raccogli grassi
- cassetto raccogli polvere



RISCALDAMENTO: tramite bruciatori in acciaio inox controllati da un rubinetto valvolato e posizionati in modo da irragiare 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.

CODE	GPG91M00	GPG92M00
POWER SUPPLY	GAS	GAS
EXTERNAL DIMENSION Width (mm) Depth Height	400 900 (950) 900	800 900 (950) 900
GAS POWER	12	24



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

TWO GAS MODELS (GPG-): on cupboard with hinged door(s) (-91,-92)

WITH:

- rear-side backsplash
- meat 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 splashguards and grids are in-height adjustable and allow cooking optimization, the worktop is pressed and slightly inclined toward the fat draining hole. Thanks to this structure the cooking is uniform and light, the flavor intensity is maintained and the dispersion of food juices reduces the need of seasonings that makes food less healthy.

SECURITY: it is guaranteed by a Safety Valve with thermocouple

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

MODELLO: (GAS/ELETTRICI) (TPG-)

SOLO PIASTRA

- vano aperto (-91M00, -92M00)
- porte battenti (-91MA0, -91MB0)
- forno a gas (-92MA0)

DOPPIA PIASTRA + 2 FUOCHI

- vano aperto (-93M00)
- porte battenti (-93MA0)
- forno a gas (-93MB0)



2 FUOCHI + PIASTRA

- vano aperto (-92MC0)
- porte battenti (-92MD0)
- forno a gas + armadio (-93ME0)
- forno elettrico + armadio (-93MF0)
- maxiforno a gas (-93MG0)
- maxiforno elettrico (-93MH0)

RISCALDAMENTO: tramite potenti bruciatori distribuiti in modo uniforme su tutta la piastra. 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'estroibilità del pezzo centrale e la costruzione in acciaio della struttura assicurano un corretto igiene e garantiscono affidabilità nel tempo.

MODELS: (GAS/ELECTRIC) (TPG-)

ONLY PLATE

- open cupboard (-91M00, -92M00) (-93MA0)
- cupboard with hinged door(s) (-91MA0, -91MB0)
- GAS oven (-92MA0)

DOUBLE PLATE + 2 BURNERS

- open cupboard (-93M00)
- cupboard with hinged door(s)

4 BURNERS + SINGLE PLATE

- open cupboard (-93M00)
- cupboard with hinged door(s) (-93MD0)

2 BURNERS + PLATE

- open cupboard (-92MC0)
- cupboard with hinged door(s) (-92MD0)
- GAS oven (-92ME0)
- ELECTRIC oven (-92MF0)
- GAS GN 3/1 oven (-93MG0)
- ELECTRIC GN 3/1 oven (-93MH0)

- GAS oven + cupboard with hinged door (-93ME0)
- ELECTRIC oven + cupboard with hinged door (-93MF0)
- GAS GN 3/1 oven (-93MG0)
- ELECTRIC GN 3/1 oven (-93MH0)



CODE	TPG91M00/ TPG91MA0	TPG92M00-TPG92MC0 TPG92MB0-TPG92MD0	TPG92MA0/TPG92ME0	TPG92MF0	TPG93M00-TPG93M00 TPG93MA0-TPG93MD0	TPG93MB0/TPG93ME0	TPG93MF0	TPG93MG0/TPG93MH0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA= With door								
POWER SUPPLY EXT. DIMENSION Width Depth Height	GAS 400 900 (950) 900	GAS 800 900 (950) 900	GAS 800 900 (950) 900	GAS/ELT 800 900 (950) 900	GAS 1200 900 (950) 900	GAS 1200 900 (950) 900	GAS/ELT 1200 900 (950) 900	GAS/ELT 1200 900 (950) 900
FRONT BURNERS Dimension (mm) Power (kW)	-	130 8	130 8	130 8	130 + 75 8 + 3,5	130 8	130 + 75 8 + 3,5	130 + 75 8 + 3,5
BACK BURNERS Dimension (mm) Power (kW)	-	105 5	105 5	105 5	105 + 130 5 + 8	105 5	105 + 130 5 + 8	105 + 130 5 + 8
OVEN Electric power Oven power	-	-	-	5,6	-	-	5,6	-
TOTAL POWER (kW)	7	12	20	20	28	20	25	31,5
							33	39,5
							31,5	41,5
							31,5	31,5



HEATING: by means of powerful burners are equally placed on the plate allowing a homogeneous heat diffusion.

Thermal areas are diversified: maximum temperature in the middle decreasing toward the external sides for different cooking ways.

IGNITION: by electric piezo

COOKING TOP: entirely made in thick heat-diffusing stainless steel with removable central insert.

SECURITY: it is guaranteed by a Safety Valve with thermocouple and by a thermostat in the electric models

IGIENE: the inclined position of knobs, made in nylon glass filled, will prevent from food residuals and fluid infiltrations; central piece extraction and stainless steel construction ensure a correct hygiene and long term integrity.

MODELLI: (PTE-)

- con vano aperto (-92M00)
- con porte battenti (-92MA0)
- con forno elettrico (-92MB0)



RISCALDAMENTO: tramite resistenze interne dotate di protezione termica

ACCENSIONE: tramite commutatore a 6 posizioni

PIANO DI COTTURA: piastra in ghisa smaltata e opaca RAAF

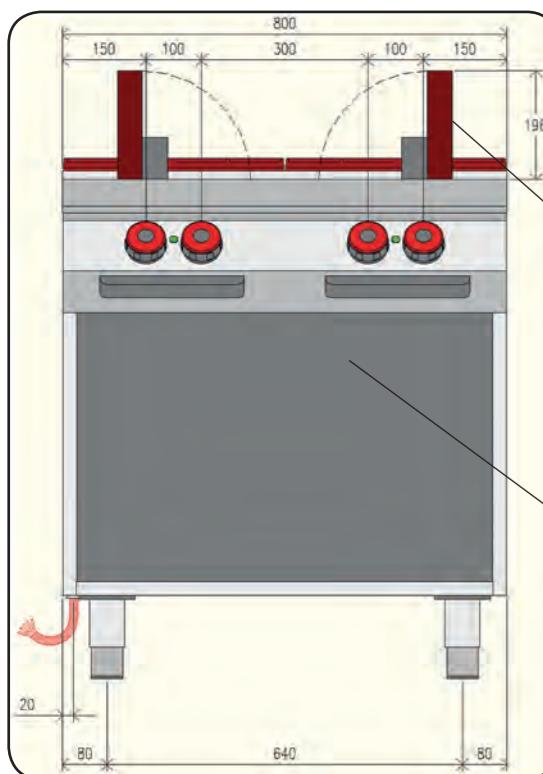
SICUREZZA: data dalla protezione termica presente nelle piastre

IGIENE: Le piastre sono ruotabili per rendere la pulizia semplice, la macchina è dotata di una bacinella raccolta liquidi estraibile

Le strutture sono omologate dai principali enti nazionali ed internazionali in merito di igiene e sicurezza e marchiati CE.



CODE	PTE92M00	PTE92MA0	PTE92MB0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door			
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSION Width Depth Height	ELT 800 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900
BURNERS Dimension mm Power kW	300+300 3+3 12	300+300 3+3 12	300+300 3+3 17,6 5,6
ELECTRIC POWER	-	-	-



MODELS: (PTE-)

- open cupboard (-92M00)
- cupboard with hinged door(s) (-92MA0)
- ELECTRIC oven (-92MB0)

HEATING: by means of internal heaters equipped with thermal protection

IGNITION: by 6-step switch

COOKING TOP: painted cast iron mat-finish RAAF

SECURITY: given by thermal protection on the plates

HYGIENE: plates can be rotated for an easy cleaning, appliance is equipped with removable liquid collector. Elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE-approved.

Piastre in ghisa smaltata e opaca RAAF
Ruotabili per facilitarne la pulizia

Painted cast iron mat-finish RAAF plates,
can be rotated for an easy cleaning

Bacinella estraibile per la raccolta
dei liquidi

Removable liquid collector

MODELLI: (-BME)

Con vano aperto:

- mezzo modulo con vasca GN 1/1 + 1/3 (-91M02)
- modulo intero con vasca GN 2/1 + 2/3 (-92M03)



Con porte battenti:

- mezzo modulo con vasca GN 1/1 + 1/3 (-91MA2)
- modulo intero con vasca GN 2/1 + 2/3 (-92MA2)



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



Optional accessories:

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

MODELLI: a gas o elettrici (G-E) con porta battente e modulino alzacestelli (MSE91M01)

CON:

- mezzo modulo monovasca da 40 lt (-91M00)
- modulo intero con doppia vasca da 40 lt + 40 lt (-92M00)

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: tramite termostato. 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	CPG91M01	CPG92M01	CPE91M00	CPE92M00
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door				
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSION Width Depth Height	GAS 400 900 (950) 900	GAS 800 900 (950) 900	ELT 400 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900
ELECTRIC POWER	-	-	9,6	19,2
GAS POWER	13,9	27,8	-	-



MODELS: gas or electric (G-E) with hinged door (s) and automatic basket lifter (MSE91M03)

WITH:

- single-tank 40 lt half module (-91M00)
- double-tank 40 lt + 40 lt full module (-92M00)

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: by a safety thermostat. 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 tanks to rounded edges and the draining system inside the appliance.



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

CON:

- mezzo modulo con monovasca da 19,5 lt o 21 lt (-91M00)
- mezzo modulo con doppia vasca da 8+8 lt o 9+9 lt (-MB0, -MD0)
- modulo intero con doppia vasca da 19,5 lt + 19,5 lt o 21lt (-92M00)

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 stampante permette il mantenimento dell'igiene.

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: rouded 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.

CODE	FRG91M00/FRE91M00	FRG92M00/FRE92M00	FRE91MD0	FRE91ME0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door				
POWER SUPPLY	GAS/ELT	GAS/ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION Width Depth Height	400 900 (950) 900 (1115)	800 900 (950) 900 (1115)	800 900 (950) 900 9+9	400 900 (950) 900 21
BOWL (lt)	FRG:19,5 FRE:21	FRG:19,5+19,5 FRE: 21+21		
ELECTRIC POWER GAS POWER	FRE: 17,4 FRG: 18,5	FRE: 34,8 FRG: 37	15	17,4
SUPPLY VOLTAGE	FRG: 230V, 1 + N FRE: 400V, 3 + N	FRG: 230V, 1 + N FRE: 400V, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N

La presenza di un bruciatore interno e due esterni agevola sensibilmente la pulizia del macchinario

Thanks to one inside burner and two outside burners cleaning the machine will be easier



MODelli: (BR-)

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

Sollevamento meccanico:

- da 80lt in FE360 (-92MF0) o in acciaio INOX (-92ME0, -92MC0)
- da 120lt in FE360 (-93MF0) o in acciaio INOX (-93ME0)

MULTIFUNZIONE:

- con vano aperto in FE510 da 20lt (-E92M00) o in acciaio INOX da 20lt (-E92MB0)
- con porte battenti in FE510 da 20lt (-E92MA0) o in acciaio INOX da 20lt (-E92MD0)

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 AISI 304 18/10 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.

**MODelli: (PN-)**

- a gas (PNG-) o elettrici (PNE-)

- con riscaldamento diretto da 100lt (-MA0,-MB0) o da 150lt (-MC0,-MD0)

- con riscaldamento indiretto da 100lt (-ME0, -MF0) o da 150lt (-MG0,-MH0)

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 sfatto 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	BRG92MF0 BRE92MF0	BRG92MDO BRE92ME0	BRG93MF0 BRE93MF0	BRG93MDO BRE93MDO	BRE92M00 BRE92MA0	BRE92MBO BRE92MD0
POWER SUPPLY	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION					800 900 900	800 900 900
Width	800	800	1200	1200	800	800
Depth	900	900	900	900	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900	900	900	900
BOWL	80 lt	80 lt	120 lt	120 lt	20 lt	20 lt
COOKING SURFACE	FE 360	INOX	FE 360	INOX	FE 510 D	COMPOUND
Material						
C. S. DIMENSION	720 610	720 610	1100 610	1100 610	630 510	630 510
Width	720	720	1100	1100	630	630
Depth	610	610	610	610	510	510
GAS POWER	22	22	28	28	-	-
ELECTRIC POWER	9,9	9,9	14,8	14,8	10	10

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

**MODELS: (BR-)**

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

Mechanic lifting:

- 80lt capacity in FE360 (-92MF0) or in stainless steel (-92MC0)
- 120lt capacity in FE360 (-93MF0) or in stainless steel (-93MC0)

MULTIFUNCTIONS:

- on open cupboard in FE510 20lt capacity (-E92M00) or in stainless steel 20lt capacity (-E92MB0)
- on cupboard with hinged doors in FE510 20lt capacity (-E92MA0) or in stainless steel 20lt capacity (-E92MD0)

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

MULTIFUNCTIONS: by infrared heaters.

IGNITION: by switch

TANK AND ELEMENTS: motorized tilting is available on demand. Lids are in stainless steel AISI 304 18/10 and equipped with heavy duty ergonomic handles, tanks are pressed with bottom at choice between mild steel and Compound.

SECURITY thanks to the presence of a safety valve with thermocouple in gas models and heaters with thermostat in the electric ones. 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.



CODE	PNG92MA0 PNE-92MA0	PNG92MBO PNE92MBO	PNG92MC0 PNE92MC0	PNG92MD0 PNE92MD0	PNG92ME0 PNE92ME0	PNG92MF0 PNE92MF0	PNG92MG0 PNE92MG0
POWER SUPPLY	GAS ELT	GAS ELT	GAS ELT	GAS ELT	GAS ELT	GAS ELT	GAS ELT
HEATING	DIRECT	DIRECT	DIRECT	DIRECT	INDIRECT	INDIRECT	INDIRECT
EXTERNAL DIMENSION							
Width	800	800	800	800	800	800	800
Depth	900	900	900	900	900	900	900
Height	900	900	900	900	900	900	900
AUTOCLAVE	NO	YES	NO	YES	NO	YES	NO
0,05 BAR							
BOWL	100 lt	100 lt	150 lt	150 lt	100 lt	100 lt	150 lt
GAS POWER	21	21	21	21	21	21	21
ELECTRIC POWER	13	13	13	13	16	16	18

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

MODELS: (PN-)

- gas (PNG-) or electric (PNE-)

- direct heating 100lt models (-MA0,-MB0) or 150lt models (-MC0,-MD0)

- indirect heating 100lt models (-ME0, -MF0) or 150lt models (-MG0,-MH0)

**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.



IL CICLO DI PRODUZIONE

GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FA091T00	400x900x240	13	GAS	-
PE091T00	400x900x240	8	ELT	400 V 3N + T
FE091T00	400x900x240	17	GAS	-
FA092T00	800x900x240	24,5	GAS	-
PE092T00	800x900x240	16	ELT	400 V 3N + T
FE092T00	800x900x240	31	GAS	-
FA093T00	1200x900x240	37,5	GAS	-
PE093T00	1200x900x240	24	ELT	400V 3N + T
FE093T00	1200x900x240	51	GAS	-

GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES - INDUCTION RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
IR091T00	400x900x240	6	ELT	400 V 3N + T
IR092T00	800x900x240	12	ELT	400 V 3N + T
ID091T00	400x900x240	10	ELT	400V 3N + T
ID092T00	800x900x240	20	ELT	400 V 3N + T
IW091T00	400x900x240	5	ELT	400V 3N + T

GAS HOTPLATE RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
TPG92T00	800x900x240	12	GAS
TPG92TC0	800x900x240	20	GAS
TPG93TC0	1200x900x240	31,5	GAS

NEUTRAL ELEMENTS

CODE	DIMENSIONS	WEIGHT	DRAWER
EN091T00	400x900x240	28	no
EN091TA0	400x900x240	28	yes
EN092T00	800x900x240	38	no
EN092TA0	800x900x240	38	yes

GAS - ELECTRIC FRY TOPS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FTG91TA0	400x900x240	9	GAS	400 V 3N + T
FTG91TB0	400x900x240	9	GAS	400 V 3N + T
FTG91TC0	400x900x240	9	GAS	400 V 3N + T
FTG91TD0	400x900x240	9	GAS	400 V 3N + T

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FTE91TA0	400x900x240	7,5	ELT	400 V 3N + T
FTE91TB0	400x900x240	7,5	ELT	400 V 3N + T
FTE91TC0	400x900x240	7,5	ELT	400 V 3N + T
FTE91TD0	400x900x240	7,5	ELT	400 V 3N + T

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FTG92TA0	800x900x240	18	GAS	400 V 3N + T
FTG92TB0	800x900x240	18	GAS	400 V 3N + T
FTG92TC0	800x900x240	18	GAS	400 V 3N + T
FTG92TD0	800x900x240	18	GAS	400 V 3N + T
FTG92TE0	800x900x240	18	GAS	400 V 3N + T
FTG92TF0	800x900x240	18	GAS	400 V 3N + T

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FTE92TA0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N + T
FTE92TB0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N + T
FTE92TC0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N + T
FTE92TD0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N + T
FTE92TE0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N + T
FTE92TF0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N + T

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
FRE91T00	400x900x240	17,4	ELT
FRE92T00	400x900x240	34,8	ELT

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
GPG91T00	400x900x240	12	GAS	400V 3 N + T
GPG92T00	800x900x240	24	GAS	400V 3 N + T

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
BME91T01	400x900x240	2,5	ELT	230V 1N
BME92T01	800x900x240	5	ELT	400V 3 N + T

Il magazzino robotizzato



La macchina taglio laser



Il montaggio



Il collaudo



La macchina piegatrice





Ilisa 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



UNI ENI ISO 9001:2008

Find us on: