



FORNI OVENS





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 **SELFERVICE**, 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, SELFERVICE, 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.



FORNI CONVENZIONE ELETTROMECCANICI GAS - ELETTRICI

SIMPLY SENZA UMIDIFICATORE / WITHOUT HUMIDIFIER

MODEL	FSGE4EM	FSGE5EM	FSE05EM	FSG05EM	FSE07EM	FSG07EM	FSE10EM	FSG10EM
DIMENSIONS LxPxH mm	650x600x530 4GN 2/3	600x700x530 5GN 2/3	870x730x600 5GN 1/1 PA 60X40	870x770x700 5GN 1/1 PA 60X40	870x770x700 7 GN 1/1 PA 60X40	870x770x880 7GN 1/1 PA 60X40	870x730x980 10GN 1/1 PA 60X40	870x770x1080 10GN 1/1 PA 60X40
WEIGHT Kg	24	53	75	120	105	130	110	160
VOL. M3	0,37	0,45	0,6	0,76	0,74	0,82	0,91	1,2
POWER	2,6 230V 1N	3,3 230V 1N	6,3 400V 3N	9,5 0,3 230V 1N	9,6 400V 3N	16 0,6 230V 1N	12,6 400V 3N	19 0,6 230V 1N
POWER SUPPLY	ELT	ELT	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS

SIMPLY CON UMIDIFICATORE - 2 VELOCITA' / WITH HUMIDIFIER - 2 SPEED

MODEL	FSGE4EMU	FSGE5EMU	FSE05EMU	FSG05EMU	FSE07EMU	FSG07EMU	FSE10EMU	FSG10EMU
DIMENSIONS	650x600x530 4GN 2/3	600x700x530 5GN 2/3	870x730x600 5GN 1/1 PA 60X40	870x770x700 5GN 1/1 PA 60X40	870x770x700 7 GN 1/1 PA 60x40	870x770x880 7GN 1/1 PA 60X40	870x730x980 10GN 1/1 PA 60X40	870x770x1080 10GN 1/1 PA 60X40
WEIGHT Kg	24	53	75	120	105	130	110	160
VOL. M3	0,37	0,45	0,6	0,76	0,74	0,82	0,91	1,2
POWER	2,6 230V 1N	3,3 230V 1N	6,3 400V 3N	9,5 0,3 230V 1N	9,6 400V 3N	16 0,6 230V 1N	12,6 400V 3N	19 0,6 230V 1N
POWER SUPPLY	ELT	ELT	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS



FORNI CONVENZIONE GAS - ELETTRICI DIGITALI PROGRAMMABILI
PROGRAMMABLE AND DIGITAL GAS AND ELECTRICAL CONVENCTION OVENS

SIMPLY VAPORE DIRETTO - 2 VELOCITA' / DIRECT STEAM - 2 SPEED

MODEL MODEL PRESET FOR CORE PROBE	FSE05EMV FSE05EMVS	FSG05EMV FSG05EMVS	FSE07EMV FSE07EMVS	FSG07EMV FSG07EMVS	FSE10EMV FSE10EMVS	FSG10EMV FSG10EMVS
DIMENSIONS	870x730x600 5GN 1/1 PA 60x40	870x770x700 5GN 1/1 PA 60x40	870x730x780 7GN 1/1 PA 60X40	870x770x880 7GN 1/1 PA 60X400	870x730x980 10 GN 1/1 PA 60x40	870x770x1080 10GN 1/1 PA 60X400
WEIGHT Kg	75	120	105	130	110	160
VOL. M3	0,6	0,76	0,74	0,82	0,91	1,2
POWER	6,3 400V 3N	9,5 0,3 230V 1N	9,6 400V 3N	16 0,6 230V 1N	12,6 400V 3N	19 0,6 230V 1N
POWER SUPPLY	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS

SIMPLY

MODEL MODEL WITH DIRECT STEAM	FSE05DP FSE05DPV	FSG05DP FSG05DPV	FSE07DP FSE07DPV	FSG07DP FSG07DPV	FSE10DP FSE10DPV	FSG10DP FSG10DPV
DIMENSIONS	870x730x600 5GN 1/1 PA 60x40	870x770x700 5GN 1/1 PA 60x40	870x730x780 7GN 1/1 PA 60X40	870x770x880 7GN 1/1 PA 60X400	870x730x980 10 GN 1/1 PA 60x40	870x770x1080 10GN 1/1 PA 60X400
WEIGHT Kg	75	120	105	130	110	160
VOL. M3	0,6	0,76	0,74	0,82	0,91	1,2
POWER	6,3 400V 3N	9,5 0,3 230V 1N	9,6 400V 3N	16 0,6 230V 1N	12,6 400V 3N	19 0,6 230V 1N
POWER SUPPLY	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS



EXCELLENT

CONTROLLO TOUCH SCREEN | VAPORE DIRETTO / TOUCH SCREEN CONTROL | DIRECT STEAM

MODEL	FEE06TSV	FEG06TSV	FEE10TSV	FEG10TSV	FEE12TSV	FEG12TSV	FEE20TSV	FEG20TSV	FEE22TSV	FEG22TSV
DIMENSIONS LxPxH mm	850x770x780 6GN 1/1	850x770x780 6GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	1120x850x1060 10GN 2/1	1120x850x1060 10GN 2/1	930x830x1850 20GN 1/1	930x830x1850 20GN 1/1	1200x910x1850 20GN 2/1	1200x910x1850 20GN 2/1
WEIGHT Kg	132	142	168	178	220	250	290	300	370	400
VOL. M3	0,62	0,62	0,82	0,82	1,34	1,34	1,61	1,61	2,25	2,25
POWER	10,4 400V 3N	12 0,4 230V 1N	15,7 400V 3N	19 0,7 230V 1N	25,8 400V 3N	28 0,8 230V 1N	30,8 400V 3N	38 0,8 230V 1N	51,6 400V 3N	56 1,6 230V 1N
POWER SUPPLY	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS



EXCELLENT

PROGRAMMABILI | CON BOILER / PROGRAMMABLE | WITH BOILER

MODEL	FEE06PB	FEG06PB	FEE10PB	FEG10PB	FEE12PB	FEG12PB	FEE20PB	FEG20PB	FEE22PB	FEG22PB
DIMENSIONS LxPxH mm	850x770x780 6GN 1/1	850x770x780 6GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	1120x850x1060 10GN 2/1	1120x850x1060 10GN 2/1	930x830x1850 20GN 1/1	930x830x1850 20GN 1/1	1200x910x1850 20GN 2/1	1200x910x1850 20GN 2/1
WEIGHT Kg	132	142	168	178	220	250	290	300	370	400
VOL. M3	0,62	0,62	0,82	0,82	1,34	1,34	1,61	1,61	2,25	2,25
POWER	10,4 400V 3N	12 0,4 230V 1N	15,7 400V 3N	19 0,7 230V 1N	25,8 400V 3N	28 0,8 230V 1N	30,8 400V 3N	38 0,8 230V 1N	51,6 400V 3N	56 1,6 230V 1N
POWER SUPPLY	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS



EXCELLENT

PROGRAMMABILI | VAPORE DIRETTO / PROGRAMMABLE | DIRECT STEAM

MODEL	FEE06PV	FEG06PV	FEE10PV	FEG10PV	FEE12PV	FEG12PV	FEE20PV	FEG20PV	FEE22PV	FEG22PV
DIMENSIONS LxPxH mm	850x770x780 6GN 1/1	850x770x780 6GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	1120x850x1060 10GN 2/1	1120x850x1060 10GN 2/1	930x830x1850 20GN 1/1	930x830x1850 20GN 1/1	1200x910x1850 20GN 2/1	1200x910x1850 20GN 2/1
WEIGHT Kg	132	142	168	178	220	250	290	300	370	400
VOL. M3	0,62	0,62	0,82	0,82	1,34	1,34	1,61	1,61	2,25	2,25
POWER	10,4 400V 3N	12 0,4 230V 1N	15,7 400V 3N	19 0,7 230V 1N	25,8 400V 3N	28 0,8 230V 1N	30,8 400V 3N	38 0,8 230V 1N	51,6 400V 3N	56 1,6 230V 1N
POWER SUPPLY	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS

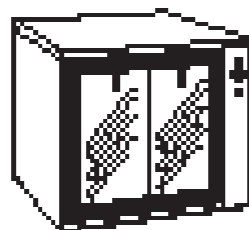


SUPPORTI
BASE FOR OVEN
BASE POUR LE FOUR
OVENSTÜTZHALTERUNG



KIT GUIDE
SET SLIDES
KIT GLISSIERS
KIT FÜHRUNGEN

CELLE DI LIEVITAZIONE
PROVING CELLS
CELLULES PROUVANTES
ZELLEN GÄREN



CAPPA MOTORIZZATA
MOTORIZED HOOD
HOTTE AVEC MOTEUR
HAUBE MIT MOTOR



DOCCETTA
SHOWER
DOUCHE
DUSCHE



SONDA AL CUORE
CORE PROBE
SONDE A COEUR
KERNTEMPERATURFÜHLER



KIT SOVRAPPONIBILITA'
STACKING KIT
KIT DE SUPERPOSITION
STAPEL KIT

KIT SOVRAPPONIBILITA' CON RUOTE
STACKING KIT WITH WHEELS
KIT DE SUPERPOSITION AVEC ROULETTES
STAPEL KIT MIT RÄDER

LAVAGGIO
WASHING
LAVAGE
SPÜLEN



PORTA USB
USB PORT
USB MODULE
USB



MODEL **DIMENSIONS**

AFL11 830x570x850

AFL12 830x570x700

AFL13

AFL14

AFL100 900x680x800 - 8(60x40)

AFL101 600x600x890 - 8(44x32)

AFL102 920x725x890 - (60x40)

AFL103 920x900x740 - 12(60x40)

AFL11

DOC03

SON04

KS0001

KS0002

LAC03

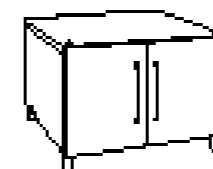
USB01

SUPPORTI
BASE FOR OVEN
BASE POUR LE FOUR
OVENSTÜTZHALTERUNG



KIT GUIDE
SET SLIDES
KIT GLISSIERS
KIT FÜHRUNGEN

ARMADI NEUTRI
CABINETS
ARMOIRES
SCHRÄNKE

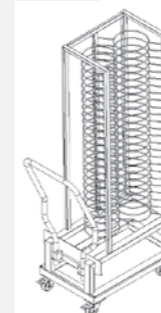


ARMADIO CALDO
CABINETS
ARMOIRES
SCHRÄNKE

CAPPE MOTORIZZATE
MOTORIZED HOODS
HOTTES AVEC MOTEUR
HAUBEN MIT MOTOR



CARRELLI
TROLLEYS
CHARIOTS
WAGEN



LAVAGGIO
WASHING
LAVAGE
SPÜLEN



SONDA AL CUORE
CORE PROBE
SONDE A COEUR
KERNTEMPERATURFÜHLER



DOCCETTA - SHOWER - DOUCHE - DUSCHE

ADDOLCITORE
WATER SOFTENERS
ADOUCCISSEUR
WASSERENTHÄRTER

DETERGENTE
CLEANER
NETTOYANT
WASCHMITTEL

PORTA DETERGENTE
SOAP DISPENSER
DISTRIBUTEUR DE SAVON
HANDSEIFENSPENDER

MODEL **DIMENSIONS**

AFL20 790x610x850
AFL21 790x610x700
AFL22 1040x680x700

AFL30
AFL31
AFL32

ARN40 85x770x800
ARN41 1120x850x800

ARC50 85x770x800

AFL211E 6 GN 1/ - 10 GN 1/1
AFL211G 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1
AFL212E 10 GN 2/1
AFL212G 10 GN 2/1
AFL213E 20 GN 1/1
AFL213G 20 GN 1/1
AFL4E 20 GN 2/1
AFL4G 20 GN 2/1

CARR01
CARR02

LAC04
LAC05
LAC06
LAC07
LAC08

SON05

ADD02 23x43,5x51

DET01 5 Lt

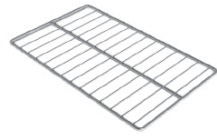
DET02 GN 1/1
DET03 GN 2/1



MODEL

DIMENSIONS

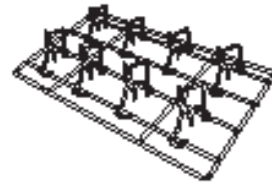
GRIGLIE IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL GRIDS
GRILLES EN ACIER INOX
GITTER AUS EDELSTAHL



GRI23
GRI11
GRI64
GRI21

GN 2/3 H 11mm
GN 1/1
600x400
GN 2/1

GRIGLIE PER POLLI
GRIDS FOR CHICKEN
GRILLE PORTE POULETS
GITTER FÜR HÜHNER



8 POSTI - 8 UNITS
8 UNITÉ
8 PLÄTZE

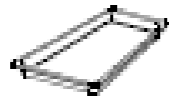
10 POSTI - 10 UNITS
10 UNITÉ
10 PLÄTZE

8 POSTI - 8 UNITS
8 UNITÉ
8 PLÄTZE

GRP001
GRP002
GRP003

GN 1/1 H 150mm
GN 1/1 H 150mm
GN 1/1 H 260mm

VASSOI IN ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL TRAYS
BAC EN ACIER
BLECH AUS EDELSTAHL



* **IN LEGA SPECIALE PER PIZZA E PANE**
SPECIAL ALLOY FOR PIZZA AND BREAD
ALLIAGE SPECIAL POUR PIZZA ET PAIN
SPEZIALLEGIERUNG FÜR PIZZA UND BROT

TEG010
TEG011
TEG012
TEG013
TEG014
TEG015
TEG016
TEG017*

GN 2/3 H 20mm
GN 2/3 H 40mm
GN 1/1 H 20mm
GN 1/1 H 40mm
GN 1/1 H 65mm
GN 2/1 H 40mm
GN 2/1 H 40mm
GN 1/1 H 20mm

VASSOI IN ACCIAIO INOX FORATI
PERFORATED STAINLESS STEEL TRAYS
BAC PERFOREE EN ACIER INOX
DURCHGEBOHRTEBECH AUS EDELSTAHL

TEF010
TEF011
TEF012
TEF013
TEF014

GN 2/3 H 20mm
GN 1/1 H 20mm
GN 1/1 H 40mm
GN 1/1 H 65mm
GN 1/1 H 20mm

TEGLIE
TRAYS
BAC
BLECH



1 ALLUMINIO/ALUMINIUM/
ALUMINIUM

2 ALLUMINIO- FORATA/ALUMINIUM-PERFO-
RATED/ALUMINIUM-PERFOREE /DURCHG-
BOHRT

3 ALLUMINIO BRUNITA// ALUMINIUM BUR-
NISHED/ ALUMINIUM BRUN/ ALUMINIUM-
BRÄUNLICH

1

2

3

TEP001
TEP002
TEP003

600x400x20
600x400x20
600x400x200



TEB001

600x400x30

IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
ALUMINIUM TRAY FOR BAGUETTE
ALUMINIUM BAC POUR BAGUETTE
ALUMINIUM BACKFORM FÜR BAGUETTE

FOLLOW US...WE'LL FOLLOW YOU!



Desco
<https://www.facebook.com/descokitchenequipments>



@Descocucine
<https://twitter.com/DescoCucine>



Desco
<https://www.pinterest.com/descocucine/>



Desco Professional
<https://www.flickr.com>





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:       