



VOGLIADI PASTA!

Cucina italiana, servizio internazionale. Italian cuisine, international service.



THE ITALIAN STYLE



Referenza Desco: Ristorante "Mezzo di pasta" Francia Reference Desco: "Mezzo di pasta" Restaurant, France



FAST FOOD VOGLIADIPASTA "Et Voilà", qualità e velocità da oggi insieme.

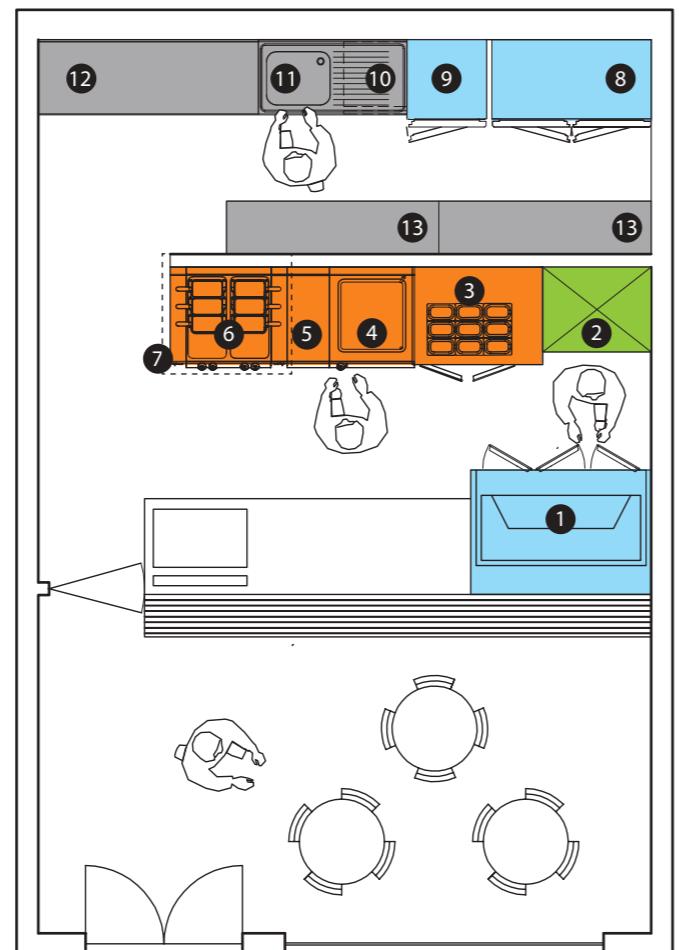


**FAST FOOD
VOGLIADIPASTA**
"Et Voilà", quality
and speed all together.

- ① Vetrina refrigerata/ Refrigerated display window
 - ② Mobile murale refrigerato/ Refrigerated wall cabinet
 - ③ Saladette/ Saladette counter
 - ④ Bagnomaria/ Bainmarie
 - ⑤ Elemento neutro/ Neutral element
 - ⑥ Cuocipasta con modulo alzacestelli/ Pastacooker with automatic baskets
 - ⑦ lifter
 - ⑧ Cappa cuocipasta/ Hood for pastacooker
 - ⑨ Armadio refrigerato Tn -2°+8°C/ Refrigerated cabinet temp -2°+8°C
 - ⑩ Armadio Refrigerato Tn -20°-10°C/ Freezer cabinet temp -20°-10°C
 - ⑪ Lavaggio frontale/ Frontal dish-washer
 - ⑫ Lavello/ Sink unit
 - ⑬ Tavolo neutro/ Neutral working table
- Scaffali stoccaggio/ Shelving units

La composizione "Pasta Concept", consente di avere in un unico piano ogni elemento per la preparazione di un piatto di pasta "sfizioso". La zona centrale dedicata alla cottura attraverso l'alza cestelli automatici, lateralmente servita da saladette per la conservazione del prodotto fresco e le vaschette bagnomaria per il mantenimento del calore dei condimenti.

"Pasta Concept" composition allows to have each ingredient in a single work top to favour the preparation of a tasty pasta dishes. The central area is dedicated to cooking with the support of the automatic baskets lifter, laterally served by saladette for fresh products storing and bain marie to keep sauces warm.



Ristorante Giovanni Rana Italia: macchine Desco "Giovanni Rana" Restaurant, Italy: Desco's appliances

RISTORANTE VOGLIADIPASTA Servizio impeccabile stile "Italiano"

Chi si occupa di ristorazione, in particolare nel mondo della pasta, deve tener conto di alcuni importanti fattori: la qualità della materia prima, la cottura ed il servizio al pubblico che deve essere puntuale ed impeccabile. La qualità della pasta italiana è riconosciuta in tutto il mondo e uno dei segreti per renderla un piatto davvero delizioso sta nella cottura. Il "Pasta Concept" di Desco è la soluzione per organizzare il vostro Fast food "Vogliadipasta" garantendo un sistema di cottura, preparazione e servizio in tempi rapidissimi. Il "Pasta Concept" è composto da un cuocipasta a modulino alzacestelli automatico "originali Desco" con cottura programmata, nonché dall'area a saladette che conserva a temperature positive (+5°C/+8°C) la pasta fresca in vasche inox e la zona bagnomaria che mantiene caldi i condimenti. Desco fornisce un servizio a 360° che va dalla consulenza e progettazione seguendo principi ergonomici e funzionali alla messa in opera delle attrezzature in relazione alla spazio disponibile.

VOGLIADIPASTA RESTAURANT Impeccable service, Italian Style

Whoever works in the catering branch, in particular in pasta's field, has to consider some important factors: Quality of raw materials, Cooking time and Service to the public which have to be excellent and impeccable. Quality of the Italian's pasta is known all over the world and the secret to obtain a good tasty dish consists in the right cooking. Desco "Pasta Concept" is your solution for FAST FOOD "VOGLIADIPASTA" which guarantees rapid preparation and service. Desco's "Pasta Concept" is composed by pastacookers, with original automatic baskets lifter and programmed cooking time, saladette area, which preserves fresh pasta in positive temperature +5° +8°C in stainless steel basins, and bain marie area, which keeps dressings warm. Desco offers a 360° quality service from advice to design following ergonomical and functionality factors to the implementation of the equipment in relation to the available space.





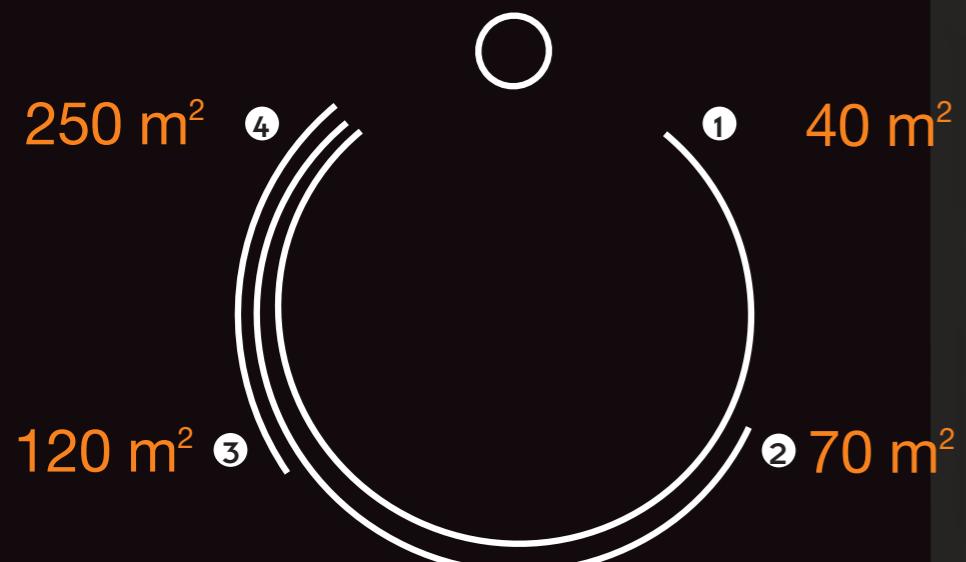
Soluzioni dalla Small alla Extra large per realizzare il vostro fast food "VOGLIADIPASTA".

**Small to Extra large dimensions to realize
your fast food VOGLIADIPASTA**

Desco, dopo aver valutato attentamente le vostre esigenze operative e la superficie a disposizione, progetta e fornisce tutte le attrezzature necessarie allo sviluppo del vostro ristorante Fastfood **Vogliadipasta**. Nella tabella sul retro sono elencate tutte le attrezzature necessarie suggerite assecondo lo spazio disponibile.

Desco, after a meticulous valuation, advises and supplies all the necessary equipment for the development of your **Vogliadipasta** restaurant.

In the table rearward all equipments are listed and suggested according to the available space.





Qualità e quantità garantite dalle tecnologie "originali" Desco.

Quality and Quantity guaranteed by "ORIGINAL" Desco technology.



Desco srl nasce oltre 25 anni fa come costruttore di macchine per l'industria alimentare e cucine professionali. Negli anni l'azienda si è evoluta fino a raggiungere l'ampiezza dell'offerta odierna, composta da tre complete linee di cottura, un'ampia linea di forni e da una vasta gamma di attrezzature per la refrigerazione, la preparazione statica, il lavaggio e il self service che permettono ai professionisti del settore di realizzare sistemi completi di grandi cucine.

Desco srl was established over 25 years ago as a manufacture of equipment for food industry and professional kitchens. The company has developed over the years and now offers a broad range of products, such as cooking equipment, ovens, refrigeration appliances, static preparation, washing and self service equipments, which allow catering professionals to put together large kitchen systems.

Il segreto della buona pasta sta nella cottura.

The secret of a good pasta is the right cooking.

L'interesse crescente in Europa e in tutto il mondo per la cucina italiana con particolare successo per "la pasta" in tutti i suoi formati e condimenti ci ha suggerito soluzioni tecnologiche e innovative per preparare piatti di estrema qualità in velocità. Oggi il fattore tempo è determinante per tutte le nostre scelte, ecco perché abbiamo pensato al format VOGLIADIPASTA che consente ai ristoratori di abbattere tempi e costi della cottura tradizionale garantendo un servizio eccellente al pubblico con un tempo di preparazione, rapido ed efficace.

The mounting interest in Europe and worldwide for Italian cuisine with particular success for "pasta" in all its sizes and dressings, has suggested us new innovative and technological solutions to prepare speedily high quality dishes in less time. Nowadays time factor is determinant and for this reason we have conceived the format VOGLIADIPASTA, which allows the catering professional to reduce costs and time, ensuring a quick and excellent service to the customer.

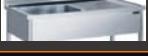
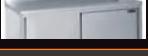
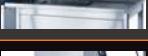
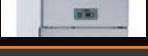
Garanzia di professionalità certificata

Certified professional warranty

Le attrezzature Desco sono coperte dal certificato di garanzia di 2 anni.

Desco appliances are covered by a 2-year-long warranty.



MODELLO MODEL	ATTREZZATURE/ EQUIPMENTS	SUPERFICIE MQ SURFACE SM			
		40	70	120	250
9BME2P	 Bagnomaria el. 800X900 C/Porte/ Electric bain marie 800x900 with hinged doors				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Saladette/ Saladette counter				
9CPE1	 Cuocipasta elett. 1 vasca 400X900/ Electric pastacooker 400x900, 1 bowl LT				
	 Modulo alzacestelli cuocipasta 900+Kit 6 cestelli 1/6 modulino 900/ Baskets lifter for pastacooker 900+ set for double basket lifter (gn 1/6)				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	Cappa cuocipasta/ Hood for pasta cooker				
MBER3M00	 Monoblocco cottura 3 zone/ Cooking modular element 3 fields				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Banco refrigerato/ Refrigerated counter				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Vetrina refrigerata/ Refrigerated display window				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Banco pizza/ Pizza counter				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Forno pizza/ Pizza oven				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Lavello zona lavaggio/ Sink unit				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Tavoli neutri/ Neutral elements				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Forno a vapore/ Steam oven				
ABV3005-DE	 Abbattitore di temperatura/ Blast chiller				
TEL0019	 Tavolo prelavaggio/ Pre washing sink unit				
LPC03	 Lavastoviglie a cappotta/ Hood type dishwasher				
TUL0019	 Tavolo uscita lavastoviglie/ Outlet table				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Celle refrigerate/ Cold rooms				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	Mobile murale refrigerato/ Refrigerated wall cabinet				
AH071011-DE	 Armadio refrigerato/ Refrigerated cabinet				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	Mantenitore statico di temperatura/ Static mantainer of temperature				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Stoccaggio materie prime/ Shelving units				



ILSA spa Div. Desco
 Via Ferrovia 31 - 31020 SAN FIOR
 TV ITALY
 Tel. +39.0438.4905 Fax
 +39.0438.405491



UNI ENI ISO 9001:2008