

 **DESCO**

ALWAYS WITH YOU



MyBlock

CHI SIAMO
WHO WE ARE
SUR NOUS
ÜBER UNS

DESCO

Leader mondiale nella produzione di attrezzature e concept per la pasta, Desco produce tecnologie per le cucine dei grandi ristoranti e della gastronomia, proponendo una vasta scelta di attrezzature ad uso professionale, componibili e a monoblocco. Grazie al know-how acquisito negli anni ed alla produzione interna, la nostra azienda è oggi la sola realtà ad offrire ai migliori chef e ristoranti una cucina completa, dalla refrigerazione alla cottura fino alla preparazione.

L'attenzione per la qualità e le nuove tecnologie hanno permesso inoltre l'adeguamento agli standard richiesti in tutto il mondo, posizionandoci come partner affidabile e, soprattutto, sempre presente.

Entreprise d'appel mondial dans la production d'équipements et de concepts pour les pâtes, Desco produit des technologies pour les cuisines des grands restaurants et de la gastronomie, offrant une large gamme d'équipements à usage professionnel, tant modulaires que monoblocs. Grâce au savoir-faire acquis au fil des ans et à la production propre, notre entreprise est aujourd'hui la seule à proposer aux grands chefs et aux restaurants une cuisine complète, de la réfrigération à la cuisson jusqu'à la préparation.

L'accent mis sur la qualité et les nouvelles technologies nous a également permis de répondre aux normes exigées dans le monde entier, nous positionnant comme un partenaire fiable et, surtout, toujours présent.

Leading worldwide manufacturer of equipment and concepts for pasta, Desco produces technology for the kitchens of major restaurants and delicatessens, offering a vast choice of modular and mono-block equipment for professional use. Through the expertise accumulated over the years and in-house production, our company is now the only one to offer a complete kitchen to the best chefs and restaurants, from refrigeration to cooking and preparation.

The care taken over quality and the focus on new technology has also allowed us to adapt to the standards required worldwide, positioning ourselves as a reliable and, above all, ever-present partner.

Als weltweit führendes Unternehmen in der Herstellung von Pasta-Geräten und -Konzepten produziert Desco Technologie für die Küchen von Großrestaurants und Gastronomiebetrieben und bietet eine breite Palette von Geräten für den professionellen Einsatz, sowohl modular als auch als Monoblock. Dank des im Laufe der Jahre erworbenen Know-hows und der eigenen Produktion, ist unsere Firma heutzutage die einzige, die Spitzenköchen und Restaurants eine komplette Küche anbietet, von der Kühlung bis zur Kochstelle und Zubereitung.

Das Streben nach Qualität und der Einsatz neuer Technologien haben es uns außerdem ermöglicht, die weltweit geforderten Standards zu erfüllen und uns als zuverlässigen und vor allem stets präsenten Partner zu beweisen.

MADE IN ITALY
MADE IN ITALY
MADE IN ITALY
MADE IN ITALY

La cucina italiana

The italian kitchen

La cuisine italienne

Die italienische Küche

Acquistare una cucina DESCO vuol dire scegliere la qualità, il design e una tecnologia tutta italiana. Significa avere uno strumento di cottura che esalta la performance degli Chef più esigenti.

The purchase of a DESCO kitchen is a choice of quality, design and all-Italian technology. It means having a cooking instrument that enhances the performance of the most demanding chefs.

Acheter une cuisine DESCO, signifie choisir la qualité, le design et une technologie entièrement italienne. Cela veut dire disposer d'un instrument de cuisine qui améliore les performances des chefs les plus exigeants.

Wer eine DESCO-Küche kauft, entscheidet sich für Qualität, Design und rein italienische Technologie. Es bedeutet, ein Kochinstrument zu haben, das die Leistung der anspruchsvollsten Köche steigert.



LINEA MODELLO
COOKING LINE
COOKING LINE
COOKING LINE





MyBlock

Dalla ricerca e lo sviluppo di DESCO nasce una nuova linea di cucine a monoblocco: "MyBlock", ideata per dare ad ogni Chef uno strumento di lavoro che possa esaltare le pietanze più ricercate. MyBlock è un insieme di tecnologie e robustezza. Scegli come concepire la tua cucina, i tuoi spazi, il tuo sogno e DESCO lo realizzerà per Te.

La cura dei particolari, le tecnologie più avanzate, la facile pulibilità dei componenti ed il design, sono le basi di ogni nostro progetto. Scegli se averla a parete o ad isola con una o due linee di cottura.

MyBlock non è solo una cucina ma un'idea che si trasforma in realtà.

De la recherche et du développement de DESCO sort une nouvelle ligne de cuisines monoblocs : "MyBlock", conçue pour donner à chaque chef un outil de travail capable de mettre en valeur les plats les plus raffinés. MyBlock est une combinaison de technologie et de robustesse. Choisissez comment concevoir votre cuisine, vos espaces, votre rêve et DESCO le réalisera pour vous.

Attention aux détails, technologie de pointe, composants faciles à nettoyer et design sont à la base de tous nos projets. Choisissez de l'installer au mur ou sur une île, avec une ou deux lignes de cuisson.

MyBlock n'est pas seulement une cuisine mais une idée qui devient réalité.

From DESCO's research and development a new range of monobloc kitchens is born: "MyBlock", designed to give every chef a working tool that can enhance the most refined recipes. MyBlock is a blend of technology and robustness. Choose how to conceive your kitchen, your spaces, your dream and DESCO will make it come true. Attention to detail, the most advanced technologies, easy-to-clean components and design are the key elements of all our projects. Just choose whether to have a wallmounted or island kitchen with one or two cooking lines.

MyBlock is not just an equipment but an idea that comes true.

Aus der DESCO-Forschung und -Entwicklung entstand eine neue Produktlinie von Monoblock-Küchen: "MyBlock", die jedem Koch ein Arbeitsgerät an die Hand gibt, mit dem er die raffiniertesten Gerichte aufwerten kann. MyBlock ist eine perfekte Symbiose aus Technologie und Beständigkeit. Wählen Sie, wie Sie Ihre Küche, Ihre Räume, Ihren Traum gestalten möchten, und DESCO wird ihn für Sie wahr werden lassen. Liebe zum Detail, modernste Technik, pflegeleichte Komponenten und Design sind die Grundlage für alle unsere Projekte. Wählen Sie zwischen einer Wand- oder Inselmontage mit einer oder zwei Kochstellen.

MyBlock ist nicht nur eine Küche, sondern eine Idee, die Wirklichkeit wird.



PROGETTAZIONE

DESIGN

DESIGN

DESIGN

Una cucina affidabile, sicura ed efficiente.

A reliable, safe
and efficient equipment.

I materiali che compongono MyBlock sono di elevata qualità e robustezza. La sapiente lavorazione dell'acciaio inox, sinonimo di forza e resistenza, di pulizia e luminosità, fa esaltare ogni particolare della cucina. Le celle neutre con angoli arrotondati consentono una più efficace pulizia. Le manopole in acciaio inox aisi 304 permettono una precisa regolazione della fiamma. Il piano di lavoro unico in acciaio inox di elevato spessore accoglie tutte le utenze: a gas, elettriche, miste. A voi la scelta.

The materials used to manufacture MyBlock are of the highest quality and robustness. The skilful processing of stainless steel, a byword for strength and resistance, cleanliness and brightness, enhances every detail of the kitchen. The neutral cells with rounded corners allow for more effective cleaning. The knobs in stainless steel AISI 304 provide precise regulation of the flame. The single worktop in thick stainless steel accommodates all utilities: gas, electric, mixed. The choice is yours.

Les matériaux qui composent MyBlock sont de la plus haute qualité et robustesse. Le traitement savant de l'acier inoxydable, synonyme de solidité et de résistance, de propreté et de brillance, permet de mettre en valeur chaque détail de la cuisine. Les cellules neutres aux coins arrondis permettent un nettoyage plus efficace. Les commandes en acier inox AISI 304 permettent un réglage précis de la flamme. Le plan de travail unique en acier inoxydable épais accueille tous les services : gaz, électriques, mixtes. A vous de choisir.

Die Werkstoffe, aus denen MyBlock besteht, sind von hoher Qualität und Beständigkeit. Die meisterliche Verarbeitung von Edelstahl, Synonym für Stärke und Widerstandsfähigkeit, Sauberkeit und Glanz, wertet jedes Detail der Küche auf. Neutrale Zellen mit abgerundeten Ecken ermöglichen eine optimale Reinigung. Die Knöpfe aus Edelstahl AISI 304 ermöglichen eine äußerst genaue Einstellung der Flamme. Die einteilige Arbeitsplatte aus dickem Edelstahl bietet Platz für alle Arten von Geräten: Gas, Elektro, Mischgeräte. Sie haben die Wahl.





Une cuisine fiable, sûre et efficace.

Eine zuverlässige, sichere und effiziente Küche.



PLUS
PLUS
PLUS
PLUS

I dettagli che fanno la differenza

Details that make the difference

I dettagli fanno sempre la differenza e MyBlock ne ha molti. Tutta la struttura è costruita in acciaio inox aisi 304, il piano di lavoro, di elevato spessore, può avere una finitura particolare, il "vibrato", che conferisce al piano stesso un'aria di vissuto, gradevole al tatto ed alla vista.

I vani neutri o refrigerati sono costruiti con angoli raggiati per una più facile pulizia. Le manopole in acciaio inox aisi 304 sono state studiate con un'impugnatura ergonomica. Il cruscotto dei comandi in un unico pezzo valorizza ancora di più l'eleganza e la raffinatezza di MyBlock e può contenere le manopole elettroniche di comando con controllo touch.

Les détails font toujours la différence et MyBlock en a beaucoup. Toute la structure est réalisée en acier inox AISI 304. Le plan de travail épais peut être doté d'une finition spéciale "vibrato", qui donne au plan de travail un aspect usé, agréable au toucher et à la vue.

Les compartiments neutres ou réfrigérés sont construits avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage. Les commandes en acier inox AISI 304 sont conçues avec une poignée ergonomique. Le panneau de commande d'une seule pièce exalte encore l'élégance et le raffinement de MyBlock et peut accueillir des boutons de commande électroniques à commande tactile.

Détails qui font la différence

Der Unterschied liegt im Detail

The smallest details always make a difference and MyBlock has many. The entire structure is made of stainless steel AISI 304. The thick worktop can be treated with a special vibrato finish, which adds a timeworn look to the worktop and makes it both pleasing to the touch and the eye.

The neutral or refrigerated compartments are built with rounded corners for easier cleaning. The stainless steel AISI 304 knobs are designed with an ergonomic grip. The one-piece control panel further enhances the elegance and sophistication of MyBlock and can accommodate touch control electronic handles.

Details machen immer den Unterschied und MyBlock hat viele davon. Die gesamte Struktur besteht aus Edelstahl AISI 304. Die dicke Arbeitsplatte kann mit einem speziellen "Vibrato" Oberflächeneffekt versehen werden, der der Arbeitsplatte ein abgenutztes Aussehen verleiht, das sich angenehm anfühlt und das Auge erfreut.

Die neutralen oder gekühlten Fächer sind zur leichteren Reinigung mit abgerundeten Ecken ausgestattet. Die Knöpfe aus Edelstahl AISI 304 sind mit einem ergonomischen Griff ausgestattet. Das einteilige Bedienfeld unterstreicht die Eleganz und Feinheit von MyBlock und kann die elektronischen Bedienknöpfe mit Touch Control aufnehmen.



Particolare del piano induzione wok
 Detail of the wok induction plate
 Détail du plan de cuisson à induction Wok
 Detailansicht Wok-Induktionsplatte



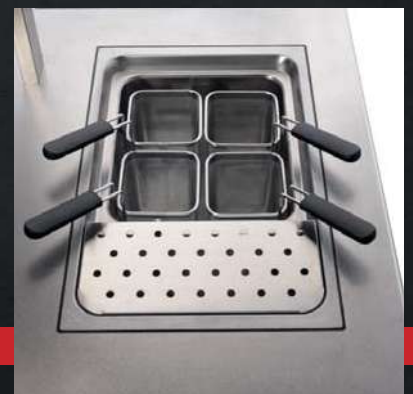
Particolare della manopola in acciaio inox con led di controllo
 Detail of stainless steel knob with control LEDs
 Détail de la commande en inox avec LED de contrôle
 Detail des Edelstahlknopfes mit Kontroll-LEDs



Mobilette neutri in H2 con guide stampate porta bacinelle
Gastronorm 1/1
 Neutral H2 cabinets with moulded slides for Gastronorm 1/1 trays.
 Armoires neutres H2 avec glissières moulées pour bacs Gastronorm 1/1.
 Neutrale H2-Schränke mit geformten Schienen für Gastronorm 1/1 Bleche



Manopola di comando touch
 Touch control handle
 Bouton de commande tactile
 Touch Control-Knopf



Dettaglio del cuocipasta integrato
 Detail of integrated pasta cooker
 Détail du cuiseur de pâtes intégré
 Detail des integrierten Nudelkochers

Scegliere i componenti giusti è un passaggio fondamentale per la corretta progettazione di una cucina che soddisfi al meglio ogni necessità e gusto estetico.

Choosing the right components is a fundamental step for the correct design of a kitchen that meets all aesthetic requirements and styles.

Choisir les bons composants est une étape fondamentale pour concevoir correctement une cuisine qui réponde à tous les besoins et à tous les aspects esthétiques.

Die Auswahl der richtigen Komponenten ist ein grundlegender Schritt bei der korrekten Planung einer Küche, die allen Bedürfnissen und ästhetischen Ansprüchen gerecht wird.





TECNOLOGIA
TECHNOLOGY
TECHNOLOGIE
TECHNOLOGIE

Progettazione e Made in Italy. I nostri punti di forza.

Design and Made in Italy. Our strengths.

Conception et Made in Italy. Nos atouts.

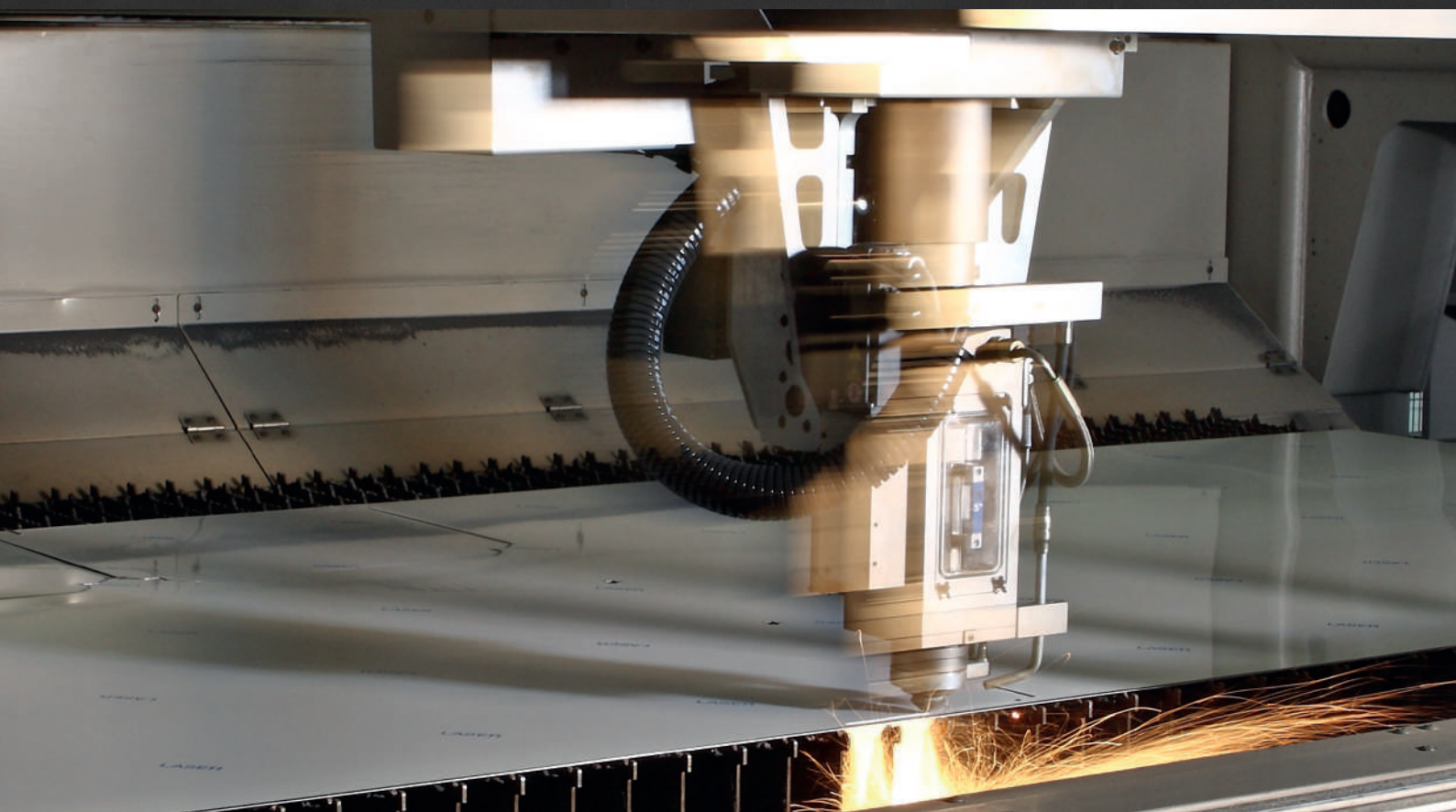
Design und Made in Italy. Unsere Stärken.

All'interno del nostro stabilimento di 13.000mq situato in provincia di Treviso, realizziamo i nostri prodotti seguendo internamente tutte le fasi di sviluppo del prodotto, a partire dalla progettazione, vero punto di forza della nostra realtà. Questo ci permette non solo di installare delle componenti uniche nelle nostre cucine ma, al tempo stesso, di soddisfare anche le richieste più esigenti.

Nous fabriquons nos produits dans notre usine de 13 000 mètres carrés dans la province de Trévis, en suivant toutes les phases de développement du produit en interne, à commencer par la conception, qui est le véritable point fort de notre entreprise. Cela nous permet non seulement d'installer des composants uniques dans nos cuisines, mais aussi de répondre aux exigences les plus élevées.

Inside our 13,000m² facility, situated in the Italian province of Treviso, we create our products by monitoring all the product development stages in-house, starting with the design which is where our true business strength lies. This allows us not only to install unique components in our kitchens, but also to meet even the most challenging requests.

Wir stellen unsere Produkte in unserem 13.000 Quadratmeter großen Werk in der Provinz Treviso her, wobei wir alle Phasen der Produktentwicklung selbst durchführen, angefangen beim Design, das die eigentliche Stärke unseres Unternehmens ist. Dies erlaubt es uns nicht nur, einzigartige Komponenten in unsere Küchen einzubauen, sondern auch, die anspruchsvollsten Anforderungen zu erfüllen.





Qualità certificata

Certified quality
Qualité certifiée
Zertifizierte Qualität

L'affidabilità e la solidità di Desco sono confermate dalle numerose certificazioni ricevute. I nostri prodotti seguono i più elevati standard di qualità utili a rispettare le normative dei molti paesi in cui li commercializziamo.

Desco's reliability and stability are confirmed by the numerous certifications it has received.

Our products adhere to the highest quality standards required to comply with regulations in the many countries in which they are sold.

La fiabilité et la solidité de Desco sont confirmées par les nombreuses certifications reçues. Nos produits respectent les normes de qualité les plus strictes afin de se conformer aux réglementations des nombreux pays où ils sont commercialisés.

Die Zuverlässigkeit und Beständigkeit von Desco wird durch die zahlreichen Zertifizierungen bestätigt, die das Unternehmen bisher erhalten hat. Unsere Produkte entsprechen den höchsten Qualitätsstandards, um den Vorschriften der vielen Länder, in denen wir sie verkaufen, zu entsprechen.



LE NOSTRE REFERENZE
 OUR REFERENCES
 NOS RÉFÉRENCES
 UNSERE REFERENZEN

I migliori hanno scelto noi

The best have chosen us

L'eccellenza estetica e funzionale dei nostri prodotti è messa alla prova ogni giorno nei laboratori delle grandi catene alimentari e nelle cucine dei più accreditati ristoranti.

Dalle più importanti scuole di cucina internazionali come CAST Alimenti, di cui Iginio Massari è presidente, alle cucine delle catene Hilton e Four Season, i grandi chef hanno scelto la qualità e l'affidabilità Desco.

L'excellence esthétique et fonctionnelle de nos produits est mise à l'épreuve chaque jour dans les laboratoires des grandes chaînes alimentaires et dans les cuisines des restaurants les plus respectés. Des plus grandes écoles de cuisine internationales comme CAST Alimenti, dont Iginio Massari est le président, aux cuisines des chaînes Hilton et Four Seasons, les grands chefs ont choisi la qualité et la fiabilité Desco.

Les meilleurs nous ont choisis

Die Besten haben uns gewählt

The highly attractive and functional look of our products is tested every day in the laboratories of large-scale food chains and in the kitchens of the most highly regarded restaurants. From major international cooking schools such as CAST Alimenti, of which Iginio Massari is CEO, to the kitchens of the Hilton and Four Seasons chain, leading chefs have chosen the quality and reliability of Desco.

Die ästhetische und funktionelle Exzellenz unserer Produkte wird täglich in den Labors der großen Lebensmittelketten und in den Küchen der renommiertesten Restaurants auf die Probe gestellt. Von den wichtigsten internationalen Kochschulen wie CAST Alimenti, deren Präsident Iginio Massari ist, bis hin zu den Küchen der Hilton- und Four Seasons-Ketten haben sich namhafte Köche für die Qualität und Zuverlässigkeit von Desco entschieden.







 **DESCO**

Via Ferrovia, 31 Z.I.
31020 San Fior (TV)
Italy

T +39 0438 4905
F +39 0438 400791

www.desconet.it



Via Ferrovia, 31 Z.I.
31020 San Fior (TV)
Italy

info@desconet.it
T +39 0438 401990
F +39 0438 400791

www.desconet.it