



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 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.

700

 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 15/10.
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.



 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 resistent 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.



700 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

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

Struttura in acciaio inossidabile
Structure in stainless steel

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

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

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

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



CUCINE A GAS

MODELLI:

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

CON:

- vano aperto (-M0-)
- armadio neutro con porte battenti (-MA-)
- forno GN 2/1 a GAS (-G72M0) o ELETTRICO (-E72M0)
- Forno GAS + armadio (-G73M0)
- Forno ELETTRICO + armadio (-E73M0)
- MAXI forno a GAS GN 3/1 (-G93MM)
- MAXI forno ELETTRICO GN3/1 (-E93MM)



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 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 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 HERMETICO (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, 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.



MODELS:

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

- open cupboard (-M0-)
- cupboard with hinged door(s) (-MA-)
- GAS (-G72M0) or ELECTRIC (-E72M0) GN 2/1 Oven
- GAS oven + cupboard with hinged door (-G73M0)
- ELECTRIC oven + cupboard with hinged door (-E93M0)
- GAS MAXI oven GN 3/1 (-G93MM)
- ELECTRIC MAXI oven ELETTRICO GN3/1 (-E93MM)

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 PERFORMANCE 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	FA071M0/ FA071MA	FA072M0/ FA072MA	FAG72M0	FAE72M0	FA073M0/ FA073MA	FAG73M0	FAE73M0	FAG73MM	FAE73MM
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door									
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSIONS	GAS 400 700 (750) 900	GAS 800 700 (750) 900	GAS 800 700 (750) 900	GAS/ELT 800 700 (750) 900	GAS 1200 700 (750) 900	GAS/ELT 1200 700 (750) 900	GAS 1200 700 (750) 900	GAS/ELT 1200 700 (750) 900	GAS/ELT 1200 700 (750) 900
FRONT BURNERS Dimension (mm) Power (kW)	75 3,5	75 + 105 3,5 + 5	75 + 105 3,5 + 5	75 + 105 3,5 + 5	75 + 105 + 75 3,5 + 5 + 3,5	75 + 105 + 75 3,5 + 5 + 3,5	75 + 105 + 75 3,5 + 5 + 3,5	75 + 105 + 75 3,5 + 5 + 3,5	75 + 105 + 75 3,5 + 5 + 3,5
BACK BURNERS Dimension (mm) Power (kW)	105 5	105 + 75 5 + 3,5	105 + 75 5 + 3,5	105 + 75 5 + 3,5	105 + 75 + 105 5 + 3,5 + 5	105 + 75 + 105 5 + 3,5 + 5	105 + 75 + 105 5 + 3,5 + 5	105 + 75 + 105 5 + 3,5 + 5	105 + 75 + 105 5 + 3,5 + 5
OVEN Electric power(kW) Oven power (kW)	-	-	-	5,6 5,6	-	5,6 5,6	-	7,2 7,2	-
TOTAL POWER (kW)	8,5	17	25	17	25,5	33,5	25,5	35,5	25,5

FE071M0/ FE071MA	FE072M0/ FE072MA	FEG72M0/ FEE72M0	FE073M0/ FE073MA	FEG73M0/ FEE73M0	FEG73MM/ FEE73MM
GAS 400 700 (750) 900	GAS - GAS/ELT 800 700 (750) 900	GAS 800 700 (750) 900	GAS 1200 700 (750) 900	GAS 1200 700 (750) 900	GAS - ELT 1200 700 (750) 900
65 4	65 + 65 4 + 6	65 + 65 4 + 6	65 + 65 + 65 4 + 6 + 4	65 + 65 + 65 6 + 4 + 6	65 + 65 + 65 6 + 4 + 6
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
10	20	28 20	30	38 30	40 30

SUPPLY VOLTAGE: 400V 3N



**MODELS: (-PE)**

- 2, 4 or 6 plates 300x300 mm (PE- + 71, 72, 73)

WITH:

- open cupboard (-M0)
- cupboard with hinged door(s) (-MA-)
- electric oven GN 2/1(-E72M0)
- electric oven GN 2/1 + neutral cupboard with hinged door (-E73M0)
- maxi electric oven GN 3/1 (-E73MM)

HEATING: by means of mat-finish RAAF painted cast iron plates 220 mm with power of 2,6 kW

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	PE071M0/ PE071MA	PE072M0/ PE072MA	PEE72M0*	PE073M0/ PE073MA	PEE73M0**/ PEE73MM**	PE071MB PE071MC	PE072MB PE072MC PEE72MA*	PE073MB PE073MC PEE73MA* PEE73MQ**		
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door										
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSIONS	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT		
Width Depth Height	400 700 (750) 900	800 700 (750) 900	800 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	400 700 (750) 900	800 700 (750) 900	1200 700 (750) 900		
FRONT PLATE Dimension (mm) Power (kW)	220 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6	220 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6		
BACK PLATE Dimension (mm) Power (kW)	220 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6	220 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6		
Electric power (kW) Oven power (kW)	5,2 -	10,4 -	16 5,6*	15,6 -	21,2 5,6*	22,8 7,2**	5,2 -	10,4 - 16 5,6*	21,2 5,6*	22,8 7,2**

SUPPLY VOLTAGE: 400V 3N

* OVEN 2/1

** OVEN 3/1

MODELLI: (-PE)

- 2, 4 o 6 piastre da 300x300 mm (PE- + 71, 72, 73)
- CON:**
- vano aperto (-M0-)
- armadio neutro con porte battenti (-MA-)
- forno elettrico GN 2/1(-E72M0)
- forno elettrico GN 2/1 + armadio neutro (-E73M0)
- forno maxi elettrico GN 3/1 (-E73MM)

RISCALDAMENTO: tramite piastre elettriche in ghisa smaltata e opaca RAAF con diametro di 220 mm che erogano una potenza di 2,6 kW

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.

**MODELLI: (-IR, -ID)**

- 2 o 4 piastre (-71,-72), anche in versione wok (-IW)
- CON:**
- vano aperto (M0)
- armadio neutro con porte battenti (MA)
- vetroceramica con forno elettrico GN 2/1 (E72M0)

**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 vetroceramica, 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 (M0)
- cupboard with hinged door(s) (MA)
- ceramic glass on electric GN 2/1 oven (E72M0)

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°C - 700°C
- 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°C - 700°C
- infrangibility
- lack of porosity
- it is an ECO-COMPATIBLE material

CODE	PE071M0/ PE071MA	PE072M0/ PE072MA	PEE72M0*	PE073M0/ PE073MA	PEE73M0**/ PEE73MM**	PE071MB PE071MC	PE072MB PE072MC PEE72MA*	PE073MB PE073MC PEE73MA* PEE73MQ**		
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door										
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSIONS	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT		
Width Depth Height	400 700 (750) 900	800 700 (750) 900	800 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	400 700 (750) 900	800 700 (750) 900	1200 700 (750) 900		
FRONT PLATE Dimension (mm) Power (kW)	220 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6	220 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6		
BACK PLATE Dimension (mm) Power (kW)	220 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6	220 2,6	220 + 220 2,6 + 2,6	220 + 220 + 220 2,6 + 2,6 + 2,6		
Electric power (kW) Oven power (kW)	5,2 -	10,4 -	16 5,6*	15,6 -	21,2 5,6*	22,8 7,2**	5,2 -	10,4 - 16 5,6*	21,2 5,6*	22,8 7,2**

SUPPLY VOLTAGE: 400V 3N

* OVEN 2/1

** OVEN 3/1

CODE	IR071M0/ IR071MA	IR072M0/ IR072MA	IRE72M0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door			
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSIONS	ELT	ELT	ELT
Width Depth Height	400 700 (750) 900	800 700 (750) 900	800 700 (750) 900
FRONT PLATE Dimension (mm) Power (kW)	230 2,5	230 + 230 2,5 + 2,5	230 + 230 2,5 + 2,5
BACK PLATE Dimension (mm) Power (kW)	230 2,5	230 + 230 2,5 + 2,5	230 + 230 2,5 + 2,5
Electric power(kW) Oven power (kW)	5 -	10 -	15,6 5,6

SUPPLY VOLTAGE: 400V 3N

ID071M0/ ID071MA	ID072M0/ ID072MA	IW071M0/ IW072MA
ELT	ELT	ELT

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 (-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

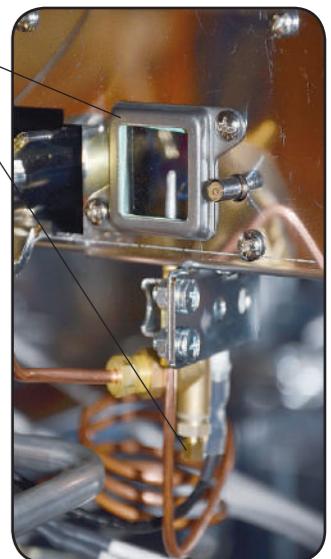
Bacinella per la raccolta dei liquidi
 Fluid collection container

Le piastre di cottura sono realizzate in speciale lega 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



Fiamma Pilota Regolabile
 Adjustable pilot flame

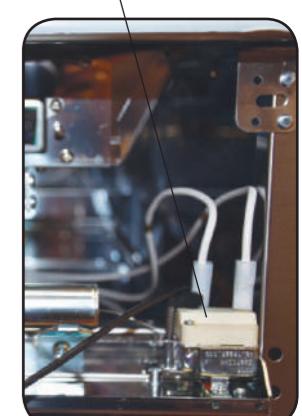
Sportellino apribile o asportabile per regolazione pilota (gpl - metano) e per rendere interventi di manutenzione più rapidi e diretti.
 Openable and removable spy-hole for pilot regulation (gpl or natural gas) and to allow maintenance interventions quick and direct.



Commutatore
 Switch

CODE	FTG71MA-FTG71MG/ FTE71MA-FTE71MG	FTG71MB-FTG71MH/ FTE71MB-FTE71MH	FTG71MC-FTG71MI/ FTE71MC-FTE71MI	FTG71MD-FTG71MJ/ FTE71MD-FTE71MJ	FTG72MA-FTG72MG/ FTE72MA-FTE72MG	FTG72MB-FTG72MH/ FTE72MB-FTE72MH	FTG72MC-FTG72MI/ FTE72MC-FTE72MI	FTG72MD-FTG72MJ/ FTE72MD-FTE72MJ	FTG72ME-FTG72MK/ FTE72ME-FTE72MK	FTG72MF-FTG72ML/ FTE72MF-FTE72ML
MA= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door										
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSIONS	GAS/ELT 400 700 (750) 900	GAS/ELT 400 700 (750) 900	GAS/ELT 400 700 (750) 900	GAS/ELT 400 700 (750) 900	GAS/ELT 800 700 (750) 900					
COOKING SURFACE Material C. S. DIMENSIONS	MILD STEEL 355 560	MILD STEEL 355 560	CHROMIUM PLATED 355 560	CHROMIUM PLATED 355 560	MILD STEEL 755 560	MILD STEEL 755 560	MILD STEEL 755 560	CHROMIUM PLATED 755 560	CHROMIUM PLATED 755 560	CHROMIUM PLATED 755 560
Width Depth Height	355 560	355 560	355 560	355 560	755 560	755 560	755 560	755 560	755 560	755 560
Gas power (kW) Electric power (kW)	7 5,4	7 5,4	7 5,4	7 5,4	14 10,8	14 10,8	14 10,8	14 10,8	14 10,8	14 10,8

Termostato di sicurezza
 Safety thermostat





CODE	GPG71M0	GPG72M0
M0=Senza porta MA=Con porta		
POWER SUPPLY	GAS	GAS
EXTERNAL DIMENSIONS		
Width	400	800
Depth	700 (750)	700 (750)
Height	900	900
GAS POWER	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



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.

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.

MODELLI: (GAS/ELETTRICI) (TPG-) SOLO PIASTRA

- vano aperto (-71M0, -72M0)
- porte battenti (-71MA, -71MB)
- forno a gas (-72MA)

2 FUOCHI + PIASTRA

- vano aperto (-72MC)
- porte battenti (-72MD)
- forno a gas (-72ME)

DOPPIA PIASTRA + 2 FUOCHI

- vano aperto (-73M0)
- porte battenti (-73MA)
- forno a gas (-73MB)

4 FUOCHI + PIASTRA SINGOLA

- vano aperto (-73M0)
- porte battenti (-73MD)
- forno a gas + armadio (-73ME)
- forno elettrico + armadio (-73MF)
- maxiforno a gas (-73MG)
- maxiforno elettrico (-73MH)

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-)

ONLY PLATE

- open cupboard (-71M0, -72M0)
- cupboard with hinged door(s) (-73MA)
- GAS oven (-73MB)
- GAS oven (-72MA)

2 BURNERS + PLATE

- open cupboard (-72MC)
- cupboard with hinged door(s) (-72MD)
- GAS oven (-72ME)
- ELECTRIC oven (-72MF)

DOUBLE PLATE + 2 BURNERS

4 BURNERS + SINGLE PLATE

- open cupboard (-73M0)
- cupboard with hinged door(s) (-73MD)
- GAS oven + cupboard with hinged door (-73ME)
- ELECTRIC oven + cupboard with hinged door (-73MF)
- GAS GN 3/1 oven (-73MG)
- ELECTRIC GN 3/1 oven (-73MH)

Ø 75 3,5 kW

Ø 105 5 kW



CODE	TPG72M0-TPG72MC TPG72MB-TPG72MD	TPG72MA/TPG72ME	TPG73M0-TPG73MC TPG73MA-TPG73MD	TPG73MB/TPG73ME	TPG73MF
M0= Senza porta MA= Con porta MO= Without door MA=With door SURFACE: MILD STEEL	 	 	 	 	
POWER SUPPLY	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS/ELT
EXT. DIMENSIONS	800 700 (750) 900	800 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	1200 700 (750) 900
FRONT BURNERS Dimension (mm) Power (kW)	75 3,5	75 3,5	75 + 105 3,5 + 5	75 3,5	75 + 105 3,5 + 5
BACK BURNERS Dimension (mm) Power (kW)	105 5	105 5	105 + 75 5 + 3,5	105 5	105 + 75 5 + 3,5
OVEN Electric power Oven power	-	-	-	-	8
TOTAL POWER (kW)	8	15,5	16	23,5	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 (-71M0)
- modulo intero con vasca GN 2/1 + 2/3 (-72M0)

Con porte battenti:

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

RISCALDAMENTO: tramite una resistenza elettrica isolata e appoggiata al fondo esterno della vasca

ACCENSIONE: tramite commutatore

VASCA DI COTTURA: le bacinelle, alte 150 mm, sono in acciaio inox

SICUREZZA: Il controllo della temperatura è controllato da un termostato regolabile fino a 90°C

IGIENE: Le bacinelle hanno angoli arrotondati e sono facilmente estraibili per la pulizia. Le strutture sono omologate dai principali enti nazionali ed internazionali in merito di igiene e sicurezza e marchiati CE

CODE	BME71M0 BME71MA	BME72M0 BME72MA
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door		
POWER SUPPLY BOWL DIMENSIONS	ELT	ELT
Width Depth Height	308 508 160	630 508 160
ELECTRIC POWER SUPPLY VOLTAGE	2,5 230V 1N	5 400V 3N

MODELS: (-BME)

On open cupboard:

- half module with GN 1/1 + 1/3 bowl (-71M0)
- full module with GN 2/1 + 2/3 bowl (-72M0)



On cupboard with hinged door(s):

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

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



MODELLI: a gas o elettrici (G-E) con porta battente e modulino alzacestelli (MSE71M0)

CON:

- mezzo modulo monovasca da 40 lt (-71M0)
- modulo intero con doppia vasca da 40 lt + 40 lt (-72M0)

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.



MODELS: gas or electric (G-E) with hinged door (s) and automatic basket lifter (MSE71M0)

WITH:

- single-tank 40 lt half module (-71M0)
- double-tank 40 lt + 40 lt full module (-72M0)



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



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 (-71M0)
- mezzo modulo con doppia vasca (-MD)
- modulo intero con doppia vasca (-72M0)

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

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

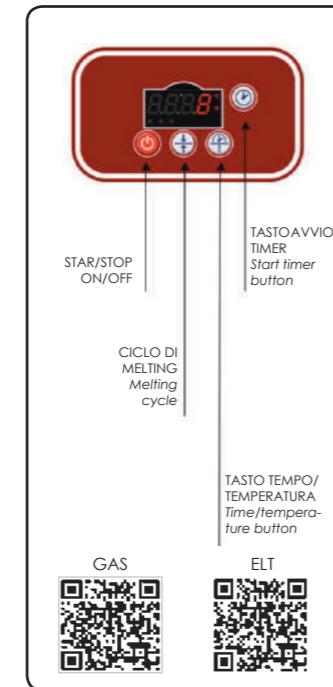
AD ALTO RENDIMENTO: tramite un bruciatore posto all'interno della vasca e due all'esterno.

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.



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

WITH:

- single-tank half module (-71M0)
- double tank half module (-MD)
- double tank full module (-72M0)

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

MULTIFUNZIONE

- con vano aperto in FE510 da 20 lt (-E71M0) o in acciaio INOX da 20 lt (-E71MB)
- con porte battenti in FE510 da 20 lt (-E71MA) o in acciaio INOX da 20 lt (-E71MC)

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	FRG71M0 FRG71ME*	FRE71M0 FRE71MC	FRE71MD	FRG72MO FRG72ME*	FRE72MO FRE72MC	FRE71ME** FRE71MF**	FRE72ME** FRE72MF**
POWER SUPPLY	GAS	ELT	ELT	GAS	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSIONS	Width 400 Depth 700 (750) Height 900	Width 400 Depth 700 (750) Height 900	Width 400 Depth 700 (750) Height 900	Width 800 Depth 700 Height 900	Width 800 Depth 700 (750) Height 900	Width 400 Depth 700 (750) Height 900	Width 800 Depth 700 (750) Height 900
BOWL (lt)	(-M0)11 (-ME)15	(-M0)13,5 (-MC)17	9+9	(-M0)11+11 (-ME)15+15	(-M0)13,5+13,5 (-MC)17+17	(-M0)13,5 (-MF)17	(-M0)13,5+13,5 (-MF)17+17
ELECTRIC POWER	(-M0)10 (-ME)14	(-M0)10,5 (-MC)14	15	(-M0)20 (-ME)28	(-M0)21 (-MC)28	(-M0)10,5 (-MF)14	(-M0)21 (-MF)28
SUPPLY VOLTAGE		400V 3N	400V 3N		400V 3N	400V 3N	400V 3N

*CON BRUCIATORI IN VASCA - WITH BURNERS IN TANK

**CON CONTROLLO ELETTRONICO - WITH ELECTRONIC CONTROL

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



BRE71MO BRE71MA	BRE71MB BRE71MC	BRE72MO BRE72MA	BRE72MB BRE72MD
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 10	630 510 10

MODELLI: (BR-)

- gas (BRG-) o electric (BRE-)

Mechanic lifting:

- 80lt capacity in FE360 (-72MF) or in stainless steel (-72MC)

- 120lt capacity in FE360 (-73MF) or in stainless steel (-73MC)

MULTIFUNCTIONS:

- on open cupboard in FE360 10 lt capacity (-E71M0) or in stainless steel 10lt capacity (-E71MB)
- on cupboard with hinged doors in FE360 10lt capacity (-E71MA) or in stainless steel 10 lt capacity (-E71MC)

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. Arrotolamento degli angoli delle vasche in acciaio AISI 316L.

CODE	PNG72MD	PNG72MI	PNE72MI
POWER SUPPLY	GAS	GAS	ELT
HEATING	DIRECT	INDIRECT	INDIRECT
EXTERNAL DIMENSIONS			
Width	800	800	800
Depth	700	700	700
Height	900	900	900
BOWL	50 lt	50 lt	50 lt
GAS POWER	15,5	15,5	-
ELECTRIC POWER	-	-	9

SUPPLY VOLTAGE: 400V 3N

MODELS: (PN-)

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

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
------	------------	-------	-----------	----------------

FA071T0	400x700x240	8,5	GAS	-
PE071T0	400x700x240	5,2	ELT	400V 3N
FE071T0	400x700x240	10	GAS	-
FA072T0	800x700x240	17	GAS	-
PE072T0	800x700x240	10,4	ELT	400V 3N
FE072T0	800x700x240	20	GAS	-
FA073T0	1200x700x240	25,5	GAS	-
PE073T0	1200x700x240	15,6	ELT	400V 3N
FE073T0	1200x700x240	30	GAS	-

GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES - INDUCTION RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
------	------------	-------	-----------	----------------

IR071T0	400x700x240	4,2	ELT	400V 3N
IR072T0	800x700x240	8,4	ELT	400V 3N
ID071T0	400x700x240	7	ELT	400V 3N
ID072T0	800x700x240	14	ELT	400V 3N
IW071T0	400x700x240	5	ELT	400V 3N

GAS HOTPLATE RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
------	------------	-------	-----------

TPG72T0	800x700x240	8	GAS
TPG72TC	800x700x240	15,5	GAS
TPG73TC	1200x700x240	24	GAS

NEUTRAL ELEMENTS

CODE	DIMENSIONS	WEIGHT	DRAWER
------	------------	--------	--------

EN071T0	400x700x240	24	no
EN071TA	400x700x240	24	yes
EN072T0	800x700x240	32	no
EN072TA	800x700x240	32	yes

GAS - ELECTRIC FRY TOPS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
------	------------	-------	-----------	----------------

FTG71TA	400x700x240	7	GAS	□
FTG71TB	400x700x240	7	GAS	■
FTG71TC	400x700x240	7	GAS	■●
FTG71TD	400x700x240	7	GAS	■●
FTE71TA	400x700x240	5,4	ELT	□
FTE71TB	400x700x240	5,4	ELT	■
FTE71TC	400x700x240	5,4	ELT	■●
FTE71TD	400x700x240	5,4	ELT	■●
FTG72TA	800x700x240	14	GAS	□
FTG72TB	800x700x240	14	GAS	■
FTG72TC	800x700x240	14	GAS	■
FTG72TD	800x700x240	14	GAS	■●
FTG72TE	800x700x240	14	GAS	■●
FTG72TF	800x700x240	14	GAS	■
FTE72TA	800x700x240	10,8	ELT	□
FTE72TB	800x700x240	10,8	ELT	■
FTE72TC	800x700x240	10,8	ELT	■
FTE72TD	800x700x240	10,8	ELT	■●
FTE72TE	800x700x240	10,8	ELT	■●
TFE72TF	800x700x240	10,8	ELT	■●

FRYERS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
------	------------	-------	-----------	----------------

FRE71T0	400x700x240	10,5	ELT	400V 3N
FRE72T0	400x700x240	21	ELT	400V 3N

GAS LAVA STONE GRILLS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
------	------------	-------	-----------

GPG71T0	400x700x240	8	GAS
GPG72T0	800x700x240	16	GAS

ELECTRIC BAIN MARIE

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
------	------------	-------	-----------	----------------

BME71T0	400x700x240	2,5	ELT	230V 1N
BME72T0	800x700x240	5	ELT	400V 3N

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



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:

