



700



# Il cuore della brigata

The heart of the brigade

La cucina professionale è  
**gesto, ritmo, precisione.**

Desco non è ciò che si vede.  
È ciò che permette al gesto di essere sicuro.

La cucina professionale è  
gesto, ritmo, precisione.

Desco non è ciò che si vede.  
È ciò che permette al gesto di essere sicuro.



# 700



|    |                                                            | PAG. |
|----|------------------------------------------------------------|------|
| 1  | Fuochi aperti ~ Kitchen ranges with open burners           | 6    |
| 2  | Piani ermetici ~ Hermetic tops                             | 18   |
| 3  | Piastre elettriche ~ Electric plates                       | 4    |
| 4  | Vetroceramica ~ Ceramic glass                              | 5    |
| 5  | Induzione ~ Induction                                      | 6    |
| 6  | Bagnomaria ~ Bain-maries                                   | 7    |
| 7  | Frytop ~ Frytop                                            | 8    |
| 8  | Griglie pietra lavica ~ Lava stone grills                  | 9    |
| 9  | Tuttapiastra ~ Solid tops                                  | 10   |
| 10 | Contenitori a caldo ~ Fry dumps                            | 11   |
| 11 | Elementi neutri – Neutral elements                         | 12   |
| 12 | <b>Basi</b> ~ Bases                                        | 13   |
| 13 | <b>Cuocipasta</b> ~ Pasta cookers                          | 13   |
| 14 | <b>Friggitrice</b> ~ Fryers                                | 14   |
| 15 | <b>Brasiere multifunzione</b> ~ Multifunctional bratt pans | 15   |
| 16 | <b>Pentole di cottura</b> ~ Boiling pans                   | 16   |



Cucina gas fuochi aperti | Ogni gesto trova il suo spazio.

Kitchen ranges with open burners | Every gesture has its place.







# Il controllo inizia dalla fiamma.

Control starts from the flame.

## Controllo della fiamma

Flame control

## Potenza modulabile

Modular power

## Sicurezza integrata

Integrated security

## Pulizia semplificata

Simplified cleaning



## Potenza fuochi

Fire power

2, 4 o 6 fuochi, stessa logica di controllo.

2, 4 or 6 burners, same control logic.



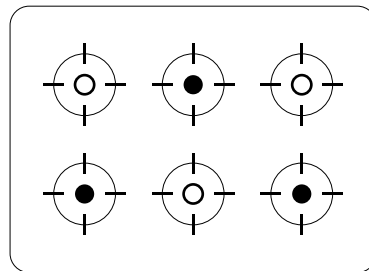
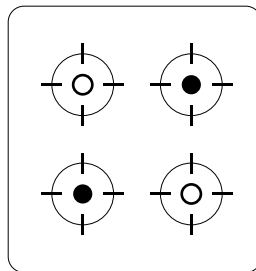
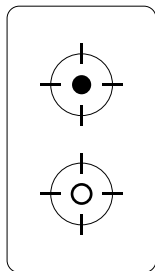
2 fuochi



4 fuochi



6 fuochi



3,5KW



5 KW

\* Opzionale ~ Optional: 8KW

- Bruciatori con spartifiamma in ghisa a **doppia o mono corona**.  
Burners with single or double-ring cast iron flame spreaders.
- **Regolazione della fiamma** tramite rubinetto gas massimo e minimo, per adattare con precisione l'intensità di cottura.  
Flame regulation adjustable from minimum to maximum through a gas valve, to precisely adapt the cooking intensity.
- Accensione con **fiamma pilota**, progettata per rendere l'avvio rapido, stabile e immediato.  
Pilot flame ignition, designed for quick, stable and immediate starting.
- **Sicurezza garantita** da un controllo diretto della fiamma tramite rubinetto con termocoppia.  
Safety guaranteed by direct flame control via tap with thermocouple.





# Architettura del prodotto

Product architecture

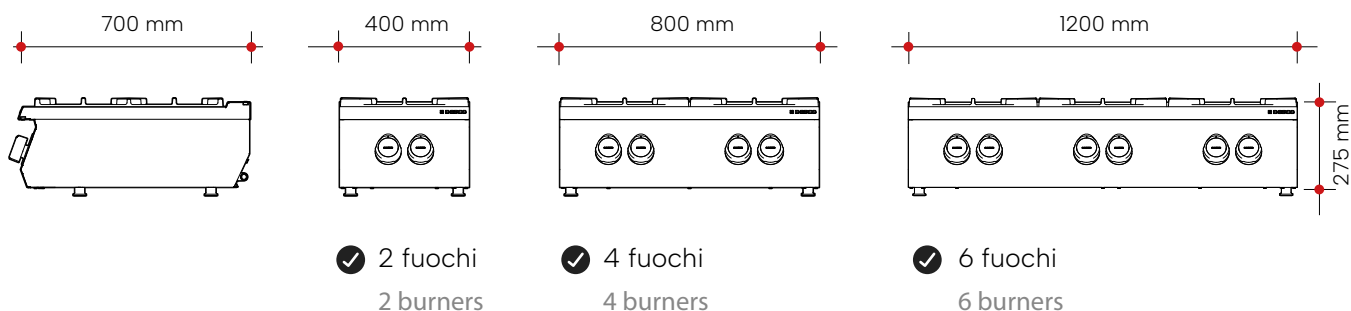
## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano di lavoro in acciaio inox ~ Stainless steel worktop
- Angoli arrotondati ~ Rounded corners
- Bacinelle estraibili per facilitare pulizia e igiene ~ Removable trays for easy cleaning and hygiene
- Griglie di supporto in ghisa smaltata opaca RAAF ~ RAAF matte enameled cast iron support grids
- Vano forno in acciaio inox con angoli arrotondati ~ Stainless steel oven cavity with rounded corners
- Guarnizione porta applicata alla scocca ~ Door seal applied to the body
- Reggi griglia e suola estraibili ~ Removable grid support and bottom

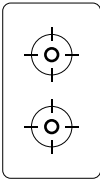
Pag.

12



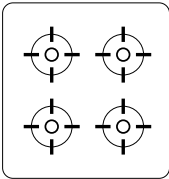


✓ 2 fuochi | 2 burners



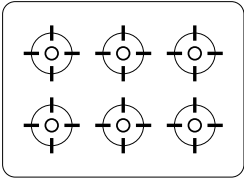
| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° fuochi<br>Burners no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 2                        | 400 × 700 × 275                    | Gas                           | 8,5                    |

✓ 4 fuochi | 4 burners



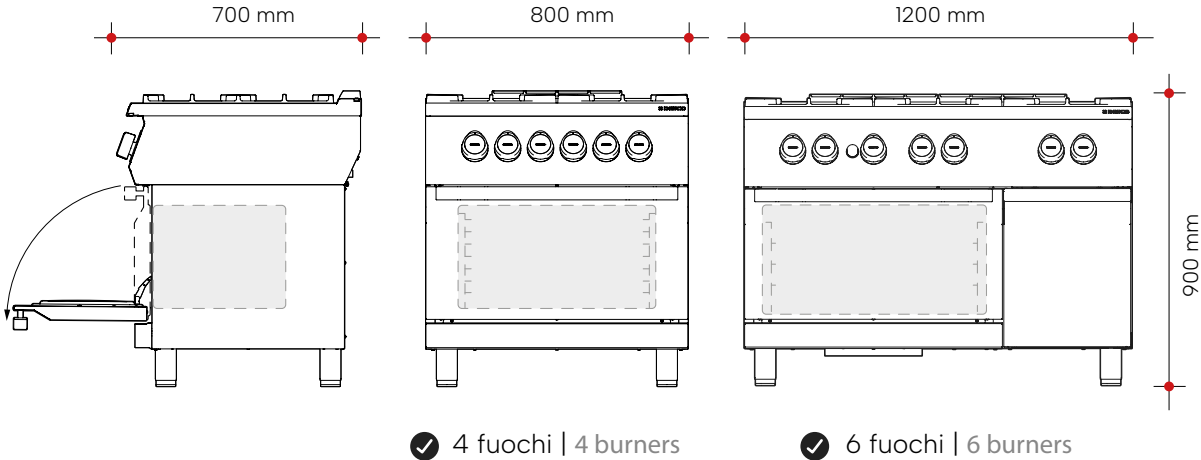
| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° fuochi<br>Burners no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 4                        | 800 × 700 × 275                    | Gas                           | 17                     |

✓ 6 fuochi | 6 burners



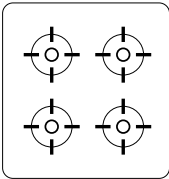
| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° fuochi<br>Burners no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 6                        | 1200 × 700 × 275                   | Gas                           | 25,5                   |

Disegni tecnici  
Technical drawings



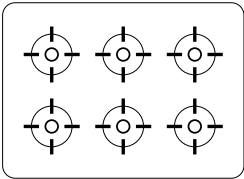


✓ 4 fuochi | 4 burners



| FORNO – OVEN                                             |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |                              |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|------------------------------|
| Tipo<br>Type.                                            | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top | Dati gas G20<br>G20 gas data |
| Elettrico 2/1<br>Electric 2/1                            | 696 × 565 × 290                    | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~/220–240V 3~      | 5,4                    | 17           | 1,8 mc/h                     |
| Elettrico 1/1<br>ventilato<br>Electric 1/1<br>ventilated | 595 × 410 × 347                    | 60–270 °C                  | 220–240V~                     | 2,36                   | 17           | 1,8 mc/h                     |
| Gas 2/1                                                  | 696 × 565 × 290                    | 60–280 °C                  | Gas – Controllo EUROSIT 630   | 8                      | 17           | 2,65 mc/h                    |

✓ 6 fuochi | 6 burners



| FORNO – OVEN                                             |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |                              |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|------------------------------|
| Tipo<br>Type.                                            | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top | Dati gas G20<br>G20 gas data |
| Elettrico 2/1<br>Electric 2/1                            | 696 × 565 × 290                    | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~/220–240V 3~      | 5,4                    | 25,5         | 2,7 mc/h                     |
| Elettrico 1/1<br>ventilato<br>Electric 1/1<br>ventilated | 595 × 410 × 347                    | 60–270 °C                  | 220–240V~                     | 2,36                   | 25,5         | 2,7 mc/h                     |
| Elettrico<br>MAXI<br>Electric<br>MAXI                    | 1096 × 565 × 290                   | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~/ 220–240V 3~     | 7,2                    | 25,5         | 2,7 mc/h                     |
| Gas 2/1                                                  | 696 × 565 × 290                    | 60–280 °C                  | Gas – Controllo EUROSIT 630   | 8                      | 25,5         | 3,54 mc/h                    |
| Gas MAXI                                                 | 1096 × 565 × 290                   | 60–280 °C                  | Gas – Controllo EUROSIT 630   | 10                     | 25,5         | 3,76 mc/h                    |

## ✓ Accessori

### Accessories



✓ Riduzione fuochi ~ Burner reduction



✓ Piastra rigata ~ Ribbed plate



✓ Piastra liscia ~ Smooth plate



✓ Griglia in ghisa ~ Cast iron grid



✓ Griglia in tondino ~ Stainless steel wire grid



✓ Griglia forno ~ Oven grid



✓ Kit colonna d' acqua orientabile  
Adjustable water column kit



# Dettagli

Details



Manopole ~ Knobs



Forno ~ Oven



Maniglie ~ Handles



Bruciatori ~ Burners



Piastra liscia ~ Smooth griddle



Cucina gas fuochi ermetici | Fiamma potente. Controllo assoluto.

Hermetic tops | Powerful flame. Total control.





# La forza della fiamma, la protezione del piano.

The strength of the flame,  
the protection of the top.

## Bruciatori ad alte prestazioni

High-performance burners

## Piano sigillato

Sealed top

## Protezione da infiltrazioni

Spill protection

## Uso intensivo

Heavy-duty use



## Potenza fuochi

Fire power

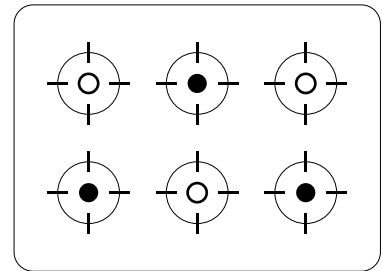
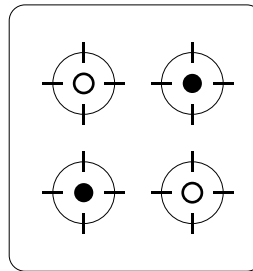
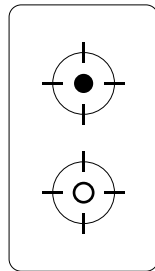
2, 4 o 6 fuochi, stessa logica di controllo.

2, 4 or 6 burners, same control logic.

✓ 2 fuochi

✓ 4 fuochi

✓ 6 fuochi



4 KW



6 KW

\* Opzionale ~ Optional: 8KW

- Bruciatori in ghisa con spartifiamma in **ottone a doppia o mono corona**.  
Cast iron burners with brass single or double-ring flame spreaders.
- **Regolazione della fiamma** tramite rubinetto gas massimo e minimo, per adattare con precisione l'intensità di cottura.  
Flame regulation adjustable from minimum to maximum through a gas valve, to precisely adapt the cooking intensity.
- Accensione con **fiamma pilota**, progettata per rendere l'avvio rapido, stabile e immediato.  
Pilot flame ignition, designed for quick, stable and immediate starting.
- **Piano di cottura** in acciaio inox AISI 304, progettato per offrire una superficie più protetta e funzionale nell'uso quotidiano.  
Hermetic AISI 304 stainless steel worktop, designed to provide a more protected and functional surface in daily use.





# Architettura del prodotto

Product architecture

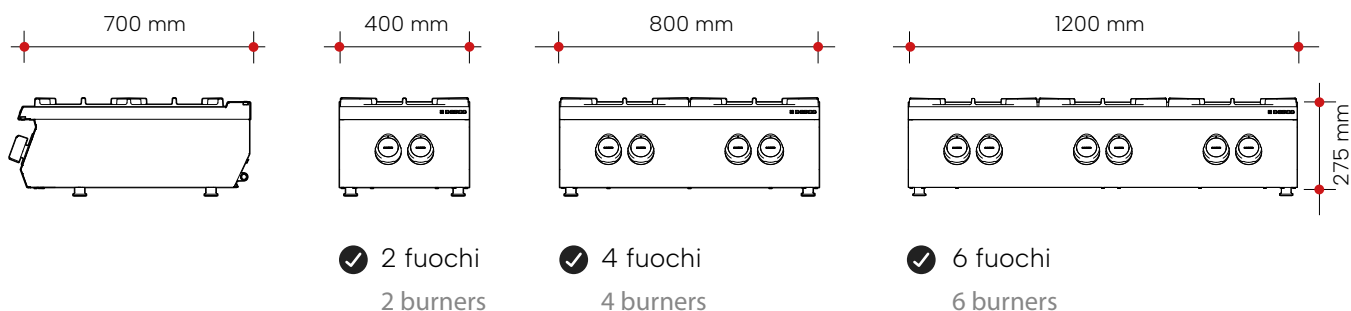
## Struttura e materiali

Structure and materials

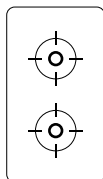
- Piano di lavoro in acciaio inox ~ Stainless steel worktop
- Angoli arrotondati ~ Rounded corners
- Superficie ermetica per una migliore gestione del piano ~ Hermetic surface for improved worktop management
- Griglie di supporto in ghisa smaltata opaca RAAF ~ RAAF matte enameled cast iron support grids
- Vano forno in acciaio inox con angoli arrotondati ~ Stainless steel oven cavity with rounded corners
- Guarnizione porta applicata alla scocca ~ Door seal applied to the body
- Reggi griglia e suola estraibili ~ Removable grid supports and bottom

Pag.

24

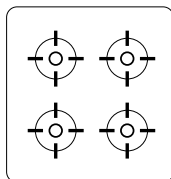


✓ 2 fuochi | 2 burners



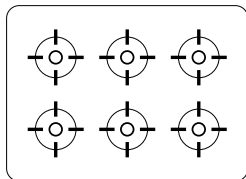
| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° fuochi<br>Burners no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 2                        | 400 × 700 × 275                    | Gas                           | 10                     |

✓ 4 fuochi | 4 burners



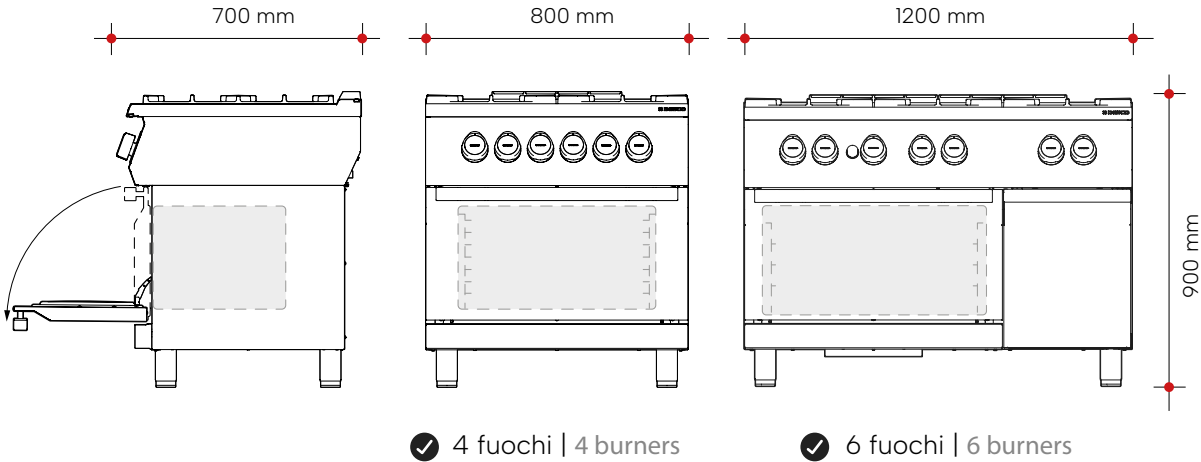
| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° fuochi<br>Burners no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 4                        | 800 × 700 × 275                    | Gas                           | 20                     |

✓ 6 fuochi | 6 burners



| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° fuochi<br>Burners no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 6                        | 1200 × 700 × 275                   | Gas                           | 30                     |

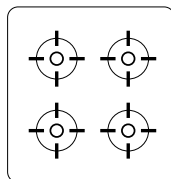
Disegni tecnici  
Technical drawings



✓ 4 fuochi | 4 burners

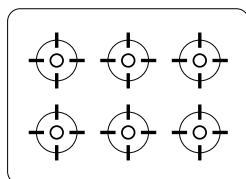
✓ 6 fuochi | 6 burners

✓ 4 fuochi | 4 burners



| FORNO – OVEN                                             |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |                              |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|------------------------------|
| Tipo<br>Type.                                            | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top | Dati gas G20<br>G20 gas data |
| Elettrico 2/1<br>Electric 2/1                            | 696 × 565 × 290                    | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~/220–240V 3~      | 5,4                    | 20           | 2,1 mc/h                     |
| Elettrico 1/1<br>ventilato<br>Electric 1/1<br>ventilated | 595 × 410 × 347                    | 60–270 °C                  | 220–240V~                     | 2,36                   | 20           | 2,1 mc/h                     |
| Gas 2/1                                                  | 696 × 565 × 290                    | 60–280 °C                  | Gas – EUROSIT 630             | 8                      | 20           | 2,9 mc/h                     |

✓ 6 fuochi | 6 burners



| FORNO – OVEN                                             |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |                              |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|------------------------------|
| Tipo<br>Type.                                            | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top | Dati gas G20<br>G20 gas data |
| Elettrico 2/1<br>Electric 2/1                            | 696 × 565 × 290                    | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~/220–240V 3~      | 5,4                    | 30           | 3,1 mc/h                     |
| Elettrico 1/1<br>ventilato<br>Electric 1/1<br>ventilated | 595 × 410 × 347                    | 60–270 °C                  | 220–240V~                     | 2,36                   | 30           | 3,1 mc/h                     |
| Elettrico<br>MAXI<br>Electric<br>MAXI                    | 1096 × 565 × 290                   | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~/ 220–240V 3~     | 7,2                    | 30           | 3,1 mc/h                     |
| Gas 2/1                                                  | 696 × 565 × 290                    | 60–280 °C                  | Gas – EUROSIT 630             | 8                      | 30           | 4 mc/h                       |
| Gas MAXI                                                 | 1096 × 565 × 290                   | 60–280 °C                  | Gas – EUROSIT 630             | 10                     | 30           | 4,2 mc/h                     |

## ✓ Accessori

### Accessories



✓ Riduzione fuochi ~ Burner reduction



✓ Piastra rigata ~ Ribbed plate



✓ Piastra liscia ~ Smooth plate



✓ Griglia in ghisa ~ Cast iron grid



✓ Griglia in tondino ~ Stainless steel wire grid



✓ Griglia forno ~ Oven grid



✓ Kit colonna d' acqua orientabile  
Adjustable water column kit



# Dettagli

Details



Manopole ~ Knobs



Forno ~ Oven



Maniglie ~ Handles



Bruciatori ~ Burners



Piano ermetico ~ Hermetic top



Piastre Elettriche | Il calore prende il suo ritmo.

Electric plates | Heat finds its rhythm.





# Ogni zona lavora con il suo equilibrio.

Each zone works with its own balance.

## Calore costante

Steady heat

## Comandi indipendenti

Independent controls

## Regolazione precisa

Precise adjustment

## Sicurezza integrata

Integrated safety



## Potenza Piastre

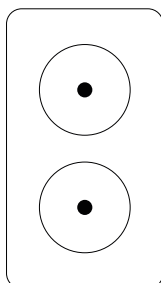
Plate power

2, 4 o 6 piastre, stesso controllo del calore.

2, 4 or 6 plates, same heat control.

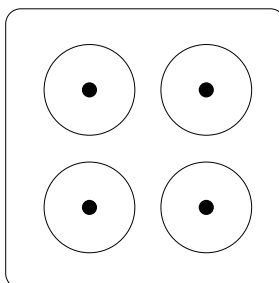
✓ 2 piastre

2 plates



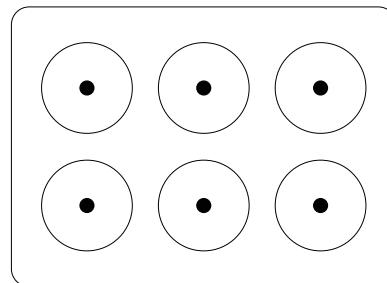
✓ 4 piastre

4 plates



✓ 6 piastre

6 plates



● 2,6 KW

- **Piastre elettriche in ghisa** Ø220 progettate per garantire continuità e uniformità di calore.

Cast iron electric plates Ø220 designed to ensure consistent and even heat.

- **Comandi separati** per ogni piastra, per una gestione indipendente delle zone di cottura.

Separate controls for each plate, for separate management of each cooking zone.

- **Regolazione a 6 posizioni**, per adattare con precisione l'intensità del calore.

6-position adjustment, to precisely adapt heat intensity.

- **Sicurezza garantita** da un controllo diretto della fiamma tramite rubinetto con termocoppia.

Safety guaranteed by direct flame control via tap with thermocouple.





# Architettura del prodotto

Product architecture

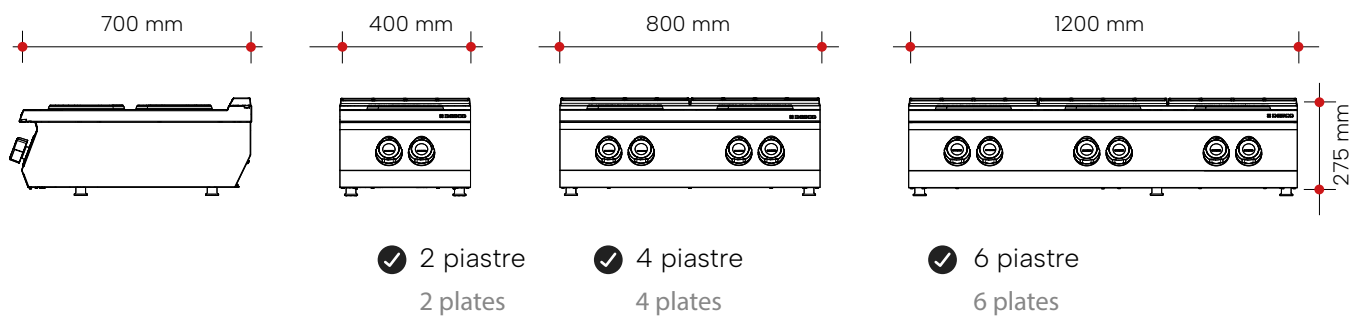
## Struttura e materiali

Structure and materials

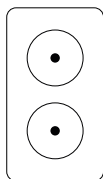
- Piano di lavoro in acciaio inox ~ Stainless steel worktop
- Angoli arrotondati ~ Rounded corners
- Vano forno in acciaio inox con angoli arrotondati ~ Stainless steel oven cavity with rounded corners
- Guarnizione porta applicata alla scocca ~ Door seal applied to the body
- Reggi griglia e suola estraibili ~ Removable grid support and bottom

Pag.

36

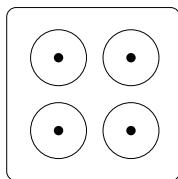


✓ 2 piastre | 2 plates



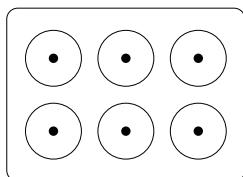
| PIANO - TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° piastre<br>Plates no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 2                        | 400 × 700 × 275                    | 220-240V 3~ / 380-415V 3N~    | 5,2                    |

✓ 4 piastre | 4 plates



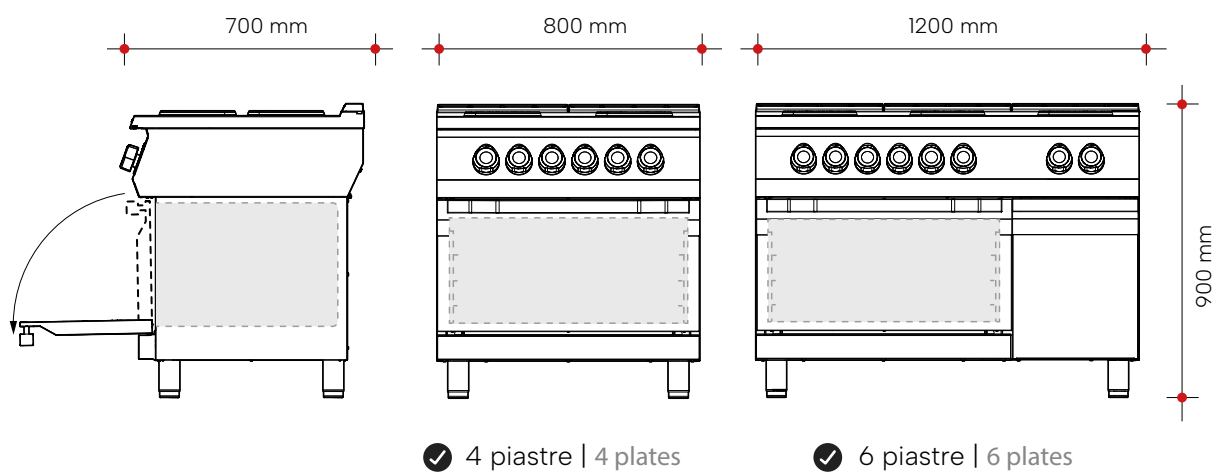
| PIANO - TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° piastre<br>Plates no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 4                        | 800 × 700 × 275                    | 220-240V 3~ / 380-415V 3N~    | 10,4                   |

✓ 6 piastre | 6 plates

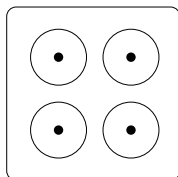


| PIANO - TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° piastre<br>Plates no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 6                        | 1200 × 700 × 275                   | 220-240V 3~ / 380-415V 3N~    | 15,6                   |

Disegni tecnici  
Technical drawings

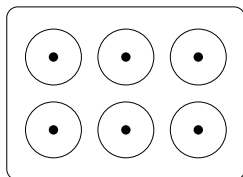


✓ 4 piastre | 4 plates



| PIANO - TOP                                              |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|
| Tipo<br>Type.                                            | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top |
| Elettrico 2/1<br>Electric 2/1                            | 696 × 565 × 290                    | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 5,4                    | 10,4         |
| Elettrico 1/1<br>ventilato<br>Electric 1/1<br>ventilated | 595 × 410 × 347                    | 60–270 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 2,36                   | 10,4         |

✓ 6 piastre | 6 plates



| PIANO - TOP                                              |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|
| Tipo<br>Type.                                            | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top |
| Elettrico 2/1<br>Elettrico 2/1                           | 696 × 565 × 290                    | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 5,4                    | 15,6         |
| Elettrico 1/1<br>ventilato<br>Elettrico 1/1<br>ventilato | 595 × 410 × 347                    | 60–270 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 2,4                    | 15,6         |
| Elettrico<br>MAXI<br>Elettrico<br>MAXI                   | 1096 × 565 × 290                   | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 7,2                    | 15,6         |

## ✓ Accessori

### Accessories



✓ Griglia forno GN 2/1 ~ GN 2/1 oven grid



✓ Griglia forno GN 3/1 ~ GN 3/1 oven grid



✓ Griglia forno GN 1/1 ~ GN 1/1 oven grid



✓ Bacinella in acciaio inox ~ Stainless steel container



# Dettagli

Details



Manopole ~ Manopole



Piastre in ghisa ~ Cast iron plates



Maniglie ~ Maniglie



Forno ~ Forno



Vetroceramica | Una superficie che genera calore.

Ceramic glass | A surface that generates heat.





# Calore immediato. Controllo continuo.

Instant heat. Continuous control.

## Riscaldamento rapido

Fast heating

## Pulizia essenziale

Effortless cleaning

## Calore residuo visibile

Visible residual heat

## Resistenza elevata

High resistance

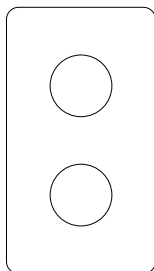


## Potenza Piastre

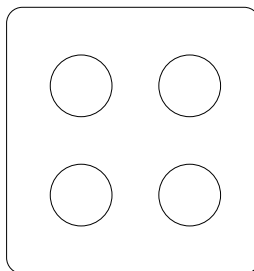
Plate power

2 o 4 piastre, stessa continuità di calore.  
<sup>2</sup> or <sup>4</sup> plates, same heat continuity.

✓ 2 piastre  
2 plates



✓ 4 piastre  
4 plates



○ 2,5 KW

- **Piastre in vetroceramica** per una risposta rapida e continua.  
glass-ceramic plates for fast and continuous response.
- **Comandi separati** per ogni piastra, per una gestione indipendente delle zone di cottura.  
*Independent controls for each plate, for separate management of each cooking zone.*
- Consentono **cotture veloci** anche con **partenze a freddo**.  
Fast cooking even when starting from cold.
- **Una spia luminosa** sul piano segnala l'eventuale presenza di **calore residuo**.  
A warning light on the top indicates the presence of residual heat.





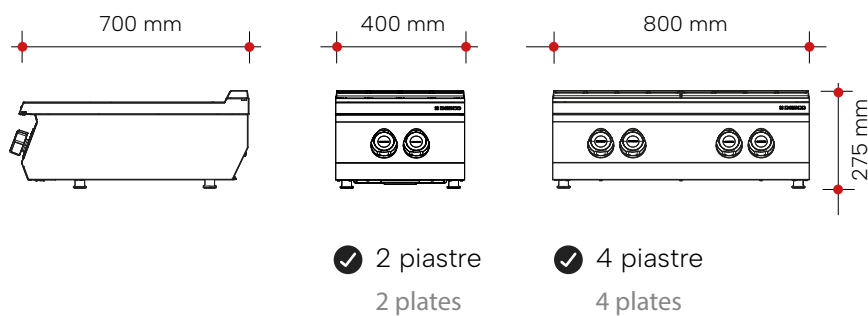
# Architettura del prodotto

Product architecture

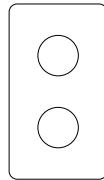
## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano in vetroceramica con spessore 6 mm ~ Glass-ceramic top, 6 mm thick
- Struttura completamente realizzata in acciaio inox ~ Structure entirely made of stainless steel
- Protezione termica integrata nelle resistenze ~ Integrated thermal protection in the heating elements
- Vano forno in acciaio inox con angoli arrotondati ~ Stainless steel oven cavity with rounded corners

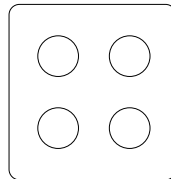


✓ 2 piastre | 2 plates



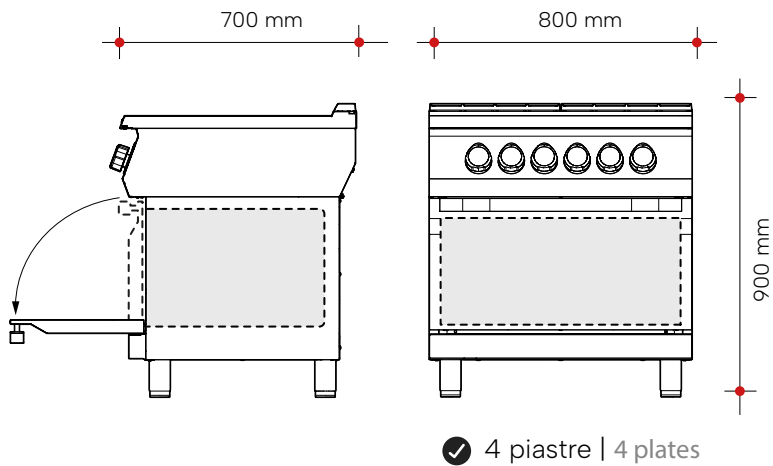
| PIANO - TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° piastre<br>Plates no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 2                        | 400 × 700 × 275                    | 380-415V 3N~ / 220-240V 3~    | 5                      |

✓ 4 piastre | 4 plates

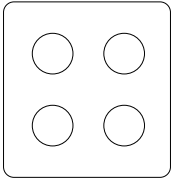


| PIANO - TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° piastre<br>Plates no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 4                        | 800 × 700 × 275                    | 380-415V 3N~ / 220-240V 3~    | 10                     |

Disegni tecnici  
Technical drawings



✓ 4 piastre | 4 plates



| FORNO - OVEN                                             |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|
| Tipo<br>Type.                                            | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top |
| Elettrico 2/1<br>Electric 2/1                            | 696 × 565 × 290                    | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 5,4                    | 10           |
| Elettrico 1/1<br>ventilato<br>Electric 1/1<br>ventilated | 595 × 410 × 347                    | 60–270 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 2,36                   | 10           |



## ✓ Accessori

Accessories



✓ Griglia forno GN 2/1 ~ GN 2/1 oven grid



✓ Griglia forno GN 1/1 ~ GN 1/1 oven grid



✓ Bacinella in acciaio inox ~ Stainless steel container

## Dettagli

Details



Spia gialla per il calore residuo ~ Yellow residual heat indicator



Piano ~ Top



Induzione | L'energia si attiva solo dove serve.

Induction plate | Energy activates only where needed.





# La potenza prende forma solo quando serve.

Power takes shape only when needed.

## Attivazione intelligente

Smart activation

## Pulizia immediata

Easy cleaning

## Risparmio Energetico

Energy saving

## Potenza istantanea

Instant power



## Potenza Piastre

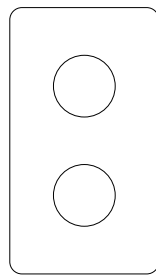
Plate power

2, 4 zone o wok, stessa logica di controllo.

2, 4 zones or wok, same control logic

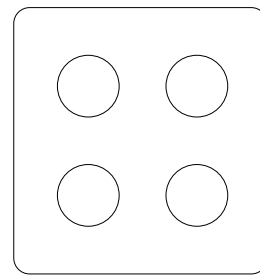
✓ 2 piastre

2 plates



✓ 4 piastre

4 plates



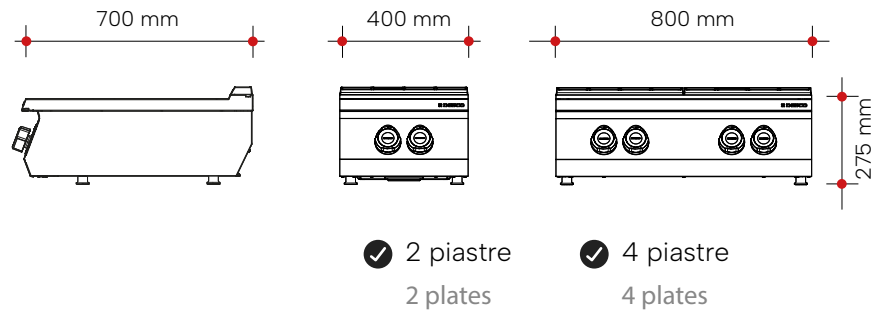
○ 3,5 KW

- **Zone a induzione** indipendenti per una gestione precisa della potenza.  
Independent induction zones for precise power control.
- **Potenza regolabile su 6 livelli**, per adattare il calore a ogni preparazione.  
Power adjustable on 6 levels, to adapt heat to every preparation.
- Il campo magnetico genera calore **direttamente nella pentola**, attivandosi solo quando necessario.  
The magnetic field generates heat directly in the pan, activating only when needed.
- **Manopola ergonomica e display numerico** per un controllo immediato e intuitivo.  
Ergonomic knob and numeric display or immediate and intuitive control.



## ✓ Architettura del prodotto

Product architecture



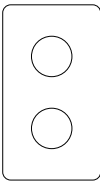
## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano in vetroceramica liscio ~ Smooth glass-ceramic top
- Struttura completamente realizzata in acciaio inox ~ Structure entirely made of stainless steel
- Bobine a induzione sotto il piano per la generazione diretta del calore nella pentola ~ Induction coils under the top for direct heat generation in the pan
- Riduzione dei consumi e migliore comfort nell'ambiente cucina ~ Reduced energy consumption and improved kitchen comfort
- Superficie liscia per una pulizia più immediata ~ Smooth surface for easier cleaning

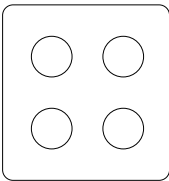


✓ 2 piastre | 2 plates



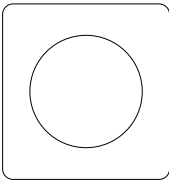
| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° piastre<br>Plates no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 2                        | 400 × 700 × 275                    | 380-415V 3N~                  | 7                      |

✓ 4 piastre | 4 plates



| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° piastre<br>Plates no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 4                        | 800 × 700 × 275                    | 380-415V 3N~                  | 14                     |

✓ Wok | Wok



| PIANO – TOP              |                                    |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| N° piastre<br>Plates no. | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 1                        | 400 × 700 × 275                    | 380-415V 3N~                  | 5                      |



## Dettagli

Details



Zone indipendenti ~ Independent zones



Wok ~ Wok



Display numerico ~ Numeric display



Bagnomaria | La temperatura giusta, fino al servizio.

Bain marie | The right temperature, until service.





**DESCO**

DESCO

DESCO

# Il calore che preserva tempi, consistenze e servizio.

Heat that preserves timing, consistency and  
service.

## Temperatura costante

Steady temperature

## Servizio continuo

Continuous service

## Carico acqua integrato

Integrated water filling

## Sicurezza automatica

Automatic safety



## Capacità vasca

Well capacity

Due dimensioni, stessa precisione nel mantenimento.

Two sizes, same holding precision.



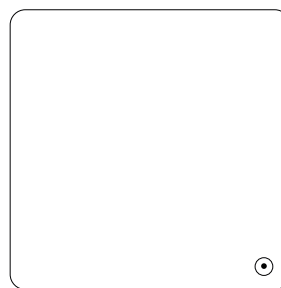
Vasca singola

Single well



Vasca doppia

Double well

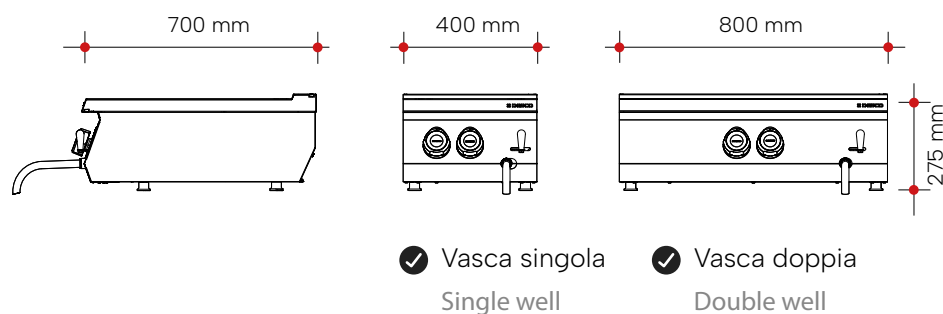


- **Vasca stampata in acciaio inox AISI 304.**  
AISI 304 stainless steel well.
- Disponibile in **due dimensioni**, per adattarsi a diverse esigenze di servizio.  
Available in two sizes, to adapt to different service needs.
- **Rubinetto per carico e rabbocco acqua** tramite elettrovalvola comandata da commutatore e termostato di lavoro.  
Equipped with water filling and top-up tap by solenoid valve controlled by selector switch and ergonomic knob.
- **Riscaldamento** tramite resistenza esterno vasca  
Heating by heating element external to the tank
- **Termostato di sicurezza con riarmo automatico**, per un utilizzo affidabile nel tempo.  
Safety thermostat with automatic reset, for reliable use over time.



## ✓ Architettura del prodotto

Product architecture



## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano con vasca saldata in acciaio inox ~ Top with welded stainless steel tank
- Angoli arrotondati per facilitare pulizia e igiene ~ Rounded corners for easier cleaning and hygiene
- Scarico acqua frontale incorporato ~ Integrated front water drain
- Manopola di comando sul cruscotto ~ Control knob on the dashboard



✓ Vasca singola |  
Single well

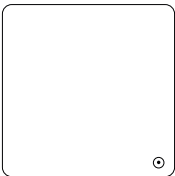


| PIANO – TOP  |                                    |                                               |                 |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Litri<br>Litres | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| GN 1/1       | 400 × 700 × 275                    | 308 × 508 × 160                               | 3,5             | 220-240V ~                    | 1,5                    |

Paq.

69

✓ Vasca doppia |  
Double well



| PIANO – TOP  |                                    |                                               |                 |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Litri<br>Litres | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| GN 2/1       | 800 × 700 × 275                    | 630 × 508 × 160                               | 7               | 220-240V ~                    | 3                      |

## ✓ Accessori

Accessories



### ✓ Bacinelle GN ~ GN containers

GN 1/1 150h  
GN 1/2 150h  
GN 1/3 150h  
GN 1/4 150h  
GN 1/6 150h



### ✓ Supporti per bacinelle ~ Container supports

L= 510 mm  
L= 310 mm



### ✓ Coperchi per bacinelle ~ Container lids

GN 1/1  
GN 1/2  
GN 1/3  
GN 1/4  
GN 1/6

## ✓ Dettagli

Details



Scarico frontale ~ Front drain



Vasca ~ Tank



Rabbocco acqua ~ Water refill



Frytop | Ogni gesto trova una risposta immediata.

Frytop | Every action gets an immediate response.





# Una superficie pensata per stare al passo.

A surface designed to keep up.

## Riscaldamento rapido

Fast heating

## Cottura uniforme

Even cooking

## Raccolta grassi integrata

Integrated grease collection

## Pulizia semplificata

Simplified cleaning



## Potenza Piastre

Plate power

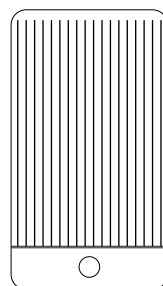
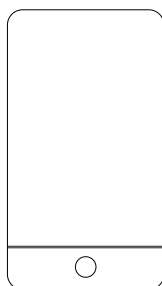
Liscia o rigata, stessa intensità di lavoro.  
Smooth or grooved same working intensity.



Liscia | Smooth



Rigata | Smooth



- **Piastra di cottura liscia o rigata** realizzata in speciale lega ferritica satinata o cromata satinata..  
Smooth or ribbed cooking plate made of special satin ferritic steel or satin chrome finish.
- **La temperatura desiderata si raggiunge velocemente**, per una risposta immediata durante il servizio.  
The desired temperature is reached quickly, for immediate response during service.
- **Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi**, integrato nel piano.  
Removable grease collection drawer, integrated into the unit.
- **Piano saldato lungo tutto il perimetro superiore**, per garantire una perfetta tenuta dei liquidi.  
Splash guard along the entire upper perimeter to ensure perfect liquid sealing.





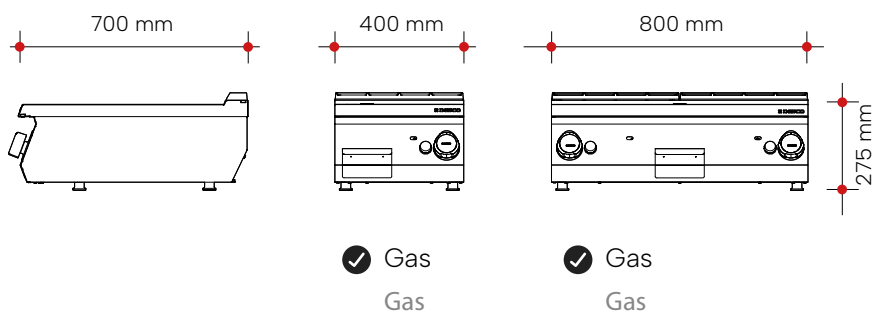
# Architettura del prodotto

Product architecture

## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano di lavoro in acciaio inox ~ Stainless steel worktop
- Angoli arrotondati ~ Rounded corners
- Riscaldamento tramite bruciatore regolabile attraverso valvola e manopola ergonomica. ~ Heating by burner adjustable by valve and ergonomic knob.
- Sicurezza garantita da un controllo di fiamma attraverso valvola EUROSIT 630 ~ Safety ensured by flame control via EUROSIT 630 valve.

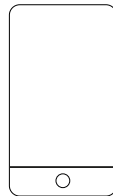




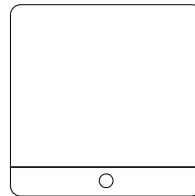
# Superfici di cottura a Gas

Cooking surfaces

✓ Liscia | Smooth\*

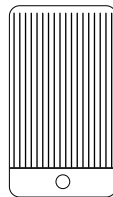


400 mm

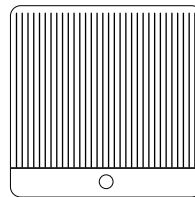


800 mm

✓ Rigata | Ribbed\*

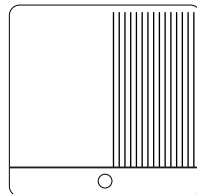


400 mm



800 mm

✓ Mista | Mixed\*



800 mm

| POTENZA Kw<br>POWER kW |        |
|------------------------|--------|
| 400 mm                 | 800 mm |
| 7 kW                   | 14 kW  |

\*Ferritica satinata o Cromata satinata  
Satin ferritic finish or Satin chrome finish



# Architettura del prodotto

Product architecture

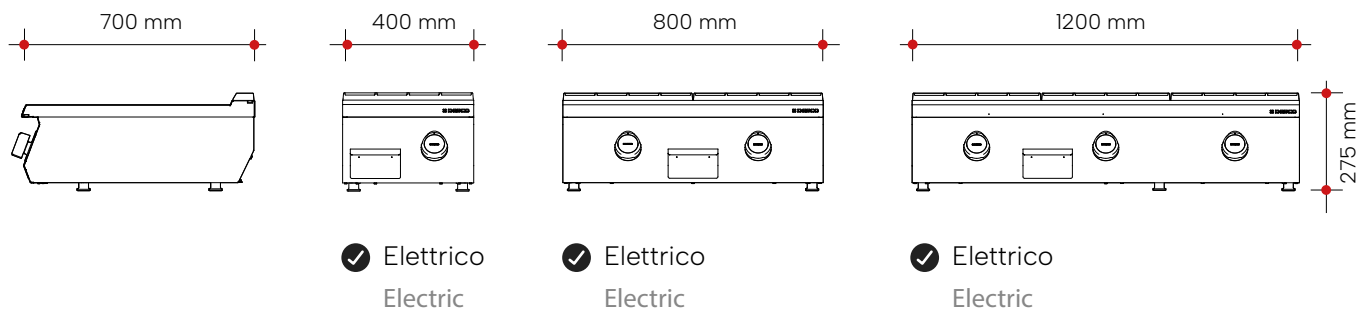
## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano di lavoro in acciaio inox ~ Stainless steel worktop
- Angoli arrotondati ~ Rounded corners
- Riscaldamento tramite resistenza corazzata regolabile attraverso commutatore e termostato di lavoro. ~ Heating by armoured heating element, adjustable by means of a selector switch and working thermostat.
- Sicurezza garantita da un controllo della temperatura attraverso termostato di lavoro e termostato di sicurezza a riarmo manuale ~ Safety guaranteed by temperature control through a working thermostat and a manual-reset safety thermostat.

Pag.

80





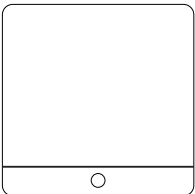
# Superfici di cottura Elettriche

Cooking surfaces

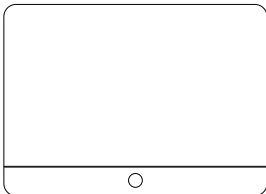
✓ Liscia  
Smooth\*



400 mm



800 mm



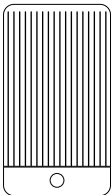
1200 mm

✓ Vetrocera mica  
Ceramic

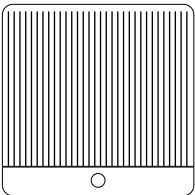


400 mm

✓ Rigata  
Ribbed\*

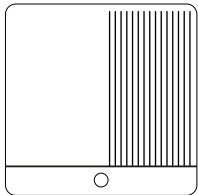


400 mm

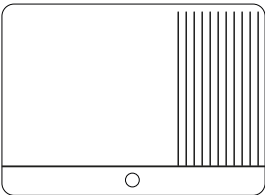


800 mm

✓ Mista  
Mixed\*



800 mm



1200 mm

| PIANO – TOP                               |        |         |         |
|-------------------------------------------|--------|---------|---------|
| 400 mm<br>Vetrocera mica<br>Ceramic glass | 400 mm | 800 mm  | 1200 mm |
| 2,5 kW                                    | 5,4 kW | 10,8 kW | 16,2 kW |

\*Ferritica satinata o Cromata  
satinata  
Satin ferritic finish or Satin chrome  
finish

## ✓ Accessori

Accessories



✓ Kit paraspruzzi ~ Rear side splashback



✓ Raschietto ~ Scraper



✓ Kit 10 lame rigate ~ Set of 10 grooved blades



✓ Kit 10 lame lisce ~ Set of 10 smooth blades



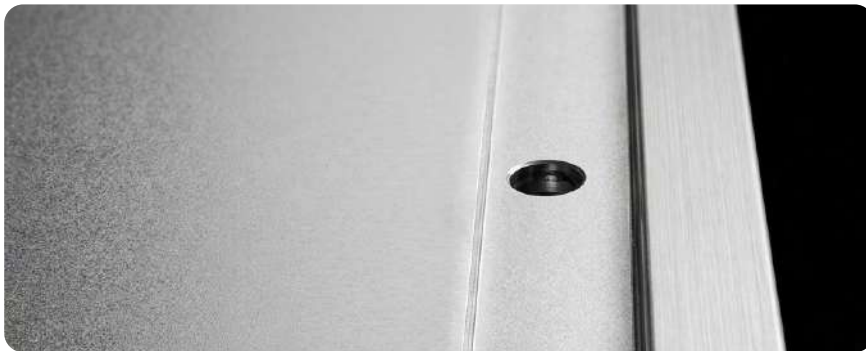
✓ Tappo frytop ~ Frytop cap

# Dettagli

Details



Manopole ~ Manopole



Finitura piastra ~ Plate finish



Piastra rigata ~ Ribbed plate



Piastra liscia ~ Smooth plate



Cassetto raccolta grassi ~ Grease collection drawer



Griglia pietra lavica | Il fuoco lascia il segno.

Lavastone grills | Fire leaves its mark.





 **DESCO**

# L'autenticità della brace, in cucina professionale.

The authenticity of the grill  
in professional kitchens.

## Calore intenso

Intense heat

## Controllo della fiamma

Flame control

## Griglia regolabile

Adjustable grill

## Bruciatori estraibili

Removable burners



## Potenza griglia

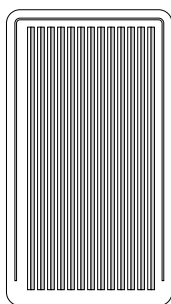
Grill power

400 o 800 mm, stessa intensità di cottura.

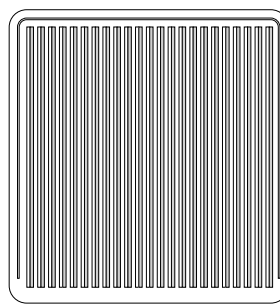
400 or 800 mm, same cooking intensity.



400 mm



800 mm

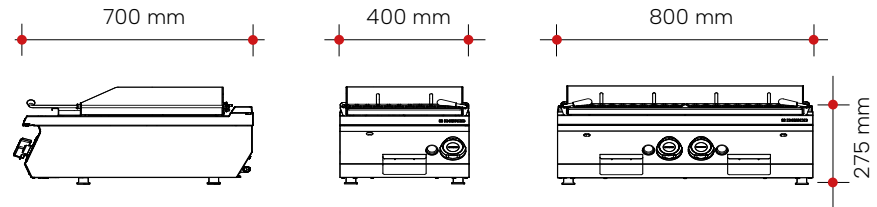


- **Riscaldamento tramite bruciatore** regolabile tramite rubinetto gas massimo e minimo attraverso una manopola ergonomica  
Heating by burner adjustable from minimum to maximum through a gas valve and an ergonomic control knob
- **Griglia inclinabile**, per ottimizzare la cottura e la gestione del prodotto.  
Tilting grill for optimized cooking performance and product handling.
- **Accensione con fiamma pilota** e controllo diretto della fiamma tramite rubinetto gas con termocoppia.  
Pilot flame ignition and direct flame control through a gas valve with thermocouple.



## ✓ Architettura del prodotto

Product architecture



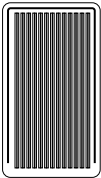
## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano in acciaio inox con griglia inclinabile per l'ottimizzazione della cottura. ~ Piano in acciaio inox con griglia inclinabile per l'ottimizzazione della cottura.
- Vano raccolta grassi estraibile ~ Removable grease collection compartment
- Dotata di alzatina perimetrale paraspruzzi, griglia carne di serie, cassetto raccolta grassi e cassetto estraibile per la raccolta dei frammenti di pietra consumata, per una pulizia più semplice e ordinata. ~ Equipped with a grease collection drawer, a removable drawer for collecting worn stone fragments, lava rock, a perimeter splashback, and a standard meat grid. Optional fish grid and ceramic briquettes.

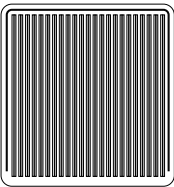


✓ 400 mm



| PIANO – TOP                |                                       |                                |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Tipo griglia<br>Type grill | Dimensioni (mm)<br>Dimensions<br>(mm) | Di serie<br>Standard equipment | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| Carne<br>Meat              | 400 × 700 × 275                       | Lava vulcanica<br>Lava rock    | Gas                           | 8                      |

✓ 800 mm



| PIANO – TOP                |                                       |                                |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Tipo griglia<br>Type grill | Dimensioni (mm)<br>Dimensions<br>(mm) | Di serie<br>Standard equipment | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| Carne<br>Meat              | 800 × 700 × 275                       | Lava vulcanica<br>Lava rock    | Gas                           | 16                     |



# Accessori

Accessories



✓ Griglia carne ~ Meat grill



✓ Griglia pesce ~ Fish grill



✓ Lava vulcanica ~ Lava rock  
7 Kg



✓ Mattonelle ceramiche ~ Ceramic grill tiles



# Dettagli

Details



Manopole ~ Manopole



Cassetto raccolta grassi ~ Grease collection drawer



Griglia pesce ~ Fish grill



Griglia carne ~ Meat grill



Alzatina perimetrale paraspruzzi ~ Perimeter splash guard



Tuttapiastra | Una superficie, più possibilità di cottura.

Hotplate ranges | One surface, multiple cooking possibilities.





MADE IN ITALY

# Il calore si organizza in una superficie sola.

Heat is organized across one single surface.

## Calore distribuito

Distributed heat

## Ampia superficie

Large cooking surface

## Zone termiche differenziate

Different heat zones

## Cottura versatile

Versatile cooking

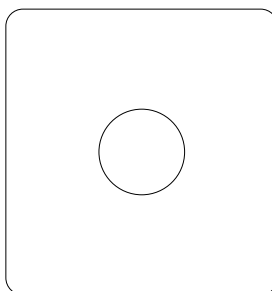
## ✓ Potenza piastra

Plate power

Una sola superficie, più intensità di cottura.

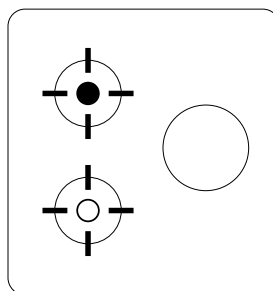
One single surface: multiple cooking intensities.

✓ Gas



○ 9 KW

✓ Gas

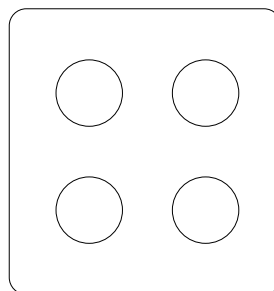


● 4 KW

○ 5 KW

○ 6 KW

✓ Elettrico | Eletric



○ 2,5 KW

- **Tampone centrale estraibile.**

Removable central pad.

- **Maggiore concentrazione di calore nella parte centrale**

Higher heat concentration in the central area.

- **Zone termiche differenziate**, per gestire cotture diverse sulla stessa superficie

Different heat zones to manage different cooking styles on the same surface.





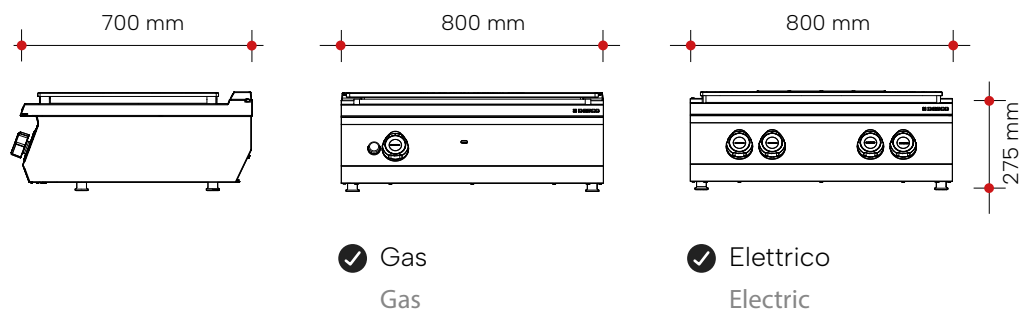
# Architettura del prodotto

Product architecture

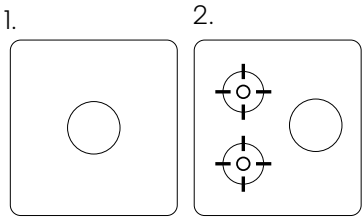
## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piastra di cottura realizzata in speciale lega ferritica appoggiata su piano in acciaio inox ~ Cooking plate made of a special ferritic alloy, mounted on a stainless steel top
- Bruciatori posizionati sotto la piastra ~ Burners positioned beneath the plate
- Manopola ergonomica ~ Ergonomic knob
- Superficie unica di cottura ~ Single cooking surface

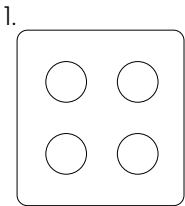


Gas | Gas



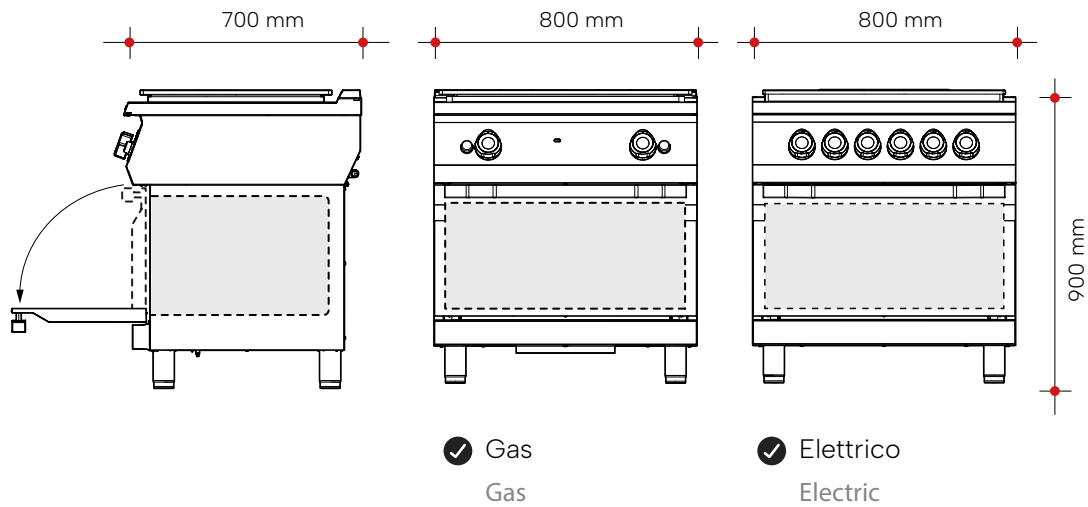
| PIANO – TOP  |                                    |                                     |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dim. Piastre(mm)<br>Plate dim. (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 1.           | 800 × 700 × 275                    | 770 x 578                           | Gas – EUROSIT 630             | 9                      |
| 2.           | 800 × 700 × 275                    | 395 x 578                           | Gas – EUROSIT 630             | 5 + 10                 |

Elettrico | Electric



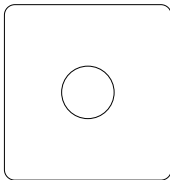
| PIANO – TOP  |                                    |                                     |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |
|--------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dim. Piastre(mm)<br>Plate dim. (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| 1.           | 800 × 700 × 275                    | ø 230 (x4)                          | 380-415V 3N~/ 220-240V 3~     | 10                     |

Disegni tecnici  
Technical drawings



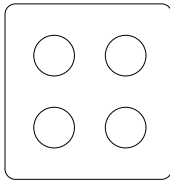


✔ Gas | Gas



| FORNO - OVEN |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |                              |
|--------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|------------------------------|
| Tipo<br>Type | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top | Dati gas G20<br>G20 gas data |
| Gas 2/1      | 696 × 565 × 290                    | 60–280 °C                  | Gas - EUROSIT 630             | 8                      | 9            | 1,79 mc/h                    |

✔ Elettrico | Electric



| FORNO - OVEN                                             |                                    |                            |                               | POTENZA Kw<br>POWER kW |              |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------|
| Tipo<br>Type                                             | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Temperatura<br>Temperature | Alimentazione<br>Power supply | Forno<br>Oven          | Piano<br>Top |
| Elettrico 2/1<br>Electric 2/1                            | 696 × 565 × 290                    | 90–330 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 5,4                    | 10           |
| Elettrico 1/1<br>ventilato<br>Electric 1/1<br>ventilated | 595 × 410 × 347                    | 60–270 °C                  | 380–415V 3N~ / 220–240V 3~    | 2,36                   | 10           |

## ✓ Accessori

Accessories



✓ Griglia forno GN 2/1 ~ GN 2/1 oven grid



✓ Bacinella in acciaio inox ~ Stainless steel container  
530x650x20 h GN 2/1  
530x650x40 h  
530x650x65 h

## ✓ Dettagli

Details



Piastre ~ Plate





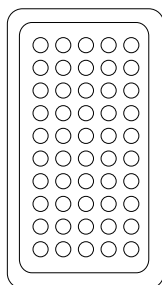
## Contenitore a caldo

Infrared fry dump

Calore costante per accompagnare il servizio.

Steady heat to support service

- ✓ 1 falsofondo x vasca di serie | 1 standard false bottom per tank



- Struttura completamente realizzata in **acciaio inox** con finitura Scotch Brite e giunzioni a filo  
Structure entirely made of stainless steel with Scotch Brite finish and seamless joints
- **Piano stampato spessore 20/10** con bordi arrotondati  
Deep-drawn 20/10 top with rounded edges
- **Lampada riscaldante ad irraggiamento**  
Infrared heating lamp
- **Regolazione della temperatura** minimo/massimo  
Min./max. temperature adjustment
- Completo di **bacinella GN 1/1 inox estraibile**  
Equipped with GN 1/1 tray
- Potenza di 1 kW  
1 kW power





Elemento Neutro | La superficie che completa la linea.

Neutral element | The surface that completes the line.



A close-up photograph of a metallic corner, likely part of a machine or industrial equipment. The corner is made of a brushed metal, possibly aluminum, and features a logo consisting of three dots (two black, one red) followed by the word "DESCO" in a bold, sans-serif font. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the metal and the sharp edges of the corner.

 **DESCO**

# Funzionalità essenziale, integrazione perfetta.

Essential functionality, seamless integration.

## Integrazione perfetta

Seamless integration

## Struttura inox

Stainless steel structure

## Pulizia immediata

Easy cleaning

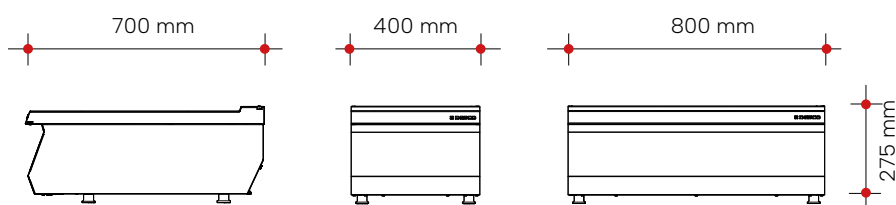
## Funzione essenziale

Essential function



# Architettura del prodotto

Product architecture



Singolo | Single



Doppio | Double

## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano con angoli arrotondati per facilitare pulizia e igiene ~  
Top with rounded corners for easier cleaning and hygiene
- I piani sono perfettamente accostabili grazie al taglio laser ~  
Tops are perfectly matched thanks to laser cutting
- Angoli arrotondati per facilitare pulizia e gestione quotidiana  
~ Rounded corners for easier cleaning and daily use.





Basi neutre | La base di ogni composizione.

Neutral bases | The base of every configuration.





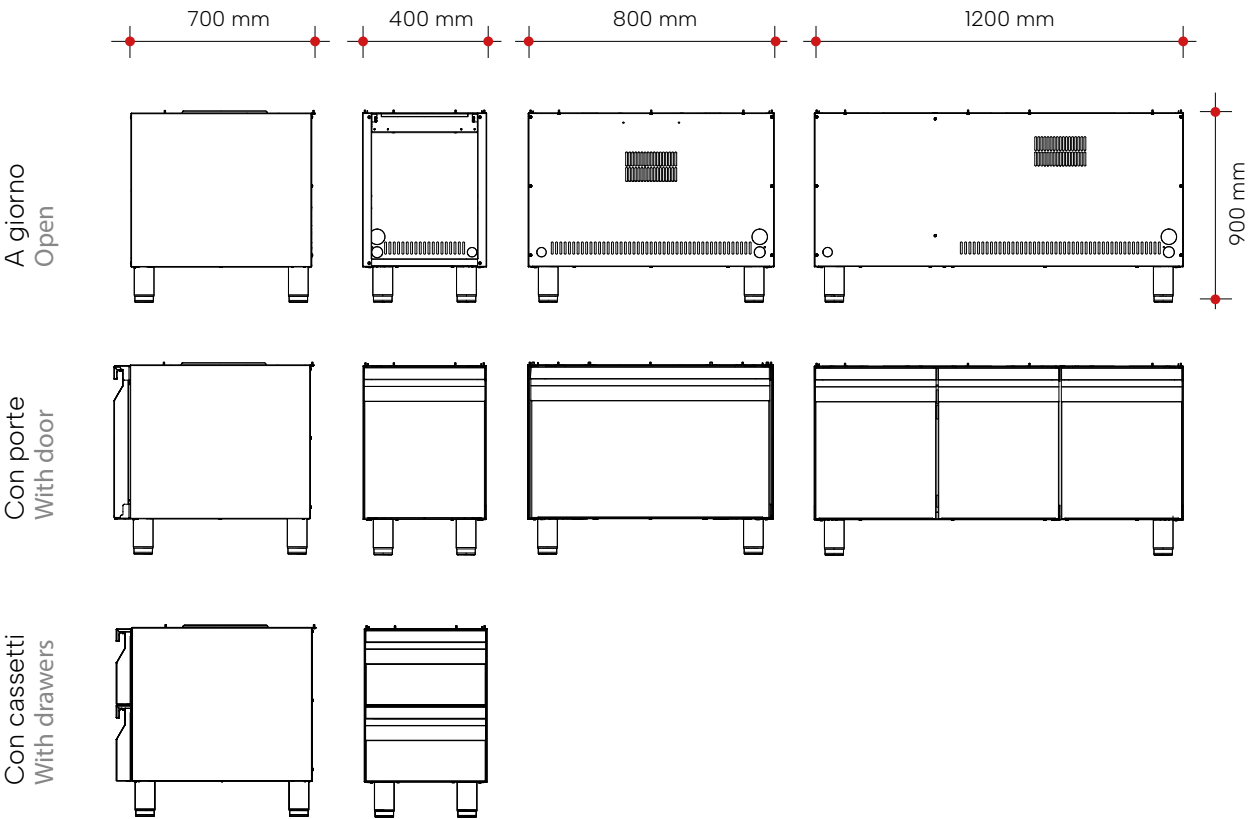
# Architettura del prodotto

Product architecture

## Struttura e materiali

Structure and materials

- Struttura realizzata in acciaio inox ~ Stainless steel structure
- Soluzione pensata per completare e sostenere i moduli della linea ~ Designed to complete and support the line modules
- Integrazione ordinata con le altre attrezzature della gamma ~ Seamless integration with the other equipment in the range





# ✓ Basi refrigerate

## Refrigerated bases



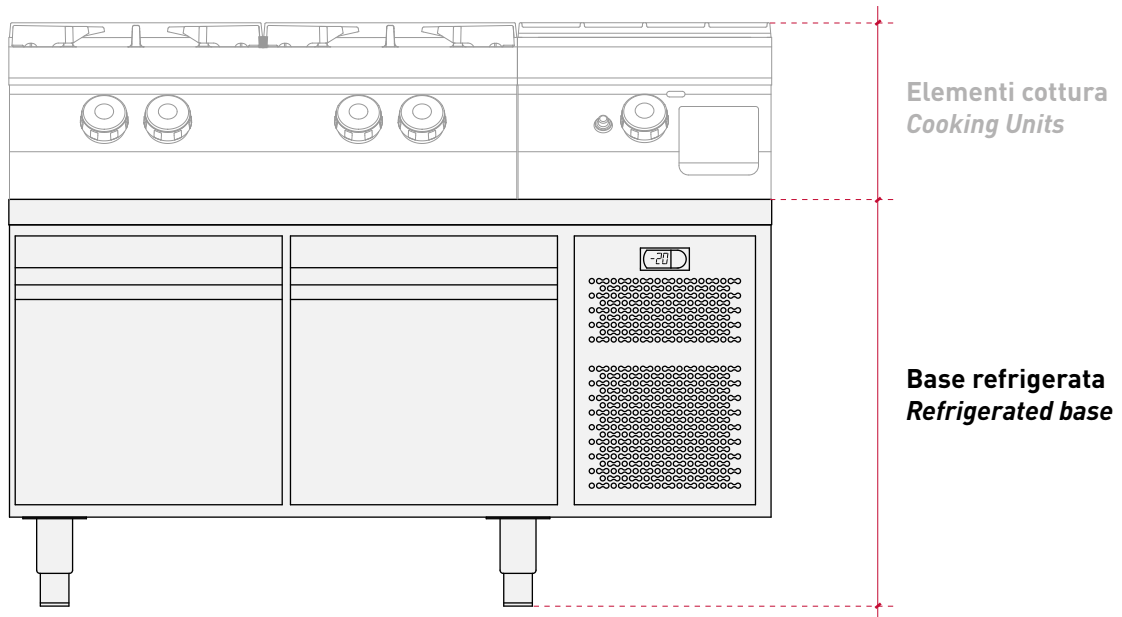
- Spessore di isolamento di 60mm per la scocca e 50mm per le porte con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc).  
60 mm insulation thickness for the cabinet and 50 mm for the doors, with high-density foaming (40 kg/m<sup>3</sup>).



- Sbrinamento a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa motorizzate.  
Hot gas defrost and motorized automatic condensate water evaporation.



- Sbrinamento elettrico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa predisposte.  
Electric defrost and prearranged automatic condensate water evaporation.





Cuocipasta | L'origine di un gesto che ha cambiato la cucina.

Pasta cooker | The origin of a gesture that changed the kitchen.





DESCO

DESCO



# Il tempo della pasta, riscritto da chi l'ha inventato.

The timing of pasta, rewritten by those who  
invented it.

## Controllo dell'acqua

Water control

## L'originale

The original

## Ritmo continuo

Continuous workflow

## Gestione intuitiva

Intuitive control



## Capacità e controllo

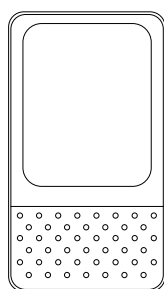
Capacity and control

Una o due vasche, stesso standard di precisione.

One or two wells, the same standard of precision.

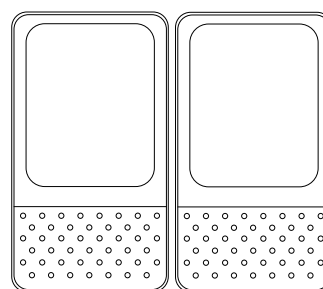
✓ 1 vasca

1 well



✓ 2 vasche

2 wells



- **Vasca in acciaio inox AISI 316** con angoli arrotondati, progettata per facilitare pulizia e igiene.

AISI 316 stainless steel tank with rounded corners, designed for easier cleaning and hygiene.

- **Falsofondo, batticesto e porta battente** di serie.

Standard false bottom, basket support and hinged door.

- **Bruciatori potenti** nella versione gas e **resistenze innovative** nella versione elettrica assicurano velocità e continuità di lavoro.

Powerful burners in the gas version and innovative heating elements in the electric version ensure speed and workflow continuity.

- **Carico acqua integrato** con flusso già impostato per mantenersi costante durante le fasi di cottura.

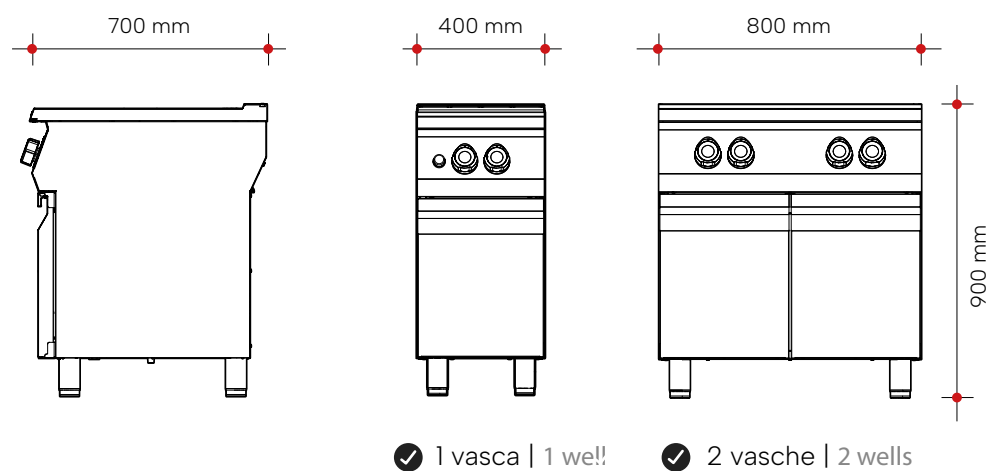
Integrated water filling with preset flow to remain constant during cooking phases.





## Architettura del prodotto

Product architecture

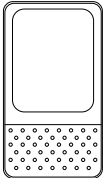


## Struttura e materiali

Structure and materials

- Vasca in acciaio inox AISI 316 ~ AISI 316 stainless steel well
- Angoli arrotondati per facilitare pulizia e igiene ~ Rounded corners for easier cleaning and hygiene
- Piano inox con rubinetto per il carico acqua ~ Stainless steel top with water filling tap
- Scarico acqua incorporato ~ Built-in water drain
- Predisposto per modulo alzacestelli automatico ~ Prepared for automatic basket lifter module

✓ 1 vasca | 1 well

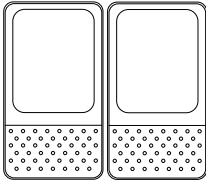


| FORNO - OVEN          |                                    |                                               |                 |                               | POTENZA Kw<br>POWER Kw |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type          | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Litri<br>Litres | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| Gas                   | 400 × 700 × 900                    | 308 × 342 × 300                               | 27              | Gas                           | 9                      |
| Elettrico<br>Electric | 400 × 700 × 900                    | 308 × 342 × 300                               | 27              | 380-415V 3N~ /<br>220-240V 3~ | 7,8                    |

Paq.

125

✓ 2 vasche | 2 wells



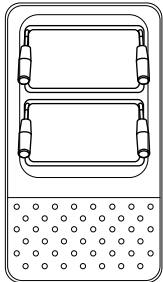
| FORNO - OVEN          |                                    |                                               |                 |                               | POTENZA Kw<br>POWER Kw |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|-------------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type          | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Litri<br>Litres | Alimentazione<br>Power supply | Piano<br>Top           |
| Gas                   | 800 × 700 × 900                    | 308 × 342 × 300 (x2)                          | 27 + 27         | Gas                           | 18                     |
| Elettrico<br>Electric | 800 × 700 × 900                    | 308 × 342 × 300 (x2)                          | 27 + 27         | 380-415V 3N~ /<br>220-240V 3~ | 15,6                   |

✓

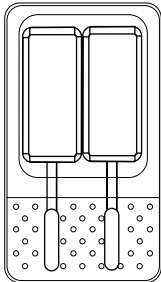
# Configurazione cestelli

Basket configurations

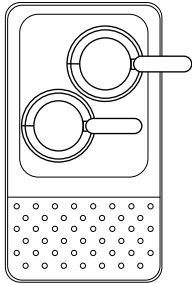
✓ GN 1/3



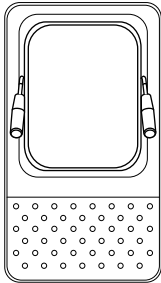
✓ GN 1/3



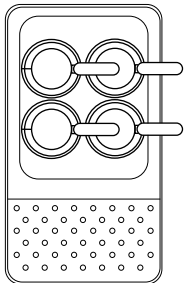
✓ GN 1/3



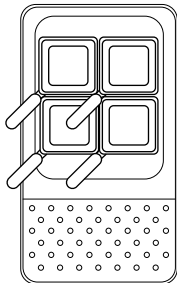
✓ GN 2/3



✓ GN 1/6



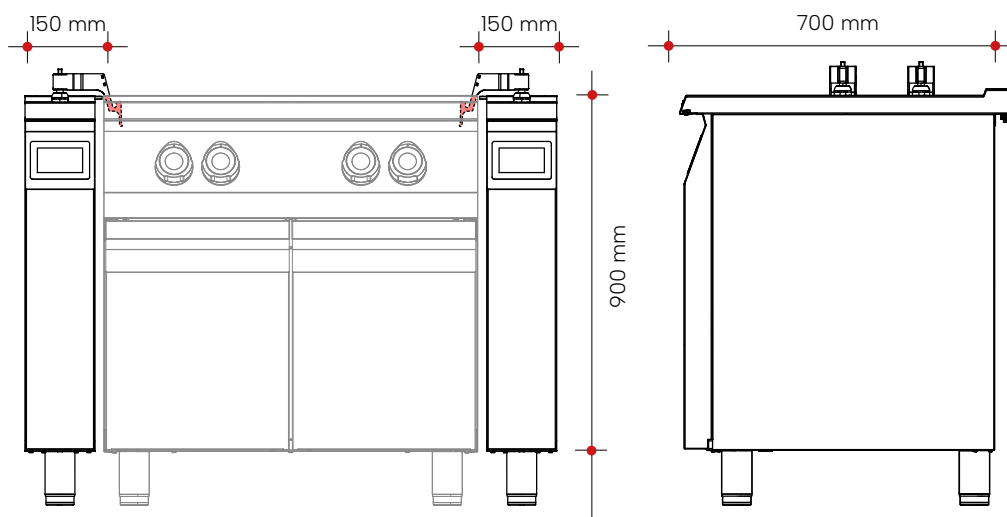
✓ GN 1/6





## Modulo alzacestelli

Basket lifting module



## Struttura e materiali

Structure and materials

- Modulo progettato per il sollevamento automatico dei cestelli ~ Module designed for automatic basket lifting
- Scheda elettronica touch per una gestione pratica e immediata ~ Touch electronic board for practical and immediate control
- Gestione di 2 tempi per modulo ~ 2 timing settings per module
- Capacità fino a 3 cestelli max ~ Up to 3 baskets max
- Installazione DX/SX ~ Right/left installation



# Accessori

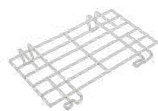
## Accessories



- ✓ Cestelli con doppio manico ~ Double handle baskets  
290x290x200 mm GN 2/3  
290x160x200 mm GN 1/3



- ✓ Cestelli con singolo manico ~ Single handle baskets  
290x160x200 mm  
290x145x200 mm  
Ø 180x200 mm GN 1/3  
Ø 145x200 mm GN 1/6  
140x140x200 mm GN 1/6



- ✓ Falsofondo ~ False bottom



- ✓ Coperchio ~ Lid



# Dettagli

Details



Manopole ~ Manopole



Vasca ~ Cooking grill



Rabbocco ~ Refill

Pag.  
129



Modulo alzacestelli ~ Basket lifter



Batticesto ~ Perimeter splash guard



Friggitrice | Dove la frittura prende carattere.

Fryers | Where frying takes character.





# La croccantezza perfetta, ogni volta.

The perfect crunch, every time.

## Cottura uniforme

Even frying

## Filtraggio pratico

Practical filtration

## Temperatura controllata

Controlled temperature

## Gestione immediata

Immediate handling

## ✓ Capacità e controllo

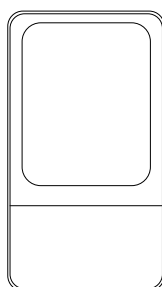
Capacity and control

Una o due vasche, stessa precisione di lavoro.

One or two wells, same working precision.

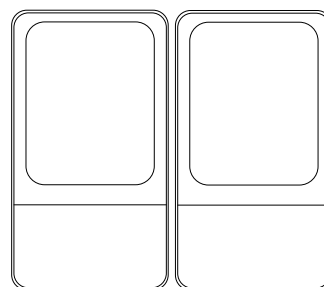
✓ 1 vasca

1 well



✓ 2 vasche

2 wells

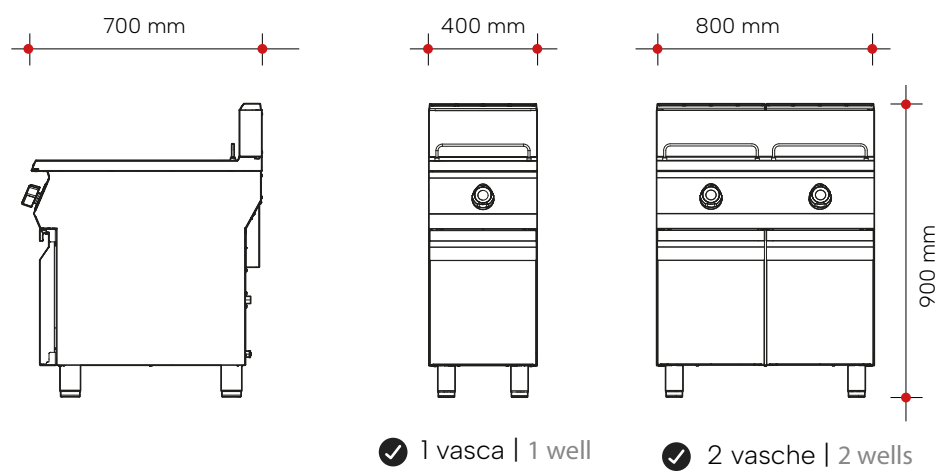


- Disponibili in versione **gas** o **elettrica**  
Available in gas or electric version
- Dotazione completa con **filtro, cestello, coperchio vasca e bacinella raccolta olio.**  
Complete with filter, basket, tank lid and oil collection tray
- **Bruciatori potenti** nella versione gas e **resistenze innovative** nella versione elettrica assicurano velocità e continuità di lavoro.  
Powerful burners in the gas version and innovative heating elements in the electric version ensure speed and workflow continuity.



## ✓ Architettura del prodotto

Product architecture

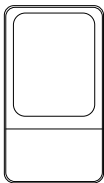


## Struttura e materiali

Structure and materials

- Vasca in acciaio inox AISI 304 ~ AISI 304 stainless steel well
- Manopola ergonomica ~ Ergonomic knob
- Piano inox progettato per facilitare pulizia e gestione quotidiana ~ Stainless steel top designed for easier cleaning and daily use
- Controllo della temperatura tramite termostato di lavoro e limitatori di temperatura ~ Temperature control through operating thermostat and temperature limiters
- Porta battente di serie ~ Standard hinged door

✓ 1 vasca | 1 well



| PIANO – TOP                                 |                                    |                                               |                               |                         | POTENZA Kw<br>POWER Kw |
|---------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type.                               | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Litri (L)<br>Litres (L) | Piano<br>Top           |
| <input type="radio"/> Gas                   | 400 × 700 × 900                    | 227 x 344 x 335                               | Gas                           | 13                      | 12                     |
| <input type="radio"/> Gas                   | 400 × 700 × 900                    | 310 x 344 x 335                               | Gas                           | 17                      | 16                     |
| <input checked="" type="radio"/> Gas        | 400 × 700 × 900                    | 308 x 336 x 275                               | Gas                           | 15                      | 14                     |
| <input type="radio"/> Elettrico<br>Electric | 400 × 700 × 900                    | 242 x 510 x 315                               | 380-415V 3N~                  | 13                      | 11                     |
| <input type="radio"/> Elettrico<br>Electric | 400 × 700 × 900                    | 310 x 510 x 325                               | 380-415V 3N~                  | 17                      | 14                     |
| <input type="radio"/> Elettrico<br>Electric | 400 × 700 × 900                    | 143 x 510 x 320 (x2)                          | 380-415V 3N~                  | 9+9                     | 15                     |

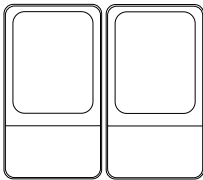
☐ Con vasca pulita | With clean bowl

☒ Con bruciatori in vasca | With in-tank burners

Paq.

137

✓ 2 vasche | 2 wells



| PIANO – TOP                                 |                                    |                                               |                               |                         | POTENZA Kw<br>POWER Kw |
|---------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type.                               | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Litri (L)<br>Litres (L) | Piano<br>Top           |
| <input type="radio"/> Gas                   | 800 × 700 × 900                    | 227 x 344 x 335 (x2)                          | Gas                           | 13 + 13                 | 24                     |
| <input type="radio"/> Gas                   | 800 × 700 × 900                    | 310 x 344 x 335 (x2)                          | Gas                           | 17 + 17                 | 32                     |
| <input checked="" type="radio"/> Gas        | 800 × 700 × 900                    | 308 x 336 x 275 (x2)                          | Gas                           | 15 + 15                 | 28                     |
| <input type="radio"/> Elettrico<br>Electric | 800 × 700 × 900                    | 242 x 510 x 315 (x2)                          | 380-415V 3N~<br>/ 220-240V 3~ | 13+13                   | 22                     |
| <input type="radio"/> Elettrico<br>Electric | 800 × 700 × 900                    | 310 x 510 x 325 (x2)                          | 380-415V 3N~                  | 17+17                   | 28                     |

☐ Con vasca pulita | With clean bowl

☒ Con bruciatori in vasca | With in-tank burners

## ✓ Accessori

Accessories



- ✓ Cestelli ~ Basket  
1/1  
1/2



- ✓ Griglia supporto cestelli ~ Basket support grid



- ✓ Coperchio ~ Lid



- ✓ Kit bacinella raccogli olio ~ Oil collection tray



# Dettagli

Details



Manopole ~ Knobs



Dettagli costruttivi ~ Construction details



Cestelli ~ Baskets



Vasca ~ Well



Raccolta olio ~ Oil collection system



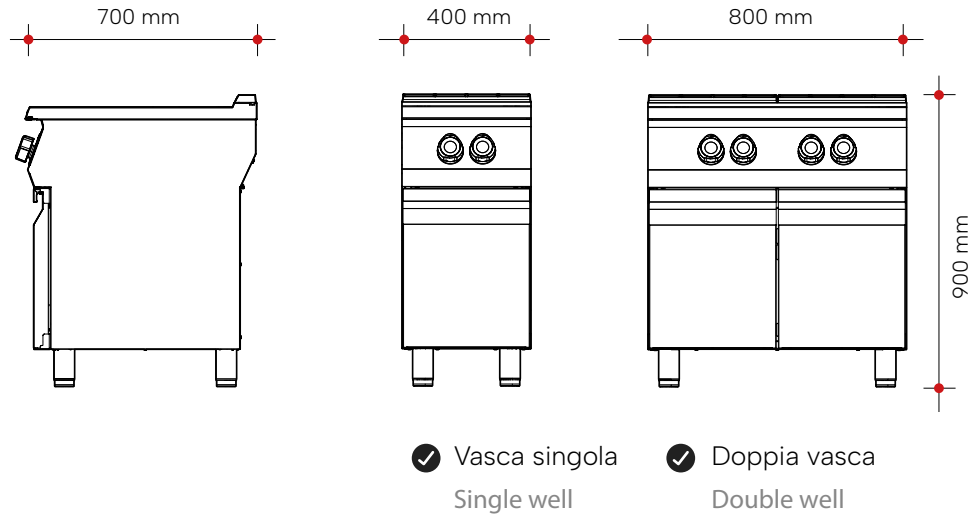
Brasiere multifunzione | Brasare, friggere, grigliare.

Multifuction tilting bratt pans | Braise, fry, grill.



## ✓ Architettura del prodotto

Product architecture



## Struttura e materiali

Structure and materials

- Piano in acciaio inox ~ Stainless steel top
- Vasca con angoli verticali arrotondati ~ tank with vertically rounded corners
- Fondo in Compound ~ Compound bottom
- Resistenza a filo nudo ~ Exposed wire heating element
- Disponibile con capacità vasca di 10 L o 20 L  
Available with 10 L or 20 L pan capacity
- Regolazione tramite commutatore e termostato di lavoro  
Adjustment through switch and operating thermostat
- Sicurezza garantita da termostato di lavoro e limitatore di temperatura a riarmo manuale  
Safety guaranteed by operating thermostat and manual reset temperature limiter



- ✓ Vasca singola  
Single well

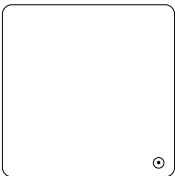


| PIANO – TOP           |                                    |                                               |                               |                         | POTENZA Kw<br>POWER Kw |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type          | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Litri (L)<br>Litres (L) | Piano<br>Top           |
| Elettrico<br>Electric | 400 × 700 × 900                    | 306 × 510 × 110                               | 380–415V 3N~                  | 10                      | 5                      |

Paq.

143

- ✓ Doppia vasca  
Double well



| PIANO – TOP           |                                    |                                               |                               |                         | POTENZA Kw<br>POWER Kw |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Tipo<br>Type          | Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Litri (L)<br>Litres (L) | Piano<br>Top           |
| Elettrico<br>Electric | 800 × 700 × 900                    | 630 × 510 × 110                               | 380–415V 3N~                  | 20                      | 10                     |



## Accessori

Accessories



Raschietto ~ Scraper



Vasca ~ Well



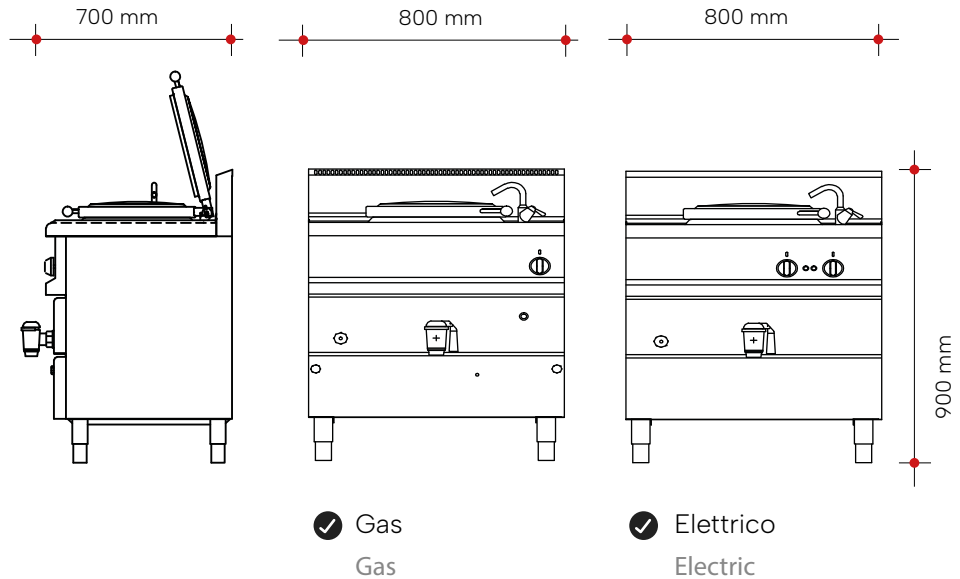
Pentole di cottura | Pensate per le grandi preparazioni.

Boiling pans | Designed for large-scale cooking.



## ✓ Architettura del prodotto

### Product architecture



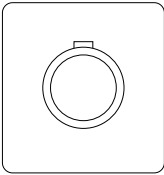
## Struttura e materiali

### Structure and materials

- Fondo vasca in acciaio inox AISI 316, resistente alla corrosione di sale e salse ~ Pan bottom in AISI 316 stainless steel, resistant to salt and sauce corrosion
- Struttura progettata per cotture di liquidi ~ Structure designed for cooking liquid foods
- Piano in acciaio inox ~ Stainless steel top
- Disponibili con riscaldamento diretto di serie per la cottura di cibi liquidi che non richiedono mescolamento ~ Available with direct heating for cooking liquid foods that do not require stirring
- Corredate di manometro per il controllo della pressione ~ Equipped with pressure gauge for pressure control
- Corredate di valvola di sicurezza ~ Equipped with safety valve
- Corredate di termometri di sicurezza ~ Equipped with safety thermometers

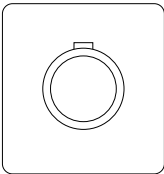


✓ Gas | Gas



|                                    |                                               |                               |                        |                          |                         | POTENZA Kw<br>POWER Kw |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Autoclave<br>Autoclave | Riscaldamento<br>Heating | Litri (L)<br>Litres (L) | Piano<br>Top           |
| 800 × 700 × 1100                   | Ø 400                                         | Gas                           | No                     | Indiretto<br>Indirect    | 55                      | 15,5                   |
| 800 × 700 × 1100                   | Ø 400                                         | Gas                           | No                     | Diretto<br>Direct        | 55                      | 15,5                   |

✓ Elettrico | Electric



|                                    |                                               |                               |                        |                          |                         | POTENZA Kw<br>POWER Kw |
|------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| Dimensioni (mm)<br>Dimensions (mm) | Dimensioni vasca (mm)<br>Well dimensions (mm) | Alimentazione<br>Power supply | Autoclave<br>Autoclave | Riscaldamento<br>Heating | Litri (L)<br>Litres (L) | Piano<br>Top           |
| 800 × 700 × 1100                   | Ø 400                                         | 380-415V 3N~                  | No                     | Indiretto<br>Indirect    | 55                      | 9                      |



# Accessori

Accessories



✓ Cestello ~ Basket  
Ø560x440

**DESCO DIV. ILSA S.p.A.**

Via Ferrovia, 31 Z.I.  
31020 San Fior (TV) Italy  
P.IVA - C.F. 02061090268

Tel +39 0438 4905  
info@desconet.it  
**desconet.it**

01/10/2025 REV. 00



 100% Made in Italy



[desconet.it](http://desconet.it)

