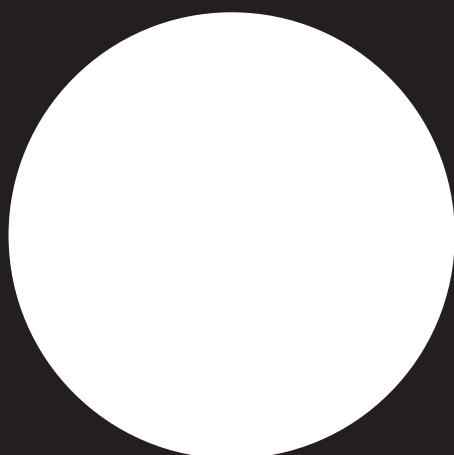
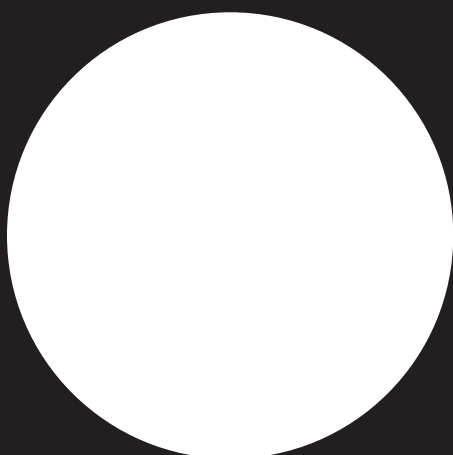
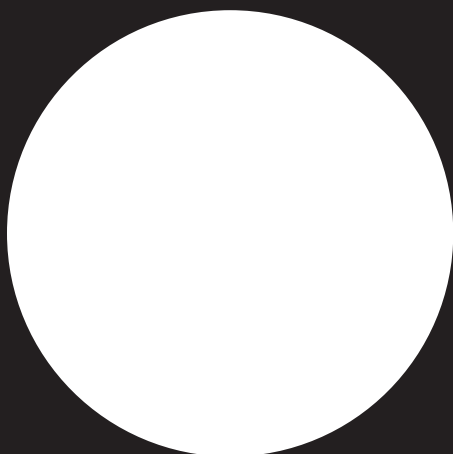




Company
profile





Since 1981

Desco, leader mondiale nella produzione di attrezzature e concept per la pasta, realizza tecnologie per cucine professionali con soluzioni componibili e monoblocco. Grazie al know-how maturato e alla produzione interna, offriamo cucine complete – dalla refrigerazione alla cottura fino alla preparazione – garantendo qualità, innovazione e un supporto sempre affidabile ai migliori chef e ristoranti.

Desco, a world leader in the production of equipment and concepts for pasta, develops technologies for professional kitchens with both modular and monoblock solutions. Thanks to the know-how gained over the years and in-house production, we provide complete kitchens – from refrigeration to cooking to preparation – ensuring quality, innovation, and reliable support for the best chefs and restaurants.

**1981**

Desco nasce nel 1981 quando Lanfranco Torreggiani, fondatore dell'azienda, ebbe l'intuizione di ideare e commercializzare il primo cuocipasta in Italia e negli USA.

Desco was founded in 1981, when Lanfranco Torreggiani, the company's founder, had the intuition to design and market the first pasta cooker in Italy and the USA.

**ANNI '80**

Desco realizza un modello di friggitrice a gas a vasca pulita con un sistema brevettato di recupero del calore di combustione che aumenta la resa della macchina.

Desco produces a gas fryer with a clean tank and a patented combustion heat recovery system that increases the machine's efficiency.

2004

Viene acquisita da Ilsa Spa, storico gruppo di cui fa ancora parte, e inizia a sviluppare una propria rete commerciale

Desco is acquired by Ilsa Spa, a historic group of which it is still a part today.

2008

Presenta la prima cucina modulare con una forte attenzione all'utilizzatore finale.

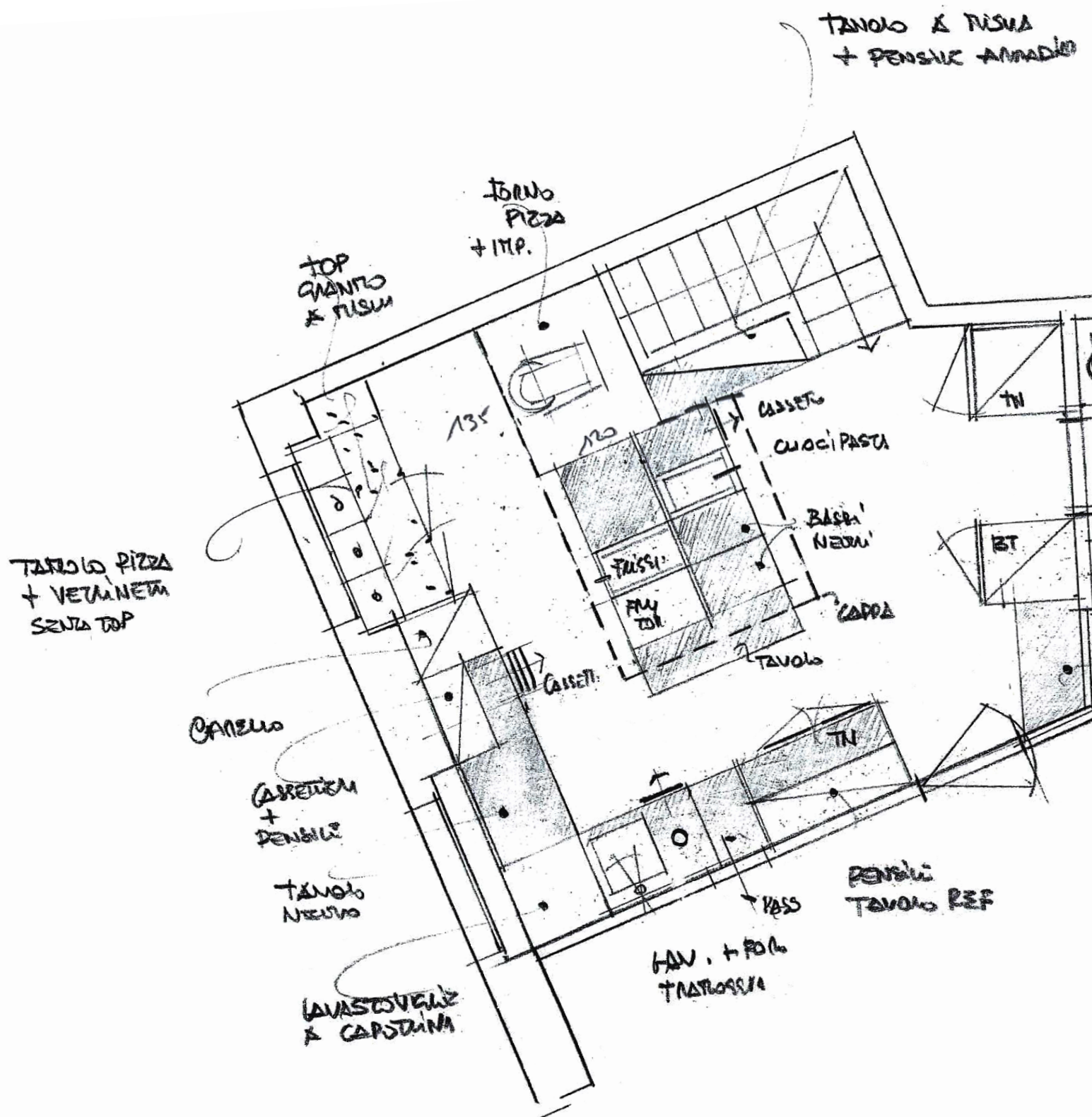
It launches its first modular kitchen with a strong focus on the end user.

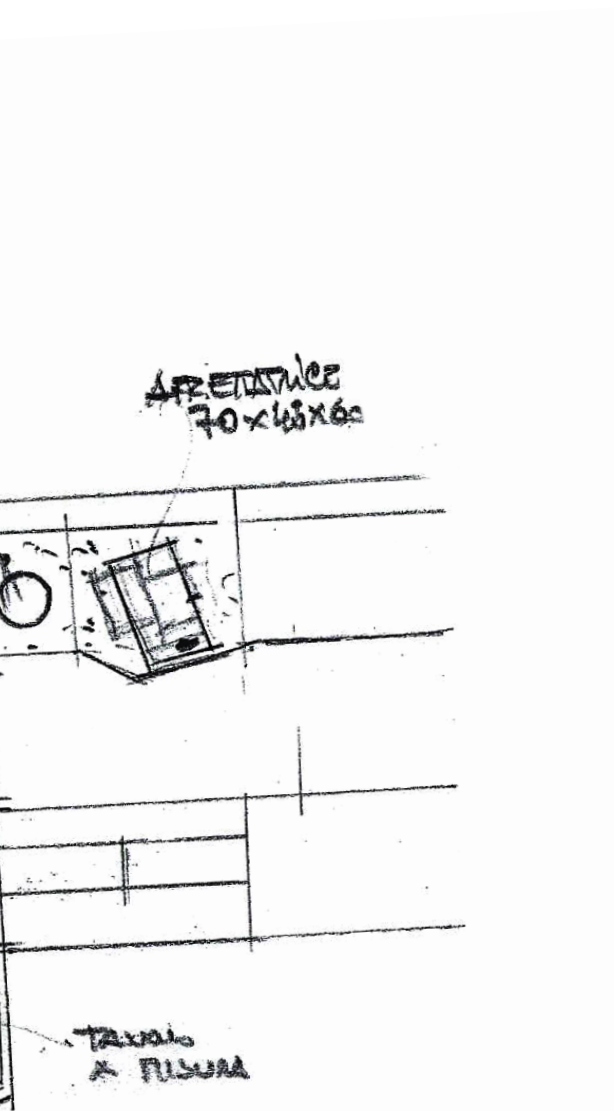
OGGI

L'evoluzione tecnologica che abbiamo sviluppato ha dato origine a un nuovo concept di cucina: **DESCO V**.
Un nuovo design per una nuova era.

*The technological evolution we have developed has resulted in a new kitchen concept: **DESCO V**.
A new design for a new era.*







Sempre vicino al cliente *Customer-oriented*

La solidità dell'azienda, unita a uno spirito giovane e concreto, ci permette di offrire un servizio attento e personalizzato. Garantiamo supporto pre-vendita, con cucine su misura per ogni chef, e post-vendita, per risolvere rapidamente ogni esigenza. Grazie all'aggiornamento costante della rete vendita, forniamo inoltre informazioni puntuali sulle più recenti novità e requisiti tecnici del mercato della ristorazione.

The company's solidity, combined with a young and practical spirit, allows us to offer attentive and personalized service. We provide pre-sales support with tailor-made kitchens for every chef, and post-sales service to quickly address any need. Thanks to the constant training of our sales network, we also deliver up-to-date information on the latest innovations and technical requirements of the foodservice market.



DESCO **V7**

La linea V7 nasce per offrire prestazioni vincenti e versatili. I fuochi e la componente elettrica garantiscono un funzionamento all'avanguardia, rispondendo alle esigenze del mercato internazionale.

La gamma completa consente al rivenditore di proporre soluzioni coordinate, mentre l'installazione rapida e semplice riduce tempi e complessità. Il design made in Italy, pulito e deciso, conferisce eleganza e carattere.

The V7 line was created to deliver outstanding and versatile performance. Its burners and electrical components ensure state-of-the-art operation, meeting the needs of the international market. The complete range allows resellers to offer coordinated solutions, while fast and simple installation reduces time and complexity. The clean, sharp Made in Italy design adds elegance and character.





Linee 900 e 700

900 and 700 Series



PIANI COTTURA APERTI

Bruciatori potenti e accessibili: cottura rapida, versatilità e semplicità d'uso.

KITCHEN RANGES

Powerful and accessible burners: fast cooking, versatility, and ease of use.

PIANI COTTURA ERMETICI

Superficie sigillata con vasche ribassate: massima igiene e pulizia facilitata.

HERMETIC RANGES

Sealed surface with recessed basins: maximum hygiene and easier cleaning.

PIANI ELETTRICI

Piastre robuste e affidabili: la cottura elettrica che unisce praticità e precisione.

ELECTRIC RANGES

Robust and reliable plates: electric cooking that combines practicality and precision.

**PIANI VETROCERAMICA**

Vetroceramica infrangibile e igienica: cottura veloce, uniforme e facile da pulire.

CERAMIC PLATE

Unbreakable and hygienic glass-ceramic: fast, even cooking and easy cleaning.

**PIANI INDUZIONE**

La tecnologia più moderna: massima potenza, controllo immediato e pulizia senza sforzo.

INDUCTION PLATE

The most advanced technology: maximum power, instant control, and effortless cleaning.

**BAGNOMARIA**

Calore uniforme e costante: il bagnomaria ideale per mantenere pietanze e salse perfette.

BAIN MARIES

Uniform and constant heat: the perfect bain-marie to keep dishes and sauces warm.



Linee 900 e 700

900 and 700 Series



FRYTOP

Cottura uniforme e veloce: fry-top disponibili lisci, rigati o misti, anche al cromo satinato.

FRYTOPS

Fast and even cooking: fry-tops available smooth, ribbed or mixed, also in satin chrome.

GRIGLIA PIETRA LAVICA

Cottura uniforme con briquettes in ceramica: ideale per carne, pesce e verdure.

LAVASTONE GRILLS

Even cooking with ceramic briquettes: ideal for meat, fish, and vegetables.

TUTTA PIASTRA

Ampia superficie con zone termiche differenziate: dalla cottura intensa a quella più delicata.

HOTPLATE RANGES

Large surface with differentiated heat zones: from intense cooking to more delicate preparations.

**CUOCIPASTA**

Vasca in acciaio 316L: resistenza, igiene e cottura perfetta di pasta e riso.

PASTA COOKER

316L stainless steel tank: durability, hygiene, and perfect cooking of pasta and rice,

**FRIGGITRICI**

Friggitrici a gas o elettriche: alte prestazioni, sicurezza garantita e controllo preciso della temperatura.

FRYERS

Gas or electric fryers: high performance, guaranteed safety, and precise temperature control.

**CONTENITORE CALDO**

Ideale per fritti: calore uniforme a infrarossi e drenaggio dell'olio in eccesso.

INFRARED FRY DUMP

Ideal for fried foods: uniform infrared heating and excess oil drainage.



Linee 900 e 700

900 and 700 Series



BRASIERE MULTIFUNZIONE

Brasare, soffriggere, grigliare:
vasca in acciaio Compound
per resistenza, igiene e cotture
perfette.

MULTIFUNCTION TILTING BRATT PANS

Braising, sautéing, grilling:
Compound steel tank for durability,
hygiene, and perfect cooking.



BRASIERE RIBALTABILI

Brasiere ribaltabili a gas o
elettriche: vasca inox motorizzata,
pratica e facile da pulire.

TILTING BRATT PANS

Gas or electric tilting bratt pans:
motorized stainless steel tank,
practical and easy to clean.

**PENTOLE DI COTTURA**

Pentole dirette o indirette: vasca inox AISI 316, resistenza anticorrosione e massima sicurezza.

BOILING PANS

Direct or indirect pans: AISI 316 stainless steel tank, corrosion resistance and maximum safety.

**ELEMENTI NEUTRI**

Elementi neutri modulari: struttura inox versatile con versioni a giorno, cassetti, porte o refrigerate.

NEUTRAL ELEMENTS

Modular neutral elements: versatile stainless steel structure with open, drawer, door, or refrigerated versions.



100% Made in Italy

Design e produzione

Progettiamo cucine su misura partendo dalle esigenze del cliente, con passione tutta italiana.

Ogni dettaglio prende forma nei nostri stabilimenti, dove il Made in Italy è realtà. Design, funzionalità e identità si fondono in un'unica visione.

Seguiamo ogni fase, dal concept alla realizzazione.

Perché l'eccellenza si progetta. E si costruisce, in Italia.



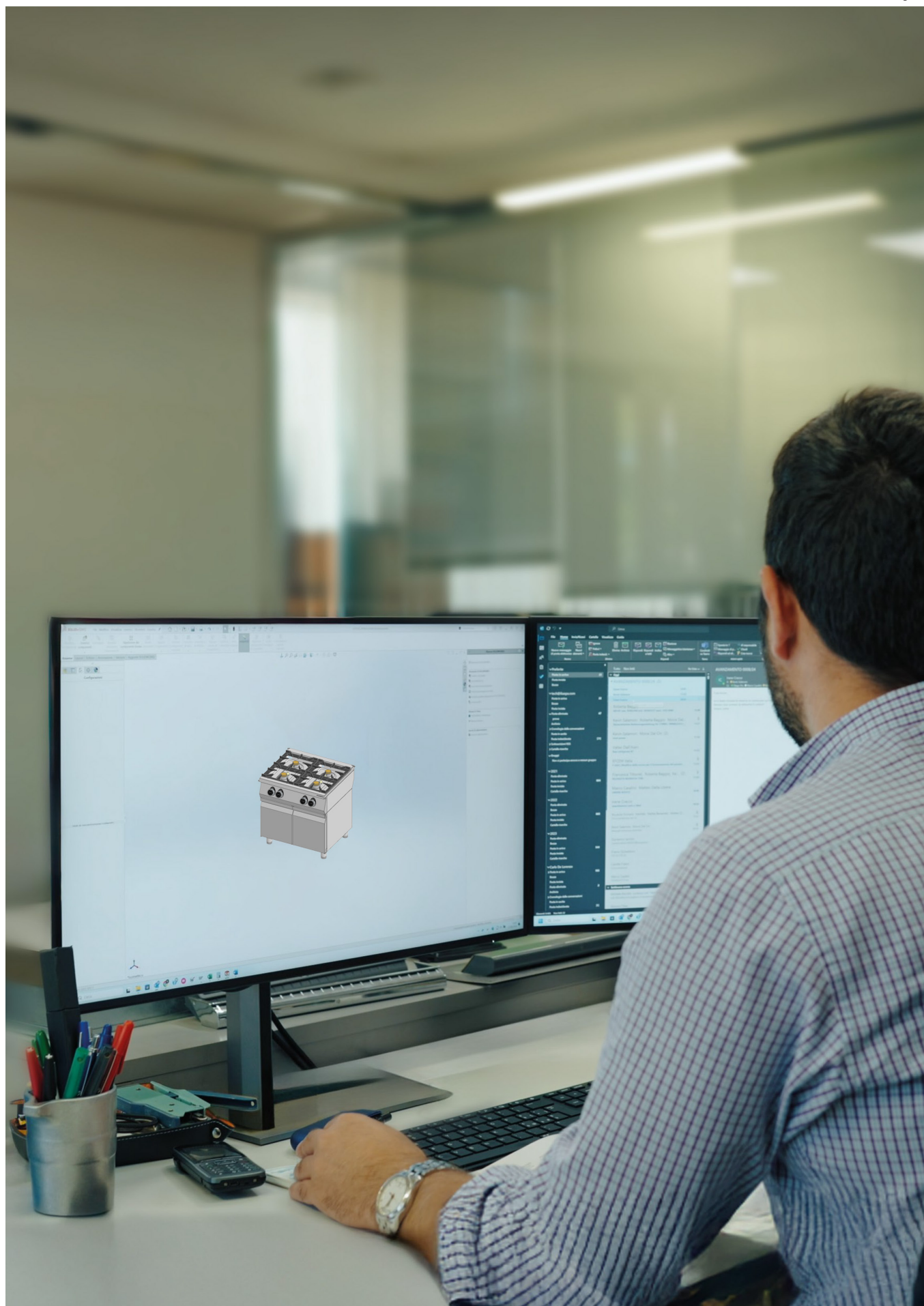
Design e produzione

We design custom kitchens starting from each client's needs, with true Italian passion.

Every detail takes shape in our own facilities, where Made in Italy becomes reality. Design, functionality, and identity come together in a single vision.

We follow every step, from concept to completion.

Because excellence is designed-and built-in Italy.





Export

Portiamo la nostra tecnologia e la qualità Made in Italy nel mondo. Grazie a una rete commerciale strutturata e a partnership consolidate, i nostri prodotti sono presenti in oltre 50 Paesi. Offriamo soluzioni personalizzate per ogni mercato, garantendo affidabilità, assistenza e continuità di servizio ovunque. Crescere all'estero è parte della nostra visione: costruire valore condiviso, senza confini.

We bring our technology and Made in Italy quality to the world. Thanks to a well-structured commercial network and established partnerships, our products are present in over 50 countries. We offer tailored solutions for each market, ensuring reliability, support, and continuity of service everywhere. Expanding internationally is part of our vision: creating shared value without borders.



Pronta consegna

Rispondere rapidamente alle esigenze del mercato è una delle nostre priorità. Per questo abbiamo sviluppato un servizio di pronta consegna che garantisce la disponibilità immediata di una selezione strategica di prodotti. Un sistema efficiente, integrato con il nostro sito web, che consente ai clienti di consultare in tempo reale la merce disponibile e inviare direttamente le richieste d'ordine. Un servizio pensato per ottimizzare tempi, risorse e operatività.

Responding quickly to market needs is one of our top priorities. That's why we have developed a ready-to-ship service that ensures immediate availability of a strategic selection of products. An efficient system, integrated with our website, allows customers to check real-time stock and send order requests directly. A service designed to optimize time, resources, and operations.





ISO 9001



Certificazioni

Certifications

Ogni nostro prodotto rispetta rigorosi standard internazionali di qualità e sicurezza. Controlli costanti, processi tracciabili e conformità globale garantiscono affidabilità totale. Produciamo con responsabilità, per offrire soluzioni sicure e performanti ovunque nel mondo. Perché la qualità non è un'opzione, ma un impegno quotidiano.

Each of our products meets strict international quality and safety standards.

Constant controls, traceable processes, and global compliance ensure total reliability.

We produce responsibly to deliver safe and highperforming solutions worldwide.

Because quality is not an option, but a daily commitment.



Referenze *References*

Abbiamo conquistato la fiducia di grandi nomi della ristorazione italiana e internazionale.

Clienti importanti hanno scelto la nostra qualità e professionalità.

Le nostre soluzioni sono protagoniste nelle cucine più esigenti e prestigiose.

Un successo che nasce dal rapporto di fiducia con chi, ogni giorno, punta all'eccellenza.

We have earned the trust of leading names in the Italian and international restaurant industry.

Important clients have chosen our quality and professionalism.

Our solutions are at the heart of the most demanding and prestigious kitchens.

A success built on trust with those who strive for excellence every day.



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

desconet.it



 100% Made in Italy

 **DESCO**

desconet.it

