



# FORNI OVENS





Desco è un marchio di Ilsa spa.

La sua storia ha origine nel **1962** quando una piccola impresa artigiana di Reggio Emilia iniziò la produzione di attrezzature per bar e per la piccola ristorazione.

In seguito, nel **1980**, da un'idea del titolare e del responsabile commerciale, nasce il macchinario italiano grazie al quale Desco è stato riconosciuto a livello mondiale come inventore del **CUOCIPASTA**.

Alla fine degli anni 80 Desco continua la sua ascesa nel mercato mondiale di cucine industriali ampliando la sua gamma con la **SERIE 700 e 900**.

Nel **1992** brevetta il **MODULINO ALZACESTELLI** abbinato al cuocipasta per l'automatizzazione della cottura della pasta.

Nel **2001** crea "**LA FRIGGITRICE AD ALTO RENDIMENTO**" alla quale tutt'ora viene riconosciuta una resa superiore del 20% rispetto a molte delle migliori friggitrici presenti sul mercato.

Nel **2005** Desco entra a far parte del gruppo **Ilsa spa**.

Nel **2007** Desco decide di rinnovare completamente la sua gamma con un **DESIGN NUOVO** e innovativo dando allo Chef la possibilità di scegliere una cucina professionale capace di rispondere alle necessità di affidabilità, potenza ed eleganza.

Ad oggi, in una struttura di 12.000 mq, l'azienda è dotata di un sistema di controllo qualità che prevede: verifica delle materie prime, collaudo dei prodotti, ispezione prima della spedizione e, infine, archiviazione automatica e valutazione periodica delle segnalazioni di difetto ricevute. La vasta gamma di attrezzature per la **REFRIGERAZIONE**, la **PREPARAZIONE STATICA**, il **LAVAGGIO**, il **SELFERVICE**, le **TRE linee** complete di **COTTURA** e l'ampia linea di **FORNI** permette ai professionisti del settore di ottenere cucine professionali complete e ad elevate prestazioni.

Ideate da un'azienda che da sempre crede e investe su sviluppo e ricerca, le cucine italiane Desco sono tra le più affidabili, potenti e sicure presenti sul mercato di tutto il panorama internazionale.



*Desco is a company which is part of the group Ilsa spa since 2005.*

*His story begins in 1962 when a small craft business of Reggio Emilia began manufacturing equipment for bars and snack bars.*

*Later, in 1980, from an idea of the owner and of the sales manager, was created the Italian machinery by which Desco has been recognized worldwide as the inventor of PASTACOOKER.*

*At the end of the 80s Desco continues its meteoric rise in the world market of industrial kitchens expanding its range with SERIES 700 and 900.*

*In 1992 he patented the BASKET-LIFTER module combined with the pasta cooker for the automation of the pasta cooking.*

*In 2001 he created the "DEEP FRYER HIGH PERFORMANCE" which is still recognized to have a higher yield of 20% compared to many of the best deep fryers on the market.*

*In 2007, Desco decided to completely renew its ranges creating an innovative NEW DESIGN and giving the chef a chance to choose a professional kitchen capable of responding to the needs of reliability, elegance and power.*

*To date, in a facility of 12,000 square meters, the company has set up a quality control system that provides verification of raw materials, product testing, inspection before shipment, and finally, automatic archiving and periodic assessment of reported defect received. The wide range of equipment for MODULAR REFRIGERATION, STATIC PREPARATION, WASHING, SELFERVICE, the three complete lines of COOKING and the wide range of OVENS allows professionals to get professional, high performance, complete kitchens.*

*Designed by a company that has always believed and invested in research and development, Desco Italian kitchens are among the most reliable, powerful and safest on the market of the whole international scene.*



# FORNI CONVENZIONE ELETTROMECCANICI GAS - ELETTRICI

## SIMPLY SENZA UMIDIFICATORE / WITHOUT HUMIDIFIER

MODEL	FSGE4EM	FSGE5EM	FSE05EM	FSG05EM	FSE07EM	FSG07EM	FSE10EM	FSG10EM
<b>DIMENSIONS</b> LxPxH mm	650x600x530 4GN 2/3	600x700x530 5GN 2/3	870x730x600 5GN 1/1 PA 60X40	870x770x700 5GN 1/1 PA 60X40	870x770x700 7 GN 1/1 PA 60X40	870x770x880 7GN 1/1 PA 60X40	870x730x980 10GN 1/1 PA 60X40	870x770x1080 10GN 1/1 PA 60X40
<b>WEIGHT Kg</b>	24	53	75	120	105	130	110	160
<b>VOL. M3</b>	0,37	0,45	0,6	0,76	0,74	0,82	0,91	1,2
<b>POWER</b>	2,6 230V 1N	3,3 230V 1N	6,3 400V 3N	9,5 0,3 230V 1N	9,6 400V 3N	16 0,6 230V 1N	12,6 400V 3N	19 0,6 230V 1N
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	ELT	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS

## SIMPLY CON UMIDIFICATORE - 2 VELOCITA' / WITH HUMIDIFIER - 2 SPEED

MODEL	FSGE4EMU	FSGE5EMU	FSE05EMU	FSG05EMU	FSE07EMU	FSG07EMU	FSE10EMU	FSG10EMU
<b>DIMENSIONS</b>	650x600x530 4GN 2/3	600x700x530 5GN 2/3	870x730x600 5GN 1/1 PA 60X40	870x770x700 5GN 1/1 PA 60X40	870x770x700 7 GN 1/1 PA 60x40	870x770x880 7GN 1/1 PA 60X40	870x730x980 10GN 1/1 PA 60X40	870x770x1080 10GN 1/1 PA 60X40
<b>WEIGHT Kg</b>	24	53	75	120	105	130	110	160
<b>VOL. M3</b>	0,37	0,45	0,6	0,76	0,74	0,82	0,91	1,2
<b>POWER</b>	2,6 230V 1N	3,3 230V 1N	6,3 400V 3N	9,5 0,3 230V 1N	9,6 400V 3N	16 0,6 230V 1N	12,6 400V 3N	19 0,6 230V 1N
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	ELT	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS



## FORNI CONVENZIONE GAS - ELETTRICI DIGITALI PROGRAMMABILI PROGRAMMABLE AND DIGITAL GAS AND ELECTRICAL CONVENCTION OVENS

## SIMPLY VAPORE DIRETTO - 2 VELOCITA' / DIRECT STEAM - 2 SPEED

MODEL MODEL PRESET FOR CORE PROBE	FSE05EMV FSE05EMVS	FSG05EMV FSG05EMVS	FSE07EMV FSE07EMVS	FSG07EMV FSG07EMVS	FSE10EMV FSE10EMVS	FSG10EMV FSG10EMVS
<b>DIMENSIONS</b>	870x730x600 5GN 1/1 PA 60x40	870x770x700 5GN 1/1 PA 60x40	870x730x780 7GN 1/1 PA 60X40	870x770x880 7GN 1/1 PA 60X400	870x730x980 10 GN 1/1 PA 60x40	870x770x1080 10GN 1/1 PA 60X400
<b>WEIGHT Kg</b>	75	120	105	130	110	160
<b>VOL. M3</b>	0,6	0,76	0,74	0,82	0,91	1,2
<b>POWER</b>	6,3 400V 3N	9,5 0,3 230V 1N	9,6 400V 3N	16 0,6 230V 1N	12,6 400V 3N	19 0,6 230V 1N
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS

## SIMPLY

MODEL MODEL WITH DIRECT STEAM	FSE05DP FSE05DPV	FSG05DP FSG05DPV	FSE07DP FSE07DPV	FSG07DP FSG07DPV	FSE10DP FSE10DPV	FSG10DP FSG10DPV
<b>DIMENSIONS</b>	870x730x600 5GN 1/1 PA 60x40	870x770x700 5GN 1/1 PA 60x40	870x730x780 7GN 1/1 PA 60X40	870x770x880 7GN 1/1 PA 60X400	870x730x980 10 GN 1/1 PA 60x40	870x770x1080 10GN 1/1 PA 60X400
<b>WEIGHT Kg</b>	75	120	105	130	110	160
<b>VOL. M3</b>	0,6	0,76	0,74	0,82	0,91	1,2
<b>POWER</b>	6,3 400V 3N	9,5 0,3 230V 1N	9,6 400V 3N	16 0,6 230V 1N	12,6 400V 3N	19 0,6 230V 1N
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS



EXCELLENT

CONTROLLO TOUCH SCREEN | VAPORE DIRETTO / TOUCH SCREEN CONTROL | DIRECT STEAM

MODEL	FEE06TSV	FEG06TSV	FEE10TSV	FEG10TSV	FEE12TSV	FEG12TSV	FEE20TSV	FEG20TSV	FEE22TSV	FEG22TSV
<b>DIMENSIONS LxPxH mm</b>	850x770x780 6GN 1/1	850x770x780 6GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	1120x850x1060 10GN 2/1	1120x850x1060 10GN 2/1	930x830x1850 20GN 1/1	930x830x1850 20GN 1/1	1200x910x1850 20GN 2/1	1200x910x1850 20GN 2/1
<b>WEIGHT Kg</b>	132	142	168	178	220	250	290	300	370	400
<b>VOL. M3</b>	0,62	0,62	0,82	0,82	1,34	1,34	1,61	1,61	2,25	2,25
<b>POWER</b>	10,4 400V 3N	12 0,4 230V 1N	15,7 400V 3N	19 0,7 230V 1N	25,8 400V 3N	28 0,8 230V 1N	30,8 400V 3N	38 0,8 230V 1N	51,6 400V 3N	56 1,6 230V 1N
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS



EXCELLENT

PROGRAMMABILI | CON BOILER / PROGRAMMABLE | WITH BOILER

MODEL	FEE06PB	FEG06PB	FEE10PB	FEG10PB	FEE12PB	FEG12PB	FEE20PB	FEG20PB	FEE22PB	FEG22PB
<b>DIMENSIONS LxPxH mm</b>	850x770x780 6GN 1/1	850x770x780 6GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	1120x850x1060 10GN 2/1	1120x850x1060 10GN 2/1	930x830x1850 20GN 1/1	930x830x1850 20GN 1/1	1200x910x1850 20GN 2/1	1200x910x1850 20GN 2/1
<b>WEIGHT Kg</b>	132	142	168	178	220	250	290	300	370	400
<b>VOL. M3</b>	0,62	0,62	0,82	0,82	1,34	1,34	1,61	1,61	2,25	2,25
<b>POWER</b>	10,4 400V 3N	12 0,4 230V 1N	15,7 400V 3N	19 0,7 230V 1N	25,8 400V 3N	28 0,8 230V 1N	30,8 400V 3N	38 0,8 230V 1N	51,6 400V 3N	56 1,6 230V 1N
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS



EXCELLENT

PROGRAMMABILI | VAPORE DIRETTO / PROGRAMMABLE | DIRECT STEAM

MODEL	FEE06PV	FEG06PV	FEE10PV	FEG10PV	FEE12PV	FEG12PV	FEE20PV	FEG20PV	FEE22PV	FEG22PV
<b>DIMENSIONS LxPxH mm</b>	850x770x780 6GN 1/1	850x770x780 6GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	850x770x1060 10GN 1/1	1120x850x1060 10GN 2/1	1120x850x1060 10GN 2/1	930x830x1850 20GN 1/1	930x830x1850 20GN 1/1	1200x910x1850 20GN 2/1	1200x910x1850 20GN 2/1
<b>WEIGHT Kg</b>	132	142	168	178	220	250	290	300	370	400
<b>VOL. M3</b>	0,62	0,62	0,82	0,82	1,34	1,34	1,61	1,61	2,25	2,25
<b>POWER</b>	10,4 400V 3N	12 0,4 230V 1N	15,7 400V 3N	19 0,7 230V 1N	25,8 400V 3N	28 0,8 230V 1N	30,8 400V 3N	38 0,8 230V 1N	51,6 400V 3N	56 1,6 230V 1N
<b>POWER SUPPLY</b>	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS	ELT	GAS

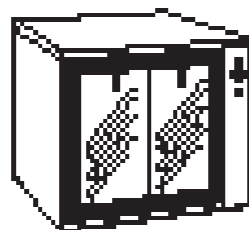


**SUPPORTI**  
BASE FOR OVEN  
BASE POUR LE FOUR  
OVENSTÜTZHALTERUNG



**KIT GUIDE**  
SET SLIDES  
KIT GLISSIERS  
KIT FÜHRUNGEN

**CELLE DI LIEVITAZIONE**  
PROVING CELLS  
CELLULES PROUVANTES  
ZELLEN GÄREN



**CAPPA MOTORIZZATA**  
MOTORIZED HOOD  
HOTTE AVEC MOTEUR  
HAUBE MIT MOTOR



**DOCCETTA**  
SHOWER  
DOUCHE  
DUSCHE



**SONDA AL CUORE**  
CORE PROBE  
SONDE A COEUR  
KERNTEMPERATURFÜHLER



**KIT SOVRAPPONIBILITA'**  
STACKING KIT  
KIT DE SUPERPOSITION  
STAPEL KIT

**KIT SOVRAPPONIBILITA' CON RUOTE**  
STACKING KIT WITH WHEELS  
KIT DE SUPERPOSITION AVEC ROULETTES  
STAPEL KIT MIT RÄDER

**LAVAGGIO**  
WASHING  
LAVAGE  
SPÜLEN



**PORTA USB**  
USB PORT  
USB MODULE  
USB



**MODEL**      **DIMENSIONS**

AFL11      830x570x850

AFL12      830x570x700

AFL13

AFL14

AFL100      900x680x800 - 8(60x40)

AFL101      600x600x890 - 8(44x32)

AFL102      920x725x890 - (60x40)

AFL103      920x900x740 - 12(60x40)

AFL11

DOC03

SON04

KS0001

KS0002

LAC03

USB01

**SUPPORTI**  
BASE FOR OVEN  
BASE POUR LE FOUR  
OVENSTÜTZHALTERUNG



**KIT GUIDE**  
SET SLIDES  
KIT GLISSIERS  
KIT FÜHRUNGEN

**ARMADI NEUTRI**  
CABINETS  
ARMOIRES  
SCHRÄNKE

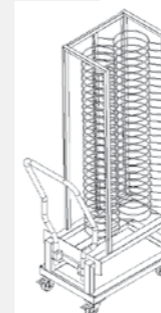


**ARMADIO CALDO**  
CABINETS  
ARMOIRES  
SCHRÄNKE

**CAPPE MOTORIZZATE**  
MOTORIZED HOODS  
HOTTES AVEC MOTEUR  
HAUBEN MIT MOTOR



**CARRELLI**  
TROLLEYS  
CHARIOTS  
WAGEN



**LAVAGGIO**  
WASHING  
LAVAGE  
SPÜLEN



**SONDA AL CUORE**  
CORE PROBE  
SONDE A COEUR  
KERNTEMPERATURFÜHLER



**DOCCETTA - SHOWER - DOUCHE - DUSCHE**

**ADDOLCITORE**  
WATER SOFTENERS  
ADOUCCISSEUR  
WASSERENTHÄRTER

**DETERGENTE**  
CLEANER  
NETTOYANT  
WASCHMITTEL

**PORTA DETERGENTE**  
SOAP DISPENSER  
DISTRIBUTEUR DE SAVON  
HANDSEIFENSPENDER

**MODEL**      **DIMENSIONS**

AFL20      790x610x850  
AFL21      790x610x700  
AFL22      1040x680x700

AFL30  
AFL31  
AFL32

ARN40      85x770x800  
ARN41      1120x850x800

ARC50      85x770x800

AFL211E      6 GN 1/ - 10 GN 1/1  
AFL211G      6 GN 1/1 - 10 GN 1/1  
AFL212E      10 GN 2/1  
AFL212G      10 GN 2/1  
AFL213E      20 GN 1/1  
AFL213G      20 GN 1/1  
AFL4E      20 GN 2/1  
AFL4G      20 GN 2/1

CARR01  
CARR02

LAC04  
LAC05  
LAC06  
LAC07  
LAC08

SON05

ADD02      23x43,5x51

DET01      5 Lt

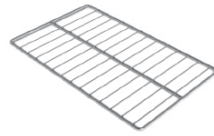
DET02      GN 1/1  
DET03      GN 2/1



**MODEL**

**DIMENSIONS**

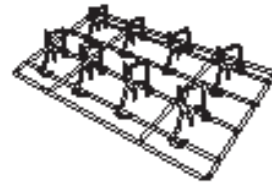
**GRIGLIE IN ACCIAIO INOX**  
STAINLESS STEEL GRIDS  
GRILLES EN ACIER INOX  
GITTER AUS EDELSTAHL



GRI23  
GRI11  
GRI64  
GRI21

GN 2/3 H 11mm  
GN 1/1  
600x400  
GN 2/1

**GRIGLIE PER POLLI**  
GRIDS FOR CHICKEN  
GRILLE PORTE POULETS  
GITTER FÜR HÜHNER



**8 POSTI** - 8 UNITS  
8 UNITÉ  
8 PLÄTZE

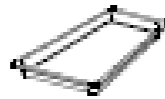
**10 POSTI** - 10 UNITS  
10 UNITÉ  
10 PLÄTZE

**8 POSTI** - 8 UNITS  
8 UNITÉ  
8 PLÄTZE

GRP001  
GRP002  
GRP003

GN 1/1 H 150mm  
GN 1/1 H 150mm  
GN 1/1 H 260mm

**VASSOI IN ACCIAIO INOX**  
STAINLESS STEEL TRAYS  
BAC EN ACIER  
BLECH AUS EDELSTAHL



\* **IN LEGA SPECIALE PER PIZZA E PANE**  
SPECIAL ALLOY FOR PIZZA AND BREAD  
ALLIAGE SPECIAL POUR PIZZA ET PAIN  
SPEZIALLEGIERUNG FÜR PIZZA UND BROT

TEG010  
TEG011  
TEG012  
TEG013  
TEG014  
TEG015  
TEG016  
TEG017\*

GN 2/3 H 20mm  
GN 2/3 H 40mm  
GN 1/1 H 20mm  
GN 1/1 H 40mm  
GN 1/1 H 65mm  
GN 2/1 H 40mm  
GN 2/1 H 40mm  
GN 1/1 H 20mm

**VASSOI IN ACCIAIO INOX FORATI**  
PERFORATED STAINLESS STEEL TRAYS  
BAC PERFOREE EN ACIER INOX  
DURCHGEBOHRTEBECH AUS EDELSTAHL

TEF010  
TEF011  
TEF012  
TEF013  
TEF014

GN 2/3 H 20mm  
GN 1/1 H 20mm  
GN 1/1 H 40mm  
GN 1/1 H 65mm  
GN 1/1 H 20mm

**TEGLIE**  
TRAYS  
BAC  
BLECH



1 ALLUMINIO/ALUMINIUM/  
ALUMINIUM

2 ALLUMINIO- FORATA/ALUMINIUM-PERFO-  
RATED/ALUMINIUM-PERFOREE /DURCHG-  
BOHRT

3 ALLUMINIO BRUNITA// ALUMINIUM BUR-  
NISHED/ ALUMINIUM BRUN/ ALUMINIUM-  
BRÄUNLICH

1

2

3

TEP001  
TEP002  
TEP003

600x400x20  
600x400x20  
600x400x200



TEB001

600x400x30

**IN ALLUMINIO PER BAGUETTE**  
ALUMINIUM TRAY FOR BAGUETTE  
ALUMINIUM BAC POUR BAGUETTE  
ALUMINIUM BACKFORM FÜR BAGUETTE

**FOLLOW US...WE'LL FOLLOW YOU!**



Desco  
<https://www.facebook.com/descokitchenequipments>



@Descocucine  
<https://twitter.com/DescoCucine>



Desco  
<https://www.pinterest.com/descocucine/>



Desco Professional  
<https://www.flickr.com>





Ilsa Spa  
Via Ferrovia, 31  
31020 San Fior (TV) - ITALY  
Ph. +39.0438.4905 Fax. +39.0438.405491  
E-mail: info@desconet.it www.desconet.it

Find us on:       