



LAVAGE  
SPÜLEN





🇮🇹 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 friggitrice 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, the brainchild of the owner and sales manager, was born the Italian machinery that will ensure that Desco is globally recognized as the inventor of PASTA.

At the end of the 80 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 ALZACESTELLI modulate combined with pasta cooker for the automation of the pasta cooking.

In 2001 he created "THE DEEP FRYER HIGH PERFORMANCE" which is still recognized 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 donating to a NEW DESIGN and innovative 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 receipts. The wide range of equipment that perfectly modular refrigeration, STATIC PREPARATION, washing, SELFERVICE, the complete lines of THREE COOKING OVENS and the broad line allows professionals to get professional kitchens complete and high performance.

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




# LAVAGE SPÜLEN


DOWNLOAD THE APP


QR READER

HERE YOU CAN FIND OUR WEB SITE



 Chaque élément qui compose une cuisine représente un monde tout à découvrir. Les produits Desco sont, en effet, conçus pour s'intégrer au lieu de travail et offrir ainsi une base parfaite sur laquelle pouvoir compter, grâce à leurs caractéristiques techniques et fonctionnelles. Chaque machine Desco se fonde à l'esprit créatif des chefs modernes, pour créer de véritables chefs-d'œuvre culinaires, grâce à des équipements fiables au-delà de toute attente. Pour la préparation statique, la fiabilité devient synonyme de solidité, flexibilité et fonctionnalité. DESCO a appliqué sur tous les produits de la ligne, des systèmes de fabrication innovateurs pour garantir la solidité de la structure, la vitesse de nettoyage et la simplicité de maintenance ainsi qu'une ample gamme de modèles et de grandeurs disponibles pour offrir la plus grande liberté de choix dans la composition.

 Jedes einzelne Element aus dem eine Küche zusammengesetzt ist, ist eine, zu entdeckende Welt für sich. Die Produkte Desco wurden entwickelt um sich allen Arbeitsbedingungen anpassen zu können; sie stellen eine perfekte Basis dar, auf die man sich, dank ihrer technischen und funktionalen Charakteristiken, verlassen kann. Jedes Küchengerät der Desco wird zu einer Einheit mit den kreativen Gedankengängen moderner Küchenchefs. Dank modernster, zuverlässigster Ausstattungen erschaffen sie wahrlich kulinarische Meisterwerke. In der Vorbereitungsphase wird Zuverlässigkeit zum Synonym für Widerstandsfähigkeit, Flexibilität, und Funktionalität. DESCO hat in all seinen Produkten neuartige Bauweisen entwickelt, um die Robustheit der Struktur, eine schnelle Reinigung und einfache Wartungsarbeiten garantieren zu können; DESCO verfügt über eine große Auswahl an Modellen und serienmäßigen Maßen um ihnen die größtmögliche Freiheit in der Wahl der Zusammenstellung ihrer Küche bieten zu können.

 Cada elemento que compone una cocina es un mundo para descubrir. Efectivamente, los productos Desco han sido estudiados para integrarse al ambiente de trabajo, ofreciendo una base perfecta con la que se puede contar, gracias a sus características técnicas y funcionales. Cada máquina Desco se funde con la mente creativa de los chefs modernos, para crear verdaderas obras de arte culinarias, gracias a equipamientos confiables más allá de toda expectativa. Para la preparación estática, confiabilidad es sinónimo de robustez, flexibilidad y funcionalidad. DESCO ha implementado en todos los productos de la línea, sistemas constructivos innovadores que garantizan la solidez de la estructura, la velocidad de la limpieza, la simplicidad del mantenimiento, así como una vasta disponibilidad de modelos y dimensiones, para ofrecer la máxima libertad de elección en la composición.





Sur tous les modèles porte à double paroi, sécurité porte, doseur brillanteur incorporé et cycle complètement automatique. Filtres en acier inox sur les modèles LBM35 et LPM40. Panneau supérieur anti-égouttage et groupe aspiration/vidange intégré pour vidange totale circuit lavage sur les modèles LPM50 et LPM50 ECO.

Todos los modelos poseen puerta de doble pared, con dispositivo de seguridad, dosificador de abrillantador incorporado y ciclo completamente automático. Filtros de acero inoxidable para los modelos LBM35 y LPM40. Techo anti-goteo y grupo de aspiración/descarga integrado para el desagüe total del circuito de lavado en los modelos LPM50 y LPM50 ECO.

Sur tous les modèles porte à double paroi, lattes imprimées coulissement cuve et doseur brillanteur incorporé. Filtres en acier inox sur les modèles LBD35 et LPD40. En plus, bras lavage/rinçage indépendants et double filtre avec cuve sur le modèle LPD50.

Todos los modelos poseen puerta de doble pared, correderas guía cesta moldeada y dosificador de abrillantador incorporado. Filtros de acero inoxidable para los modelos LBD35 y LPD40. Además, brazos de lavado/enjuague independientes y doble filtro con cesta de serie en el modelo LPD50.

In allen Modellen Tür mit Doppelwand, Sicherheitstür, Glanzspülmittelbehälter und komplett automatische Zyklen. Filter aus Edelstahl in den Modellen LBM35 und LPM40. Antitropfvorrichtung und integrierte Ansaug-, Ablasseinheit für den kompletten Abfluss des Waschzyklus in den Modellen LPM50 und LPM50 ECO.

In allen Modellen Tür mit Doppelwänden Korbführungslatten und integrierter Glanzspülmittelbehälter. Filter aus Edelstahl in den Modellen LBD35 und LPD40, darüber hinaus voneinander unabhängige Wasch-, und Spälarms und doppelter Filter im Modell LPD50.

CODE		DIMENSIONS	POWER KW	SUPPLY VOLTAGE
LBM35	195 H	400 x 495 x 585	2,6	230 V - 50Hz
LBM35 D	350x350	400 x 495 x 585	2,6	230 V - 50Hz
LPM40	305 H	450 x 535 x 700	3,2	230 V - 50Hz
LPM40 D	ø 295	450 x 535 x 700	3,2	230 V - 50Hz
LPM40 S	400x400	450 x 535 x 700	3,2	230 V - 50Hz
LPM40 SD		450 x 535 x 700	3,2	230 V - 50Hz
LPM50 ECO	320 H	590 x 600 x 850	3,5	230 V - 50Hz
LPM50 D	ø 345	590 x 600 x 850	5,2	400 V - 50Hz
LPM50	500x500	590 x 600 x 850	5,2	400 V - 50Hz

CODE		DIMENSIONS	POWER KW	SUPPLY VOLTAGE
LBD35	270 H	415 x 465 x 670	2,6	230 V - 50Hz
LBD35 D	350x350	415 x 465 x 670	2,6	230 V - 50Hz
*LPD40	305 H	460 x 545 x 715	3,2	230 V - 50Hz
*LPD40 D	ø 295	460 x 545 x 715	3,2	230 V - 50Hz
	400x400			
**LPD50	310 H	595 x 610 x 845	5,2	400 V 3N - 50Hz
**LPD50 D	ø 325	595 x 610 x 845	5,2	400 V 3N - 50Hz
	500x500			

D = Built-in water softener

S = Upper wash

D = Built-in water softener

\* = Upper wash

\*\* = 2 programs





Modèles à un, deux ou trois cycles de lavage caractérisés par start/stop à fermeture/ouverture capot, installation en angle permise, bras lavage/rinçage indépendants, filtre cuve dédoublé et filtre pompe, panneau supérieur anti-égouttage, doseur brillanteur incorporée et thermomètre cuve et boiler. En outre, sur le modèle LPC03 capot à double paroi isolée et pompe verticale autonettoyante.

Modelle mit einem, zwei oder drei Waschzyklen die sich durch Start/Stopp zu Geschlossen / geöffnet Verdeck auszeichnen, Eckeninstallation möglich, Wasch-, Spülarm voneinander unabhängig, Filter in doppelter Wanne und Pumpenfilter, Antitropfdach, integrierter Glanzspülmittelbehälter und thermometer Wanne und Boiler. Darüber hinaus im Modell LPC03 Doppelwandverdeck und vertikale Selbstreinigende Pumpe.

Modelos de uno, dos o tres ciclos de lavado caracterizados por start/stop con cierre/apertura de la capota, posibilidad de instalación en esquina, brazos de lavado/enjuague independientes, filtro para cuba desdoblado y filtro para bomba, techo anti-goteo, dosificador para abrillantador incorporado, termómetro para cuba y calentador eléctrico. Además, en el modelo LPC03, capota de doble pared aislada y bomba vertical de limpieza automática.

CODE	DIMENSIONS	POWER KW	SUPPLY VOLTAGE
**LPC01	ø 410 500x500 GN 1/1 530x325	720x735x1470 6,9	400 V 3N - 50Hz
**LPC02	ø 410 500x500	720x735x1470 10,2	400 V 3N - 50Hz
**LPC02 D	GN 1/1 530x325	720x735x1470 10,2	400 V 3N - 50Hz
***LPC03	ø 410 500x500 GN 1/1 530x325	720x735x1470 10,5	400 V 3N - 50Hz

D = Built-in water softener  
\*\* = 2 programs

\*\*\* = 3 programs



Trois modèles caractérisés par double paroi, filtre cuve dédoublé plus filtre pompe, cuve imprimée, panneau supérieur anti-égouttage et trois cycles de lavage programmables par l'installateur plus un quatrième géré totalement par l'utilisateur. En outre, sur le modèle LOE20 pompe verticale autonettoyante, stop thermique pour garantir la température de rinçage conformément à la norme HACCP et système électronique energy saving. Possibilité de contenir des plats Gastronorm ou Euronorm pour tous les modèles.

Drei Modelle die sich folgendermaßen charakterisieren: doppelte Wand, Filter in doppelter Wanne und Filterpumpe, geförmte Wanne, Antitropfdach und drei vom Installateur programmierbare Spülprogramme und ein vierter der vom Benutzer verwaltet wird. Darüber hinaus gibt es im Modell LOE20 eine selbstreinigende, vertikale Pumpe, einen Thermostopp um die Spültemperatur garantieren und den Richtlinien der HACCP Richtlinien entsprechend und ein elektronisches Energy Saving System. In allen Modellen ist das Spülen von Gastronorm und Euronorm Behältern möglich.

Tres modelos caracterizados por una doble pared, filtro para cuba desdoblado, más filtro para bomba, cuba moldeada, techo anti-goteo y tres ciclos de lavado programables por parte del instalador, más un cuarto programable por parte del usuario. Además, el modelo LOE20 posee una bomba vertical autolimpiante, parada de seguridad térmica para garantizar la temperatura de enjuague, en conformidad con la norma HACCP y sistema electrónico de ahorro energético. Posibilidad de dotación con fuentes Gastronorm o Euronorm para todos los modelos.

CODE	DIMENSIONS	POWER KW	SUPPLY VOLTAGE
*LOE05	450 H 500x500 500x610 600x400	600x700x1380 10,2	400 V 3N - 50Hz
**LOE10	805 H 550x665	650x750x1690 8	400 V 3N - 50Hz
*LOE20	645 H 700x700	840x885x1790 12	400 V 3N - 50Hz

\*Electronic - 4 programs  
\*\* Electronic - 5 programs





## 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>

Un seul modèle qui offre bien 8 solutions différentes de lavage, grâce au système d'installation entrée réversible. L'avancement des cuves se produit à travers un système de double traction latérale qui en empêche le déraillement. Cuves sans soudures pour une parfaite hygiène. Pieds réglables en acier inox. Système pompes autonettoyantes.

Ein einziges Modell das, dank der Installationssystem des umkehrbaren Eingangs, 8 verschiedene Spülmöglichkeiten bietet. Das automatische Fortschreiten der Körbe, geschieht durch ein seitliches Doppelzugsystem, das ein Entgleisen verhindert. Wannen ohne Lötungen für die Gewährleistung einer perfekten Hygiene. Regulierbare Füße aus Edelstahl. Selbstreinigendes Pumpensystem.

Un único modelo que ofrece hasta 8 diversas soluciones de lavado, gracias al sistema de instalación de entrada reversible. El avance automático de las cestas se realiza mediante un sistema de doble tracción lateral que impide su descarrilamiento. Cubas sin soldaduras para una higiene perfecta. Pies de acero inoxidable regulables. Sistema de bombas autolimpiantes.

CODE		DIMENSIONS	POWER KW	SUPPLY VOLTAGE
LCT11	 ø 450  500x500	1080x720x1535	23	400 V 3N - 50Hz

70 - 100 racks/hour  
 Reversible conveying direction





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:

