



LAVAGGIO
WASHING





🇮🇹 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.





In tutti i modelli porta a doppia parete, sicurezza porta, dosatore brillantante incorporato e ciclo completamente automatico. Tetto antigocciolamento e gruppo aspirazione scarico integrato per scarico lo totale del circuito di lavaggio.

All models come with double-panel door, safety door lock, built-in rinse aid dispenser and completely automatic cycle. Anti-dropping roof panel and built-in charge/discharge unit for total discharge from the washing and rinsing system.

In tutti i modelli porta a doppia parete, correntini guida cesto stampati, dosatore brillantante incorporato e ciclo completamente automatico. Tetto antigocciolamento e gruppo aspirazione scarico integrato per scarico lo totale del circuito di lavaggio.

All models come with double-panel door, moulded basked sliding blocks, built-in rinse aid dispenser and completely automatic cycle. Anti-dropping roof panel and built-in charge/discharge unit for total discharge from the washing and rinsing system.

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	∅ 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	∅ 345	590 x 600 x 850	5,2	400 V - 50Hz
LPM50	500x500	590 x 600 x 850	5,2	400 V - 50Hz

D = Built-in water softener

S = Upper wash

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	∅ 295	460 x 545 x 715	3,2	230 V - 50Hz
**LPD50	310 H	595 x 610 x 845	5,2	400 V 3N - 50Hz
**LPD50 D	∅ 325	595 x 610 x 845	5,2	400 V 3N - 50Hz

D = Built-in water softener

* = Upper wash

** = 2 programs





Modelli a due o tre cicli lavaggio caratterizzati da start/stop a chiusura/apertura capotta, installazione ad angolo consentita, facilità accesso per manutenzione, tetto antigocciolamento, dosatore brillantante incorporato, termometro vasca e boiler, completamente automatica, supporto cesto di facile estrazione. Pompa verticale autopulente e capotta a doppia parete isolata solo per il modello LPC03. Filtro vasca sdoppiato e filtro pompa solo per il modello LPC02.

These models are designed to perform one, two or three washing cycles, characterised by hood ON/OFF start/stop button. Corner installation is possible, easy to access for maintenance, anti dropping roof panel, built-in water softener available, system to grant a constant rinse temperature, automatic hood lift, easily removable basket support. Self-cleaning vertical pump and double-skin insulated hood available only for the model LPC03. Double tank filter and pump filter only for the model LPC02.

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



Tre modelli caratterizzati da doppia parete, filtro vasca sdoppiato più filtro pompa, vasca stampata, tetto antigocciolamento e quattro cicli di lavaggio programmabili. Inoltre nel modello LOE20 termostop per garantire la temperatura di risciacquo in conformità alla norma HACCP e sistema elettronico energy saving. Possibilità di contenere teglie Gastronorm o Euronorm per tutti i modelli.

Three models characterised by a double panel, bath double filter and pump filter, deep-formed bath, anti-dropping roof panel and four washing cycles, which can be set and adjusted by the installer. In addition, the LEO20 model comes with thermal stop to ensure rinsing temperatures in compliance with HACCP standards and electronic energy-saving system. Optional Gastronorm or Euronorm tins for all models.

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







Modello concepito per soddisfare le esigenze di produttività tipiche della piccola e media ristorazione, coniugando piccole dimensioni d'ingombro ad alte prestazioni. Il senso di marcia e tutti gli accessori in poco tempo e con semplici operazioni possono essere predisposti e montati in entrambi i lati della macchina offrendo molteplici soluzioni.

Modello implementato con pannello comandi touch screen, bracci di lavaggio e risciaquo in acciaio inox smontabili, filtri di protezione vasche in acciaio inox estraibili.

This model has been designed for the needs of the medium and small restaurant business. This machine combine compact dimensions with high performances.

Fully customizable and reversible, Its working direction and most of the optional can be quickly and easily arranged and assembled on either sides, this gives the possibility to offer a wide choice of layouts. This model comes with touch screen panel, removable stainless steel wash and rinse arms, removable protective filters for stainless steel tanks.

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

70 - 100 racks/hour
Reversible conveying direction

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>



Desco, marchio di Ilsa spa, si riserva il diritto di apportare modifiche al seguente catalogo senza obbligo di preavviso
Desco reserves the right to modify any product without prior notice





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



Find us on:

