



REFRIGERATION KÜHLINIE





🇮🇹 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.




REFRIGERATION KÜHLINIE


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.



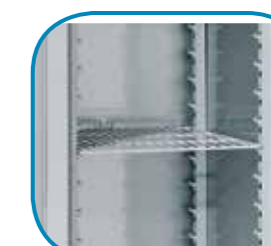


Pour conserver au mieux vos préparations, DESCO propose une ligne complète d'armoires réfrigérées avec des caractéristiques différentes pour satisfaire toute exigence personnalisée. Modèles 500 lt en 4 versions différentes avec intervalles différenciés de température, une structure intérieure en ABS alimentaire thermoformé, qui peuvent être équipés de grilles ou de bassines gastronomie, moules pâtisserie et tiroirs pizza. Modèles 700 et 1400 litres, tropicalisés à 43° C, disponibles en version ventilée, statique et combinée, caractérisés par des épaisseurs d'isolation de 75 mm, unités réfrigérantes monobloc à rendement élevé et contrôle électronique "intelligent" des dégivrages pour l'économie d'énergie et le maintien des standards HACCP. Extérieur en PPS (*): tôle d'acier recouverte de plusieurs couches de matériel plastique certifié pour le contact alimentaire. Intérieur en aluminium. Epaisseur d'isolation de 75 mm

Um die von Ihnen zubereitete Produkte aufs Beste konservieren zu können, bietet Ihnen DESCO eine komplette Reihe von Kühlschränken mit verschiedenen Charakteristiken an, die verschiedene Ansprüche zufrieden stellen kann. 500 lt Modelle in 4 verschiedenen Ausführungen mit unterschiedlichen Temperatur Ranges, innere Struktur aus thermogeformten Nahrungsmittel ABS, ausrüstbar mit Grill oder Gastronomieschalen, Konditoreizubehör und Pizzaschublade. 700 und 1400 Liter Modelle, tropenfest bis 43° C, auch in belüfteter, statischer und kombinierter Ausführung verfügbar und durch die Isolierdicke von 75mm charakterisiert; Hochleistungs-Kühleinheit mit elektronischer "intelligenter" Abtau-Kontrolle zur Energieeinsparung und der Erfüllung des HACCP Standards.

Para conservar de la mejor manera sus preparados, DESCO propone una línea completa de armarios refrigerados con diferentes características, para satisfacer las exigencias individuales. Modelos de 500 l en 4 diversas versiones con rangos de temperatura diferenciados, estructura interna de ABS alimenticio termoconformado, que se puede dotar de parrillas o cubetas de gastronomía, fuentes de pastelería y pizza. Modelos 700 y 1400 litros, tropicalizados hasta 43° C, disponibles en versión ventilada, estática y combinada, caracterizados por espesores de aislamiento de 75 mm, unidades refrigerantes de bloque único, de alto rendimiento y control electrónico "inteligente" de la descongelación, para el ahorro energético y el mantenimiento de los estándares HACCP.

CODE	T °C	DIMENSIONS	KW
ASO51001	0°C +10°C	71x61x187,5	270
ASO51002	-20°C -10°C		520
ASO51005	-4°C +6°C		270
ASO51003	+2°C +10°C		400
ASO51006	-20° C + 8°C		520
AHO72001-DE	0°C +10°C	75x82x202,5	280
AHO72008-DE	-2°C +8°C		400
AHO72002-DE	-20°C -10°C		550
AHO72006-DE	-4°C +6°C		400
AHO72003-DE	0°C +10°C	75x82x202,5	280
AHO72009-DE	-2°C +8°C		400
AHO72004-DE	-20°C -10°C		550
AHO72005-DE	0°C +10°C	75x82x202,5	450
AHO72013-DE	-20°C -10°C		600
AH142001-DE	0°C +10°C	150x82x202,5	400
AH142012-DE	-2°C +8°C		430
AH142002-DE	-20°C -10°C		770
AH142003-DE	0°C +10°C	150x82x202,5	400
AH142013-DE	-2°C +8°C		430
AH142004-DE	-20°C -10°C		770
AH142005-DE	0°C +10°C	150x82x202,5	400
AH142014-DE	-2°C +8°C		430
AH142006-DE	-20°C -10°C		770
AH142007-DE	0°C +10°C	150x82x202,5	500
AH142019-DE	-20°C -10°C		950
AH072007-DE	0°C +10°C -20°C -10°C	75x82x202,5	280 320
AH072012-DE	0°C +10°C 0°C +10°C	75x82x202,5	280 250
AH142009-DE	0°C +10°C -20°C -10°C	150x82x202,5	280 550
AH142015-DE	-20°C -10°C -20°C -10°C	150x82x202,5	550 550
AH142016-DE	0°C +10°C 0°C +10°C	150x82x202,5	280 280
AH142008-DE	0°C +10°C 0°C +10°C	150x82x202,5	400 280
AH142011-DE	0°C +10°C -20°C -10°C	150x82x202,5	400 550
AH142010-DE	0°C +10°C 0°C +10°C	150x82x202,5	400 280
AS071001	0°C +10°C	75x82x202,5	280
AS071002	-20°C -10°C		550
AS141001	0°C +10°C	150x82x202,5	400
AS141002	-20°C -10°C		700





La cellule de refroidissement en plus d'être un équipement très utile en cuisine pour maintenir la fraîcheur des aliments, permet d'augmenter la productivité en augmentant le nombre de plats servis et en réduisant les déchets. Desco propose des machines de 4 à 40 plats qui effectuent des cycles automatiques de diminution de température et de surgélation en fonction du temps ou de la température, normaux ou intensifs et des cycles de conservation capables d'évaluer la typologie d'aliments traités et de calculer automatiquement tous les paramètres pour effectuer un cycle correct conformément aux normes HACCP.

Der Schnellkühler / Schockfroster ist nicht nur ein äußerst nützliches Gerät in der Küche, das die Nahrungsmittel frisch hält, er erlaubt auch eine Produktions-Steigerung, in dem man die Anzahl der servierten Gerichte erhöht und Ausschuss Produkte verringert. Desco bietet Ihnen Geräte für 4 bis 40 Formen, mit automatischen Abkühl- und Tiefkühlzyklen, nach Zeit oder Temperatur, normal oder intensiv und Konservierungszyklen; hierbei wird die Art der Nahrungsmittel bewertet und automatisch alle Parameter ausgerechnet, um einen korrekten und den HACCP Normen entsprechenden Zyklus ausführen zu können.

El abatidor de temperatura, además de ser un instrumento sumamente útil en la cocina para mantener la frescura de los alimentos, permite aumentar la productividad, aumentando el número de platos servidos y disminuyendo los descartes. Desco ofrece máquinas de 4 a 40 fuentes que efectúan ciclos automáticos de abatimiento y sobrecongelación, a tiempo o temperatura, normal o intensivo y ciclos de conservación, capaces de evaluar el tipo de alimento tratado y calcular automáticamente todos los parámetros para efectuar un ciclo correcto, respetando las normas HACCP.

CODE	+90°> +3°C+90°> -18°C		DIMENSIONS			WATT	
	Kg	Kg					
ABV4053-DE	4 T 1/1	12	8	784	700	850	800
ABV4024-DE	5 T 1/1	15	9	784	800	900	850
ABV4044-DE	10 T 1/1	28	18	800	825	1800	2300
ABV4046-DE	14 T 1/1	38	25	800	825	2025	280
ABV4005-DE	5 T 1/1	20	12	784	800	900	950
ABV4009-DE	5 T 1/1	20	12	784	800	900	950
ABOG4001-DE	5 T 1/1 700	20	12	1242	680	860	1050
ABV4001-DE	10 T 1/1	40	25	800	825	1800	2500
ABV4004-DE	14 T 1/1	55	35	800	825	2025	3000
ABV4042-DE	10 T 2/1	75	50	1050	1080	1900	3500
ABV4054-DE	10 TR 1/1	40	25	800	900	1800	2500
ABV4066-DE	6 T 2/1	50	30	1050	1080	1200	3000
ABV4043-DE	20 T 1/1 85/100	60/70		1350	1230	2150	-
ABV4045-DE	40 T 1/1 125/150	100/135		1500	1380	2150	-





Les tables réfrigérées DESCO ont été conçues pour combiner aux avantages d'un système de conservation de haute qualité, la grande versatilité d'un élément qui peut être utilisé comme table de travail à aligner aux meubles du laboratoire. Sont disponibles des modèles ventilés de 1 à 4 compartiments avec intervalle de température positif, négatif ou combiné, en version motorisée ou préparée pour le groupe à distance, également avec porte en verre. L'équipement des modèles à température positive est disponible avec portes ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3. En outre, sur la version motorisée, le compartiment technique peut être positionné tant à droite qu'à gauche.

Die DESCO Kühlische wurden entwickelt um die Vorteile eines Hochqualitäts-Konservierungssystems mit der Vielfältigkeit eines als Arbeitstisch zu benutzendes Element zu vereinigen, das an die anderen Elemente der Küche angereiht werden kann. Es sind belüftete Modelle verfügbar, mit von einem bis 4 Fächern mit einem positiven, negativen oder kombinierbaren Temperatur Range, in motorisierter Ausführung oder für eine Ferninheit vorgesehen, auch mit Glastüren. Die Ausführung der Modelle mit positiver Temperatur sind mit Türen oder Schubladen zu 1/2, 1/3, oder 2/3 verfügbar. Darüber hinaus kann in der motorisierten Ausführung der technische Bereich sowohl rechts als auch links positioniert werden.

Las mesas refrigeradas DESCO han sido proyectadas para unir a las ventajas de un sistema de conservación de alta calidad, la gran versatilidad de un elemento aprovechable como mesa de trabajo, integrable a los demás elementos del laboratorio. Disponemos de modelos ventilados de 1 a 4 cavidades con rango de temperatura positivo, negativo o combinado, en versión motorizada o acondicionada para grupo remoto, también con puertas de vidrio. Los modelos con temperatura positiva, están disponibles con puertas o cajones de 1/2, 1/3 o 2/3. Además, en la versión motorizada, la cavidad técnica se puede colocar tanto a la derecha como a la izquierda.

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>

MOTORIZZATI WITH MOTOR	905	680	810	TMMG...-DE / TMPG...-DE	0°/+10° C	V	360
	1352	680	810		-20°/-10° C	V	650-730
	1799	680	810	TRMG...-DE / TRPG...-DE	-2°/+8° C	V	360
	2246	680	810		-20°/-10° C	V	650-730
PREDISPOSTI WITHOUT MOTOR	692	680	810	COMBINATI COMBINED			
	1139	680	810	TRMG3235-DE / TRMG3246-DE	+2°/+10° / -2°/+8° C	V	360
	1586	680	810	PORTE VETRO GLASS DOORS	-2°/+8° / -20°/-10° C	V	600-730
	2033	680	810	TRMG3247-DE / TRMG3252-DE	0°/+10° C	V	400

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





UNI ENI ISO 9001:2008

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: 