

900

La gamma di cucine 900 è studiata per sostenere carichi di lavoro intensi, per rispettare le più rigide regole sulla sicurezza, ergonomia e igiene e per essere allo stesso tempo elegante e potente. La struttura è in acciaio Inox AISI 304 18/10 con finitura Scotch Brite satinata che aiuta a preservare l'acciaio dai segni dell'usura. I piani di lavoro hanno uno spessore di 20/10. I piedini in acciaio inossidabile sono regolabili in altezza. Le manopole sono in nylon caricate a vetro per garantirne la durata e stabilità nel tempo. Le maniglie di forni e porte battenti sono state concepite per il massimo dell'ergonomia. Le giunzioni sono a filo per garantire l'uniformità delle superfici come se fosse un unico piano. I camini bassi permettono di lavorare in modo semplice e veloce potendo spostare le pentole con facilità sul piano e nello stesso tempo dissipano calore e fumi. Le peculiarità sono innumerevoli e nulla è stato lasciato al caso: i dettagli sono funzionali e la struttura è studiata per rendere la pulizia facile e veloce. E' una cucina affidabile, sicura ed efficiente. Chi decide di acquistare una cucina Desco, sceglie la qualità italiana e un servizio post vendita garantito da oltre 1000 punti vendita in Italia e all'estero.

DESCO sarà il tuo successo.



900 line cooking equipment have been studied to bear intense work charges and to comply with the most severe security, ergonomic and hygienic regulations in order to be at the same time sturdy and elegant. The body is in stainless steel AISI 304 18/10 Scotch Brite stain finish which preserves from wearing of time. Worktops 20/10 thick. Stainless steel height adjustable feet. Knobs are made in nylon glass filled to guarantee the stability and time duration. Oven knobs and hinged doors have been studied for the maximum ergonomics. Seamless transition to guarantee the uniformity of surfaces, as good as it was a unique worktop. Low chimneys allow to work in a simple and fast way moving pots easily on the cooking surface, at the same time dissipating heat and fumes. Peculiarities are countless and nothing is left to chance: all details are functional and the appliance is studied to permit its simple and quick cleaning. It's a reliable, secure and efficient equipment. Those who choose a DESCO equipment will acquire the Italian quality and a qualified after-sale service ensured by more than 1000 re-sellers in Italy and worldwide.

DESCO will ensure your success.



La cucina Italiana

Una cucina **semplice da pulire**
Easy to clean

Moduli che **aderiscono perfettamente** sia lateralmente che nel retro
Modules which perfectly fit together at the backside and from side to side

Ampia gamma di modelli a Gas ed Elettrici
Wide range of electric and gas models

Nella sua gamma possiede **il CUOCIPASTA più imitato e performante** presente sul mercato
The most imitated and performing PASTA COOKER in the market is part of this range

Cucine componibili a ponte, sospese, a isola e standing
Modular bridge style, cantilever, island style (back to back) and standing

Manopole in nylon caricate a vetro con inclinazione ideale per evitare infiltrazioni di cibo e liquidi
Knobs made in nylon glass filled ideally inclined to avoid liquid and food infiltrations

Spessore di 2mm dei piani di lavoro
Worktops stainless steel 2mm thick

Struttura in acciaio inossidabile **AISI 304 18/10**
Structure in stainless steel AISI 304 18/10

Una cucina **sicura, elegante, potente e affidabile**
Secure, elegant, powerful and reliable cooking equipment

Griglie termostate
Griddle plates with accurate temperature control

I camini più bassi sul mercato
The lowers chimneys in the market



MODELLI:

- 2, 4 o 6 fuochi (-91, -92, -93), Tradizionali (FA-) o ad Alto Rendimento (FE-)

CON:

- vano aperto (-M00-)
- armadio neutro con porte battenti (-MA0-)
- forno GN 2/1 a GAS (-G92M00) o ELETTRICO (-E92M00)
- Forno GAS + armadio (-G93M00)
- Forno ELETTRICO + armadio (-E93M00)
- MAXI forno a GAS GN 3/1 (-G93MM0)
- MAXI forno ELETTRICO GN3/1 (-E93MM0)



CUCINE TRADIZIONALI (FA-)

RISCALDAMENTO: tramite bruciatori in ghisa a singola o doppia corona con potenza regolabile da 3,5 kW, 5 kW e 8 kW

ACCENSIONE: con fiamma pilota

GRIGLIE di SUPPORTO: in ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco

PIANO COTTURA: dello spessore di 2 mm, in acciaio inox AISI 304 18/10, stampato, con bacinelle facilmente estraibili e con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e l'igiene

SICUREZZA: garantita da una Safety Valve con termocoppia

IGIENE: le strutture sono omologate dai principali enti nazionali ed internazionali in merito di igiene e sicurezza e marchiati CE.

CUCINE CON FUOCHI AD ALTO RENDIMENTO E PIANO ERMETICO (FE-)

RISCALDAMENTO: tramite bruciatori in ottone a singola corona con potenza regolabile da 7 kW e 10 kW.

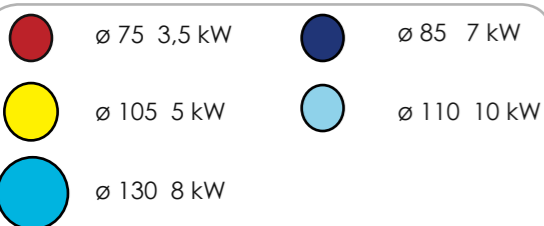
ACCENSIONE: con fiamma pilota

GRIGLIE di SUPPORTO: a scelta tra la ghisa smaltata opaca RAAF resistente ad alcali, acidi e fuoco e l'opzione in acciaio inox inossidabile

PIANO COTTURA: in acciaio inox AISI 304 18/10, ermetico con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia e l'igiene, con disponibilità di impianto troppopieno che protegge dalla tracimazione di liquidi

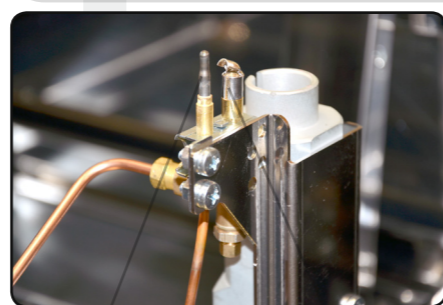
SICUREZZA: garantita da una Safety Valve con termocoppia

IGIENE: le strutture sono omologate dai principali enti nazionali ed internazionali in merito di igiene e sicurezza e marchiati CE.



Termocoppia
Thermocouple

Fiamma Pilota Regolabile
Adjustable pilot flame



MODELS:

- 2, 4 or 6 burners (-91, -92, -93), traditional (FA-) or High Performing (FE-)

with:

- open cupboard (-M00-)
- cupboard with hinged door(s) (-MA0-)
- GAS (-G92M00) or ELECTRIC (-E92M00) GN 2/1 Oven
- GAS oven + cupboard with hinged door (-G93M00)
- ELECTRIC oven + cupboard with hinged door (-E93M00)
- GAS MAXI oven GN 3/1 (-G93MM0)
- ELECTRIC MAXI oven ELETTRICO GN3/1 (-E93MM0)

TRADITIONAL COOKING RANGES (FA-)

HEATING: by means of cast iron burners (single or double crown) with adjustable power of 3,5 kW, 5 kW and 8 kW

IGNITION: by pilot flame

SUPPORT GRIDS: in mat-finish painted RAAF cast iron resistant to alkali, acids and fire

COOKING TOP: in AISI 304 18/10 2 mm thick stainless steel, pressed, with easily removable containers and with rounded edges for an easier cleaning and hygiene.

SAFETY: its guaranteed by a safety valve with thermocouple.

HYGIENE: elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE approved.

COOKING RANGES WITH HIGH PERFORMING BURNERS AND HERMETIC TOP

HEATING: by means of brass burners (single or double crown) with adjustable power of 7 kW and 10 kW

IGNITION: by pilot flame

SUPPORT GRIDS: in mat-finish painted RAAF cast iron resistant to alkali, acids and fire (optional in stainless steel)

COOKING TOP: in stainless steel AISI 304 18/10, hermetic with rounded edges to ensure an easier cleaning and hygiene, with overflow system to avoid any liquid trickle

SAFETY: its guaranteed by safety valve with thermocouple.

HYGIENE: elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE approved.



La posizione inclinata delle manopole e la copertura dei meccanismi impediscono l'entrata di residui di cibo e acqua

Inclined position of knobs and covering of mechanical parts will prevent from food residuals and water to infiltrate

CODE	FA091M00/ FA091MA0	FA092M00/ FA092MA0	FAG92M00	FAE92M00	FA093M00/ FA093MA0	FAG93M00	FAE93M00	FAG93MM0	FAE93MM0
M0= Senza porta MA= Con porta									
POWER SUPPLY	GAS	GAS	GAS	GAS/ELT	GAS	GAS	GAS/ELT	GAS	GAS/ELT
EXTERNAL DIMENSION									
Width (mm)	400	800	800	800	1200	1200	1200	1200	1200
Depth (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height (mm)	900	900	900	900	900	900	900	900	900
FRONT BURNERS									
Dimension (mm)	130	130 + 75	130 + 75	130 + 75	130 + 75 + 130	130 + 75 + 130	130 + 75 + 130	130 + 75 + 130	130 + 75 + 130
Power (kW)	8	8 + 3,5	8 + 3,5	8 + 3,5	8 + 3,5 + 8	8 + 3,5 + 8	8 + 3,5 + 8	8 + 3,5 + 8	8 + 3,5 + 8
BACK BURNERS									
Dimension (mm)	105	105 + 130	105 + 130	105 + 130	105 + 130 + 105	105 + 130 + 105	105 + 130 + 105	105 + 130 + 105	105 + 130 + 105
Power (kW)	5	5 + 8	5 + 8	5 + 8	5 + 8 + 5	5 + 8 + 5	5 + 8 + 5	5 + 8 + 5	5 + 8 + 5
OVEN									
Electric power (kW)	-	-	-	5,6	-	-	5,6	-	7,2
Gas power (kW)	-	-	8	-	-	8	-	10	-
TOTAL POWER (kW)	13	24,5	32,5	24,5	37,5	45,5	37,5	47,5	37,5

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

FE091M00/ FE091MA0	FE092M00/ FE092MA0	FEG92M00/ FEE92M00	FE093M00/ FE093MA0	FEG93M00/ FEE93M00	FEG93MM0/ FEE93MM0
GAS	GAS	GAS - ELT	GAS	GAS - ELT	GAS - ELT
400	800	800	1200	1200	1200
900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
900	900	900	900	900	900
110	85 + 85	85 + 85	110 + 85 + 110	110 + 85 + 110	110 + 85 + 110
10	7 + 7	7 + 7	10 + 7 + 10	10 + 7 + 10	10 + 7 + 10
85	85 + 110	85 + 110	85 + 110 + 85	85 + 110 + 85	85 + 110 + 85
7	7 + 10	7 + 10	7 + 10 + 7	7 + 10 + 7	7 + 10 + 7
-	-	-	-	-	-
-	-	5,6	-	5,6	7,2
-	-	8	-	8	10
17	31	39	51	51	61





MODELLI: (-PE)
 - 2, 4 o 6 piastre da 300mmX300mm (PE- + 91, 92, 93)
CON:
 - vano aperto (-M01-)
 - armadio neutro con porte battenti (-MA1-)
 - forno elettrico GN 2/1 (-E92M01)
 - forno elettrico GN 2/1 + armadio neutro (-E93M01)
 - forno maxi elettrico GN 3/1 (-E93MM1)

RISCALDAMENTO: tramite piastre elettriche in ghisa smaltata e opaca RAAF 300x300 mm che erogano una potenza di 4kW
ACCENSIONE: tramite commutatore
PIANO COTTURA: dello spessore di 2 mm, in acciaio inox AISI 304 18/10, stampato, con perfetto alloggiamento delle piastre prive di rischi di infiltrazione liquidi
SICUREZZA: garantita da un limitatore di temperatura
IGIENE: ogni angolo è arrotondato e la pulitura risulta semplice e veloce.



I forni elettrici sono dotati di due resistenze, una superiore e una inferiore, azionabili separatamente
 Electrical ovens are equipped with a lower and an upper heater, which can be operated separately.



Prova di resistenza della porta del forno
 Example of oven door sturdiness

MODELS: (-PE)
 - 2, 4 or 6 plates 300mmX300mm (PE- + 91, 92, 93)
WITH:
 - open cupboard (-M01-)
 - cupboard with hinged door(s) (-MA1-)
 - electric oven GN 2/1 (-E92M01)
 - electric oven GN 2/1 + neutral cupboard with hinged door (-E93M01)
 - maxi electric oven GN 3/1 (-E93MM1)

HEATING: by means of mat-finish painted RAAF cast iron plates 300x300 mm with power of 4kW
IGNITION: by switch
COOKING TOP: in AISI 304 18/10 2 mm thick stainless steel, pressed, with perfectly fitted plates without any risk of liquid infiltrations
SECURITY: guaranteed by a safety thermostat
HYGIENE: every edge is rounded and cleaning will be easier and fast

CODE	PE091M01/PE091MA1	PE092M01/PE092MA1	PEE92M01	PE093M01/PE093MA1	PEE93M01/PEE93MM1
M0= Senza porta MA= Con porta					
Dimension : 300x300 mm					
POWER SUPPLY	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION					
Width	400	800	800	1200	1200
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900	900	900
FRONT PLATE					
Dimension (mm)	300	300 + 300	300 + 300	300 + 300 + 300	300 + 300 + 300
Power (kW)	4	4 + 4	4 + 4	4 + 4 + 4	4 + 4 + 4
BACK PLATE					
Dimension (mm)	300	300 + 300	300 + 300	300 + 300 + 300	300 + 300 + 300
Power (kW)	4	4 + 4	4 + 4	4 + 4 + 4	4 + 4 + 4
OVEN					
Electric power (kW)	-	-	21,6 (20,6)	24	29,6
Oven power (kW)	-	-	5,6	-	5,6

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

MODELLI: (-IR, -ID)
 - 2 o 4 piastre (-91,-92), anche in versione wok (-IW)
CON:
 - vano aperto (M00)
 - armadio neutro con porte battenti (MA0)
 - vetroceramica con forno elettrico GN 2/1 (E92M00)



RISCALDAMENTO CUCINE IN VETROCERAMICA:
 tramite resistenza elettrica posta sotto il piano di cottura

RISCALDAMENTO CUCINE A INDUZIONE:
 attraverso delle speciali bobine poste sotto al piano cottura che, generando un campo magnetico, lo trasferiscono direttamente al pentolame convertendosi in calore
ACCENSIONE: tramite commutatore
PIANO COTTURA: con perfetto alloggiamento del piano in vetro-ceramica, il lavoro e la movimentazione delle pentole sul piano risulta più semplice
SICUREZZA: garantita da un limitatore di temperatura
IGIENE: Ogni angolo è arrotondato e grazie all'uniformità del piano la pulitura è semplice e veloce.

MODELS: (-IR, -ID)
 - 2, 4 or 6 plates (-91,-92), wok version also available (-IW)
WITH:
 - open cupboard (M00)
 - cupboard with hinged door(s) (MA0)
 - ceramic glass on electric GN 2/1 oven (E92M00)

HEATING OF CERAMIC GLASS COOKING RANGES:
 By means of an electric heater placed under the cooking top

HEATING OF INDUCTION COOKING RANGES:
 By special coils placed under the cooking top which, creating a magnetic field, will transfer it directly to the pot, converting in heating energy
IGNITION: by switch
COOKING TOP: perfect fitting of ceramic glass top allows an easier handling and moving of pots on the working surface
SECURITY: guaranteed by a safety thermostat
HYGIENE: every edge is rounded and cleaning will be easier and fast.

CODE	IR091M00/IR091MA0	IR092M00/IR092MA0	IRE92M00
M0= Senza porta MA= Con porta			
POWER SUPPLY	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION			
Width	400	800	800
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900
FRONT PLATE			
Dimension (mm)	265	265 + 265	250 + 250
Power (kW)	3	3 + 3	3 + 3
BACK PLATE			
Dimension (mm)	265	265 + 265	250 + 250
Power (kW)	3	3 + 3	3 + 3
TOTAL POWER	6	12	12

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N



Le caratteristiche della vetroceramica:
 - resistenza meccanica
 - resistenza al calore
 - alle sostanze corrosive
 - indeformabilità fino ai 600°-700°
 - infrangibilità
 - assenza di porosità
 - è un materiale ECO-COMPATIBILE

The characteristics of ceramic glass:
 - mechanical res Ceramic glass features:
 - mechanic sturdiness
 - heat resistant
 - corrosion resistant
 - non-deformability up to 600°-700° C
 - infrangibility
 - lack of porosity
 - it is an ECO-COMPATIBLE material

CODE	ID091M00/ID091MA0	ID092M00/ID092MA0	IW091M00/IW092MA0
M0= Senza porta MA= Con porta			
POWER SUPPLY	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION			
Width	400	800	400
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900
FRONT PLATE			
Dimension (mm)	260	260 + 260	300
Power (kW)	5	5 + 5	5
BACK PLATE			
Dimension (mm)	260	260 + 260	-
Power (kW)	5	5 + 5	-
TOTAL POWER	10	20	5



FRY TOP

MODELLI: (GAS/ELETTRICI) (FT-)

tutti i modelli sono dotabili di alzatina paraspruzzi e raschietto (liscio o rigato in base alla piastra)

- piastre singole o doppie (-91, -92): lisce (A-G), rigate (B-H) o lisce/rigate (C-I)

CON:

- piastra cromata
- vano aperto (MA0 - MF0)
- armadio neutro con porte battenti (-MG0 - ML0)

RISCALDAMENTO: tramite bruciatori distribuiti in modo uniforme su tutta la piastra che permettono una diffusione del calore omogenea e una dispersione minima.

ACCENSIONE: tramite commutatore nel modello elettrico, tramite piezo nel modello a gas

PIANO COTTURA: la piastra è di grosso spessore e ad alta conducibilità termica oltre ad essere termostata permettendo un mantenimento costante della temperatura di cottura ideale anche in uso intensivo.

SICUREZZA: nei modelli a gas è garantita da una Safety Valve con termocoppia, nei modelli elettrici è presente un termostato di sicurezza.

IGIENE: il piano di lavoro è stampato e dotato di un ampio foro per lo scarico dei liquidi di cottura in una bacinella posta sotto la piastra e facilmente raggiungibile per la pulizia.



MODELS: (GAS/ELECTRIC) (FT-)

All models can be equipped with rear-side backsplash and scraper (smooth or ribbed according to the plate)

- single or double plates (-91, -92): smooth(A-G), ribbed (B-H) or smooth/ribbed (C-I)

WITH:

- chromed plate
- open cupboard (MA0 - MF0)
- cupboard with hinged door(s) (-MG0 - ML0)

HEATING: by means of burners that are evenly placed on the plate allowing a homogeneous heat diffusion with minimum dispersion.

IGNITION: by switch on the electric models, by piezo on gas models

COOKING TOP: plate is of highest thickness and thermal conductivity. Its thermostat permits a constant temperature ideal even at the most intensive use.

SECURITY: in gas models it is guaranteed by a Safety Valve with thermocouple.

HYGIENE: working top is pressed and equipped with a wide hole for the draining of cooking fluids into a container placed underneath the plate and easily reachable for cleaning purposes.



Manopole in nylon caricato a vetro con inclinazione utile per evitare infiltrazioni di liquidi e residui di cibo

Knobs made in nylon glass filled ideally inclined to avoid liquid and food infiltrations

Bacinella per la raccolta dei liquidi
Fluid collection container

Le piastre di cottura sono realizzate in speciale lega ferritica di grosso spessore ad alta conducibilità termica anche in versione cromata e sono disponibili lisce, rigate o lisce/rigate

Cooking plates are made in a special high thickness iron alloy with highest thermal conductivity even in the chromed version. They are available as smooth, ribbed and smooth/ribbed plates



Mezzo GAS



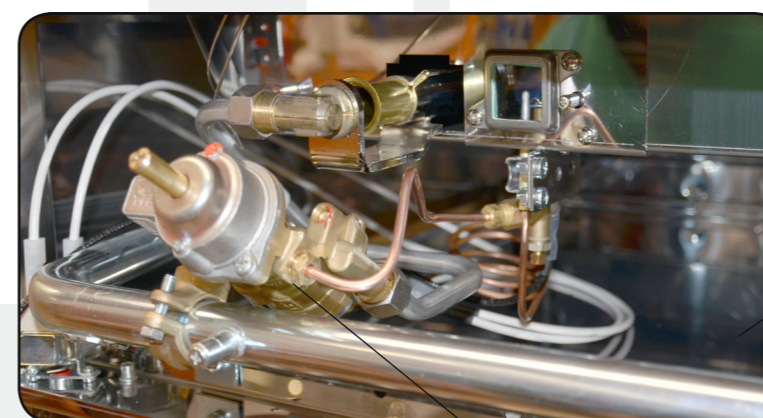
Intero GAS



Mezzo ELT



Intero ELT

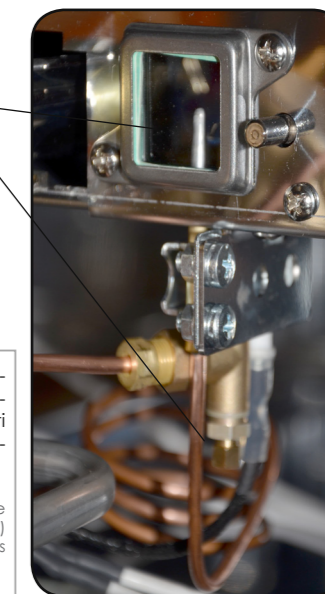


Commutatore
Switch

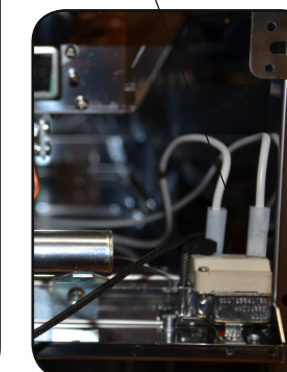
Fiamma Pilota Regolabile
Adjustable pilot flame

Sportellino apribile o asportabile per regolazione pilota (gpl - metano) e per rendere interventi di manutenzione più rapidi e diretti.

Openable and removable spy-hole for pilot regulation (gpl or natural gas) and to allow maintenance interventions quick and direct.



Termostato di sicurezza
Safety thermostat



CODE	FTG91MA0-FTG91MG0/ FTE91MA0-FTE91MG0	FTG91MB0-FTG91MH0/ FTE91MB0-FTE91MH0	FTG91MC0-FTG91MIO/ FTE91MC0-FTE91MIO	FTG91MD0-FTG91MJ0/ FTE91MD0-FTE91MJ0	FTG92MA0-FTG92MG0/ FTE92MA0-FTE92MG0	FTG92MB0-FTG92MH0/ FTE92MB0-FTE92MH0	FTG92MC0-FTG92MIO/ FTE92MC0-FTE92MIO	FTG92MD0-FTG92MJ0/ FTE92MD0-FTE92MJ0	FTG92ME0-FTG92MK0/ FTE92ME0-FTE92MK0	FTG92MF0-FTG92MLO/ FTE92MF0-FTE92MLO
M0= Senza porta MA= Con porta	SMOOTH	GROOVED	SMOOTH	GROOVED	SMOOTH	GROOVED	SMOOTH/GROOVED	SMOOTH	GROOVED	SMOOTH/GROOVED
POWER SUPPLY	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT	GAS/ELT
EXTERNAL DIMENSION										
Width	400	400	400	400	800	800	800	800	800	800
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
COOKING SURFACE										
Material	MILD STEEL	MILD STEEL	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED	MILD STEEL	MILD STEEL	MILD STEEL	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED
C. S. DIMENSION										
Width	355	355	355	355	755	755	755	755	755	755
Depth	760	760	760	760	760	760	760	760	760	760
Electric power (kW)	FTE: 7,5	FTE: 7,5	FTE: 7,5	FTE: 7,5	FTE: 15	FTE: 15	FTE: 15	FTE: 15	FTE: 15	FTE: 15
Gas power (kW)	FTG: 9	FTG: 9	FTG: 9	FTG: 9	FTG: 18	FTG: 18	FTG: 18	FTG: 18	FTG: 18	FTG: 18





CODE	GPG91M00	GPG92M00
POWER SUPPLY	GAS	GAS
EXTERNAL DIMENSION		
Width (mm)	400	800
Depth	900 (950)	900 (950)
Height	900	900
GAS POWER	12	24



La pietra lavica esalta i sapori del cibo e mantiene il calore a lungo
Lava-stone grill enhances food flavours and maintains a long lasting heat

DUE MODELLI (GPG-): a GAS su mobile (-91,-92) con porta battente

- CON:**
- alzatina paraspruzzi
 - griglia per carne
 - cassetto raccogli grassi
 - cassetto raccogli polvere



TWO GAS MODELS (GPG-): on cupboard with hinged door(s) (-91,-92)

- WITH:**
- rear-side backsplash
 - meat grid
 - fat collection container
 - dust collection container

HEATING: by means of Stainless Steel AISI 304 18/10 valve-controlled burners placed so that the lava-stone bed is evenly irradiated and can maintain a long lasting high temperature

IGNITION: by electric piezo

COOKING TOP: The surrounding splashes and grids are high-adjustable and allow cooking optimization, the worktop is pressed and slightly inclined toward the fat draining hole. Thanks to this structure the cooking is even and light, flavor intensity is maintained and the spreading of food juices reduces the need of condiments which make nourishments less healthy.

SECURITY: it is guaranteed by a Safety Valve with thermocouple

HYGIENE: all parts are easily removable and cleanable. Elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE approved.

MODELLI: (GAS/ELETRICI) (TPG-)

SOLO PIASTRA

- vano aperto (-91M00, -92M00)
- porte battenti (-91MA0, -91MB0)
- forno a gas (-92MA0)

2 FUOCHI + PIASTRA

- vano aperto (-92MC0)
- porte battenti (-92MD0)
- forno a gas (-92ME0)
- forno elettrico (-92MF0)

DOPPIA PIASTRA + 2 FUOCHI

- vano aperto (-93M00)
- porte battenti (-93MA0)
- forno a gas (-93MB0)

4 FUOCHI + PIASTRA SINGOLA

- vano aperto (-93M00)
- porte battenti (-93MD0)
- forno a gas + armadio (-93ME0)
- forno elettrico + armadio (-93MF0)
- maxiforno a gas (-93MG0)
- maxiforno elettrico (-93MH0)



RISCALDAMENTO: tramite potenti bruciatori distribuiti in modo uniforme su tutta la piastra. Le aree termiche sono differenziate: massima temperatura al centro e degradante verso l'esterno per cotture diverse.

ACCENSIONE: tramite piezo elettrico

PIANO COTTURA: è interamente realizzata in acciaio termodiffusore, di grande spessore e con inserto centrale estraibile.

SICUREZZA: garantita da una Safety Valve con termocoppia e da un termostato nel modello elettrico

IGIENE: L'inclinazione delle manopole in nylon caricate a vetro impediscono l'infiltrazione di liquidi e residui di cibo; l'estraibilità del pezzo centrale e la costruzione in acciaio della struttura assicurano un corretto igiene e garantiscono affidabilità nel tempo.

MODELS: (GAS/ELECTRIC) (TPG-)

DOUBLE PLATE + 2 BURNERS

- open cupboard (-93M00)
- cupboard with hinged door(s) (-93MA0)

ONLY PLATE

- open cupboard (-91M00, -92M00)
- cupboard with hinged door(s) (-91MA0, -91MB0)
- GAS oven (-92MA0)

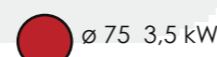
4 BURNERS + SINGLE PLATE

- open cupboard (-93M00)
- cupboard with hinged door(s) (-93MD0)

2 BURNERS + PLATE

- open cupboard (-92MC0)
- cupboard with hinged door(s) (-92MD0)
- GAS oven (-92ME0)
- ELECTRIC oven (-92MF0)

- GAS oven + cupboard with hinged door (-93ME0)
- ELECTRIC oven + cupboard with hinged door (-93MF0)
- GAS GN 3/1 oven (-93MG0)
- ELECTRIC GN 3/1 oven (-93MH0)



CODE	TPG91M00/ TPG91MA0	TPG92M00-TPG92MB0/ TPG92MC0-TPG92MD0	TPG92MA0/ TPG92ME0	TPG92MF0	TPG93M00-TPG93MA0/ TPG93MC0-TPG93MD0	TPG93MB0/TPG93ME0	TPG92MF0	TPG93MG0/TPG93MH0
M0= Senza porta MA= Con porta SURFACE: MILD STEEL								
POWER SUPPLY	GAS	GAS	GAS	GAS/ELT	GAS	GAS	GAS/ELT	GAS
EXT. DIMENSION								
Width	400	800	800	800	1200	1200	1200	1200
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900	900	900	900	900	900
FRONT BURNERS								
Dimension (mm)	-	130	130	130	130	130 + 75	130 + 75	130 + 75
Power (kW)	-	8	8	8	8	8 + 3,5	8 + 3,5	8 + 3,5
BACK BURNERS								
Dimension (mm)	-	105	105	105	105	105 + 130	105 + 130	105 + 130
Power (kW)	-	5	5	5	5	5 + 8	5 + 8	5 + 8
OVEN								
Electric power	-	-	-	5,6	-	-	5,6	7,2
Oven power	-	-	8	-	-	8	-	10
TOTAL POWER (kW)	7	12	20	20	25	31,5	31,5	41,5

HEATING: by means of powerful burners are evenly placed on the plate allowing a homogeneous heat diffusion.

Thermal areas are diversified: maximum temperature in the middle decreasing toward the external sides for different cooking ways.

IGNITION: by electric piezo

COOKIGN TOP: entirely made in high thickness heat-diffusing stainless steel with removable central insert.

SECURITY: it is guaranteed by a Safety Valve with thermocouple and by a thermostat in the electric models

IGIENE: inclined position of knobs, made in nylon glass filled, will prevent from food residuals and fluid infiltrations; central piece extraction and stainless steel construction ensure a correct hygiene and long term integrity.



MODELLI: (PTE-)

- con vano aperto (-92M00)
- con porte battenti (-92MA0)
- con forno elettrico (-92MB0)



MODELS: (PTE-)

- open cupboard (-92M00)
- cupboard with hinged door(s) (-92MA0)
- ELECTRIC oven (-92MB0)

HEATING: by means of internal heaters equipped with thermal protection

IGNITION: by 6-step switch

COOKING TOP: painted cast iron mat-finish RAAF

SECURITY: given by thermal protection on the plates

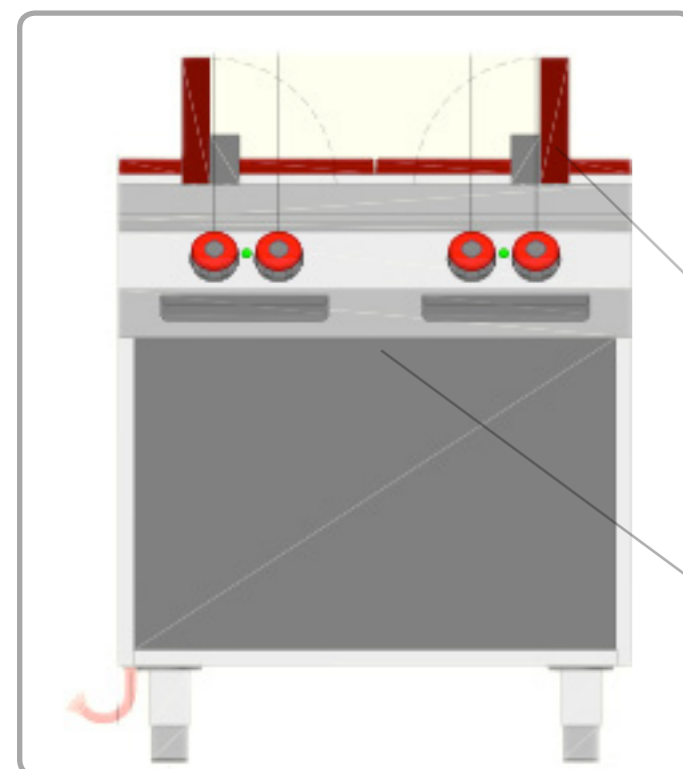
HYGIENE: plates can be rotated for an easy cleaning, appliance is equipped with removable liquid collector. Elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE-approved.

Piastre in ghisa smaltata e opaca RAAF
Ruotabili per facilitarne la pulizia

Painted cast iron mat-finish RAAF plates,
can be rotated for an easy cleaning

Bacinella estraibile per la raccolta
dei liquidi

Removable liquid collector



MODELLI: (-BME)

Con vano aperto:

- mezzo modulo con vasca GN 1/1 + 1/3 (-91M02)
- modulo intero con vasca GN 2/1 + 2/3 (-92M03)

Con porte battenti:

- mezzo modulo con vasca GN 1/1 + 1/3 (-91MA2)
- modulo intero con vasca GN 2/1 + 2/3 (-92MA2)



RISCALDAMENTO: tramite una resistenza elettrica isolata e appoggiata al fondo esterno della vasca

ACCENSIONE: tramite commutatore

VASCA DI COTTURA: le bacinelle, alte 150 mm, sono in acciaio inox AISI 304 18/10

SICUREZZA: tramite termostato di sicurezza

IGIENE: Le bacinelle hanno angoli arrotondati e sono facilmente estraibili per la pulizia. Le strutture sono omologate dai principali enti nazionali ed internazionali in merito di igiene e sicurezza e marchiati CE

CODE	BME91M01/ BME91MA1	BME92M01/ BME92MA1
M0= Senza porta MA= Con porta		
POWER SUPPLY	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION		
Width	400	800
Depth	900 (950)	900 (950)
Height	900	900
ELECTRIC POWER	2,5	5
SUPPLY VOLTAGE	230, 1 + N	400, 3 + N

Bacinelle e coperchi sono acquistabili come accessori
Containers and lids to be purchased as accessory



Foro anteriore per scarico
acqua
Front hole for water drainage



MODELS: (-BME)

On open cupboard:

- half module with GN 1/1 + 1/3 bowl (-91M02)
- full module with GN 2/1 + 2/3 bowl(-92M03)

On cupboard with hinged door(s):

- half module with GN 1/1 + 1/3 bowl(-91MA2)
- full module with GN 2/1 + 2/3 bowl (-92MA2)

HEATING: by electric insulated heater placed on the bottom of the tank (on the outside)

IGNITION: by switch

COOKING TANK: containers, 150 mm high, are in stainless steel AISI 304 18/10

SECURITY: is guarantee by a safety thermostat

HYGIENE: Containers have rounded edges and are easily removable for cleaning purposes.

Elements are homologated by main national and international authorities for hygiene and security. They are CE-approved

Accessori optional:

- bacinelle
- supporti per bacinelle
- coperchi per bacinelle
- porta battente

Optional accessories:

- containers
- container supports
- lids for containers
- hinged door



MODELLI: a gas o elettrici (G-E) con porta battente e modulino alzacestelli (MSE91M01)

CON:
 - mezzo modulo monovasca da 40 lt (-91M00)
 - modulo intero con doppia vasca da 40 lt + 40 lt (-92M00)

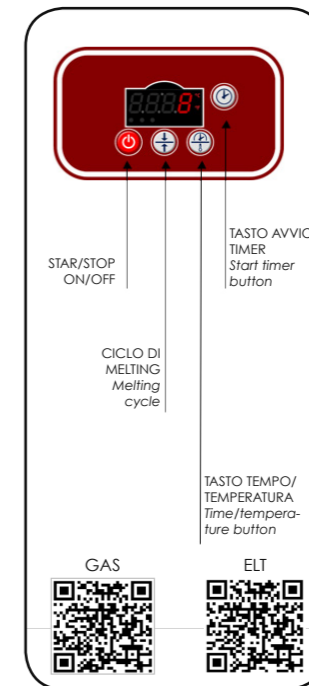
RISCALDAMENTO: nel modello elettrico avviene tramite resistenze in kronifer a bandiera, nella versione a gas tramite bruciatori posti sotto la vasca

ACCENSIONE: tramite commutatore nella versione elettrica, e con piezo elettrico nel cuocipasta a gas

VASCA DI COTTURA: è realizzata in acciaio inox 316L inossidabile noto per l'elevata resistenza alla corrosione, all'usura, alle sollecitazioni, all'acqua salata e all'amido.

SICUREZZA: tramite termostato. Il carico e lo scarico sono incorporati nella struttura per rendere il lavoro agevole.

IGIENE: La pulizia in vasca è garantita dal flusso continuo di acqua regolarizzato dal troppo pieno. Le vasche sono facilmente pulibili grazie agli angoli arrotondati e l'impianto di scolo posto all'interno della vasca garantisce igiene e sicurezza.



MODELLI: a gas (FRG-) o elettrici (FRE-)

CON:
 - mezzo modulo con monovasca da 19,5 lt o 21 lt (-91M00)
 - mezzo modulo con doppia vasca da 8+8 lt o 9+9 lt (-MBO, -MDO)
 - modulo intero con doppia vasca da 19,5 lt + 19,5 lt o 21lt (-92M00)

MODELS: Gas (FRG-) or electric (FRE-)

WITH:
 - single-tank 19,5 lt or 21 lt half module (-91M00)
 - double tank 8+8lt or 9+9 lt half module (-MBO, -MDO)
 - double tank 19,5lt+19,5 lt or 21lt+21lt full module (-92M00)

CODE	CPG91M00	CPG92M00	CPE91M00	CPE92M00
M0= Senza porta MA= Con porta				
POWER SUPPLY	GAS	GAS	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION				
Width	400	800	400	800
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900	900
ELECTRIC POWER	-	-	-	19,2
GAS POWER	13,9	27,8	9,6	-



RISCALDAMENTO: ELETTRICO: tramite una resistenza elettrica isolata e appoggiata al fondo della vasca. TRADIZIONALE A GAS: tramite tre bruciatori posti all'interno della vasca.

AD ALTO RENDIMENTO: tramite un bruciatore posto all'interno della vasca e due all'esterno.

ACCENSIONE: piezo elettrico per modello a gas, con commutatore in quello elettrico

VASCHE: stampate con angoli arrotondati

SICUREZZA: grazie alla presenza di una safety valve con termocoppia nei modelli a gas e resistenze munite di termostato nei modelli elettrici

IGIENE: l'arrotondamento degli angoli all'interno della vasca stampata permette il mantenimento dell'igiene.

HEATING: ELECTRIC: by means of an electric heater insulated and placed on the tank bottom.

GAS TRADITIONAL MODEL: by means of 3 burners inside the tank.

HIGH PERFORMING MODELS: by means of a burner placed inside the tank and 2 outside the tank.

IGNITION: electric piezo on gas models, by switch on electric models

TANKS: rounded edges pressed tanks

SECURITY: it is guaranteed thanks to its safety valve with thermocouple in gas models and heaters with thermostat in the electric models

HYGIENE: tank with rounded edges will ensure the highest hygiene status.



Modulino alzacestelli brevettato da Desco nel 1992
Automatic basket lifter was patented by Desco in 1992



MODELS: gas or electric (G-E) with hinged door (s) and automatic basket lifter (MSE91M03)

WITH:
 - single-tank 40 lt half module (-91M00)
 - double-tank 40 lt + 40 lt full module (-92M00)

HEATING: on the electric model by means of a kronifer flap-type heater, in the gas models by means of burners placed under the tank

IGNITION: by switch on the electric models, and by piezo on the gas models

COOKING TANK: made in stainless steel AISI 316L, known for its high corrosion, wearing, strain, salted water and starch resistance.

SECURITY: by a safety thermostat. Water flow and drainage are already part of the machine to make work more comfortable.

HYGIENE: tank cleaning is guaranteed by the continuous water flow regulated by the over flow pipe. Tanks are easy to clean tanks to rounded edges and the draining system inside the appliance.

CODE	FRG91M00/FRE91M00	FRG92M00/FRE92M00	FRE91MDO	FRE91ME0	FRE91MBO
M0= Senza porta MA= Con porta					
POWER SUPPLY	GAS/ELT	GAS/ELT	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION					
Width	400	800	800	400	400
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900 (1115)	900 (1115)	900	900	900
BOWL (lt)	FRG:19,5 FRE:21	19,5+19,5 21+21	9+9	18-21	18-21
ELECTRIC POWER	FRE: 17,4	FRE: 34,8	7,5 + 7,5	17,4	17,4
GAS POWER	FRG: 18,5	FRG: 18,5	-	-	-
SUPPLY VOLTAGE	FRG: 230V, 1 + N FRE: 400V, 3 + N	FRG: 230V, 1 + N FRE: 400V, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N

La presenza di un bruciatore interno e due esterni agevola sensibilmente la pulizia del macchinario

Thanks to one inside burner and two outside burners cleaning of the machine will be easier



MODELLI: (BR-)

- gas (BRG-) o elettrici (BRE-)

Sollevamento meccanico:- da 80lt in FE360 (-92MF0) o in acciaio INOX (-92ME0, -92MC0)
- da 120lt in FE360 (-93MF0) o in acciaio INOX (-93ME0)**MULTIFUNZIONE:**- con vano aperto in FE510 da 20lt (-E92M00) o in acciaio INOX da 20lt (-E92MB0)
- con porte battenti in FE510 da 20lt (-E92MA0) o in acciaio INOX da 20lt (-E92MD0)**RISCALDAMENTO:** bruciatori con termostato regolabile da 120 °C a 390°C.**MULTIFUNZIONE:** tramite resistenze ad infrarossi.**ACCENSIONE:** commutatore**VASCA ED ELEMENTI:** su richiesta è disponibile il meccanismo di ribaltamento motorizzato. I coperchi sono in acciaio inox AISI 304 18/10 e dotati di robusti maniglioni ergonomici, le vasche sono stampate con il fondo a scelta in acciaio dolce o compound**SICUREZZA:** grazie alla presenza di una safety valve con termocoppia nei modelli a gas e resistenze munite di termostato nei modelli elettrici. L'immissione di acqua avviene tramite un rubinetto e una canna di erogazione fissata al camino.**IGIENE:** L'ideazione di angoli perfettamente arrotondati facilitano le operazioni di pulizia e igienizzazione.

CODE	BRG92MF0 BRE92MF0	BRG92MC0 BRE92ME0*	BRG93MF0 BRE93MF0	BRG93MC0 BRE93MC0	BRE92M00 BRE92MA0	BRE92MB0 BRE92MD0
POWER SUPPLY	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION						
Width	800	800	1200	1200	800	800
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900	900	900	900
BOWL	80 lt	80 lt	120 lt	120 lt	20 lt	20 lt
COOKING SURFACE						
Material	FE 360	INOX AISI 304	FE 360	INOX AISI 304	FE 510	INOX AISI 304
C. S. DIMENSION						
Width	630	630	630	630	630	630
Depth	510	510	510	510	510	510
GAS POWER	22	22	28	28	-	-
ELECTRIC POWER	9,9	9,9	14,8	14,8	10	10

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

* Available with bottom made in Compound (delivery times to be determined)

MODELS: (BR-)

- gas (BRG-) or electric (BRE-)

Mechanic lifting:

- 80lt capacity in FE360 (-92MF0) or in stainless steel (-92MC0)
- 120lt capacity in FE360 (-93MF0) or in stainless steel (-93MC0)**MULTIFUNCTIONS:**

- on open cupboard in FE510 20lt capacity (-E92M00) or in stainless steel 20lt capacity (-E92MB0)

- on cupboard with hinged doors in FE510 20lt capacity (-E92MA0) or in stainless steel 20lt capacity (-E92MD0)

HEATING: burners with thermostat adjustable from 120 °C to 390°C.**MULTIFUNCTIONS:** by infrared heaters.**IGNITION:** by switch**TANK AND ELEMENTS:** on request motorized tilting is available. Lids are in stainless steel AISI 304 18/10 and equipped with heavy duty ergonomic handles, tanks are pressed with bottom at choice between mild steel and Compound (??)**SECURITY** it is guaranteed thanks to its safety valve with thermocouple in gas models and heaters with thermostat in the electric models. Water flows inside the tank by means of a valve and a tap fixed on the chimney.**HYGIENE:** perfectly rounded edges will ensure an easier cleaning and hygiene.**MODELLI: (PN-)**

- a gas (PNG-) o elettrici (PNE-)

- con riscaldamento diretto da 100lt (-MA0,-MB0) o da 150lt (-MC0,-MD0)
- con riscaldamento indiretto da 100lt (-ME0, -MF0) o da 150lt (-MG0,-MH0)**RISCALDAMENTO:****ELETTRICO/GAS DIRETTO:** tramite una resistenza elettrica o bruciatore appoggiati al fondo esterno della vasca.**ELETTRICO/GAS INDIRETTO:** resistenza o bruciatore che scalda un'intercapedine piena di acqua che si trova intorno alla vasca.**ACCENSIONE:** piezo elettrico e commutatore**VASCHE ed ELEMENTI:** dotate di un regolatore di energia per garantire l'uniformità della cottura e il controllo della bollitura sono in acciaio inox inossidabile AISI 316L. Vicino al coperchio che si alza tramite un solido maniglione si collocano manometro che monitora costantemente la pressione, la valvola di sicurezza, lo sfiato dell'aria e i termostati di sicurezza.**SICUREZZA E IGIENE:** grazie alla presenza di una safety valve con termocoppia nei modelli a gas e resistenze munite di termostato nei modelli elettrici. Arrotondamento degli angoli delle vasche in acciaio AISI 316L.

CODE	PNG92MA0 PNE92MA0	PNG92MB0 PNE92MB0	PNG92MC0 PNE92MC0	PNG92MD0 PNE92MD0	PNG92ME0 PNE92ME0	PNG92MF0 PNE92MF0	PNG92MG0 PNE92MG0	PNG92MH0 PNE92MH0
POWER SUPPLY	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT
HEATING	DIRECT	DIRECT	DIRECT	DIRECT	DIRECT	DIRECT	DIRECT	DIRECT
EXTERNAL DIMENSION								
Width	800	800	800	800	800	800	800	800
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900	900	900	900	900	900
AUTOCLAVE								
0,05 BAR	NO	YES	NO	YES	NO	YES	NO	YES
BOWL	100 lt	100 lt	100 lt	100 lt	100 lt	100 lt	100 lt	100 lt
GAS POWER	21	21	21	21	21	21	21	21
ELECTRIC POWER	13	13	13	13	13	13	13	13

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

MODELS: (PN-)

- gas (PNG-) or electric (PNE-)

- direct heating 100lt models (-MA0,-MB0) or 150lt models (-MC0,-MD0)
- indirect heating 100lt models (-ME0, -MF0) or 150lt models (-MG0,-MH0)**HEATING:****ELECTRIC/GAS DIRECT HEATING:** by means of an electric heater or burner placed at the bottom of the tank (external).**ELECTRIC/GAS INDIRECT HEATING:** by means of an electric heater or burners which heat a water filled cavity surrounding the tank.**IGNITION:** by electric piezo and switch**TANKS and ELEMENTS:** equipped with energy regulator to guarantee even cooking process and boiling control they are in stainless steel AISI 316L. The gauge (to constantly check the pressure), the safety valve, the air hole and the safety thermostats are placed near the lid which lifts by aid of a heavy duty handle.**SECURITY** it is guaranteed thanks to its safety valve with thermocouple in gas models and heaters with thermostat in the electric models. Water flows inside the tank by means of a valve and a tap fixed on the chimney.**HYGIENE:** perfectly rounded edges will ensure an easier cleaning and hygiene.

Le vasche in acciaio AISI 316L: resistenti all'usura, alla corrosione, a picchi di temperatura e alle sollecitazioni.

Stainless steel AISI 316L tanks: high corrosion, wearing, temperature peaks and starch resistance.



GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FA091T00	400x900x240	13	GAS	-
PE091T00	400x900x240	6	ELT	400 V 3N + T
FA092T00	800x900x240	24,5	GAS	-
PE092T00	800x900x240	12	ELT	400 V 3N + T
FA093T00	1200x900x240	37,5	GAS	-
PE093T00	1200x900x240	18	ELT	400V 3N + T

GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES - INDUCTION RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
IR091T00	400x900x240	7	ELT	400 V 3N + T
IR092T00	800x900x240	14	ELT	400 V 3N + T
ID091T00	400x900x240	12	ELT	400V 3N + T
ID092T00	800x900x240	24	ELT	400 V 3N + T
IW091T00	400x900x240	6	ELT	400V 3N + T

GAS HOTPLATE RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
TPG92T00	800x900x240	12	GAS
TPG92TA0	800x900x240	20	GAS
TPG93T00	1200x900x240	31	GAS

NEUTRAL ELEMENTS

CODE	DIMENSIONS	WEIGHT	DRAWER
EN091T00	400x900x240	28	no
EN091TA0	400x900x240	28	yes
EN092T00	800x900x240	38	no
EN092TA0	800x900x240	38	yes

GAS - ELECTRIC FRY TOPS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FTG91TA0	400x900x240	9	GAS	
FTG91TB0	400x900x240	9	GAS	
FTG91TC0	400x900x240	9	GAS	
FTG91TD0	400x900x240	9	GAS	
FTE91TA0	400x900x240	7,5	ELT	400 V 3N
FTE91TB0	400x900x240	7,5	ELT	400 V 3N
FTE91TC0	400x900x240	7,5	ELT	400 V 3N
FTE91TD0	400x900x240	7,5	ELT	400 V 3N
FTG92TA0	800x900x240	18	GAS	
FTG92TB0	800x900x240	18	GAS	
FTG92TC0	800x900x240	18	GAS	
FTG92TD0	800x900x240	18	GAS	
FTG92TE0	800x900x240	18	GAS	
FTG92TF0	800x900x240	18	GAS	
FTE92TA0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N
FTE92TB0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N
FTE92TC0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N
FTE92TD0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N
FTE92TE0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N
TFE92TF0	800x900x240	15	ELT	400 V 3N

ELECTRIC BAIN MARIE

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
BME91T01	400x900x240	2,5	ELT	230V 1N
BME92T01	800x900x240	5	ELT	400V 3N + T