


900





ESCO

THE ITALIAN STYLE




 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 **SELSERVICE**, 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 ist eine Marke von Ilsa Spa. Der Beginn der Unternehmensgeschichte hat ihren Anfang 1962, als ein kleiner Handwerksbetrieb in Reggio Emilia (Italien) mit der Produktion von Inventar und Ausstattung von Bars/Cafés und keinen Gastbetrieben begann. Aus einer Idee des Inhabers und Vertriebsleiters entsteht 1980 die Marke, dank derer Desco später weltweit als Erfinder des NUDELKOCHERS bekannt wurde. Mit der Erweiterung seiner Produktpalette um die SERIEN 700 und 900 setzt Desco Ende der 80iger Jahre führt seine Eroberung des Weltmarktes für Industrieküchen fort. 1992 wird das KORBHEBEMODUL patentiert und so zusammen mit dem Nudelkocher die Zubereitung von Nudelgerichten weiter automatisiert. Im Jahr 2001 entwickelt das Unternehmen die HOCHLEISTUNGSFRITTEUSE, die bis heute 20% mehr Leistung bietet als die besten auf dem Markt erhältlichen Fritteusen. Desco wird im Jahr 2005 Teil der Unternehmensgruppe Ilsa Spa. 2007 beschließt Desco seiner Produktpalette ein innovatives und komplett NEUES DESIGN zu verleihen. Hierdurch gewinnen Küchenchefs den Vorteil einer professionellen Küche, die nicht nur zuverlässig und leistungsstark ist sowie zugleich Eleganz ausstrahlt. Mit einer Produktionsfläche von 12.000 m² verfügt das Unternehmen heute über ein Qualitätskontrollsystem, das Folgendes umfasst: Prüfen der Rohstoffe, Abnahmeprüfung der Produkte, Inspektion vor dem Versand sowie automatische Archivierung und regelmäßige Auswertung der erhaltenen Berichte zu Mängeln. Die breite Produktpalette an Geräten und Zubehör für **KÜHLUNG**, **STATISCHER VORBEREITUNG**, **REINIGUNG** und **SELSERVICE** sowie die **DREI**vollständigen **ZUBEREITUNGSLINIE** und die breite Produktpalette an **ÖFEN** bieten eine professionelle und leistungsstarke Küche, die jedem Bedarf angepasst werden kann. Die Küchen Desco werden von einem italienischen Unternehmen produziert, das schon immer in Forschung und Entwicklung investierte und so Produkte anbietet, die international zu den zuverlässigsten und leistungsstärksten Geräten gehören.

 La gamme de cuisson 900 a été étudiée pour soutenir des charges de travail importantes, en respectant les règles de sécurité les plus rigides, l'ergonomie et l'hygiène en considérant en même temps la puissance et l'élégance de l'équipement. L'appareil est réalisé en acier inox avec finition Scotch Brite satinée qui aide à préserver l'acier des signes d'usure. Les plans de travail ont un épaisseur de 20/10. Les pieds en acier inox sont réglables en hauteur. Les poignées sont en nylon rempli au verre afin de garantir sa durée et stabilité dans le temps. Les poignées des fours et les portes battantes ont été conçues pour une ergonomie maximale. Les jonctions sont à fil afin de garantir l'uniformité des surfaces comme s'il s'agissait d'un seul plan de travail. Les cheminées basses permettent de travailler de manière simple et rapide en permettant de déplacer facilement les casseroles sur le plan de travail et en même temps elles dissipent la chaleur et les fumées. Les particularités sont nombreuses et on n'a rien laissé à l'hasard: les détails sont fonctionnels et la structure a été étudiée pour rendre le nettoyage simple et rapide. C'est un équipement fiable, sûr et efficace. Ceux qui décident d'acheter une cuisine DESCO font un choix de qualité Italienne en comptant sur un service après-vente garanti par plus de 1000 revendeurs en Italie et à l'étranger. DESCO contribuera certainement à ton succès.



 Die elegante und zugleich leistungsstarke Produktpalette der Küchen 900 wurde entwickelt, um intensiven Arbeitsaufwand zu meistern und dabei den strengen Vorschriften für Sicherheit, Ergonomie und Hygiene zu entsprechen. Das Gestell ist aus rostfreiem Stahl mit einer Scotch Brite satinierten Oberflächenbearbeitung, wodurch der Stahl vor Verschleiß besser geschützt ist. Die Arbeitsplatten haben eine Stärke von 20/10. Die Füße sind aus rostfreiem Stahl und höhenverstellbar. Damit die Widerstandsfähigkeit auch im Verlauf der Zeit garantiert werden kann, bestehen die Griffe aus Nylon mit Glasfasern. Die Griffe der Öfen und Türen entsprechen maximaler Ergonomie. Die Verbindungen sind bündig und bieten somit eine gleichmäßige Fläche, die sich nicht von einer durchgehenden Arbeitsplatte unterscheidet. Die niedrigen Dunstabzüge ermöglichen ein schnelles Arbeiten, da Töpfe und Pfannen leicht auf der Arbeitsfläche bewegt werden können und gleichzeitig Hitze und Dampf abgezogen werden. Die Serie bietet eine Vielzahl an Besonderheiten und nichts wurde dem Zufall überlassen. So hat jedes Detail eine bestimmte Funktion und die Geräte sind so gestaltet, dass die Reinigung schnell und einfach erfolgt. Ein zuverlässige, sichere und leistungsstarke Küche. Eine Küche von Desco bietet nicht nur Qualität aus Italien sondern einen Kundendienst, der von über 1000 nationale und internationale Verkaufsstellen garantiert wird.



900 La cucina Italiana

Une cuisine simple à nettoyer
Eine leicht zu reinigende Küche

Les modules se raccordent parfaitement tant aux cotés que postérieurement
Module, die sowohl seitlich als auch hinten perfekt anliegen

Une large gamme de modèles à gaz et électriques.
Breite Produktpalette an Gas- und Elektrogeräten

Dans sa gamme on trouve le cuiseur à pâtes le plus imité et performant dans le marché.

Die Produktreihe verfügt über den am häufigsten kopierten und leistungsstärksten NUDELKOCHER, der auf dem Markt erhältlich ist

Cuisines à composer "à pont", suspendues, à île, et indépendantes

Küchen zusammenstellbar als Brücke und Insel oder auf Fuß stehend und freistehend

Poignées en nylon rempli au verre ont l' inclination idéale pour éviter infiltrations d'aliment et liquides

Wahlschalter aus Nylon mit Glasfasern mit einer Neigung, welche das Eindringen von Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten verhindert

Epaisseur des plans de travail: 2mm

Stärke der Arbeitsplatte 2 mm

Structure en acier Inox
Gestell aus rostfreiem Stahl

Une cuisine sûre, élégante, très puissante et fiable
Eine elegante und gleichzeitig leistungsstarke und zuverlässige

Grilles thermostatées
Thermostat geregelte Grille

Les cheminées les plus basses du marché
Die niedrigsten auf dem Markt erhältlichen Dunstabzüge



CUISINIÈRES A GAZ

MODELE:

- 2, 4 o 6 bruleur (-91, -92, -93), Tradizionale (FA-) o haur rendement (FE-)

CON:

- sur armoire ouverte (-M00-)
- armoire avec portes battantes (-MA0-)
- Four GN 2/1 a GAZ (-G92M00) o ELECTRIQUE (-E92M00)
- Four GAZ + armoire (-G93M00)
- Four ELECTRIQUE + armoire (-E93M00)
- MAXI four a GAZ GN 3/1 (-G93MM0)
- MAXI four ELETTRICO GN3/1 (-E93MM0)



CUISINIÈRES TRADITIONNELLES (FA-)

CHAUFFAGE: par des brûleurs en fonte à couronne individuelle ou double avec puissance réglable de 3,5 kW, 5 kW et 8 kW

ALLUMAGE: par veilleuse

GRILLES de SUPPORT: en fonte émaillée opaque RAAF résistante aux alcalis, aux acides et au feu.

SURFACE DE CUISSON: épaisseur 2 mm, en acier inox AISI 304 18/10, moulé, avec des bassins facilement extraïbles et avec coins arrondis pour un nettoyage et une hygiène aisés.

SECURITE: garantie par une vanne de sécurité avec thermocouple
Hygiène: les équipements sont certifiés par les plus importants organismes italiens et internationaux en matière d'hygiène et sécurité et portent la marque CE.

CUISINIÈRES AVEC DES FEUX A HAUT RENDEMENT ET SURFACE HERMETIQUE (FE-)

CHAUFFAGE: par des brûleurs en fonte à couronne individuelle avec puissance réglable de 7 kW et 10 kW.

ALLUMAGE: par veilleuse

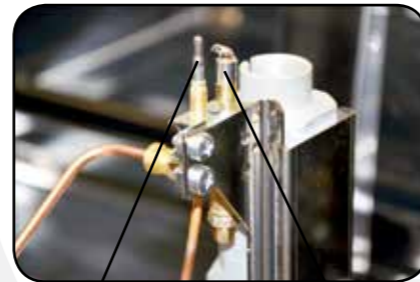
GRILLES de SUPPORT: en fonte émaillée opaque RAAF résistante aux alcalis, aux acides et au feu ou, en option, en acier inox

SURFACE DE CUISSON: en acier inox, hermétique avec coins arrondis pour un nettoyage et une hygiène aisés. Disponible un trop-plein qui protège du débordement de liquides

SECURITE: garantie par une vanne de sécurité avec thermocouple

HYGIÈNE: les équipements sont certifiés par les plus importants organismes italiens et internationaux en matière d'hygiène et sécurité et portent la marque CE.

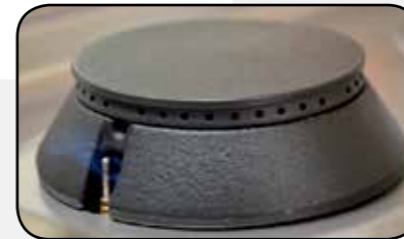
	ø 75 3,5 kW		ø 85 7 kW
	ø 105 5 kW		ø 110 10 kW
	ø 130 8 kW		



Thermocouple
THERMOELEMENT



Brûleurs en fonte haut rendement.
HOCHLEISTUNGSBRENNER AUS MESSING



Brûleurs en fonte avec veilleuse
BRENNER AUS GUSSEISEN MIT ZÜNDFLAMME

Veilleuse réglable
REGULIERBARE ZÜNDFLAMME

Modelle:

- 2, 4 oder 6 Flammen (-91, -92, -93), traditionelle (FA-) oder Hochleistungsausführung (FE-)

MIT:

- offener Schrank (-M00-)
- Mehrzweckschrank mit Türen (-MA0-)
- Herd GN 2/1 GAS- (-G92M00) oder STROMBETRIEBEN (-E92M00)
- GASHERD + Schrank (-G93M00)
- ELEKTROHERD + Schrank (-E93M00)
- MAXI GASHERD GN 3/1 (-G93MM0)
- MAXI ELEKTROHERD GN3/1 (-E93MM0)

TRADITIONELLE KÜCHE (FA-)

ERWÄRMEN: über Brenner aus Gusseisen mit Einzel- oder Doppelkranz und einer Leistung, die auf 3,5 kW, 5 kW und 8 kW reguliert werden kann

EINSCHALTEN: über Zündflamme

STÜTZGITTER: aus matt emailliertem Gusseisen RAAF, widerstandsfähig gegen Alkali, Säuren und Feuer

KOCHFLÄCHE: mit einer Stärke von 2 mm, aus rostfreiem Stahl, gestanzt, mit leicht zu entnehmenden Wannen und abgerundeten Ecken zur leichten und hygienischen Reinigung

SICHERHEIT: garantiert durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement

HYGIENE: Geräte verfügen über CE-Kennzeichnung und ihr Aufbau entspricht den Vorschriften nationaler und internationaler Behörden zur Überwachung von Hygiene und Sicherheit

KÜCHE MIT HOCHLEISTUNGSFLAMME UND ABGEDICHTETER ARBEITSFLÄCHE (FE-)

ERWÄRMEN: über Brenner aus Messing mit Einzelkranz und einer Leistung, die auf 7 kW und 10 kW reguliert werden kann.

EINSCHALTEN: über Zündflamme

STÜTZGITTER: Wahl zwischen matt emailliertem Gusseisen RAAF, widerstandsfähig gegen Alkali, Säuren und Feuer und rostfreiem Stahl

KOCHFLÄCHE: aus rostfreiem Stahl, abgedichtet und zur einfachen hygienischen Reinigung mit abgerundeten Ecken, verfügbar hierfür Überlaufanlage, die vor dem Überlaufen von Flüssigkeiten schützt

SICHERHEIT: garantiert durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement

HYGIENE: Geräte verfügen über CE-Kennzeichnung und ihr Aufbau entspricht den Vorschriften nationaler und internationaler Behörden zur Überwachung von Hygiene und Sicherheit



La position inclinée des poignées et la couverture des mécanismes sont idéales pour éviter des infiltrations d'aliment et eau
DIE GENEIGTE POSITION DER DREHSCHALTER UND DIE ABDECKUNG DER MECHANISMEN VERHINDERN DAS EINDRINGEN VON NÄHRUNGSMITTEL-RÜCKSTÄNDEN UND WASSER

CODE	FA091M00/ FA091MA0	FA092M00/ FA092MA0	FAG92M00	FAE92M00	FA093M00/ FA093MA0	FAG93M00	FAE93M00	FAG93MM0	FAE93MM0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door									
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
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
110	110 + 85	110 + 85	110 + 85 + 110	110 + 85 + 110	110 + 85 + 110
10	10 + 7	10 + 7	10 + 7 + 10	10 + 7 + 10	10 + 7 + 10
-	-	-	-	-	-
-	-	5,6	-	5,6	7,2
-	-	8	-	8	10
17	34	42	51	59	61





Modelle: (-PE)
 - 2, 4 oder 6 Kochplatten mit 300 mm x 300 mm (PE- + 91, 92, 93)
MIT:
 - offener Schrank (-M01-)
 - Mehrzweckschrank mit Türen (-MA1-)
 - Elektroherd GN 2/1 (-E92M01)
 - Elektroherd GN 2/1 + Mehrzweckschrank (-E93M01)
 - Maxi Elektroherd GN 3/1 (-E93MM1)

ERWÄRMEN: über elektrisch betriebene Kochplatten aus mattem, emailliertem Gusseisen RAAF 300 x 300 mm mit einer Leistung von 4 kW
EINSCHALTEN: über Wechselschalter
KOCHFLÄCHE: mit einer Stärke von 2 mm aus rostfreiem Stahl und gestanzt, perfekter Einlass der Kochplatten, ohne dass Flüssigkeiten eindringen können
SICHERHEIT: garantiert mithilfe eines Temperaturbegrenzers
HYGIENE: jede Ecke ist abgerundet und ermöglicht so eine einfache und schnelle Reinigung.

MODELES: (-PE)
 - 2, 4 ou 6 plaques de 300mmX300mm (PE- + 91, 92, 93)
AVEC:
 - meuble à jour (-M01-)
 - meuble neutre avec portes battantes (-MA1-)
 - four électrique GN 2/1 (-E92M01)
 - four électrique GN 2/1 + meuble neutre (-E93M01)
 - four maxi électrique GN 3/1 (-E93MM1)

CHAUFFAGE: par des plaques électriques en fonte émaillée opaque RAAF 300x300 mm avec puissance de 4kW
ALLUMAGE: par commutateur
SURFACE DE CUISSON: épaisseur 2 mm, en acier inox, moulé, avec un parfait logement des plaques sans risque d'infiltration de liquides
SECURITE: garantie par un thermostat de sécurité
 Hygiène: chaque coin est arrondi permettant un nettoyage simple et rapide.



Les fours électriques sont dotés de 2 résistances, une supérieure, une autre inférieure qui peuvent fonctionner séparément
 DIE ELEKTROHERDE VERFÜGEN ÜBER ZWEI WIDERSTÄNDE OBEN UND UNTEN, DIE SEPARAT AKTIVIERT WERDEN KÖNNEN



MODELES: (-IR, -ID)
 - 2 ou 4 plaques (-91,-92), aussi en version wok (-IW)
AVEC:
 - meuble à jour (M00)
 - meuble neutre avec portes battantes (MA0)
 - vitrocéramique avec four électrique GN 2/1 (E92M00)



CHAUFFAGE DES CUISINIÈRES VERRE CERAMIQUE:
 resistance électrique placée sous la table de cuisson



CHAUFFAGE DES CUISINIÈRES À INDUCTION
 Par des spéciales bobines placées en dessous du plan de travail générant un champ magnétique, transféré directement à la casserole en le convertissant en chaleur.
ALLUMAGE: par commutateur
SURFACE DE CUISSON: le parfait logement du plan en vitro-céramique, le travail et le déplacement des casseroles sur la surface seront très faciles.
SECURITE: garantie par un thermostat de température.
HYGIENE: chaque coin est arrondi et grâce à l'uniformité de la surface le nettoyage sera simple et rapide

MODELLE: (-IR, -ID)
 - 2 oder 4 Kochfelder (-91,-92), auch mit Ausführung Wok (-IW)
MIT:
 - offener Schrank (M00)
 - Mehrzweckschrank mit Türen (MA0)
 - Keramikochfeld mit Elektroofen GN 2/1 (-E92M00)

GLASKERAMIK-KOCHFELDER
 über elektrische Heizwiderstände unter dem Kochfeld erhitzt

INDUKTIONSKOCHEN:
 mithilfe spezieller Spulen, die unter dem Kochfeld angebracht sind, wird ein magnetisches Feld erzeugt, das direkt auf Pfannen und Töpfe übertragen wird und dabei in Hitze konvertiert wird
EINSCHALTEN: über Wechselschalter
KOCHFLÄCHE: perfekter Einlass der Kochfelder aus Glaskeramik, wodurch Töpfe und Pfannen leichter auf dem Arbeitsfläche bewegt werden können
SICHERHEIT: garantiert mithilfe eines Temperaturbegrenzers
HYGIENE: jede Ecke ist abgerundet und dank des nahtlosen Übergangs der Arbeitsfläche ist eine einfache und schnelle Reinigung.



LES CARACTÉRISTIQUES DES PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE:
 - résistance mécanique
 - résistance à la chaleur
 - résistance aux substances corrosives
 - indéformable jusqu'à 600°-700°
 - incassable
 - absence de porosité
 - c'est un matériau ECO-COMPATIBLE

Die Eigenschaften von Glaskeramik:
 - widerstandsfähig
 - hitzebeständig
 - widerstandsfähig gegen abreibende Substanzen
 - Formbeständigkeit bis zu 600° - 700°
 - unzerbrechbar
 - nicht porös
 - ist ein UMWELTVERTRÄGLICHES Material

CODE	PE091M01/PE091MA1	PE092M01/PE092MA1	PEE92M01	PE093M01/PE093MA1	PEE93M01/PEE93MM1
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door Plate Dimensions : 300x300mm					
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSION Width Depth Height	ELT 400 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 1200 900 (950) 900	ELT 1200 900 (950) 900
FRONT PLATE Dimension (mm) Power (kW)	300 4	300 + 300 4 + 4	300 + 300 4 + 4	300 + 300 + 300 4 + 4 + 4	300 + 300 + 300 4 + 4 + 4
BACK PLATE Dimension (mm) Power (kW)	300 4	300 + 300 4 + 4	300 + 300 4 + 4	300 + 300 + 300 4 + 4 + 4	300 + 300 + 300 4 + 4 + 4
Electric power (kW) Oven power (kW)	8 -	16 -	5,6 21,6	24 -	29,6 - 31,2 5,6 - 7,2

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

CODE	IR091M00/IR091MA0	IR092M00/IR092MA0	IRE92M00
M0= Senza porta MA= Con porta Dimensioni Vetro Glass Dimensions : 320x720x6 mm			
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSION Width Depth Height	ELT 400 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900
FRONT PLATE Dimension (mm) Power (kW)	265 3	265 + 265 3 + 3	250 + 250 3 + 3
BACK PLATE Dimension (mm) Power (kW)	265 3	265 + 265 3 + 3	250 + 250 3 + 3
TOTAL POWER	6	12	17,6

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

ID091M00/ID-091MA0	ID092M00/ID092MA0	IW091M00/IW-092MA0
ELT 400 900 (950) 900	ELT 800 900 (950) 900	ELT 400 900 (950) 900
270 5	270 + 270 5 + 5	300 5
270 5	270 + 270 5 + 5	-
10	20	5



MODELES: (GAZ/ELECTRIQUES) (FT-)

Tous les modèles peuvent être équipés de dossier anti-éclaboussure et de racloir (lisse ou rayuré selon la plaque)
 - plaques individuelles doubles (-91, -92): lisses (A-G), rayurées (B-H) ou lisse/rayurée (C-I)

AVEC:

- plaque chromée
- meuble à jour (MA0 - MF0)
- meuble neutre avec portes battantes (-MG0 - ML0)

CHAUFFAGE: par des brûleurs distribués de façon uniforme sur toute la plaque qui permettent une diffusion homogène de la chaleur et une dispersion minimale.

ALLUMAGE : par commutateur dans le modèle électrique et par piezo dans le modèle à gaz

SURFACE DE CUISSON: la plaque a une épaisseur importante et est à haute conductivité thermique. En outre elle est thermostatée permettant un entretien régulier de la température de cuisson. Idéale aussi pour une utilisation intensive.

SECURITE: dans les modèles à gaz elle est garantie par une vanne de sécurité avec thermocouple, dans les modèles électriques par un thermostat de sécurité.

Hygiène: le plan de travail est moulé et équipé d'un grand trou pour l'écoulement des liquides de cuisson dans un bassin qui se trouve en dessous de la plaque et que l'on rejoint facilement pour le nettoyage.



Modelle: (GAS/ELEKTRISCH) (FT-)

alle Modelle sind mit einem Spritzschutz und Schaber ausgestattet (je nach Platte glatt oder gezackt)

- Einzel- oder Doppelplatte (-91, -92): glatt (A-G), gerillt (B-H) oder glatt/gerillt (C-I)

MIT:

- verchromte Platte
- offener Schrank (MA0 - MF0)
- Mehrzweckschrank mit Türen (-MG0 - ML0)

ERWÄRMEN: über Brenner, die gleichmäßig über die Platte verteilt sind, wodurch eine gleichmäßige Verteilung der Hitze möglich ist und nur ein minimaler Wärmeverlust besteht

EINSCHALTEN: über Wechselschalter für Modelle mit Strombetrieb und Piezoeffekt für Modelle mit Gasbetrieb

KOCHFLÄCHE: die Kochplatte ist sehr dick, verfügt über eine hohe Wärmeleitfähigkeit und kann so eingestellt werden, dass diese die Temperatur auch bei starker Beanspruchung konstant hält.

SICHERHEIT: bei Modellen mit Gasbetrieb garantiert durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement und bei Elektromodellen durch Sicherheitsthermostat.

HYGIENE: die Arbeitsplatte ist gestanzte und mit einer breiten Öffnung für den Ablass von Bratenflüssigkeiten versehen, das zu einer Wanne unter der Platte führt, die zur Reinigung leicht zugänglich ist.



Poignées en nylon rempli au verre avec l'inclinaison utile pour éviter des infiltrations de liquides et des résidus alimentaires
 WAHLSCHALTER AUS NYLON MIT GLASFASERN MIT EINER NEIGUNG, DIE DAS EINDRINGEN VON NAHRUNGSMITTELRÜCKSTÄNDEN UND FLÜSSIGKEITEN VERHINDERT

Bassin pour la récolte des liquides
 AUFFANGWANNE FÜR FLÜSSIGKEITEN

Les plaques de cuisson sont réalisées avec un spécial alliage ferritique de grande épaisseur à haute conduite thermique. Disponible aussi en version chromée, lisse, rayurée ou lisse/rayurée.

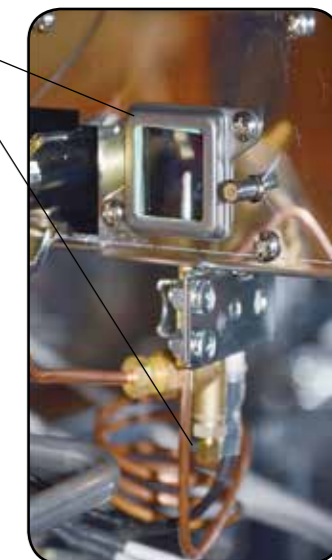
DIE DICKEN PLATTEN BESTEHEN AUS EINER EISENLEGGIERUNG UND VERFÜGEN ÜBER EINE HOHE WÄRMELEITFÄHIGKEIT, AUCH IN DER VERCHROMTEN AUSFÜHRUNG, UND SIND GLATT, GERILLT ODER GLATT/GERILLT ERHÄLTICH



Commutateur WECHSELSCHALTER

Veilleuse réglable REGULIERBARE ZÜNDFLAMME

KLAPPE ZUM ÖFFNEN, ZUR EINSTELLUNG DER ZÜNDFLAMME (GPL-METHAN) UND FÜR EINE SCHNELLE UND DIREKTE WARTUNG AUCH ENTFERNBAR
 Openable and removable spy-hole for pilot regulation (gpl or natural gas) and to allow maintenance interventions quick and direct.



Thermostat de sécurité Safety thermostat

CODE	FTG91MAO-FTG91MG0/ FTE91MAO-FTE91MG0	FTG91MB0-FTG91MH0/ FTE91MB0-FTE91MH0	FTG91MC0-FTG91MI0/ FTE91MC0-FTE91MI0	FTG91MD0-FTG91MJ0/ FTE91MD0-FTE91MJ0	FTG92MAO-FTG92MG0/ FTE92MAO-FTE92MG0	FTG92MB0-FTG92MH0/ FTE92MB0-FTE92MH0	FTG92MC0-FTG92MI0/ FTE92MC0-FTE92MI0	FTG92MD0-FTG92MJ0/ FTE92MD0-FTE92MJ0	FTG92ME0-FTG92MK0/ FTE92ME0-FTE92MK0	FTG92MFO-FTG92ML0/ FTE92MFO-FTE92ML0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door	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	400 900 (950) 900	400 900 (950) 900	400 900 (950) 900	400 900 (950) 900	800 900 (950) 900	800 900 (950) 900	800 900 (950) 900	800 900 (950) 900	800 900 (950) 900	800 900 (950) 900
COOKING SURFACE	MILD STEEL	MILD STEEL	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED	MILD STEEL	MILD STEEL	MILD STEEL	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED	CHROMIUM PLATED
C. S. DIMENSION	355 760	355 760	355 760	355 760	755 760	755 760	755 760	755 760	755 760	755 760
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 grille à pierre lavique exalte les saveurs des aliments et maintient longtemps la chaleur. DURCH LAVAGESTEIN WIRD DER GESCHMACK DER NAHRUNGSMITTEL HERVORGEHOBEN UND ES HÄLT LANGE ZEIT WARM

DEUX MODELES (GPG-): à GAZ sur meuble avec porte(s) battante(s)(-91,-92)

- AVEC:**
- dossier anti-éclaboussure
 - grille pour cuisson viande
 - tiroir pour récolte graisses
 - tiroir pour récolte poussières



ZWEI MODELLE (GPG-): mit Gasbetrieb auf Möbelstück (-91,-92) mit Tür

- MIT:**
- Spritzschutz
 - Fleischgrill
 - Fettaufangbehälter
 - Staubfangbehälter

ERWÄRMEN: über Brenner aus rostfreiem Stahl, die mithilfe eines Sicherheitsventil gesteuert werden und so positioniert sind, dass das Steinbett gleichmäßig erwärmt wird. Lavagestein hat die Eigenschaft hohe Temperaturen lange aufrecht zu erhalten.

EINSCHALTEN: über Piezoeffekt

KOCHFLÄCHE: für eine optimale Zubereitung sind der Spritzschutz um das Gerät sowie die Roste höhenverstellbar, die Arbeitsfläche ist gestanz und leicht zum Feuer hin geneigt, damit das Fett ablaufen kann. Dieser Aufbau ermöglicht eine gleichmäßiges und sehr schonende Zubereitung, der Geschmack bleibt erhalten und der Verlust der guten Eigenschaften der Lebensmittel bleibt erhalten, so dass weniger Würzmittel eingesetzt werden müssen, welche Nahrungsmittel weniger gesund machen.

SICHERHEIT: garantiert durch ein Sicherheitsventil mit Thermoelement

HYGIENE: Alle Komponenten können leicht entfernt und gereinigt werden. Die Geräte verfügen über CE-Kennzeichnung und ihr Aufbau entspricht den Vorschriften nationaler und internationaler Behörden zur Überwachung von Hygiene und Sicherheit.

MODELES: (GAZ/ELECTRIQUES) (TPG-)

SEULEMENT COUP DE FEU

- meuble à jour (-91M00, -92M00)
- meuble avec portes battantes (-91MA0, -91MB0)
- four à gaz (-92MA0)

2 FEUX + PLAQUE

- meuble à jour (-92MC0)
- meuble avec portes battantes (-92MD0)
- four à gaz (-92ME0)
- four électrique (-92MF0)

DOUBLE PLAQUE + 2 FEUX

- meuble à jour (-93M00)
- meuble avec portes battantes
- meuble avec portes battantes 4 FEUX + PLAQUE INDIVIDUELLE- meuble à jour (-93MD0)
- meuble avec portes battantes (-93MD0)
- four à gaz + meuble avec porte battante (-93ME0)
- four électrique + meuble avec porte battante (-93MF0)
- four maxi à gaz (-93MG0)
- four maxi électrique (-93MH0)



CHAUFFAGE: par des brûleurs puissants positionnés de façon uniforme sur toute la plaque. Les parties thermiques sont différenciées: température maximale au centre et dégradante vers l'extérieur pour des cuissons diverses.

ALLUMAGE: par piezo électrique

SURFACE DE CUISSON: entièrement réalisée en acier thermo-diffuseur de grande épaisseur avec une découpe centrale extractible.

SECURITE: garantie par une vanne de sécurité avec thermocouple et par un thermostat dans le modèle électrique

Hygiène: L'inclinaison des poignées en nylon rempli au verre empêche l'infiltration des liquides et des résidus d'aliments; la possibilité d'enlever la pièce centrale et la construction en acier de la structure assurent une hygiène correcte et garantissent la fiabilité dans le temps.

Modelle: (GAS/ELEKTRISCH) (TPG-)

NUR KOCHPLATTE

- offener Schrank (-91M00, -92M00)
- Türen (-91MA0, -91MB0)
- Gasherd (-92MA0)

2 FLAMMEN + KOCHPLATTE

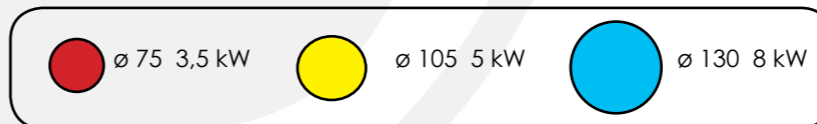
- offener Schrank (-92MC0)
- Türen (-92MD0)
- Gasherd (-92ME0)
- Elektroherd (-92MF0)

DOPPELKUCHPLATTE + 2 FLAMMEN

- offener Schrank (-93M00)
- Türen (-93MA0)
- Gasherd (-93MB0)

4 FLAMMEN + EINZELKUCHPLATTE

- offener Schrank (-93M00)
- Türen (-93MD0)
- Gasherd + Schrank (-93ME0)
- Elektroherd + Schrank (-93MF0)
- Maxi Gasherd (-93MG0)
- Maxi Elektroherd (-93MH0)



CODE	TPG91M00/TPG91MA0	TPG92M00-TPG92MC0 TPG92MB0-TPG92MD0	TPG92MA0/TPG92ME0	TPG92MF0	TPG93M00-TPG93M00 TPG93MA0-TPG93MD0	TPG93MB0/TPG93ME0	TPG93MF0	TPG93MG0/TPG93MH0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door								
POWER SUPPLY	GAS	GAS	GAS	GAS/ELT	GAS	GAS	GAS/ELT	GAS GAS/ELT
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	-	-
TOTAL POWER (kW)	7	12 20	20 28	20	25 31,5	33 39,5	31,5	41,5 31,5



ERWÄRMEN: über leistungsstarke Brenner, die gleichmäßig unter der gesamte Kochplatte verteilt sind. Die Heizzonen sind differenziert: Höchsttemperatur im Zentrum und nach außen hin abfallend für verschiedenartige Zubereitungen.

EINSCHALTEN: über Piezoeffekt

KOCHFLÄCHE: besteht vollständig aus Stahl mit Thermo-diffusionseffekt, ist sehr dick und verfügt über einen Einsatz in der Mitte, der herausgenommen werden kann.

SICHERHEIT: garantiert durch Sicherheitsventil mit Thermoelement und bei Elektromodellen durch Sicherheitsthermostat

HYGIENE: Die Neigung der Wahlschalter aus Nylon mit Glasfasern verhindert das Eindringen von Flüssigkeit und Nahrungsmittelrückstände. Der mittige Teil kann entfernt werden und das Gestell besteht aus Stahl, was hygienische Sauberkeit bietet sowie Zuverlässigkeit auch mit Verlauf der Zeit.



MODELLES: (PTE-)

- avec meuble à jour (-92M00)
- avec meuble avec portes battantes (-92MA0)
- avec four électrique (-92MB0)



MODELLE: (PTE-)

- offener Schrank (-92M00)
- Türen (-92MA0)
- Elektroherd (-92MB0)

ERWÄRMEN: über Heizwiderstände ausgestattet mit Wärmeschutzschalter
EINSCHALTEN: über Wechselschalter mit 6 Positionen
KOCHFLÄCHE: Platten aus mattem, emailliertem Gusseisen RAAF
SICHERHEIT: gewährleistet dank Wärmeschutzschalter an den Platten
HYGIENE: Für eine leichte Reinigung können die Platten gedreht werden und das Gerät verfügt über entnehmbare Auffangwanne für Flüssigkeiten
 Die Geräte verfügen über CE-Kennzeichnung und ihr Aufbau entspricht den Vorschriften nationaler und internationaler Behörden zur Überwachung von Hygiene und Sicherheit.

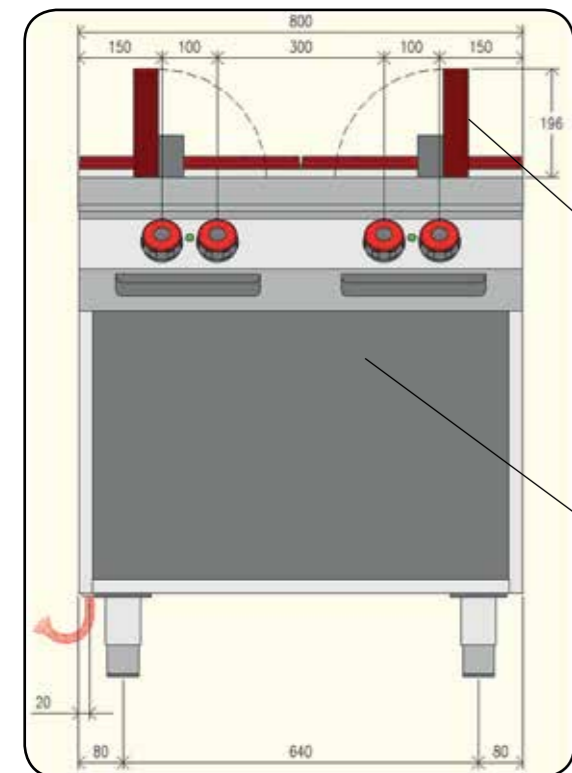
Plaques en fonte émaillée et opaque RAAF
 Plaques rotatives pour un nettoyage simple

PLATTEN AUS MATTEM, EMAILIERTEM GUSSEISEN RAAF KÖNNEN FÜR EINE LEICHTE REINIGUNG GEDREHT WERDEN

Bassin extraible pour la récolte des liquides

ENTNEHMBARE AUFFANGWANNE FÜR FLÜSSIGKEITEN

CODE	PTE92M00	PTE92MA0	PTE92MB0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door			
POWER SUPPLY	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION			
Width	800	800	800
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900	900	900
BURNERS			
Dimension mm	300+300	300+300	300+300
Power kW	3+3	3+3	3+3
ELECTRIC POWER	12	12	17,6
	-	-	5,6



BAIN-MARIE

MODELES: (-BME)

- Avec meuble à jour:
- demi module avec bac GN 1/1 + 1/3 (-91M02)
- module entier avec bac GN 2/1 + 2/3 (-92M03)
- Avec meuble portes battantes**
- demi module avec bac GN 1/1 + 1/3 (-91MA2)



CHAUFFAGE: par une résistance électrique isolée et positionnée au fond extérieur du bac
ALLUMAGE: par commutateur
SURFACE DE CUISSON: les bassins, de hauteur 150 mm, sont en acier inox
SECURITE: par un thermostat de sécurité
Hygiène: Les bassins ont les coins arrondis et sont facilement extraibles pour le nettoyage. Les équipements sont certifiés par les plus importants organismes italiens et internationaux en matière d'hygiène et sécurité et portent la marque CE.

CODE	BME91M02/BME-91MA2	BME92M03/BME-92MA2
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door		
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

Modelle: (-BME)

Mit offenem Schrank:

- halbes Modul mit Wanne GN 1/1 + 1/3 (-91M02)
- ganzes Modul mit Wanne GN 2/1 + 2/3 (-92M03)

Mit Türen

- halbes Modul mit Wanne GN 1/1 + 1/3 (-91MA2)
- ganzes Modul mit Wanne GN 2/1 + 2/3 (-92MA3)

ERWÄRMEN: über einen isolierten Heizwiderstand, der außen am Boden der Wanne angebracht ist
EINSCHALTEN: über Wechselschalter
KOCHFLÄCHE: die Wannen aus rostfreiem Stahl mit einer Höhe von 150 mm
SICHERHEIT: über Sicherheitsthermostat
HYGIENE: Die Wannen haben abgerundete Ecken und sind zur Reinigung leicht herauszunehmen. Die Geräte verfügen über CE-Kennzeichnung und ihr Aufbau entspricht den Vorschriften nationaler und internationaler Behörden zur Überwachung von Hygiene und Sicherheit.

Accessoires en option:

- bassins
- supports pour bassins
- couvercles pour bassins
- porte battante

Optionales Zubehör:

- Wannen
- Wannenhalterungen
- Wannendeckel
- Tür

Bassins et couvercles sont à acheter comme accessoires
 WANNEN UND DECKEL SIND ALS ZUBEHÖR ERHÄLTICH



Trou à l'intérieur pour l'écoulement de l'eau
 ÖFFNUNG VORN FÜR WASSERABLAß



MODELES: à gaz ou électriques (G-E) avec porte(s) battante(s) et module de relevage automatique paniers (MSE91M01)

AVEC:
 - demi-module avec 1 bac de 40 lt (-91M00)
 - module entier avec 2 bacs de 40 lt + 40 lt (-92M00)

CHAUFFAGE: dans le modèle électrique par une résistance basculante en kronifer, dans la version à gaz par des brûleurs positionnés en dessous du bac

ALLUMAGE: par commutateur dans la version électrique et par piezo électrique dans le cuiseur à pâtes à gaz

BAC DE CUISSON: réalisé en acier inox 316L connu pour sa haute résistance à la corrosion, à l'usure, aux sollicitations, à l'eau salée et à l'amidon.

SECURITE: par un thermostat. Le chargement et l'écoulement de l'eau sont incorporés dans l'appareil pour permettre un travail simple.

Hygiène: Le nettoyage du bac est garanti par le débit continu de l'eau réglé par le trop-plein. Les bacs sont faciles à nettoyer grâce aux coins arrondis et l'écoulement positionné à l'intérieur du bac garanti l'hygiène et la sécurité de l'appareil.



STAR/STOP ON/OFF

Start timer button

Melting cycle

Time/temperature button



CODE	CPG91M01	CPG92M01	CPE91M00	CPE92M00
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door				
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	-	-	9,6	19,2
GAS POWER	13,9	27,8	-	-



MODELES: à gaz (FRG-) ou électriques(FRE-)

AVEC:
 - demi-module à 1 bac de 19,5 lt ou 21 lt (-91M00)
 - demi-module à 2 bacs de 8+8 lt ou 9+9 lt (-MB0, -MD0)
 - module entier avec 2 bacs de 19,5 lt + 19,5 lt ou 21lt (-92M00)

CHAUFFAGE: ELECTRIQUE: par une résistance électrique isolée et posée au fond du bac.

TRADITIONNEL A GAZ: par 3 brûleurs à l'intérieur du bac.
A HAUT RENDEMENT: par un brûleur posé à l'intérieur du bac et deux à l'extérieur.

ALLUMAGE: par piezo électrique pour le modèle à gaz, par commutateur pour le modèle électrique

BACS: moulés avec coins arrondis

SECURITE: grâce à la vanne avec thermocouple des modèles à gaz et les résistances avec thermostat dans les modèles électriques

Hygiène: les coins arrondis du bac moulé permettent une parfaite hygiène

MODELLE: mit Gas- (FRG-) oder Strombetrieb (FRE-) MIT:

- halbes Modul mit Einzelwanne mit 19,5 l oder 21 l (-91M00)
 - halbes Modul mit Doppelwanne mit 8+8 l oder 9+9 l (-MB0, -MD0)
 - ganzes Modul mit Doppelwanne mit 19,5 l + 19,5 l oder 21 lt (-92M00)

ERWÄRMEN: ELEKTRISCH: über einen isolierten Heizwiderstand, der am Boden der Wanne angebracht ist

TRADITIONELL MIT GAS: über drei Brenner, die in der Wanne positioniert sind.

HOCHLEISTUNGSGERÄT: über einen Brenner in der Wanne und zwei außen an der Wanne.

EINSCHALTEN: Piezoeffekt für Gas betriebenes Modell, über Wechselschalter beim elektrischen Modell

WANNEN: gestanzte mit abgerundeten Ecken

SICHERHEIT: über ein Sicherheitsventil mit Thermoelement für Modelle mit Gasbetrieb und Heizwiderständen mit Thermostat für Modelle mit Strombetrieb

HYGIENE: abgerundeten Ecken in der gestanzten Wanne ermöglichen hygienische Sauberkeit.



Module de relevage paniers automatisé breveté par DESCO en 1992
 KORBHEBEMODUL 1992 VON DESCO PATENTIERT



MODELLE: Gas- oder Strom betrieben (G-E) mit Tür und Korbhebemodul (MSE91M01)

MIT:
 - halbes Modul mit einer Wanne mit 40 l (-91M00)
 - ganzes Modul mit Doppelwanne mit 40 l + 40 l (-92M00)

ERWÄRMEN: für das Model mit Strombetrieb über drehbare Heizwiderstände aus Cronifer, bei der Ausführung mit Gasbetrieb über Brenner unter der Wanne

EINSCHALTEN: über Wechselschalter für die Ausführung mit Strombetrieb und über Piezoeffekt für Gasnudelkocher

WANNE: besteht aus rostfreiem Stahl 316L, der für seine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Rost, Verschleiß, Beanspruchung, Salzwasser und Stärke bekannt ist.

SICHERHEIT: mithilfe von Thermostat. Für ein bequemes Arbeiten sind Zu- und Ablauf integriert.

HYGIENE: Die Reinigung erfolgt über einen ständigen Wasserfluss, der mithilfe einer Überlaufleitung reguliert wird. Dank der abgerundeten Ecken sind die Wannen leicht zu reinigen und das Abflusssystem in der Wanne garantiert Hygiene und Sicherheit.

CODE	FRG91M00/FRE91M00	FRG92M00/FRE92M00	FRE91MD0	FRE91ME0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door				
POWER SUPPLY	GAS/ELT	GAS/ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION				
Width	400	800	800	400
Depth	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
Height	900 (1115)	900 (1115)	900	900
BOWL (lt)	FRG:19,5 FRE:21	FRG:19,5+19,5 FRE: 21+21	9+9	21
ELECTRIC POWER	FRE: 17,4	FRE: 34,8	15	17,4
GAS POWER	FRG: 18,5	FRG: 37	-	-
SUPPLY VOLTAGE	FRG: 230V, 1 + N FRE: 400V, 3 + N	FRG: 230V, 1 + N FRE: 400V, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N

La présence d'un brûleur à l'intérieur et deux à l'extérieur améliorent de façon importante le nettoyage de l'appareil

FÜR EINE LEICHTE REINIGUNG KÖNNEN DIE HEIZWIDERSTÄNDE UMGEDREHT WERDEN



MODELES: (BR-)

- gaz (BRG-) ou électriques (BRE-)

Soulèvement mécanique:

- 80lt en FE360 (-92MF0) ou en acier INOX (-92ME0, -92MC0)
- 120lt en FE360 (-93MF0) ou en acier INOX (-93ME0)

MULTIFONCTION:

- avec meuble à jour en FE510 20lt (-E92M00) ou en acier INOX 20lt (-E92MB0)
- avec meuble portes battantes en FE510 20lt (-E92MA0) ou en acier INOX 20lt (-E92MD0)

CHAUFFAGE: par brûleurs avec thermostat réglable de 120 °C à 390°C.

MULTIFONCTION: par résistances à infrarouges.

ALLUMAGE: par commutateur

BACS ET ELEMENTS: en option on peut avoir le dispositif de basculement motorisé. Les couvercles sont en acier inox et dotés de grandes poignées ergonomiques, les bacs sont moulés et le fond est en acier doux ou acier INOX

SECURITE: garantie grâce à la vanne de sécurité avec thermocouple dans les modèles à gaz et aux résistances avec thermostat dans les modèles électriques. L'introduction de l'eau est permise par un robinet et une canne d'érogation fixée à la cheminée.

HYGIENE: les coins parfaitement arrondis permettent un nettoyage et un assainissement très simples.



MODELES: (PN-)

- à gaz (PNG-) ou électriques (PNE-)
- avec chauffage direct de 50lt
- avec chauffage indirect de 50lt

CHAUFFAGE:

ELECTRIQUE/GAZ DIRECT: par résistance électrique ou brûleurs positionnés au fond extérieur du bac.

ELECTRIQUE/GAZ INDIRECT: par résistance électrique ou brûleurs qui chauffent un interstice plein d'eau qui se trouve tout autour du bac.

ALLUMAGE: par piezo électrique et commutateur

BACS ET ELEMENTS: dotés d'un régulateur d'énergie pour garantir l'uniformité de la cuisson et le contrôle de l'ébullition ils sont en acier inox AISI 316L. A côté du couvercle qui s'élève par une poignée très robuste se trouve le manomètre qui contrôle régulièrement la pression, la vanne de sécurité, le dégazage de l'air et les thermostats de sécurité.

SECURITE ET HYGIENE: elles sont garanties grâce à la vanne de sécurité avec thermocouple dans les modèles à gaz et aux résistances avec thermostat dans les modèles électriques. Les Bacs en AISI 316L ont les coins arrondis pour un nettoyage aisé.

CODE	BRG92MF0 BRE92MF0	BRG92MD0 BRE92MD0	BRG93MF0 BRE93MF0	BRG93MD0 BRE93MD0	BRE92M00 BRE92MA0	BRE92M80 BRE92MD0
POWER SUPPLY	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	GAS - ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSION						
Width	800	800	1200	1200	800	800
Depth	900	900	900	900	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	FE 360	INOX	FE 510 D	COMPOUND
C. S. DIMENSION						
Width	720	720	1100	1100	630	630
Depth	610	610	610	610	510	510
GAS POWER	22	22	28	28	-	-
ELECTRIC POWER	9,9	9,9	14,8	14,8	10	10

CODE	PNG92MA0 PNE92MA0	PNG92M80 PNE92M80	PNG92MC0 PNE92MC0	PNG92MD0 PNE92MD0	PNG92ME0 PNE92ME0	PNG92MF0 PNE92MF0	PNG92MG0 PNE92MG0	PNG92MH0 PNE92MH0
POWER SUPPLY	GAS ELT DIRECT	GAS ELT DIRECT	GAS ELT DIRECT	GAS ELT DIRECT	GAS ELT INDIRECT	GAS ELT INDIRECT	GAS ELT INDIRECT	GAS ELT INDIRECT
HEATING								
EXTERNAL DIMENSION								
Width	800	800	800	800	800	800	800	800
Depth	900	900	900	900	900	900	900	900
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	150 lt	150 lt	100 lt	100 lt	150 lt	150 lt
GAS POWER	21	21	21	21	21	21	21	21
ELECTRIC POWER	13	13	13	13	16	16	18	18

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

Modelle: (BR-)

- Gas- (BRG-) oder Strombetrieb (BRE-)

Mechanisches Hebesystem:

- mit 80 l aus FE360 (-92MF0) oder aus rostfreiem Stahl (-92ME0, -92MC0)
- mit 120 l aus FE360 (-93MF0) oder aus rostfreiem Stahl (-93ME0)

MULTIFUNKTIONELL:

- mit offenem Fach aus FE510 mit 20 l (-E92M00) oder aus rostfreiem Stahl mit 20 l (-E92MB0)
- mit Türen aus FE510 mit 20 l (-E92MA0) oder aus rostfreiem Stahl mit 20 l (-E92MD0)

ERWÄRMEN: Brenner mit Thermostat einstellbar von 120 °C bis 390°C.

MULTIFUNKTIONELL: über Infrarot-Heizwiderstände.

EINSCHALTEN: Wechselschalter

WANNE UND ELEMENTE: auf Anfrage verfügbar mit motorbetriebenen Umkipmechanismus. Die Deckel sind aus rostfreiem Stahl und verfügen über robuste, ergonomische Griffe. Die Wannen sind gestanzt, nach Wahl mit einem Boden aus Weichstahl oder einem Stahlverbund

SICHERHEIT: über ein Sicherheitsventil mit Thermoelement für Modelle mit Gasbetrieb und Heizwiderständen mit Thermostat für Modelle mit Strombetrieb. Der Wassereinfluss erfolgt über einen Hahn und einem Ablasshahn am Abzug.

HYGIENE: Die perfekt abgerundeten Ecken erleichtern die hygienische Reinigung.

MODELLE: (PN-)

- mit Gas- (PNG-) oder Strombetrieb (PNE-)

- mit direkte Erwärmung mit 100 l (-MA0,-MB0) oder mit 150 l (-MC0,-MD0)
- mit direkte Erwärmung mit 100 l (-ME0,-MF0) oder mit 150 l (-MG0,-MH0)

ERWÄRMEN:

DIREKT MIT STROM-/GASBETRIEB: über einen Heizwiderstand oder Brenner, jeweils direkt am Boden der Wanne angebracht.

INDIREKT MIT STROM-/GASBETRIEB: Heizwiderstände oder Brenner, die einen Zwischenraum um die Wanne mit Wasser erhitzen.

EINSCHALTEN: Piezoeffekt und Wechselschalter

WANNEN UND ELEMENTE: bestehen aus rostfreiem Stahl AISI 316L und mit einem Regulierung der Energiezufuhr ausgestattet, über die die Gleichmäßigkeit der Zubereitung garantiert werden kann.

Neben dem Deckel, der mithilfe eines robusten Griffs anheben lässt, befinden sich Manometer zur kontinuierlichen Überwachung des Drucks, das Sicherheitsventil, der Luftablass und die Sicherheitsthermostate.

SICHERHEIT UND HYGIENE: über ein Sicherheitsventil mit Thermoelement für Modelle mit Gasbetrieb und Heizwiderständen mit Thermostat für Modelle mit Strombetrieb. Die Ecken der Wannen aus rostfreiem Stahl AISI 316L sind abgerundet.



Les bacs en acier AISI 316L: ils sont résistants à l'usure, à la corrosion, aux hautes températures et aux sollicitations.
Stainless steel AISI 316L tanks: high corrosion, wearing, temperature peaks and starch resistance.



IL CICLO DI PRODUZIONE

GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FA091T00	400x900x240	13	GAS	-
PE091T00	400x900x240	8	ELT	400 V 3N + T
FE091T00	400x900x240	17	GAS	-
FA092T00	800x900x240	24,5	GAS	-
PE092T00	800x900x240	16	ELT	400 V 3N + T
FE092T00	800x900x240	31	GAS	-
FA093T00	1200x900x240	37,5	GAS	-
PE093T00	1200x900x240	24	ELT	400V 3N + T
FE093T00	1200x900x240	51	GAS	-

GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES - INDUCTION RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
IR091T00	400x900x240	6	ELT	400 V 3N + T
IR092T00	800x900x240	12	ELT	400 V 3N + T
ID091T00	400x900x240	10	ELT	400V 3N + T
ID092T00	800x900x240	20	ELT	400 V 3N + T
IW091T00	400x900x240	5	ELT	400V 3N + T

GAS HOTPLATE RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
TPG92T00	800x900x240	12	GAS
TPG92TC0	800x900x240	20	GAS
TPG93TC0	1200x900x240	31,5	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	☐
FTE91TB0	400x900x240	7,5	ELT	▨
FTE91TC0	400x900x240	7,5	ELT	▩
FTE91TD0	400x900x240	7,5	ELT	▧
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	☐
FTE92TB0	800x900x240	15	ELT	▨
FTE92TC0	800x900x240	15	ELT	▩
FTE92TD0	800x900x240	15	ELT	▧
FTE92TE0	800x900x240	15	ELT	▩
FTE92TF0	800x900x240	15	ELT	▧

FRYERS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUP	SUPPLY VOLTAGE
FRE91T00	400x900x240	17,4	ELT	400V 3 + N
FRE92T00	400x900x240	34,8	ELT	400V 3 + N

GAS LAVA STONE GRILLS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
GPG91T00	400x900x240	12	GAS
GPG92T00	800x900x240	24	GAS

ELECTRIC BAIN MARIE

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



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



Ilisa 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



UNI ENI ISO 9001:2008

Find us on:       

