



700





700

Серия плит 700 спроектирована специально для выдерживания интенсивных нагрузок, она удовлетворяет наиболее строгим требованиям безопасности, эргономики и гигиены и в то же время является образцом мощности и элегантности. Структура из нержавеющей стали AISI 304 15/10 с матовой отделкой Scotch Brite, которая предохраняет стальную поверхность от износа. Рабочие поверхности толщиной 20/10. Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали. Ручки из стеклонаполненного нейлона для обеспечения прочности и длительного срока службы. Ручки духовых шкафов и створчатые дверцы обеспечивают максимальную эргономичность. Точный уровень соединений позволяет создавать равномерные поверхности, подобно единой плоскости. Низкие газоходы обеспечивают удобство, позволяя быстро и легко передвигать кастрюли по поверхности, и в то же время эффективно отводят горячий воздух и дымовые газы. Множество тщательно продуманных конструктивных особенностей: все детали функциональны, а форма структуры обеспечивает легкую и быструю чистку. Надежная и безопасная плита с высокими эксплуатационными характеристиками. Те, кто решил приобрести плиту Desco, выбирает итальянское качество и послепродажное обслуживание, гарантированное более чем в 1000 пунктах продаж в Италии и за рубежом.

DESCO – залог вашего успеха.



700 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 resistant and elegant. The body is in stainless steel AISI 304 15/10 Scotch Brite stain finish which preserves from the consumption of time. Worktops 15/10 thick. Stainless steel height adjustable feet. Nylon glass-filled knobs 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 allow its simple and quick cleaning. It's a reliable safe 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.



ESCO 700
THE ITALIAN STYLE

La cucina Italiana

Легкоочищаемое кухонное оборудование
Easy to clean

Модули идеально прилегают друг к другу как сбоку, так и сзади
Modules which perfectly fit together at the backside and from side to side

Серия включает МАКАРОНОВАРКУ, обладающую самыми высокими эксплуатационными характеристиками и наиболее имитируемую из всех, имеющих на рынке.
The most imitated and performing PASTA COOKER in the market is part of this range

Широкий выбор газовых и электрических моделей
Wide range of electric and gas models

Модульные кухни с мостовым, подвесным, островным расположением или с автономными модулями

Modular bridge style, cantilever, island style (back to back) and standing

Ручки из стеклонаполненного нейлона с оптимальным углом наклона, что позволяет избежать проникновения пищи и жидкостей

Nylon glass-filled knobs ideally inclined to avoid liquid and food infiltrations

Рабочие поверхности толщиной 1,5 мм
Worktops stainless steel 1,5mm thick

Корпус из нержавеющей стали AISI 304 15/10
Structure in stainless steel AISI 304 15/10

Безопасная, элегантная, мощная и надежная плита
Safe, elegant, powerful and reliable cooking equipment

Решетки оснащены термостатом
Griddle plates with accurate temperature control

Самые низкие газоходы на рынке
The lowest chimneys in the market



- МОДЕЛИ:
- 2-х, 4-х или 6-ти конфорочные (-71, -72, -73), традиционные (FA-) или высокопроизводительные (FE-)
- ОСНАЩЕНЫ:
- открытой нишей (-M00-)
 - нейтральным шкафом со створчатыми дверцами (-MA0-)
 - духовым шкафом GN 2/1, ГАЗОВЫМ (-G72M00) или ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ (-E72M00)
 - ГАЗОВЫМ духовым шкафом + шкафом (-G73M00)
 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ духовым шкафом + шкафом (-E73M00)
 - ГАЗОВЫМ духовым шкафом МАКСИ GN 3/1 (-G73MM0)
 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ духовым шкафом МАКСИ GN 3/1 (-E73MM0)



ТРАДИЦИОНАЛЬНЫЕ ПЛИТЫ (FA-)

НАГРЕВ: посредством чугунных горелок с одинарной короной и регулируемой мощностью на 3,5 и 5 кВт. (опционально: двойная корона только на 8 кВт)

РОЗЖИГ: с пилотным пламенем

РЕШЕТКИ для КОНФОРОК: чугун, покрытый матовой эмалью, устойчивой к воздействию щелочей, кислот и пламени

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ: из нержавеющей стали AISI 304 15/10 толщиной 1,5 мм, формованная, с легко изымаемыми контейнерами и скругленными углами для облегчения чистки и обеспечения гигиены

БЕЗОПАСНОСТЬ: обеспечивается предохранительным клапаном с термопарой

ГИГИЕНА: структуры сертифицированы основными итальянскими и международными органами надзора в области гигиены и безопасности и имеют маркировку CE.

ПЛИТЫ С ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ И ГЕРМЕТИЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ FE-

НАГРЕВ: посредством латунных горелок с одинарной короной и регулируемой мощностью на 4 и 6 кВт.

РОЗЖИГ: с пилотным пламенем

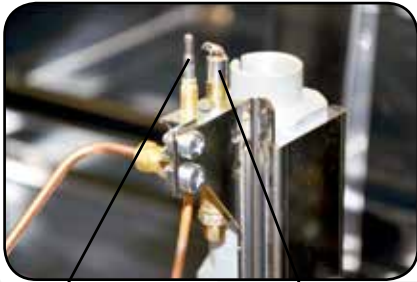
РЕШЕТКИ для КОНФОРОК: модель из чугуна, покрытого матовой эмалью, устойчивой к воздействию щелочей, кислот и пламени, или из нержавеющей стали на выбор

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ: из нержавеющей стали AISI 304 15/10, герметичная, со скругленными углами для облегчения чистки и обеспечения гигиены, с возможностью оснащения системой перелива, защищающей от затопления жидкостями.

БЕЗОПАСНОСТЬ: обеспечивается предохранительным клапаном с термопарой

ГИГИЕНА: структуры сертифицированы основными итальянскими и международными органами надзора в области гигиены и безопасности и имеют маркировку CE.

- Ø 75 3,5 kW
- Ø 65 4 kW
- Ø 105 5 kW
- Ø 65 6 kW
- Ø 130 8 kW



Термопара Thermocouple

Регулируемое пилотное пламя Adjustable pilot flame



Высокопроизводительная горелка из латуни Brass high performing burner



Чугунная горелка с пилотным пламенем Cast iron burner with pilot flame

- MODELS:
- 2, 4 or 6 burners (-71, -72, -73), traditional (FA-) or High Performing (FE-) with:
 - open cupboard (-M00-)
 - cupboard with hinged door(s) (-MA0-)
 - GAS (-G72M00) or ELECTRIC (-E72M00) GN 2/1 Oven
 - GAS oven + cupboard with hinged door (-G73M00)
 - 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 and 5 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 15/10 1,5 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: All 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 with adjustable power of 4 kW and 6 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 15/10, 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.



Наклонное положение ручек и покрытие механизмов предотвращают попадание остатков пищи и воды

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

CODE	FA071M00/ FA071MA0	FA072M00/ FA072MA0	FAG72M00	FAE72M00	FA073M00/ FA073MA0	FAG73M00	FAE73M00	FAG73MM0	FAE73MM0
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 DIMENSIONS									
Width	400	800	800	800	1200	1200	1200	1200	1200
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900	900	900	900	900	900	900
FRONT BURNERS									
Dimension (mm)	75	75 + 105	75 + 105	75 + 105	75 + 105 + 75	75 + 105 + 75	75 + 105 + 75	75 + 105 + 75	75 + 105 + 75
Power (kW)	3,5	3,5 + 5	3,5 + 5	3,5 + 5	3,5 + 5 + 3,5	3,5 + 5 + 3,5	3,5 + 5 + 3,5	3,5 + 5 + 3,5	3,5 + 5 + 3,5
BACK BURNERS									
Dimension (mm)	105	105 + 75	105 + 75	105 + 75	105 + 75 + 105	105 + 75 + 105	105 + 75 + 105	105 + 75 + 105	105 + 75 + 105
Power (kW)	5	5 + 3,5	5 + 3,5	5 + 3,5	5 + 3,5 + 5	5 + 3,5 + 5	5 + 3,5 + 5	5 + 3,5 + 5	5 + 3,5 + 5
OVEN									
Electric power(kW)	-	-	-	5,6	-	-	5,6	-	7,2
Oven power (kW)	-	-	8	5,6	-	8	5,6	10	7,2
TOTAL POWER (kW)	8,5	17	25	17	25,5	33,5	25,5	35,5	25,5

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

FE071M00/ FE071MA0	FE072M00/ FE072MA0	FEG72M00/ FEE72M00	FE073M00/ FE073MA0	FEG73M00/ FEE73M00	FEG73MM0/ FEE73MM0
GAS	GAS - GAS/ELT	GAS	GAS	GAS - ELT	GAS - ELT
400	800	800	1200	1200	1200
700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
900	900	900	900	900	900
65	65 + 65	65 + 65	65 + 65 + 65	65 + 65 + 65	65 + 65 + 65
4	4 + 6	4 + 6	4 + 6 + 4	4 + 6 + 4	4 + 6 + 4
65	65 + 65	65 + 65	65 + 65 + 65	65 + 65 + 65	65 + 65 + 65
6	6 + 4	6 + 4	6 + 4 + 6	6 + 4 + 6	6 + 4 + 6
-	-	- 5,6	-	- 5,6	- 7,2
-	-	8 5,6	-	8 5,6	10 7,2
10	20	28 20	30	38 30	40 30





MODELS: (-PE)
- 2, 4 or 6 plates 300x300 mm (PE- + 71, 72, 73)
WITH:
- open cupboard (-M01-)
- cupboard with hinged door(s) (-MA1-)
- electric oven GN 2/1 (-E72M01)
- electric oven GN 2/1 + neutral cupboard with hinged door (-E73M01)
- maxi electric oven GN 3/1 (-E73MM1)

HEATING: by means of mat-finish RAAF painted cast iron plates 220 mm with power of 2,6kW
IGNITION: by switch
COOKING TOP: in AISI 304 15/10 1,5 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

МОДЕЛИ: (-PE)
- 2, 4 или 6 конфорки размером 300 X 300 мм (PE- + 71, 72, 73)
ОСНАЩЕНЫ:
- открытой нишей (-M01-)
- нейтральным шкафом со створчатыми дверцами (-MA1-)
- электрическим духовым шкафом GN 2/1 (-E72M01)
- электрическим духовым шкафом GN 2/1 и нейтральным шкафом (-E73M01)
- электрическим духовым шкафом макси GN 3/1 (-E73MM1)

НАГРЕВ: посредством чугунных электрических конфорок с матовым эмалированным покрытием, устойчивым к воздействию щелочей, кислот и пламени, диаметром 220 мм и выделяемой мощностью 2,6 кВт
ВКЛЮЧЕНИЕ: через переключатель
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ: толщиной 1,5 мм, из нержавеющей стали AISI 304 15/10, формованная, с идеально подогнанным размещением конфорок, что предотвращает риск проникновения жидкостей
БЕЗОПАСНОСТЬ: обеспечивается ограничителем температуры
ГИГИЕНА: закругленные углы позволяют быстро и легко чистить поверхности



Электрические печи оснащены двух резисторов , один верхний и один нижний , работают отдельно
Electrical ovens are equipped with a lower and an upper heater, which can be operated separately.



Испытание на стойкость дверцы духовки
Example of oven door sturdiness

МОДЕЛИ: (-IR, -ID)
- 2 или 4 конфорки (-71,-72), также в исполнении вок (-IW)
ОСНАЩЕНЫ:
- открытой нишей (M00)
- нейтральным шкафом со створчатыми дверцами (MA0)
- стеклокерамикой с электрическим духовым шкафом GN 2/1 (E72M00)

НАГРЕВ ПЛИТ СО СТЕКЛОКЕРАМИКОЙ:
посредством нагревательного элемента, расположенного под варочной поверхностью

НАГРЕВ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ:
посредством специальных катушек, расположенных под варочной поверхностью – создаваемое ими электромагнитное поле передается непосредственно посуде, преобразуясь в тепло
ВКЛЮЧЕНИЕ: посредством регулятора
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ: благодаря идеально подогнанной панели из стеклокерамики облегчаются манипуляции во время работы и перемещение посуды по поверхности
БЕЗОПАСНОСТЬ: обеспечивается ограничителем температуры
ГИГИЕНА: закругленные углы и равномерность поверхности обеспечивают быструю и легкую чистку.

MODELS: (-IR, -ID)
- 2 or 4 plates (-71,-72), wok version also available (-IW)
WITH:
- open cupboard (M00)
- cupboard with hinged door(s) (MA0)
- ceramic glass on electric GN 2/1 oven (E72M00)

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 energy regulator
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.



Характеристики стеклокерамики:
- устойчивость к механическим повреждениям
- жаропрочность
- устойчивость к воздействию коррозионных веществ
- отсутствие деформируемости при нагреве до 600°-700° C
- отсутствие хрупкости
- непористость
- ЭКОЛОГИЧЕСКИ СОВМЕСТИМЫЙ материал

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

CODE	PE071M00/ PE071MA0	PE072M00/ PE072MA0	PEE72M00	PE073M00/PE- 073MA0	PEE73M00/ PEE73MM0	PE071MB0 PE071MC0	PE072MB0 PE072MC0 PEE72MA0*	PE073MB0 PE073MC0 PEE73MA0 PEE73MQ0
M0= нет двери MA= с дверью M0= Without door MA=With door								
POWER SUPPLY	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSIONS								
Width	400	800	800	1200	1200	400	800	1200
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900	900	900	900	900	900
FRONT PLATE								
Dimension (mm)	220	220 + 220	220 + 220	220 + 220 + 220	220 + 220 + 220	220	220 + 220	220 + 220 + 220
Power (kW)	2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6	2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6
BACK PLATE								
Dimension (mm)	220	220 + 220	220 + 220	220 + 220 + 220	220 + 220 + 220	220	220 + 220	220 + 220 + 220
Power (kW)	2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6	2,6	2,6 + 2,6	2,6 + 2,6 + 2,6
Electric power (kW)	5,2	10,4	16	15,6	21,2	5,2	10,4 - 16*	**MA0 5,6 MQ0 7,2
Oven power (kW)	-	-	5,6	-	5,6	-	5,6*	-

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N ** PE073MB0 - MC0: 15,6 PEE73MA0: 21,2 PEE73MQ0: 22,8

CODE	IR071M00/IR071MA0	IR072M00/IR072MA0	IRE72M00
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door			
POWER SUPPLY	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSIONS			
Width	400	800	800
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900
FRONT PLATE			
Dimension (mm)	200	200 + 200	200 + 200
Power (kW)	2,1	2,1 + 2,1	2,1 + 2,1
BACK PLATE			
Dimension (mm)	200	200 + 200	200 + 200
Power (kW)	2,1	2,1 + 2,1	2,1 + 2,1
Electric power(kW)	4,2	8,4	14
Oven power (kW)	-	-	5,6

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

ID071M01/ID071MA1	ID072M01/ ID072MA1	IW071M01/IW- 072MA1
ELT	ELT	ELT
400	800	400
700 (750)	700 (750)	700 (750)
900	900	900
220	220 + 220	300
3,5	3,5 + 3,5	6
220	220 + 220	-
3,5	3,5 + 3,5	-
7	14	5
-	-	-



МОДЕЛИ: (ГАЗОВЫЕ/ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ) (FT-)
все модели оснащены планкой защиты от брызг и скребком (с гладким или полосатым профилем, в зависимости от типа поверхности)
- одинарные или двойные конфорки (-71, -72): гладкие, рифленые или комбинированные

ОСНАЩЕНЫ:
- хромированной поверхностью
- открытой нишей
- нейтральным шкафом со створчатыми дверцами

НАГРЕВ: посредством горелок равномерно распределенных по всей поверхности, которые позволяют обеспечивать однородное распределение тепла и минимальную дисперсию
ВКЛЮЧЕНИЕ: посредством переключателя для электрической модели, посредством пьезоэлектрического элемента для газовой модели
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ: поверхность большой толщины с высокой теплопроводностью оснащена термостатом, что позволяет поддерживать постоянную температуру приготовления, кроме того, она идеальна для интенсивного использования.
БЕЗОПАСНОСТЬ: в газовых моделях обеспечивается предохранительным клапаном с термопарой, электрические модели оснащены предохранительным термостатом.
ГИГИЕНА: формованная рабочая поверхность оснащена широким отверстием для стока жидкостей приготовления в специальную емкость, расположенную под поверхностью и легко доступную для чистки.



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 (-71, -72): smooth, ribbed or smooth/ribbed
WITH:
- chromed plate
- open cupboard
- cupboard with hinged door(s)

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.



Mezzo GAS



Intero GAS



Mezzo ELT



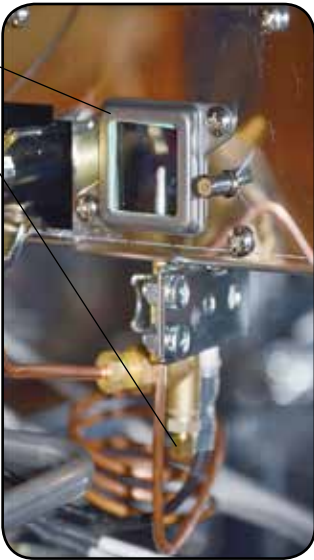
Intero ELT



переключатель
Switch

Пилот регулируемое
пламя
Adjustable pilot flame

Открывающийся или съемный
для регулировки всадника (LPG
- CNG) и сделать обслуживание
более быстрым и прямым.
Openable and removable spy-hole
for pilot regulation (gpl or natural gas)
and to allow maintenance interventions
quick and direct.



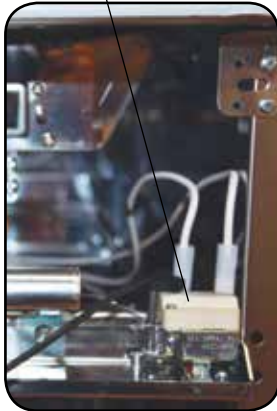
Ручки нейлон стакан с наклоном полезно для предотвращения утечки жидкости и остатков пищи
Nylon glass-filled knobs ideally inclined to avoid liquid and food infiltrations

Для сбора конденсата жидкостей
Fluid collection container

Нагревательные плиты находятся в специальном ферритной сплава толщиной и при высокой теплопроводности также доступны в хром и гладкой, ребристой или гладкой / рифленые
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

CODE	FTG71MA0-FTG71MG0/ FTE71MA0-FTE71MG0	FTG71MB0-FTG71MH0/ FTE71MB0-FTE71MH0	FTG71MC0-FTG71MI0/ FTE71MC0-FTE71MI0	FTG71MD0-FTG71MJ0/ FTE71MD0-FTE71MJ0	FTG72MA0-FTG72MG0/ FTE72MA0-FTE72MG0	FTG72MB0-FTG72MH0/ FTE72MB0-FTE72MH0	FTG72MC0-FTG72MI0/ FTE72MC0-FTE72MI0	FTG72MD0-FTG72MJ0/ FTE72MD0-FTE72MJ0	FTG72ME0-FTG72MK0/ FTE72ME0-FTE72MK0	FTG72MF0-FTG72ML0/ FTE72MF0-FTE72ML0
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 DIMENSIONS										
Width	400	400	400	400	800	800	800	800	800	800
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
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. DIMENSIONS										
Width	355	355	355	355	755	755	755	755	755	755
Depth	560	560	560	560	560	560	560	560	560	560
Gas power (kW)	7	7	7	7	14	14	14	14	14	14
Electric power (kW)	5,4	5,4	5,4	5,4	10,8	10,8	10,8	10,8	10,8	10,8

Защитный термостат
Safety thermostat





ДВЕ МОДЕЛИ (GPG-): ГАЗОВЫЕ, встроенные в тумбу (-71,-72) со створчатой дверцей
ОСНАЩЕНЫ:
- планкой для защиты от брызг
- решеткой-грилем для мяса
- решеткой-грилем для рыбы
- лотком для сбора жиров
- лотком для сбора пыли



НАГРЕВ: посредством горелок из нержавеющей стали AISI 304 15/10, контролируемых краном с клапаном и расположенных таким образом, чтобы обеспечивался равномерный нагрев основания из вулканического камня, обладающего способностью долго сохранять высокую температуру
РОЗЖИГ: пьезоэлектрический
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ: периметральные планки для защиты от брызг и решетки регулируются по высоте для оптимизации режима приготовления, формованная поверхность с легким уклоном в направлении отверстия для стока жира. Благодаря этой структуре обеспечивается равномерное и легкое приготовление, сохраняются интенсивные вкусовые качества, а распределение присутствующих в пище веществ сокращает необходимость использования заправок, которые делают блюда менее полезными для здоровья.
БЕЗОПАСНОСТЬ: обеспечивается предохранительным клапаном с термопарой
ГИГИЕНА: Все компоненты легко изымаются и очищаются. Структуры сертифицированы основными итальянскими и международными органами надзора в области гигиены и безопасности и имеют маркировку CE.

CODE	GPG71M00	GPG72M00
M0= Senza porta MA= Con porta		
POWER SUPPLY	GAS	GAS
EXTERNAL DIMENSIONS Width Depth Height	400 700 (750) 900	800 700 (750) 900
GAS POWER	8	16



Лавовыми камнями усиливает вкус пищи и сохраняет тепло в течение длительного времени
Lava-stone grill enhances food flavours and maintains a long lasting heat

TWO GAS MODELS (GPG-): on cupboard with hinged door(s) (-71,-72)
WITH:
- rear-side backsplash
- meat grid
- fish grid
- fat collection container
- dust collection container

HEATING: by means of Stainless Steel AISI 304 15/10 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 splash guards and grids are high-adjustable allowing cooking optimization, the worktop is pressed and slightly inclined toward the fat draining hole. Thanks to this structure the cooking is uniform and light, flavor intensity is maintained and the dispersion of food juices reduces the need of seasoning that makes food less healthy.

SECURITY: it is guaranteed by a Safety Valve with thermocouple
HYGIENE: all parts are easily removable and cleanable. The elements are homologated by the main national and international authorities for hygiene and security. They are CE approved.

МОДЕЛИ: (ГАЗОВЫЕ/ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ) (TPG-)
ТОЛЬКО НАСТИЛ
- открытая ниша (-91M00, -92M00)
- створчатые двери (-91MA0, -91MB0)
- газовый духовой шкаф (-92MA0)
2 ГОРЕЛКИ С ОТКРЫТЫМ ПЛАМЕНЕМ + НАСТИЛ
- открытая ниша (-92MC0)
- створчатые дверцы (-92MD0)
- газовый духовой шкаф (-92ME0)
- электрический духовой шкаф (-92MF0)
ДВА НАСТИЛА + 2 ГОРЕЛКИ С ОТКРЫТЫМ ПЛАМЕНЕМ
- открытая ниша (-93M00)
- створчатые дверцы (-93MA0)
- газовый духовой шкаф (-93MB0)
4 ГОРЕЛКИ С ОТКРЫТЫМ ПЛАМЕНЕМ + ОДИН НАСТИЛ
- открытая ниша (-93MD0)
- створчатые дверцы (-93ME0)
- газовый духовой шкаф + шкаф (-93MF0)
- электрический духовой шкаф + шкаф (-93MG0)
- газовый духовой шкаф макс (-93MH0)
- электрический духовой шкаф макс (-93MN0)

НАГРЕВ: посредством мощных горелок. Зоны нагрева разделены: в центре – максимальная температура с понижением в направлении к внешнему краю для обеспечения различных режимов приготовления.
РОЗЖИГ: пьезоэлектрический
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ: полностью изготовлена из термодиффузионной стали, имеет большую толщину и оснащена съемной центральной вставкой.
БЕЗОПАСНОСТЬ: обеспечивается предохранительным клапаном с термопарой, электрические модели оснащены термостатом.
ГИГИЕНА: Наклон ручек из стеклонеполненного нейлона предотвращает проникновение жидкости и остатков пищи; возможность снятия центральной части и структура из стали обеспечивают повышенные гигиенические показатели и надежную долгую службу оборудования.

MODELS: (GAS/ELECTRIC) (TPG-)
ONLY PLATE
- open cupboard (-71M00, -72M00) (-73MA0)
- cupboard with hinged door(s) (-71MA0, -71MB0)
- GAS oven (-72MA0)
2 BURNERS + PLATE
- open cupboard (-72MC0)
- cupboard with hinged door(s) (-72MD0)
- GAS oven (-72ME0)
- ELECTRIC oven (-72MF0)
DOUBLE PLATE + 2 BURNERS
- open cupboard (-73M00)
- cupboard with hinged door(s) (-73MA0)
4 BURNERS + SINGLE PLATE
- open cupboard (-73MD0)
- cupboard with hinged door(s) (-73ME0)
- GAS oven + cupboard with hinged door (-73MF0)
- ELECTRIC oven + cupboard with hinged door (-73MG0)
- GAS GN 3/1 oven (-73MH0)
- ELECTRIC GN 3/1 oven (-73MN0)

Ø 75 3,5 kW

Ø 105 5 kW



CODE	TPG72M00-TPG72MC0 TPG72MB0-TPG72MD0	TPG72MA0/TPG72ME0	TPG73M00-TPG73MC0 TPG73MA0-TPG73MD0	TPG73MB0/TPG73ME0	TPG73MF0
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door SURFACE: MILD STEEL					
POWER SUPPLY	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS/ELT
EXT. DIMENSIONS Width Depth Height	800 700 (750) 900	800 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	1200 700 (750) 900	1200 700 (750) 900
FRONT BURNERS Dimension (mm) Power (kW)	75 3,5	75 3,5	75 3,5	75 3,5	75 3,5
BACK BURNERS Dimension (mm) Power (kW)	105 5	105 5	105 5	105 5	105 5
OVEN Electric power Oven power	- -	- 8	- -	8 -	10 -
TOTAL POWER (kW)	8 15,5	16 23,5	16,5 24	24,5 32	34

Максимальная температура достигается центральным блином.
It reaches the maximum temperature in the central plate



HEATING: by means of powerful burners. 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 thick 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.

МОДЕЛИ: (-BME)
 С открытой нишей:
 - половинный модуль с ванной GN 1/1+ 1/3 (-71M02)
 - полный модуль с ванной GN 2/1+ GN 2/3 (-72M03)
 со створчатыми дверцами:
 - половинный модуль с ванной GN 1/1+ 1/3 (-71MA2)
 - полный модуль с двумя ваннами GN 2/1+ GN 2/3 (-72MA2)

НАГРЕВ: посредством электрического нагревательного элемента, изолированного и опирающегося на днище ванны.
ВКЛЮЧЕНИЕ: через переключатель
ВАРОЧНАЯ ВАННА: контейнеры высотой 150 мм из нержавеющей стали AISI 304 15/10
БЕЗОПАСНОСТЬ: посредством предохранительного термостата
ГИГИЕНА: Контейнеры имеют скругленные углы и легко изымаются для чистки. Структуры сертифицированы основными итальянскими и международными органами надзора в области гигиены и безопасности и имеют маркировку CE.

CODE	BME71M02 BME71MA2	BME72M02 BME72MA2
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door		
POWER SUPPLY BOWL DIMENSIONS Width Depth Height	ELT 308 508 106	ELT 630 508 160
ELECTRIC POWER SUPPLY VOLTAGE	2,5 230, 1 + N	5 400, 3 + N

MODELS: (-BME)
 On open cupboard:
 - half module with GN 1/1 + 1/3 bowl (-71M02)
 - full module with GN 2/1 + 2/3 bowl (-72M03)
 On cupboard with hinged door(s):
 - half module with GN 1/1 + 1/3 bowl (-71MA2)
 - full module with GN 2/1 + 2/3 bowl (-72MA2)



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 15/10
SECURITY: temperature control by a thermostat adjustable up to 90°C
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



Кастриули и крышки можно приобрести в качестве аксессуаров
 Containers and lids to be purchased as accessory



Переднее отверстие для слива воды
 Front hole for water drainage

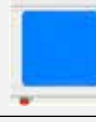


МОДЕЛИ: газовые или электрические (G-E) со створчатой дверцей и устройством подъема корзин (MSE71M01)

ОСНАЩЕНЫ:
 - половинный модуль - одной ванной емкостью 40 л (-71M00)
 - полный модуль - двумя ваннами емкостью 40 л + 40 л (-72M00)

НАГРЕВ: в электрической модели - посредством нагревательных элементов из кронифера с флажковым расположением, в газовых моделях - посредством горелок, установленных под ванной
ВКЛЮЧЕНИЕ: посредством переключателя для электрической модели, посредством пьезоэлектрического элемента для газовой модели макароноварки
ВАРОЧНАЯ ВАННА: выполнена из нержавеющей стали 316L, обладающей повышенной стойкостью к коррозии, к износу, к различным воздействиям, в том числе к воздействию соленой воды и крахмала.
БЕЗОПАСНОСТЬ: имеется регулятор, обеспечивающий точное управление режимом варки. Устройство загрузки и разгрузки встроены в конструкцию для удобства работы.
ГИГИЕНА: Очистка ванны обеспечивается непрерывным потоком воды, регулируемым устройством перелива. Ванны легко очищаются благодаря закругленности углов, а сливное устройство, установленное внутри ванны, обеспечивает гигиену и безопасность.



CODE	CPG71M01	CPG72M01	CPE71M00	CPE72M00
M0= Senza porta MA= Con porta M0= Without door MA=With door				
POWER SUPPLY EXTERNAL DIMENSIONS Width Depth Height	GAS 400 700(750) 900	GAS 800 700(750) 900	ELT 400 700(750) 900	ELT 800 700(750) 900
ELECTRIC POWER GAS POWER SUPPLY VOLTAGE	- 9 -	- 18 -	7,8 - 400, 3 + N	15,6 - 400, 3 + N



MODELS: gas or electric (G-E) with hinged door (s) and automatic basket lifter (MSE71M03)

WITH:
 - single-tank 40 lt half module (-71M00)
 - double-tank 40 lt + 40 lt full module (-72M00)

HEATING: on the electric model by means of a kronicer 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: an energy regulator will allow a precise control of the water boiling. 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 thanks to rounded edges and the draining system inside the appliance.

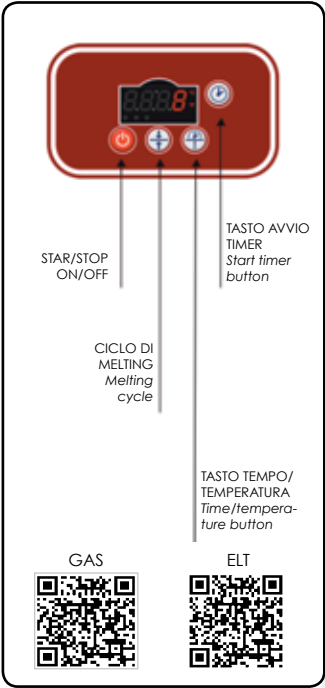
Модулировать alzacestelli запатентован Desco в 1992
 Automatic basket lifter was patented by Desco in 1992

GAS



ELT





МОДЕЛИ: газовые (FRG-) или электрические (FRE-)

ОСНАЩЕНЫ:

- половинный модуль - одной ванной (-71M00)
- половинный модуль - двумя ваннами емкостью (-MB0, -MD0)
- полный модуль - двумя ваннами (-72M00)

НАГРЕВ: ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ: посредством электрического нагревательного элемента, изолированного и опирающегося на днище ванны.

ТРАДИЦИОННЫЕ ГАЗОВЫЕ: посредством трех установленных внутри ванны горелок.

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ: посредством одной горелки, установленной внутри ванны, и двух горелок снаружи.

ВКЛЮЧЕНИЕ: пьезоэлектрическое для газовой модели, через переключатель для электрической

ВАННЫ: штампованные с закругленными углами

БЕЗОПАСНОСТЬ: обеспечивается предохранительным клапаном с термопарой в газовых моделях и нагревательными элементами, снабженными термостатом в электрических моделях.

ГИГИЕНА: закругленные углы внутри штампованной ванны обеспечивают поддержание гигиены.

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

WITH:

- single-tank half module (-71M00)
- double tank half module(-MB0, -MD0)
- double tank full module (-72M00)

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.

МОДЕЛИ: (BR-)

- газовые (BRG-) или электрические (BRE-)

Механическое устройство подъема:

- на 50 л или на 10 л из высококачественной стали Fe 360 или стали INOX AISI 304

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

- с открытой нишей, из высококачественной стали марки FE 360 емкостью 10 л (-E72M00) или из нержавеющей стали INOX емкостью 10 л (-E72MB0)
- со створчатыми дверцами, из высококачественной стали марки FE 360 емкостью 10 л (-E72MA0) или из нержавеющей стали INOX емкостью 10 л (-E72MD0)

НАГРЕВ: посредством горелок с термостатом, регулируемым в диапазоне от 120 °C до 390 °C.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ: посредством инфракрасных нагревательных элементов.

ВКЛЮЧЕНИЕ: переключатель

ВАННА И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: по запросу предоставляется моторизованный механизм опрокидывания. Крышки выполнены из нержавеющей стали AISI 304 15/10 и снабжены прочными эргономичными ручками, ванны штампованные с днищем, по выбору, из мягкой стали или композитного сплава*

БЕЗОПАСНОСТЬ: обеспечивается предохранительным клапаном с термопарой в газовых моделях и нагревательными элементами, снабженными термостатом в электрических моделях. Залив воды происходит через кран и трубу подачи, прикрепленную к воздуховоду.

ГИГИЕНА: Решение с полностью скругленными углами облегчает выполнение очистки и дезинфекции.

CODE	BRG72MF0 BRE72MF0	BRG72MD0 BRE72ME0
POWER SUPPLY	GAS - ELT	GAS - ELT
EXTERNAL DIMENSIONS		
Width	800	800
Depth	700	700
Height	900	900
BOWL	50 lt	50 lt
COOKING SURFACE		
Material	FE 360	INOX
C. S. DIMENSIONS		
Width	700	700
Depth	465	465
GAS POWER	12	12
ELECTRIC POWER	8,7	8,7

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N



BRE71M00 BRE71MA0	BRE71MB0 BRE71MC0	BRE72M00 BRE72MA0	BRE72MB0 BRE72MD0
ELT	ELT	ELT	ELT
400	400	800	800
700 (750)	700	700 (750)	700 (750)
900	900	900	900
10 lt	10 lt	20 lt	20 lt
FE 510D	COMPOUND	FE510D	COMPOUND
306	306	630	630
510	510	510	510
5	5	10	10

МОДЕЛИ: (BR-)

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

Mechanic lifting:

- 80lt capacity in FE360 (-72MF0) or in stainless steel (-72MC0)
- 120lt capacity in FE360 (-73MF0) or in stainless steel (-73MC0)

MULTIFUNCTIONS:

- on open cupboard in FE360 10lt capacity (-E72M00) or in stainless steel 10lt capacity (-E72MB0)
- on cupboard with hinged doors in FE360 10lt capacity (-E72MA0) or in stainless steel 10lt capacity (-E72MD0)

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 15/10 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.

CODE	FRG71M00 FRE71M00	FRG71MA0 FRE71MC0	FRG71MB0 FRE71MD0	FRG72M00 FRE72M00	FRG72MA0 FRE72MC0	FRE71ME0
FRG						
FRE						
POWER SUPPLY	GAS ELT	GAS ELT	GAS ELT	ELT	ELT	ELT
EXTERNAL DIMENSIONS						
Width	400	400	400	800	800	400
Depth	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)	700 (750)
Height	900	900	900	900	900	900
BOWL (lt)	FRG:11 FRE:13,5	17	FRG 8+8 FRE 9+9	FRG 11+11 FRE 13,5+13,5	17+17	13,5
ELECTRIC POWER	FRE: 10,5	FRE: 14	FRE: 15	FRE: 21	FRE: 28	10,5
GAS POWER	FRG: 10	FRG: 16,5	FRG: 12	FRG: 20	FRG:33	-
SUPPLY VOLTAGE	FRE: 400V, 3 + N	FRE: 400V, 3 + N	FRE: 400V, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N

Резисторы складной , что позволяет очистить

The resistances can be rotated for an easy cleaning





МОДЕЛИ: (PN-)
- газовые (PNG-) или электрические (PNE-)
- с прямым нагревом емкостью 50 л
- с косвенным нагревом емкостью 50 л

НАГРЕВ:
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ/ГАЗОВЫЕ ПРЯМОГО НАГРЕВА: посредством электрического нагревательного элемента или горелки опирающихся на днище ванны.
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ/ГАЗОВЫЕ КОСВЕННОГО НАГРЕВА: посредством электрического нагревательного элемента или горелки, которые нагревают заполненную водой полость, расположенную вокруг ванны.
ВКЛЮЧЕНИЕ: пьезоэлектрический элемент и переключатель
ВАННЫ и КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ: оснащены регулятором, обеспечивающим равномерность приготовления и контроль режима варки, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L. Рядом с крышкой, оснащенной солидной рукояткой для подъема, расположены манометр для постоянного мониторинга давления, предохранительный клапан, выпускной воздушный клапан и предохранительные термостаты.
БЕЗОПАСНОСТЬ и ГИГИЕНА: обеспечивается предохранительным клапаном с термопарой в газовых моделях и нагревательными элементами, снабженными термостатом в электрических моделях. Скругленные углы ванн из стали AISI 316L.

CODE	PNG72MD0	PNG72MI0	PNE72MI0
POWER SUPPLY	GAS	GAS	ELT
HEATING	DIRECT	INDIRECT	INDIRECT
EXTERNAL DIMENSIONS			
Width	800	800	800
Depth	700	700	700
Height	900	900	900
BOWL	50 lt	50 lt	50 lt
GAS POWER	15,5	15,5	-
ELECTRIC POWER	-	-	9

SUPPLY VOLTAGE: 400V, 3 + N

MODELS: (PN-)
- gas (PNG-) or electric (PNE-)
- direct heating 50lt
- indirect heating 50lt

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.



Ванны из стали AISI 316L: устойчивы к износу, коррозии, пиковым температурам и различным воздействиям.

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



GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FA071T00	400x700x240	8,5	GAS	-
PE071T00	400x700x240	5,2	ELT	400 V 3N + T
FE071T00	400x700x240	10	GAS	-
FA072T00	800x700x240	17	GAS	-
PE072T00	800x700x240	10,4	ELT	400 V 3N + T
FE072T00	800x700x240	20	GAS	-
FA073T00	1200x700x240	25,5	GAS	-
PE073T00	1200x700x240	15,6	ELT	400V 3N + T
FE073T00	1200x700x240	30	GAS	-

GAS - ELECTRIC KITCHEN RANGES - INDUCTION RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
IR071T00	400x700x240	4,2	ELT	400 V 3N + T
IR072T00	800x700x240	8,4	ELT	400 V 3N + T
ID071T01	400x700x240	7	ELT	400V 3N + T
ID072T01	800x700x240	14	ELT	400 V 3N + T
IW071T01	400x700x240	5	ELT	400V 3N + T

GAS HOTPLATE RANGES

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
TPG72T00	800x700x240	8	GAS
TPG72TC0	800x700x240	15,5	GAS
TPG73TC0	1200x700x240	24	GAS

NEUTRAL ELEMENTS

CODE	DIMENSIONS	WEIGHT	DRAWER
EN071T00	400x700x240	24	no
EN071TA0	400x700x240	24	yes
EN072T00	800x700x240	32	no
EN072TA0	800x700x240	32	yes

GAS - ELECTRIC FRY TOPS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
FTG71TA0	400x700x240	7	GAS	
FTG71TB0	400x700x240	7	GAS	
FTG71TC0	400x700x240	7	GAS	
FTG71TD0	400x700x240	7	GAS	
FTE71TA0	400x700x240	5,4	ELT	400 V 3N
FTE71TB0	400x700x240	5,4	ELT	400 V 3N
FTE71TC0	400x700x240	5,4	ELT	400 V 3N
FTE71TD0	400x700x240	5,4	ELT	400 V 3N
FTG72TA0	800x700x240	14	GAS	
FTG72TB0	800x700x240	14	GAS	
FTG72TC0	800x700x240	14	GAS	
FTG72TD0	800x700x240	14	GAS	
FTG72TE0	800x700x240	14	GAS	
FTG72TF0	800x700x240	14	GAS	
FTE72TA0	800x700x240	10,8	ELT	400 V 3N
FTE72TB0	800x700x240	10,8	ELT	400 V 3N
FTE72TC0	800x700x240	10,8	ELT	400 V 3N
FTE72TD0	800x700x240	10,8	ELT	400 V 3N
FTE72TE0	800x700x240	10,8	ELT	400 V 3N
TFE72TF0	800x700x240	10,8	ELT	400 V 3N

FRYERS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUP	SUPPLY VOLTAGE
FRE71T00	400x700x240	10,5	ELT	400V 3 + N
FRE72T00	400x700x240	21	ELT	400V 3 + N

GAS LAVA STONE GRILLS

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY
GPG71T00	400x700x240	8	GAS
GPG72T00	800x700x240	16	GAS

ELECTRIC BAIN MARIE

CODE	DIMENSIONS	POWER	P. SUPPLY	SUPPLY VOLTAGE
BME71T01	400x700x240	2,5	ELT	230V
BME72T01	800x700x240	5	ELT	400V 3 + N

REFRIGERATED STANDS

CODE	DIMENSIONS
1BR72P	1200x700x580 with 2 hinged doors
1BR72C	1200x700x580 with 2 drawers
1BR73P	1600x700x580 with 3 hinged doors
1BR73C	1600x700x580 with 3 drawers

Desco, marchio di Ilssa 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 EN 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

Find us on:

