



**EUROPROJET**  
PROVOCATEUR DE FROID

THE ITALIAN STYLE

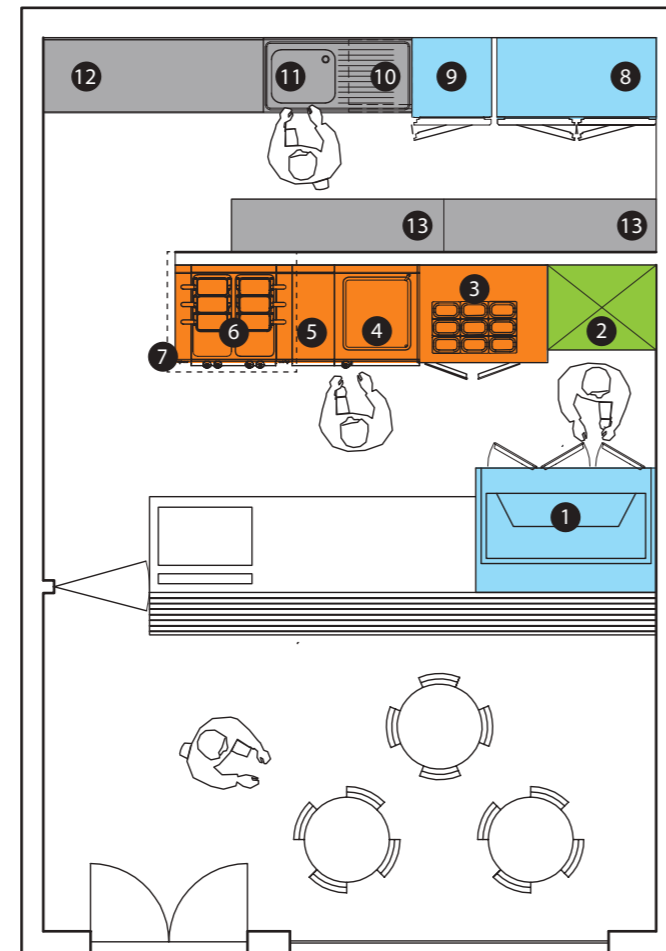


Referenza Desco: Ristorante "Mezzo di pasta" Francia Reference Desco: "Mezzo di pasta" Restaurant, France

## FAST FOOD VOGLIADIPASTA "Et Voilà", qualità e velocità da oggi insieme.



**FAST FOOD VOGLIADIPASTA**  
"Et Voilà", quality and speed all together.

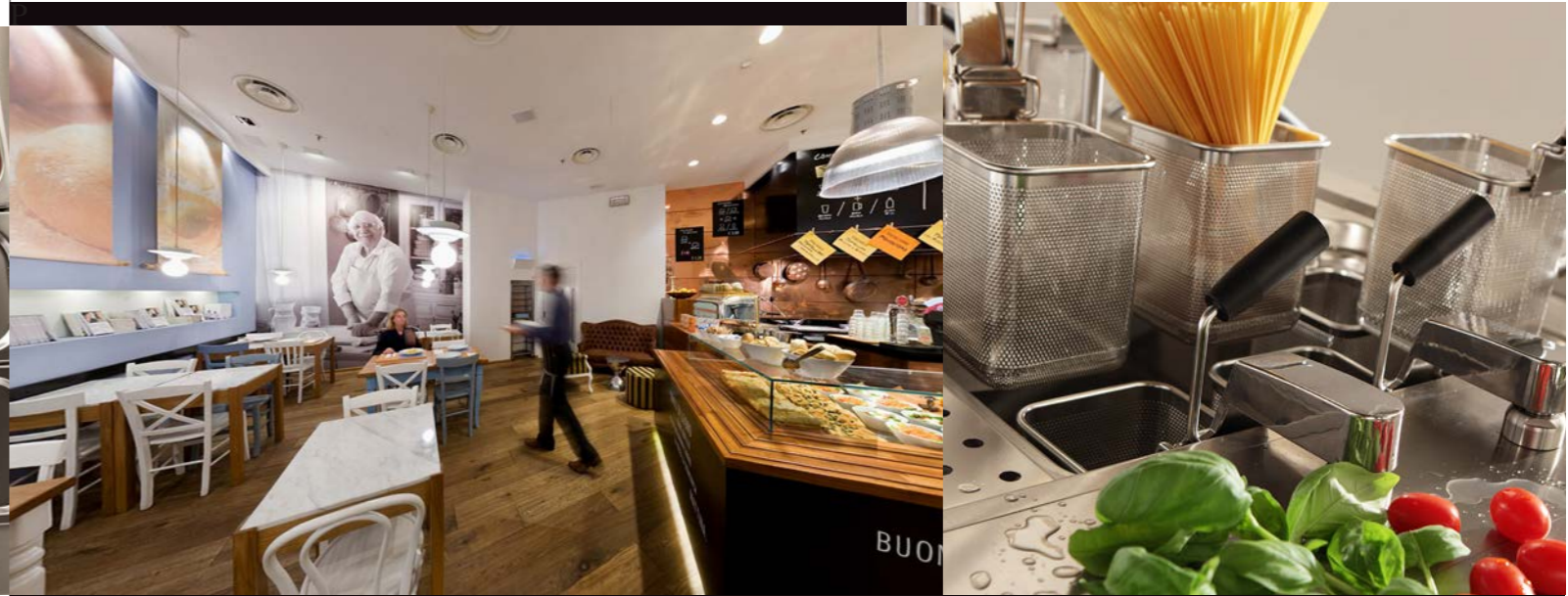


- 1 Vetrina refrigerata/ Refrigerated display window
- 2 Mobile murale refrigerato/ Refrigerated wall cabinet
- 3 Saladette/ Saladette counter
- 4 Bagnomaria/ Bainmarie
- 5 Elemento neutro/ Neutral element
- 6 Cuocipasta con modulo alzacestelli/ Pastacooker with automatic baskets
- 7 lifter
- 8 Cappa cuocipasta/ Hood for pastacooker
- 9 Armadio refrigerato Tn -2°+8°C/ Refrigerated cabinet temp -2°+8°C
- 10 Armadio Refrigerato Tn -20°-10°C/ Freezer cabinet temp -20°-10°C
- 11 Lavaggio frontale/ Frontal dish-washer
- 12 Lavello/ Sink unit
- 13 Tavolo neutro/ Neutral working table

Scaffali stoccaggio/ Shelving units

La composizione "Pasta Concept", consente di avere in un unico piano ogni elemento per la preparazione di un piatto di pasta "sfizioso". La zona centrale dedicata alla cottura attraverso l'alza cestelli automatici, lateralmente servite da saladette per la conservazione del prodotto fresco e le vaschette bagnomaria per il mantenimento del calore dei condimenti.

"Pasta Concept" composition allows to have each ingredient in a single work top to favour the preparation of a tasty pasta dishes. The central area is dedicated to cooking with the support of the automatic baskets lifter, laterally served by saladette for fresh products storing and bain marie to keep sauces warm.



Ristorante Giovanni Rana Italia: macchine Desco "Giovanni Rana" Restaurant, Italy: Desco's appliances

## RISTORANTE VOGLIADIPASTA Servizio impeccabile stile "Italiano"

Chi si occupa di ristorazione, in particolare nel mondo della pasta, deve tener conto di alcuni importanti fattori: la qualità della materia prima, la cottura ed il servizio al pubblico che deve essere puntuale ed impeccabile. La qualità della pasta italiana è riconosciuta in tutto il mondo e uno dei segreti per renderla un piatto davvero delizioso sta nella cottura. Il "Pasta Concept" di Desco è la soluzione per organizzare il vostro Fast food "Vogliadipasta" garantendo un sistema di cottura, preparazione e servizio in tempi rapidissimi. Il "Pasta Concept" è composto da cuocipasta a modulino alzacestelli automatico "originali Desco" con cottura programmata, nonché dall'area saladette che conserva a temperature positive (+5°C/+8°C) la pasta fresca in vasche inox e la zona bagnomaria che mantiene caldi i condimenti. Desco fornisce un servizio a 360° che va dalla consulenza e progettazione seguendo principi ergonomici e funzionali alla messa in opera delle attrezzature in relazione allo spazio disponibile.

## VOGLIADIPASTA RESTAURANT Impeccable service, Italian Style

Whoever works in the catering branch, in particular in pasta's field, has to consider some important factors: Quality of raw materials, Cooking time and Service to the public which have to be excellent and impeccable. Quality of the Italian's pasta is known all over the world and the secret to obtain a good tasty dish consists in the right cooking. Desco "Pasta Concept" is your solution for FAST FOOD "VOGLIADIPASTA" which guarantees rapid preparation and service. Desco's "Pasta Concept" is composed by pastacookers, with original automatic baskets lifter and programmed cooking time, saladette area, which preserves fresh pasta in positive temperature +5°+8°C in stainless steel basins, and bainmarie area, which keeps dressings warm. Desco offers a 360° quality service from advice to design following ergonomic and functionality factors to the implementation of the equipment in relation to the available space.



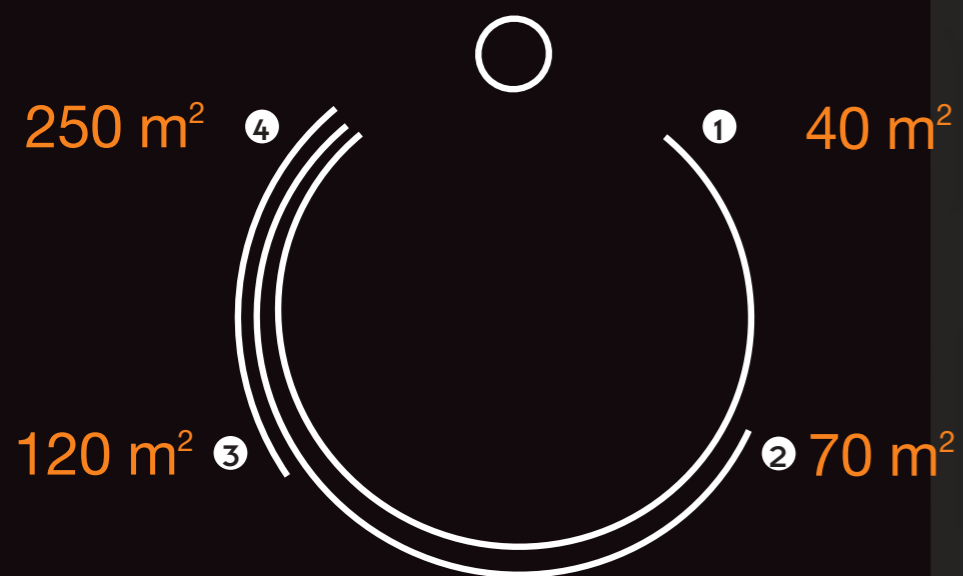


## Soluzioni dalla Small alla Extra large per realizzare il vostro fast food "VOGLIADIPASTA".

Small to Extra large dimensions to realize your fast food **VOGLIADIPASTA**

Desco, dopo aver valutato attentamente le vostre esigenze operative e la superficie a disposizione, progetta e fornisce tutte le attrezzature necessarie allo sviluppo del vostro ristorante Fastfood **Vogliadipasta**. Nella tabella sul retro sono elencate tutte le attrezzature necessarie suggerite assecondo lo spazio disponibile.

Desco, after a meticulous valuation, advices and supplies all the necessary equipment for the development of your **Vogliadipasta** restaurant. In the table rearward all equipments are listed and suggested according to the available space.





## Il segreto della buona pasta sta nella cottura.

The secret of a good pasta is the right cooking.

L'intérêt croissant en Europe et dans le monde pour la cuisine italienne avec un succès particulier pour les "pasta" dans tous ses formats et garnitures a suggéré des solutions technologiques et innovantes pour préparer rapidement des plats de très haute qualité. Aujourd'hui le facteur temps est déterminant pour tous nos choix, c'est pourquoi nous avons pensé au format VOGLIADIPASTA qui permet aux restaurateurs de réduire le temps et les coûts de la cuisine traditionnelle, garantissant un excellent service au public avec un temps de préparation rapide et efficace.

The mounting interest in Europe and worldwide for Italian cuisine with particular success for "pasta" in all its sizes and dressings, has suggested us new innovative and technological solutions to prepare speedily high quality dishes in less time. Nowadays time factor is determinant and for this reason we have conceived the format VOGLIADIPASTA, which allows the catering professional to reduce costs and time, ensuring a quick and excellent service to the customer.



### Garanzia di professionalità certificata

Certified professional warranty

Le attrezzature Desco sono coperte dal certificato di garanzia di 2 anni.

Desco appliances are covered by a 2-year-long warranty.



Saladette per il mantenimento della pasta a temperature positive (+5°C +8°C).

Saladette to keep fresh pasta in positive temp (+5°C +8°C).

Cestelli cuoci & scolapasta ad estrazione automatica a cottura programmata "originale Desco".

Automatic cooking and colander baskets with programmed cooking "original Desco".

Sollevatore cestelli.

Baskets lifter.

Bagnomaria per il mantenimento del calore dei condimenti.

Bain marie to keep sauces warm.

MODELLO MODEL	ATTREZZATURE/ EQUIPMENTS	SUPERFICIE MQ SURFACE SM			
		40	70	120	250
9BME2P	 Bagnomaria el. 800X900 C/Porte/ Electric bain marie 800x900 with hinged doors				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Saladette/ Saladette counter				
9CPE1	 Cuocipasta elett. 1 vasca 400X900/ Electric pastacooker 400x900, 1 bowl LT				
	 Modulo alzacestelli cuocipasta 900+Kit 6 cestelli 1/6 modulino 900/ Baskets lifter for pastacooker 900+ set for double basket lifter (gn 1/6)				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	Cappa cuocipasta/ Hood for pasta cooker				
MBER3M00	 Monoblocco cottura 3 zone/ Cooking modular element 3 fields				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Banco refrigerato/ Refrigerated counter				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Vetrina refrigerata/ Refrigerated display window				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Banco pizza/ Pizza counter				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Forno pizza/ Pizza oven				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Lavello zona lavaggio/ Sink unit				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Tavoli neutri/ Neutral elements				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Forno a vapore/ Steam oven				
ABV3005-DE	 Abbattitore di temperatura/ Blast chiller				
TEL0019	 Tavolo prelavaggio/ Pre washing sink unit				
LPC03	 Lavastoviglie a cappotta/ Hood type dishwasher				
TUL0019	 Tavolo uscita lavastoviglie/ Outlet table				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Celle refrigerate/ Cold rooms				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	Mobile murale refrigerato/ Refrigerated wall cabinet				
AH071011-DE	 Armadio refrigerato/ Refrigerated cabinet				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	Mantenitore statico di temperatura/ Static mantainer of temperature				
VARI MODELLI DIFFERENT MO-	 Stoccaggio materie prime/ Shelving units				

