



La competenza al primo posto

Le affettatrici Deko Holland sono il risultato della competenza professionale. Vengono fabbricate a mano, con la massima cura possibile. Siamo anche costantemente impegnati nella formazione dei nostri tecnici esperti. Dopo tutto, sappiamo per esperienza che questa è la migliore qualità di garanzia.

Una macchina fabbricata con tale perizia e attenzione, è destinata a durare nel tempo. E, se necessario, abbiamo sempre in scorta tutti i ricambi, spesso anche quelli dei modelli più vecchi. I nostri concessionari possono quindi offrirvi un servizio d'assistenza senza pari, ovunque vi troviate.



DEKO HOLLAND



DEKO HOLLAND THE CUTTING EDGE

THE CUTTING EDGE



DEKO HOLLAND

Simon Stevinweg 19
6827 BS Arnhem
Olanda

T. +31 (0)26 384 90 80
info@dekoholland.com
www.dekoholland.com



Affettatrici eccellenti per praticità, igiene e durata

Ogni giorno le affettatrici di Deko Holland dimostrano perché sono macchine di classe mondiale quando si tratta di affettare formaggio e insaccati. Senza il minimo segno di usura, queste macchine continuano a funzionare anno dopo anno, giorno dopo giorno, nelle macellerie, nei supermercati, nelle trattorie, nei ristoranti e nelle grandi cucine. Con la massima soddisfazione dei professionisti che le adoperano. In tutto il mondo. In oltre 50 paesi.

Sicurezza alimentare e operativa

Ogni singolo componente delle nostre affettatrici che viene a contatto con gli alimenti è fabbricato in acciaio inox di grande qualità. Oltre a una lunga durata, si può contare anche su macchine che rispondono a tutti i criteri di sicurezza alimentare, come le attuali norme europee in materia di salute e sicurezza, e i vari standard ISO. Non solo, tutte le macchine sono omologate CE, in linea con le direttive emesse dalle autorità competenti.



Grande durata, costi contenuti

Le affettatrici Deko Holland vengono progettate secondo principi ergonomici, fabbricate con materiali di qualità e dotate di funzioni innovative. Vogliamo attirare la vostra attenzione sulla bilancia digitale, un piano inclinabile e amovibile per la carne e un affilatore integrato per affilare le lame in qualsiasi momento. Sarete così sicuri di avere la massima praticità e una lunga durata, oltre a un ottimo connubio di affidabilità e sicurezza ottimale. Insieme ai costi contenuti di manutenzione e assistenza, tutto questo porta a un costo di proprietà estremamente contenuto.

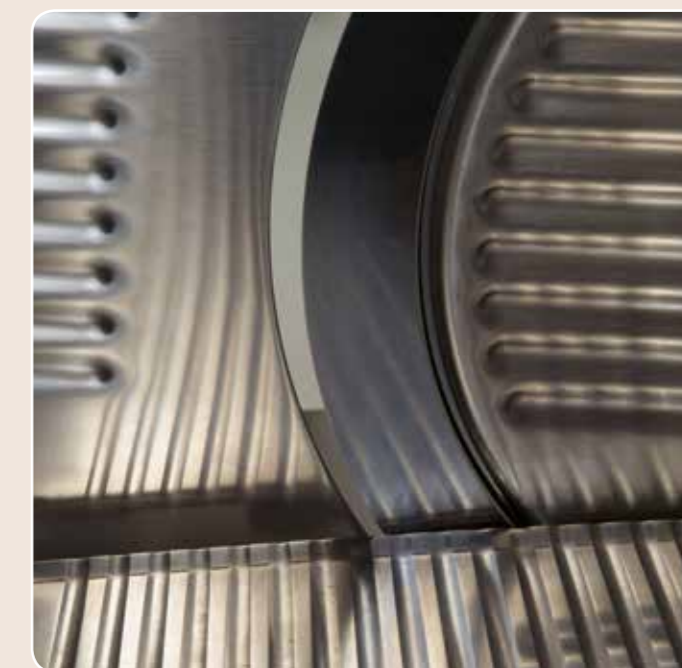


La perfezione è nel nostro DNA

Deko Holland è un partner in affari solido, esperto e innovativo. Le nostre origini risalgono al 1898. Da allora, abbiamo continuato a migliorare il lavoro innovativo di Willem van Berkel, l'inventore delle moderne affettatrici oltre che fondatore della famosa Van Berkel's Patent Maatschappij, da cui Deko Holland ha rilevato i diritti di produzione di una serie esclusiva di affettatrici. Oggigiorno, consegniamo le nostre macchine in tutto il mondo attraverso una rete di distribuzione capillare. Forniamo corsi di formazione incentrati su un utilizzo sicuro delle nostre macchine. E attraverso il servizio ricambi, assicuriamo la consegna delle parti entro 24 ore.

Guardiamo sempre al futuro

Nell'ambito del costante sviluppo delle nostre affettatrici, ascoltiamo sempre i criteri del mercato e collaboriamo strettamente con i nostri fornitori, per arrivare a soluzioni innovative ed economiche. Tutto questo rappresenta un vantaggio per voi: le affettatrici Deko Holland contribuiscono al successo della vostra attività. Queste macchine hanno una maggiore durata e vi consentono di lavorare in modo più piacevole e sicuro.



Desiderate ulteriori informazioni sulle nostre affettatrici innovative?

Vi invitiamo a contattare Deko Holland, telefonando al numero **+31 (0)26 - 384 90 80** o inviando una email a **info@dekoholland.com**.



DEKO 800 Safe

- Design compatto e resistente
- Ergonomico
- I componenti che vengono a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox
- Da fette sottilissime a fette dello spessore di 32 mm
- Affettatura obliqua: Il prodotto si preme da solo contro la lama



DEKO 800 SL

- Design compatto e resistente
- Design ergonomico
- I componenti che vengono a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox
- Da fette sottilissime a fette dello spessore di 32 mm
- Con comfort extra - piano della carne più grande e basso
- Affettatura obliqua: Il prodotto si preme da solo contro la lama



DEKO 834 EPB serie

- Per tagliare e posare le fette in modo automatico
- Controllo facile
- Grandi quantità a 3 diverse velocità
- Le fette vengono automaticamente accumulate e posate sovrapposte sul piano
- Da fette sottilissime a fette dello spessore di 5 mm
- I componenti che vengono a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox



DEKO 800 SA

- Resistenti, Ergonomiche, Compatte
- I componenti che vengono a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox
- Passare dall'affettatura manuale a quella semiautomatica è facile
- Regolazione elettronica del numero di fette
- La velocità del piano e la corsa breve possono essere regolate in modo variabile
- Arresto di emergenza



DEKO 834 Safe + Combi Safe

- Design compatto e resistente
- Ergonomico
- I componenti che vengono a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox
- Da fette sottilissime a fette dello spessore di 14 mm
- Affettatrice dritta
- Possibile anche versione con bilancia integrata



DEKO 834 EPB-K serie

- Per tagliare e posare le fette in modo automatico
- Controllo facile
- Grandi quantità a 3 diverse velocità
- Le fette vengono automaticamente accumulate e posate sovrapposte sul piano
- Da fette sottilissime a fette dello spessore di 5 mm
- Tutte le aree di contatto hanno un rivestimento in Teflon di alta qualità, per affettare il formaggio senza problemi