

### Fachmännisches Können steht im Vordergrund

Schneidemaschinen von Deko Holland sind das Produkt reinen fachmännischen Könnens: Sie werden mit größtmöglicher Sorgfalt von Hand gefertigt. Wir arbeiten außerdem ständig an der Ausbildung unserer Fachkräfte, denn aus Erfahrung wissen wir, dass das die beste Garantie für Qualität ist.

Eine Maschine, die mit so viel Aufmerksamkeit und fachmännischem Können hergestellt wird, hält länger. Und für den Fall, dass..., haben wir alle Ersatzteile vorrätig, häufig auch die unserer älteren Schneidemaschinen. Dadurch können unsere Vertriebsfirmen Ihnen weltweit einen unvergleichlich hohen Service bieten.



DEKO HOLLAND



DEKO HOLLAND THE CUTTING EDGE

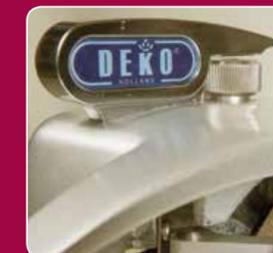
THE CUTTING EDGE



#### DEKO HOLLAND

Verbas B.V.  
Simon Stevinweg 19  
6827 BS Arnhem  
The Nederland

T. +31 (0)26 384 90 80  
F. +31 (0)26 384 90 83  
info@dekoholland.com  
www.dekoholland.com



## Schneidemaschinen, die sich durch Benutzerfreundlichkeit, Hygiene und eine lange Lebensdauer auszeichnen

Jeden Tag erneut zeigen Schneidemaschinen von Deko Holland, weshalb sie im Hinblick auf das Schneiden von Käse und Fleischwaren zur absoluten Weltspitze gehören. Ohne auch nur die geringste Spur eines Verschleißes werden sie Jahr ein Jahr aus täglich in Metzgereien, Supermärkten, Gaststätten und Großküchen eingesetzt. Sie funktionieren zur vollen Zufriedenheit der dort tätigen Profis, und das weltweit in über 50 Ländern.

### Lange Lebensdauer, geringe Kosten

Die Schneidemaschinen von Deko Holland sind aus hochwertigen Materialien hergestellt, ergonomisch entworfen und mit innovativen Optionen versehen, wie z.B. einer digitalen Waage, einem kipp- und abnehmbaren Fleischschlitten und einem eingebauten Schleifgerät, so dass die Messer ständig scharf bleiben. Damit wird ein hoher Benutzerkomfort, eine lange Lebensdauer und eine hohe Betriebszuverlässigkeit mit optimaler Sicherheit gewährleistet. Zusammen mit den geringen Wartungs- und Servicekosten führt das zu äußerst geringen Gesamtbetriebskosten.

### Lebensmittel- und betriebssicher

Bei unseren Schneidemaschinen sind alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in hochwertigem Edelstahl ausgeführt. Neben einer langen Lebensdauer können Sie somit sicher sein, dass die Maschinen alle Anforderungen im Hinblick auf die Lebensmittelsicherheit erfüllen, wie z.B. die EU-Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften sowie verschiedene ISO-Normen. Außerdem ist jede Maschine den Richtlinien der Lebensmittel- und Warenautoritäten entsprechend mit dem CE-Gütesymbol versehen.



### Die Perfektion liegt uns im Blut

Mit Deko Holland haben Sie einen starken, sachkundigen und innovativen Partner an Ihrer Seite. Unsere Geschichte geht zurück bis in das Jahr 1898. Noch heute bauen wir auf die Pioniersarbeit von Willem van Berkel, dem Erfinder der modernen Schneidemaschine und Begründer der berühmten Firma Van Berkel's Patent Maatschappij. Von dieser hat Deko Holland die Produktionsrechte für eine einzigartige Serie von Schneidemaschinen übernommen. Inzwischen liefern wir unsere Maschinen über ein engmaschiges Vertriebsnetz in die ganze Welt. Wir bieten außerdem Schulungen zum sicheren Umgang mit den Schneidemaschinen an. Und unser Ersatzteilservice garantiert eine Lieferung innerhalb von 24 Stunden.

### Wie stehen niemals still

Bei der Weiterentwicklung unserer Schneidemaschinen orientieren wir uns ständig an den Wünschen aus dem Markt. Und arbeiten wir eng mit unseren Zulieferern zusammen, um innovative und kosteneinsparende Lösungen zu erzielen. Davon können Sie profitieren: Deko Holland-Schneidemaschinen tragen zum Erfolg Ihres Unternehmens bei. Unsere Maschinen besitzen eine längere Lebensdauer und machen die Arbeit angenehmer und sicherer.



### Möchten Sie mehr über unsere Schneidemaschinen erfahren?

Wenden Sie sich dann bitte an Deko Holland. Rufen Sie uns an unter **+31 - (0)26 - 384 90 80** oder senden Sie eine E-Mail an **info@dekoholland.com**.



#### DEKO 800 Safe

- Nachhaltiger, kompakter Entwurf
- Ergonomisch
- Edelstahl für Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Von hauchdünn bis 32 mm dick schneiden
- Schrägschneider - das Produkt drückt sich selbst gegen das Messer



#### DEKO 800 SA

- Nachhaltig, Ergonomisch, Kompakt
- Edelstahl für Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Einfaches Wechseln vom manuellen zum halbautomatischen Schneiden
- Zahl der Scheiben elektronisch einstellbar
- Geschwindigkeit des Schlittens und Kurzhub sind variabel einstellbar
- Not-Aus-Schalter



#### DEKO 800 SL

- Nachhaltiger, kompakter Entwurf
- Ergonomisches Design
- Edelstahl für Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Von hauchdünn bis 32 mm dick schneiden
- Mit zusätzlichem Komfort - größerer und niedrigerer Fleischschlitten
- Schrägschneider - das Produkt drückt sich selbst gegen das Messer



#### DEKO 834 Safe + Combi Safe

- Nachhaltiger, kompakter Entwurf
- Ergonomisch
- Edelstahl für Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Von hauchdünn bis 14 mm dick schneiden
- Geradeschneider
- Möglichkeit mit integrierter Wiegeeinheit



#### DEKO 834 EPB

- Automatisches Schneiden und Ablegen
- Einfache Bedienung
- Große Mengen in 3 verschiedenen Geschwindigkeiten
- Automatisches Stapeln und versetztes Ablegen
- Von hauchdünn bis 5 mm dick schneiden
- Edelstahl für Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen



#### DEKO 834 EPB-K

- Automatisches Schneiden und Ablegen
- Einfache Bedienung
- Große Mengen in 3 verschiedenen Geschwindigkeiten
- Automatisches Stapeln und versetztes Ablegen
- Von hauchdünn bis 5 mm dick schneiden
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind mit einer hochwertigen Teflonschicht versehen, so dass Käse einfach geschnitten werden kann