



Le savoir-faire figure au premier rang de nos préoccupations

Les trancheuses de Deko Holland sont le produit d'un authentique savoir-faire : elles sont fabriquées à la main avec le plus grand soin possible. Nous veillons en outre en permanence à la formation de nos professionnels, car nous savons par expérience que ceci constitue la meilleure garantie de qualité.

Une machine construite avec autant d'attention et de savoir-faire fonctionne plus longtemps. Et, juste au cas où, nous conservons toutes les pièces en stock – souvent aussi celles de nos anciennes trancheuses. Nos distributeurs peuvent ainsi vous proposer un service d'un niveau inégalé, partout dans le monde.



DEKO HOLLAND



DEKO HOLLAND THE CUTTING EDGE

THE CUTTING EDGE



DEKO HOLLAND

Verbas B.V.
Simon Stevinweg 19
6827 BS Arnhem
Pays-Bas

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



Des trancheuses qui excellent par leur facilité d'utilisation, leur hygiène et leur longue durée de vie

Jour après jour, les trancheuses de Deko Holland montrent pourquoi elles font partie des machines les plus performantes du monde dans le domaine de la coupe de charcuterie et de fromage. Sans afficher la moindre trace d'usure, elles fonctionnent année après année durant de longues journées dans les boucheries, les supermarchés, les établissements de l'industrie hôtelière et de la restauration collective, à l'entière satisfaction des professionnels qui les utilisent. Ceci, dans plus de 50 pays du monde.

Longue durée de vie, coûts réduits

Les trancheuses de Deko Holland sont fabriquées dans des matériaux de haute qualité, conçues selon des principes ergonomiques et équipées d'options innovantes, telles qu'une balance numérique, un plateau porte-produit basculant et démontable et un affûteur intégré pour maintenir en permanence des lames bien aiguisées. Vous avez ainsi l'assurance d'une commodité extrême, d'une longue durée de vie de la machine et d'une grande fiabilité alliée à une sécurité optimale. En combinaison avec les frais d'entretien et de maintenance réduits, ceci aboutit à un coût de possession extrêmement faible.

Sécurité des aliments et sécurité d'utilisation

Toutes les pièces de nos machines qui entrent en contact avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable de haute qualité. Outre une longue durée de vie, ceci vous offre l'assurance de disposer de machines conformes à toutes les exigences en matière de sécurité alimentaire, telles que les réglementations européennes relatives à la santé et la sécurité et diverses normes ISO. Chaque machine est en outre dotée du marquage CE conformément aux directives des autorités de surveillance des denrées et des marchandises.



La perfection est ancrée dans nos gènes

Avec Deko Holland, vous avez à vos côtés un partenaire puissant, compétent et innovant. Notre histoire remonte à l'année 1898 et, encore de nos jours, nous continuons à bâtir sur l'œuvre de pionnier de Willem van Berkel, l'inventeur de la trancheuse moderne et le fondateur de la célèbre société Van Berkel's Patent Maatschappij. Deko Holland leur a racheté les droits de production d'une série unique de machines à trancher. Actuellement, nous livrons nos machines dans le monde entier à travers un réseau de distribution finement maillé. Nous organisons des formations pour apprendre à utiliser les trancheuses dans des conditions de sécurité et, avec notre service de pièces détachées, nous garantissons une livraison dans les 24 heures.

Nous progressons en permanence

Pour continuer à développer nos trancheuses, nous sommes constamment à l'écoute du marché et des besoins de nos clients. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos sous-traitants afin de parvenir à des solutions innovantes et économiques et vous en recueillez les fruits : les trancheuses de Deko Holland contribuent au succès de votre entreprise. Elles offrent une plus longue durée de vie et un travail plus agréable et plus sûr.



Souhaitez-vous en savoir plus sur nos trancheuses innovantes ?

Prenez contact avec Deko Holland en appelant le **+31 (0) 26 - 384 90 80** ou envoyez-nous un e-mail à : **info@dekoholland.com**.



DEKO 800 Safe

- Conception robuste et compacte
- Ergonomique
- Acier inoxydable pour les parties qui entrent en contact avec les aliments
- Couper des tranches ultra-fines jusqu'aux plaques de 32 mm
- Trancheuse oblique - le produit appuie de lui-même contre la lame



DEKO 800 SL

- Conception robuste et compacte
- Design ergonomique
- Acier inoxydable pour les parties qui entrent en contact avec les aliments
- Couper des tranches ultra-fines jusqu'aux plaques de 32 mm
- Avec plus de confort - plateau agrandi et abaissé
- Trancheuse oblique - le produit appuie de lui-même contre la lame



DEKO 834 EPB

- Découpe et dépose automatiques
- Commande facile
- Grandes quantités en 3 vitesses différentes
- Empilement aligné et distribution en éventail automatiques
- Couper des tranches ultra-fines jusqu'aux plaques de 5 mm
- Acier inoxydable pour les parties qui entrent en contact avec les aliments



DEKO 800 SA

- Robuste, Ergonomique, Compact
- Acier inoxydable pour les parties qui entrent en contact avec les aliments
- Passage facile du tranchage manuel au tranchage Semi-Automatique
- Nombre de tranches réglable électroniquement
- Réglage variable de la vitesse du plateau et de la course courte
- Arrêt d'urgence



DEKO 834 Safe + Combi Safe

- Conception robuste et compacte
- Ergonomique
- Acier inoxydable pour les parties qui entrent en contact avec les aliments
- Couper des tranches ultra-fines jusqu'aux plaques de 14 mm
- Trancheuse droite
- Possibilité de dispositif de pesage intégré



DEKO 834 EPB-K

- Découpe et dépose automatiques
- Commande facile
- Grandes quantités en 3 vitesses différentes
- Empilement aligné et distribution en éventail automatiques
- Couper des tranches ultra-fines jusqu'aux plaques de 5 mm
- Toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments sont dotées d'un revêtement en téflon de haute qualité qui permet de trancher facilement du fromage