



Мастерство во главе угла

Машины для нарезки компании Deko Holland являются продуктом высокого профессионального мастерства - они делаются вручную, с максимальной тщательностью. Кроме того, мы постоянно работаем над повышением квалификации наших сотрудников. Ведь мы знаем на опыте, что именно высокая квалификация является гарантией качества.

Машина, сделанная с огромным вниманием и мастерством, работает дольше и более надежна. Но на всякий случай, у нас на складе есть все запасные части; иногда мы используем части наших прежних моделей. Благодаря этому, мы можем предложить нашим дистрибуторам чрезвычайно высокий уровень обслуживания, в какой части мира они бы не находились.



DEKO HOLLAND



DEKO HOLLAND THE CUTTING EDGE

THE CUTTING EDGE



DEKO HOLLAND

Адрес: Simon Stevinweg 19
6827 BS Arnhem (г. АРНЕМ)
Нидерланды

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



Машины для нарезки - лучшие по легкости применения, гигиене и надежности

Каждый новый день приносит нам подтверждения того, что машины компании Deko Holland принадлежат к лучшим в мире аппаратам для нарезки сыра и мясных продуктов. Не проявляя никаких признаков износа, они выдерживают длительные нагрузки в работе мяскокомбинатов супермаркетов, предприятий общественного питания и комбинатов, для полного удовлетворения обслуживающего персонала. Наши машины зарекомендовали себя в ни много ни мало, в 50 странах!

Надежность, низкие затраты

Машины для нарезки компании Deko Holland изготовлены из высококачественных материалов. Их дизайн учитывает эргономические требования, а конструкция включает инновативные опции. Такими опциями являются цифровые весы, поворачиваемое по оси и демонтируемое плато для мясных продуктов и интегрированный аппарат для заточки, которые все время обеспечивают остроту ножей. Все это гарантирует вам, что использование машины не представляет абсолютно никаких сложностей, что машина будет служить надежно и долго, а ваш производственный процесс будет протекать бесперебойно с оптимальными мерами обеспечения безопасности. При незначительных затратах на техобслуживание эта машина потребует лишь минимальных эксплуатационных затрат и вложений.

Безопасность как пищевых продуктов, так и обслуживающего персонала

Все части машины, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Кроме надежности и длительности службы, мы гарантируем вам полное соблюдение всех требований, предъявляемых для продуктов питания. Такими требованиями являются, например, нормы ЕС по вопросам охраны общественного здоровья, обеспечения безопасности, а также различные ISO-нормы. Кроме того, на всех машинах нанесена маркировка CE, согласно директивам Государственной инспекции надзора за безопасностью потребительских товаров.



Совершенство в наших генах

Выбрав продукцию компании Deko Holland, вы выбираете в пользу сильного, высоко квалифицированного и инновативного партнера. Наша история началась в 1898 г. И сегодня мы продолжаем развивать то, что заложил Виллем ван Бракел, пионер нашего дела, изобретатель современной машины для нарезки, основатель знаменитого патентного общества Van Berkel's Patent Maatschappij. Компания Deko Holland приобрела права на производство уникальной серии нарезочных машин. Между тем, мы поставляем эти машины по всему миру через разветвленную сеть дистрибуторов. Мы проводим курсы для обучения безопасным методам работы с нарезочными машинами и гарантируем поставку запчастей в течение 24 часов.

Мы никогда не останавливаемся на достигнутом

Усовершенствуя конструкцию наших машин, мы постоянно прислушиваемся к требованиям рынка. Мы также тесно сотрудничаем с нашими поставщиками в поисках инновативных и экономных решений. Плоды этого процесса предназначены вам: Машины для нарезки компании Deko Holland внесут свою долю в успех вашей компании. Они рассчитаны на более длительный срок работы и делают ее более приятной и безопасной.



Желаете более подробно познакомиться с преимуществами наших передовых машин?

Обращайтесь к нам, компании Deko Holland, по тел.: **+31 (0)26 - 384 90 80** или по электронной почте: **info@dekoholland.com**.



DEKO 800 Safe

- Прочный компактный дизайн
- Эргономичность
- Нержавеющая сталь для деталей, соприкасающихся с пищевыми продуктами
- От нарезки тончайших ломтиков до ломтей толщиной в 32 мм.
- Нарезка под углом - нарезаемый продукт сам прижимается к ножу



DEKO 800 SL

- Прочный компактный дизайн
- Эргономичность
- Нержавеющая сталь для деталей, соприкасающихся с пищевыми продуктами
- От нарезки тончайших ломтиков до ломтей толщиной в 32 мм.
- Опущенное и поднятое плато для мясных продуктов - для дополнительного удобства
- Нарезка под углом - нарезаемый продукт сам прижимается к ножу



DEKO 834 EPB

- Автоматическая нарезка и укладка
- Простое обслуживание
- Большие партии на 3 различных скоростях
- Ломтики автоматически укладываются в стопку и как "черепица"
- От нарезки тончайших ломтиков до ломтей толщиной в 32 мм.
- Нержавеющая сталь для деталей, соприкасающихся с пищевыми продуктами



DEKO 800 SA

- Прочный компактный дизайн
- Эргономичность
- Нержавеющая сталь для деталей, соприкасающихся с пищевыми продуктами
- От нарезки тончайших ломтиков до ломтей толщиной в 14 мм.
- Возможность укомплектовки интегрированным взвешивающим устройством



DEKO 834 Safe + Combi Safe

- Прочность Эргономичность Компактность
- Нержавеющая сталь для деталей, соприкасающихся с пищевыми продуктами
- Простое переключение с ручной нарезки на Полуавтоматическую
- Количество ломтей может задаваться электроникой
- Регулируемая скорость плато и витка
- Простое переключение с ручного на Полуавтоматическое управление
- Аварийный выключатель



DEKO 834 EPB-K

- Автоматическая нарезка и укладка
- Простое обслуживание
- Большие партии на 3 различных скоростях
- Ломтики автоматически укладываются в стопку и как "черепица"
- От нарезки тончайших ломтиков до ломтей толщиной в 32 мм.
- На все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, нанесено высококачественное тефлоновое покрытие, облегчающее нарезку сыра