



### Vakmanschap voorop

Snijmachines van Deko Holland zijn het product van puur vakmanschap: ze worden met de hand gemaakt, met de grootst mogelijke zorg. We werken bovendien continu aan de opleiding van onze vakmensen. Want uit ervaring weten we dat dit de beste garantie biedt voor kwaliteit.

Een machine die met zoveel aandacht en vakmanschap is gemaakt, gaat langer mee. En voor het geval dát, houden we alle onderdelen in voorraad – vaak ook van onze oudere snijmachines. Hierdoor kunnen onze distributeurs u een ongekend hoge servicegraad bieden, waar ook ter wereld.



DEKO HOLLAND



DEKO HOLLAND THE CUTTING EDGE

THE CUTTING EDGE



#### DEKO HOLLAND

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

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



# Snijmachines die uitblinken in gebruiksgemak, hygiëne en een lange levensduur

Elke dag opnieuw laten snijmachines van Deko Holland zien waarom zij tot de absolute wereldtop behoren als het gaat om het snijden van kaas en vleeswaren. Zonder ook maar een spoor van slijtage draaien ze jaar in jaar uit lange dagen in slagerijen, supermarkten, horeca en grootkeukens. Tot volle tevredenheid van de professionals die er mee werken. En dat wereldwijd in meer dan 50 landen.

## Lange levensduur, lage kosten

De snijmachines van Deko Holland zijn vervaardigd uit hoogwaardige materialen, ergonomisch ontworpen en voorzien van innovatieve opties. Zoals een digitale weegschaal, een kantelbare en demontabele vleestafel en een ingebouwd slijpparaat om de messen continu scherp te houden. Hiermee bent u verzekerd van superieur gebruiksgemak, een lange levensduur en een hoge bedrijfszekerheid met optimale veiligheid. In combinatie met de geringe onderhouds- en servicekosten leidt dit tot een extreem lage cost of ownership.

## Voedselveilig én gebruiksvleilig

Bij onze snijmachines zijn alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen, uitgevoerd in hoogwaardig RVS. Naast een lange levensduur bent u zo verzekerd van machines die aan alle eisen voor voedselveiligheid voldoen. Zoals de EU gezondheids- en veiligheidsregels en diverse ISO-normeringen. Verder is elke machine voorzien van de CE-markering conform de richtlijnen van voedsel- en warenautoriteiten.



## Perfectie zit in onze genen

Met Deko Holland heeft u een sterke, deskundige en innovatieve partner aan uw zijde. Onze historie voert terug tot het jaar 1898. Want anno nu bouwen we voort op het pionierswerk van Willem van Berkel, de uitvinder van de moderne snijmachine en grondlegger van de fameuze Van Berkel's Patent Maatschappij. Deko Holland heeft van hen de productierechten voor een unieke serie snijmachines overgenomen. Inmiddels leveren we onze machines via een fijnmazig distributienetwerk over de hele wereld. We verzorgen trainingen om veilig met de snijmachines om te gaan. En garanderen met onze onderdelenservice levering binnen 24 uur.

## We staan nooit stil

Bij de verdere ontwikkeling van onze snijmachines luisteren we voortdurend naar de wensen uit de markt. En we werken nauw samen met onze toeleveranciers om tot innovatieve en kostenbesparende oplossingen te komen. Daar plukt u de vruchten van: Deko Holland snijmachines dragen bij aan het succes van uw bedrijf. Ze gaan langer mee en maken het werk prettiger en veiliger.



## Meer informatie

Wilt u meer weten over onze snijmachines? Neem dan contact op met Deko Holland. Bel: **+31 (0)26 - 384 90 80** of stuur een e-mail naar **info@dekoholland.com**.



### DEKO 800 Safe

- Duurzaam compact ontwerp
- Ergonomisch
- Roestvaststaal voor delen die met voedsel in contact komen
- Van flinterdun snijden tot plakken van 32 mm.
- Schuinsnijder - het product drukt zichzelf tegen het mes



### DEKO 800 SL

- Duurzaam compact ontwerp
- Ergonomisch design
- Roestvaststaal voor delen die met voedsel in contact komen
- Van flinterdun snijden tot plakken van 32 mm.
- Met extra comfort - vergrote en verlaagde vleestafel
- Schuinsnijder - het product drukt zichzelf tegen het mes



### DEKO 834 EPB

- Automatisch snijden en afleggen
- Eenvoudige bediening
- Grote hoeveelheden in 3 verschillende snelheden
- Automatisch stapelen en dakpansgewijs afleggen
- Van flinterdun snijden tot plakken van 5 mm.
- Roestvaststaal voor delen die met voedsel in contact komen



### DEKO 800 SA

- Duurzaam, Ergonomisch, Compact
- Roestvaststaal voor delen die met voedsel in contact komen
- Eenvoudig van handmatig naar Semi Automatisch snijden
- Aantal plakken elektronisch instelbaar
- Snelheid van de tafel en korte slag zijn variabel instelbaar
- Noodstop



### DEKO 834 Safe + Combi Safe

- Duurzaam compact ontwerp
- Ergonomisch
- Roestvaststaal voor delen die met voedsel in contact komen
- Van flinterdun snijden tot plakken van 14 mm.
- Rechtsnijder
- Mogelijkheid met geïntegreerde weegunit



### DEKO 834 EPB-K

- Automatisch snijden en afleggen en eenvoudige bediening
- Grote hoeveelheden in 3 verschillende snelheden
- Automatisch stapelen en dakpansgewijs afleggen
- Van flinterdun snijden tot plakken van 5 mm.
- Alle voedsel contactdelen zijn voorzien van een hoogwaardige teflonlaag zodat kaas gemakkelijk gesneden kan worden