

A perícia em primeiro lugar

As máquinas de corte Deko Holland são o resultado de grande perícia: são fabricadas à mão com a maior precisão. Além disso, os nossos profissionais especializados recebem formação contínua, pois sabemos por experiência própria que isto garante a melhor qualidade.

Uma máquina fabricada com este tipo de perícia e cuidado dura mais tempo. Além disso, e para qualquer eventualidade, mantemos um estoque de todas as peças, mesmo das nossas máquinas de corte mais antigas. Desta forma, os nossos distribuidores conseguem oferecer uma assistência incomparável aos clientes, em qualquer parte do mundo.



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



Máquinas de corte que se distinguem pela facilidade de utilização,

Todos os dias, as máquinas de corte Deko Holland comprovam porque são das melhores do mundo no que diz respeito ao corte de queijos e carnes frias. Ano após ano e sem um traço de desgaste, elas funcionam durante longos dias em talhos, supermercados, setor hoteleiro e em cozinhas profissionais, para satisfação dos profissionais que trabalham com elas. Em todo o mundo e em mais de 50 países.

Longa duração, baixo custo

As máquinas de corte Deko Holland são fabricadas com materiais de alta qualidade, possuem um desenho ergonómico e estão equipadas com opções inovadoras, como por exemplo uma balança digital, uma tábua de carnes reclinável e removível e um afiador incorporado que mantém as facas sempre afiadas. Isto possibilita grande facilidade de uso, longa duração e grande fiabilidade com a máxima segurança. Em combinação com os baixos custos de manutenção e assistência, isto permite um custo de propriedade bastante económico.

Seguras alimentar e operacional

Os elementos das nossas máquinas de corte que entram em contacto com os alimentos são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade. Para além de uma longa duração, isto assegura também que as máquinas cumprem todos os requisitos relativos à segurança alimentar, como as regras europeias relativas à segurança e saúde e as diversas normas ISO. Além disso, todas as máquinas possuem a marca CE, de acordo com as diretrizes da Autoridade Alimentar.

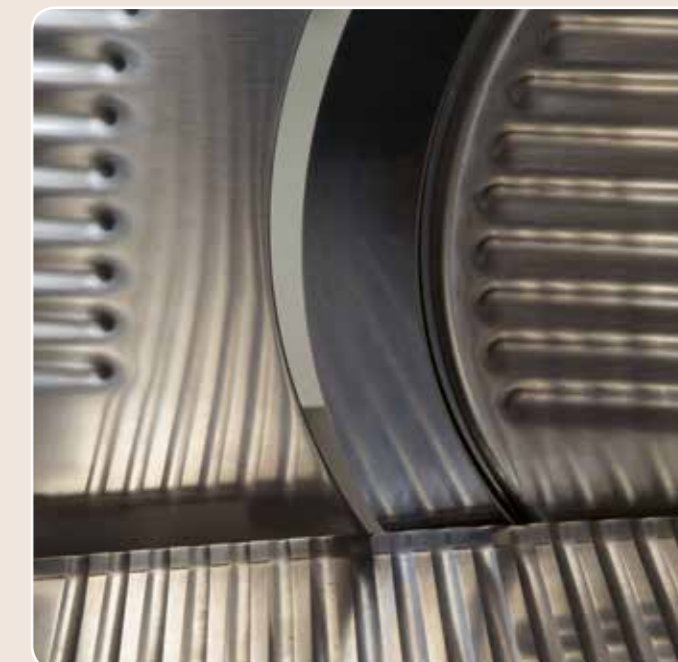


A perfeição está nos nossos genes

Com a Deko Holland, contará com um parceiro forte, competente e inovador. A nossa história remonta ao ano de 1898 e, atualmente, damos continuação ao trabalho pioneiro de Willem van Berkel, o inventor da moderna máquina de corte, responsável pela famosa Van Berkel's Patent Maatschappij. A Deko Holland adquiriu os direitos de produção de uma série exclusiva de máquinas de corte. Atualmente, fornecemos os nossos produtos através de uma extensa rede de distribuição em todo o mundo. Damos também formação para garantir o trabalho em segurança com as máquinas de corte e o nosso serviço de peças garante um fornecimento dentro de 24 horas.

Sempre em movimento

Durante o processo de desenvolvimento das nossas máquinas, observamos continuamente as exigências do mercado. Além disso, mantemos uma estreita colaboração com os nossos fornecedores de forma a conseguir soluções inovadoras e mais económicas. E isto é vantajoso para o cliente: as máquinas de corte Deko Holland contribuem para o sucesso do seu negócio pois são mais duradoura e tornam o trabalho mais agradável e seguro.



Deseja mais informações sobre as nossas inovadoras máquinas de corte?

Contacte a Deko Holland através do telefone: **+31 (0)26 - 384 90 80** ou através do e-mail: **info@dekoholland.com**.



DEKO 800 Safe

- Desenho compacto e durável
- Ergonómico
- Elementos de contacto com os alimentos em aço inoxidável
- Desde fatias extremamente finas até fatias de 32 mm
- Corte diagonal - o produto empurra-se a si próprio contra a faca
- Especificações técnicas



DEKO 800 SL

- Desenho compacto e durável
- Desenho ergonómico
- Elementos de contacto com os alimentos em aço inoxidável
- Desde fatias extremamente finas até fatias de 32 mm
- Conforto extra com tábua de carnes rebaixada e de maior dimensão
- Corte diagonal - o produto empurra-se a si próprio contra a faca



DEKO 834 EPB

- Corte e sobreposição automáticos
- Operação fácil
- Grandes quantidades em 3 velocidades diferentes
- Empilhamento e sobreposição automáticos
- Desde fatias extremamente finas até fatias de 5 mm
- Os elementos que entram em contacto com os alimentos são em aço inoxidável



DEKO 800 SA

- Durável, Ergonómico, Compacto
- Elementos de contacto com os alimentos em aço inoxidável
- Passagem simples de corte manual para corte semi-automático
- Número de fatias eletronicamente programável
- Velocidade da tábua e viragem curta programáveis
- Paragem de emergência



DEKO 834 Safe + Combi Safe

- Desenho compacto e durável
- Ergonómico
- Os elementos que entram em contacto com os alimentos são em aço inoxidável
- Desde fatias extremamente finas até fatias de 14 mm.
- Cortador direito
- Possibilidade de unidade de pesagem integrada



DEKO 834 EPB-K

- Corte e sobreposição automáticos
- Operação fácil
- Grandes quantidades em 3 velocidades diferentes
- Empilhamento e sobreposição automáticos
- Desde fatias extremamente finas até fatias de 5 mm.
- Todas as peças que entram em contacto com alimentos estão revestidas a teflon de alta qualidade para facilitar o corte de queijos