

Primero y ante todo: artesanía

Las cortadoras de Deko Holland son el resultado de artesanía pura: están hechas a mano, con el mayor cuidado posible. Además, trabajamos continuamente en la formación de nuestros trabajadores calificados. Al fin y al cabo, sabemos de experiencia que este enfoque ofrece la mejor garantía de calidad.

Una máquina que se ha hecho con tanta atención y destreza durará más tiempo. Y, por si acaso: mantenemos un stock de todas nuestras piezas, muchas veces también de cortadoras antiguas. Consecuentemente, nuestros distribuidores pueden ofrecerle un servicio inigualable, en todo el mundo.



DEKO HOLLAND



DEKO HOLLAND **THE CUTTING EDGE**

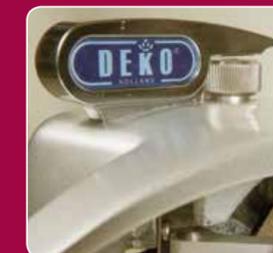
THE CUTTING EDGE



DEKO HOLLAND

Simon Stevinweg 19
6827 BS Arnhem
Los Países Bajos

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



Cortadoras de fiambre que sobresalen en facilidad de uso, higiene y durabilidad

Día tras día, las cortadoras de Deko Holland demuestran por qué son los líderes mundiales en lo que respecta al corte de queso y fiambres. Sin ni siquiera un rastro de desgaste, funcionan, año tras año, durante largos días en carnicerías, supermercados, bares, restaurantes y cocinas industriales. A plena satisfacción de los profesionales que utilizan las máquinas. Mundialmente, en más de 50 países.

Larga vida útil, bajos costes

Las cortadoras de Deko Holland están fabricadas con materiales de alta calidad, diseñadas ergonómicamente y equipadas con opciones innovadoras. Como una báscula digital, un plato inclinable y desmontable, y un afilador incorporado para mantener las cuchillas siempre afiladas. De esta forma estará asegurado de una gran facilidad de uso, una larga vida útil y una excelente fiabilidad con óptima seguridad. En combinación con los bajos costes para mantenimiento y servicio, esto resulta en un coste de propiedad extremadamente bajo.

Seguridad alimentaria y seguridad operacional

Todas las piezas de nuestras cortadoras que entran en contacto con alimentos están fabricadas de acero inoxidable de alta calidad. Además de una larga vida, también puede confiar en máquinas que cumplen todos los requisitos relativos a la seguridad alimentaria, como las normas vigentes de la UE sobre salud y seguridad, y varias normativas ISO. Además, todas las máquinas están provistas de un marcado indicando que cumplen las directivas emitidas por las autoridades de alimentos y productos.



La perfección está incrustada en nuestros genes

Con Deko Holland tiene un socio sólido, experto e innovador a su lado. Nuestra historia se remonta al año 1898. A partir de entonces, hemos estado elaborando en el trabajo pionero de Willem van Berkel, el inventor de las cortadoras modernas y el fundador de la reconocida Van Berkel's Patent Maatschappij. Deko Holland adquirió de Van Berkel los derechos de producción para una serie única de cortadoras. Actualmente suministramos nuestras máquinas a través de una extensa red de distribución por todo el mundo. Ofrecemos cursos para un uso seguro de nuestro equipo. Y con nuestro servicio de piezas de recambio garantizamos una entrega dentro de 24 horas.

Evolucionamos continuamente

Durante todo el proceso de desarrollo de nuestras cortadoras escuchamos atentamente a las demandas del mercado. Además, colaboramos estrechamente con nuestros proveedores para lograr soluciones innovadoras y rentables. Y eso es beneficioso para usted: las cortadoras de Deko Holland contribuyen al éxito de su empresa. Tienen una vida útil más larga y hacen su trabajo más agradable y seguro.



¿Desea más información sobre nuestras cortadoras innovadoras?

Por favor, póngase en contacto con Deko Holland: Llame a: **+31 (0)26 - 384 90 80** o envíe un correo electrónico a: **info@deko-holland.com**.



DEKO 800 Safe

- Diseño duradero y compacto
- Ergonómico
- Las piezas que entran en contacto con alimentos deben estar fabricadas de acero inoxidable
- De lonchas ultrafinas a lonchas de 32mm
- Cortadora oblicua - El propio peso hace que el producto empuje contra el disco



DEKO 800 SL

- Diseño duradero y compacto
- Diseño ergonómico
- Las piezas que entran en contacto con alimentos deben estar fabricadas de acero inoxidable
- De lonchas ultrafinas a lonchas de 32mm
- Con extra confort - mesa de fiambre más amplia y más baja
- Cortadora oblicua - El propio peso hace que el producto empuje contra el disco



DEKO 834 EPB

- Corte y colocación automática
- Control sencillo
- Grandes cantidades en 3 velocidades
- Apilado y escalonado automático
- De lonchas ultrafinas a lonchas de 5 mm
- Las piezas que entran en contacto con alimentos deben estar fabricadas de acero inoxidable



DEKO 800 SA

- Diseño duradero y compacto
- Ergonómico
- Las piezas que entran en contacto con alimentos deben estar fabricadas de acero inoxidable
- De lonchas ultrafinas a lonchas de 14 mm
- Cortadora recta
- Posibilidad de una báscula integrada



DEKO 834 Safe + Combi Safe

- Duradero, Ergonómico, Compacto
- Las piezas que entran en contacto con alimentos deben estar fabricadas de acero inoxidable
- Ajuste sencillo de corte MANUAL a semiautomático
- Ajuste electrónico del número de lonchas
- La velocidad del plato y carrera corta pueden ajustarse de forma variable
- Cambio sencillo de control manual a semiautomático
- Parada de emergencia



DEKO 834 EPB-K

- Corte y colocación automática
- Control sencillo
- Grandes cantidades a 3 velocidades
- Apilado y escalonado automático
- De lonchas ultrafinas a lonchas de 5 mm
- Todas las piezas que entran en contacto con alimentos están provistas de una capa de teflón de alta calidad, para facilitar el corte de queso