



## 834 EP serie

Découpe et dépose automatiques - idéal pour la production en gros volumes

- commande facile
- grandes quantités, grandes vitesses
- permet de trancher des plaques ultra-minces comme des plaques de 5 mm
- empile les plaques et les pose en nappe

# Série 834 EP

Une machine DEKO de la série 834 EP permet un réglage facile de l'épaisseur de tranche comme de la vitesse de tranchage et de la méthode de pose. Cet appareil robuste se met en marche avec un seul bouton. La roue de tranchage de cet imposant outil permet de trancher avec des mouvements souples et réguliers de gros volumes de viandes, charcuteries et fromage. Le résultat ? "Des tranches parfaites" et très peu de chutes de coupe.

## Facile à nettoyer

Les machines de la série 834 EP peuvent être démontées sans outils. Ceci permet de nettoyer les différents éléments en un clin d'œil. Il est de cette façon très facile de bien répondre aux normes en matière d'hygiène.

## Modèles

La série 834 EP comprend les quatre modèles suivants :

- 834 EPBS Shaver machine à découper sans mécanisme d'empilage
- 834 EPB Stacker système complètement automatique : empile les plaques et les pose en nappe
- 834 EPC Stacker machine à découper munie d'un tapis de transport
- 834 EPBK machine à découper le fromage complètement automatique

## Machines à trancher DEKO, facilité d'utilisation, hygiène et apparence professionnelle

Toutes les machines de DEKO sont conformes aux règles de sécurité et de santé de la communauté européenne ainsi qu'à différentes normes ISO. De plus chaque machine est munie du label CE. Les éléments qui sont en contact direct avec les viandes, charcuteries et fromages sont fabriqués en acier inoxydables. La durée de vie de la machine est de ce fait bien plus longue et les coûts d'entretien et de maintenance sont bas.

Les machines comprennent un système d'affutage inclus. Ce système vous permet de passer en un seul mouvement de la position de tranchage à celle d'affutage.



## Données techniques série DEKO 834 EP

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Finitions</b>             | Acier inoxydable et aluminium anodisé   |
| <b>Moteur</b>                | 180 Watt  |
| <b>Type de courant</b>       | 230V - 50Hz monophasé = 2,5A<br>400V - 50Hz triphasé = 0,6A   |
| <b>Capacité de tranchage</b> | Produits ronds 190 mm.<br>Carré 190 x 190 mm.<br>Rectangulaire 195 x 190 mm.<br>Longueur maximum 460 mm |
| <b>Epaisseur de tranche</b>  | variable sans échelons entre 0 et 5 mm  |
| <b>Vitesse de tranchage</b>  | 25, 45 et 55 plaques par minute   |
| <b>Diamètre de couteau</b>   | 296 mm.   |
| <b>Dimensions</b>            | Hauteur 579 mm.<br>Longueur 780 mm.<br>Largeur 814 mm.  |
| <b>Poids</b>                 | 93 Kg.  |

Agrément norme CE 98/37/EEC  
Exigences de sécurité et d'hygiène EN 1974:1998