



834 Safe + Combi Safe

Résultat de tranchage parfait, peut être utilisé par des personnes de 16 à 18 ans

834 SAFE

- conception ergonomique
- Homologation de TNO permettant l'utilisation par des personnes âgées de 16 à 18 ans
- permet de trancher des plaques ultra-minces comme des plaques de 14 mm
- standard avec tablette pour la viande et charcuterie (pivotant et démontable)

834 COMBI SAFE

- capacité de pesée jusqu'à 1000 grammes
- plateau de pesée démontable
- tare possible
- résistant à l'humidité et aux éclaboussures



834 Safe + Combi Safe

Des machines robustes qui peuvent découper viande, charcuteries et fromages en plaques parfaites. Ce sont les machines DEKO 834 Safe et Combi Safe. D'une plaque mince comme un fil à une épaisseur de 14 mm. Les modèles 834 Safe et Combi Safe vous garantissent une "perfect slice" (tranche parfaite).

Agrée pour utilisation par des mineurs

Les modèles 834 Safe et Combi Safe disposent de la norme TNO nécessaire permettant l'utilisation par des personnes de 16 à 18 ans. Les formes rondes (ergonomiques) assurent une commande pratique et sûre.

Facile à nettoyer

Les modèles 834 Safe et Combi Safe peuvent être (dé)montés 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.

Trancher, peser et gagner de la place

Le modèle 834 Combi Safe vous permet de trancher et peser en un seul mouvement. Grâce à la balance intégrée vous pouvez servir plus de clients en moins de temps. De plus, le modèle 834 Combi Safe économise de la place : Il n'est pas nécessaire de disposer d'une balance séparée.

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 inoxydable. 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 834 Safe et Combi Safe

Finitions	Acier inoxydable et aluminium anodisé
Moteur	180 Watt
Type de courant	230V - 50Hz monophasé = 2,5A 400V - 50Hz triphasé = 0,6A
Capacité de tranchage	Produits ronds 195 mm. Carré 195 x 195 mm. Rectangulaire 240 x 195 mm.
Épaisseur de tranche	réglable sans échelons Entre 0 et 14 mm
Diamètre du couteau	296 mm.
Dimensions	Hauteur 460 mm. Longueur 625 mm. Largeur 585 mm.
Poids	48 Kg.
Dimensions de l'emplacement nécessaire	Distance entre les pieds en caoutchouc 525 X 400 mm

Agrément norme CE 98/37/EEC • Exigences de sécurité et d'hygiène EN 1974:1998 • Agréé par TNO 94 MI 05677/ESL/SCI