

**SICO**<sup>®</sup>  
**KITCHENWARE**

**Superautomatyczne  
listwowe pakowarki  
próżniowe dedykowane  
dla sektora HoReCa**

[profchef.pl/sico](http://profchef.pl/sico)



**ProChef**  
profesjonalne rozwiązania  
dla szefów kuchni

**Przeznaczona dla sektora profesjonalnego i skierowana do sklepów mięsnych, restauracji, hoteli, pizzerii, pubów, firm cateringowych itp.**

- **absolutna innowacja na rynku - potrójna listwa zgrzewająca**
- listwy zgrzewające o długości **od 350 mm do 700 mm**
- obudowa z polerowanej lub satynowanej stali **AISI 304**
- komora próżniowa wykonana z **aluminium**
- opatentowany system **magnetycznego zamykania**
- 13 ustawień regulacji **czasu zgrzewania**
- **automatycznie uszczelnianie i otwieranie** komory próżniowej
- **profesjonalny wakuometr** - stale mierzy stopień podciśnienia
- **1, 2 lub 3 pompy** - w zależności od modelu
- **Soft Vacuum** - pakowanie miękkich, delikatnych potraw
- można stosować **worki, rękawy oraz pojemniki okrągłe i GN**
- pakowanie wielu worków jednocześnie **w jednym cyklu**



Opatentowany system magnetyczny



Potrójna listwa zgrzewająca



Regulacja uszczelnienia



Profesjonalny wakuometr



Filtr zabezpieczający pompę



Ustawienie próżni z akcesoriami



Funkcja miękkiego odsysania



Stosowanie worków



Stosowanie rękawów



Stosowanie wielu worków jednocześnie

W serii profesjonalnej **S-line SV** dostępne są **cztery modele:**

**S-350 SV / S-460 SV / S-550 SV / S-700 SV**

### **S-350 SV**



**Zgrzewanie:** potrójne o dł. **350 mm**

**Pompa:** 1x 30 l/min

**Moc:** 700 W

**Wymiar:** 510 x 290 x 140mm

**Waga:** 12,0 kg

### **S-460 SV**



**Zgrzewanie:** potrójne o dł. **460 mm**

**Pompa:** 1x 30 l/min

**Moc:** 800 W

**Wymiar:** 640 x 290 x 140mm

**Waga:** 13,5 kg

### **S-550 SV**



**Zgrzewanie:** potrójne o dł. **550 mm**

**Pompa:** 2x 25 l/min

**Moc:** 1000 W

**Wymiar:** 710 x 290 x 140mm

**Waga:** 16,0 kg

### **S-700 SV**



**Zgrzewanie:** potrójne o dł. **700 mm**

**Pompa:** 3x 25 l/min

**Moc:** 1200 W

**Wymiar:** 860 x 290 x 140mm

**Waga:** 19,8 kg

## Najważniejsze cechy serii S-Line SV:

- **Listwa grzewąca:** z aluminium, z komorą chłodzącą
- **Cykl grzewania:** automatyczny z czujnikiem lub ręczny umożliwiający grzewanie w dowolnej chwili
- **Wskaźnik grzewania:** wskaźnik świeci się podczas cyklu grzewania
- **Czas grzewania:** regulowany w 13 pozycjach do wyboru w zależności od rodzaju worków, ich grubości oraz rodzaju pakowanej żywności, zapewniające skuteczne i długotrwałe zamknięcie
- **Ssanie:** automatyczne z opatentowanym układem magnetycznym
- **Komora próżniowa:** z aluminium odpornego na zgniecenie, łatwego w czyszczeniu
- **Zdejmowane uszczelki:** uszczelki komory próżniowej można łatwo usuwać w celu wymiany
- **Wskaźnik próżni:** profesjonalny wskaźnik próżni do dokładnego pomiaru próżni w workach i pojemnikach
- **Pompa próżniowa:** samosmarująca, bezobsługowa, super cicha, odporna na zgniecenie cylinder wzmocniony stalą, podwójne łożysko, wentylator chłodzący i zabezpieczenie termiczne
- **Podwójny filtr:** do ochrony pompy przed kurzem, cieczami i zanieczyszczeniami. łatwy w czyszczeniu.
- **Wartość próżni:** regulowana do -0,925 bar
- **Funkcja Soft Vacuum:** do pakowania miękkiej, kruchej i wilgotnej żywności
- **Otwieranie komory próżniowej:** automatyczne za pomocą zaworu elektromagnetycznego
- **Przystawka do akcesoriów:** do pakowania próżniowego w pojemnikach próżniowych okrągłych oraz GN
- **Praca z:** workami oraz rękawami
- **Korpus:** stal/aluminium
- **Nóżki antypoślizgowe:** 4
- **Kabel zasilający:** wyjmowany
- **Napięcie:** 220-240V/50Hz, 220-240V/60Hz, 120V/60Hz



# SICO Seria Nevada SV

Linia Półprofesjonalna

Przeznaczona dla małych firm, szefów kuchni, myśliwych, rybaków i najbardziej wymagających rodzin.

**Nevada SV**  
Chrom-Czarny



**Nevada SV**  
Czerwony-Czarny



**Nevada SV**  
Srebrny



- potrójna listwa zgrzewająca o długości 320 mm
- komora próżniowa wykonana z **aluminium**
- opatentowany system **magnetycznego zamykania**
- 10 ustawień regulacji **czasu zgrzewania**
- **profesjonalny wakuometr**
- **Soft Vacuum** – pakowanie delikatnych potraw
- można stosować **worki, rękawy, pojemniki okrągłe i GN**
- pakowanie wielu worków jednocześnie **w jednym cyklu**
- **Napięcie:** 220-240V/50Hz, 220-240V/60Hz, 120V/60Hz
- **Pompa:** 1x 25 l/min
- **Moc:** 650 W
- **Wymiar:** 430 x 275 x 110mm
- **Waga:** 6 kg



# SICO Seria S-250

Linia Domowa

## Linia pakowarek próżniowych do użytku domowego.

### S-250 Premium SV

Dostępny w 5 kolorach



**Zgrzewanie automatyczne:**  
podwójne o dł. 250 mm  
**Pompa:** 1x 20 l/min  
**Moc:** 400 W  
**Wymiar:** 370 x 255 x 115mm  
**Waga:** 4,5 kg

### S-250 Plus

Dostępny w 4 kolorach



**Zgrzewanie automatyczne:**  
pojedyncze o dł. 250 mm  
**Pompa:** 1x 18 l/min  
**Moc:** 400 W  
**Wymiar:** 370 x 255 x 115mm  
**Waga:** 4,2 kg

### S-250 Basic

Dostępny w 2 kolorach



**Zgrzewanie ręczne:**  
pojedyncze o dł. 250 mm  
**Pompa:** 1x 15 l/min  
**Moc:** 400 W  
**Wymiar:** 370 x 255 x 115mm  
**Waga:** 4,0 kg



## Worki i rękawy moletowane do pakowarek listwowych

Posiadamy w stałej ofercie worki oraz rękawy moletowane do pakowania próżniowego wykonane z wielowarstwowego materiału PA/PE w najbardziej popularnych na rynku rozmiarach. Grubość: **90 mikronów**.

Nadają się one do przechowywania próżniowego w spizarni, lodówce i zamrażarce. Można je stosować w temp. **do 75°C**.

Worki **posiadają specjalną strukturę z mikroprzetłoczeniami** pozwalającymi na skuteczne, hermetyczne zapakowanie żywności.



Worki moletowane



Rękawy moletowane

## Pojemniki ze stali nierdzewnej oraz pokrywy TRITAN™

- **Pojemniki** idealnie nadają się do pakowania próżniowego świeżej żywności, takiej jak **mięsa, ryby, sosy, sałatki** oraz **gotowe posiłki** ale również do **ciastek i ciast**. Sprawdzą się także przy **marynowaniu**. Można ich używać w lodówce i zamrażarce.
- **Pokrywy** do przechowywania próżniowego są produkowane z Tritanu™. Można je stosować na pojemnikach ze szkła hartowanego lub stali o odpowiedniej grubości. Powierzchnia, na której pojemniki opierają pokrywkę, musi być równa. Można ich używać bezpośrednio na stalowych naczyniach kuchennych. Idealnie nadają się do przechowywania ciastek, chipsów, ciast, sałatek, warzyw, owoców, miękkich serów, sosów, zup i gotowanej żywności.



Pojemniki ze stali nierdzewnej



Pokrywy z Tritanu™

## Pojemniki i pokrywy GN

Pojemniki oraz pokrywy ze stali nierdzewnej AISI 304 są **przeznaczone przede wszystkim dla sektora gastronomicznego** i skierowana do restauracji, hoteli, stołówek, barów, pizzerii, pubów, cukierni, lodziarni, sklepów mięsnych, firm cateringowych oraz każdego, kto zajmuje się żywnością i napojami.

Są one produkowane ze **wzmocnionej stali**, aby uniknąć deformacji podczas procesu pakowania próżniowego. **Pokrywa jest wyposażona w silikonową uszczelkę** na obwodzie i **wyjmowany zawór próżniowy**. Są one szczególnie odporne na korozję. Mogą być używane w lodówce i zamrażarce.



Uchwyt do pakowania próżniowego - pojemniki GN



Uchwyt do pakowania próżniowego - pojemniki okrągłe

## Uchwyt do pakowania próżniowego

Uchwyt jest **kompatybilny ze wszystkimi modelami maszyn do pakowania próżniowego SICO** (profesjonalnych, półprofesjonalnych oraz domowych) i umożliwia bezpieczne i szybkie tworzenie próżni przy użyciu różnorodnych pojemników i pokrywek.



Zamów on-line  
darmową dostawą  
[prochef.pl](http://prochef.pl)

Zamów  
przez telefon  
**+48 505 89 49 49**

Zamów  
przez e-mail  
[kontakt@prochef.pl](mailto:kontakt@prochef.pl)

Nasze social media  
[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)  
**ProChef**

Oficjalny dystrybutor

