

SICO[®]

KITCHENWARE

Confezionatrici sottovuoto professionali
Professional vacuum packers



CATALOGO PRODOTTI

PRODUCT CATALOGUE

Clients from all over the world appreciate our passion for high quality and reliability of our production, which is strictly **MADE IN ITALY**.

Our products are immediately recognisable for their elegance and aesthetic refinement, which are typical of the world-renowned Italian style.

Over the years, major investments have been made in order to concentrate the entire production cycle internally, so that we can monitor the production process of our vacuum-packaging machines in real time.

Our company deals with both product design and the in-house moulding of all the plastic components of our range.

We produce our own powerful pumps and transformers, which are distinguishing elements of the quality and long life of our vacuum-packaging machines. The assembly of our machines is also carried out exclusively in-house, and is entrusted to qualified personnel, who test every single finished product.

*Customers from all over the world appreciate our passion for the high quality and reliability of our production, which is all strictly **MADE IN ITALY**.*

Our products are immediately recognisable for their elegance and aesthetic refinement, which are typical of the world-renowned Italian style.

Over the years, major investments have been made in order to concentrate the entire production cycle internally, so that we can monitor the production process of our vacuum-packaging machines in real time.

Our company deals with both product design and the in-house moulding of all the plastic components of our range. We produce our own powerful pumps and transformers, which are distinguishing elements of the quality and long life of our vacuum-packaging machines.

The assembly of our machines is also carried out exclusively in-house, and is entrusted to qualified personnel, who test every single finished product.

INDEX

I

Azienda
Company

III

Attività aziendali
Company activities

1

Linea Professionale
Professional Line

15

Linea Semi-Pro
Semi-Pro Line

19

Linea Casa
Home Line

27

Accessori
Accessories

SICO[®]
KITCHENWARE
SINCE 1985 ITALY

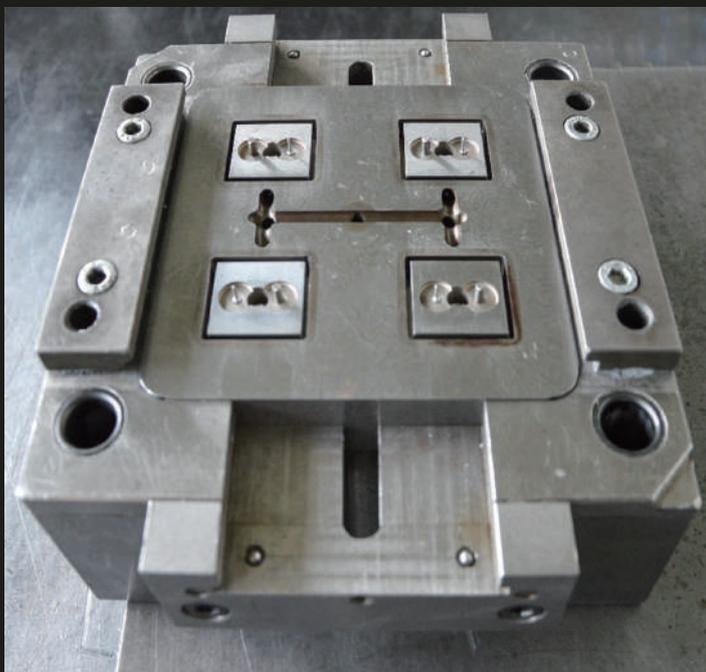


PROGETTAZIONE NUOVI PRODOTTI

La costante interazione con clienti, dettaglianti, distributori ci permette di anticipare le tendenze del mercato ed ideare nuovi modelli di confezionatrici sottovuoto ed accessori. La nostra filosofia è da sempre quella di creare prodotti di alta qualità, destinati a durare nel tempo contro l'obsolescenza programmata. Ci impegniamo a produrre internamente la maggior parte dei componenti selezionando le migliori materie prime.

DESIGNING NEW PRODUCTS

Constant interaction with customers, retailers and distributors allows us to stay ahead of market trends and create new models of vacuum-packaging machines and accessories. Our philosophy has always been to produce high quality products that are designed to last over time, and we are opposed to built-in obsolescence. We are committed to in-house production of most of our components, and to selecting the finest raw materials.



PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE STAMPI TERMOPLASTICI

Una volta definito il design e le caratteristiche tecniche dei nuovi prodotti, si prosegue con la progettazione 3D di tutti gli stampi che daranno vita ai componenti del prodotto. La successiva fase di prototipizzazione rapida ci consente di validare la bontà progettuale di ogni componente e predisporre un prototipo funzionale da testare e da sottoporre alla nostra rete vendita per l'approvazione finale.

DESIGNING AND MANUFACTURING THERMOPLASTIC MOULDS

Once the design and technical characteristics of our new products have been defined, we proceed with the 3D design of all the moulds that will be used to make the components of the product. The subsequent rapid prototyping phase allows us to validate the design quality of every component and to prepare a functional prototype to be tested and submitted to our sales network for final approval.



STAMPAGGIO TERMOPLASTICI

Il nostro reparto stampaggio è formato da presse ad iniezione da 90T a 500T Negri Bossi ed Oima. Le presse sono dotate di tutti i dispositivi necessari per la termoregolazione, l'essiccazione e la deumidificazione dei tecnopolimeri. Tutti i polimeri termoplastici utilizzati per lo stampaggio dei nostri prodotti vengono selezionati dopo accurati test e ci vengono forniti da primarie aziende produttrici.

THERMOPLASTIC MOULDING

Our moulding department uses Negri Bossi and Oima injection presses ranging from 90 to 500 tons. The presses are equipped with all the devices necessary for the thermoregulation, drying and dehumidification of technopolymers. All the thermoplastic polymers used for moulding our products are selected after careful tests, and they are supplied to us by leading manufacturers.

PRODUZIONE DI POMPE E TRASFORMATORI

In linea con la nostra filosofia di produrre internamente la maggior parte dei componenti per monitorarne costantemente la qualità, abbiamo progettato e produciamo le pompe del vuoto e i trasformatori che installiamo nelle nostre confezionatrici sottovuoto. Ottimi livelli di vuoto, velocità di aspirazione e efficaci saldature necessitano di pompe e trasformatori opportunamente dimensionati e personalizzati.

PRODUCTION OF PUMPS AND TRANSFORMERS

In line with our philosophy of producing most of the components in-house so that we can constantly monitor their quality, we have designed, and we manufacture, the vacuum pumps and the transformers that we install in our vacuum-packaging machines. Excellent vacuum levels, suction speed and effective sealing require suitably sized and customised pumps and transformers.



LINEE ASSEMBLAGGIO DEDICATE

In linea con la nostra filosofia di produrre internamente la maggior parte dei componenti per monitorarne costantemente la qualità, abbiamo progettato e produciamo le pompe del vuoto e i trasformatori che installiamo nelle nostre confezionatrici sottovuoto. Ottimi livelli di vuoto, velocità di aspirazione e efficaci saldature necessitano di pompe e trasformatori opportunamente dimensionati e personalizzati.

DEDICATED ASSEMBLY LINES

The assembly of our professional and domestic vacuum packaging machines and their related components is carried out on dedicated production lines. Our qualified personnel constantly monitor the quality of our vacuum-packaging machines throughout all their production phases. At the end of the assembly stage, all the functions of every single vacuum-packaging machine are tested before it is packed and shipped to our customers.



ASSISTENZA TECNICA

La Bisva S.r.l. garantisce assistenza tecnica e commerciale direttamente ed attraverso i propri dettaglianti, distributori ed importatori in Italia ed all'Estero. Affianchiamo i clienti in caso di problemi di funzionamento e di manutenzione delle nostre confezionatrici sottovuoto. Disponiamo di un ampio e fornito magazzino di pezzi di ricambio per poter soddisfare in tempi rapidi le necessità dei nostri clienti. Per garantire la qualità dei nostri prodotti e preservarne l'affidabilità e le prestazioni, raccomandiamo sempre l'utilizzo di ricambi e accessori originali.

TECHNICAL ASSISTANCE

Bisva S.r.l. guarantees technical and commercial assistance directly and through its retailers, distributors, and importers in Italy and abroad. We support customers in the event of problems in the operation and maintenance of our vacuum-packaging machines. We avail of a large, well-stocked spare parts warehouse so that we may rapidly meet our customers' requirements. To ensure the quality of our products and preserve their reliability, we recommend always using original spare parts and accessories.





PROFESSIONAL LINE



LINEA PROFESSIONALE

Macchine e accessori per il sottovuoto per il settore Ho.re.Ca.

S-Line SV

La linea di confezionatrici sottovuoto professionali **superautomatiche** di



La linea di confezionatrici sottovuoto **S-Line SV** rappresenta la gamma di produzione **SICO KITCHENWARE®** destinata al settore professionale, come macellerie, ristoranti, alberghi, pizzerie, pub, imprese di catering, etc...

Sono disponibili 4 modelli:

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

caratterizzati da **barre saldanti** che vanno da **350mm a 700mm**. È possibile richiedere modelli speciali con barra saldante fino a 1500mm.

Hanno scocca in acciaio AISI 304 lucido o satinato, finiture cromate o verniciate. La campana del vuoto è realizzata in alluminio.

L'utilizzo reso estremamente facile dal **sistema di chiusura magnetico brevettato** in grado di ridurre al minimo indispensabile l'intervento dell'operatore.

Assoluta novità sul mercato la **tripla barra saldante**, per una saldatura efficace e duratura.

Il tempo di saldatura è regolabile in 13 posizioni.

La saldatura e l'apertura della campana del vuoto sono automatiche.

Un vuotometro professionale misura costantemente il valore di vuoto.

A seconda del modello, sono installate 1, 2 o 3 pompe, per garantire estrema velocità e vuoto industriale, protette da un doppio filtro estraibile.

Un potente trasformatore consente un **uso continuo ed intensivo** delle nostre confezionatrici senza rischi di pause dovute al surriscaldamento.

Grazie alla funzione **Soft Vacuum** è possibile confezionare cibi soffici, fragili ed umidi.

Si possono utilizzare buste, rotoli e contenitori.

È possibile confezionare sottovuoto simultaneamente più sacchetti in un unico ciclo.

PROFESSIONAL LINE

Machines and accessories for vacuum-packaging dedicated to the Ho.Re.Ca. sector

S-Line SV

The line of **super-automatic** professional vacuum-packaging machines from



The **S-Line SV** of vacuum-packaging machines is the **SICO KITCHENWARE®** production range intended for the professional sector, and is aimed at butchers, restaurants, hotels, pizzerias, pubs, catering firms, etc.

There are four models available:

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

which feature sealing bars ranging in length from **350mm to 700mm**. It is possible to request special models with sealing bars up to **1500mm**.

They have a shell in polished or satin-finish **AISI 304** steel, with chromed or painted finishes.

The vacuum chamber is made of aluminium.

Their use is made extremely easy by the **patented magnetic closure system**, which is able to reduce operator intervention to a minimum.

One absolute innovation on the market is the **triple sealing bar**, or an effective and long-lasting seal.

The sealing time is adjustable, with 13 positions to choose from.

The sealing and the opening of the vacuum chamber are automatic.

A professional vacuum gauge constantly measures the vacuum rate.

Depending on the model, 1, 2 or 3 pumps are installed, so as to ensure maximum speed and an industrial-strength vacuum, and they are protected by a double removable filter.

A powerful transformer allows the **continuous and intensive use** of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.

Thanks to the **Soft Vacuum function**, it is possible to package soft, fragile, and moist foods.

Bags, rolls, and containers can be used.

Multiple bags can be packaged simultaneously in a single cycle.



S-Line 350 SV

Tripla saldatura da 350mm
1 motore
Pompa autolubrificante 30 l/min
Potenza 700W
Dimensioni: 510 x 290 x 140mm
Peso: 12 kg

350 mm triple sealing
1 engine
30 l/min self-lubricating pump
Power: 700 W
Dimensions: 510 x 290 x 140 mm
Weight: 12 kg



S-Line 460 SV

Tripla saldatura da 460mm
1 motore
Pompa autolubrificante 30 l/min.
Potenza 800 W
Dimensioni: 620 x 290 x 140mm
Peso 13,5 kg

460 mm triple sealing
1 engine
30 l/min self-lubricating pump
Power: 800 W
Dimensions: 620 x 290 x 140 mm
Weight: 13,5 kg



S-Line 550 SV

Tripla saldatura da 550mm
2 motori
Pompa autolubrif. 2x25 l/min.
Potenza 1000 W
Dimensioni: 710 x 290 x 140mm
Peso 16 kg

550 mm triple sealing
2 engines
2x25 l/min. self-lubricating pumps
Power: 1000 W
Dimensions: 710 x 290 x 140 mm
Weight: 16 kg



S-Line 700 SV

Tripla saldatura da 700mm
3 motori
Pompa autolubrif. 3x25 l/min.
Potenza 1200 W
Dimensioni: 860 x 290 x 140mm
Peso 19,8 kg

700 mm triple sealing
3 engines
3x25 l/min self-lubricating pumps
Power: 1200 W
Dimensions: 860 x 290 x 140 mm
Weight: 19,8 kg

CARATTERISTICHE COMUNI



SISTEMA MAGNETICO BREVETTATO

*PATENTED MAGNETIC
SYSTEM*

REGOLAZIONE SALDATURA

SEALING ADJUSTMENT



FILTRO PROTEGGI POMPA

PUMP PROTECTION FILTER



SOFT VACUUM

SOFT VACUUM FUNCTION



UTILIZZO ROTOLI

ROLLS USE

COMMON FEATURES

**TRIPLA BARRA
SALDANTE**
TRIPLE SEALING BAR



**VUOTOMETRO
PROFESSIONALE**
*PROFESSIONAL VACUUM
GAUGE*

**PREDISPOSIZIONE
VUOTO CON ACCESSORI**
*SETTING FOR VACUUM
WITH ACCESSORIES*



UTILIZZO BUSTE
BAGS USE

**UTILIZZO
MULTI-SACCHETTO**
MULTI-BAG USE



S-350 SV

La confezionatrice sottovuoto **S-350 SV** rientra nella gamma di produzione **SICOKITCHENWARE®** destinata al **settore professionale**, come macellerie, ristoranti, alberghi, pizzerie, pub, imprese di catering, etc.

L'utilizzo è reso estremamente facile dal **sistema di chiusura magnetico brevettato** in grado di ridurre al minimo indispensabile l'intervento dell'operatore. È dotata di **tripla barra saldante da 350mm**, un'assoluta novità sul mercato per una saldatura efficace e duratura. Ha la scocca in **acciaio AISI 304** lucido o satinato, finiture cromate o verniciate.

La campana del vuoto è realizzata in alluminio. Il tempo di saldatura è regolabile in 13 posizioni.

La **saldatura** e l'**apertura** della campana del vuoto sono **automatiche**.

Un vuotometro professionale misura costantemente il valore di vuoto.

In questo modello è installata una potente pompa, per garantire **estrema velocità e vuoto industriale**, protetta da un doppio filtro estraibile. Un potente trasformatore consente un **uso continuo ed intensivo** delle nostre confezionatrici senza rischi di pause dovute al surriscaldamento.

Grazie alla funzione **Soft Vacuum** è possibile confezionare cibi soffici, fragili ed umidi.

Si possono utilizzare buste, rotoli e contenitori.

È possibile confezionare sottovuoto simultaneamente più sacchetti in un unico ciclo.

Scheda tecnica **S-350 SV**

BARRA SALDANTE:

IN ALLUMINIO CON CAMERA DI RAFFREDDAMENTO.

SALDATURA:

TRIPLA SALDATURA DA 350mm DI LUNGHEZZA.

CICLO SALDATURA:

AUTOMATICO CON SENSORE O MANUALE PER SIGILLARE IN OGNI ISTANTE.

INDICATORE DI SALDATURA: SPIA ILLUMINATA DURANTE IL CICLO DI SALDATURA.

TEMPO DI SALDATURA:

REGOLABILE IN 13 POSIZIONI A SECONDA DEL TIPO DI BUSTE, DEL LORO SPESSORE E DEL CIBO DA CONFEZIONARE PER UNA SALDATURA EFFICACE E DURATURA.

ASPIRAZIONE:

AUTOMATICA CON SISTEMA MAGNETICO BREVETTATO.

CAMERA DEL VUOTO:

IN ALLUMINIO INDEFORMABILE E FACILE DA PULIRE.

GUARNIZIONI ESTRAIBILI:

LE GUARNIZIONI DELLA CAMERA DEL VUOTO SONO FACILMENTE ESTRAIBILI PER ESSERE SOSTITuite.

INDICATORE VUOTO:

VUOTOMETRO PROFESSIONALE PER MISURARE ACCURATAMENTE IL VALORE DI VUOTO IN SACCHETTI E CONTENITORI.

POMPA DEL VUOTO:

AUTOLUBRIFICANTE SENZA NECESSITA' DI MANUTENZIONE, SUPERSILENZIOSA, CILINDRO INDEFORMABILE RINFORZATO CON ACCIAIO, DOPPIO CUSCINETTO, VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO E PROTEZIONE TERMICA.

DOPPIO FILTRO PROTEGGI

POMPA:

DOPPIO FILTRO PER PROTEGGERE LA POMPA DA POLVERE, LIQUIDI E IMPURITA'. È FACILMENTE ESTRAIBILE PER ESSERE PULITO.

VELOCITA' DI ASPIRAZIONE

DELLA POMPA:

30 Lit./Min. (APPROX).

VALORE DI VUOTO:

REGOLABILE FINO A -0.925 BAR (APPROX).

FUNZIONE SOFT VACUUM:

PER CONFEZIONARE CIBI SOFFICI, FRAGILI E UMIDI.

APERTURA CAMPANA VUOTO:

AUTOMATICA CON ELETTROVALVOLA

ATTACCO PER ACCESSORI:

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI SOTTOVUOTO.

FUNZIONAMENTO CON:

BUSTE E ROTOLI

CORPO:

ACCIAIO/ALLUMINIO

PIEDINI ANTI SCIVOLAMENTO: 4

CAVO DI ALIMENTAZIONE ESTRAIBILE

TENSIONE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POTENZA: 700W max

DIMENSIONI:

510 x 290 x 140mm

PESO: 12 kg



The **S-350 SV** vacuum-packaging machine is part of the **SICOKITCHENWARE®** production range intended for the **professional sector**; it is aimed at butchers, restaurants, hotels, pizzerias, pubs, catering firms, etc.

Its use is made extremely easy by the **patented magnetic closure system**, which is able to reduce operator intervention to a minimum.

It is fitted with a **350mm triple sealing bar**, an absolute innovation on the market that produces an effective and long-lasting seal.

It has a shell in polished or satin-finish **AISI 304 steel** with chromed or painted finishes.

The vacuum chamber is made of aluminium. The sealing time is adjustable, with 13 positions to choose from.

The **sealing and the opening** of the vacuum chamber are **automatic**.

A professional vacuum gauge constantly measures the vacuum rate.

This model has a powerful pump installed, to ensure **maximum speed and an industrial-strength vacuum**, which is protected by a double removable filter.

A powerful transformer allows the **continuous and intensive use** of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.

Thanks to the **Soft Vacuum function** it is possible to package soft, fragile, and moist foods.

Bags, rolls, and containers can be used.

Multiple bags can be packaged simultaneously in a single cycle.

S-350 SV - Technical Data

SEALING BAR:

IN ALUMINIUM WITH COOLING CHAMBER.

SEALING:

TRIPLE SEALING 350mm IN LENGTH.

SEALING CYCLE:

AUTOMATIC WITH SENSOR, OR MANUAL TO SEAL AT ANY MOMENT.

SEALING INDICATOR: INDICATOR LIT DURING SEALING CYCLE.

SEALING TIME: ADJUSTABLE WITH 13 POSITIONS TO CHOOSE FROM, DEPENDING ON THE TYPE OF BAGS, THEIR THICKNESS AND THE TYPE OF FOOD TO BE PACKAGED, ENSURING AN EFFECTIVE AND LONG-LASTING SEAL.

SUCTION:

AUTOMATIC WITH PATENTED MAGNETIC SYSTEM.

VACUUM CHAMBER:

IN CRUSHPROOF, EASY TO CLEAN ALUMINIUM.

REMOVABLE GASKETS:

THE VACUUM CHAMBER GASKETS CAN BE REMOVED EASILY TO BE REPLACED.

VACUUM INDICATOR:

PROFESSIONAL VACUUM GAUGE FOR ACCURATELY MEASURING THE VACUUM RATE IN BAGS AND CONTAINERS.

VACUUM PUMP:

SELF-LUBRICATING AND MAINTENANCE-FREE, SUPER-SILENT, CRUSHPROOF CYLINDER REINFORCED WITH STEEL, DOUBLE BEARING, COOLING FAN AND THERMAL PROTECTION.

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP:

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP FROM DUST, LIQUID, AND IMPURITIES. CAN BE REMOVED EASILY FOR CLEANING.

SUCTION SPEED OF THE PUMP:

30 Lit./Min. (APPROX).

VACUUM RATE:

ADJUSTABLE UP TO -0.925 BAR. (APPROX).

SOFT VACUUM FUNCTION:

FOR PACKAGING SOFT, FRAGILE AND MOIST FOOD.

VACUUM CHAMBER OPENING:

AUTOMATIC WITH SOLENOID VALVE.

ATTACHMENT FOR ACCESSORIES:

SETTING FOR VACUUM IN VACUUM CONTAINERS.

OPERATION WITH:

BAGS AND ROLLS.

BODY:

STEEL/ALUMINIUM

ANTI-SKID FEET: 4

REMOVABLE POWER CABLE

VOLTAGE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POWER: 700W max

SIZE: 510 x 290 x 140mm

WEIGHT: 12 kg

S-460 SV

La confezionatrice sottovuoto **S-460 SV** rientra nella gamma di produzione **SICOKITCHENWARE®** destinata al **settore professionale**, come macellerie, ristoranti, alberghi, pizzerie, pub, imprese di catering, etc.

L'utilizzo è reso estremamente facile dal **sistema di chiusura magnetico brevettato** in grado di ridurre al minimo indispensabile l'intervento dell'operatore.

È dotata di **tripla barra saldante da 460mm**, un'assoluta novità sul mercato per una saldatura efficace e duratura. Ha la scocca in **acciaio AISI 304** lucido o satinato, finiture cromate o verniciate.

La campana del vuoto è realizzata in alluminio. Il tempo di saldatura è regolabile in 13 posizioni.

La **saldatura** e l'**apertura** della campana del vuoto sono **automatiche**.

Un vuotometro professionale misura costantemente il valore di vuoto.

In questo modello è installata una potente pompa, per garantire **estrema velocità e vuoto industriale**, protetta da un doppio filtro estraibile.

Un potente trasformatore consente un **uso continuo ed intensivo** delle nostre confezionatrici senza rischi di pause dovute al surriscaldamento.

Grazie alla funzione **Soft Vacuum** è possibile confezionare cibi soffici, fragili ed umidi.

Si possono utilizzare buste, rotoli e contenitori.

È possibile confezionare sottovuoto simultaneamente più sacchetti in un unico ciclo.

Scheda tecnica **S-460 SV**

BARRA SALDANTE:

IN ALLUMINIO CON CAMERA DI RAFFREDDAMENTO.

SALDATURA:

TRIPLA SALDATURA DA 460mm DI LUNGHEZZA.

CICLO SALDATURA:

AUTOMATICO CON SENSORE O MANUALE PER SIGILLARE IN OGNI ISTANTE.

INDICATORE DI SALDATURA: SPIA ILLUMINATA DURANTE IL CICLO DI SALDATURA.

TEMPO DI SALDATURA:

REGOLABILE IN 13 POSIZIONI A SECONDA DEL TIPO DI BUSTE, DEL LORO SPESSORE E DEL CIBO DA CONFEZIONARE PER UNA SALDATURA EFFICACE E DURATURA.

ASPIRAZIONE:

AUTOMATICA CON SISTEMA MAGNETICO BREVETTATO.

CAMERA DEL VUOTO:

IN ALLUMINIO INDEFORMABILE E FACILE DA PULIRE.

GUARNIZIONI ESTRAIBILI:

LE GUARNIZIONI DELLA CAMERA DEL VUOTO SONO FACILMENTE ESTRAIBILI PER ESSERE SOSTITuite.

INDICATORE VUOTO:

VUOTOMETRO PROFESSIONALE PER MISURARE ACCURATAMENTE IL VALORE DI VUOTO IN SACCHETTI E CONTENITORI.

POMPA DEL VUOTO:

AUTOLUBRIFICANTE SENZA NECESSITA' DI MANUTENZIONE, SUPERSILENZIOSA, CILINDRO INDEFORMABILE RINFORZATO CON ACCIAIO, DOPPIO CUSCINETTO, VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO E PROTEZIONE TERMICA.

DOPPIO FILTRO PROTEGGI

POMPA:

DOPPIO FILTRO PER PROTEGGERE LA POMPA DA POLVERE, LIQUIDI E IMPURITA'. È FACILMENTE ESTRAIBILE PER ESSERE PULITO.

VELOCITA' DI ASPIRAZIONE

DELLA POMPA:

30 Lit./Min. (APPROX).

VALORE DI VUOTO:

REGOLABILE FINO A -0.925 BAR (APPROX).

FUNZIONE SOFT VACUUM:

PER CONFEZIONARE CIBI SOFFICI, FRAGILI E UMIDI.

APERTURA CAMPANA VUOTO:

AUTOMATICA CON ELETTROVALVOLA

ATTACCO PER ACCESSORI:

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI SOTTOVUOTO.

FUNZIONAMENTO CON:

BUSTE E ROTOLI

CORPO:

ACCIAIO/ALLUMINIO

PIEDINI ANTI SCIVOLAMENTO: 4

CAVO DI ALIMENTAZIONE ESTRAIBILE

TENSIONE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POTENZA: 800W max

DIMENSIONI:

640 x 290 x 140mm

PESO: 13,5 kg



The **S-460 SV** vacuum-packaging machine is part of the **SICOKITCHENWARE®** production range intended for the **professional sector**; it is aimed at butchers, restaurants, hotels, pizzerias, pubs, catering firms, etc.

Its use is made extremely easy by the **patented magnetic closure system**, which is able to reduce operator intervention to a minimum.

It is fitted with a **460mm triple sealing bar**, an absolute innovation on the market that produces an effective and long-lasting seal.

It has a shell in polished or satin-finish **AISI 304 steel** with chromed or painted finishes.

The vacuum chamber is made of aluminium. The sealing time is adjustable, with 13 positions to choose from.

The **sealing and the opening** of the vacuum chamber are **automatic**.

A professional vacuum gauge constantly measures the vacuum rate.

This model has a powerful pump installed, to ensure **maximum speed and an industrial-strength vacuum**, which is protected by a double removable filter.

A powerful transformer allows the **continuous and intensive use** of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.

Thanks to the **Soft Vacuum function** it is possible to package soft, fragile, and moist foods.

Bags, rolls, and containers can be used.

Multiple bags can be packaged simultaneously in a single cycle.

S-460 SV - Technical Data

SEALING BAR:

IN ALUMINIUM WITH COOLING CHAMBER.

SEALING:

TRIPLE SEALING 460mm IN LENGTH.

SEALING CYCLE:

AUTOMATIC WITH SENSOR, OR MANUAL TO SEAL AT ANY MOMENT.

SEALING INDICATOR: INDICATOR LIT DURING SEALING CYCLE.

SEALING TIME: ADJUSTABLE WITH 13 POSITIONS TO CHOOSE FROM, DEPENDING ON THE TYPE OF BAGS, THEIR THICKNESS AND THE TYPE OF FOOD TO BE PACKAGED, ENSURING AN EFFECTIVE AND LONG-LASTING SEAL.

SUCTION:

AUTOMATIC WITH PATENTED MAGNETIC SYSTEM.

VACUUM CHAMBER:

IN CRUSHPROOF, EASY TO CLEAN ALUMINIUM.

REMOVABLE GASKETS:

THE VACUUM CHAMBER GASKETS CAN BE REMOVED EASILY TO BE REPLACED.

VACUUM INDICATOR:

PROFESSIONAL VACUUM GAUGE FOR ACCURATELY MEASURING THE VACUUM RATE IN BAGS AND CONTAINERS.

VACUUM PUMP:

SELF-LUBRICATING AND MAINTENANCE-FREE, SUPER-SILENT, CRUSHPROOF CYLINDER REINFORCED WITH STEEL, DOUBLE BEARING, COOLING FAN AND THERMAL PROTECTION.

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP:

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP FROM DUST, LIQUID, AND IMPURITIES. CAN BE REMOVED EASILY FOR CLEANING.

SUCTION SPEED OF THE PUMP:

30 Lit./Min. (APPROX).

VACUUM RATE:

ADJUSTABLE UP TO -0.925 BAR. (APPROX).

SOFT VACUUM FUNCTION:

FOR PACKAGING SOFT, FRAGILE AND MOIST FOOD.

VACUUM CHAMBER OPENING:

AUTOMATIC WITH SOLENOID VALVE.

ATTACHMENT FOR ACCESSORIES:

SETTING FOR VACUUM IN VACUUM CONTAINERS.

OPERATION WITH:

BAGS AND ROLLS.

BODY:

STEEL/ALUMINIUM

ANTI-SKID FEET: 4

REMOVABLE POWER CABLE

VOLTAGE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POWER: 800W max

220-240V / 60Hz

WEIGHT: 13,5 kg

S-550 SV

La confezionatrice sottovuoto **S-550 SV** rientra nella gamma di produzione **SICOKITCHENWARE®** destinata al **settore professionale**, come macellerie, ristoranti, alberghi, pizzerie, pub, imprese di catering, etc.

L'utilizzo è reso estremamente facile dal **sistema di chiusura magnetico brevettato** in grado di ridurre al minimo indispensabile l'intervento dell'operatore. È dotata di **tripla barra saldante da 550mm**, un'assoluta novità sul mercato per una saldatura efficace e duratura. Ha la scocca in **acciaio AISI 304** lucido o satinato, finiture cromate o verniciate.

La campana del vuoto è realizzata in alluminio. Il tempo di saldatura è regolabile in 13 posizioni.

La **saldatura** e l'**apertura** della campana del vuoto sono **automatiche**.

Un vuotometro professionale misura costantemente il valore di vuoto.

In questo modello sono installati **due motori e due pompe**, per garantire **estrema velocità e vuoto industriale**.

Le pompe sono protette da un doppio filtro estraibile.

Un potente trasformatore consente un **uso continuo ed intensivo** delle nostre confezionatrici senza rischi di pause dovute al surriscaldamento.

Grazie alla funzione **Soft Vacuum** è possibile confezionare cibi soffici, fragili ed umidi.

Si possono utilizzare buste, rotoli e contenitori.

È possibile confezionare sottovuoto simultaneamente più sacchetti in un unico ciclo.

Scheda tecnica **S-550 SV**

BARRA SALDANTE:

IN ALLUMINIO CON CAMERA DI RAFFREDDAMENTO.

SALDATURA:

TRIPLA SALDATURA DA 550mm DI LUNGHEZZA.

CICLO SALDATURA:

AUTOMATICO CON SENSORE O MANUALE PER SIGILLARE IN OGNI ISTANTE.

INDICATORE DI SALDATURA: SPIA ILLUMINATA DURANTE IL CICLO DI SALDATURA.

TEMPO DI SALDATURA:

REGOLABILE IN 13 POSIZIONI A SECONDA DEL TIPO DI BUSTE, DEL LORO SPESSORE E DEL CIBO DA CONFEZIONARE PER UNA SALDATURA EFFICACE E DURATURA.

ASPIRAZIONE:

AUTOMATICA CON SISTEMA MAGNETICO BREVETTATO.

CAMERA DEL VUOTO:

IN ALLUMINIO INDEFORMABILE E FACILE DA PULIRE.

GUARNIZIONI ESTRAIBILI:

LE GUARNIZIONI DELLA CAMERA DEL VUOTO SONO FACILMENTE ESTRAIBILI PER ESSERE SOSTITUITE.

INDICATORE VUOTO:

VUOTOMETRO PROFESSIONALE PER MISURARE ACCURATAMENTE IL VALORE DI VUOTO IN SACCHETTI E CONTENITORI.

POMPA DEL VUOTO:

AUTOLUBRIFICANTE SENZA NECESSITA' DI MANUTENZIONE, SUPERSILENZIOSA, CILINDRO INDEFORMABILE RINFORZATO CON ACCIAIO, DOPPIO CUSCINETTO, VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO E PROTEZIONE TERMICA.

DOPPIO FILTRO PROTEGGI

POMPA:

DOPPIO FILTRO PER PROTEGGERE LA POMPA DA POLVERE, LIQUIDI E IMPURITA'. È FACILMENTE ESTRAIBILE PER ESSERE PULITO.

VELOCITA' DI ASPIRAZIONE

DELLA POMPA:

2 x 25 Lit./Min. (APPROX).

VALORE DI VUOTO:

REGOLABILE FINO A -0.925 BAR (APPROX).

FUNZIONE SOFT VACUUM:

PER CONFEZIONARE CIBI SOFFICI, FRAGILI E UMIDI.

APERTURA CAMPANA VUOTO:

AUTOMATICA CON ELETTROVALVOLA

ATTACCO PER ACCESSORI:

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI SOTTOVUOTO.

FUNZIONAMENTO CON:

BUSTE E ROTOLI

CORPO:

ACCIAIO/ALLUMINIO

PIEDINI ANTI SCIVOLAMENTO: 6

CAVO DI ALIMENTAZIONE ESTRAIBILE

TENSIONE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POTENZA: 1000W max

DIMENSIONI:

710 x 290 x 140mm

PESO: 16 kg



The **S-550 SV** vacuum-packaging machine is part of the **SICOKITCHENWARE®** production range intended for the **professional sector**; it is aimed at butchers, restaurants, hotels, pizzerias, pubs, catering firms, etc.

Its use is made extremely easy by the **patented magnetic closure system**, which is able to reduce operator intervention to a minimum.

It is fitted with a **550mm triple sealing bar**, an absolute innovation on the market that produces an effective and long-lasting seal.

It has a shell in polished or satin-finish **AISI 304 steel** with chromed or painted finishes.

The vacuum chamber is made of aluminium. The sealing time is adjustable, with 13 positions to choose from.

The **sealing and the opening** of the vacuum chamber are **automatic**.

A professional vacuum gauge constantly measures the vacuum rate.

This model has **two engines and two powerful pumps** installed, to ensure **maximum speed and an industrial-strength vacuum**, which is protected by a double removable filter.

A powerful transformer allows the **continuous and intensive use** of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.

Thanks to the **Soft Vacuum function** it is possible to package soft, fragile, and moist foods.

Bags, rolls, and containers can be used.

Multiple bags can be packaged simultaneously in a single cycle.

S-550 SV - Technical Data

SEALING BAR:

IN ALUMINIUM WITH COOLING CHAMBER.

SEALING:

TRIPLE SEALING 550mm IN LENGTH.

SEALING CYCLE:

AUTOMATIC WITH SENSOR, OR MANUAL TO SEAL AT ANY MOMENT.

SEALING INDICATOR: INDICATOR LIT DURING SEALING CYCLE.

SEALING TIME: ADJUSTABLE WITH 13 POSITIONS TO CHOOSE FROM, DEPENDING ON THE TYPE OF BAGS, THEIR THICKNESS AND THE TYPE OF FOOD TO BE PACKAGED, ENSURING AN EFFECTIVE AND LONG-LASTING SEAL.

SUCTION:

AUTOMATIC WITH PATENTED MAGNETIC SYSTEM.

VACUUM CHAMBER:

IN CRUSHPROOF, EASY TO CLEAN ALUMINIUM.

REMOVABLE GASKETS:

THE VACUUM CHAMBER GASKETS CAN BE REMOVED EASILY TO BE REPLACED.

VACUUM INDICATOR:

PROFESSIONAL VACUUM GAUGE FOR ACCURATELY MEASURING THE VACUUM RATE IN BAGS AND CONTAINERS.

VACUUM PUMP:

SELF-LUBRICATING AND MAINTENANCE-FREE, SUPER-SILENT, CRUSHPROOF CYLINDER REINFORCED WITH STEEL, DOUBLE BEARING, COOLING FAN AND THERMAL PROTECTION.

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP:

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP FROM DUST, LIQUID, AND IMPURITIES. CAN BE REMOVED EASILY FOR CLEANING.

SUCTION SPEED OF THE PUMP:

2X25 Lit./Min. (APPROX).

VACUUM RATE:

ADJUSTABLE UP TO -0.925 BAR. (APPROX).

SOFT VACUUM FUNCTION:

FOR PACKAGING SOFT, FRAGILE AND MOIST FOOD.

VACUUM CHAMBER OPENING:

AUTOMATIC WITH SOLENOID VALVE.

ATTACHMENT FOR ACCESSORIES:

SETTING FOR VACUUM IN VACUUM CONTAINERS.

OPERATION WITH:

BAGS AND ROLLS.

BODY:

STEEL/ALUMINIUM

ANTI-SKID FEET: 6

REMOVABLE POWER CABLE

VOLTAGE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POWER: 1000W max

SIZE: 710 x 290 x 140mm

WEIGHT: 16 kg

S-700 SV

La confezionatrice sottovuoto **S-700 SV** rientra nella gamma di produzione **SICOKITCHENWARE®** destinata al **settore professionale**, come macellerie, ristoranti, alberghi, pizzerie, pub, imprese di catering, etc.

L'utilizzo è reso estremamente facile dal **sistema di chiusura magnetico brevettato** in grado di ridurre al minimo indispensabile l'intervento dell'operatore. È dotata di **tripla barra saldante da 700mm**, un'assoluta novità sul mercato per una saldatura efficace e duratura. Ha la scocca in **acciaio AISI 304** lucido o satinato, finiture cromate o verniciate.

La campana del vuoto è realizzata in alluminio. Il tempo di saldatura è regolabile in 13 posizioni.

La **saldatura** e l'**apertura** della campana del vuoto sono **automatiche**.

Un vuotometro professionale misura costantemente il valore di vuoto.

In questo modello sono installati **tre motori e tre pompe**, per garantire **estrema velocità e vuoto industriale**.

Le pompe sono protette da un doppio filtro estraibile.

Un potente trasformatore consente un **uso continuo ed intensivo** delle nostre confezionatrici senza rischi di pause dovute al surriscaldamento.

Grazie alla funzione **Soft Vacuum** è possibile confezionare cibi soffici, fragili ed umidi.

Si possono utilizzare buste, rotoli e contenitori.

È possibile confezionare sottovuoto simultaneamente più sacchetti in un unico ciclo.

Scheda tecnica **S-700 SV**

BARRA SALDANTE:

IN ALLUMINIO CON CAMERA DI RAFFREDDAMENTO.

SALDATURA:

TRIPLA SALDATURA DA 700mm DI LUNGHEZZA.

CICLO SALDATURA:

AUTOMATICO CON SENSORE O MANUALE PER SIGILLARE IN OGNI ISTANTE.

INDICATORE DI SALDATURA: SPIA ILLUMINATA DURANTE IL CICLO DI SALDATURA.

TEMPO DI SALDATURA:

REGOLABILE IN 13 POSIZIONI A SECONDA DEL TIPO DI BUSTE, DEL LORO SPESSORE E DEL CIBO DA CONFEZIONARE PER UNA SALDATURA EFFICACE E DURATURA.

ASPIRAZIONE:

AUTOMATICA CON SISTEMA MAGNETICO BREVETTATO.

CAMERA DEL VUOTO:

IN ALLUMINIO INDEFORMABILE E FACILE DA PULIRE.

GUARNIZIONI ESTRAIBILI:

LE GUARNIZIONI DELLA CAMERA DEL VUOTO SONO FACILMENTE ESTRAIBILI PER ESSERE SOSTITuite.

INDICATORE VUOTO:

VUOTOMETRO PROFESSIONALE PER MISURARE ACCURATAMENTE IL VALORE DI VUOTO IN SACCHETTI E CONTENITORI.

POMPA DEL VUOTO:

AUTOLUBRIFICANTE SENZA NECESSITA' DI MANUTENZIONE, SUPERSILENZIOSA, CILINDRO INDEFORMABILE RINFORZATO CON ACCIAIO, DOPPIO CUSCINETTO, VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO E PROTEZIONE TERMICA.

DOPPIO FILTRO PROTEGGI

POMPA:

DOPPIO FILTRO PER PROTEGGERE LA POMPA DA POLVERE, LIQUIDI E IMPURITA'. È FACILMENTE ESTRAIBILE PER ESSERE PULITO.

VELOCITA' DI ASPIRAZIONE

DELLA POMPA:

3 x 25 Lit./Min. (APPROX).

VALORE DI VUOTO:

REGOLABILE FINO A -0.925 BAR (APPROX).

FUNZIONE SOFT VACUUM:

PER CONFEZIONARE CIBI SOFFICI E FRAGILI E UMIDI.

APERTURA CAMPANA VUOTO:

AUTOMATICA CON ELETTROVALVOLA

ATTACCO PER ACCESSORI:

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI SOTTOVUOTO.

FUNZIONAMENTO CON:

BUSTE E ROTOLI

CORPO:

ACCIAIO/ALLUMINIO

PIEDINI ANTI SCIVOLAMENTO: 6

CAVO DI ALIMENTAZIONE ESTRAIBILE

TENSIONE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POTENZA: 1200W max

DIMENSIONI:

860 x 290 x 140mm

PESO: 19,8 kg



The **S-700 SV** vacuum-packaging machine is part of the **SICOKITCHENWARE®** production range intended for the **professional sector**; it is aimed at butchers, restaurants, hotels, pizzerias, pubs, catering firms, etc.

Its use is made extremely easy by the **patented magnetic closure system**, which is able to reduce operator intervention to a minimum.

It is fitted with a **700mm triple sealing bar**, an absolute innovation on the market that produces an effective and long-lasting seal.

It has a shell in polished or satin-finish **AISI 304 steel** with chromed or painted finishes.

The vacuum chamber is made of aluminium. The sealing time is adjustable, with 13 positions to choose from.

The **sealing and the opening** of the vacuum chamber are **automatic**.

A professional vacuum gauge constantly measures the vacuum rate.

This model has **three engines and three powerful pumps** installed, to ensure **maximum speed and an industrial-strength vacuum**, which is protected by a double removable filter.

A powerful transformer allows the **continuous and intensive use** of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.

Thanks to the **Soft Vacuum function** it is possible to package soft, fragile, and moist foods.

Bags, rolls, and containers can be used.

Multiple bags can be packaged simultaneously in a single cycle.

S-700 SV - Technical Data

SEALING BAR:

IN ALUMINIUM WITH COOLING CHAMBER.

SEALING:

TRIPLE SEALING 700mm IN LENGTH.

SEALING CYCLE:

AUTOMATIC WITH SENSOR, OR MANUAL TO SEAL AT ANY MOMENT.

SEALING INDICATOR: INDICATOR LIT DURING SEALING CYCLE.

SEALING TIME: ADJUSTABLE WITH 13 POSITIONS TO CHOOSE FROM, DEPENDING ON THE TYPE OF BAGS, THEIR THICKNESS AND THE TYPE OF FOOD TO BE PACKAGED, ENSURING AN EFFECTIVE AND LONG-LASTING SEAL.

SUCTION:

AUTOMATIC WITH PATENTED MAGNETIC SYSTEM.

VACUUM CHAMBER:

IN CRUSHPROOF, EASY TO CLEAN ALUMINIUM.

REMOVABLE GASKETS:

THE VACUUM CHAMBER GASKETS CAN BE REMOVED EASILY TO BE REPLACED.

VACUUM INDICATOR:

PROFESSIONAL VACUUM GAUGE FOR ACCURATELY MEASURING THE VACUUM RATE IN BAGS AND CONTAINERS.

VACUUM PUMP:

SELF-LUBRICATING AND MAINTENANCE-FREE, SUPER-SILENT, CRUSHPROOF CYLINDER REINFORCED WITH STEEL, DOUBLE BEARING, COOLING FAN AND THERMAL PROTECTION.

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP:

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP FROM DUST, LIQUID, AND IMPURITIES. CAN BE REMOVED EASILY FOR CLEANING.

SUCTION SPEED OF THE PUMP:

3 X 25 Lit./Min. (APPROX).

VACUUM RATE:

ADJUSTABLE UP TO -0.925 BAR. (APPROX).

SOFT VACUUM FUNCTION:

FOR PACKAGING SOFT AND FRAGILE FOOD.

VACUUM CHAMBER OPENING:

AUTOMATIC WITH SOLENOID VALVE.

ATTACHMENT FOR ACCESSORIES:

SETTING FOR VACUUM IN VACUUM CONTAINERS.

OPERATION WITH:

BAGS AND ROLLS.

BODY:

STEEL/ALUMINIUM

ANTI-SKID FEET: 6

REMOVABLE POWER CABLE

VOLTAGE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POWER: 1200W max

SIZE: 860 x 290 x 140mm

WEIGHT: 19,8 kg



SEMI-PRO LINE



NEVADA SV

La confezionatrice sottovuoto **NEVADA SV** rientra nella gamma di produzione **SICOKITCHENWARE®** destinata ad un **uso semi-professionale** come piccole attività, chef, cacciatori, pescatori e famiglie più esigenti.

L'utilizzo è reso estremamente facile dal **sistema di chiusura magnetico brevettato** in grado di ridurre al minimo indispensabile l'intervento dell'operatore.

È dotata di **tripla barra saldante da 320mm**, un'assoluta novità sul mercato per una saldatura efficace e duratura. **Saldatura ed apertura** della campana del vuoto sono **automatiche**.

Il tempo di saldatura è regolabile in 10 posizioni.

Un vuotometro professionale misura costantemente il valore di vuoto. Una potente pompa, protetta da doppio filtro estraibile, garantisce **velocità e prestazioni di livello professionale**.

Grazie alla funzione **Soft Vacuum** è possibile confezionare cibi soffici, fragili ed umidi. Un potente trasformatore consente un **uso continuo ed intensivo** della confezionatrice senza rischi di pause dovute al surriscaldamento. Si possono utilizzare buste, rotoli e contenitori.

È possibile confezionare sottovuoto simultaneamente più sacchetti in un unico ciclo.

Scheda tecnica **NEVADA SV**

BARRA SALDANTE:

IN ALLUMINIO CON CAMERA DI RAFFREDDAMENTO.

SALDATURA:

TRIPLA SALDATURA DA 320mm DI LUNGHEZZA.

CICLO SALDATURA:

AUTOMATICO CON SENSORE O MANUALE PER SIGILLARE IN OGNI ISTANTE.

INDICATORE DI SALDATURA: SPIA ILLUMINATA DURANTE IL CICLO DI SALDATURA.

TEMPO DI SALDATURA:

REGOLABILE IN 10 POSIZIONI A SECONDA DEL TIPO DI BUSTE, DEL LORO SPESSORE E DEL CIBO DA CONFEZIONARE PER UNA SALDATURA EFFICACE E DURATURA.

ASPIRAZIONE:

AUTOMATICA CON SISTEMA MAGNETICO BREVETTATO.

CAMERA DEL VUOTO:

DOTATA DI VANO RACCOGLI LIQUIDI ESTRAIBILE PER PULIZIA.

GUARNIZIONI ESTRAIBILI:

LE GUARNIZIONI DELLA CAMERA DEL VUOTO SONO FACILMENTE ESTRAIBILI PER ESSERE SOSTITUITE.

INDICATORE VUOTO:

VUOTOMETRO PROFESSIONALE PER MISURARE ACCURATAMENTE IL VALORE DI VUOTO IN SACCHETTI E CONTENITORI.

POMPA DEL VUOTO:

AUTOLUBRIFICANTE SENZA NECESSITA' DI MANUTENZIONE, SUPERSILENZIOSA, CILINDRO INDEFORMABILE RINFORZATO CON ACCIAIO, DOPPIO CUSCINETTO, VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO E PROTEZIONE TERMICA.

DOPPIO FILTRO PROTEGGI

POMPA:

DOPPIO FILTRO PER PROTEGGERE LA POMPA DA POLVERE, LIQUIDI E IMPURITA'. È FACILMENTE ESTRAIBILE PER ESSERE PULITO.

VELOCITA' DI ASPIRAZIONE

DELLA POMPA:

25 Lit./Min. (APPROX).

VALORE DI VUOTO:

REGOLABILE FINO A -0.925 BAR (APPROX).

FUNZIONE SOFT VACUUM:

PER CONFEZIONARE CIBI SOFFICI, FRAGILI E UMIDI.

APERTURA CAMPANA VUOTO:

AUTOMATICA CON ELETTROVALVOLA

ATTACCO PER ACCESSORI:

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI SOTTOVUOTO.

CORPO:

ABS RINFORZATO, SPESSORE 4mm

COLORI DISPONIBILI:

NERO-CROMO, ROSSO-NERO, SILVER.

PIEDINI ANTI SCIVOLAMENTO: 5

TENSIONE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POTENZA: 650W max

DIMENSIONI:

430 x 275 x 110mm

PESO: 6 kg



The **NEVADA SV** vacuum-packaging machine is part of the **SICOKITCHENWARE®** production range intended for **semi-professional use** such as small businesses, chefs, hunters, fishermen, and the most exacting families.

Its use is made extremely easy by the **patented magnetic closure system**, which is able to reduce operator intervention to a minimum.

It is fitted with a **320mm triple sealing bar**, an absolute innovation on the market that produces an effective and long-lasting seal.

The **sealing and the opening** of the vacuum chamber are **automatic**.

The sealing time is adjustable, with 10 positions to choose from.

A professional vacuum gauge constantly measures the vacuum rate. This model has a powerful pump installed, to ensure **maximum speed and an industrial-strength vacuum**, which is protected by a double removable filter.

Thanks to the **Soft Vacuum function** it is possible to package soft, fragile, and moist foods. A powerful transformer allows the continuous and intensive use of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.

Bags, rolls, and containers can be used.

Multiple bags can be packaged simultaneously in a single cycle.

NEVADA SV - Technical Data

SEALING BAR:

IN ALUMINIUM WITH COOLING CHAMBER.

SEALING:

TRIPLE SEALING 320mm IN LENGTH.

SEALING CYCLE:

AUTOMATIC WITH SENSOR, OR MANUAL TO SEAL AT ANY MOMENT.

SEALING INDICATOR: INDICATOR LIT DURING SEALING CYCLE.

SEALING TIME: ADJUSTABLE WITH 10 POSITIONS TO CHOOSE FROM, DEPENDING ON THE TYPE OF BAGS, THEIR THICKNESS AND THE TYPE OF FOOD TO BE PACKAGED, ENSURING AN EFFECTIVE AND LONG-LASTING SEAL.

SUCTION:

AUTOMATIC WITH PATENTED MAGNETIC SYSTEM.

VACUUM CHAMBER:

EQUIPPED WITH A LIQUID COLLECTION COMPARTMENT, WHICH CAN BE REMOVED FOR CLEANING.

REMOVABLE GASKETS:

THE VACUUM CHAMBER GASKETS CAN BE REMOVED EASILY TO BE REPLACED.

VACUUM INDICATOR:

PROFESSIONAL VACUUM GAUGE FOR ACCURATELY MEASURING THE VACUUM RATE IN BAGS AND CONTAINERS.

VACUUM PUMP:

SELF-LUBRICATING AND MAINTENANCE-FREE, SUPER-SILENT, CRUSHPROOF CYLINDER REINFORCED WITH STEEL, DOUBLE BEARING, COOLING FAN AND THERMAL PROTECTION.

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP:

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP FROM DUST, LIQUID, AND IMPURITIES. CAN BE REMOVED EASILY FOR CLEANING.

SUCTION SPEED OF THE PUMP:

25 Lit./Min. (APPROX).

VACUUM RATE:

ADJUSTABLE UP TO -0.925 BAR. (APPROX).

SOFT VACUUM FUNCTION:

FOR PACKAGING SOFT, FRAGILE AND MOIST FOOD.

VACUUM CHAMBER OPENING:

AUTOMATIC WITH SOLENOID VALVE.

ATTACHMENT FOR ACCESSORIES:

SETTING FOR VACUUM IN VACUUM CONTAINERS.

BODY:

REINFORCED ABS 4mm THK

ANTI-SKID FEET: 5

VOLTAGE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POWER: 650W max

SIZE: 430 x 275 x 110mm

WEIGHT: 6 kg



HOME LINE



S-250 PREMIUM SV

La confezionatrice sottovuoto **superautomatica S-250 Premium SV** rientra nella gamma di produzione **SICOKITCHENWARE®** destinata alle famiglie più esigenti.

L'utilizzo è reso estremamente facile dal **sistema di chiusura magnetico brevettato** in grado di ridurre al minimo indispensabile l'intervento dell'operatore.

È dotata di **doppia barra saldante da 250mm**.

Saldatura ed apertura della campana del vuoto sono **automatiche**.

Il tempo di saldatura è regolabile in 10 posizioni.

Un **vuotometro professionale** misura costantemente il valore di vuoto.

Una potente pompa, protetta da doppio filtro estraibile, garantisce velocità e **prestazioni di livello professionale**.

Grazie alla funzione **Soft Vacuum** è possibile confezionare cibi soffici, fragili ed umidi.

Un potente trasformatore garantisce un **uso continuo ed intensivo** della confezionatrice senza pause dovute a surriscaldamento.

È possibile utilizzare buste, rotoli e contenitori.

Scheda tecnica **S-250 Premium SV**

BARRA SALDANTE:

METALLICA CON CAMERA DI RAFFREDDAMENTO.

SALDATURA:

DOPPIA SALDATURA DA 250mm DI LUNGHEZZA.

CICLO SALDATURA:

AUTOMATICO CON SENSORE O MANUALE PER SIGILLARE IN OGNI ISTANTE.

INDICATORE DI SALDATURA: SPIA ILLUMINATA DURANTE IL CICLO DI SALDATURA.

TEMPO DI SALDATURA:

REGOLABILE IN 10 POSIZIONI A SECONDA DEL TIPO DI BUSTE, DEL LORO SPESSORE E DEL CIBO DA CONFEZIONARE PER UNA SALDATURA EFFICACE E DURATURA.

ASPIRAZIONE:

AUTOMATICA CON SISTEMA MAGNETICO BREVETTATO.

CAMERA DEL VUOTO:

DOTATA DI VANO RACCOGLI LIQUIDI ESTRAIBILE PER PULIZIA.

GUARNIZIONI ESTRAIBILI:

LE GUARNIZIONI DELLA CAMERA DEL VUOTO SONO FACILMENTE ESTRAIBILI PER ESSERE SOSTITUITE.

INDICATORE VUOTO:

VUOTOMETRO PROFESSIONALE PER MISURARE ACCURATAMENTE IL VALORE DI VUOTO IN SACCHETTI E CONTENITORI.

POMPA DEL VUOTO:

AUTOLUBRIFICANTE SENZA NECESSITA' DI MANUTENZIONE, SUPERSILENZIOSA, DOPPIO CUSCINETTO, VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO E PROTEZIONE TERMICA.

DOPPIO FILTRO PROTEGGI

POMPA:

DOPPIO FILTRO PER PROTEGGERE LA POMPA DA POLVERE, LIQUIDI E IMPURITA'. È FACILMENTE ESTRAIBILE PER ESSERE PULITO.

VELOCITA' DI ASPIRAZIONE

DELLA POMPA:
20 Lit./Min. (APPROX).

VALORE DI VUOTO:

REGOLABILE FINO A -0.9 BAR (APPROX).

FUNZIONE SOFT VACUUM:

PER CONFEZIONARE CIBI SOFFICI, FRAGILI E UMIDI.

APERTURA CAMPANA VUOTO:

AUTOMATICA CON ELETTROVALVOLA

ATTACCO PER ACCESSORI:

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI SOTTOVUOTO.

CORPO:

ABS RINFORZATO, SPESSORE 4mm

COLORI DISPONIBILI:

CROMO-GLITTER NERO, CROMO-GLITTER BLU, SILVER, ROSSO-NERO, GRIGIO-NERO.

PIEDINI ANTI SCIVOLAMENTO: 5

CAVO DI ALIMENTAZIONE: 160cm

TENSIONE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

120V / 60Hz

POTENZA: 650W max

DIMENSIONI:

370 x 255 x 115 mm

PESO: 4,5 kg



The **super-automatic S-250 Premium SV** vacuum-packaging machine is part of the **SICOKITCHENWARE®** production range intended for the most exacting families.

Its use is made extremely easy by the **patented magnetic closure system**, which is able to reduce operator intervention to a minimum.

It is fitted with a **250mm double sealing bar**.

The **sealing and the opening** of the vacuum chamber are **automatic**.

The **sealing time** is adjustable, with 10 positions to choose from.

A professional vacuum gauge constantly measures the vacuum rate. This model has a powerful pump installed, to ensure **maximum speed and an industrial-strength vacuum**, which is protected by a double removable filter.

Thanks to the **Soft Vacuum function** it is possible to package soft, fragile, and moist foods. A powerful transformer allows the continuous and intensive use of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.

Bags, rolls, and containers can be used.

S-250 Premium SV - Technical Data

METAL SEALING BAR WITH COOLING CHAMBER.

SEALING:
DOUBLE SEALING 250mm IN LENGTH.

SEALING CYCLE:
AUTOMATIC WITH SENSOR, OR MANUAL TO SEAL AT ANY MOMENT.

SEALING INDICATOR: INDICATOR LIT DURING SEALING CYCLE.

SEALING TIME: ADJUSTABLE WITH 10 POSITIONS TO CHOOSE FROM, DEPENDING ON THE TYPE OF BAGS, THEIR THICKNESS AND THE TYPE OF FOOD TO BE PACKAGED, ENSURING AN EFFECTIVE AND LONG-LASTING SEAL.

SUCTION:
AUTOMATIC WITH PATENTED MAGNETIC SYSTEM.

VACUUM CHAMBER:

EQUIPPED WITH A LIQUID COLLECTION COMPARTMENT, WHICH CAN BE REMOVED FOR CLEANING.

REMOVABLE GASKETS:
THE VACUUM CHAMBER GASKETS CAN BE REMOVED EASILY TO BE REPLACED.

VACUUM INDICATOR:
PROFESSIONAL VACUUM GAUGE FOR ACCURATELY MEASURING THE VACUUM RATE IN BAGS AND CONTAINERS.

VACUUM PUMP:
SELF-LUBRICATING AND MAINTENANCE-FREE, SUPER-SILENT, DOUBLE BEARING, COOLING FAN AND THERMAL PROTECTION.

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP:

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP FROM DUST, LIQUID, AND IMPURITIES. CAN BE REMOVED EASILY FOR CLEANING.

SUCTION SPEED OF THE PUMP:
20 Lit./Min. (APPROX).

VACUUM RATE:
ADJUSTABLE UP TO -0.9 BAR. (APPROX).

SOFT VACUUM FUNCTION:
FOR PACKAGING SOFT, FRAGILE AND MOIST FOOD.

VACUUM CHAMBER OPENING:
AUTOMATIC WITH SOLENOID VALVE.

ATTACHMENT FOR ACCESSORIES:
SETTING FOR VACUUM IN VACUUM CONTAINERS.

BODY:

REINFORCED ABS 4mm THK
AVAILABLE IN 5 COLOURS:
CHROME-GLITTER BLACK, CHROME-GLITTER BLUE, SILVER, RED-BLACK, GREY-BLACK.

ANTI-SKID FEET: 5

POWER CORD: 160cm

VOLTAGE:
220-240V / 50 Hz
220-240V / 60Hz
120V / 60Hz

POWER: 650W max

SIZE: 370 x 255 x 115 mm

WEIGHT: 4,5 kg

S-250 PLUS

La confezionatrice sottovuoto **S-250 Plus** rientra nella gamma di produzione **SICOKITCHENWARE®** destinata alle famiglie.

È dotata di **barra saldante singola da 250mm**.
La **saldatura è automatica**.

Il tempo di saldatura è regolabile in 10 posizioni.

Un **vuotometro elettronico** indica l'avanzamento della realizzazione del vuoto.

La pompa è protetta da un doppio filtro.

Un potente trasformatore garantisce un **uso continuo senza pause** dovute a surriscaldamento.

È possibile utilizzare buste, rotoli e contenitori.

Scheda tecnica **S-250 Plus**

BARRA SALDANTE:

CON ISOLAMENTO TERMICO E VENTILAZIONE.

SALDATURA:

MONO SALDATURA DA 250mm DI LUNGHEZZA.

CICLO SALDATURA:

AUTOMATICO O MANUALE.

INDICATORE DI SALDATURA: SPIA ILLUMINATA DURANTE IL CICLO DI SALDATURA.

TEMPO DI SALDATURA:

REGOLABILE IN 10 POSIZIONI A SECONDA DEL TIPO DI BUSTE, DEL LORO SPESSORE E DEL CIBO DA CONFEZIONARE PER UNA SALDATURA EFFICACE E DURATURA.

ASPIRAZIONE: AUTOMATICA.

CAMERA DEL VUOTO:

DOTATA DI VANO RACCOGLI LIQUIDI ESTRAIBILE PER PULIZIA.

GUARNIZIONI ESTRAIBILI:

LE GUARNIZIONI DELLA CAMERA DEL VUOTO SONO FACILMENTE ESTRAIBILI PER ESSERE SOSTITuite.

VUOTOMETRO ELETTRONICO:

UNA SERIE DI LED INDICANO LA PROGRESSIONE DELLA REALIZZAZIONE DEL VUOTO.

POMPA DEL VUOTO:

AUTOLUBRIFICANTE SENZA NECESSITA' DI MANUTENZIONE, SUPERSILENZIOSA, DOPPIO CUSCINETTO, VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO E PROTEZIONE TERMICA.

DOPPIO FILTRO PROTEGGI

POMPA:

DOPPIO FILTRO PER PROTEGGERE LA POMPA DA POLVERE, LIQUIDI E IMPURITA'. È FACILMENTE ESTRAIBILE PER ESSERE PULITO.

VELOCITA' DI ASPIRAZIONE

DELLA POMPA:

18 Lit./Min. (APPROX).

VALORE DI VUOTO:

0.85 BAR (APPROX).

APERTURA CAMPANA VUOTO:

CON VALVOLA DI SFIATO MANUALE.

ATTACCO PER ACCESSORI:

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI SOTTOVUOTO.

FUNZIONAMENTO CON:

BUSTE, ROTOLI.

CORPO:

ABS, SPESSORE 4mm

COLORI DISPONIBILI:

CROMO-GLITTER NERO, CROMO-GLITTER BLU, SILVER, GRIGIO-NERO.

PIEDINI ANTI SCIVOLAMENTO: 5

CAVO DI ALIMENTAZIONE: 160cm

TENSIONE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

POTENZA: 400W max

DIMENSIONI:

370 x 255 x 115mm

PESO: 4,2 kg



The **S-250 Plus** vacuum-packaging machine is part of the **SICOKITCHENWARE®** production range intended for families.

It is equipped with a **single 250mm-long sealing bar**.
Sealing is automatic.

The sealing time is adjustable, with 10 positions to choose from.
 A series of LEDs indicates the progression of the formation of the vacuum.
 The pump is protected by a double filter.
 A powerful transformer allows the **continuous and intensive use** of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.

S-250 Plus - Technical Data

SEALING BAR

WITH THERMAL INSULATION AND VENTILATION.

SEALING:

DOUBLE SEALING 250mm IN LENGTH.

SEALING CYCLE:

AUTOMATIC OR MANUAL

SEALING INDICATOR: INDICATOR LIT DURING SEALING CYCLE.

SEALING TIME: ADJUSTABLE WITH 10 POSITIONS TO CHOOSE FROM, DEPENDING ON THE TYPE OF BAGS, THEIR THICKNESS AND THE TYPE OF FOOD TO BE PACKAGED, ENSURING AN EFFECTIVE AND LONG-LASTING SEAL.

SUCTION: AUTOMATIC

VACUUM CHAMBER:

EQUIPPED WITH A LIQUID COLLECTION COMPARTMENT, WHICH CAN BE REMOVED FOR CLEANING.

REMOVABLE GASKETS:

THE VACUUM CHAMBER GASKETS CAN BE REMOVED EASILY TO BE REPLACED.

VACUUM INDICATOR:

A SERIES OF LEDS INDICATES THE PROGRESSION OF THE FORMATION OF THE VACUUM.

VACUUM PUMP:

SELF-LUBRICATING AND MAINTENANCE-FREE, SUPER-SILENT, DOUBLE BEARING, COOLING FAN AND THERMAL PROTECTION.

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP:

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP FROM DUST, LIQUID, AND IMPURITIES. CAN BE REMOVED EASILY FOR CLEANING.

SUCTION SPEED OF THE PUMP:

18 Lit./Min. (APPROX).

VACUUM RATE:

ADJUSTABLE UP TO -0.85 BAR (APPROX).

VACUUM CHAMBER OPENING:

WITH MANUAL VALVE.

ATTACHMENT FOR ACCESSORIES:

SETTING FOR VACUUM IN VACUUM CONTAINERS.

BODY:

ABS 4mm THK

AVAILABLE IN 4 COLOURS:

CHROME-GLITTER BLACK, CHROME-GLITTER BLUE, SILVER, GREY-BLACK.

ANTI-SKID FEET: 5

POWER CORD: 160cm

VOLTAGE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

POWER: 400W max

SIZE: 370 x 255 x 115 mm

WEIGHT: 4,2 kg

S-250 BASIC

La confezionatrice sottovuoto **S-250 Basic** rientra nella gamma di produzione **SICOKITCHENWARE®** destinata alle famiglie.

È dotata di **barra saldante singola da 250mm**.
La **saldatura è manuale**.

Il tempo di saldatura è regolabile in 10 posizioni.

Un **LED** indica la realizzazione del vuoto.

La pompa è protetta da un doppio filtro.

Un potente trasformatore garantisce un **uso continuo senza pause** dovute a surriscaldamento.

È possibile utilizzare buste, rotoli e contenitori.

Scheda tecnica **S-250 Basic**

BARRA SALDANTE:

CON ISOLAMENTO TERMICO E VENTILAZIONE.

SALDATURA:

MONO SALDATURA DA 250mm DI LUNGHEZZA.

CICLO SALDATURA:

MANUALE.

INDICATORE DI SALDATURA: SPIA ILLUMINATA DURANTE IL CICLO DI SALDATURA.

TEMPO DI SALDATURA:

REGOLABILE IN 10 POSIZIONI A SECONDA DEL TIPO DI BUSTE, DEL LORO SPESSORE E DEL CIBO DA CONFEZIONARE PER UNA SALDATURA EFFICACE E DURATURA.

ASPIRAZIONE: AUTOMATICA.

CAMERA DEL VUOTO:

DOTATA DI VANO RACCOGLI LIQUIDI ESTRAIBILE PER PULIZIA.

GUARNIZIONI ESTRAIBILI:

LE GUARNIZIONI DELLA CAMERA DEL VUOTO SONO FACILMENTE ESTRAIBILI PER ESSERE SOSTITUIE.

INDICATORE VUOTO:

UN LED SI ILLUMINA DI VERDE PER INDICARE LA REALIZZAZIONE DEL VUOTO E QUINDI LA NECESSITÀ DI AZIONARE MANUALMENTE LA SALDATURA

POMPA DEL VUOTO:

AUTOLUBRIFICANTE SENZA NECESSITÀ DI MANUTENZIONE, SUPERSILENZIOSA, DOPPIO CUSCINETTO, VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO E PROTEZIONE TERMICA.

DOPPIO FILTRO PROTEGGI

POMPA:

DOPPIO FILTRO PER PROTEGGERE LA POMPA DA POLVERE, LIQUIDI E IMPURITÀ. È FACILMENTE ESTRAIBILE PER ESSERE PULITO.

VELOCITÀ DI ASPIRAZIONE

DELLA POMPA:

15 Lit./Min. (APPROX).

VALORE DI VUOTO:

0.8 BAR (APPROX).

APERTURA CAMPANA VUOTO:

CON VALVOLA DI SFIATO MANUALE.

ATTACCO PER ACCESSORI:

PREDISPOSIZIONE PER VUOTO IN CONTENITORI SOTTOVUOTO.

FUNZIONAMENTO CON:

BUSTE, ROTOLI.

CORPO:

ABS, SPESSORE 4mm

COLORI DISPONIBILI: BIANCO, ROSSO/NERO.

PIEDINI ANTI SCIVOLAMENTO: 5

CAVO DI ALIMENTAZIONE: 160cm

TENSIONE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

POTENZA: 400W max

DIMENSIONI:

370 x 255 x 110mm

PESO: 4 kg

CODICE:

Bianca: S250BASICBIA

Rossa: S250BASICRED



The **S-250 Basic** vacuum-packaging machine is part of the **SICOKITCHENWARE®** production range intended for families.

It is equipped with a **single 250mm-long sealing bar**.
Sealing is manual.

The sealing time is adjustable in 10 positions.
 A **LED** indicates the formation of the vacuum.
 The pump is protected by a double filter.

A powerful transformer allows the **continuous and intensive use** of our packaging machines without the risk of pauses due to overheating.
 Bags, rolls, and containers can be used.

S-250 Basic - Technical Data

SEALING BAR

WITH THERMAL INSULATION AND VENTILATION.

SEALING:

SINGLE SEALING 250mm IN LENGTH.

SEALING CYCLE:

MANUAL

SEALING INDICATOR:

ILLUMINATED LED DURING THE SEALING CYCLE.

SEALING TIME: ADJUSTABLE WITH

10 POSITIONS TO CHOOSE FROM, DEPENDING ON THE TYPE OF BAGS, THEIR THICKNESS AND THE TYPE OF FOOD TO BE PACKAGED, ENSURING AN EFFECTIVE AND LONG-LASTING SEAL.

SUCTION: AUTOMATIC

VACUUM CHAMBER:

EQUIPPED WITH A LIQUID COLLECTION COMPARTMENT, WHICH CAN BE REMOVED FOR CLEANING.

REMOVABLE GASKETS:

THE VACUUM CHAMBER GASKETS CAN BE REMOVED EASILY TO BE REPLACED.

VACUUM INDICATOR:

A LED INDICATES THE THE FORMATION OF THE VACUUM

VACUUM PUMP:

SELF-LUBRICATING AND MAINTENANCE-FREE, SUPER-SILENT, DOUBLE BEARING, COOLING FAN AND THERMAL PROTECTION.

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP:

DOUBLE FILTER TO PROTECT THE PUMP FROM DUST, LIQUID, AND IMPURITIES. CAN BE REMOVED EASILY FOR CLEANING.

SUCTION SPEED OF THE PUMP:

15 Lit./Min. (APPROX).

VACUUM RATE:

ADJUSTABLE UP TO -0.8 BAR (APPROX).

VACUUM CHAMBER OPENING:

WITH MANUAL VALVE.

ATTACHMENT FOR ACCESSORIES:

SETTING FOR VACUUM IN VACUUM CONTAINERS.

BODY:

ABS 4mm THK

AVAILABLE IN 2 COLOURS:

WHITE, RED-BLACK

ANTI-SKID FEET: 5

POWER CORD: 160cm

VOLTAGE:

220-240V / 50 Hz

220-240V / 60Hz

POWER: 400W max

SIZE: 370 x 255 x 115 mm

WEIGHT: 4 kg

Sales code:

White: S250BASICBIA

Red: S250BASICRED



ACCESSORIES



BUSTE E ROTOLI

Buste goffrate per conservazione sottovuoto e cottura a bassa temperatura

Queste buste goffrate per sottovuoto sono in materiale PA/PE multistrato e 100% Bpa Free. Idonee alla conservazione sottovuoto in dispensa, frigorifero e congelatore.

Utilizzabili per la cucina sottovuoto a bassa temperatura fino a 70°C

Su ogni sacchetto è stampata una comoda etichetta per scrivere il tipo di alimento e la data di conservazione.

Elevato spessore: 140 micron

MADE IN ITALY



Buste per sottovuoto e cottura a bassa temperatura	Codice	Materiale	Confezione singola	Cartone
Busta goffrata 13 x 23cm SICO 140μ	BS130X230	PA/PE	da 50 pz	2000 Buste
Busta goffrata 15 x 35cm SICO 140μ	BS150X350	PA/PE	da 50 pz	1500 Buste
Busta goffrata 16 x 25cm SICO 140μ	BS160X250	PA/PE	da 50 pz	1800 Buste
Busta goffrata 20 x 30cm SICO 140μ	BS200X300	PA/PE	da 50 pz	1200 Buste
Busta goffrata 25 x 35cm SICO 140μ	BS250X350	PA/PE	da 50 pz	800 Buste
Busta goffrata 30 x 40cm SICO 140μ	BS300X400	PA/PE	da 50 pz	500 Buste



Buste goffrate per conservazione sottovuoto e cottura ad alta temperatura

Queste buste goffrate per sottovuoto sono in materiale OPA/PP multistrato e 100% Bpa Free. Idonee alla conservazione sottovuoto in dispensa, frigorifero e congelatore.

Utilizzabili per la cucina sottovuoto ad alta temperatura fino a 120°C Max 30 min.

Spessore 90 micron

MADE IN ITALY



Buste per sottovuoto e cottura ad alta temperatura	Codice	Materiale	Confezione singola	Cartone
Busta goffrata 15 x 25cm	BSC150X350	OPA/PP	da 50 pz	1500 Buste
Busta goffrata 20 x 30cm	BSC200X300	OPA/PP	da 50 pz	1000 Buste
Busta goffrata 25 x 35cm	BSC250X350	OPA/PP	da 50 pz	800 Buste
Busta goffrata 30 x 40cm	BSC300X400	OPA/PP	da 50 pz	500 Buste



Rotoli goffrati per conservazione sottovuoto e cottura a bassa temperatura

Questi rotoli goffrati per sottovuoto sono in materiale PA/PE multistrato e 100% Bpa Free.

Idonei alla conservazione sottovuoto in dispensa, frigorifero e congelatore.

Utilizzabili per la cucina sottovuoto a bassa temperatura fino a 70°C.

MADE IN ITALY



Rotoli per sottovuoto e cottura a bassa temperatura	Codice	Materiale	Confezione singola	Cartone
Rotolo goffrato 20cm x 6m	ROTS 20X600	PA/PE	da 2 pz	48 Rotoli
Rotolo goffrato 25cm x 6m	ROTS 25X600	PA/PE	da 2 pz	48 Rotoli
Rotolo goffrato 30cm x 6m	ROTS 30X600	PA/PE	da 2 pz	48 Rotoli



BAGS AND ROLLS

Embossed bags for vacuum-packaged preservation and low-temperature cooking

These embossed bags for vacuum-packaging are made in multi-layer PA/PE material and are 100% BPA-Free.

Suitable for vacuum storage in the pantry, refrigerator, and freezer.

Can be used for low-temperature cooking at up to 70°C

A convenient label is printed on every bag for recording the type of food and the date of preservation

Extra thickness: 140 microns



Bags for vacuum packaging and low temperature cooking	Code	Material	Single pack	Box
Embossed bag 13 x 23cm SICO 140μ	BS130X230	PA/PE	50 bags	2000 Bags
Embossed bag 15 x 35cm SICO 140μ	BS150X350	PA/PE	50 bags	1500 Bags
Embossed bag 16 x 25cm SICO 140μ	BS160X250	PA/PE	50 bags	1800 Bags
Embossed bag 20 x 30cm SICO 140μ	BS200X300	PA/PE	50 bags	1200 Bags
Embossed bag 25 x 35cm SICO 140μ	BS250X350	PA/PE	50 bags	800 Bags
Embossed bag 30 x 40cm SICO 140μ	BS300X400	PA/PE	50 bags	500 Bags

Embossed bags for vacuum-packaged preservation and high-temperature cooking

These embossed bags for vacuum-packaging are made in multi-layer OPA/PP material and are 100% BPA-Free.

Suitable for vacuum storage in the pantry, refrigerator, and freezer.

Can be used for high-temperature cooking at up to 120°C, max. 30 min.

Thickness: 90 microns



Bags for vacuum packaging and high temperature cooking	Code	Material	Single pack	Box
Embossed bag 15 x 25cm	BSC150X350	OPA/PP	50 bags	1500 Bags
Embossed bag 20 x 30cm	BSC200X300	OPA/PP	50 bags	1000 Bags
Embossed bag 25 x 35cm	BSC250X350	OPA/PP	50 bags	800 Bags
Embossed bag 30 x 40cm	BSC300X400	OPA/PP	50 bags	500 Bags

Embossed rolls for vacuum-packaged preservation and low-temperature cooking

These embossed rolls for vacuum-packaging are made in multi-layer PA/PE material and are 100% BPA-Free.

Suitable for vacuum storage in the pantry, refrigerator, and freezer.

Can be used for low-temperature cooking at up to 70°C.

Extra thickness: 140 microns



Rolls for vacuum packaging and low temperature cooking	Code	Material	Single pack	Box
Embossed roll 20cm x 6m	ROTS20X600	PA/PE	2 rolls	48 Rolls
Embossed roll 25cm x 6m	ROTS25X600	PA/PE	2 rolls	48 Rolls
Embossed roll 30cm x 6m	ROTS30X600	PA/PE	2 rolls	48 Rolls

BACINELLE IN ACCIAIO

Bacinelle in acciaio Inox per conservazione sottovuoto

Questi contenitori in acciaio Inox, sono ideali per conservare sottovuoto cibi freschi come insalate, carne, pesce, sughi o piatti pronti. Utili anche per biscotti, patatine, torte. Ideali anche per la marinatura. Possono essere utilizzati in frigorifero e freezer.

MADE IN ITALY

Bacinelle in acciaio inox	Dimensioni	Codice	Spessore	Materiale
Bacinella 24	Ø 240 - h 90 mm	BAC24	1 mm	Acciaio Inox AISI 304
Bacinella 20	Ø 200 - h 90 mm	BAC20	1 mm	Acciaio Inox AISI 304
Bacinella 16	Ø 160 - h 90 mm	BAC16	1 mm	Acciaio Inox AISI 304



COPERCHI IN TRITAN™

Coperchi in TRITAN™ per conservazione sottovuoto

I coperchi per sottovuoto **SICOKITCHENWARE®** sono prodotti in Tritan™. Possono essere utilizzati su contenitori di vetro temperato o acciaio di adeguato spessore. La superficie d'appoggio del contenitore per il coperchio deve essere omogenea. È possibile utilizzarli direttamente sulle vostre pentole di acciaio. Ideali per conservare biscotti, patatine, torte, insalate, verdure, frutta, formaggi morbidi, salse, zuppe, cibi cucinati.

Il Tritan™ è un copoliestere di nuova generazione che come caratteristica principale ha quella di essere esente da Bisfenolo A (BPA-FREE). È un prodotto della Eastman Chemical.

MADE IN ITALY



Coperchi in Tritan™	Dimensioni	Codice	Materiale
Coperchi in Tritan™ 24	Ø 240 mm	COP24	Tritan™
Coperchi in Tritan™ 20	Ø 200 mm	COP19	Tritan™
Coperchi in Tritan™ 16	Ø 160 mm	COP16	Tritan™
Coperchi in Tritan™ 10	Ø 100 mm	COP10	Tritan™
Coperchi in Tritan™ 8	Ø 82 mm	COP8	Tritan™
Coperchi in Tritan™ 6	Ø 64 mm	COP6	Tritan™



STAINLESS STEEL BASINS

Stainless steel *basins* for vacuum storage

These stainless steel containers are ideal per vacuum-packaged preservation of fresh food such as salads, meat, fish, sauces and ready meals.

They are also useful for biscuits, crisps, and cakes, and they are ideal for marinating.

They can be used in the refrigerator and freezer.

MADE IN ITALY

Stainless steel basins	Dimension	Code	Thickness	Material
Basin 24	Ø 240 - h 90 mm	BAC24	1 mm	Acciaio Inox AISI 304
Basin 20	Ø 200 - h 90 mm	BAC20	1 mm	Acciaio Inox AISI 304
Basin 16	Ø 160 - h 90 mm	BAC16	1 mm	Acciaio Inox AISI 304

TRITAN™ LIDS

TRITAN™ lids for vacuum storage

These lids for vacuum storage are produced in Tritan.

They can be used on tempered glass or steel containers of sufficient thickness.

The surface on which the containers support the lid must be even. It is possible to use them directly on your steel cookware.

They are ideal for storing biscuits, crisps, cakes, salad, vegetables, fruit, soft cheeses, sauces, soups, and cooked food.

Tritan™ is a new generation co-polyester whose main characteristic is that it is free from Bisphenol A (BPA-FREE). It is a product of Eastman Chemical.

MADE IN ITALY



Tritan™ lids	Dimension	Code	Material
Tritan™ lid 24	Ø 240 mm	COP24	Tritan™
Tritan™ lid 20	Ø 200 mm	COP19	Tritan™
Tritan™ lid 16	Ø 160 mm	COP16	Tritan™
Tritan™ lid 10	Ø 100 mm	COP10	Tritan™
Tritan™ lid 8	Ø 82 mm	COP8	Tritan™
Tritan™ lid 6	Ø 64 mm	COP6	Tritan™

GASTRONORM

Gastronorm: Contenitori e Coperchi

Questi contenitori in acciaio inox AISI 304, si rivolgono, soprattutto, ad esercizi commerciali, bar, gelaterie, pizzerie, pasticcerie, pub, stabilimenti balneari, imprese di catering e chiunque tratti cibi e bevande. Sono ideali per conservare sottovuoto cibi freschi come verdura, carne, pesce, sughi o piatti pronti. Utili anche per biscotti, patatine, torte. Ideali anche per la marinatura. Sono prodotti in acciaio rinforzato per evitarne la deformazione durante il processo di sottovuoto. Il coperchio è dotato di guarnizione sovrastampata sul perimetro in silicone atossico e di valvola per sottovuoto asportabile. Possono essere utilizzati in frigorifero e freezer.

MADE IN ITALY



	Dimensioni	Altezza	Spessore	Codice	Materiale
Contenitori Gastronorm Contenitore in formato Gastronorm 1/1 h 200	530 x 325 mm	200 mm	1,5 mm	BGASTRO1/1h200	Acciaio Inox AISI 304
Contenitore in formato Gastronorm 1/1 h 150	530 x 325 mm	150 mm	1,5 mm	BGASTRO1/1h150	Acciaio Inox AISI 304
Contenitore in formato Gastronorm 1/1 h 100	530 x 325 mm	100 mm	1,5 mm	BGASTRO1/1h100	Acciaio Inox AISI 304
Contenitore in formato Gastronorm 1/2 h 150	530 x 325 mm	150 mm	1,2 mm	BGASTRO1/2h150	Acciaio Inox AISI 304
Contenitore in formato Gastronorm 1/2 h 100	530 x 325 mm	100 mm	1,2 mm	BGASTRO1/2h100	Acciaio Inox AISI 304



	Dimensioni	Spessore	Codice	Materiale
Coperchi in formato Gastronorm 1/1 h 200	530 x 325 mm	1,5 mm	COPGASTRO1/1CV	Acciaio Inox AISI 304
Coperchi in formato Gastronorm 1/2 h 200	235 x 325 mm	1,2 mm	COPGASTRO1/2CV	Acciaio Inox AISI 304

MANIGLIA PER SOTTOVUOTO

Maniglia per sottovuoto

Questa maniglia di aspirazione è compatibile con tutti i nostri modelli di confezionatrici sottovuoto (professionali e domestiche) e consente di realizzare il sottovuoto utilizzando la nostra ampia gamma di contenitori e coperchi in modo rapido e sicuro.

MADE IN ITALY

	Codice	Materiale
Articolo Maniglia per sottovuoto	MAN01	ABS



Tutti gli accessori
SICO KITCHENWARE®
sono stati testati e risultano idonei al contatto con alimenti,
secondo D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti.



GASTRONORM

Gastronorm: Container and Lids

These containers in AISI 304 stainless steel are aimed, above all, at commercial businesses, bars, ice cream parlours, pizzerias, pastry shops, pubs, bathing establishments, catering companies, and anyone who deals with food and drinks.

They are ideal for vacuum storing fresh food such as vegetables, meat, fish, sauces, and ready meals. They are also useful for biscuits, crisps, and cakes, and they are ideal for marinating.

They are produced in reinforced steel to avoid deformation during the vacuum-forming process.

The lid is equipped with a non-toxic silicon seal overmoulded on the perimeter and a removable vacuum valve. Special heat treatment makes them particularly resistant to corrosion.

They can be used in the refrigerator and in the freezer.

MADE IN ITALY

Gastronorm containers	Dimension	Height	Thickness	Code	Material
Gastronorm container 1/1 h 200	530 x 325 mm	200 mm	1,5 mm	BGASTRO1/1h200	Stainless steel AISI 304
Gastronorm container 1/1 h 150	530 x 325 mm	150 mm	1,5 mm	BGASTRO1/1h150	Stainless steel AISI 304
Gastronorm container 1/1 h 100	530 x 325 mm	100 mm	1,5 mm	BGASTRO1/1h100	Stainless steel AISI 304
Gastronorm container 1/2 h 150	530 x 325 mm	150 mm	1,2 mm	BGASTRO1/2h150	Stainless steel AISI 304
Gastronorm container 1/2 h 100	530 x 325 mm	100 mm	1,2 mm	BGASTRO1/2h100	Stainless steel AISI 304

Gastronorm lids	Dimension	Thickness	Code	Material
Gastronorm lid 1/1	530 x 325 mm	1,5 mm	COPGASTRO1/1CV	Stainless steel AISI 304
Gastronorm lid	235 x 325 mm	1,2 mm	COPGASTRO1/2CV	Stainless steel AISI 304

HANDLE FOR VACUUM-PACKAGING

Handle for vacuum-packaging

This suction handle is compatible with all our models of vacuum-packaging machines (professional and domestic) and allows the safe and rapid formation of a vacuum using our wide range of containers and lids.

MADE IN ITALY

Item	Code	Material
Handle for vacuum-packaging	MAN01	ABS

All SICO KITCHENWARE® accessories have been tested and are suitable for contact with food, in accordance with the Ministerial Decree 21/03/73 and subsequent updates.



BISVA®

BISVA S.R.L.

ZONA INDUSTRIALE | 85050 TITO SCALO (PZ) - ITALY | TEL. +39.0971.794592 | FAX. +39.0971.309897
INFO@BISVA.IT | PARTITA IVA: IT01696880762 | WAEF IT08100000005577

AMMINISTRAZIONE: AMMINISTRAZIONE@BISVA.IT | UFFICIO VENDITE ESTERO: EXPORT@BISVA.IT
UFFICIO VENDITE ITALIA: COMMERCIALE@BISVA.IT | ASSISTENZA TECNICA: TECNICO@BISVA.IT

ADMINISTRATION: AMMINISTRAZIONE@BISVA.IT | FOREIGN SALES OFFICE: EXPORT@BISVA.IT
ITALIAN SALES OFFICE: COMMERCIALE@BISVA.IT | TECHNICAL ASSISTANCE: TECNICO@BISVA.IT

