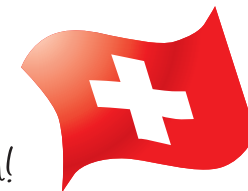


Holen Sie sich  
die limitierte Swiss Edition!



Besuchen Sie uns auf:  
[www.sico-switzerland.ch](http://www.sico-switzerland.ch)  
[www.verpack.ch](http://www.verpack.ch)



Eigenschaften	S250 Basic	S250 Premium GN	Nevada CR
Pumpenleistung ca.	15l/Minute	20l/Minute	25l/Minute
Maximaler Unterdruck ca.	- 0,80 bar	- 0,90 bar	- 0,95 bar
Druckanzeige	durch Leuchtanzeige	durch Manometer	durch Manometer
Schweissbandlänge	270 mm	270 mm	350 mm
Schweissnaht	einfach	doppelt	dreifach
Patentierter Magnetverschluss	nein	ja	ja
Druckregulierung (für individuelles Vakuumieren)	nein	ja	ja
Vakuumier-/Schweissvorgang	automatisch / manuell	automatisch/automatisch	automatisch/automatisch
Netzspannung	230 V	230 V	230 V
Abmessungen (BxHxT)	370 x 255 x 110 mm	370 x 255 x 120 mm	410 x 235 x 98 mm
Gewicht	4,50 kg	5,0 kg	6,0 kg
Garantie inkl. Ersatzteilservice	24 Monate	24 Monate	24 Monate

**Bewahren Sie Ihre Lebensmittel sauber, geruchsneutral  
und bis zu 5x länger auf!**

Mit unseren **SICO KITCHENWARE** Vakuumiergeräten kommt der lang ersehnte Küchenhelfer in Ihr Zuhause. Auch im Gastrobereich bestechen unsere Geräte durch ihre hohe Qualität.

Absolut überzeugend sind die leistungsstarke Vakuumpumpe sowie die professionelle Siegelstation, welche eine perfekte Versiegelung ermöglicht. Unsere Geräte mit ihrem modernen Design sind in jeder Küche ein Hingucker.



# Haltbarkeitstabelle für Lebensmittel

Haltbarkeit der Nahrungsmittel im Kühlschrank (+5/-2°C)	Haltbarkeit ohne Vakuumierung	Haltbarkeit mit Vakuumierung
Rindfleisch	3-4 Tage	30-40 Tage
Wild	2-3 Tage	30-40 Tage
Ganzer Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Schweinegeschnetzeltes	4-7 Tage	20-28 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	13-15 Tage
Hartkäse	15-20 Tage	40-60 Tage
Geflügel	2-3 Tage	6-9 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage	18-20 Tage
Frische Kräuter	2-3 Tage	7-14 Tage
Frisches Obst	3-7 Tage	8-25 Tage
Gebratenes Fleisch	2-3 Tage	8-12 Tage
Gekochte Teigwaren	2-3 Tage	8-12 Tage
Gekochte Suppen	2-3 Tage	8-12 Tage

Haltbarkeit der Nahrungsmittel im Tiefkühlschrank (-15/-18°C)	Haltbarkeit ohne Vakuumierung	Haltbarkeit mit Vakuumierung
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Fleisch	6 Monate	24-36 Monate
Fisch	6 Monate	24-36 Monate
Geflügel	6 Monate	24-36 Monate
Gemüse	8-10 Monate	24-36 Monate
Backwaren	6-12 Monate	24-36 Monate
Obst	6-12 Monate	24-36 Monate

Die angegebenen Haltbarkeits-Zeiträume beziehen sich auf die Vakuumverpackung im Beutel.

Die Haltbarkeit wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst, z.B. von der Verarbeitungsweise und den hygienischen Bedingungen. Die Zeitangaben sind daher unverbindlich.