



# Twoje kulinarne arcydzieła zaczynają się tutaj!

KATALOG PRODUKTÓW



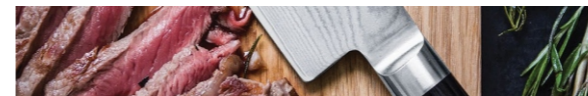
**ProChef**  
profesjonalne rozwiązania  
dla szefów kuchni

**ProChef** to prężnie rozwijająca się firma na rynku polskim, która specjalizuje się w dystrybucji **małych urządzeń gastronomicznych z segmentu premium**.

Nasze produkty są idealne zarówno dla **profesjonalnej gastronomii**, jak i dla domowych kucharzy, którzy gotują z pasją i dążą do perfekcji.

Nasze portfolio produktowe zawiera wyłącznie sprawdzone marki pod kątem najwyższej jakości tak, aby osiągnąć pełną satysfakcję naszych klientów. Decydujemy się tylko na **produkty innowacyjne** idące z postępem technologicznym, **które gwarantują niezawodność** przy użytkowaniu **oraz pomagają zaoszczędzić czas i pieniądze**.

Twoje kulinarne arcydzieła  
**zaczynają się tutaj!**



## HEINZELMANN

CHEF-X .....	4
CHEF-S/S2 .....	8

## PROFBOARD

Seria 270 .....	13
Seria 470 .....	14
Seria 670 .....	14
Seria 1000 .....	15

## SICO

Seria S-Line SV .....	17
Seria Nevada SV .....	20
Seria S-250 .....	21

## PACOJET

PacoJet 4 .....	24
-----------------	----

## STENO

Foodline 7 .....	37
Pozostałe serie .....	38

## KAI

Japońskie noże ze stali damasceńskiej .....	40
---	----

ProChef Consulting .....	42
--------------------------	----

Serwis .....	44
--------------	----

Heinzelmann App .....	46
-----------------------	----

Rental .....	47
--------------	----

# Heinzelmann CHEF-X

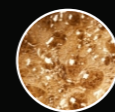
Zaprojektowany  
z Szefami Kuchni,  
dla Szefów Kuchni!

Pracuj mądrzej i szybciej  
z Heinzelmann CHEF-X,  
profesjonalnym urządzeniem  
kuchennym zbudowanym  
z myślą o wydajności.

Heinzelmann CHEF-X poradzi sobie z tym wszystkim



blendowanie



karmelizowanie



siekanie



emulgowanie



mielenie



homogenizowanie



kremowa  
gładkość



infuzja



soki



puree



mieszanie



ubijanie



gotowanie



zimne  
wędzenie\*

Heinzelmann CHEF-X to profesjonalny sprzęt,  
który został specjalnie zaprojektowany  
do radzenia sobie z ekstremalnym  
użytkowaniem w kuchni restauracyjnej.

Został opracowany tak, aby wytrzymać ciągłą,  
codzienną pracę. Sprawia, że procesy  
przygotowywania i gotowania są szybsze  
i bardziej spójne niż kiedykolwiek wcześniej.

\* tylko z Heinzelmann Smoker

## Twórz

Bądź kreatywny przy użyciu  
szeregu funkcji i ustawień.

Przesuń granice swojej kreatywności –  
teraz możesz wykonywać zadania  
szybciej niż kiedykolwiek wcześniej.  
Pozwól, aby CHEF-X wykonał prace  
przygotowawcze lub ustaw i zapomnij  
o nich dzięki wielu ustawieniom  
zapewniającym precyzyjne rezultaty.

## Kontroluj

Osiągaj wysokiej jakości  
rezultaty przy minimalnym  
wysiłku.

Szeroki zakres ustawienia temperatury,  
prędkości i czasu pozwalają  
pracować wydajniej i szybciej.  
Ręczna obsługa umożliwia kontrolę  
i bezpieczeństwo, jak również jakość  
i elastyczność, aby wspierać Twój  
sposób pracy w profesjonalnej kuchni.

## Oszczędzaj

Oszczędzaj czas,  
miejsce i energię.

Heinzelmann CHEF-X to wygodne  
i kompaktowe urządzenie o wielu  
funkcjach. Dzięki ergonomicznej  
konstrukcji możesz go łatwo  
przemieszczać po swojej kuchni,  
aby zmaksymalizować  
przestrzeń na blacie.

Łatwy w obsłudze, łatwy w czyszczeniu i trwały.  
CHEF-X jest gotowy do pracy w profesjonalnych  
kuchniach przez cały dzień, każdego dnia.

**ŁATWA DO OTWARCIA POKRYWA  
i ergonomiczna konstrukcja uchwytów**  
W pokrywie nasi projektanci umieścili  
dwa skierowane ku górze uchwyty,  
które zapewniają prostą i łatwą obsługę.

**SPECJALNIE ZAPROJEKTOWANE CHŁODZENIE  
ciche i super wydajne**  
Do radzenia sobie z ekstremalnym  
zużyciem w profesjonalnych kuchniach.

**NIESAMOWITY DESIGN**  
Wierzymy, że podejście projektowe  
zorientowane na człowieka jest uniwersalne.  
Używamy technologii tam, gdzie to robi różnicę  
i konsultujemy się z ekspertami, aby zapewnić  
naszym produktom przewagę.

**STABILNA PODSTAWA  
z praktycznym miejscem na kabel**  
Specjalnie zaprojektowane stopy zapewniają  
maksymalną redukcję drgań nawet  
przy dużych prędkościach obrotowych.



**HEINZELMANN SMOKER**  
zaprojektowany, aby nadać  
wędrzony smak składnikom lub potrawom  
bezpośrednio w Heinzelmann CHEF-X.

**PRZEZROCZYSTA NASADKA  
ze światłem LED i magnesem**  
Zintegrowaliśmy bardzo przydatną lampkę LED,  
dzięki czemu możesz skontrolować, co dzieje  
się aktualnie w naczyniu miksującym.

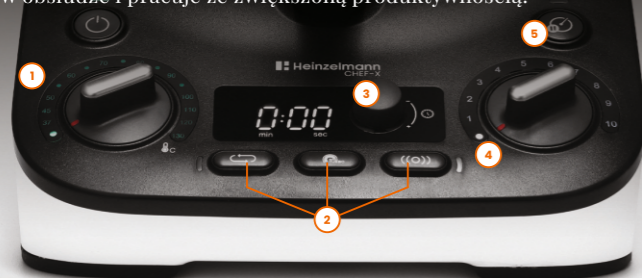
**OSTRZA POWLEKANE TYTANEM  
super siła i trwałość**  
Dzięki powłoce tytanowej ostrze  
w CHEF-X jest dodatkowo  
zabezpieczone i wzmocnione.  
Specjalne noże, które pracują na czterech  
różnych poziomach, gwarantują precyzyjne  
rozdrabnianie.

**MOCNY SILNIK W SOLIDNEJ OBUDOWIE  
skoncentrowany na wydajności**  
Niezawodny silnik o mocy 1400W zapewni  
maksymalną wydajność przy wszystkich  
ustawieniach prędkości, gwarantując stałą  
moc bez względu na wielkość załadunku.



## Sterowanie ręczne.

Łatwe w obsłudze ręczne elementy sterujące umożliwiają  
wiele kombinacji temperatury, prędkości i czasu, dzięki  
czemu Twoja kuchnia jest bardziej wydajna, łatwiejsza  
w obsłudze i pracuje ze zwiększoną produktywnością.



- 1 REGULATOR TEMPERATURY**  
Moc grzewcza 1050W w zakresie temperatur od 37°C do 130°C
- 2 BIEG WSTECZNY**  
Łagodne mieszanie wsteczne tęnym ostrzem  
**TURBO**  
maksymalne obroty CHEF-X z prędkością aż 10.500 obr./min  
**MULTI-PULSE**  
7 indywidualnych ustawień oferujących regulację mocy  
w różnych interwałach prędkości, od delikatnej zmiany między  
prędkościami 1 i 4, do mocnego i szybszego blendowania między  
prędkościami 7 i 10.
- 3 REGULATOR CZASOWY**  
Precyzyjne i intuicyjne pokrętko ustawienia czasu
- 4 REGULATOR PRĘDKOŚCI (10 ustawień)**  
Od łatwego mieszania lub siekania po szybkie miksowanie.
- 5 PAUZA**  
Super przydatna funkcja pozwalająca na natychmiastowe zatrzymanie  
ostrza oraz możliwość otwarcia pokrywy w celu sprawdzenia postępu prac.  
Wszystkie wcześniej ustawione parametry zostaną zachowane.



## Sous Vide

### Idealny do soczystych i aromatycznych potraw

Heinzelmann CHEF-S i CHEF-S2 to urządzenia do wolnego gotowania potraw, w niskich temperaturach, w szczelnie zamkniętych workach próżniowych (Sous Vide).



**Sous Vide CHEF-S**  
podgrzewa i cyrkuluje  
do 30 l wody



**Sous Vide CHEF-S2**  
podgrzewa i cyrkuluje  
do 80 l wody

Dzięki niewielkiej utracie struktur proteinowych możliwe jest **zachowanie pierwotnej tekstury** mięs, ryb, itp. Gotowanie Sous Vide **zapobiega wysychaniu produktów**, a subtelne smaki, aromaty, konsystencja i składniki odżywcze **zostają zachowane**.

Dzięki tej metodzie **produkty nie przypalają się, ani nie rozdzielają**, ponieważ woda nie nagrzewa się powyżej 99°C. Ten sposób gotowania jest **bardzo cichy**, a urządzenia prawie nie wydają dźwięków.

Wymiary (dł. x szer. x wys.)	71 x 145 x 340mm
Moc znamionowa	1500W
Pojemność	do 30 l wody
Ustawienie temperatury	5°-95°C
Ustawienie czasu	5 min. - 99 godz.
Dokładność wyświetlacza	±0,1°C
Maksymalna tolerancja temperatury	±0,5°C
Waga	1.3 kg

**LATWE STEROWANIE**  
Cyfrowy wyświetlacz LED, łatwy dotykowy panel sterowania

**PRECYZYJNA KONTROLA TEMPERATURY**  
Precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie 5-95°C co ±0,1°C

**WODOODPORNY**  
Wysoka klasa wodoodporności IPX7 przystosowana do długotrwałego zanurzenia w wodzie

**KLASA PREMIUM**  
Cyrkulator wykonany jest z wysokiej jakości materiałów, do długotrwałego użytkowania

**ZABEZPIECZENIE**  
Alarm w przypadku nieprawidłowego poziomu wody (za niski / za wysoki)

**EFEKTYWNA CYRKULACJA WODY**  
Opatentowany system cyrkulacji wody - 4,5 l na minutę



# Heinzelmann CHEF-S2

Wymiary (dł. x szer. x wys.)	326 x 160 x 142mm
Moc znamionowa	2300W
Pojemność	do 80 l wody
Ustawienie temperatury	5°-95°C
Ustawienie czasu	5 min. - 99 godz.
Dokładność wyświetlacza	±0,1°C
Maksymalna tolerancja temperatury	±0,5°C
Waga	2.3 kg

#### LATWE STEROWANIE

Cyfrowy wyświetlacz LED, łatwy dotykowy panel sterowania

#### PRECYZYJNA KONTROLA TEMPERATURY

Precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie 5-95°C co ±0,1°C

#### WODOODPORNY

Wysoka klasa wodoodporności IPX7 przystosowana do długotrwałego zanurzenia w wodzie

#### KLASA PREMIUM

Cyrkulator wykonany jest z wysokiej jakości materiałów, do długotrwałego użytkowania

#### ZABEZPIECZENIE

Alarm w przypadku nieprawidłowego poziomu wody (za niski / za wysoki)

#### EFEKTYWNA CYRKULACJA WODY

Opatentowany system cyrkulacji wody - 4,5 l na minutę



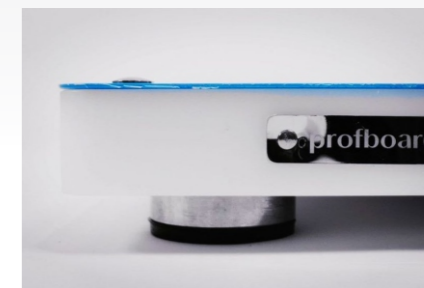
# PROFBOARD

## Już nigdy więcej nie kupisz innej deski do restauracji

- Spełnia wymogi bezpieczeństwa żywności (HACCP)
- Oszczędność kosztów i czasu (magazynowanie + mycie)
- Wysoka higiena jedzenia
- Stabilna pozycja na stole roboczym
- Wysoka jakość
- Używana przez ponad 100.000 Szeferów Kuchni



## PROFBOARD PRO Seria 270



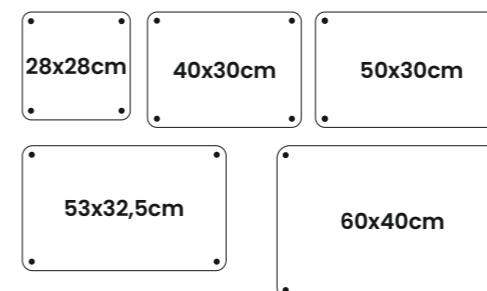
Trwale i wytrzymałe systemy desek do krojenia, które pomagają zapobiegać przenoszeniu się bakterii.

Produkowane w Niemczech i Danii od 2006 roku, deski do krojenia **Profboard** są używane przez profesjonalnych szefów kuchni i entuzjastów jedzenia na całym świecie. Wykonane z materiałów bezpiecznych dla żywności, **Profboard** zapewnia solidne, odporne na odkształcenia deski do krojenia, które są wyposażone w wymienne nakładki powierzchni tnącej. Nakładki te są dostępne w różnych rozmiarach i są oznaczone kolorami zgodnie z wymogami bezpieczeństwa żywności.

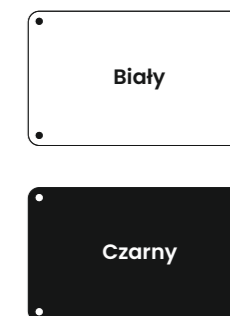
**Dlaczego inwestycja w wysokiej jakości deskę do krojenia ma znaczenie.**

System zatrzaskowy "click" to kreatywnie zintegrowana funkcja, która pozwalą zaoszczędzić pieniądze w dłuższej perspektywie. System umożliwi wymianę powierzchni krojenia poprzez ściągnięcie górnej nakładki i zatrzaśnięcie w jej miejscu nowej. Zapewnia to nie tylko optymalną higienę, ale także wydłuża długość życia deski do krojenia. Gdy nakładki z czasem ulegną zadrapaniu lub zabrudzeniu, po prostu wymień je przy minimalnych kosztach, zamiast wymieniać całą deskę do krojenia. Nakładki mogą być używane po obu stronach i są wykonane z wysokiej jakości PP (polipropylenu). PP jest dopuszczony do kontaktu z żywnością i może być utylizowany w sposób przyjazny dla środowiska.

**Nakładki oraz deski bazowe są dostępne w rozmiarach:**



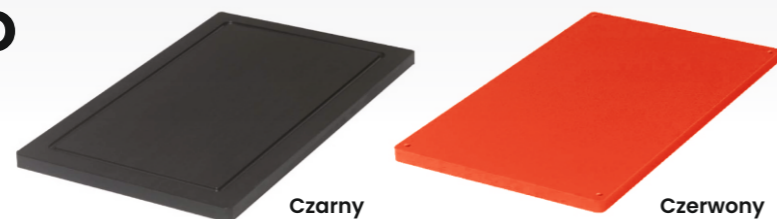
**Deski bazowe są dostępne w kolorach:**



**Nakładki w zestawie dostępne w kolorach:**



## PROFBOARD PRO Seria 470



Dzięki Carvingboard lub Choppingboard zamontowanej na desce bazowej PROFBOARD PRO Seria 270, będziesz mieć solidną podstawę, gdy będzie trzeba pokroić mięso lub wykonać inne zadania związane z siekaniem.

### Carvingboard

**Czarna deska – rowek na sok**

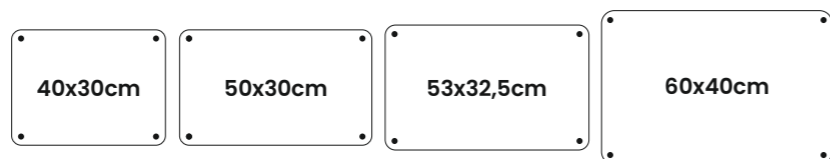
Dzięki specjalnemu frezowanemu rowkowi, deska **Carvingboard** pasuje bezpośrednio do deski bazowej **Profboard** PRO Seria 270.

### Choppingboard

**Czerwona deska – bez rowka na sok**

Deska jest wygodna, jeśli chcesz posiekać większe kawałki mięsa. Możesz szybko zmienić swój **Profboard** PRO Seria 270 w "blok rzeźniczy". Wystarczy, że umieścisz czerwoną deskę na desce bazowej.

Deski Carvingboard oraz Choppingboard są dostępne w rozmiarach:

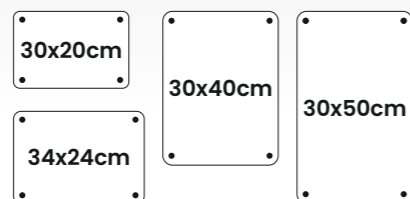


## PROFBOARD Seria 670

Ta sama wysoka jakość co w seriach profesjonalnych.

Wyprodukowane z wysokiej jakości materiałów bezpiecznych dla żywności, zarówno do profesjonalnej jak i domowej kuchni. Zawiera 3 nakładki, które można łatwo wymieniać. Zmiana nakładek podczas przygotowywania posiłków pomaga zminimalizować ryzyko Salmonelli i innych bakterii. Deski bazowe wyposażone są w rowek na sok i praktyczną krawędź, dzięki czemu z łatwością chwycisz deskę. Istnieje możliwość dokupienia dodatkowych arkuszy w pełnej gamie kolorystycznej wg systemu HACCP.

Dostępne rozmiary:



## PROFBOARD Sheets Seria 1000



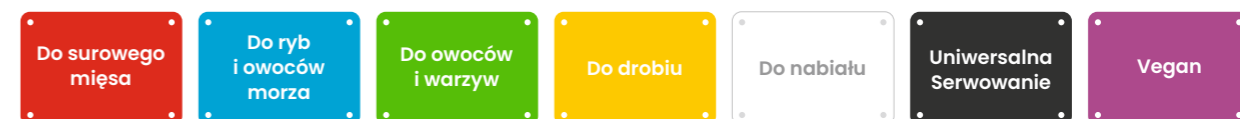
Wysokiej jakości nakładki do krojenia **Profboard**

Nakładki **Profboard** wykonane są z wysokiej jakości PP (polipropylenu). Można używać ich z obu stron, a materiał jest delikatny dla noży. PP jest dopuszczony do kontaktu z żywnością i może być poddany recyklingowi lub zutylizowany w sposób, który nie szkodzi środowisku. Nakładki należy wymieniać w regularnych odstępach czasu lub gdy są mocno zarysowane, aby zapewnić jak najlepszą higienę.

Nakładki są dostępne w rozmiarach:



Nakładki są dostępne w kolorach:

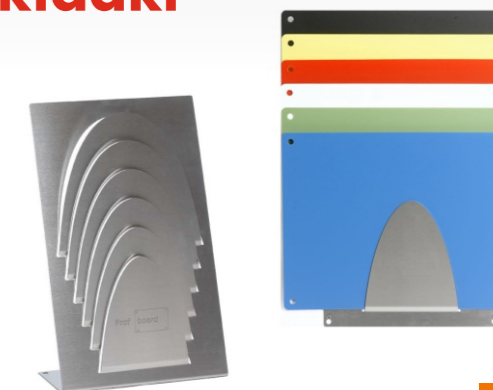


Nakładki sprzedawane pojedynczo lub w pakietach.

## PROFBOARD stojak na nakładki na ścianę oraz stół

Porządek dzięki stojakom na nakładki **Profboard**

Wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej stojak na nakładki **Profboard** to czysty i wygodny sposób przechowywania wymiennych nakładek wg systemu HACCP. Zamontuj na ścianie lub ustaw na blacie stołu.



# SICO<sup>®</sup>

KITCHENWARE

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



## SICO Seria S-Line SV

Linia Profesjonalna

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

- **absolutna innowacja na rynku - potrójna listwa grzewąca**
- listwy grzewące 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 grzewania**
- **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 grzewąca



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 zgrzewająca:** z aluminium, z komorą chłodzącą
- **Cykl zgrzewania:** automatyczny z czujnikiem lub ręczny umożliwiający zgrzewanie w dowolnej chwili
- **Wskaźnik zgrzewania:** wskaźnik świeci się podczas cyklu zgrzewania
- **Czas zgrzewania:** 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 cichy, odporny 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.



# pacojet

## 30 lat szwajcarskiej technologii gotowania

**Pacotizing®** – wyróżnij się niezapomnianą jakością.

Zapewnij niepowtarzalne doświadczenia kulinarne dla Twoich gości.

Mniej pracy dla Ciebie i Twojego zespołu kuchennego.



## Nieograniczona różnorodność wysokiej jakości dań

**Pacojet® 4 możesz wykorzystać na wiele sposobów: do sorbetów, lodów, musów, zup, koncentratów, ciast i wielu innych.**

Specjalny proces pacotizing® wzmacnia smaki składników i zachowuje ich świeże, naturalne kolory. Rezultatem są ultradrobne, lekkie tekstury – wyjątkowe doznania smakowe, które możesz odtworzyć w dowolnym momencie za naciśnięciem przycisku.



## Doświadcz Pacojet® 4 wszystkimi zmysłami

### Eksplozje smaku na języku

Pacotizing® znacznie zwiększa powierzchnię składników. To wzmacnia ich smaki.



### Fajerwerki kolorów

Specjalny proces pacotizing® pozwala zachować świeże, naturalne kolory żywności.



### Kremowe, delikatne odczucie w ustach

Ponieważ pacotizing® miksorozdrabnia składniki i włącza do nich ciśnienie powietrza do ok. 1 bara, powstają niezwykle drobne i lekkie tekstury.



## Pacojet® 4 Twój niezawodny partner

Od tajnej broni najlepszych szefów kuchni po absolutnie niezbędną pomoc kuchenną: Pacojet® 4 stał się niezbędnym wyposażeniem profesjonalnych kuchni na całym świecie – od restauracji prowadzonych przez właścicieli po firmy cateringowe i branżę gastronomiczną.



Pacotizing® polega na mikro-przecieraniu świeżej, głęboko zamrożonej żywności przy użyciu nadciśnienia bez rozmrażania. Dzięki temu żywność może błyszczeć w najczystszej, najbardziej naturalnej formie.

Unikalny system gotowania łączy w sobie nieograniczoną kreatywność z doskonałymi wynikami i oszczędnością kosztów.



## Pacotizing® Prosty i szybki proces zapewniający doskonałe rezultaty

Pacotizing® to unikalna metoda przetwarzania świeżej, głęboko zamrożonej żywności w ultradelikatną konsystencję bez rozmrażania. Bez względu na to, co zdecydujesz się przygotować za pomocą Pacojet, wystarczą 3 proste kroki. Innowacyjna technologia pacotizing® zapewnia najwyższej jakości rezultaty przy minimalnym czasie i wysiłku.



1

**Napełnij zlewkę Pacotizing® świeżymi składnikami**



2

**Głęboko zamroź i przechowuj zlewkę Pacotizing®**



3

**Pacotize® na porcje**

## Maksymalna jakość i tworzenie wartości dzięki Pacojet® 4



**Nieograniczona kreatywność i różnorodność** abyś mógł wyczarować niepowtarzalne dania



**Wrażenia smakowe, które z pewnością zrobią wrażenie** które można łatwo odtworzyć w dowolnym momencie za naciśnięciem przycisku



**Wydajne procesy pracy** które nie wymagają czasochłonnych czynności, takich jak obieranie



**Zrównoważona, ekonomiczna produkcja** bez odpadów i bez nadmiernej produkcji



**Opłacalna inwestycja** abyś mógł wyczarować niepowtarzalne dania



**Elastyczność w kuchni** dzięki wykorzystaniu mrożonej żywności, która jest przygotowywana z wyprzedzeniem i dostępna w każdej chwili, świeża i szybka, gdy jest potrzebna do podania

# Pacotizing® Sekret wyjątkowych wrażeń smakowych

Pacotizing® na nowo definiuje od podstaw tradycyjne metody przygotowywania żywności. Wszystko zaczyna się od świeżych składników dostępnych na rynku – ziół, ryb, mięsa, owoców i warzyw.

Głęboko mrożona żywność przygotowana ze świeżych składników jest poddawana mikro-przecierowi pod ciśnieniem bez rozmrażania. Dzięki temu żywność może błyszczeć w najczystszej, najbardziej naturalnej formie. Rezultatem są dania pełne smaku i charakteryzujące się wyjątkowo delikatną, przewiewną konsystencją. Ten specjalny proces pozwala zachować świeże, naturalne kolory i składniki odżywcze żywności.



## Nowość Tryb Jet® w Pacojet® 4

Wybierz pomiędzy pacotizing® z klasycznym trybem Pacotize® w 4 minuty lub trybem Jet® w 90 sekund.

Tryb Jet® umożliwi bardzo szybkie przygotowanie niektórych przepisów o dużej zawartości cukru i tłuszczu (np. lody). Oznacza to, że możesz jeszcze bardziej zwiększyć swoją produktywność.



## Funkcja powtarzania pacotizing®

Dzięki programowalnej, automatycznej funkcji powtarzania Pacojet® 4, wynik pacotizing® można dalej optymalizować zgodnie z wymaganiami pod względem mieszania, konsystencji, stabilności i koloru.

W zależności od przepisu proces pacotizing® można powtórzyć do 10 razy w zlewce lub porcji, bez uwalniania nacisku. Oszczędza to czas, ponieważ nie są wymagane żadne etapy przejściowe, takie jak wielokrotne zamrażanie.

Przykłady aplikacji



Bazylija i pianka kokosowa



Sorbet z mlecznej czekolady

# Świat inspiracji. Przepisy Pacojet® 4

Świat przepisów Pacojet® oferuje mnóstwo pomysłów i inspiracji, które pomogą Ci uwolnić pełny potencjał Twojego Pacojet®.

Dzięki Pacojet® 4 możesz przygotować szeroką gamę elementów menu. Dzieje się tak dlatego, że ten wyjątkowy system gotowania jest bardzo wszechstronny i oferuje praktycznie nieograniczone możliwości zastosowania. Gwarantujemy, że każde danie będzie czystą perfekcją. Dodaj to je ne sais quoi do swoich potraw i uwolnij swoją kreatywność!



Zeskanuj kod QR telefonem i sprawdź pełną listę przepisów

Przepisy dostępne w angielskiej wersji językowej



# Pacojet® 4

## Nowe, innowacyjne funkcje zapewniające efektywne doświadczenie pacotizing®

### Ustawienia urządzenia

**Tryb Jet®** - wybierz pomiędzy pacotizing® z klasycznym trybem Pacotize® w 4 minuty lub trybem Jet® w 90 sekund. Tryb Jet® umożliwia bardzo szybkie przygotowanie niektórych przepisów o dużej zawartości cukru i tłuszczu (np. lody). Oznacza to, że możesz jeszcze bardziej zwiększyć swoją produktywność. Rozszerzony tryb automatycznego powtarzania.

**Pacotize® powtarzane do 10 razy** - daje to szczególnie lekkie i kremowe konsystencje przy maksymalnej wydajności czasowej.

**Praca przy nadciśnieniu lub normalnym ciśnieniu** - Przy nadciśnieniu Pacojet pracuje przy ciśnieniu do 1 bara. Powoduje to zwiększenie objętości o ok. 20-30%. Idealnie nadaje się do tworzenia potraw typu masy o kremowo-lekkiej konsystencji oraz do intensyfikacji smaków.

### Duży ekran dotykowy

zapewnia intuicyjne prowadzenie użytkownika dzięki animowanym funkcjom pomocy. Interfejs użytkownika jest przeznaczony do użytku w profesjonalnych środowiskach kuchennych.

### Zapisz ustawienia przepisu

Zapisywanie i ładowanie ustawień przygotowywania ulubionych przepisów sprawia, że Twoja kuchnia jest jeszcze bardziej wydajna.

### Nowe funkcje

**Funkcja wykrywania narzędzia** gwarantuje, że właściwe narzędzie zostało prawidłowo zamocowane.

**Funkcja wykrywania osłony przeciwpryskowej** - masz pewność, że osłona jest prawidłowo ustawiona.

**Funkcja wykrywania poziomu napelnienia** powiadamia Cię, gdy zlewka Pacotizing® jest zbyt pełna.

**Funkcja WIFI** - podłączenie Pacojet przez WIFI pozwala centrum serwisowemu Pacojet szybko i łatwo wykryć źródła błędów.

**Funkcja czuwania** - podczas dłuższych okresów bezczynności Pacojet przełącza się w energooszczędny tryb czuwania (czas bezczynności można regulować), a mimo to jest natychmiast gotowy do użycia po dotknięciu wyświetlacza.

### Łatwe czyszczenie

Dzięki programowi czyszczenia sterowanemu przez wyświetlacz możesz bardzo łatwo wyczyścić urządzenie Pacojet za naciśnięciem jednego przycisku i bez użycia dużego sprzętu.

**Zdejmowana pokrywa płyty podstawy** do łatwego i higienicznego czyszczenia



## Dane techniczne Pacojet® 4

### Niezbędne urządzenie w profesjonalnej kuchni

System Pacojet łączy w sobie nieograniczoną kreatywność z najwyższą jakością wyników i maksymalną efektywnością kosztową.



Nominalny pobór mocy:	<b>1500 W</b>
Połączenie sieciowe:	<b>802.11 b/g/n 2,4 GHz</b>
Wymiary (mm):	<b>497 x 204 x 365 (wys. x szer. x gł.)</b>
Masa netto:	<b>22,5 kg</b>
Nadciśnienie: ok.	<b>ok. 1 bar</b>
Emisja dźwięku:	<b>76,4 dB (A)</b>
Napięcie sieciowe (warianty):	<b>220-240 V / 50-60 Hz</b>



## Zestaw Pacojet® Coupe

### Rozszerzona funkcjonalność Pacojet

Mielenie, siekanie, przecieranie, spienianie lub miksowanie: dzięki zestawowi Pacojet® Coupe funkcjonalność Pacojet® 4 zostaje rozszerzona o przetwarzanie niezamrożonej żywności. Unikalna technologia Pacojet® prowadzi ostrza od góry zlewki do dołu, przetwarzając świeżą żywność bardzo delikatnie i równomiernie, zapewniając najwyższą jakość rezultatów.



**Zestaw noży Coupe** idealnie nadaje się do siekania mięsa, ryb, warzyw, ziół, owoców, orzechów itp.



**Tarcza do ubijania** nadaje się do przetwarzania płynnych produktów spożywczych, takich jak śmietana i białka jaj, kremy owocowe i koktajle.



### Pojemniki syntetyczne Pacotizing® (0,8l)

z dopasowanymi pojemnikami ochronnymi są niezbędne w przypadku pacotizing®, stanowią jednostkę miary dla wszystkich receptur Pacojet® 4 i są niezbędne do prawidłowego głębokiego mrożenia i sprawdzonych, najwyższej jakości wyników Pacojet® 4. Ich specyficzna konstrukcja gwarantuje doskonałą precyzję.

**Pojemniki ze stali chromowanej Pacotizing® (0,8l)**  
z dopasowanymi pojemnikami ochronnymi są niezbędne w przypadku pacotizing®, stanowią jednostkę miary dla wszystkich receptur Pacojet® 4 i są niezbędne do prawidłowego głębokiego mrożenia i sprawdzonych, najwyższej jakości wyników Pacojet® 4. Ich specyficzna konstrukcja gwarantuje doskonałą precyzję.



## Profesjonalne miksery planetarne prosto z Włoch



Doceniana za jakość swoich produktów od ponad 75 lat, firma Steno właśnie zakończyła rebranding wszystkich swoich modeli i opatentowała innowacyjny system mieszania ciasta który odniósł wielki sukces.

Obecnie gama produktów Steno plasuje się na najwyższych poziomach w branży, z solidnością i niezawodnością, a także innowacyjne rozwiązania technologiczne oraz nowoczesny i ładny design.

## Steno Foodline 7

Seria Foodline

**Mikser planetarny STENO Foodline 7 (PL7B) to profesjonalne urządzenie zaprojektowane do intensywnego użytku w gastronomii, szczególnie w piekarniach, cukierniach i restauracjach.** Posiada misę o pojemności 7 litrów, co czyni go idealnym do przygotowywania mniejszych porcji ciasta, kremów czy innych mas wymagających precyzyjnego mieszania.

- **Wytrzymała konstrukcja** z malowanej blachy stalowej
- **Zabezpieczenie podstawy** przed zarysowaniem
- Nóżki antypoślizgowe
- Przekładnia pasowa zapewniająca maszynie **mocną i bardzo cichą pracę**
- Maksymalna **stabilność**
- **Zmienna prędkość**
- Bezolejowa
- **Misa ze stali** nierdzewnej

### STANDARDOWE WYPOSAŻENIE

- Miska ze stali nierdzewnej
- Trzepaczka Ø2mm ze stali nierdzewnej (1)
- Hak ze stali nierdzewnej (2)
- Łopatką ze stali nierdzewnej (3)
- Zabezpieczenie podstawy przed zarysowaniem
- Dozownik do dodawania płynów



(1) Trzepaczka



(2) Hak



(3) Łopatką

Szerokość:	<b>23cm</b>
Głębokość:	<b>40cm</b>
Wysokość:	<b>40cm</b>
Waga:	<b>17kg</b>
Pojemność misy: 6,5l	<b>6,5l</b>
Wymiary misy:	<b>szer. 22cm / wys. 20,5cm</b>
Napięcie:	<b>230V / 1 faza</b>
Moc:	<b>500W</b>



Grupa zaawansowanych mikserów planetarnych stworzonych z myślą o jeszcze większej mocy i wydajności.



## Steno Foodline

9, 12, 20, 30, 40 litrów



## Steno Powerline

30, 40, 60, 80 litrów



## Steno Bigline

40, 60 litrów



Pozostałe urządzenia z oferty Steno zaprojektowane do intensywnego użytku w piekarniach, cukierniach i restauracjach.

Wałkownice do ciasta stołowe oraz podłogowe



Mixery Evolution



Automatyczne miksery ramieniowe



Mixery spiralne



Maszyny do rafinacji



Zeskanuj kod QR telefonem i sprawdź pełną listę produktów STENO na naszej stronie internetowej.



## Noże dla Szefów Kuchni Arcydzieło japońskiego kowlstwa

Od ponad 115 lat KAI produkuje noże nawiązując do tradycji legendarnych samurajów starej Japonii. Od założenia firmy rodzinnej w 1908 roku w Seki, KAI rozwinęło się w międzynarodową firmę produkującą noże wyjątkowej jakości. Są starannie wykonane ręcznie w historycznym mieście Seki w Japonii, a każde ostrze opowiada historię tradycji przeplatanej innowacjami.



## Japońska Precyzja w Twojej Kuchni: Noże dla Pasjonatów Sztuki Kulinarnej

Odkryj naszą wyjątkową kolekcję noży KAI, która łączy w sobie japońską precyzję i nowoczesne wzornictwo.

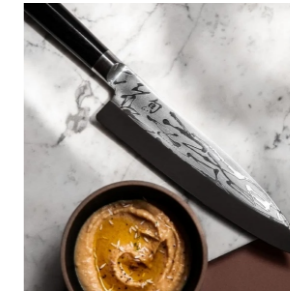
Oto starannie wyselekcjonowane serie noży, które spełnią oczekiwania profesjonalnych szefów kuchni, jak i pasjonatów gotowania. Każda seria to mistrzowskie połączenie tradycyjnej sztuki kowlstwa z innowacyjnymi rozwiązaniami technologicznymi, gwarantujące niezrównaną ostrość i trwałość. Uzupełnieniem oferty są akcesoria, które ułatwią codzienną pracę w kuchni, podkreślając japoński kunszt i funkcjonalność.



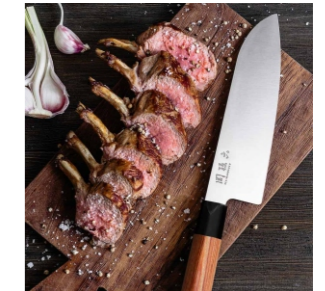
Shun Classic



Shun Premier  
Tim Maltzer



Shun Pro Sho



Magoroku Red



Wasabi Black



Akcesoria



Zeskanuj kod QR  
telefonem i sprawdź  
pełną listę produktów  
KAI na naszej stronie  
internetowej.



**ProChef**  
profesjonalne doradztwo  
wentylacji kuchni

**Konsultacje podczas powstawania  
nowych lokali gastronomicznych**

**Konsultacje przy modernizacji istniejących  
lokali gastronomicznych**

**Wsparcie przy pozyskiwaniu funduszy na rozwój  
działalności w branży gastronomicznej**

Wiedza wentylacyjna poparta **20 letnim doświadczeniem!**

**Potrzebujesz fachowej konsultacji? Napisz do nas lub zadzwoń:**

📧 kontakt@prochef.pl

☎ +48 505 89 49 49

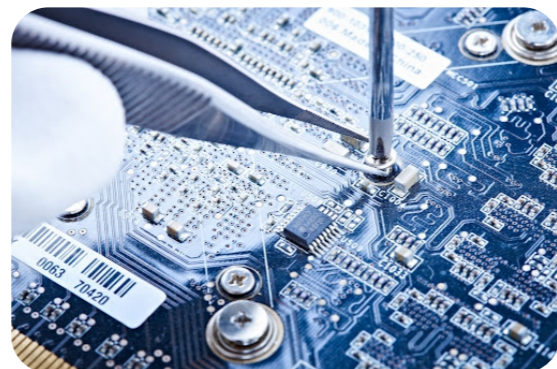
**Consulting w zakresie wsparcia przy projektowaniu systemów wentylacji kuchni** obejmuje doradztwo techniczne i projektowe, które zapewnia optymalne rozwiązania dostosowane do specyfiki danego obiektu gastronomicznego. Pomagamy w doborze odpowiednich urządzeń, takich jak okapy, wentylatory, centrale wentylacyjne z odzyskiem ciepła i systemy filtracyjne, aby zapewnić skuteczne usuwanie oparów, dymu i ciepła. W ramach konsultacji uwzględnia się także zgodność z lokalnymi przepisami i normami, co gwarantuje bezpieczeństwo i higienę w kuchni. Regularne konsultacje i wsparcie techniczne pozwalają na długoterminowe utrzymanie efektywności systemów wentylacyjnych oraz ich dostosowanie do zmieniających się potrzeb.

**Zakres działań:**

**Dobór okapów kuchennych dla obiektów gastronomicznych**

- przeliczanie strumieni powietrza „ilości powietrza nawiewanego oraz wywiewanego okapami”
- wykonanie rysunków technicznych dla okapów kuchennych
- wytyczne do doboru wentylatorów lub central wentylacyjnych z odzyskiem ciepła
- analiza techniczna - sytuacyjna w obiekcie podczas modernizacji kuchni
- analiza możliwości modernizacji lub wykonania instalacji wentylacji kuchni
- diagnozowanie problemów związanych z wentylacją kuchni w obiekcie istniejącym
- poszukiwanie rozwiązań technicznych w przypadku źle działających systemów wentylacji kuchni w obiekcie
- szeroko rozumiane wsparcie techniczne przy systemach wentylacji kuchni
- dobór okapów kuchennych ze wskazaniem różnych producentów w zależności od potrzeb obiektu oraz możliwości finansowych inwestycji – wybór optymalnych rozwiązań dla Inwestora!
- współpraca z różnymi dostawcami systemów wentylacji kuchni oraz sugerowanie szytych na miarę możliwości rozwiązań technicznych popartych 20 letnim doświadczeniem
- doradztwo techniczne, analiza, diagnoza, wsparcie merytoryczne
- współpraca ze sprawdzonymi firmami wyposażającymi kompleksowo lokale gastronomiczne w sprzęt gastronomiczny
- wsparcie przy wyborze urządzeń wentylacyjnych oraz gastronomicznych przy współpracy z firmami partnerskimi
- współpraca ze sprawdzonymi firmami wykonującymi systemy wentylacji kuchni oraz wyposażającymi obiekty gastronomiczne
- współpraca z technologami kuchni / wykonanie kompleksowego projektu technologii kuchni
- współpraca z projektantami wentylacji / wykonanie kompleksowego projektu wentylacji kuchni
- wsparcie przy realizacji procesu inwestycyjnego – gastronomicznego oraz wentylacyjnego (współpraca z partnerami tzn. sprawdzone i godne zaufania firmy gastronomiczne od wyposażenia obiektów kuchennych – gastronomia oraz firmy wentylacyjne)

## Serwis



**ProChef** to Twój niezawodny partner w serwisie małych urządzeń gastronomicznych, oferujący kompleksowe usługi napraw i konserwacji sprzętu. Dzięki doświadczeniu oraz wyspecjalizowanej kadrze, ProChef zapewnia szybkie i skuteczne rozwiązania, które pozwalają na minimalizację przestoju w pracy profesjonalnej kuchni. Firma oferuje indywidualne podejście do każdego klienta oraz serwis najwyższej jakości, gwarantując niezawodność i długowieczność urządzeń. Wybierając ProChef, wybierasz profesjonalizm, na którym możesz polegać.

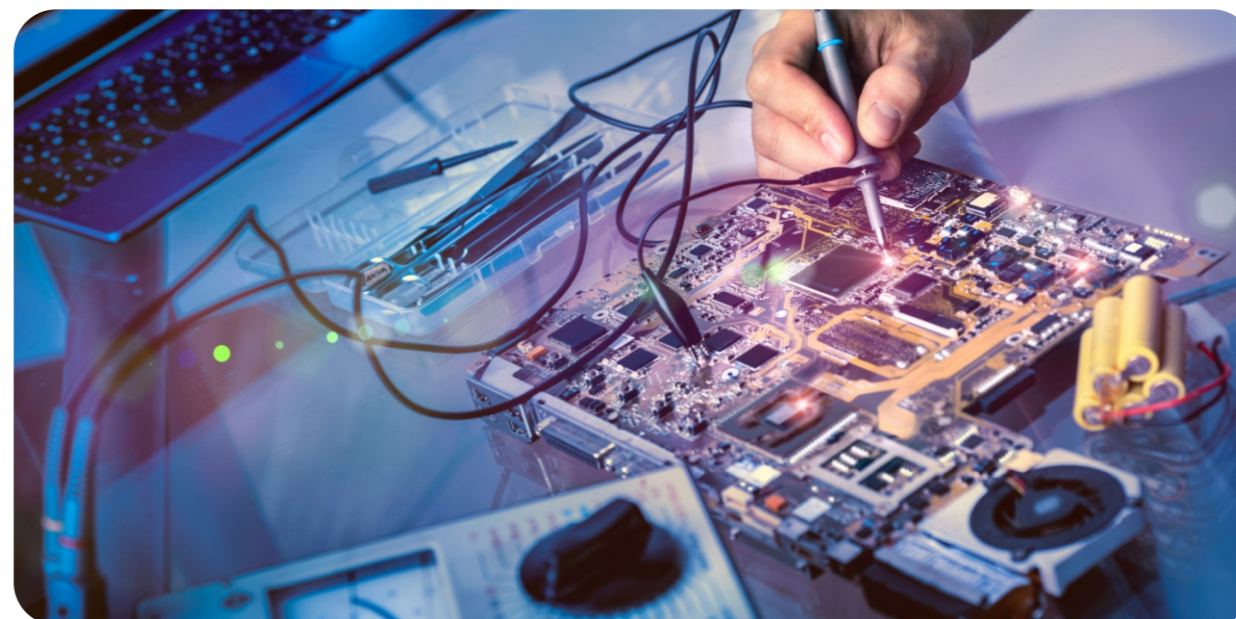
## Dlaczego warto wybrać nasz serwis?

- **Doświadczenie i szkolenie:** Nasz zespół serwisowy jest merytorycznie i praktycznie przeszkolony, co gwarantuje najwyższą jakość świadczonych usług.
- **Szybka reakcja:** Reagujemy bardzo szybko, aby minimalizować przestoje w pracy Twojej kuchni.
- **Dostępność części:** Posiadamy wszystkie niezbędne części serwisowe na stanie magazynowym w Poznaniu, co umożliwi sprawną i szybką naprawę.
- **Czas naprawy:** Maksymalny czas naprawy w naszym serwisie to trzy dni robocze (dla urządzeń Chef-X, Sous Vide, Steno oraz Sico).
- **Przejrzystość cen:** Wszystkie ceny części serwisowych są dostępne oficjalnie na naszej stronie internetowej ProChef w zakładce SKLEP.

## Usługi serwisowe

### Dbamy o najwyższy stopień zadowolenia naszych klientów, oferując:

- **Bezpłatny serwis w okresie gwarancyjnym:**  
W okresie gwarancyjnym usługa serwisowa jest bezpłatna.
- **Płatne naprawy pogwarancyjne:**  
Naprawa pogwarancyjna jest płatna i koszt rozpoczętej godziny roboczej to 250 zł/netto plus koszt wysyłki paczki do klienta (25 zł/netto).
- **Płatne przeglądy naszych urządzeń (raz lub dwa razy w roku):**  
Wyślij do nas swoje urządzenie, a je wyczyszczymy, przetestujemy, naprawimy, wymienimy wszystkie części eksploatacyjne tak aby Twój sprzęt mógł pracować latami!



# Aplikacja z przepisami Heinzelmann App

Po polsku?

Tak!



Download on the  
App Store

GET IT ON  
Google Play

RENTAL

NOWOŚĆ W OFERCIE

Skorzystaj z Nowoczesnego Wynajmu  
i ciesz się niezawodnym sprzętem  
na super korzystnych warunkach

0% wpłaty

Umowa na 2, 3 lub 4 lata



**Brak konieczności inwestycji**

Nie musisz angażować własnych środków na start! Płacisz tylko niską miesięczną ratę!



**Bezpłatny serwis przez cały**

**okres wypożyczenia** W razie awarii naprawimy Twój produkt całkowicie za darmo.



**Pełne ubezpieczenie od wszelkich**

**zdarzeń** Obejmuje m.in. kradzież, działanie siły wyższej i ochronę na wypadek przepięcia.



**Urządzenie zastępcze na czas**

**dłuższej naprawy** Jeśli naprawa potrwa dłużej niż 7 dni wyślemy do Ciebie urządzenie zastępcze.



**Bezpłatna dostawa kurierem w ciągu 24h**

Produkt(y) wyślemy do Ciebie od razu po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku.



**ProChef**  
profesjonalne rozwiązania  
dla szefów kuchni

## Skontaktuj się z nami

---

Potrzebujesz pomocy? Masz pytania związane z naszymi produktami? Chętnie pomożemy! Nie krępuj się żeby do nas zadzwonić lub napisać! Jesteśmy po to żeby Ci pomóc.

### Kontakt:

 [kontakt@prochef.pl](mailto:kontakt@prochef.pl)

 +48 505 89 49 49

Nasze produkty kupisz tutaj:

