

Professionelle

Vakuum

Verpackung

la.va[®]
VAKUUMVERPACKUNG

Lava Vakuumverpackung

Lava ist eine erfolgreiche Marke des deutschen Unternehmens LANDIG Sondergerätebau, mit Sitz in Bad Saulgau (Süddeutschland). Seit nahezu 25 Jahren vertrauen die Kunden auf hochwertige und praxiserrechte Produkte von LANDIG.

Hochrationelle Produktionsmethoden und der Einsatz bester Materialien gewährleisten leistungsfähige Produkte in zukunftsweisender Verarbeitungsqualität.

Alle Lava-Produkte stammen aus der eigenen Entwicklung und werden unter strengen Richtlinien hergestellt. Jedes Vakuumiergerät durchläuft eine 100%-ige Prüfung und Funktionskontrolle bevor es das Unternehmen verlässt - **Qualität aus Deutschland!**



Lava Deutschland

Handel und Großhandel

Lava ist durch engagierte und leistungsfähige Partner in ganz Deutschland vertreten. Es werden ständig neue Handelspartner gesucht.

Außendienst

Bundesweit tätige Handelsvertreter garantieren eine zuverlässige und flächendeckende Betreuung aller Partner.

Messen

Das Lava Messeteam ist bundesweit und ganzjährig im Einsatz. Sie möchten uns auf einer Messe kennenlernen, dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren:

✉ verkauf@la-va.com

Lava Partner werden

Vakuumverpackung ist die modernste Art der Frischhaltung, sichern auch Sie sich Ihren Anteil an diesem Wachstumsmarkt, zusammen mit Lava, Ihrem starken Partner. Die überragenden Qualitätsmerkmale der Lava-Produktlinie sichern langfristig zufriedene Kunden und damit unmittelbar Ihren wirtschaftlichen Erfolg. Umfangreiches Werbematerial unterstützt Sie zusätzlich bei Ihren Aktivitäten.

E-Mail Adressen für Händler und Großhändler

National: ✉ verkauf@la-va.com / **International:** ✉ sales@la-va.com

Lava International

Lava ist international bereits stark vertreten, gleichzeitig aber ständig auf der Suche nach neuen Partnern, um den Aufbau des weltweiten Vertriebsnetzes weiter zu forcieren und den internationalen Markt kompetent betreuen zu können.

Derzeit (Stand Sommer 2005) ist Lava in folgenden Ländern vertreten: Belgien, Niederlande, Finnland, Schweden, Frankreich, Russland, Spanien, Österreich, Schweiz und die USA.

Möchten Sie auch gerne **Lava-Partner International** werden, und mit uns gemeinsam den Globus erobern, dann zögern Sie nicht uns zu kontaktieren:

✉ sales@la-va.com



Kontakt

Lava Vakuumpackung
EKK M. LANDIG
Valentinstraße 31 – 1
D-88348 Bad Saulgau

☎ (0049) 07581 – 2108

📠 (0049) 07581 – 5806

✉ info@la-va.com

🌐 www.la-va.com

**vaci empfiehlt:
"Immer schön
frisch bleiben."**



Das ist vaci,
offizielles Lava-
Maskottchen.
vaci gibt
Ihnen regel-
mäßig
wertvolle Tipps.

Vakuumverpackung, die Frischhaltung der Zukunft!

LEBENSMITTEL- BEREICH



Lebensmittel unterliegen unweigerlich einer chemischen Veränderung, diese ist zurückzuführen auf: Mikroorganismen, Temperatur, Enzyme, Insektenbefall und Lufteinfluss. Luft ist einer der Hauptgründe für das Verderben von Lebensmitteln. Wenn diese mit Sauerstoff in Kontakt kommen entstehen Oxidationsprozesse, dadurch verlieren die Lebensmittel an: Nährwert, Substanz, Geschmack und Qualität. Zusätzlich beeinflusst der Säuregehalt der Lebensmittel sowie natürliche oder künstliche Konservierungsstoffe die Stabilität und Haltbarkeit.



Die **LÖSUNG** liegt auf der Hand: Professionelle Vakuumverpackung mit **Lava**

- **Genießen Sie** frisches Gemüse aus dem eigenen Garten, den Lachs aus Norwegen, das Wildbret der letzten Jagd nicht nur saisonbedingt sondern das ganze Jahr hindurch.
- **Sparen Sie viel Geld** indem Sie preiswert in größeren Mengen einkaufen und damit Angebote nutzen, zuhause kann der Großeinkauf dann portionsweise verpackt werden.
- **Sparen Sie Zeit** und kochen Sie Mahlzeiten vor, das Aufwärmen kann in den Lava-Kunststoffbehältern direkt in der Mikrowelle erfolgen oder einfach in kochendem Wasser die stabilen Vakuumbbeutel erhitzen.
- **Schutz vor** Gefrierbrand in der Gefriertruhe. Schaffung einer trockenen und nahezu luftleeren Umgebung.
- **Verlängerung der Haltbarkeit um das 3-5 fache**
- **Nährstoffe**, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten
- **Vitamine**, Mineralien und Aromen bleiben ebenfalls voll erhalten
- **Dauerhafte Verhinderung** des Befalls von Schimmelpilzen und Insekten
- **Feuchtigkeitsschutz**

Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit von vielen frischen Lebensmitteln durch Entzug von Sauerstoff, jedoch enthalten die meisten noch genügend Wasser, welches das Wachstum von Mikroorganismen unmittelbar fördert. Dadurch, dass Mikroorganismen mit und ohne Luft wachsen können, müssen die meisten Lebensmittel trotz Vakuumverpackung gekühlt oder eingefroren werden.



Vakuumverpackung, die Frischhaltung der Zukunft!



HAUSHALTS- UND OUTDOOR-BEREICH



Vakuumverpacktes **Silberbesteck** und wertvolle **Sammlermünzen** laufen nicht an und bewahren durch die Lava Vakuumverpackung ihren vollen Glanz. Vakuumiertes **Werkzeug** rostet nicht. In einer vakuumierten **Farbdose** trocknet die Farbe nicht ein. **Munition, Batterien, Waffen, Streichhölzer, ErsteHilfe-Sets** und andere, im Outdoorbereich, beim Angeln, Jagen, Fischen und Wandern oft lebenswichtige Artikel werden in wenigen Sekunden wasserdicht ohne Restluft verpackt.



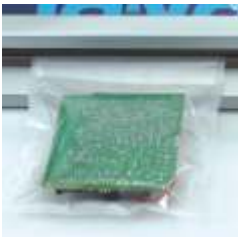
INDUSTRIE- BEREICH



In der **Industrie** und im **Handel** werden Lava-Vakuumiergeräte zum Verpacken von Metallbauteilen, Elektronikartikeln und anderen metallischen und nichtmetallischen Werkstoffen erfolgreich eingesetzt.

Die Vorteile der Vakuumverpackung liegen auch hier klar auf der Hand:

- **Schutz** vor Feuchtigkeit & Oxidation
- **Erhaltung** der Oberflächenbeschaffenheit
- **Beschädigungen** der Oberfläche während des Transports werden verhindert
- **Keine Chance** für Staub & Schmutz
- **Schaffung** einer dauerhaften nahezu luftleeren Umgebung



Haltbarkeitstabellen - Lava kann länger...

Von der Verlängerung der Haltbarkeit um das **3 bis 5-fache** im Lebensmittelbereich bis hin zum 100%-igen Feuchtigkeitsschutz und einer nahezu luftleeren Verpackung in der Industrie werden Lava-Geräte weltweit in allen erdenklichen Bereichen eingesetzt.

Die folgenden Lebensmittel-Langzeittests frischer Lebensmittel bestätigen die Qualität der Lava-Vakuumverpackung:

Nahrungsmittel bei Zimmertemperatur +20°C	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Brot/Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Gebäck/Kekse	4-6 Monate	12 Monate
Roher Reis/Teigwaren	5-6 Monate	12 Monate
Kaffee/Tee	2-3 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknetes	1-2 Monate	12 Monate
Wein	2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke	7-10 Tage	20-25 Tage

Nahrungsmittel bei Lagerung im Kühlschrank +5°C/-2°C	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Wild	2 - 3 Tage	30 - 40 Tage
Rindfleisch	3 - 4 Tage	30 - 40 Tage
Geflügel	2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Hartkäse	15 - 20 Tage	40 - 60 Tage
Weichkäse	5 - 7 Tage	13 - 15 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage	18 - 20 Tage
Frische Kräuter	2 - 3 Tage	7 - 14 Tage
Frisches Obst	3 - 7 Tage	8 - 25 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10 - 18 Tage
Gekochte Teigwaren	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gekochte Suppen	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gekochtes Risotto	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gebratenes Fleisch	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage

Nahrungsmittel bei Lagerung im Tiefkühlschrank -15°C/-18°C	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Fleisch	6 Monate	24 - 36 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	24 - 36 Monate
Fisch	6 Monate	24 - 36 Monate
Gemüse	8 - 10 Monate	24 - 36 Monate
Obst	6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Backwaren	6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Kaffeebohnen	6 - 9 Monate	24 - 26 Monate

Wertvolle Tipps und Tricks vom Profi



Vakuuieren in Beuteln:

1. Jeder, der bereits Reh- oder Hirschrücken vakuumiert hat weiß, dass der Vakuumbbeutel durch spitze Knochen beschädigt werden kann. **Lava empfiehlt** in diesen Fällen deshalb stets ein **Lachsbrett** (aus dem Lava-Lieferprogramm) zu verwenden, welches verhindert, dass allzu spitze Knochen den Vakuumbbeutel durchstoßen.

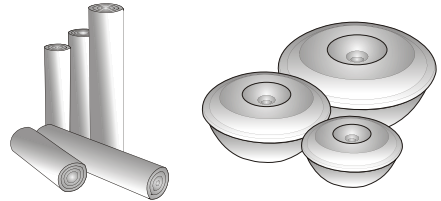
2. Lava empfiehlt die neuentwickelte **Vakuu-Druckregulierung L+**, mit der selbst druckempfindliche Artikel wie Brötchen oder Obst, sowie Produkte mit einem hohen Flüssigkeitsanteil (Suppen oder Ragouts) optimal vakuumiert werden können.

Tipp: Alternativ können diese empfindlichen Produkte auch in einem Behälter über Nacht **eingefroren** werden, um Sie dann am nächsten Tag im Vakuumbbeutel endgültig vakuumieren zu können.



3. Die Haltbarkeit von Früchten und bestimmten Gemüsesorten, wie etwa Bananen, Äpfeln oder Kartoffeln verlängert sich durch Vakuumverpackung nur dann, **wenn diese vor dem vakuumieren geschält werden.** Bestimmte Gemüsesorten wie z.B. Zuckerschoten, Spargel, grüne Bohnen, Blumenkohl, Broccoli und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn diese frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Diese Lebensmittel sollten **blanchiert** und dann im Tiefkühler gelagert werden.

4. **Kleidung** kann auf Reisen, beim Jagen, Fischen, Campen und Wandern durch Entzug von Luft sehr **platzsparend** und **vor Feuchtigkeit geschützt** verpackt werden. Munition, Batterien, Waffen, Streichhölzer, Erste-Hilfe-Sets und andere, in diesen Outdoorbereichen oft lebenswichtige Artikel werden in wenigen Sekunden wasserdicht verpackt.



Vakuuieren in Behältern:

1. Lebensmittel **die besonders häufig benötigt werden**, wie etwa Mehl, Zucker, Getreideprodukte, Teigwaren, Gebäck oder Kracker sowie Tierfutter eignen sich besonders gut zum Vakuumieren in Behältern.

Nie wieder einkochen! Mit der großen Lava-Ab-saugvorrichtung können Einmachgläser einfach und schnell unter Vakuum verschlossen werden.

2. **Salate, Kräuter** aus dem heimischen Garten und auch **Gemüse** bleiben in den Lava Vakuumbbehältern frisch und knackig. **Qualität, Frische, Nährstoffe, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten.**

3. **In nur wenigen Minuten** können Sie mit den Lava-Vakuumbehältern Fleisch, Fisch und Geflügel marinieren. Durch den **Unterdruck** zieht die Marinade innerhalb weniger Minuten so stark ein, wie unter normalen Bedingungen in 6-10 Stunden. Ein Sauerbraten oder auch größere Mengen an Grillfleisch können auf diese Art und Weise kurzfristig hergestellt werden.

4. **Saucen, Suppen und auch Säfte** können wunderbar in Behältern vakuumiert werden. Achten Sie allerdings beim Vakuumieren von Flüssigkeiten darauf, dass diese **abgekühlt** sind, heiße Flüssigkeiten schäumen auf und können dabei über den Rand des Behälters hinaustreten.

Zusatztipp aus dem Schwabenland:

Verwenden Sie beim Vakuumverpacken im eigenen Haushalt stets einen normalen glatten Haushalts-Folienbeutel und geben Sie diesen zusammen mit der Ware in den Vakuumbbeutel. Die Vorteile daraus:

- Der Vakuumbbeutel kann ohne ausspülen für alle Arten von Lebensmitteln immer wieder neu verwendet werden.
- Sie verschmutzen den oberen Rand des Vakuumbbeutels nicht beim Befüllen durch Lebensmittel, ein Schmierfilm würde die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen.

Lava- Neuheiten **Neu!**



“Vakuuieren mit glatten Vakuumbuteln bei allen Lava-Vakuuiergeräten ohne Zusatzhilfsmittel möglich.”



Vakuuieren mit glatten Beuteln

Die Verwendung von glatten Siegelrandbeuteln (Vakuumbutel ab 90 µm) bei Lava funktioniert denkbar einfach: Es ist nicht nötig Hilfsmittel wie Fliese oder Teile von strukturierten Vakuumbuteln einzulegen, wir erklären Ihnen die Handhabung **in 5 Schritten**:

- 1 Halten Sie den Siegelrandbeutel mit Daumen und Zeigefinger ganz oben, links und rechts an der Beutelöffnung.
- 2 Schieben Sie nun beide Daumen gleichzeitig nach links, die Position der Zeigefinger verändert sich dabei allerdings nicht.
- 3 Sie schieben dabei die Folie über die seitliche linke und rechte Naht.
- 4 Der Beutel wird nun unter die Anschlagleiste gelegt, diese Leiste ist hauptsächlich dafür verantwortlich, dass sich der Vakuumbutel nicht mehr „zurückdrehen“ kann und die Luft links und rechts durch die Überlappungen abgesaugt werden kann.
- 5 Lava Vakuuiergeräte haben außerdem eine stufenlose Regulierung der Schweißzeit, durch den Einsatz hochwertigster Materialien bei Schweißdraht und Steuerung können Lava Geräte spielend mehrere Lagen Folien auf einmal verschweißen.



Vakuu-Druckregulierung L+

Lava, Deutschlands neue starke Marke präsentiert die zweite revolutionäre Entwicklung innerhalb kurzer Zeit:

Lava Vakuuiergeräte erreichen in Kombination mit der Vakuu-Druckregulierung L+ stets den optimal an die Ware angepassten Unterdruck von -0,1 bar bis Maximum.

Also perfekt für alles druckempfindliche wie zum Beispiel Brötchen oder Saucen. Mit der Lava Vakuu-Druckregulierung L+ könnten Sie sogar ein Ei vakuuieren!

Profitieren Sie von Lava's Neu-Entwicklung und nutzen Sie den innovativen Vorsprung der Vakuu-Druckregulierung L+. Einsetzbar bei allen original Lava-Vakuuiergeräten. Die Druckregulierung ist einfach zu installieren, und passt sich dabei dem Design des Gerätes optimal an.

“Die neue Lava Vakuu-Druckregulierung L+ ermöglicht ein individuelles Vakuu für alles druckempfindliche.”



Lava bietet einfach mehr



Auf dem Markt der Vakuumverpackung gibt es viele Anbieter - hier erklären wir Ihnen die grundlegenden technischen Vorteile eines **Lava Profi-Vakuumiergerätes**. **Vergleichen Sie** die wichtigsten Merkmale doch einfach!

Maximaler Unterdruck
Bis zu -0,97 bar (bei V.500)

Vakuumvorgänge hintereinander
Bis zu 1000 Vorgänge ohne Überhitzung (bei allen Geräten)

Anzahl der Schweißnähte
Bis zu einer Doppel-Schweißnaht (bei V.400 & V.500)

Pumpenmotor
Mit hochwertigen Kugellagern (bei allen Geräten)

Schweißzeit
Stufenlos, individuell regulierbar (bei allen Geräten)

Pumpe und Motor
Bis zu 2 Motoren und 2 Pumpen (bei V.500)



Vakuumbeutel
Es können auch handelsübliche **glatte Siegelrandbeutel** verwendet werden (bei allen Geräten)

Vakuumdruck
Bei Lava einstellbar von -0,1 bar bis max. Unterdruck (bei V.100 bis V.300 als Zubehör)

Länge der Schweißnähte
Bis zu 61 cm (bei V.500)

Schweißtrafo
Überdimensional ausgelegt, deshalb nicht überlastbar (bei allen Geräten)

Schweißeinrichtung
Unverwüstliches Schweißband (bei allen Geräten)

Diese Ausstattungsmerkmale sind bei Lava selbstverständlich:

Vakuumpumpe selbstschmierend	Serienmäßig	✓
Flüssigkeitsabscheider	Serienmäßig	✓
Die Möglichkeit Behälter zu vakuumieren	Serienmäßig	✓
Lava-Absaugvorrichtung	Serienmäßig	✓
Umstellung auf Handbetrieb	Serienmäßig	✓
Manueller und Automatischer Vakuumier- & Schweißvorgang	Serienmäßig (bei V.200 & V.300)	✓
Manometer zur Druckanzeige	Serienmäßig (ab V.300)	✓
Wartungsfreie Ausführung	Serienmäßig	✓
Pumpenmotoren mit hochwertigen Kugellagern	Serienmäßig	✓

Vakuuiergerät V.100

Das **V.100** ist ein leistungsstarkes Profigerät für den Haushaltsbereich, die Gastronomie und das Kleingewerbe. Das Gerät zeichnet sich wie alle anderen Lava-Vakuuiergeräte durch seine besonders einfache Handhabung aus.



Das Gerät wird geliefert in einem Start-Set, bestehend aus:

- > Vakuuiergerät V.100
- > Lava-Absaugvorrichtung
- > Set verschiedener Vakuubeutel
- > Ausführliche Bedienungsanleitung

Technische Daten V.100 Art.Nr. VL0100

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl Motoren	1
Anzahl Pumpen	1
Saugleistung	15 - 20 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,80 bar
Druckanzeige	durch zweifarbigem Balken
Vakuuivorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	350 mm
Einfach-Schweißnaht	●
Doppel-Schweißnaht	—
Schweißzeit, stufenlos regelbar	●
Manueller Vakuuier- und Schweißvorgang	●
Autom. Vakuuier- und Schweißvorgang	—
Flüssigkeitsabscheider	●
Gehäuse hochwertiger ABS-Kunststoff	●
Gerätefarbe	Weiß/blau
Aluminium-Gehäuse Silbermetall	—
Lava-Absaugvorrichtung	●
Umstellung auf Handbetrieb	●
Möglichkeit zur Behältervakuuierung	●
Wartungsfreie Ausführung	●
Pumpenmotor kugelgelagert	●
Netzspannung	230 V
Nennleistung Pmax	400 W
Schutzklasse	Schutzisoliert
Abmessungen (BxTxH)	410 x 210 x 98 mm
Gewicht	3,85 kg

Neu im Sortiment:
New-Line
Vakuubehälter



Neu:
Rechteckige Ausführung mit Datums-Einstellrad

— Nicht lieferbar ● Serienmäßig

Vakuumiergerät V.200

Das **V.200** ist durch seine vollautomatische Arbeitsweise und der LED-Druckanzeige neben dem V.300 das meistverkaufte Vakuumiergerät im Haushalts-, Gastronomie- und Kleingewerbebereich. Wie bei allen Lava-Vakuumiergeräten können damit problemlos bis zu 1000 Schweißnähte ohne Überhitzung hintereinander angefertigt werden.



Das Gerät wird geliefert in einem Start-Set, bestehend aus:

- > Vakuumiergerät V.200
- > Lava-Absaugvorrichtung
- > Set verschiedener Vakuumbeutel
- > Ausführliche Bedienungsanleitung

Technische Daten V.200 Art.Nr. VL0200

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl Motoren	1
Anzahl Pumpen	1
Saugleistung	15 - 20 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,85 bar
Druckanzeige	durch LED-Anzeige
Vakuumvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	350 mm
Einfach-Schweißnaht	●
Doppel-Schweißnaht	—
Schweißzeit, stufenlos regelbar	●
Manueller Vakuumier- und Schweißvorgang	●
Autom. Vakuumier- und Schweißvorgang	●
Flüssigkeitsabscheider	●
Gehäuse hochwertiger ABS-Kunststoff	●
Gerätefarbe	Weiß/blau
Aluminium-Gehäuse Silbermetall	—
Lava-Absaugvorrichtung	●
Umstellung auf Handbetrieb	●
Möglichkeit zur Behältervakuumierung	●
Wartungsfreie Ausführung	●
Pumpenmotor kugelgelagert	●
Netzspannung	230 V
Nennleistung Pmax	400 W
Schutzklasse	Schutzisoliert
Abmessungen (BxTxH)	410 x 210 x 98 mm
Gewicht	3,85 kg

**Neu im Sortiment:
New-Line
Vakuumbehälter**



**Für alles
druckempfindliche
einfach ideal**

— Nicht lieferbar

● Serienmäßig

Lava vakuumiert fast alles...

“Sie werden sich wundern, was Sie außer Lebensmitteln noch alles vakuumieren können. Lava-Vakuumiergeräte werden u.a. auch im Outdoor-Freizeitbereich (z.B. Kleidung), oder in der Industrie (Metall- & Elektronikartikel) eingesetzt. Ebenso lässt sich Besteck, Geld, Werkzeug und vieles weitere durch ein professionelles Vakuum langfristig schützen und aufbewahren.”



**Klein-
gewerbe
bis hin zur
produzierenden
Industrie**

**Gastronomie-
& Lebens-
mittelbranche**

**Selbst-
vermarktung**

**Reise- &
Camping-
bereich**

**Verpackungs-
technik
& Metall-
bearbeitung**

**Haushalt
und
täglicher
Bedarf**

**Jagd- &
Fischerei-
bereich**



Vakuuiergerät V.300



Das **V.300** ist das meistverkaufte Vakuuiergerät bei Lava. Besonders hervorzuheben ist die exakte Manometer-Anzeige, die vollautomatische Arbeitsweise und der maximal erreichbare Unterdruck von -0,90 bar. Das Gerät kommt sowohl im Haushalts-, Gastronomie- und Kleingewerbebereich, als auch in der Industrie zum Einsatz.



Das Gerät wird geliefert in einem Start-Set, bestehend aus:

- > Vakuuiergerät V.300
- > Lava-Absaugvorrichtung
- > Set verschiedener Vakuubeutel
- > Ausführliche Bedienungsanleitung

Technische Daten V.300 Art.Nr. VL0300

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl Motoren	1
Anzahl Pumpen	1
Saugleistung	15 - 20 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,90 bar
Druckanzeige	durch Manometer
Vakuuivorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	350 mm
Einfach-Schweißnaht	●
Doppel-Schweißnaht	—
Schweißzeit, stufenlos regelbar	●
Manueller Vakuuier- und Schweißvorgang	●
Autom. Vakuuier- und Schweißvorgang	●
Flüssigkeitsabscheider	●
Gehäuse hochwertiger ABS-Kunststoff	●
Gerätefarbe	Weiß/blau
Aluminium-Gehäuse Silbermetall	—
Lava-Absaugvorrichtung	●
Umstellung auf Handbetrieb	●
Möglichkeit zur Behältervakuuierung	●
Wartungsfreie Ausführung	●
Pumpenmotor kugelgelagert	●
Netzspannung	230 V
Nennleistung Pmax	400 W
Schutzklasse	Schutzklasse 1
Abmessungen (BxTxH)	410 x 210 x 98 mm
Gewicht	3,95 kg

Neu im Sortiment:
New-Line
Vakuubehälter



Erhältlich in vielen
versch. Größen
und Ausführungen

— Nicht lieferbar

● Serienmäßig

Vakuumiergerät V.400

Das **V.400** ist das meistverkaufte Vakuumiergerät bei Lava im Bereich Gewerbemaschinen. Mit exakter Manometer-Anzeige und der Möglichkeit, starke Doppel-Schweißnähte anzufertigen ist es ideal für nahezu alle Einsatzbereiche.



Mit Doppel-Schweißnaht!



Das Gerät wird geliefert in einem Start-Set, bestehend aus:

- > Vakuumiergerät V.400
- > Lava-Absaugvorrichtung
- > Set verschiedener Vakuumbbeutel
- > Ausführliche Bedienungsanleitung



Das umfangreiche Lava-Zubehörangebot garantiert ein Vakuum in Profiqualität:

- Vakuumbbeutel und Folienrollen
- Edelstahl-Vakuumbehälter
- Kunststoff-Vakuumbehälter
- Lava-Top Vakuumdeckel
- Gastrobehälter

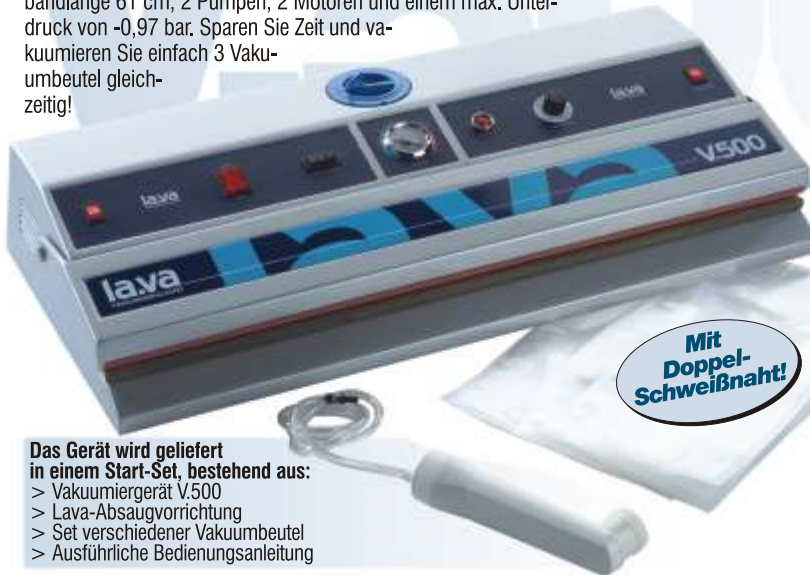
Vakuum-Druckregulierung L+ serienmässig!

Technische Daten V.400 Art.Nr. VL0400	
Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl Motoren	1
Anzahl Pumpen	1
Saugleistung	20 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,92 bar
Druckanzeige	durch Manometer
Vakuumvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	350 mm
Einfach-Schweißnaht	—
Doppel-Schweißnaht	●
Schweißzeit, stufenlos regelbar	●
Manueller Vakuumier- und Schweißvorgang	●
Autom. Vakuumier- und Schweißvorgang	—
Flüssigkeitsabscheider	●
Gehäuse hochwertiger ABS-Kunststoff	—
Gerätefarbe	Silbermetall/blau
Aluminium-Gehäuse Silbermetall	●
Lava-Absaugvorrichtung	●
Umstellung auf Handbetrieb	●
Möglichkeit zur Behältervakuumierung	●
Wartungsfreie Ausführung	●
Pumpenmotor kugelgelagert	●
Netzspannung	230 V
Nennleistung Pmax	800 W
Schutzklasse	Schutzklasse 1
Abmessungen (BxTxH)	400 x 320 x 98 mm
Gewicht	12,1 kg

— Nicht lieferbar ● Serienmässig

Vakuuiergerät V.500

Das **V.500** ist ein Profigerät das Seinesgleichen sucht! Durch überragende technische Daten und Ausstattungsmerkmale ist es auf dem Markt ein Einzelgänger: Schweißbandlänge 61 cm, 2 Pumpen, 2 Motoren und einem max. Unterdruck von -0,97 bar. Sparen Sie Zeit und vakuumieren Sie einfach 3 Vakuumbbeutel gleichzeitig!



Mit Doppel-Schweißnaht!

- Das Gerät wird geliefert in einem Start-Set, bestehend aus:**
- > Vakuuiergerät V.500
 - > Lava-Absaugvorrichtung
 - > Set verschiedener Vakuumbbeutel
 - > Ausführliche Bedienungsanleitung



Technische Daten V.500 Art.Nr. VL0500	
Vakuumpumpe	2 Pumpen selbstschmierend
Anzahl Motoren	2
Anzahl Pumpen	2
Saugleistung	30 - 40 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,97 bar
Druckanzeige	durch Manometer
Vakuuuvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	610 mm
Einfach-Schweißnaht	—
Doppel-Schweißnaht	●
Schweißzeit, stufenlos regelbar	●
Manueller Vakuuier- und Schweißvorgang	●
Autom. Vakuuier- und Schweißvorgang	●
Flüssigkeitsabscheider	●
Gehäuse hochwertiger ABS-Kunststoff	—
Gerätefarbe	Silbermetallic/blau
Aluminium-Gehäuse Silbermetallic	●
Lava-Absaugvorrichtung	●
Umstellung auf Handbetrieb	●
Möglichkeit zur Behältervakuuierung	●
Wartungsfreie Ausführung	●
Pumpenmotor kugelgelagert	●
Netzspannung	230 V
Nennleistung Pmax	1000 W
Schutzklasse	Schutzklasse 1
Abmessungen (BxTxH)	660 x 340 x 135 mm
Gewicht	17,9 kg



Das umfangreiche Lava-Zubehörangebot garantiert ein Vakuum in Profiqualität:

- Vakuumbbeutel und Folienrollen
- Edelstahl-Vakuumbehälter
- Kunststoff-Vakuumbehälter
- Lava-Top Vakuuimdeckel
- Gastrobehälter

Vakuu-Druckregulierung L+ serienmäßig!

— Nicht lieferbar ● Serienmäßig

Original Lava-Zubehör

Original!



1 Lava Vakuumfolien

Teilweise bis zu 4-lagiger Spezial-Kunststoff. Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen stets die Original Lava-Vakuumfolien zu verwenden, die Vorteile sprechen für sich: Die Folien sind 100 % luftundurchlässig, für Tiefkühltruhe und Kühlschrank geeignet, lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, mikrowellen- und kochbeuteltauglich!

Lieferbar in vielen verschiedenen Größen und in den folgenden Ausführungen:

1a Folienrollen E-Vac, mit Riffelung,
in versch. Größen erhältlich, **ab Bestell-Nr. VL0010**

1b Lava-Vakuumbeutel R-Vac, mit Riffelung,
in versch. Größen erhältlich, **ab Bestell-Nr. VL0020**

**1c Lava-Vakuumbeutel G-Vac, glatt,
Siegelrand-Vakuumbeutel,**
in versch. Größen erhältlich, **ab Bestell-Nr. VL0035**



2 Lava-Top Vakuumdeckel

Bruchfester Kunststoff, mit breiter Dichtung und Spezialventil. Flexibilität wird hier groß geschrieben, Lava-Top Vakuumdeckel passen auf nahezu jeden Behälter im Haushalt mit glattem Rand. Ob geöffnete Konservendosen, Einmachgläser, Töpfe, Pfannen, Tassen oder sonstige runde Behälter. Sie haben die Qual der Wahl und können alles wieder luftdicht verschließen und frischhalten. Lieferbar in vielen versch. Größen, **ab Bestell-Nr. VL0080**

3 Lava Flaschenverschluss

Kunststoff/Silikon. Ob hochwertiges Pflanzen- oder Nussöl, edle Weine, Fruchtsäfte oder Balsamikoessig, der Lava Flaschenverschluss sorgt dafür, dass Qualität und Frische bewahrt wird. Lieferbar im 2er-Set.

Bestell-Nr. VL0090

4 Lava Absaugvorrichtung

Die Vorrichtung aus Kunststoff wird mit dem Schlauchanschluss am Vakuumiergerät angeschlossen, das andere Ende passt exakt auf alle Lava-Vakuumdeckel- und Behälter, sowie auf alle GreenVac Gastrodeckel. Lieferbar in versch. Größen, **ab Bestell-Nr. VL0093**

Original Lava-Zubehör

Original!



5

5 Lachs Bretter

Karton mit spezieller Beschichtung. Ideal zum Einfrieren von Reh- und Hirschrücken oder Hähnchen, damit sind die Vakuumbutel vor spitzen Knochen geschützt. Erhältlich in versch. Größen, **ab Bestell-Nr. VL0095**



6a

6 Lava Vakuumbehälter

Gefertigt aus Kunststoff oder Edelstahl rostfrei. Mit den Original Lava-Vakuumbehältern vakuumieren Sie problemlos auch druckempfindliche und flüssige Lebensmittel. Vor allem haben Sie den Vorteil, dass Sie die Behälter immer wieder verwenden können. Als eines der vielen Anwendungsgebiete sind die Behälter ideal geeignet um Fleisch oder Fisch einzulegen. Die Marinade zieht innerhalb kurzer Zeit so stark ein, wie sonst unter normalen Bedingungen in 6-10 Stunden. Die Behälter und Deckel sind spülmaschinenfest und für die Tiefkühlung und Lagerung im Kühlschrank geeignet. Lava-Kunststoffbehälter sind ohne Deckel auch in der Mikrowelle einsetzbar.

6b



6a New-Line Vakuumbehälter

Dekorativ und zugleich praktisch, mit neuentwickeltem Schnellverschluss. Einsatzbereich von -30°C bis +130°C. Mit Drehrad für einfache Datumseinstellung am Deckel. Versch. Größen in runder oder rechteckiger Ausführung, mit Deckel erhältlich, **ab Bestell-Nr. VL0063**

6c



6b New-line Große Kuchenglocke

mit stabiler Platte und Unterboden, 270 x 170 mm, (BxH). **Bestell-Nr. VL0069**

6d



6c L-Line Vakuumbehälter

Ideal für Salate, Obst und Gemüse. Mit robustem Lava-Top Vakuumdeckel und Sicherheitsventil. Versch. Größen in runder Ausführung, mit Lava-Top Deckel erhältlich, **ab Bestell-Nr. VL0060**

6d E-Line Vakuumbehälter

Hochwertiges Edelstahl, stilvoll verarbeitet. Mit robustem Lava-Top Vakuumdeckel und Sicherheitsventil. Versch. Größen in runder Ausführung, mit Lava-Top Deckel erhältlich, **ab Bestell-Nr. VL0070**



7 Lava SB - Spezial-Gastronormbehälter mit GD-Deckel eignen sich ideal zum Frischhalten von rohen Speisen wie Salate, Wurst, Fleisch, Fisch oder auch von fertigen Gerichten. Durch dasbeutellose Vakuumieren im Gastronorm-Behälter arbeiten Sie wirtschaftlich und die Speisen sind ohne Druckstellen sicher und hygienisch für eine lange Zeit verpackt. Außerdem fallen weniger Abfälle und Anschnittverluste an. Ausführung mit einer sehr hohen Materialstärke und Verstärkungsrippen, welche die notwendige Stabilität geben. Lieferbar in versch. Abmessungen, **ab Bestell-Nr. VL0040**



8 Lava GD - Deckel aus Spezialkunststoff für GN-Behälter, der extremen Belastungen durch Unterdruck und Temperaturschwankungen standhält. Ausführung inklusive Dichtung und Spezial-Ventil. Problemlos einsetzbar bei allen Standard 1/6 GN-Behältern; andere Größen (1/3, 1/2 und 1/1) nur bedingt, je nach verwendeter Materialstärke beim Behälter. --> Hier empfehlen wir unsere verstärkten SB-Spezial-Gastronormbehälter, komplett mit GD-Deckel. Lieferbar in versch. Abmessungen, **ab Bestell-Nr. VL0047**



9 Einlegeböden Einlegeböden mit Distanzbolzen, für GN-Behälter - verhindern zuverlässig, dass die Speisen im eigenen Saft liegen. Lieferbar für alle gängigen GN-Behälter (1/3, 1/2, 1/1), **ab Bestell-Nr. VL0051**



10 Kennzeichnungsschild Kennzeichnungsschild für eine eindeutige Kennzeichnung der eingelagerten Speisen. **Bestell-Nr. VL0055**



11 Vakuumpumpe **Vakuumpumpe L+** **Damit ist die Vakuumpumpe individuell regelbar, von -0,1 bar bis max. Unterdruck - perfekt für alles druckempfindliche wie Brötchen oder Saucen e.t.c....**

Der Druckregler passt sich perfekt dem Design des Gerätes an und kann auch bei allen bisher gekauften Geräten nachgerüstet werden. **Bestell-Nr. VL0098**



Immer
schön frisch
bleiben.



www.la-va.com



...die ganze Welt
der Vakuumverpackung

la.va[®]
VAKUUMVERPACKUNG