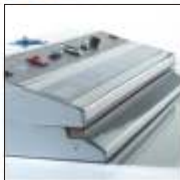


Vakuuiergerät V.500 **Neu!**

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, 3 Pumpen, 3 Motoren und einem max. Unterdruck von -0,97 bar. Sparen Sie Zeit und vakuumieren Sie einfach **3 Vakuumbeutel** gleichzeitig!



Das umfangreiche Lava-Zubehörangebot garantiert ein Vakuum in Profiquantität:

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

Vakuum-Druckregulierung L+ serienmäßig!

— Nicht lieferbar • Serienmäßig

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

- > Vakuuiergerät V.500
- > Lava-Absaugvorrichtung
- > Set verschiedener Vakuumbeutel
- > Ausführliche Bedienungsanleitung

Technische Daten V.500 Art.Nr. VL0500

Vakuumpumpe	3 Pumpen selbstschmierend
Anzahl Motoren	3
Anzahl Pumpen	3
Saugleistung	110 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,97 bar
Druckanzeige	durch Manometer
Vakuuivorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	610 mm
Einfach-Schweißnaht	—
Doppel-Schweißnaht	—
Dreifach-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	19,5 kg

Wertvolle Tipps und Tricks vom Profi



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 Vakuuieren in Behältern.

Nie wieder einkochen! Mit der großen Lava-Absaugvorrichtung können Einmach-, sowie Schraubverschlußgläser einfach und schnell unter Vakuum verschlossen werden

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

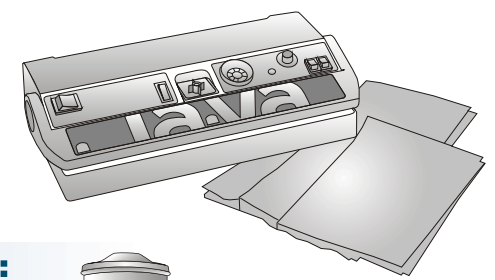
3. Kochen Sie bequem Mahlzeiten in größeren Mengen vor und halten Sie diese über Tage in den Lava Vakuubehältern im Kühlschrank **frisch**.

4. Die große Auswahl an Lava-Top Vakuumdeckeln ermöglicht Ihnen **fast jeden beliebigen** Behälter, Topf oder auch Pfanne aus der Küche zu verwenden, Voraussetzung ist dafür lediglich, dass diese stabil und nicht druckempfindlich sind.

5. In nur wenigen Minuten können Sie mit den Lava-Vakuubehältern 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 innerhalb kurzer Zeit spielend gemacht werden.

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

7. Alle Behälter und Lava-Top Vakuumdeckel sind **extrem robust** und für die Tiefkühlung, Lagerung im Kühlschrank und Spülmaschine, die Kunststoff-Behälter sind **zusätzlich für die Mikrowelle** geeignet.



Tipps aus dem Schwabenland:

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

- Die **Vakuumbeutel können ohne ausspülen für alle Arten von Lebensmitteln immer wieder neu verwendet werden.**
- Sie **verschmutzen den oberen Rand des Vakuumbeutels nicht beim Befüllen durch Lebensmittel, ein Schmierfilm würde die Qualität der Schweißnaht beeinträchtigen.**
- **Fleischsaft oder andere Flüssigkeiten können dadurch die Luftkanäle nicht blockieren, alle Arten von Flüssigkeiten bleiben im inneren dünnen Folienbeutel.**
- Sie **schützen Ihre Lebensmittel zusätzlich durch eine weitere Folienschicht.**

