



Vakuumgerät LAVA V100 Premium



Vakuumgerät V.100[®] Premium

Eine Anschaffung für's Leben!

Mit 2-fach Schweißnaht sowie den Systemen LCS[®] & LTP[®]

Bei Lava inklusive: Herausnehmbarer Flüssigkeitsabscheider (gegen Flüssigkeit, Partikel & Staub)

Das Profi - Vakuumgerät V.100[®] Premium mit einer Schweißbandlänge von 340 mm zeichnet sich vor allem durch die Doppelschweißnaht sowie die neuen serienmäßigen Systeme LCS und LTP aus, die es nur bei Lava gibt. Neben Beutel und Endlosrollen vakuumiert das Gerät mit dem passenden Zubehör auch Behälter, Schüsseln, Dosen, Töpfe, Flaschen und Gläser. Das V.100 Premium arbeitet manuell und der Schweißvorgang wird über einen einfachen Tastendruck auf "Schweißen" eingeleitet. Der maximale Unterdruck beträgt bei den neuen Premium-Pumpen bis zu -0,94 bar. Das Gerät zeichnet sich wie alle anderen Lava Profi-Vakuumiergeräte durch seine besonders einfache Handhabung aus.

FUNKTIONEN VAKUUMGERÄT

- Halbautomatik - Einleitung des Schweißvorgangs durch kurzes Drücken des Schweißknopfes
- Professionelles Vakuumieren und Verschweißen von Lebensmitteln, Industrieteilen und sonstigen Gegenständen
- Beutel oder Rollen verschweißen und vakuumieren, umschaltbar zu jeder Zeit auch auf den Behälter-Modus
- Individuell einstellbare Schweißzeit - damit können Folien bis 200µ (Industriestärke) mit einer Breite von bis zu 340 mm verschweißt werden
- Herstellung von Folienbeuteln von individueller Länge (Vakuumrollen finden Sie in 5 Breiten im Lava Zubehörbereich)
- Sanftes Vakuum: Exakte Druckregulierung möglich, (gegen nur 12,90 Euro Mehrpreis) zum Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln
- Keine Druckregulierung über Stopp-Funktion oder "manuelles Verschweißen" wie teilweise bei anderen Geräten der Fall
- Bei Kauf der Druckregulierung inklusive: Puls-Funktion bzw. Intervall-Schaltung der Pumpe
- Vakuumieren von allen Vakuumbehältern, Töpfen, Einmachgläsern und Twist-Off Gläsern durch Absaugvorrichtung und Behälter
- Verschweißen von Folienbeuteln bis zu 200µ, damit ideal auch als reines Folienschweißgerät einsetzbar
- Vakuumieren und Einschweißen von Flüssigkeiten (je nach Flü.-Anteil mit der Lava L+ Druckregulierung oder vorgefroren)
- Vakuumieren von glatten, Standard-Siegelrand-Vakuumfolien ab 120µ Stärke möglich (Kostensparnis!)



Alle Geräte inklusive

Lava Absaugvorrichtung für Behälter & Vakuumbbeutel-Startset

V.100® PREMIUM

Halbautomatik/ 2-fach Schweißnaht



Anzahl Pumpen	1
Pumpenleistung ca.	35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,94 bar
Druckanzeige	durch zweifarbigen Balken
Vakuurvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	340 mm
LCS (Lava Close System)	•
LTP (Lava Turbo Pumpe)	•
L+ Druckregulierung (sanftes Vakuum)	(Mehrpreis: € 12,90)
Schweißnaht	zweifach
Vakuumier- & Schweißvorgang	manuell
Flüssigkeitsabscheider	•
Gehäuse	hochwertiger ABS-Kunststoff
Gerätefarbe	weiß/blau
Netzspannung	220-240 V
Leistungsaufnahme Pmax	500 W
Abmessungen (BxTxH)	410 x 230 x 98 mm
Gewicht	4,40 kg

- = nicht erhältlich
- = serienmäßig enthalten

EXKLUSIV - nur in der Premium-Linie



LTP®
Lava Turbo Pumpe

(eingetragenes Markenzeichen)
Zeitersparnis, schnelleres Arbeiten & längere Haltbarkeit durch bis zu -0,94 bar Unterdruck. Ideal gerade bei größeren Vakuumbuteln oder vielen Vorgängen hintereinander. Extra starke 2-fach kugelgelagerte Kolbenpumpe (35 ltr./min. Pumpenleistung) - einzigartig in diesem Bereich!



LCS®
Lava Close System

(patentiert + eingetragenes Markenzeichen)
Vereinfachter Arbeitsablauf durch schnelleren Unterdruckaufbau. Damit entfällt das oft lange Andrücken der Geräteklappe. Das Gerät arbeitet selbstständig und der Unterdruck-Aufbau läuft schneller ab, es lässt sich also nebenher gleich der nächste Beutel wieder befüllen.



Stabile
2-fach Schweißnaht

Bei Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil wie Fleisch, Fisch bzw. beim Marinieren, kann es vorkommen, dass eine 1-fach Schweißnaht nicht ausreicht. Die Lava 2-fach Verschweißung (ca. 2 x je 4 mm) sorgt für eine 100% höhere Verschluss-Sicherheit gegenüber Geräten mit 1-fach Naht und verhindert Luftzieher.