



## Vakuumgerät LAVA V200 Premium



### Vakuumgerät V.200® 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.200® 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 können auch Behälter, Schüsseln, Dosen, Töpfe, Flaschen, Gläser und Einkochgläser vakuumiert werden. Das Gerät arbeitet vollautomatisch und der Unterdruck wird über eine LED-Anzeige dargestellt. Der maximale Unterdruck bei den Premium-Pumpen beträgt bis zu -0,94 bar. Das V.200 Premium kommt im Haushalts-, Gastronomie- und Kleingewerbebereich, als auch in der Industrie zum Einsatz.

#### Funktionen Vakuumgerät

- Vollautomatik: Automatischer Verschließ- Vakuumier- und Verschweißvorgang. Überwacht durch Lava-Sensorsteuerung.
- 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 (Passende Vakuumrollen finden Sie in 5 Breiten im Lava Zubehörbereich)
- Sanftes Vakuum: Exakte Druckregulierung möglich, (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 & Vakuumbutel-Startset



## V.200® PREMIUM

Vollautomatik/ 2-fach Schweißnaht



|                                      |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Anzahl Pumpen                        | 1                               |
| Pumpenleistung ca.                   | 35 ltr./Minute                  |
| Maximaler Unterdruck                 | -0,94 bar                       |
| Druckanzeige                         | durch LED-Anzeige               |
| Vakuumvorgänge 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                        |
| Vakuümier- & Schweißvorgang          | automatisch & 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 Verschiebung (ca. 2 x je 4 mm) sorgt für eine 100% höhere Verschluss-Sicherheit gegenüber Geräten mit 1-fach Naht und verhindert Luftzieher.