



Vakuumgerät LAVA V300 Premium



Vakuumiergerät V.300® Premium

Eine Anschaffung für's Leben!

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

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

DER BESTSELLER (Das meistverkaufte Vakuumiergerät!)

Das Profi - Vakuumiergerät V.300® Premium mit einer Schweißbandlänge von 340 mm zeichnet sich vor allem durch eine Doppelschweißnaht sowie die neuen serienmäßigen Systeme LCS und LTP aus. Neben Vakuumbeutel und Endlosrollen vakuumiert das Gerät auch Behälter, Dosen, Töpfe, Flaschen sowie Einkoch- und Twist-Off-Gläser. Besonders hervorzuheben ist zudem die exakte Manometer-Anzeige, die vollautomatische Arbeitsweise und der maximal erreichbare Unterdruck von -0,94 bar, ermöglicht durch die neue Premium-Pumpe. Außerdem ist auch die Druckregulierung L+ für empfindliche Produkte beim V.300 Premium bereits serienmäßig. Das Vakuumiergerät V.300 Premium kommt sowohl im Haushalts-, Gastronomie- und Kleingewerbebereich, als auch in der Industrie zum Einsatz.

Funktionen Vakuumiergerät

- **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 beim V.300 Premium bereits **serienmäßig**, zum Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln
- Keine Druckregulierung über Stopp-Funktion oder "manuelles Verschweißen" wie teilweise bei anderen Geräten der Fall
- **Zusätzlich inklusive:** Puls-Funktion bzw. Intervall-Schaltung der Pumpe über die serienmäßige Druckregulierung möglich
- 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 serienmäßigen Lava L+ Druckregulierung oder vorgefroren)
- Vakuumieren von glatten, Standard-Siegelrand-Vakuumfolien ab 120µ Stärke möglich (Kostensparnis!)



V.300® PREMIUM

Vollautomatik/ 2-fach Schweißnaht



Anzahl Pumpen	1
Pumpenleistung ca.	35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,94 bar
Druckanzeige	durch Manometer
Vakuumvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	340 mm
LCS (Lava Close System)	•
LTP (Lava Turbo Pumpe)	•
L+ Druckregulierung (sanftes Vakuum)	•
Schweißnaht	zweifach
Vakuumier- & Schweißvorgang	automatisch & manuell
Flüssigkeitsabscheider	•
Gehäuse	hochwertiger ABS-Kunststoff
Gerätefarbe	grau/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 Vakuumbeuteln 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.