

**RAUCH®**

Unser ausgezeichnete Service für Ihr Zufriedenheit Eich-Kalibrierservice-Reparaturen-Service-Wartung

## Vakuumgerät LAVA V333Premium



### Vakuumiergerät V.333®

**Limitierte Auflage - Eine Anschaffung für's Leben!**

Mit 3-fach Schweißnaht sowie den Systemen LCS® & LTP®

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

Das Profi - Folienschweißgerät und Vakuumiergerät V.333® Premium - Nie wieder undichte Schweißnähte. Perfekt, wenn die Ware einen etwas erhöhten Flüssigkeitsanteil hat. Perfekte Verschweißung durch 3 jeweils ca. 5 mm Breite Schweißnähte, bei einer Schweißbandlänge von 35 cm. Besonders hervorzuheben ist zudem das neue Designgehäuse, die exakte Manometer-Anzeige, vollautomatische Arbeitsweise und der maximal erreichbare Unterdruck von -0,94 bar bei den verbauten Premium-Pumpen. Das Folienschweißgerät kommt sowohl im Haushalts-, Kleingewerbebereich, als auch in der Industrie zum Einsatz.

#### Funktionen Folienschweißgerät

- **Vollautomatik:** Automatischer Verschließ- Vakuumier- und Verschweißvorgang. Inklusive 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 350 mm verschweißt werden
- Herstellung von Folienbeuteln von individueller Länge (Passende Endlosrollen finden Sie in 5 Breiten im Lava Zubehörbereich)
- Sanftes Vakuum: Exakte Druckregulierung beim V.333 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!)



**Alle Geräte inklusive**  
Lava Absaugvorrichtung  
für Behälter &  
Vakuumbbeutel-Startset



## V.333® PREMIUM

Vollautomatik/ 3-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                     | 350 mm                          |
| LCS (Lava Close System)              | •                               |
| LTP (Lava Turbo Pumpe)               | •                               |
| L+ Druckregulierung (sanftes Vakuum) | •                               |
| Schweißnaht                          | dreifach                        |
| Vakuumier- & Schweißvorgang          | automatisch & manuell           |
| Flüssigkeitsabscheider               | •                               |
| Gehäuse                              | hochwertiger ABS-Kunststoff     |
| Gerätefarbe                          | silber/blau                     |
| Netzspannung                         | 220-240 V                       |
| Leistungsaufnahme Pmax               | 900 W                           |
| Abmessungen (BxTxH)                  | 430 x 275 x 110 mm              |
| Gewicht                              | 6,40 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 Vakuumbeteln 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 Vers Schweißung (ca. 2 x je 4 mm) sorgt für eine 100% höhere Verschluss-Sicherheit gegenüber Geräten mit 1-fach Naht und verhindert Luftzieher.