



Vakuumgerät LAVA V350 Premium



Funktionen Vakuumiergerät

- **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 360 mm verschweißt werden
- Herstellung von Folienbeuteln von individueller Länge (Endlosrollen finden Sie in 6 Breiten im Lava Zubehörbereich)
- Sanftes Vakuum: Exakte Druckregulierung beim V.350 Premium **bereits eingebaut**, zum Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln
- Keine Druckregulierung über Stopp- Puls- Funktion oder "manuelles Verschweißen" wie teilweise bei anderen Geräten der Fall
- 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 (mit der beim V.350 Premium bereits eingebauten L+ Druckregulierung oder vorgefroren)
- Vakuumieren von glatten, Standard-Siegelrand-Vakuumfolien ab 120µ Stärke möglich (Kostensparnis!)

Vakuumiergerät V.350® Premium

Das Original von Lava - 10.000 fach im täglichen Einsatz

Eine Anschaffung für's Leben. Das Profi - **Vakuumiergerät V.350® Premium** (mit 36 cm Schweißbandlänge) ist das neue handliche Vakuumiergerät im Bereich Gewerbemaschinen. Durch seine exakte Manometer-Anzeige, der Möglichkeit, starke **Dreifachschweißnähte** anzufertigen und dem hochwertigen **Edelstahlgehäuse** kommt es im Kleingewerbe, der Gastronomie sowie in der Industrie zum Einsatz. Die rund 11 kg Eigengewicht unterstreichen nochmals deutlich die **solide verbaute Technik**,

welche auf Langlebigkeit und hohe Performance ausgelegt ist. Ausgerüstet mit der Lava Turbo Pumpe (LTP) macht es einen Unterdruck von mindestens -0,94 bar bei starken 35 ltr./min. Pumpenleistung.



Alle Geräte inklusive
Lava Absaugvorrichtung
für Behälter &
Vakuumbbeutel-Startset



V.350® PREMIUM

Vollautomatik/ 3-fach Schweißnaht



Anzahl Pumpen	-	1
Pumpenleistung ca.		35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck		-0,94 bar
Druckanzeige		durch Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander		bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge		360 mm
LCS (Lava Close System)		•
LTP (Lava Turbo Pumpe)		•
L+ Druckregulierung (sanftes Vakuum)		•
Schweißnaht		dreifach
Vakuumier- & Schweißvorgang		automatisch & manuell
Flüssigkeitsabscheider		•
Gehäuse		Aluminium-Edelstahl-Gehäuse
Gerätefarbe		silber
Netzspannung		220-240 V
Leistungsaufnahme Pmax		900 W
Abmessungen (BxTxH)		470 x 280 x 115 mm
Gewicht		11,00 kg

- = nicht erhältlich
- = serienmäßig enthalten

EXKLUSIV - nur in der Premium-Linie



(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!



(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.



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.