



RAUCH®

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

V.400® PREMIUM

Vollautomatik/ 3-fach Schweißnaht

Alle Geräte inklusive

Lava Absaugvorrichtung für Behälter & Vakuumbbeutel-Startset



Anzahl Pumpen	-	1
Pumpenleistung ca.		35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck		-0,94 bar
Druckanzeige		durch Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander		bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge		460 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		1100 W
Abmessungen (BxTxH)		587 x 280 x 115 mm
Gewicht		12,85 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.