

**RAUCH®**

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

Vakuumgerät LAVA V500 Premium



Vakuumverpackungsgerät V.500® Premium (72 cm)

Das Original von Lava mit XL-Schweißbandlänge

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

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

Eine Anschaffung für's Leben. Das V.500® (72 cm) ist ein Profi - Vakuumverpackungsgerät im Edelstahlgehäuse! Durch überragende technische Daten und Ausstattungsmerkmale ist das Gerät auf dem Markt ein Einzelgänger: **Schweißbandlänge 720 mm**, einer 3-fachen Verschweißung, 3 Pumpen, 3 Motoren und einen max. Unterdruck von -0,97 bar. Sparen Sie Zeit und vakuumieren Sie einfach 3 Vakuumbutel gleichzeitig. Das Vakuumverpackungsgerät V.500 (72 cm) ist ideal für den anspruchsvollen Gastronom bzw. das Gewerbe & Industrie.

Funktionen Vakuumverpackungsgerät V.500

- **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 720 mm verschweißt werden
- Herstellung von Folienbeuteln von individueller Länge (Passende Vakuumrollen finden Sie in 7 Breiten im Lava Zubehörbereich)
- Sanftes Vakuum: Exakte Druckregulierung beim V.500 **bereits eingebaut**, zum Vakuumieren von druckempfindlichen Lebensmitteln
- Keine Druckregulierung über Stopp-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 (je nach Flü.-Anteil mit der serienmäßigen Lava L+ Druckregulierung oder vorgefroren)
- Vakuumieren von glatten, Standard-Siegelrand-Vakuumfolien ab 120µ Stärke möglich (Kostensparnis!)



RAUCH®

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

Alle Geräte inklusive
Lava Absaugvorrichtung
für Behälter &
Vakuumbutel-Startset



V.500® PREMIUM

Vollautomatik/ 3-fach Schweißnaht



XL!

V.500® PREMIUM

Vollautomatik/ 3-fach Schweißnaht



XXL!

Anzahl Pumpen	3 Pumpen selbstschmierend	3 Pumpen selbstschmierend
Pumpenleistung ca.	3 x Pumpe á 20 ltr./Minute	3 x Pumpe á 20 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,97 bar	-0,97 bar
Druckanzeige	durch Manometer	durch Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung	bis 1000 Stück ohne Überhitzung
Schweißbandlänge	720 mm	1210 mm
LCS (Lava Close System)	•	•
LTP (Lava Turbo Pumpe)	•	•
L+ Druckregulierung (sanftes Vakuum)	•	•
Schweißnaht	dreifach	dreifach
Vakuuier- & Schweißvorgang	automatisch & manuell	automatisch & manuell
Flüssigkeitsabscheider	•	•
Gehäuse	Aluminium-Edelstahl-Gehäuse	Aluminium-Edelstahl-Gehäuse
Gerätefarbe	silber	silber
Netzspannung	220-240 V	220-240 V
Leistungsaufnahme Pmax	1800 W	2600 W
Abmessungen (BxTxH)	827 x 280 x 115 mm	1325 x 280 x 115 mm
Gewicht	20,50 kg	32,00 kg

- = nicht erhältlich
- = serienmäßig enthalten

EXKLUSIV - nur in der Premium-Linie

ltp lava turbo 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!

lava close 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.

2-fach stabile
Verschweißung

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.