

Vielfältige Einsatzbereiche 10 Gründe

Geräte zur Vakuumpackung

Haushalts- und Outdoor - Bereich



Vakuumpacktes Silberbesteck und wertvolle Sammlermünzen laufen nicht an und bewahren durch die Lava Vakuumpackung ihren vollen Glanz. Vakuumpacktes Werkzeug rostet nicht. In einer Vakuumierten Farbdose trocknet die Farbe nicht ein.

Munition, Batterien, Waffen, Streichhölzer, ErsteHilfe-Sets und andere, im Outdoorbereich, beim Angeln, Jagen, Fischen und Wandern oft lebenswichtige Artikel werden in wenigen Sekunden wasserdicht ohne Restluft verpackt.



Lebensmittel - Bereich



Lebensmittel unterliegen unweigerlich einer chemischen Veränderung, diese ist zurückzuführen auf: Mikroorganismen, Temperatur, Enzyme, Insektenbefall und Lufteinfluss. Luft ist einer der Hauptgründe für das Verderben von Lebensmitteln. Wenn diese mit Sauerstoff in Kontakt kommen entstehen Oxidationsprozesse, dadurch verlieren die Lebensmittel an:

Nährwert, Substanz, Geschmack und Qualität. Zusätzlich beeinflusst der Säuregehalt der Lebensmittel sowie natürliche oder künstliche Konservierungsstoffe die Stabilität und Haltbarkeit.



Industrie - Bereich



In der Industrie und im Handel werden Lava-Vakuumpackgeräte zum Verpacken von Metallbauteilen, Elektronikartikeln und anderen metallischen und nichtmetallischen Werkstoffen erfolgreich eingesetzt.

Die Vorteile der Vakuumpackung liegen auch hier klar auf der Hand:

- Schutz vor Feuchtigkeit und Oxidation
- Erhaltung der Oberflächenbeschaffenheit
- Keine Chance für Staub und Schmutz



warum Sie sich für ein Gerät der Lava Modellreihe entscheiden sollten:

1. Geräte sind für den Dauerbetrieb ausgelegt, bis zu 1000 Arbeitsvorgänge hintereinander
2. Manuelles oder automatisches Vakuumieren (ab V.200)
3. Stufenlose und individuelle regelbare Einstellung der Schweißzeit
4. Präzisions-Manometer (ab V.300)
5. L+ die "echte" manuelle Druckregulierung, die Ihnen die Möglichkeit gibt, auch Flüssigkeiten, Soßen oder empfindliche Lebensmittel wie Brötchen, frisches Brot usw. einzuschweißen
6. Selbstschmierende Hochleistungspumpe und Trafo, somit kein Leistungsabfall und keine Vakuumierpausen
7. Auch für Kleingewerbe / Gastronomienutzung geeignet!
8. Laufende Weiterentwicklung und technische Verbesserungen fließen in die Produktreihe zu Ihrem Nutzen ein
9. Auch hinsichtlich der Zubehör-Teile kommen zu den bestehenden, (Flaschenverschlüsse, Universal-Vakuumdeckel/-behälter usw.) weitere und sinnvolle Ergänzungen hinzu!
10. Ihr Fachhändler als Partner berät Sie gern und optimal über die Geräte, Zubehör sowie Vakuumierbeutel, Rollen und Schlauchbeutel!

Die Lava Geräte sind auf dem neuesten Stand der Technik. Diese oben aufgeführten Punkte erfüllen andere Geräte nicht oder nur teilweise.

Original Lava-Zubehör



Vakuumfolien und Folienrollen E-Vac

Lava Absaugvorrichtung

Vakuumbehälter mit Deckel Rund & Eckig

Lava E-Line Vakuumbehälter, Edelstahl

Lava Spezial-Gastronomiebehälter mit Deckel

Lava L-Line Vakuumbehälter, Kunststoff

Die La.Va. Modellreihe V.100 / 200 / 300 Premium-Linie
V.100 / 200 / 300 / 333 / 400 / 500 (NEU!)

Kompakte, leistungsstarke Geräte für ein Vakuum in Profiqualität



Ihr Fachhändler: **Alexander Brandau**
Auerstr. 2 | 37269 Eschwege
Tel.: 0 56 51 / 4 71 34
Mobil: 01 60 96 25 31 42
Fax: 0 56 51 / 59 91
E-Mail: alexander.brandau@online.de
Internet: www.vakuumpuete.de

Die La.Va. Modellreihe Die La.Va. Premium Linie Qualität Made in Germany

Technische Daten V.100

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	1
Anzahl der Pumpen	1
Saugleistung	20 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,80 Bar
Druckanzeige	durch 2 Farbigen Balken
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	350 mm
Anzahl der Schweißnähte	1
Arbeitsablauf	manuell
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja

400 Watt



Technische Daten V.100 Premium

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	1
Anzahl der Pumpen	1
Saugleistung	35 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,90 Bar
Druckanzeige	durch 2 Farbigen Balken
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	340 mm
Anzahl der Schweißnähte	2
Arbeitsablauf	manuell
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja
Magnetverschluss-System	ja

500 Watt



Technische Daten V.333 Premium

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	1
Anzahl der Pumpen	1
Saugleistung	38 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,90 Bar
Druckanzeige	Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	350 mm
Anzahl der Schweißnähte	3
Arbeitsablauf	manuell o. automatisch
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja
Magnetverschluss-System	ja

600 Watt



Technische Daten V.200

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	1
Anzahl der Pumpen	1
Saugleistung	20 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,85 Bar
Druckanzeige	LED-Anzeige
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	350 mm
Anzahl der Schweißnähte	1
Arbeitsablauf	manuell o. automatisch
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja

400 Watt



Technische Daten V.200

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	1
Anzahl der Pumpen	1
Saugleistung	35 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,90 Bar
Druckanzeige	LED-Anzeige
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	340 mm
Anzahl der Schweißnähte	2
Arbeitsablauf	manuell o. automatisch
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja
Magnetverschluss-System	ja

500 Watt



Technische Daten V.400

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	1
Anzahl der Pumpen	1
Saugleistung	38 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,92 Bar
Druckanzeige	Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	450 mm
Anzahl der Schweißnähte	3
Arbeitsablauf	manuell o. automatisch
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja

900 Watt



Technische Daten V.300

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	1
Anzahl der Pumpen	1
Saugleistung	20 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,90 Bar
Druckanzeige	Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	350 mm
Anzahl der Schweißnähte	1
Arbeitsablauf	manuell o. automatisch
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja

400 Watt



Unser Bestseller!!

Technische Daten V.300

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	1
Anzahl der Pumpen	1
Saugleistung	35 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,90 Bar
Druckanzeige	Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	340 mm
Anzahl der Schweißnähte	2
Arbeitsablauf	manuell o. automatisch
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja
Magnetverschluss-System	ja

500 Watt



TOP-TIPPI!



Technische Daten V.500

Vakuumpumpe	Selbstschmierend
Anzahl der Motoren	3
Anzahl der Pumpen	3
Saugleistung	3 x 38 Ltr./Min
Maximaler Unterdruck	- 0,95 Bar
Druckanzeige	Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander	1000 St. ohne Überhitzung
Länge der Schweißnaht	610 mm
Anzahl der Schweißnähte	3
Arbeitsablauf	manuell o. automatisch
Schweißzeit, stufenlos regelbar	ja

1300 Watt

