

Vakuuiergerät V.100®



Das **V.100®** ist ein leistungsstarkes Profigerät mit einer **hohen Pumpenleistung** für den Haushaltsbereich, die Gastronomie und das Kleingewerbe. Das Gerät ist mit **Einfach- & Zweifachschweißnaht** erhältlich und zeichnet sich wie alle anderen Lava-Vakuuiergeräte durch seine besonders einfache Handhabung aus.



- Das Gerät wird geliefert in einem Start-Set, bestehend aus:**
- > Vakuuiergerät V.100®
 - > Lava-Absaugvorrichtung
 - > Set verschiedener Vakuubeutel
 - > Ausführliche Bedienungsanleitung

Technische Daten

	V.100®	V.100® Premium
Anzahl Pumpen	1 (1-fach kugellagert)	1 (2-fach kugellagert)
Pumpenleistung	20 ltr./Minute	35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,80 bar	-0,94 bar
Druckanzeige	durch zweifarbige Balken	durch zweifarbige Balken
Vakuuvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung	
Schweißbandlänge	350 mm	340 mm
LCS (Lava Close System)	—	●
LTP (Lava Turbo Pumpe)	—	●
Einfach-Schweißnaht	●	—
Doppel-Schweißnaht	—	●
Dreifach-Schweißnaht	—	—
Manueller Vakuuier- & Schweißvorgang	●	●
Autom. Vakuuier- & Schweißvorgang	—	—
Flüssigkeitsabscheider	●	●
Gehäuse hochwertiger ABS-Kunststoff	●	●
Gerätefarbe	Weiß/blau	Weiß/blau
Aluminium-Gehäuse Silbermetallic	—	—
Netzspannung	230 V	230 V
Nennleistung Pmax	400 W	500 W
Abmessungen (BxTxH)	410 x 210 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm
Gewicht	3,95 kg	4,40 kg
Art.Nr.	VL0100	VL0100P



"vaci" empfiehlt!

Lachsbretter

Karton mit spezieller Beschichtung. Ideal zum Einfrieren von Reh- und Hirschrücken oder Hähnchen. Damit sind die Vakuubeutel vor spitzen Knochen geschützt. Erhältlich in versch. Größen.



— Nicht lieferbar ● Serienmäßig