

Vakuuiergerät V.300®



Der Lava-
Bestseller

Das **V.300®** ist das meistverkaufte Vakuuiergerät bei Lava. Besonders hervorzuheben ist die exakte Manometer-Anzeige, die vollautomatische Arbeitsweise und der maximal erreichbare Unterdruck von bis zu **-0,96 bar**. Das Gerät kommt sowohl im Haushalts-, Gastro- und Kleingewerbebereich, als auch in der Industrie zum Einsatz.



Das Gerät wird geliefert in einem Start-Set, bestehend aus:

- > Vakuuiergerät V.300®
- > Lava-Absaugvorrichtung
- > Set verschiedener Vakuubeutel
- > Ausführliche Bedienungsanleitung

Technische Daten

	V.300®	V.300® Premium
Anzahl Pumpen	1 (1-fach kugellagert)	1 (2-fach kugellagert)
Pumpenleistung	20 ltr./Minute	35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,90 bar	-0,94 bar
Druckanzeige	durch Manometer	durch Manometer
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	Grau/blau	Grau/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.	VL0300	VL0300P

V.300® Black & White

Stärker, schneller, noch professioneller.
Innovation trifft Design.



- **Neu:** Geschütztes 2-stufiges Filtersystem verhindert zuverlässig das Ansaugen von Partikeln
- **Neu:** 2-fach kugellagerte Kolbenpumpe mit -0,96 bar Unterdruck
- **Neu:** Edelstahl-Zylinderdeckel für eine gleichbleibend hohe Leistung

— Nicht lieferbar • Serienmäßig