

gültig bis
31.08.2016



Special 2016 Mit vielen Neuheiten!

Profiprodukte für Ihre Wildkammer



Qualität setzt
sich durch!
Garantiert.



Jetzt schnell sein!

Für die ersten 500 Besteller gibt es
1 LANSKY Deluxe Messerschärfer
GRATIS! (Wert € 15,90)*

*Gültig ab Bestellwert € 100.-
(Abb. ähnlich)

Herzlich Willkommen bei Landig & Lava...



Sehr geehrte
Jägerinnen und Jäger,

wenn es im Mai wieder heißt „auf zur Bockjagd Kameradinnen und Kameraden“ wird in den Wildkammern allerorts wieder geschwitzt und zerwirkt wie schon lange nicht mehr. Gerade dann ist das richtige Equipment besonders wichtig, belohnen Sie sich deshalb mit Profi-Produkten aus unserem Hause.



Gegründet im Jahre 1982, damals noch als Einzelunternehmen hat sich die Landig + Lava GmbH & Co. KG in den Bereichen Wildkühlung, Zerwirkraumeinrichtung und Vakuumverpackung weltweit einen Namen gemacht.

Mittlerweile ist das Familienunternehmen in über 30 Ländern mit einem Vertriebs- und Servicenetz vertreten. Unter Jägern genießen die Produkte ein hohes An-

Waidmannsheil wünschen Ihnen

Christian Landig, Manfred Landig & Aaron Landig

sehen, was bereits viele Experten und Praktiker in aussagekräftigen Produkttests mit Bestnoten bestätigt haben.

Freuen Sie sich auf Qualitätsprodukte mit kurzen Lieferzeiten zum attraktiven Preis.



Kombinieren & sparen

Wildkühlschrank + Vakuumiergerät zusammen bestellen und **10 %** beim Vakuumiergerät sparen! Gültig bei gleichzeitiger Bestellung eines Wildkühlschranks oder einer Wildkühlzelle, zusammen mit einem Lava Vakuumiergerät.



Modell	Reg.-Preis	Kombipreis Vakuumiergerät
V.100 Premium	€ 299.-	€ 269.10 (+ € 70.- Gratis-Set)
V.200 Premium	€ 359.-	€ 323.10 (+ € 70.- Gratis-Set)
V.300 Premium	€ 419.-	€ 377.10 (+ € 70.- Gratis-Set)
V.300 White	€ 459.-	€ 413.10 (+ € 70.- Gratis-Set)
V.300 Black	€ 459.-	€ 413.10 (+ € 70.- Gratis-Set)
V.350 Premium	€ 699.-	€ 629.10 (+ € 70.- Gratis-Set)
V.400 Premium	€ 799.-	€ 719.10 (+ € 70.- Gratis-Set)

(Nur gültig bei Neubestellungen, kann auf ältere Bestellungen nicht angerechnet werden.)

Kaufempfehlung - Die Lava Bestseller für den Jagdbereich

Profi-Vakuumiergerät V.100® Premium

2-fach
Schweißnaht

Beim **V.100 Premium** leiten Sie den Schweißvorgang durch Tastendruck ein. Professionelles Vakuumieren innerhalb von Sekunden.



Inkl. 70 Euro Gratis-Zugabe
an Beutel und Rollen

299.-

Profi-Vakuumiergerät V.300® Premium

2-fach
Schweißnaht

Das meistverkauft
Lava im Jagdbereich!
Profigerät mit Vollautomatik, Manometeranzeige, kugelgelagerter Kolbenpumpe und 340 mm Schweißbreite. Starke Pumpenleistung für sekundenschnelles Vakuumieren.



Inkl. 70 Euro Gratis-Zugabe
an Beutel und Rollen

419.-

*(Weitere Infos auf Seite 12)

Darum ein Landig

Setzen Sie auf Equipment vom Marktführer, denn mit dem richtigen Werkzeug macht das Arbeiten noch mehr Spaß!

Die 5. Generation
Der beste Landig aller Zeiten



Das **beste Kühlsystem** für Ihr Wildbret dank der drei geschützten Systeme LWS-Tronic, LaPlus und Turbosystem. Erleben Sie jetzt den „besten Landig aller Zeiten“ in der 5. Generation Wildkühlschränke.



LWS-Tronic

Exakte Temperatursteuerung, von **-5 bis +16 °C**. Unterstützt den Reifeprozess und ist auch ideal für das Angefrieren von Wurstfleisch. Geringe Temperaturschwankungen, damit lange Reife- & Lagerzeit möglich. Einsatz **auch bei niedrigen Umgebungstemperaturen** möglich.



LaPlus

Unterstützt den Reifeprozess nachhaltig, garantiert eine optimale Luftfeuchtigkeit, **keine starke Abtrocknung** mehr an der Oberfläche des Wildbrets. Gleichmäßige Luftströmung und schnelles Abkühlen selbst bei voller Beladung. Einstellbar für kurze und lange Lagerdauer.



Turbosystem

Kürzere Abkühlzeit, ein Muss bei starkem Schwarzwild. Hochwertiges, zartes Wildbret ohne Schockkühlung, **35% mehr Kühlleistung*** und ca. **10% weniger Energieverbrauch** durch die Optimierung des Kältesystems. Innerhalb von wenigen Minuten erreicht das leere Gerät die Temperatur. Dieser Vorteil spricht für sich!

(*gegenüber der 1. und 2. Generation)



Landig Supersparer - besonders sparsam: Erleben Sie bei Landig die sparsamsten Wildkühlschränke die es je gab: Beispielsweise der LU 4500 verbraucht nur 0,6 Kwh/24 Std. an Strom.



Garantie & Service: Sie erhalten auf alle Geräte eine **2-jährige Vollgarantie**, obwohl wir aus Erfahrung wissen, dass ein Landig eine durchschnittliche Laufleistung von bis zu 20 Jahren hat. Landig verfügt über ein europaweites Servicenetz mit **über 220 Kundendienststellen** - kompetent, zuverlässig und innerhalb von 24 Stunden vor Ort!



Auspacken, einstecken, fertig: Genau so wird ein Landig Wildkühlschrank geliefert, mit Hebebühnenfahrzeug und telefonischer Avisierung. Als Aufstellungsort eignet sich die Wildkammer, eine Garage, ein Kellerraum aber auch ein Schuppen oder Carport. Zu beachten ist nur, dass das Gerät vor Wind und Wetter geschützt wird.

Flex Wildgehänge®

Erleben Sie das Landig Flex Wildgehänge® exklusiv in der 5. Generation.

Extra starke Rohrbahn belastbar bis zu 200 kg. Besonders flexible Einhängemöglichkeiten durch bis zu 3 Innenschienen pro Gerät (bei LU 7000 und LU 9000). Perfekt für schweres Wild dank einer 800 mm aufsteckbaren Außenbahn, die auf jede der 3 Innenschienen passt.

Dieses 3-Bahn-System ist **besser als jede Kreisbahn:** Die Schiene in der Mitte ist bei Schwarzwild notwendig, dass der Wildkörper nicht an den Seitenwänden ansteht, frei hängt und damit besser abkühlen kann.

INFO: Auch als Nachrüstsatz für ältere Modelle lieferbar - mehr Infos dazu auf **Seite 7**.

FLEX
Wildgehänge



- ✓ Extrem stabil
- ✓ Flexible Einhängemöglichkeiten
- ✓ Bis zu 3 Innenschienen
- ✓ Mit 800 mm Außenbahn
- ✓ Als Nachrüstsatz erhältlich

Vorteile

Wildkühlschrank LU 4500®

5. Generation

Für bis zu:
2x 



Jetzt neu!

- Flex-Wildgehänge
- Verdampferschutz*
- XL-Innenhöhe: 1695 mm
- LWS-Tronic mit -5 bis +16°C

INFO-BOX LU 4500®

Der **LU 4500®** ist das ideale Modell für 2 Stück Rehwild oder 1 Stück Schwarzwild bis zu 85 kg. Mit seinen rund 435 Litern Nutzinhalt und der sagenhaften Innenhöhe von **1695 mm** können auch größere Tiere gestreckt abgehängt werden. Ausgestattet mit der LWS-Tronic® und dem TurboSystem® erreicht das Gerät innerhalb weniger Minuten die gewünschte Temperatur.

- > TurboSystem der 5. Generation und starke 600 W Kälteleistung
- > Mit LaPlus Umluftkühlung
- > Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- > Temperaturbereich: -5 bis +16 Grad**
- > Energieverbrauch: **nur 0,6 Kwh/24 Std.**
- > Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- > Inklusive: Flex-Wildgehänge (Edelstahl rostfrei) mit 1 Schiene bis 150 kg
- > Gegen Mehrpreis: Aufsteckbare Rohrbahn mit 800 mm Länge (€ 49,90)
- > Nennspannung 230 V
- > Abschließbare Türen
- > Gewicht: 85 kg

Außenmaße (HxBxT):
1920 x 600 x 670 mm
Innenmaße:
1695 x 505 x 490 mm

Lieferbar in der Ausführung:
• **Polarweiß** (Preis siehe unten)

Plus **GRATIS-ZUGABE** - siehe Seite 6

statt ~~1.199,-~~
Sonderpreis für LJV-Mitglieder nur

899,-

Art.Nr. SG4510

949,-

Art.Nr. SG4510



*Für eine bessere Reinigung ohne Schmutzseen und Schutz der Technik vor Beschädigung

Wildkühlschrank LU 7000®

5. Generation

Für bis zu:
4x 



Jetzt neu!

- Flex-Wildgehänge
- Verdampferschutz*
- Innen silber, deshalb kein Vergilben
- LWS-Tronic mit -5 bis +16°C

INFO-BOX LU 7000®

Der **LU 7000®** bietet viel Platz für bis zu 4 Stück Rehwild oder 2 Stück Schwarzwild mit je bis zu 65 kg. Besonders hervorzuheben ist die ab diesem Modell serienmäßige Ausstattung, wie silberner Innenbehälter, Reinigungsablauf, hohe Edelstahl-Stellfüße und **das Flex-Wildgehänge mit 2 Schienen** für eine Gesamtbelastbarkeit von bis zu 200 kg.

- > TurboSystem der 5. Generation und starke **740 W Kälteleistung**
- > Mit LaPlus Umluftkühlung
- > Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- > Temperaturbereich: -5 bis +16 Grad**
- > Energieverbrauch: **nur 1,1 Kwh/24 Std.**
- > Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- > Inklusive: Flex-Wildgehänge (Edelstahl rostfrei) mit 2 Schienen bis 200 kg
- > Gegen Mehrpreis: Rohrbahn-System mit zusätzlicher Mittelbahn und 800 mm Außenbahn (€ 99,90)
- > Optional: Lenkrollen für's Gerät (€ 89,90)
- > Nennspannung 230 V / Gewicht: 85 kg
- > Abschließbare Türen

Außenmaße (HxBxT) (mit Stellfüßen)
1900 x 770 x 750 mm
Innenmaße:
1520 x 660 x 580 mm

Lieferbar in der Ausführung:
• **Silbermetallic** (Preis siehe unten)

Auch ohne Stellfüße aufstellbar, Höhe = 1740 mm.

Plus **GRATIS-ZUGABE** - siehe Seite 6

statt ~~1.449,-~~
Sonderpreis für LJV-Mitglieder nur

1.099,-

Art.Nr. SG7010

1.149,-

Art.Nr. SG7010



**Temp.-Bereich unter 0° C, für eine perfekte Reifung und ideal zum Angefrieren von Wurstfleisch

Wildkühlschrank LU 9000® Premium

5. Generation



Auch ohne Stellfüße aufstellbar, Höhe = 1940 mm.

Abb.: LU 9000® Premium Silbermetall, mit zusätzlich mittlerer Rohrbahn, ideal bei Schwarzwild

INFO-BOX LU 9000®

Das Premium-Modell in der Wildkühlung. Mit **vollhygienischem** silbernen Innenbehälter ohne Schmutzdecken. Schluß mit schwer erreichbaren Stellen und stundenlangem Reinigen. Der **LU 9000® Premium** ist vor allem bei hohem Schwarzwildaufkommen sehr beliebt. Er bietet viel Platz für bis zu 4 Stück Rehwild oder 2 Stück Schwarzwild mit je bis zu 75 kg. Edelstahl-Stellfüße und Reinigungsablauf am Boden serienmäßig.

- > TurboSystem der 5. Generation und starke **740 W Kälteleistung**
- > Mit LaPlus Umluftkühlung
- > Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- > Temperaturbereich: -5 bis +16 Grad*
- > Energieverbrauch: **nur 1,2 Kwh/24 Std.**
- > Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- > Inklusive: Flex-Wildgehänge (Edelstahl rostfrei) mit 2 Schienen bis 200 kg
- > Gegen Mehrpreis: Rohrbahn-System (s. Abb.) mit zusätzlicher Mittelbahn und 800 mm Außenbahn (€ 99,90)
- > Optional: Lenkrollen für's Gerät (€ 89,90)
- > Nennspannung 230 V / Gewicht: 98 kg
- > Abschließbare Türen

Außenmaße (HxBxT) (mit Stellfüßen)
2120 x 770 x 750 mm
 Innenmaße:
1740 x 675 x 585 mm

- Lieferbar in den Ausführungen:
- Silbermetall (Preis siehe unten)
 - Edelstahl außen (Preis siehe rechts)



Plus **GRATIS-ZUGABE** - siehe Seite 6

statt ~~1.699,-~~
Sonderpreis für LJV-Mitglieder nur 1.299,-
 Silbermetall | Art.Nr. SG9030

statt ~~1.699,-~~
Sonderpreis nur 1.349,-
 Silbermetall | Art.Nr. SG9030

Plus **GRATIS-ZUGABE** - siehe Seite 6

statt ~~1.999,-~~
Sonderpreis für LJV-Mitglieder nur 1.549,-
 Edelstahl | Art.Nr. SG9040

statt ~~1.999,-~~
Sonderpreis nur 1.599,-
 Edelstahl | Art.Nr. SG9040



*Temp.-Bereich unter 0° C, für eine perfekte Reifung und ideal zum Anfertigen von Wurstfleisch

Original Zubehör für Ihren Wildkühlschrank



Freuen Sie sich auf dieses passgenaue und durchdachte Zubehörsortiment für Ihren Landig Wildkühlschrank. Dieses Jahr neu im Sortiment ist der praktische Lenkrollen-Nachrüstsatz der Ihr Gerät noch beweglicher macht, lieferbar ist dieser für LU 7000 und LU 9000 Premium. Ganz besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen auch den Landig Spezialreiniger, dieser entfernt mühelos Blut und Schweiß - Sie werden begeistert sein!

Gratiszugabe im Wert von € 55.-*

Bei Bestellung eines LU 4500, LU 7000 oder LU 9000, zu den Konditionen von Seite 4 und 5, erhalten Sie gratis mit dazu:

1 x Edelstahl Schweißwanne



(*bei LU 9000)

Einschieberoste

Zur Lagerung von Fleisch, Getränken und mehr. Auf den Rostauflagen im Wildkühlschrank variabel in der Höhe einschiebbar. Tragkraft: bis zu 40 kg / Rost. (Abb. zeigt Roste für LU 9000)



Jetzt gleich mitbestellen!

Art.Nr	Modell	1 Stück	2 Stück	ab 3 Stück
SR2046	LU 4500	€ 18,90	€ 17,01 / St.	€ 15,12 / St.
SR2070	LU 7000	€ 26,90	€ 24,21 / St.	€ 21,52 / St.
SR2099	LU 9000 (bei LU 9000 max. 3 Roste möglich)	€ 29,90	€ 26,91 / St.	€ 23,92 / St.

10% sparen

20% sparen

Flex Wildgehänge® Rohrbahnsystem

Besonders **flexible Einhängemöglichkeiten** durch bis zu 3 Innenschienen pro Gerät (bei LU 7000 und LU 9000). Perfekt für schweres Wild dank einer 800 mm aufsteckbaren Außenbahn, die auf jede der 3 Innenschienen passt.

Dieses 3-Bahn-System ist **besser als jede Kreisbahn**: Die Schiene in der Mitte ist bei Schwarzwild notwendig, dass der Wildkörper nicht an den Seitenwänden ansteht, frei hängt und damit besser abkühlen kann.

Flex-Wildgehänge als Rohrbahn-Option in der 5. Generation Wildkühlschränke

LU 4500	1 Außenbahn 800 mm	€ 49,90 / Art.Nr. SA3046
LU 7000	1 Innenschiene mittig + 1 Außenbahn 800 mm	€ 99,90 / Art.Nr. SA3075
LU 9000	1 Innenschiene mittig + 1 Außenbahn 800 mm	€ 99,90 / Art.Nr. SA3095



(LU 4500)



(LU 7000 + LU 9000)



Ideal für Seilwinde

Edelstahl S-Haken

Auch als praktische Ring-Haken für Winden.

Art.Nr.	Ausführung & Tragkraft	Preis	Mind. 20% sparen bei 10 Stück
Z44042	S-Haken 140/5 45 kg	€ 1,45	€ 11,60
Z44043	S-Haken 160/6 60 kg	€ 1,85	€ 12,99
Z44044	S-Haken 160/8 100 kg	€ 2,39	€ 16,99
Z44049	Ring S-Haken 160/8 100 kg	€ 5,49	€ 43,92



Ideal für Seilwinde

Edelstahl Drehhaken

Auch als praktische Ring-Haken für Winden.

Art.Nr.	Ausführung & Tragkraft	Preis	Mind. 20% sparen bei 10 Stück
Z44055	Drehhaken 180/8 100 kg	€ 7,50	€ 60,00
Z44050	Drehhaken 220/9 125 kg	€ 7,90	€ 63,20
Z44051	Drehhaken 260/10 150 kg	€ 10,50	€ 84,00
Z44056	Ring-Drehhaken 220/9 125 kg	€ 12,90	€ 103,20

Original Zubehör für Ihren Wildkühlschrank



Freuen Sie sich auf dieses passgenaue und durchdachte Zubehörsortiment für Ihren Landig Wildkühlschrank. Dieses Jahr neu im Sortiment ist der praktische Lenkrollen-Nachrüstsatz der Ihr Gerät noch beweglicher macht, lieferbar ist dieser für LU 7000 und LU 9000 Premium. Ganz besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen auch den Landig Spezialreiniger, dieser entfernt mühelos Blut und Schweiß - Sie werden begeistert sein!

Elektro-Seilwinde

Belastbarkeit bis zu **200 kg**, Hebehöhe einfacher Zug: 11 m, Hebehöhe doppelter Zug: 5,5 m. Zur Decken- oder Wandmontage.

Maße: (LxBxH)
340 x 130 x 200 mm



99.90

vorher ~~229.00~~

Lieferung ohne Halteschiene



Landig Spezialreiniger

500 ml Sprühflasche. 100 % ökologisch, entfernt mühelos hartnäckige Verschmutzungen.

Der Universalreiniger für den Zerwirkraum!



9.50

vorher ~~9.95~~

Art.Nr. Z33140

Lenkrollen Nachrüstsatz

4 stabile Rollen, inklusive Befestigungsmaterial. Zwei der beweglichen Lenkrollen lassen sich feststellen. Die Lenkrollen werden einfach statt der Stellfüße unten am Gerät befestigt.



Hinweis:

Nur für LU 7000 und LU 9000 (ab 05/2007)

89.90

vorher ~~129.50~~

Art.Nr. SR1010

10 % Kombirabatt

Jetzt zusammen mit **Wildkühlschrank** ein **Lava Profi-Vakuumiergerät** (bereits ab € 269,10) mitbestellen und beim Vakuumiergerät **10 % Rabatt** erhalten!



Tipp!

Mehr Infos dazu auf Seite 02.

Nachrüstsatz Flex Wildgehänge®

Besonders **flexible** Einhängemöglichkeiten durch bis zu 3 Innenschienen pro Gerät (bei LU 7000 und LU 9000). Perfekt für schweres Wild dank einer 800 mm aufsteckbaren Außenbahn, die auf jede der 3 Innenschienen passt.

Dieses 3-Bahn-System ist **besser als jede Kreisbahn**: Die Schiene in der Mitte ist bei Schwarzwild notwendig, dass der Wildkörper nicht an den Seitenwänden anstößt, frei hängt und damit besser abkühlen kann.

Jetzt bestellen für Ihren alten Landig



Ideal bei

Geräte Modelle vor 2007:

Das System passt in Ihr Gerät, nur müssten Sie selbst 2 oder 4 neue Löcher am Gehänge bohren, gemäß dem Bolzenabstand im Gerät.

Geräte Modelle ab 2007 bis heute:

Einfach die vorhandenen Bolzen herausdrehen und das neue Gehänge befestigen, dauert nur 15 Minuten.

Flex-Wildgehänge mit Befestigungsmaterial als Nachrüstsatz für ältere Modelle

LU 4500 1 neue Innenschiene + 1 Außenbahn 800 mm
€ 99,90 / Art.Nr. NA3046

LU 7000 3 neue Innenschienen + 1 Außenbahn 800 mm
€ 169.- / Art.Nr. NA3075

LU 9000 3 neue Innenschienen + 1 Außenbahn 800 mm
€ 169.- / Art.Nr. NA3095



Abbildung zeigt LU 10000® mit Deckenkühlaggregat und mehrpreisrichteriger Schweißwanne

Edelstahl-Wildkühlschrank LU10000®



Oberfläche innen & außen:
Edelstahl rostfrei.
Mit Schloß und Stellfüßen,
ca. 3 cm zum Herausdrehen.

Für bis zu:
6x oder 4x

Serienmäßig mit:
TURBOSYSTEM
35% mehr Kühlung
LWS TRONIC
LaPlus
UMLUFTKÜHLUNG

Option 1:
Edelstahl-Schweißwanne
€ 99.-

Option 2:
Zerlegbares Gerät mit Spannverschlüssen
€ 200.-

Option 3:
Kühlmaschine Seitenwand
€ 200.-

Option 4:
Regalsystem Edelstahl mit 3 Rosten
€ 299.-

Mit Edelstahl Decken- oder Seitenwandkühlgerät; Leistungsstarke 700 W Umluftkühlung; In rund 20 Minuten erreicht das leere Gerät die gewünschte Temperatur; Elektr. LWS-Tronic: 0 bis +15 °C; Steckerfertige Ausführung; Spannung: 230 V; Vollautomatische Tauwasserverdunstung.

Edelstahl-Rohrbahnanlage serienmäßig: Wert € 450.- | Innen ca. 2 x 750 mm Länge, Außenlänge: 1000 mm mit einer Kette für die Deckenbefestigung. Belastbarkeit: 250 kg / Meter.

LU 10000® Edelstahl

Innenmaße: (BxTxH)
800 x 800 x 1950 mm

Außenmaße:
880 x 880 x 2360 mm

(ohne Deckenaggregat = 2060 mm)

Sonderpreis für LJV-Mitglieder:

2.099.-

Sonderpreis ~~2.799.-~~

2.199.-

Sonderpreis ~~2.799.-~~

Art.Nr. SG10000P



Abbildung zeigt LU 10000® mit Deckenkühlaggregat und mehrpreisrichteriger Schweißwanne

Edelstahl-Wildkühlschrank LU11000®



Ideal für Rotwild!

Oberfläche innen & außen:
Edelstahl rostfrei.
Mit Schloß und Stellfüßen,
ca. 3 cm zum Herausdrehen.

Für bis zu:
6x oder 3x
oder 4x

Serienmäßig mit:
TURBOSYSTEM
35% mehr Kühlung
LWS TRONIC
LaPlus
UMLUFTKÜHLUNG

Option 1:
Edelstahl-Schweißwanne
€ 99.-

Option 2:
Zerlegbares Gerät mit Spannverschlüssen
Serienmäßig

Option 3:
Kühlmaschine Seitenwand
€ 200.-

Option 4:
Regalsystem Edelstahl mit 3 Rosten
€ 299.-

Mit Edelstahl Decken- oder Seitenwandkühlgerät; Leistungsstarke 700 W Umluftkühlung; In rund 20 Minuten erreicht das leere Gerät die gewünschte Temperatur; Elektr. LWS-Tronic: 0 bis +15 °C; Steckerfertige Ausführung; Spannung: 230 V; Vollautomatische Tauwasserverdunstung.

Edelstahl-Rohrbahnanlage serienmäßig: Wert € 450.- | Innen ca. 2 x 750 mm Länge, Außenlänge: 1000 mm mit einer Kette für die Deckenbefestigung. Belastbarkeit: 250 kg / Meter.

LU 11000® Edelstahl

Innenmaße: (BxTxH)
800 x 800 x 2330 mm

Außenmaße:
880 x 880 x 2750 mm

(ohne Deckenaggregat = 2450 mm)

Sonderpreis für LJV-Mitglieder:

2.499.-

Sonderpreis ~~3.099.-~~

2.599.-

Sonderpreis ~~3.099.-~~

Art.Nr. SG11000

Reifeschrank DRY AGER® DX 1000®



DRY AGER SUPERIOR BEEF

Neu!
Der Reifeschrank
von Landig

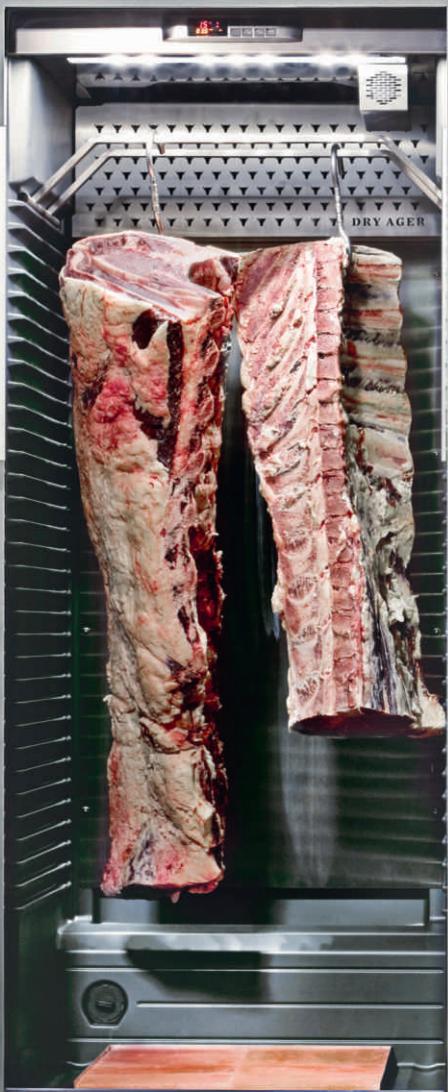
Mit dem DX 1000 erhalten Sie einen Vollreife-Profisschrank: Außen zeitlos modernes Design und innen hochpräzise, durchdachte Technologie:

Hier trifft Handwerk auf High-Tech.

Das Gerät eignet sich nicht nur perfekt um Dry-Aged Beef Zuhause oder im Gewerbe herzustellen, es ist auch ideal dafür geeignet, um Wildbret, Schinken und Salami zu reifen.

Die von Landig entwickelte Steuerung gewährleistet die konstante Einhaltung der Temperatur, die in exakten 0,1 °C Schritten geregelt werden kann. Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank Humi Control® präzise von 60 % bis 90 % **ohne Wasseranschluss** regulieren. Das sorgt zusammen mit dem integrierten DX AirReg® System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen immer für ein perfektes Mikroklima im Inneren, eine optimale Luftströmung und eine fortlaufende Entkeimung.

Um den wertvollen Inhalt vor schädlichem UV Licht zu schützen, ist die von einem eleganten Edelstahlrahmen gehaltene Isolierglastüre des DRY AGER getönt (metallbedampft).



INFO-BOX DX 1000®

Gehäuse Außen - Edelstahl rostfrei
Isolierglastüre - UV-Schutz, getönt

Innenmaße - 138 x 54 x 56 cm (H x B x T)
Außenmaße - 165 x 70 x 75 cm (H x B x T)
Brutto-/Nettoinhalt - 478 / 435 Liter
Max. Beladung - bis zu 100 kg Fleisch
Spannung - 230 V
Temperaturbereich - 0 °C bis +25 °C

HumiControl® - Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 % (kein Wasseranschluss erforderlich)

DX AirReg® - Optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimungsbox

Geringer Gewichtsverlust - Bei Reifung von Rindfleisch am Knochen nach 4 Wochen nur ca. 7 bis 8 %

LED Innenbeleuchtung DX - Das Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung. Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.

Integrierfähig oder als Standgerät aufstellbar

Angebotspreis

3.295.-

Art.Nr. DX1001

Inkl.
1 x Edelstahl-
Gehänge gratis!

Zubehör & Informationen über das Gerät unter: www.dry-ager.com

BEEF!® Ausgabe 05/2015

Lesen Sie hier die **komplette DRY AGER Story**: Von der Idee über die Entwicklung und Produktion bis hin zum fertigen Gerät: BEEF! schreibt: Es kann nur ein Fleisch geben: Rindfleisch, dry aged. Und dafür kann es nur einen Kühlschrank geben: Unseren „Dry Ager“. Für zuhause, für immer, für Sie!



Fire & Food Ausgabe 03/2015

Ein Dryage-Reifeschrank von Landig, Made in Germany, gebaut mit der bekannt hohen Fertigungsqualität, die man bereits von den erfolgreichen Lava Vakuumiergeräten kennt. Der attraktive Preis macht den Dry Ager nicht nur für den professionellen Einsatz interessant, alle Fleischliebhaber, die auch größere Fleischstücke kontrolliert reifen lassen möchten, kommen am Landig Dry Ager nicht vorbei.



BEEF!® Ausgabe 06/2015

Reifetest mit Bravour bestanden! Mit dem „Dry Ager“ können auch Sie ohne Vorkenntnisse Fleisch trocken reifen! Fast vier Wochen lang im „Dry Ager“, dem ersten Reife-kühlschrank für Ihr Zuhause. Ein Wahnsinns-spaß, ein Wahnsinns-genuss! Das beste Männergeschenk der Welt!



BEEF! = Eine Marke von Gruner+Jahr

Viessmann Wildkühlzellen Sonderaktion

Begehbare Raumwunder für höchste Qualitätsansprüche. Wählen Sie aus zwischen mehr als 30 Standardgrößen und kombinieren Sie beliebig: Aggregatausführung, Wildgehänge und Rohrbahn.

Für bis zu:
 18x  oder 
 6x 
 oder 10x 



Angebotspreis ohne Regal, Töpfe, Deko. Musterabbildung: 1950 mm Höhe



Beispiel:
 Mit Wildgehänge
 und Aggregat
 seitlich

Musterabbildung mit Wildgehänge

- ✓ Top Qualität - Made in Germany
- ✓ Besonders sparsam durch 80 mm Wandstärke
- ✓ Rohrbahntüren ohne Rohrbahndurchführung (spart Energie)
- ✓ Selbstmontage innerhalb kurzer Zeit möglich
- ✓ Lieferung bundesweit Frei-Haus



Beispiel:
 Mit Rohrbahn
 und Aggregat
 auf der Decke

Musterabbildung mit Rohrbahn

Angebotspreis ohne Seilwinde + Wanne. Musterabb.: 2150 mm Höhe

• **Standard-Außenhöhen:**
 2110 oder 2410 mm

- Wandstärke 80 mm
- sehr guter U-Wert: 0,25 W/m² K
- Kühlaggregat mit hoher Kälteleistung

- Keine Öffnung über Türe, Landig Rohrbahntüren sparen Energie
- mit **Edelstahlboden** serienmäßig
- Große Türen bis 900 mm Breite
- Türanschlag DIN links oder rechts wählbar
- inklusive Zylinderschloß und Notöffner



Neu! Anti-bakterielle Beschichtung!

Viessmann Wildkühlzellen Sonderaktion

Lieferumfang: Kühlzelle in Höhe 2110 mm + Kühlaggregat für Decke oder Seitenwand (Preise und Maße siehe Tabelle)

Weitere Optionen: Siehe unten und rechts abgebildet, teilweise gegen Mehrpreis

Modell Art.Nr.	Außenmaße (BxT in mm)	Innenmaße (BxT in mm)	Sonderpreis Höhe 2110 mm	LJV-Sonderpreis Höhe 2110 mm
LZ1000	1500 x 900	1340 x 740	3.795.-	3.645.-
LZ1100	1500 x 1200	1340 x 1040	3.850.-	3.700.-
LZ1200	1500 x 1500	1340 x 1340	3.995.-	3.845.-
LZ1300	1800 x 1200	1640 x 1040	3.895.-	3.745.-
LZ1400	1800 x 1500	1640 x 1340	4.149.-	3.999.-
LZ1500	1800 x 1800	1640 x 1640	4.379.-	4.229.-
LZ1600	2100 x 1200	1940 x 1040	4.249.-	4.099.-
LZ1700	2100 x 1500	1940 x 1340	4.379.-	4.229.-
LZ1800	2100 x 1800	1940 x 1640	4.875.-	4.725.-
LZ1900	2100 x 2100	1940 x 1940	5.029.-	4.879.-
LZ2000	2400 x 1500	2240 x 1340	4.875.-	4.725.-
LZ2100	2400 x 1800	2240 x 1640	5.029.-	4.879.-
LZ2200	2400 x 2100	2240 x 1940	5.259.-	5.109.-

Option 1: Außenhöhe wählen



**Außenhöhe
1960 mm**
Mehrpreis:
€ 120.-

**Außenhöhe
2110 mm**
ohne
Mehrpreis

**Außenhöhe
2260 mm**
Mehrpreis:
€ 150.-

**Außenhöhe
2410 mm**
Mehrpreis:
€ 200.-

Option 2: Kühlaggregat wählen (im Zellenpreis enthalten)

 **Edelstahl-
Deckenkühlaggregat**



Bei Platz nach oben
(+ 300 / 400 mm in Höhe)

0 bis
+15 °C

Auch als
Einzelgerät
ohne Zelle
lieferbar
ab € 1.049.-

oder

 **Edelstahl-
Seitenkühlaggregat**



Wenn Platz neben Türe,
sonst an Seitenwand

0 bis
+15 °C

Auch als
Einzelgerät
ohne Zelle
lieferbar
ab € 1.139.-

Kälteleistung 700 W / 1100 W; elektronische Temperaturregelung; Temp. Bereich: 0 bis +15 °C; vollautomatische Tauwasserverdunstung; Spannung: 230 V; Lieferung sofort betriebsbereit.

Option 3: Aufhängevorrichtung wählen

**Edelstahl-Wildgehänge
bis 200 kg/m**



Ideal für Rehwild

€ 124,50 / m

- Ausführung in der Zelle, ohne Außenbahn
- Belastbarkeit bis zu 200 kg/m
- inkl. Bef.-Material und Lastverteiler
- Montage bauseits

oder

**Profi-Rohrbahnanlage aus
Edelstahl bis 300 kg/m**



Ideal für Schwarzwild

€ 179,00 / m

Bequem von
außen die Zelle
beladen!

- Innen in L-Form oder U-Form sowie einer abnehmbaren Außenbahn
- Belastbarkeit bis zu 300 kg/m
- inkl. Bef.-Material und Lastverteiler
- Montage bauseits

Lava Profi Vakuumiergeräte

Ein Sprichwort sagt: "Das Schießen allein macht den Jäger nicht aus". Denn zur Jagd gehört noch einiges mehr, von der Wildpflege bis zum Zerlegen des Wildbrets. Ob für den Eigenverbrauch oder Verkauf bestimmt, beim Portionieren und Lagern von Fleisch ist Hygiene oberstes Gebot. Ein Lava Vakuumiergerät ist damit Ihr zuverlässiger Partner in der Wildkammer, wenn es um's Vakuumieren geht.



Top-Qualität nachhaltig produziert

- Eigene Entwicklung und Herstellung unter strengen Richtlinien
- Bis zu 5 Jahren Garantie gegen geringen Mehrpreis
- **Neu:** Flüssigkeitsabscheider mit 2-stufigem Partikelfilter-System (bei Premium-Geräten)
- Bis zu **1000 Vakuurvorgänge** hintereinander möglich, ohne Überhitzung
- Verwendung von **glatten Siegelrandbeuteln** ab 120 µm Stärke ohne Vliesstreifen möglich
- Einsatz von **kugelgelagerten Hochleistungs-Kolbenpumpen**
- Exakte Einstellmöglichkeit der Vakuumstärke, von -0,2 bar bis max. Unterdruck
- **Starke Pumpenleistung: 20 - 75 ltr. pro Minute**

Lava ist ausgezeichnet

Führende Jagdmagazine bestätigen die hohe Qualität von Lava, mit herausragenden Auszeichnungen:

- ✓ „**Testurteil Sehr-Gut**“:
Gerät: V.300 Premium ★★★★★
„Wild und Hund“ Ausgabe 23/2010
- ✓ „**Überragend im Langzeittest**“:
Gerät: V.300 Premium ★★★★★
„Jäger“ Ausgabe 01/2011
- ✓ „**Testurteil Empfehlenswert**“:
Gerät: V.300 Premium ★★★★★
„Pirsch“ Ausgabe 14/2012
- ✓ „**Testurteil Sehr-Gut**“:
Gerät: V.400 Premium ★★★★★
„Wild und Hund“ Ausgabe 03/2012
- ✓ „**Testurteil Empfehlenswert**“:
Gerät: V.300 Black ★★★★★
„Deutsche Jagdzeitung“ Ausgabe 12/2014
- ✓ „**Testurteil Empfehlenswert**“:
Gerät: V.300 Black ★★★★★
„Jäger“ Ausgabe 06/2015

Die Lava Premium-Linie - ideal für den Jagdbereich



Zuverlässigkeit im täglichen Einsatz mit den von Lava entwickelten leistungsstarken, **2-fach** kugelgelagerten Kolbenpumpen die einen besonders hohen Unterdruck von bis zu -0,96 bar erzeugen.



Die stabile **2-fach-** oder **3-fach Schweißnaht**, **einzigartig** in diesem Preisbereich, garantiert eine höhere **Sicherheit** ohne Luftzieher und **100% dichte Schweißnähte**, trotz leicht erhöhtem Flüssigkeitsanteil der Ware.



Beim **patentierten Verschlusssystem** muss die Vakuumklappe während des Unterdruck-Aufbaus nicht mehr gehalten oder eingerastet werden. Fazit: **Schnelleres Arbeiten & einfachere Bedienbarkeit**, es entfällt ein kompletter Arbeitsschritt.

Beim Gerätekauf Zubehör im Wert von **über € 70.- GRATIS!**

- 50 Stück** Vakuumbbeutel 30 x 50 cm für Keulen
- 100 Stück** Vakuumbbeutel 20 x 30 cm für Blätter & Gulasch
- 2 x** Vakuumrollen 30 cm x 6 m für Rücken
- + 1 Stück Dry-Aging Reifebeutel Testset (4 Beutel)**



Lava Profi Vakuumiergeräte

Ein Lava Vakuumiergerät schützt dank hochwertiger Profi-Pumpe und technisch überlegenen Bauteilen das Fleisch vor Feuchtigkeit und dem Zugriff von Mikroorganismen. Das verlängert die Haltbarkeit ganz natürlich. Das Vakuum schont so den einzigartigen Wildgeschmack, selbst in der Tiefkühltruhe und das für bis zu 3 Jahre. Somit kommt kein Stress mehr vor Feiertagen oder Stoßzeiten auf.

LJV-BONUS:
Zubehör für
€ 70.-
GRATIS!

la.va
VAKUUMVERPACKUNG

Behälter-Absaugvorrichtung und Beutel-Start-Set **inklusive!**

V.100® Premium

2-fach Schweißnaht



V.200® Premium

2-fach Schweißnaht



V.300® Premium

2-fach Schweißnaht



Lava Bestseller

V.350® Premium

3-fach Schweißnaht



Stabiles Edelstahl-Gehäuse

V.400® Premium

3-fach Schweißnaht



Stabiles Edelstahl-Gehäuse

Pumpenleistung ca.	35 ltr./Minute	35 ltr./Minute	35 ltr./Minute	35 ltr./Minute	35 ltr./Minute
Maximaler Unterdruck	-0,94 bar	-0,94 bar	-0,94 bar	-0,94 bar	-0,94 bar
Druckanzeige	durch zweifarbige Balken	durch LED-Anzeige	durch Manometer	durch Manometer	durch Manometer
Vakuurvorgänge hintereinander	bis 1000 Stück ohne Überhitzung	bis 1000 Stück ohne Überhitzung			
Schweißbandlänge	340 mm	340 mm	340 mm	360 mm	460 mm
LCS® (Lava Close System)	•	•	•	•	•
LTP® (Lava Turbo Pumpe)	•	•	•	•	•
Doppel-Schweißnaht	•	•	•	—	—
Dreifach-Schweißnaht	—	—	—	•	•
Manueller Vakuumier- & Schweißvorgang	•	•	•	•	•
Autom. Vakuumier- & Schweißvorgang	—	•	•	•	•
Flüssigkeitsabscheider	•	•	•	•	•
Gerätefarbe	Weiß/blau	Weiß/blau	Grau/blau	Metall/silber (Edelstahl-Gehäuse)	Metall/silber (Edelstahl-Gehäuse)
Spannung / Nennleistung Pmax	230 V / 500 W	230 V / 500 W	230 V / 500 W	230 V / 900 W	230 V / 1100 W
Abmessungen (BxTxH)	410 x 230 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm	470 x 280 x 115 mm	587 x 280 x 115 mm
Gewicht	4,40 kg	4,40 kg	4,40 kg	11,00 kg	12,85 kg
	299.- Art.Nr. VL0100P	359.- Art.Nr. VL0200P	419.- Art.Nr. VL0300P	699.- Art.Nr. VL0350P	799.- Art.Nr. VL0400P

• = serienmäßig
— = nicht lieferbar

Kombi-Aktion:
10 % Rabatt
bei Kauf mit Kühlschrank

V.300® Black & White

Stärker, schneller, noch professioneller. Innovation trifft Design.

- **Neu:** Geschütztes 2-stufiges Filtersystem verhindert zuverlässig das Ansaugen von Partikeln
- **Neu:** Nennleistung Pmax: 600 W
- **Neu:** 2-fach kugelgelagerte Kolbenpumpe mit -0,96 bar Unterdruck
- **Neu:** Edelstahl-Zylinderdeckel für eine gleichbleibend hohe Leistung
- Schweißbandlänge: 340 mm
- Serienmäßig mit 2-fach Schweißnaht
- Besonders schnelles Arbeiten mit ca. 35 L /min. Pumpenleistung



Kombi-Aktion:
10 % Rabatt
bei Kauf mit Kühlschrank

459.-
Art.Nr. VL0300B



Neu! Geschütztes 2-stufiges Filtersystem



Kombi-Aktion:
10 % Rabatt
bei Kauf mit Kühlschrank

459.-
Art.Nr. VL0300W

V.300 Black:
Sehr-Gut im Test*

*siehe Seite 12 | Details zur Kombi-Aktion siehe Seite 2!

Lavide Sous-Vide Geräte

Ein Genuss-Erlebnis der besonderen Art. Der Eigengeschmack Ihrer Produkte wird intensiviert durch das exakte Garen in einer eigenen Atmosphäre ohne Qualitäts- und hohe Gewichtsverluste. Die Konsistenz und Farbe des Produktes bleiben voll erhalten.

- ✓ **Fleisch** - zart wie noch nie und exakt auf den Punkt gegart
- ✓ **Fisch** - perfekte glasige Konsistenz bei maximalem Eigengeschmack
- ✓ **Gemüse** - gleichmäßig zart gegart aber niemals zu weich
- ✓ **Früchte** - intensivierter Geschmack ohne Zusätze
- ✓ **Nachspeisen** - makelloser Geschmack bei perfekter Konsistenz

Hochwertige Sous-Vide Technik aus dem Hause Landig + Lava:

LV.80® select



- Temperaturgenauigkeit mit PID-Regler: $\pm 0.5^\circ\text{C}$
- Wasserbad-Inhalt: 8 Liter
- Temperatur-Einstellungsbereich: $+5$ bis $+99^\circ\text{C}$
- Heizleistung (schnelles Erwärmen des Bades): 800 W
- Kompakte Baugröße: (Innen: 300 x 240 x 150 mm) und (Außen: 320 x 260 x 240 mm) L x B x H
- Konvektive Wasserumwälzung ohne Pumpe, damit ist das Bad langlebig, wartungs- und verschleißfrei



lavide
eco cuisine



Angebotspreis

474.05

Art.Nr. LV0060

LV.80®



- Temperaturgenauigkeit mit PID-Regler: $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- Zusatzfunktion: Eingebauter Timer für noch einfachere Bedienung
- Praktisch: Mit Edelstahl Wasserablauf zum einfachen Entleeren
- Wasserbad-Inhalt: 8 Liter
- Temperatur-Einstellungsbereich: $+5$ bis $+99^\circ\text{C}$
- Heizleistung (schnelles Erwärmen des Bades): 800 W
- Baugröße: (Innen: 300 x 240 x 150 mm) und (Außen: 332 x 270 x 290 mm) L x B x H
- Konvektive Wasserumwälzung ohne Pumpe, damit ist das Bad langlebig, wartungs- und verschleißfrei

Angebotspreis

710.10

Art.Nr. LV0080

SteakChamp



Elektronisches Fleischthermometer mit LED-Anzeige

Die Geling-Garantie für das perfekte Steak!

Für Grill, Pfanne oder Ofen

UND SO FUNKTIONIERT'S:

SteakChamp seitlich vollständig ins Steak stecken und die intelligente Messelektronik arbeiten lassen. Ein farbiges LED-Blitzsignal zeigt in einer Ampellogik an, wenn das Steak fertig ist.

Grünes Blitzen bedeutet „medium rare“, gelb = „medium“ und rot = „medium well“.

Und das Ganze ohne Kabel, ohne Einstellen, ohne Batteriewechsel.



- 1 x SteakChamp 3-color
- 1 x Aktivator
- 1 x Info-Booklet

+ gratis SteakChamp Gewürz NewYork (50g-Beutel)

Jetzt im attraktiven Set-Angebot!

Angebotspreis

44.95

Art.Nr. DX0199

Zubehör Vakuumiergeräte

Perfekt passend für Ihr Lava und garantiert auch **jedes andere Fabrikat**. Extrastarke strukturierte Vakuumbbeutel oder Vakuumrollen. Besonders reißfest, mehrlagige PE/PA Folie, 100 % frei von Weichmachern, beste Lebensmittelqualität, produziert in der Schweiz für Lava.

Alle Lebensmittel-Folien sind 100% frei von Weichmachern



R-Vac Vakuumbbeutel

Extrastarke strukturierte Vakuumbbeutel für Ihr Lava und jedes andere Fabrikat



Ideal für Sous-Vide

Art.Nr	Größe	VE	Preis/VE
VL0115	10 x 40 cm	100 Stück	€ 16,90
VL0021	16 x 25 cm	100 Stück	€ 12,90
VL0016	15 x 30 cm	100 Stück	€ 14,50
VL0022	15 x 45 cm	100 Stück	€ 23,50
VL0121	20 x 20 cm	100 Stück	€ 13,90
VL0023	20 x 30 cm	100 Stück	€ 19,99
VL0124	20 x 40 cm	50 Stück	€ 13,90
VL0024	20 x 50 cm	50 Stück	€ 16,90
VL0025	20 x 60 cm	50 Stück	€ 20,90
VL0032	25 x 35 cm	50 Stück	€ 15,50
VL0026	25 x 40 cm	50 Stück	€ 17,50
VL0125	25 x 60 cm	50 Stück	€ 23,50
VL0132	30 x 30 cm	50 Stück	€ 15,95
VL0033	30 x 40 cm	50 Stück	€ 18,95
VL0027	30 x 50 cm	50 Stück	€ 23,50
VL0127	34 x 50 cm	50 Stück	€ 27,90
VL0128	34 x 60 cm	50 Stück	€ 31,90
VL0029	40 x 60 cm	50 Stück	€ 37,90

Nochmals **10% Rabatt** Bei Bestellung ab 500 Beutel

oder nochmals **20% Rabatt** Bei Bestellung ab 1000 Beutel

Viele weitere Beutelgrößen erhältlich unter www.la-va.com

E-Vac Vakuumrollen

Extrastarke strukturierte Vakuumrollen für Ihr Lava und jedes andere Fabrikat



Neu!
Rollen-schneider für Wand
€ 28,90
Art. VL0008

Art.Nr	Größe	VE	Preis/VE
VL0010	15 cm x 6 m	4 Rollen	€ 19,99
VL0011	20 cm x 6 m	2 Rollen	€ 13,99
VL0004	20 cm x 6 m	8 Rollen	€ 38,90
VL0013	25 cm x 6 m	2 Rollen	€ 15,99
VL0012	30 cm x 6 m	2 Rollen	€ 17,99
VL0005	30 cm x 6 m	8 Rollen	€ 57,90

Sparset!

Sparset!

Weitere Rollengrößen bis 60 cm Breite unter www.la-va.com

RS-Vac Vakuumbbeutel

Superstarke Vakuumbbeutel mit Struktur, in ca. 160 µ Folienstärke, ideal für scharfkantige Produkte. Rund 70 % stärker als die Lava R-Vac Vakuumbbeutel.



Neu!
Extra stark!

Art.Nr	Größe	VE	Preis/VE
VL1805	16 x 25 cm	100 Stück	€ 18,95
VL1810	20 x 30 cm	100 Stück	€ 26,90
VL1815	25 x 40 cm	50 Stück	€ 24,95
VL1820	30 x 50 cm	50 Stück	€ 31,90

Dry-Aging Reifebeutel

Im Kühlschrank (bei ca. +3°C) mit den speziellen Lava Membran-Folien innerhalb von 3 - 4 Wochen normales Fleisch durch Reifung in trockengereiftes Edelfleisch verwandeln.



Jetzt probieren!

Art.Nr	Größe	VE	Preis/VE
VL0555	Testset: 2 x 200 x 300 mm + 2 x 250 x 550 mm	1 Set	€ 10,00
VL0558	Set O: 4 x 250 x 400 mm	1 Set	€ 13,00
VL0556	Set M: 4 x 250 x 550 mm	1 Set	€ 14,00
VL0557	Set L: 4 x 300 x 600 mm	1 Set	€ 16,00
VL0560	Rolle: 30 cm x 3 m	1 Rolle	€ 18,90

ES-Vac Vakuumrollen

Superstarke Vakuum Folienrollen mit Struktur, in ca. 160 µ Folienstärke, ideal für scharfkantige Produkte wie Fleischteile mit Knochen. Rund 70 % stärker als die Lava E-Vac Vakuumrollen.



Neu!
Extra stark!

Art.Nr	Größe	VE	Preis/VE
VL0111	20 cm x 6 m	2 Rollen	€ 16,99
VL0113	25 cm x 6 m	2 Rollen	€ 19,99
VL0112	30 cm x 6 m	2 Rollen	€ 21,99

Zubehör Vakuumiergeräte

Auf dieser Seite finden Sie praktisches Zubehör für Ihr Lava sowie **jedes andere Fabrikat**. Tipp: Beim Vakuumieren des Rückens sowie spitzen Knochen sorgen Knochenschutzleinen und Lachsbretter dafür, dass keine Löcher im Vakuumbeutel entstehen.

Behälterset Kunststoff - eckig

Ideal für Gemüse, Obst, Aufschnitt, Käse sowie zum schnellen und einfachen Marinieren von Fleisch.



4-teiliges Set bestehend aus:

- Handpumpe mit Wandhalter,
- Behälter 600 ml 120 x 120 x 105 mm
- Behälter 1650 ml 205 x 125 x 105 mm
- Behälter 2000 ml 155 x 125 x 145 mm

54.90

Art.Nr. VL0009

Weitere Behältergrößen unter: www.la-va.com

Behälter Edelstahl - rund

Vakuumbehälter mit Universaldeckel einsetzbar auch für Schüssel und Töpfe im eigenen Haushalt.

Damit besonders flexible Nutzung möglich.



Art.Nr	Größe	VE	Preis/VE
VL0075	1300 ml 160 x 90mm	1 Stück	€ 29,95
VL0076	2500 ml 200 x 110 mm	1 Stück	€ 35,50
VL0077	4000 ml 240 x 125mm	1 Stück	€ 41,90
VL0078	3-tlg. Set bestehend aus Behälter 1300 ml, 2500 ml und 4000 ml	3er Set	€ 89,00

Vakuumglocke für Gläser

Revolutioniert das Vakuumieren von Gläsern! Passend bei allen bauchigen Twist-Off-Gläsern (Gurkengläser...) mit 8 bis 9 cm Deckeldurchmesser sowie bei den 2-teiligen Aludeckel-Gläsern (bspw. Leifheit).

Ideal für Gulasch oder Soßen



19.95

Art.Nr. VL0193

Knochenschutzleinen

Das mit Abstand beste Material gegen spitze Knochen. Wachsartiges, lebensmittelechtes Leinenmaterial, verhindert zuverlässig das Durchstoßen des Vakuumbeutels durch Knochen.



8.95

Art.Nr. VL0003

Rolle mit 10 cm x 5 m

Lachsbretter

Ideal als Unterlage beim Rücken um den Beutel vor scharfkantigen Knochen zu schützen. Ideal als Unterlage auch bei Aufschnitt oder Lachs.



Art.Nr	Größe	VE	Preis/VE
VL0095	13,8 x 35 cm	5 Stück	€ 3,36
VL0096	17,5 x 57 cm	5 Stück	€ 5,36
VL0097	21,0 x 57 cm	5 Stück	€ 6,46
VL0094	Aktion: jede Größe 5 x	15 Stück	€ 8,46

Etiketten für Vakuumbeutel

100 Folien-Etiketten auf der Rolle zur Beschriftung mit einem Permanentmarker.



6.50

Art.Nr. VL0099

4 Beschriftungsfelder: Inhalt, Gewicht, Datum & Preis

Jagd-Etiketten für Vakuumbeutel

100 Folien-Etiketten auf der Rolle. Mit idealen Feldern zur professionellen Auszeichnung von vakuumverpacktem Wildbret.



Neu!

6.50

Art.Nr. VL0199

6 Beschriftungsfelder: Inhalt, Gewicht, Datum, kg/Preis, Endpreis, Stückpreis, Ursprungsschein-Nummer

FlüssigkeitsStopp

Rolle mit 30 cm x 12 m. Ausreichend für bis zu 600 Beutel. Der Lava FlüssigkeitsStopp saugt Flüssigkeit beim Vakuumieren auf und sorgt für einwandfreie Schweißnähte.



18.95

Art.Nr. VL0002

Zerwirkraumeinrichtung

Edelstahl Stufentisch mit dreiseitiger Aufkantung hinten und eingelegtem Schneidbrett in 300 mm Tiefe

Extrem stabiler Profittisch in geschweißter Ausführung,
Edelstahl rostfrei, Tiefe 700 mm, Höhe 850 mm.
Lieferbar auch in jeder Sondergröße - auf Anfrage.

Breite (mm)	Artikel-Nummer	LJV-Preis	Sonder-Preis	
1200	E11351	659.-	721,65	statt 1.061.-
1500	E11352	859.-	925,65	statt 1.361.-
2000	E11353	979.-	1.027,65	statt 1.511.-

Für LJV-Mitglieder bereits ab

659.-

Art.Nr. E11351



Abb. zeigt Edelstahl Stufentisch in 1200 mm Breite. (Preisangabe ohne Fleischwolf und Dekoartikel)

Edelstahl Arbeitstische mit Grundboden und Aufkantung hinten

Lieferung komplett geschweißt, damit besonders stabil und ideal für schwere Lasten.



Für LJV-Mitglieder bereits ab

408.-

Art.Nr. E11152

Höhe: 850 mm
Breiten: siehe unten
Tiefe: 600 oder 700 mm

Zusatzinfo: Zum gleichen Preis auch ohne Aufkantung / Grundboden lieferbar!

Tiefe 600 mm

Breite (mm)	Artikel-Nummer	LJV-Preis	Sonder-Preis	
1000	E11152	408,00	433,50	statt 638.-
1200	E11154	453,60	481,95	statt 709.-
1400	E11156	503,20	534,65	statt 786.-
1600	E11158	527,20	560,15	statt 824.-
1800	E11160	590,40	627,30	statt 923.-
2000	E11162	607,20	645,15	statt 949.-

Tiefe 700 mm

Breite (mm)	Artikel-Nummer	LJV-Preis	Sonder-Preis	
1000	E11172	420,00	446,25	statt 656.-
1200	E11174	463,20	492,15	statt 724.-
1400	E11176	516,00	548,25	statt 806.-
1600	E11178	540,00	573,75	statt 844.-
1800	E11180	599,20	636,65	statt 936.-
2000	E11182	620,00	658,75	statt 969.-

Edelstahl Spültisch mit Abtropffläche und Aufkantung hinten

Lieferung in Selbstmontage welche innerhalb weniger Minuten durchgeführt werden kann. Becken wahlweise links oder rechts.

Für LJV-Mitglieder bereits ab

569.-

Art.Nr. SPO106



Selbstmontage

Breite (mm)	Beckengröße (BxTxH / mm)	Artikel-Nummer	LJV-Preis	Sonder-Preis	
1000	500 x 400 x 250	SPO106	569.-	599.-	statt 849.-
1200	500 x 400 x 250	SPO126	599.-	639.-	statt 889.-
1400	500 x 400 x 250	SPO146	649.-	679.-	statt 929.-
1600	500 x 400 x 250	SPO166	699.-	739.-	statt 979.-

Höhe: 850 mm
Breiten: siehe links
Tiefe: 600 mm

Zerwirkraumeinrichtung

Handwaschbecken A2

- Becken: 500 x 500 mm
- Kniebedienung integriert
- Zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 sec.
- mit Wasserhahn und Mischventil
- Aufkantung hinten: 100 mm



349.-

Sonderpreis ~~599.-~~

Art.Nr. Z22059

299.-

LJV-Sonderpreis

Edelstahl
Rostfrei

Wandkonsole aus Panzersilber

- Gefertigt aus eloxiertem Aluminium
- hohe Tragkraft bis 200 kg / m
- Auslieferung inklusive Wandausleger, Schiene und Schiebehaken
- inklusive Befestigungsmaterial zur Wandmontage
- Lieferbar in verschiedenen Größen und Ausführungen



Länge (mm)	Artikel-Nummer	Konsolen/Schiebehaken	LJV-Preis	Sonder-Preis
1000	E44050	2 / 4	215.-	235.-
1200	E44051	2 / 5	240.-	260.-
1400	E44052	3 / 6	285.-	305.-

Wildkammer-Transportsystem

Unerlässlich für einen Zerwirkraum. Dieses Schlitten-System ermöglicht den bequemen Transport von Wild, quer durch den Zerwirkraum, mittels einer flexiblen Elektro-Seilwinde.

Lieferumfang: Laufschiene mit Schlitten und Befestigung für Elektro-Seilwinde, 2 Endstücke und Bef.-Material für Betondecke, Elektro-Seilwinde bis zu 200 kg, 230 V.

Länge (mm)	Artikel-Nummer	LJV-Preis	Sonder-Preis	
1000	Z22052	399.-	449.-	statt 499.-
1500	Z22053	469.-	509.-	statt 569.-
2000	Z22054	539.-	589.-	statt 669.-
2500	Z22055	579.-	619.-	statt 699.-
3000	Z22056	639.-	689.-	statt 759.-



Hinweis: Flexible Anschlußleitung für Elektro-Seilwinde bauseits, je nach Entfernung zur Steckdose! Arbeitslänge = Gesamtlänge abzüglich 700 mm

Elektro-Seilwinde

Belastbarkeit bis zu 200 kg,
Hebehöhe einfacher Zug: 11 m,
Hebehöhe doppelter Zug: 5,5 m.
Zur Decken- oder Wandmontage.
Maße: 340 x 130 x 200 mm (LxBxH)

99.90

vorher ~~229.00~~

Art.Nr. ZE4420



Lieferung ohne Halteschiene

Hygienewand

Edelstahl
Kompakt-
Hygienewand -
5 Teile auf
einen Schlag!



Hygienisch sauberes Arbeiten ist hier garantiert. Erfüllen Sie die neuen Hygienerichtlinien! Die Wand besteht aus folgenden Elementen:

(A) Rückwand

- 1) Rückwandmaße ohne Messersterilisation (F): 950 x 1100 mm
- 2) Rückwandmaße mit Messersterilisation (F): 1160 x 1100 mm

(B) Waschbecken mit Kniebedienung: 550 x 440 x 250 mm

(C) Seifen-Desinfektionsmittelspender: 92 x 80 x 355 mm

(D) Falthandtuchspender: 270 x 135 x 400 mm

(E) Papierbehälter: Inhalt 60 Liter

Für LJV-Mitglieder bereits ab

1.149.-

Art.Nr. E22021

Ausführung	Artikel-Nummer	LJV-Preis	Sonder-Preis	
ohne Messersterilisation	E22021	1.149.-	1.199.-	statt 1.495.-
mit Messersterilisation	E22020	1.349.-	1.399.-	statt 1.695.-

Fleischwölfe und Zubehör zur Fleischverarbeitung

Landig hat sich darauf spezialisiert Selbstvermarkter, Jäger, Hobby Metzger und kleinere Fleischereien mit bezahlbaren Profigeräten auszurüsten, die hohen Anforderungen in Punkto Langlebigkeit und Zuverlässigkeit Stand halten. Sie erhalten auf alle Geräte und Zubehörteile mindestens **2 Jahre Garantie**.



Pro-Star Fleischwolf

Fleischwolf im lackierten Kunststoffgehäuse



- Ideal für Haushalt und Kleingewerbe
- Für den sporadischen Einsatz
- Motor mit Direktantrieb
- Durchsatz bis zu **90 kg / h**
- Inklusive Kreuzmesser und 3 Edelstahl Lochscheiben 3, 4,5 und 8 mm + 1 Wurstfülltrichter
- Spannung: 230 V
- Abmessungen (LxBxH): 270 x 200 x 400 mm
- Gewicht: 3,7 kg

Inklusive:



157.50

Sonderpreis ~~199.-~~

Art.Nr. Z66130

139.-

LJV-Sonderpreis

M-Star Fleischwolf weiß

Professioneller Gewerbe-Fleischwolf im lackierten Metallgehäuse



- Ideal für Haushalt und Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig und leistungsstark
- Mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **80 kg / h**
- Inklusive Kreuzmesser und 1 Lochscheibe 6 mm
- Spannung: 230 V
- Abmessungen (LxBxH): 370 x 195 x 310 mm
- Gewicht: 8,4 kg

Weitere Lochscheiben in 2, 3, 4,5, 8 und 10 mm sowie Wurstfülltrichter auf Anfrage!

349.-

Sonderpreis ~~399.-~~

Art.Nr. Z66010

299.-

LJV-Sonderpreis

M-Star Fleischwolf

Professioneller Gewerbe-Fleischwolf im robusten Edelstahlgehäuse



- Ideal für Haushalt und Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig und leistungsstark
- Mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **80 kg / h**
- Inklusive Kreuzmesser und 2 Lochscheiben: 4,5 und 8 mm + 1 Wurstfülltrichter
- Spannung: 230 V
- Abmessungen (LxBxH): 370 x 195 x 310 mm
- Gewicht: 8,4 kg

Weitere Lochscheiben in 2, 3, 6 und 10 mm sowie Wurstfülltrichter auf Anfrage!

419.-

Sonderpreis ~~499.-~~

Art.Nr. Z66020

379.-

LJV-Sonderpreis

L-Star Fleischwolf

Professioneller Gewerbe-Fleischwolf im robusten Edelstahlgehäuse



- Ideal für das Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig und leistungsstark
- Mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **150 kg / h**
- Inklusive Kreuzmesser und 2 Lochscheiben: 4,5 und 10 mm + 1 Wurstfülltrichter
- Spannung: 230 V
- Abmessungen (LxBxH): 450 x 195 x 350 mm
- Gewicht: 10,8 kg

Weitere Lochscheiben in 2, 3, 6 und 8 mm sowie Wurstfülltrichter auf Anfrage!

509.-

Sonderpreis ~~589.-~~

Art.Nr. Z66050

459.-

LJV-Sonderpreis

MX-Star

Professioneller Gewerbe-Fleischwolf, komplett Edelstahl

Dieser neue kompakte Power-Wolf für Haushalt & Gewerbe wird garantiert Ihr Liebling: Der Edelstahl-Fleischwolf MX-Star ist bis ins kleinste Detail perfekt verarbeitet und schafft locker bis zu 100 kg Fleisch pro Stunde.

Vorteil gegenüber M-Star und L-Star: Wolfvorsatz und Schnecke sind aus Edelstahl rostfrei.

- Ideal für das Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig und leistungsstark
- Mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **100 kg / h**
- Inklusive Kreuzmesser und Lochscheibe: 6 mm
- Spannung: 230 V
- Abmessungen (LxBxH): 270 x 280 x 350 mm
- Gewicht: 10 kg



Weitere Lochscheiben in 2, 3, 4,5 und 8 mm sowie Wurstfülltrichter auf Anfrage!

479.-

Sonderpreis ~~559.-~~

Art.Nr. Z66050

430.-

LJV-Sonderpreis

Neu!

Sonderposten bei LANDIG!

Landig hat sich darauf spezialisiert Selbstvermarkter, Jäger, Hobby Metzger und kleinere Fleischereien mit bezahlbaren Profigeräten auszurüsten, die hohen Anforderungen in Punkto Langlebigkeit und Zuverlässigkeit Stand halten. Sie erhalten auf alle Geräte und Zubehörteile mindestens **2 Jahre Garantie**.

Zum Abverkaufspreis - solange der Vorrat reicht.

Wurstfüller 3,0 Liter stehend

Edelstahl-gehäuse



- Inhalt: **3,0 Liter** / kg
- Mit **Edelstahl Füllhörnern**: 10, 20, 30 und 40 mm
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Einfache Reinigung und stabile Bodenplatte
- 30 x 30 cm mit Hemmfüßen
- 2 Geschwindigkeiten
- Abmessungen (BxTxH): 300 x 300 x 530 mm
- Gewicht 11 kg

165.-

Sonderpreis ~~299.-~~

Art.Nr. Z77026

Wurstfüller 5,0 Liter stehend

Edelstahl-gehäuse



- Inhalt: **5,0 Liter** / kg
- Mit **Edelstahl Füllhörnern**: 10, 20, 30 und 40 mm
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Einfache Reinigung und stabile Bodenplatte
- 30 x 30 cm mit Hemmfüßen
- 2 Geschwindigkeiten
- Abmessungen (BxTxH): 300 x 300 x 640 mm
- Gewicht 12,5 kg

175.-

Sonderpreis ~~299.-~~

Art.Nr. Z77027

Wurstfüller 6,8 Liter stehend

Edelstahl-gehäuse



- Inhalt: **6,8 Liter** / kg
- 3 verschiedene Wurstfülltrichter: 17, 21 und 30 mm
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Einfache Reinigung da komplett zerlegbar
- Abmessungen (BxTxH): 330 x 220 x 500 mm
- Gewicht: 14,0 kg

275.-

Sonderpreis ~~349.-~~

Art.Nr. Z77030

Tisch-Cutter 3,0 Liter

Cutter in Profiqualität zum kleinen Preis



Das ideale Gerät zum Zerkleinern, Vermengen & Homogenisieren von Gemüse, Kräutern, Fleisch & Käse in jedem gewünschten Feinheitsgrad. Zwei Sichelmesser mit einer Rotationsgeschwindigkeit sorgen für einen perfekten Schnitt. Maße: 400 x 320 x 330 mm (B x T x H), Gewicht, 12 kg.

499.-

Sonderpreis ~~725.-~~

Art.Nr. Z66152

Gehäuse Aluminium, Schüssel Edelstahl, Klingen CNS 18/10, Drehzahl 730 U/min., Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V

Tisch-Cutter 5,0 / 8,0 Liter

Proficutter für höhere Anforderungen



Das ideale Gerät zum Zerkleinern, Vermengen & Homogenisieren von Gemüse, Kräutern, Fleisch & Käse in jedem gewünschten Feinheitsgrad. Zwei Sichelmesser mit optionaler Rotationsgeschwindigkeit sorgen für einen perfekten Schnitt. Maße: (B x T x H) 240 x 310 x 570 / 620 mm. Gewicht: 19 / 21 kg.

879.-

Sonderpreis ~~1.099.-~~

5,0 Liter: Art.Nr. Z66151

999.-

Sonderpreis ~~1.349.-~~

8,0 Liter: Art.Nr. Z66154

Gehäuse standsicher und robust, Schüssel Edelstahl, Klingen CNS 18/10, Drehzahl 1400 U/min., Anschlusswert: 0,75 kW / 230 V

Aufschnittmaschine

Allrounder Profigerät



Für Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Brot & vieles mehr – die Garantie für hauchdünn geschnittene Scheiben. Hochwertige Ausführung für Haushalt und Kleingewerbe.

499.-

Sonderpreis ~~699.-~~

Art.Nr. DX0190

Inklusive Schärfbühör; Schnittfähigkeit: 170 x 210 mm; Schnittstärke: 15 mm; Leistung: 250 Watt; Spannung: 220 – 240 V; Gewicht: 13 kg; Maße: 400 x 450 x 370 (LxBxH)

Sonderposten bei LANDIG!

Landig hat sich darauf spezialisiert Selbstvermarkter, Jäger, Hobby Metzger und kleinere Fleischereien mit bezahlbaren Profigeräten auszurüsten, die hohen Anforderungen in Punkto Langlebigkeit und Zuverlässigkeit Stand halten. Sie erhalten auf alle Geräte und Zubehörteile mindestens **2 Jahre Garantie**.

Zum Abverkaufspreis - solange der Vorrat reicht.

Stechschutzhandschuh



Made in Germany - bietet 100 % Stech- und Schnittschutz. Der 5-Finger Sicherheitshandschuh hat serienmäßig ein patentiertes Wechselbandsystem.

Dichtes Ringgewebe aus hochwertigstem Chrom-Nickelstahl, universell passend für Rechts- und Linkshänder, strapazierfähiges und langlebiges Druckknopf-Verschlussystem

Lieferumfang: 1 Handschuh
 Größe **S** (Bandfarbe weiß) Z33024
 Größe **M** (Bandfarbe rot) Z33025
 Größe **L** (Bandfarbe blau) Z33026
 Größe **XL** (Bandfarbe orange) Z33027

79.90
 Sonderpreis ~~129.-~~
 Art.Nr. siehe links

Schnittschutzhandschuh



Für die Fleischverarbeitung oder zum Öffnen von Austern. Sorgt für einen 100 % zuverlässigen Schutz vor Schnitten dank einer Edelstahlseele die in das Kevlargewebe der Handschuhe eingewebt ist.

Waschbar bis 100 °C, rechts- und links tragbar. Lieferumfang: 1 Handschuh

Größe **S** Z33013
 Größe **M** Z33015
 Größe **L** Z33020
 Größe **XL** Z33021



13.90
 Sonderpreis ~~24.90~~
 Art.Nr. siehe links

VULKANUS® Messerschärfer



Einfache Handhabung für rasiermesserscharfe Klingen. Für Messer mit glatter Klinge als auch mit Wellenschliff.

Kunststoff **49.90**
 Sonderpreis ~~58.90~~
 Art.Nr. Z11071

Edelstahl **88.90**
 Sonderpreis ~~99.90~~
 Art.Nr. Z11072

Diamant Wetzstahl (oval)



37.90
 Sonderpreis ~~59.90~~

Diesen Spitzenpreis gibt es nur bei Landig. Diamantbeschichteter Profi-Wetzstahl in der Länge 25 cm. Art.Nr. Z11023

Zeigerschnellwaage



- Teilung: 1000 g
- Genaue Gewichtsangabe über Zeiger
- Justierbarer Zeiger
- Schlagfestes Metallgehäuse
- Mit Kunststoff-Schutzscheibe

bis **21.90**
 100 kg Sonderpreis ~~59.90~~
 Art.Nr. Z55011

bis **38.90**
 250 kg Sonderpreis ~~99.90~~
 Art.Nr. Z55012

150 kg oder 300 kg Elektronische Hängewaage



Hochwertige Hängewaage im spritzwassergeschützten Gehäuse, für Gewichte bis **150** oder **300 kg**, Teilung **100 g**.

Inklusive Fernbedienung sowie drehbarem Aufhängehaken.

Lieferung betriebsfertig mit Akkus.

bis **139.-**
 150 kg Sonderpreis ~~249.-~~
 Art.Nr. Z55014

bis **149.-**
 300 kg Sonderpreis ~~259.-~~
 Art.Nr. Z55015

60 kg Digital-Tischwaage



Qualitäts-Digitalwaage (nicht eichfähig) bis **60 kg** mit einer Teilung von **20 g**. Anzeige auch zur Wandmontage geeignet.

mit Akkus und Netzteil

Große Edelstahl-Wiegefläche, Maße: 310 x 300 mm.

99.90
 Sonderpreis ~~149.-~~
 Art.Nr. Z55038

Best-seller!

Sonderposten bei LANDIG!

Landig hat sich darauf spezialisiert Selbstvermarkter, Jäger, Hobby Metzger und kleinere Fleischereien mit bezahlbaren Profigeräten auszurüsten, die hohen Anforderungen in Punkto Langlebigkeit und Zuverlässigkeit Stand halten. Sie erhalten auf alle Geräte und Zubehörteile mindestens **2 Jahre Garantie**.

Zum Abverkaufspreis - solange der Vorrat reicht.

Profi-Arbeitsschürze



- Extrem leichtes Trägermaterial aus Polyester mit PVC-Beschichtung
- hohe Temperaturbeständigkeit: -30 bis +70 °C
- wasserundurchlässig
- Maschinenwaschbar
- Gewicht nur 600 g/m²

Breite: 80 cm
Länge: 120 cm

14.90

Sonderpreis ~~24.90~~

Art.Nr. Z33010

3-tlg. Profi-Messer-Set

Profi-Fleischermesser aus Solinger Qualitäts-Stahl. Ideal für die Fleischverarbeitung.

- Ausbeiner 13 cm
- Stechmesser 16 cm
- Fleischermesser 18 cm
- Farbe: gelb



25.-

Sonderpreis ~~49.90~~

Art.Nr. Z11060

3-tlg. Profi-Messer-Set

Profi-Fleischermesser der Prime-Line Serie. Liegen besonders gut in der Hand durch gummierte, ergonomische Griffe. Giesser Qualitäts-Stahl. Leicht flexible Klingen für perfektes Auslösen um den Knochen.



- Ausbeiner 13 cm
- Ausbeiner 15 cm
- Stechmesser 16 cm
- Farbe: schwarz

34.90

Sonderpreis ~~59.90~~

Art.Nr. Z11052

Gekrösemesser

Das beste Messer zum Aufbrechen. Klingenslänge 16 cm. Die abgerundete Spitze verhindert eine Verletzung des Gekröses (Därme).



26.90

Sonderpreis ~~49.90~~

Art.Nr. Z11055

Profi-Spalter

Landig Diamant-Serie



Klingenslänge: 16 cm und 20 cm, 5 mm starker Molybdän-Chrom-Vanadium-Stahl, schwere Ausführung.

Klingenslänge: 16 cm

25.90

Sonderpreis ~~34.90~~

Art.Nr. Z22031

Klingenslänge: 20 cm

32.-

Sonderpreis ~~45.50~~

Art.Nr. Z22032

Messer-Magnetleiste



Griffbereit und hygienisch sauber Messer und Beile aufbewahren.

Aus Kunststoff oder Edelstahl mit hochwertigen Magneten, inklusive Befestigungsmaterial

Artikel-Nummer	Größe (Länge)	Sonder-Preis	
Kunststoff Z22009	30 cm	9.50	14.95
Kunststoff Z22012	55 cm	16.90	29.90
Edelstahl Z22010	35 cm	25.00	34.90

Lieferung ohne Messer

Profi-Schneidbrett

Qualitäts-Spezialkunststoff, weiß, schnittfest und messerschonend.

Mit Hemmfüßchen an der Unterseite für guten Halt.



Artikel-Nummer	Größe (BxTxH)	Sonder-Preis	
Z99051	400 x 250 x 20 mm	18.-	23.90
Z99053	500 x 300 x 20 mm	22.-	26.90
Z99055	500 x 400 x 20 mm	30.-	39.90
Z99057	600 x 400 x 20 mm	38.-	49.90

Lieferung ohne Fleisch ohne Messer

Sonderposten bei LANDIG!

Landig hat sich darauf spezialisiert Selbstvermarkter, Jäger, Hobbymetzger und kleinere Fleischereien mit bezahlbaren Profigeräten auszurüsten, die hohen Anforderungen in Punkto Langlebigkeit und Zuverlässigkeit Stand halten. Sie erhalten auf alle Geräte und Zubehörteile mindestens **2 Jahre Garantie**.

Zum Abverkaufspreis - solange der Vorrat reicht.

Aufbrechsäge

Ideal zum schnellen und sicheren Aufbrechen des Wildes. Klein & leicht zu handhaben. Lieferung inkl. Gürteltasche in Tarnfarbe. Sägeblattlänge: **6 cm**, Farbe rot



24.-
Sonderpreis ~~32.50~~
Art.Nr. Z33050

Aufbrechsäge XL

Ideal zum schnellen und sicheren Aufbrechen des Wildes. Klein & leicht zu handhaben. Lieferung inkl. Gürteltasche in Tarnfarbe. Sägeblattlänge: **8 cm**, Farbe gelb



30.-
Sonderpreis ~~37.90~~
Art.Nr. Z33060

Edelstahl-Galgen

Ideal zum Zerwirken; je nach Deckenkonstruktion bis zu 250 kg belastbar



Belastbar bis 120 kg **22.-** Sonderpreis ~~34.90~~ Art.Nr. Z44059
Belastbar bis 250 kg **27.90** Sonderpreis ~~39.90~~ Art.Nr. Z44060

Wildwanne „Wald & Forst“

5% sparen!
Im 3er-Set
nur je € **18,90**



Aus bruch- & schlagzähem grünem Kunststoff, für ein Gewicht bis über 100 kg, Maße: 755 x 470 x 200 mm

19.90
Sonderpreis ~~24.90~~
Art.Nr. Z55048

Zerwirkzange

Das Original Profiwerkzeug mit abgewinkelttem Kopf für einfaches Handling, Rippen werden glatt durchtrennt. Der Nylon-Amboß gewährleistet einen sauberen Schnitt, ohne zu rupfen.



36.90
Sonderpreis ~~24.90~~
Art.Nr. Z22070

Waidlochauslöser

Zum schnellen und sauberen Ringeln. Ins Waidloch einführen, drehen, herausziehen und der Darm ist ausgelöst. Passend für Reh bis Elch.



Neues Modell!

14.50
Sonderpreis ~~15.90~~
Art.Nr. Z33067

Landig Spezialreiniger

500 ml Sprühflasche. 100 % ökologisch, entfernt mühelos hartnäckige Verschmutzungen. Der Universalreiniger für den Zerwirkraum!



Perfekt gegen Schweiß

9.50
Sonderpreis ~~9.95~~
Art.Nr. Z33140

Fleischer-Knochensäge

Hochwertige Profisäge mit ergonomisch, hygienischem Kunststoff-Griff, Sägeblattlänge **35 cm**



Artikel-Nummer	Ausführung	Sonder-Preis	
Z22042	Blatt Edelstahl / Bogen Normalstahl	30.00	49.50
Z22040	Komplett Edelstahl	40.00	64.90
Z22045	Ersatz-Sägeblatt mitbestellen für nur	9.00	

Wildspreizkralle

Material: Edelstahl rostfrei. Zum Spreizen des Brustkerns oder der Vorderläufe von Schalenwild. Hinweis: Lieferung erfolgt in eckiger Ausführung.



Artikel-Nummer	Ausführung	Sonder-Preis	
Z66140	20 cm für Rehwild	16.90	19.90
Z66141	50 cm für Schwarzwild	19.90	29.90

Bestellschein 2016 Aktion



LANDIG

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Valentinstraße 35-1
D-88348 Bad Saulgau



Kunden-Nummer (falls vorhanden):

B

Name Besteller:

Bitte nicht vergessen!

Ort, Datum, Unterschrift

Sind Sie LJV-Mitglied?

Bundesland:

Mitglieds-Nummer:

Ja

Nein

(bitte ankreuzen)

(falls vorhanden)

Lieferadresse:

Rechnungsadresse: (Falls abweichend von Lieferadresse)

Telefon:

Fax:

Telefon:

Fax:

Katalogseite	Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung	Menge	Einzelpreis (€)	Gesamtpreis (€)

Edelstahl S-Haken 10er-Pakete

- Edelstahl rostfrei
- 160 mm Länge
- Tragkraft je 60 kg

12.99

Sonderpreis ~~12.50~~

Art.Nr. Z44048

- Edelstahl rostfrei
- 160 mm Länge
- Tragkraft je 100 kg

16.99

Sonderpreis ~~23.50~~

Art.Nr. Z44144

Am besten gleich mitbestellen!



Zahlbar als LJV-Mitglied auf Rechnung innerhalb 8 Tagen ohne Abzüge

Gesamtpreis (€)



3-tlg. Profi-Messer-Set

Profi-Fleischermesser aus Solinger Qualitäts-Stahl. Ideal für die Fleischverarbeitung.

- Ausbeiner 13 cm
- Fleischermesser 18 cm
- Stechmesser 16 cm
- Farbe: gelb

25.-

Sonderpreis ~~49.50~~

Art.Nr. Z11060

Jetzt schnell sein!



Für die ersten 500 Besteller gibt es **1 LANSKY Deluxe Messerschärfer GRATIS!** (Wert € 15,90)*

*Gültig ab Bestellwert € 100.-



Service- & Bestelltelefon: **0 75 81 - 48 959-0**

Fax:

0 75 81 - 48 959-29



Informationen & Shop: www.landig.com | www.la-va.com

Versandkosten im Bundesgebiet:

Kleingeräte und Zubehör: ab EUR 60.- Frei-Haus, unter Bestellwert EUR 60.- = EUR 7.90 Versandkosten | Wildkühzellen: Frei-Haus | Edelstahlmöbel: EUR 35.-/St. | Wildkühlschränke: EUR 75.-/St. | LU 10000 Plus: EUR 89.-/St. | LU 11000: EUR 119.-/St.

Alle Preise freibleibend, inklusive 19% MwSt. Alle Artikel ohne Deko. Techn. Änderungen vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise nur mit ausdrücklicher Genehmigung. Alle Angaben erfolgen vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Die in diesem Prospekt angegebenen, empfohlenen VK-Preise beziehen sich auf die von Landig empfohlenen Verkaufspreise des Herstellers oder den Katalog-Listenpreis. Unsere aktuell gültigen AGB's, zu denen wir ausschließlich liefern entnehmen Sie bitte dem Internet unter www.landig.com.

Kälteleistung nach CECOMAF + 5/+ 55 °C. © Copyright by Landig 04/2016.