

Gültig bis
31. Oktober
2020

f i #fürechtejäger



LANDIG

LANDIG PROGRAMM 2020

DAS BESTE FÜR IHR WILDBRET

www.landig.com

AB 50 EUR BESTELLWERT
GRATIS*
WILDSPREIZER

IM WERT VON 9,95 EUR

* Für die ersten 500 Bestellungen, einmalig pro Haushalt.

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI LANDIG & LAVA

SEHR GEEHRTE JÄGERINNEN UND JÄGER,

in einer so schnelllebigen Welt, wie Sie uns heute umgibt, sind ruhige Momente rar geworden. Die Stufen zum Hochsitz empor zu steigen, auf die Pirsch zu gehen oder nach einem gemeinsamen Ansitz die duftende Aufbruch-Pfanne zu genießen – ja das kennen nur wir Jägerinnen und Jäger. Es erfüllt uns alle mit demselben Gefühl, welches uns in Begegnungen und in wunderbaren Augenblicken rund um das Waidwerk geschenkt wird. Dafür sind wir sehr dankbar.

Es ist unsere Leidenschaft, die uns jeden Tag antreibt Ihnen das bestmögliche Produkterlebnis zu bieten. Es ist die absolute Zuverlässigkeit

und ein Höchstmaß an Leistung, die nur durch Akribie und Wertarbeit erreicht werden kann. Es ist unsere Erfahrung, die wir seit 1982 in unsere Produkte einfließen lassen. Es ist der Grundgedanke, den wir nie aus den Augen verlieren: **Das Beste für ihr Wildbret.**

Ein tolles Jagdjahr und stets Waidmannsheil wünschen Ihnen
Aaron, Christian und Manfred Landig




Von links nach rechts: Christian, Aaron, Manfred Landig





Die neue Firmenzentrale


WILDKÜHLSCHRÄNKE VOM MARKTFÜHRER


Setzen Sie auf Equipment vom Marktführer, denn mit dem richtigen Werkzeug macht das Arbeiten noch mehr Spaß. Landig bietet, dank der drei geschützten Systeme LWS-Tronic, LaPlus und Turbosystem das beste Kühlsystem für Ihr Wildbret.


 **Exakte Temperaturregelung** 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.

 **Kürzere Abkühlzeit** ist ein Muss bei starkem Schwarzwild. Hochwertiges, zartes Wildbret ohne Schockkühlung, durch **35 % mehr Kühlleistung** (gegenüber der 1. und 2. Generation). Innerhalb von wenigen Minuten erreicht das leere Gerät die Temperatur. Dieser Vorteil spricht für sich.

 **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.

 **Supersparer - besonders effizient** durch Optimierung des Kältesystems – **ca. 10% weniger Energieverbrauch**. Der LU 4500 verbraucht nur 0,6 kWh/24 Std. an Strom. Und selbst die größeren Geräte-Modelle LU 7000 und LU 9000 Premium liegen nur unwesentlich höher.

 **Garantie & Service** bedeutet für uns: Auf alle Geräte eine 2-jährige Vollgarantie. Aus Erfahrung wissen wir, 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** und los geht es! So komfortabel wird ein Landig Wildkühlschrank geliefert. Mit Hebebühnenfahrzeug und telefonischer Avisierung. Aufstellen können Sie Ihr Gerät an fast allen Orten: Wildkammer, Garage, Kellerraum, Schuppen usw., jedoch sollte das Gerät vor Wind & Wetter geschützt werden.

WILD KÜHLEN UND REIFEN

DIE RICHTIGE WILDKÜHLUNG UND -REIFUNG

Ob zum Grillen, Würsten oder sous-vide-gegart – Wild ist vielseitig und hat viele positive Eigenschaften. Denn Tiere in der freien Natur haben weniger Stress und das schmeckt man. Eine geringere Bindegewebestruktur sorgt zudem für eine besondere Zartheit des Fleisches - vorausgesetzt, es durfte nach dem Aufbrechen reifen. Denn ohne die richtige Kühlung und Reifung wird jedes Fleischstück – ob Wild oder nicht – garantiert zäh. Denn erst hier kommen wichtige enzymatische Prozesse in Gang, die das Muskelfleisch für uns genießbar machen.

Wie das Wild richtig gekühlt und gereift wird und welche chemischen Prozesse es währenddessen durchläuft erfahren Sie unter: www.landig.com/die-wildkuehlung



WILD RICHTIG ABHÄNGEN – SO GEHT'S:

Das Wild ist aufgebrochen und ausreichend versorgt. Die Totenstarre hat eingesetzt, nun sollte das Wildbret rasch gekühlt werden, **aber wie?**

- 1 Das Wild mittels Haken an den Hinterläufen aufhängen.** Nur so werden die edlen Stücke, wie die Keule, vor Verunreinigungen und Flüssigkeiten geschützt. Der Schweiß kann nun in die Schweißwanne abfließen.
- 2 Kühleinrichtung stets sauber halten und abgetropften Schweiß entfernen (z.B. mit dem Landig Spezialreiniger).** Nur so wird vermieden, dass unerwünschte Bakterienstämme entstehen, die das Wildbret verderben lassen.
- 3 Abgehängt wird in der Decke/Schwarte.** Somit wird auf natürliche Weise das Wildbret vor dem Austrocknen geschützt und bleibt zart.
- 4 Wildkörper luftig aufhängen, sodass er an keiner Seite anstößt.** Bei großen Keilern sollte im Idealfall beim LU 7000 oder LU 9000 Premium die optionale, mittlere Flex-Rohrbahn verwendet werden.



NEU

ANWENDUNGSVIDEOS ZEIGEN WIE ES GEHT

Inspiziert von Ihren Anfragen haben wir für Sie erstmalig Anwendungsvideos ausgewählter Produkte aufgenommen. Freuen Sie sich auf kleine Tipps und Tricks sowie Schritt für Schritt Anleitungen, die Ihren Jägeralltag im Zerwirkraum erleichtern.

#fürechtejäger Weitere Inspirationen finden Sie auf unserer Instagram- und Facebookseite.



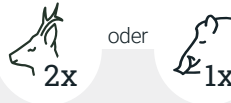
Alle Produkte mit Anwendungsvideos erkennen Sie an dem Play Icon und finden Sie unter: www.landig.com/produktvideos

LU 4500®

WILDKÜHLSCHRANK

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 grandiosen Innenhöhe von 1695 mm können auch größere Stücke gestreckt abgehängt werden. Ausgestattet mit der LWS-Tronic® und

dem TurboSystem® erreicht das Gerät innerhalb weniger Minuten die gewünschte Temperatur und das, obwohl es das sparsamste Modell in der gesamten Baureihe ist.



MERKMALE & ZUBEHÖR

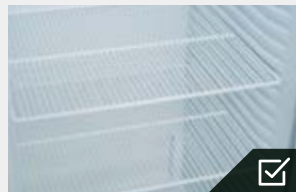
- TurboSystem der 6. Generation & starke 600 W Kälteleistung
- LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: -5 bis +16 °C
- Energieverbrauch: **nur 0,6 kWh** / 24 Std.
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Inklusive: Flex-Wildgehänge (Edelstahl rostfrei) mit 1 Schiene bis 150 kg
- Verdampferschutz für eine bessere Reinigung ohne Schmutzkecken und Schutz der Technik
- Optional: Aufsteckbare Rohrbahn mit 800 mm Länge (49,90 EUR)
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 85 kg
- Abschließbare Türe
- Weiteres Zubehör siehe Seiten 11-13



Edelstahl-Schweißwanne inklusive



Flex-Wildgehänge serienmäßig



Optional: Einschieberoste für eine perfekte Unterteilung



ABMESSUNGEN (HxBxT)

Außenmaße: **1920 x 600 x 670 mm**

Innenmaße: **1695 x 505 x 490 mm**

Art. Nr. SG4510

Sonderpreis ~~1.199 EUR~~

979 EUR

LJV-Sonderpreis

929 EUR

+ Gratis Schweißwanne im Wert von 45,00 EUR

Abb. zeigt LU 4500® mit Flex-Wildgehänge, Schweißwanne und aufpreispflichtiger Außenbahn.

LU 7000®

WILDKÜHLSCHRANK

Der **LU 7000®** bietet viel Platz für bis zu **4 Stück Rehwild oder 2 Stück Schwarzwild mit je bis zu 65 kg**. Die Serienausstattung überzeugt: Außen und innen silbermetallic, Reinigungsablauf, Edelstahl-Stellfüße und das Flex-Wildgehänge mit 2 Schienen für eine Belastbarkeit von

bis zu 200 kg. **Neu:** Serienmäßig mit antibakterieller Beschichtung, die Keime und Bakterien bei Kontakt abtötet. Ab dieser Baugröße passt die beliebte „Wilde Kiste“ von Landig ins Gerät (siehe Seite 10-11).



MERKMALE & ZUBEHÖR

- TurboSystem der 6. Generation & starke 740 W Kälteleistung
- Mit LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: -5 bis +16 °C (ideal auch zum Angefrieren von Wurstfleisch)
- Energieverbrauch: **nur 1,1 kWh** / 24 Std.
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Inklusive: Flex-Wildgehänge (Edelstahl rostfrei) mit 2 Schienen bis 200 kg
- Optional: Rohrbahn-System mit zusätzlicher Mittelbahn und 800 mm Außenbahn (99,90 EUR)
- Optional: Lenkrollen fürs Gerät (89,90 EUR)
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 85 kg
- Weiteres Zubehör siehe Seite 11-13



Reinigungsablauf mit Schlauchanschluss (unten)



Antibakterieller Innenbehälter mit Silberionen



Edelstahl-Schweißwanne inklusive

ABMESSUNGEN (HxBxT)

Außenmaße: **1820 x 770 x 750 mm**
Innenmaße: **1520 x 660 x 580 mm**
Ohne Stellfüße: **Höhe außen 1735 mm**

Art. Nr. SG7010

~~Sonderpreis 1.449 EUR~~

1.249 EUR

~~LJV-Sonderpreis~~

1.199 EUR

+ Gratis Schweißwanne im Wert von 55,00 EUR

Abb. zeigt LU 7000® Silbermetallic mit Flex-Wildgehänge und Schweißwanne.

LU 9000® PREMIUM

WILDKÜHLSCHRANK



Das Premium-Modell in der Wildkühlung. Mit vollhygienischem silbernen Innenbehälter ohne Schmutzkecken: Schluss mit langem 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.

Praktisch: Umlaufende Tropfnase für Flüssigkeiten.



MERKMALE & ZUBEHÖR

- TurboSystem der 6. Generation & starke 740 W Kälteleistung
- Mit LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: -5 bis +16 °C (ideal auch zum Angefrieren von Wurstfleisch)
- Energieverbrauch: **nur 1,2 kWh** / 24 Std.
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Inklusive: Flex-Wildgehänge (Edelstahl rostfrei) mit 2 Schienen bis 200 kg
- Optional: Rohrbahn-System (s. Abb.) mit zus. Mittelbahn & 800 mm Außenbahn (99,90 EUR)
- Optional: Lenkrollen fürs Gerät (89,90 EUR)
- Nennspannung 230 V / Gewicht: 98 kg / abschließbare Türen
- Weiteres Zubehör siehe Seiten 11-13



Umlaufende Tropfnase für Flüssigkeiten



Antibakterieller Innenbehälter mit Silberionen



Vollhygienischer Innenbehälter für eine einfache Reinigung



Reinigungsablauf mit Schlauchanschluss (unten)

ABMESSUNGEN (HxBxT)

Außenmaße: **2020 x 770 x 750 mm**
 Innenmaße: **1740 x 675 x 585 mm**
 Ohne Stellfüße: **Höhe außen 1935 mm**

EDELSTAHL AUSSEN

Art. Nr. SG9040

Sonderpreis 1.999 EUR

1.649 EUR

+ Gratis Schweißwanne im Wert von 55,00 EUR

LJV-Sonderpreis

1.599 EUR

SILBERMETALLIC

Art. Nr. SG9030

Sonderpreis 1.699 EUR

1.399 EUR

+ Gratis Schweißwanne im Wert von 55,00 EUR

LJV-Sonderpreis

1.349 EUR

Abb. zeigt LU 9000® Premium Silbermetallic mit Flex-Wildgehänge und Schweißwanne sowie aufpreispflichtiger, mittlerer Flex-Rohrbahn, Außenbahn und Seilwinde.

LU 10000® PREMIUM

WILDKÜHLSCHRANK



Der **LU 10000® Premium** ist mit 1930 mm Innenhöhe und **ca. 1250 Litern Nutzinhalt** ein wahrer Gigant unter den Wildkühlschränken und perfekt gerüstet für alle Eventualitäten. Platzprobleme gehören damit

der Vergangenheit an. Mit einer satten 700 W LaPlus Umluftkühlung ist er in der Lage, bei leerem Innenraum, innerhalb kürzester Zeit (ca. 20 min) die gewünschte Temperatur zu erreichen.



MERKMALE & ZUBEHÖR

- TurboSystem der 6. Generation & starke 700 W Kälteleistung
- LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: 0 bis +15 °C
- Energieverbrauch: **nur 1,6 kWh** / 24 Std.
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Reinigungsablauf am Boden mit Schlauchanschluss
- Oberfläche innen & außen: Edelstahl rostfrei
- Nennspannung 230 V
- Inklusive Schloss und hohen Stellfüßen
- **Passt durch jede Türe: serienmäßig zerlegbar**



WEITERE OPTIONEN

Option 1: Edelstahl-Schweißwanne
(Art. Nr. SW1010)

Aufpreis: 99,00 EUR

Option 2: Kühlaggregat Seitenwand links oder rechts
(Art. Nr. SG10010)

Aufpreis: 200,00 EUR

Option 3: Komplett geschäumtes Gerät
(Art. Nr. SG10030)

mit integrierten seitlichen Rostauflagen inklusive 3 stabile Einschieberoste (nicht zerlegbar).

Aufpreis: 450,00 EUR



* **Bereits inklusive: Edelstahl-Rohrbahnanlage.** Innen ca. 2 x 750 mm Länge, Außenlänge: 1000 mm mit einer Kette für die Deckenbefestigung. Belastbarkeit bis zu 250 kg / Meter.

Im Wert von 450,00 EUR

ABMESSUNGEN (HxBxT)

Außenmaße: **2400 x 900 x 900 mm**

Innenmaße: **1930 x 800 x 800 mm**

Bei Aggregat seitlich: **Höhe 2100 mm**

Art. Nr. SG1000P

Sonderpreis 2.999 EUR

2.499 EUR

LJV-Sonderpreis

2.399 EUR

+ Edelstahl-Rohrbahnanlage im Wert von 450,00 EUR*

Abb. zeigt LU 10000® Premium mit Deckenkühlaggregat, aufpreispflichtiger Schweißwanne sowie Seilwinde.

LU 11000[®] PREMIUM

WILDKÜHLSCHRANK

Der **LU 11000[®] Premium** ist mit 2320 mm Innenhöhe ein Raumwunder und lässt keine Wünsche offen. Der Größte unter den Wildkühlschränken. Selbst große Stücke sind mühelos einzubringen und durch das im

Lieferumfang enthaltene Rohrbahnssystem leicht zu handhaben. Dank der starken 700 W LaPlus Umluftkühlung ist die gewünschte Temperatur im Handumdrehen erreicht.



ABMESSUNGEN (HxBxT)

Außenmaße: 2790 x 900 x 900 mm

Innenmaße: 2320 x 800 x 800 mm

Bei Aggregat seitlich: Höhe 2490 mm

Art. Nr. SG11000P

Sonderpreis 3.299 EUR

2.799 EUR

LJV-Sonderpreis

2.699 EUR

+ Edelstahl-Rohrbahnanlage im Wert von 450,00 EUR*

Abb. zeigt LU 11000[®] Premium mit Deckenkühlaggregat und aufpreispflichtiger Schweißwanne sowie Seilwinde.



oder



oder



MERKMALE & ZUBEHÖR

- TurboSystem der 6. Generation & starke 700 W Kälteleistung
- LaPlus Umluftkühlung
- Elektronische LWS-Tronic Steuerung
- Temperaturbereich: 0 bis +15 °C
- Energieverbrauch: **nur 2,6 kWh** / 24 Std.
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Reinigungsablauf am Boden mit Schlauchanschluss
- Oberfläche innen & außen: Edelstahl rostfrei
- Nennspannung 230 V
- Inklusive Schloss und hohen Stellfüßen
- **Passt durch jede Türe: bei Lieferung zerlegt**



WEITERE OPTIONEN

Option 1: Edelstahl-Schweißwanne
(Art. Nr. SW1010)

Aufpreis: 99,00 EUR

Option 2: Kühlaggregat Seitenwand links oder rechts
(Art. Nr. SG10010)

Aufpreis: 200,00 EUR

Option 3: Stand-Regalsystem aus Edelstahl
(Art. Nr. SG10040)

mit 4 Bodenauflagen (Tiefe 500 mm)

Aufpreis: 450,00 EUR



* **Bereits inklusive: Edelstahl-Rohrbahnanlage.** Innen ca. 2 x 750 mm Länge, Außenlänge: 1000 mm mit einer Kette für die Deckenbefestigung. Belastbarkeit bis zu 250 kg / Meter.

Im Wert von 450 EUR

AUFHÄNGESYSTEME

HAKEN UND GALGEN

EDELSTAHL S-HAKEN



Qualitäts-S-Haken. Gefertigt aus Edelstahl rostfrei. Lieferbar in vielen verschiedenen Größen und Gewichtsklassen.

| Art. Nr. | Größe in mm & Tragkraft | Preis | Staffelpreis 10 Stück |
|----------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Z44042 | 140 x 5 / 45 kg | 1,45 | je 1,28 |
| Z44043 | 160 x 6 / 60 kg | 1,85 | je 1,63 |
| Z44045 | 180 x 7 / 90 kg | 2,45 | je 2,16 |
| Z44044 | 160 x 8 / 100 kg | 2,39 | je 2,10 |
| Z44046 | 200 x 9 / 125 kg | 2,95 | je 2,60 |

EDELSTAHL DREHHAKEN



Qualitäts-Drehhaken. Gefertigt aus Edelstahl rostfrei. Stabile Ausführung mit Drehgelenk in der Mitte. Ideal zum Zerwirken.

| Art. Nr. | Größe in mm & Tragkraft | Preis | Staffelpreis 10 Stück |
|----------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Z44054 | 160 x 8 / 100 kg | 7,20 | je 6,34 |
| Z44055 | 180 x 8 / 100 kg | 7,50 | je 6,60 |
| Z44050 | 220 x 9 / 125 kg | 7,90 | je 6,95 |
| Z44051 | 260 x 10 / 150 kg | 10,50 | je 9,24 |
| Z44052 | 300 x 12 / 200 kg | 14,90 | je 13,11 |

S-HAKEN MIT RING



Ideal für einfaches Hochziehen mit der Seilwinde, ohne das lästige Umhängen wie sonst erforderlich bei normalen S-Haken.

| Art. Nr. | Größe in mm & Tragkraft | Preis | Staffelpreis 10 Stück |
|----------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Z44049 | 160 x 8 / 100 kg | 5,49 | je 4,83 |

DREHHAKEN MIT RING



Drehbar und mit Ring, für einfaches Hochziehen mit der Seilwinde, ohne das lästige Umhängen wie bei normalen Drehhaken.

| Art. Nr. | Größe in mm & Tragkraft | Preis | Staffelpreis 10 Stück |
|----------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Z44056 | 220 x 9 / 125 kg | 12,90 | je 11,35 |

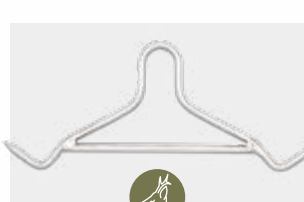
FLEISCHHAKEN



Hochwertiger Fleisch- und Zieh- haken in stabiler Ausführung mit ergonomischem Griffstück.

Art. Nr. Z44015
9,95 EUR

EDELSTAHL GALGEN KLEIN



Ausführung aus Edelstahl rostfrei. Maße: 350 x 250 mm. Bis zu 120 kg belastbar.

Art. Nr. Z44059
23,90 EUR

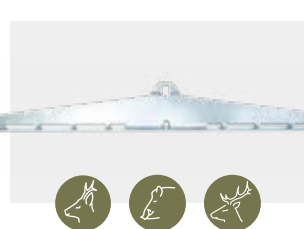
EDELSTAHL GALGEN GROSS



Ausführung aus Edelstahl rostfrei. Maße: 610 x 250 mm. Bis zu 250 kg belastbar.

Art. Nr. Z44060
27,90 EUR

FLEX - GALGEN XL

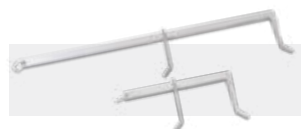


Extra große Ausführung: 80 cm Länge. Flexible Hakenabstände von 27 bis 75 cm. Verzinkt.

Art. Nr. Z44061
59,00 EUR

WILDSPREIZER

Zum Spreizen des Brustkerns oder der Vorderläufe von Schalenwild. Material: Edelstahl rostfrei.



| Art. Nr. | Ausführung | Preis |
|----------|-----------------------|-------|
| Z66140 | 20 cm für Rehwild | 16,90 |
| Z66142 | 35 cm für Damwild | 18,90 |
| Z66141 | 50 cm für Schwarzwild | 19,90 |

KOMPAKT WILDSPREIZER



Landig Allround-Spreizer im Kompaktformat aus Edelstahl. Mit einer Länge von 25 cm eignet er sich vorrangig zum Spreizen des Brustkerns von Schalenwild. Mit integriertem Flaschenöffner.

Sonderpreis ~~15,90 EUR~~
9,95 EUR

Art. Nr. Z66145

ORIGINAL ZUBEHÖR

FÜR WILDKÜHLSCHRÄNKE



Für alle Wildkühlschränke nachrüstbar



Bild zeigt Anwendungsbeispiel. Lieferung erfolgt ohne Lebensmittel.

1 GANZE EINSCHIEBEROSTE

Zur Lagerung von Fleisch, Getränken und mehr. Auf den Auflagen im Schrank variabel in der Höhe einziehbar. Tragkraft je 40 kg.

| Modell | Art. Nr. | Preis | Staffelpreis 2 Stück | Staffelpreis 3 Stück |
|----------|----------|-------|-------------------------|-------------------------|
| LU 4500 | SR2046 | 20,90 | je 19,85 | je 18,81 |
| LU 7000 | SR2070 | 27,90 | je 26,50 | je 25,11 |
| LU 9000* | SR2099 | 30,90 | je 29,35 | je 27,81 |

Bei LU 9000 Premium max. 3 Roste möglich.

2 HALBE EINSCHIEBEROSTE

Für mehr Flexibilität. Zeitgleich hängendes Wild und liegende Ware kühlen.

| Modell | Art. Nr. | Preis | Staffelpreis 2 Stück | Staffelpreis 3 Stück |
|----------|----------|-------|-------------------------|-------------------------|
| LU 4500 | SH2046 | 18,90 | je 17,95 | je 17,01 |
| LU 7000 | SH2070 | 25,90 | je 24,60 | je 23,31 |
| LU 9000* | SH2099 | 28,90 | je 27,45 | je 26,01 |

Bei LU 9000 Premium max. 3 Roste möglich.

3 EINSCHIEBEROSTE FÜR WURST & SCHINKEN

2-in-1 Wenderost: Durch einfaches Umdrehen können sowohl Wurst- und Schinkenschlaufen, als auch Wurstpaare direkt eingehängt werden.

NEU

| Modell | Art. Nr. | Preis | Staffelpreis 2 Stück | Staffelpreis 3 Stück |
|----------|----------|-------|-------------------------|-------------------------|
| LU 4500 | RS2046 | 34,90 | je 33,15 | je 31,41 |
| LU 7000 | RS2070 | 36,90 | je 35,05 | je 33,21 |
| LU 9000* | RS2099 | 38,90 | je 36,95 | je 35,01 |

Bei LU 9000 Premium max. 3 Roste möglich.

4 WILDKÜHLSCHRANKBELEUCHTUNG

Innovative LED-Beleuchtung mit Bewegungsmelder zur Selbstmontage. Lieferumfang: 2 Lampen (ausreichend für 1 Kühlschrank), Ladekabel, Befestigungs-Kit und hochwertiger wiederaufladbarer Akku.

Ohne Werkzeug zu montieren. Jetzt auch zum Nachrüsten für bestehende Geräte!

Art. Nr. Z33160

39,90 EUR

NEU

5 LANDIGS „WILDE KISTE“

Stapelbarer Behälter aus lebensmittelechtem Polyethylen. Ideal für LU 7000 und größer. Inklusive 4 Noppenfelder zur Anbringung von Etiketten und Grifflochern je Längs- und Kurzseite. Maße (L x B x H): 598 x 398,5 x 201 mm, Füllvolumen 40 Liter.

Art. Nr. Z33161

13,90 EUR

NEU



Abb. zeigt LU 9000 Premium mit aufpreispflichtiger Mittelbahn und Außenbahn.

6 FLEX WILDGEHÄNGE – ROHRBAHNSYSTEM

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

| Modell | Art. Nr. | Beschreibung | Preis |
|---------|----------|---|-------|
| LU 4500 | SA3046 | 1 Außenbahn, 800 mm | 49,90 |
| LU 7000 | SA3075 | 1 Außenbahn, 800 mm + 1 Innenschiene mittig | 99,90 |
| LU 9000 | SA3095 | 1 Außenbahn, 800 mm + 1 Innenschiene mittig | 99,90 |



7 ELEKTRO SEILWINDE

Belastbarkeit bis zu 200 kg. Maße (L x B x H) 340 x 130 x 200 mm. Zur Decken- oder Wandmontage. Inklusive Umlenkrolle.

Art. Nr. ZE4420

99,95 EUR

8 LANDIG SPEZIALREINIGER

500 ml Sprühflasche. 100 % ökologisch. Entfernt mühelos Schweiß und hartnäckige Verschmutzungen. Der Universalreiniger für den Wildkühlschrank und Zerwirkraum.

19,00 EUR / Liter

Art. Nr. Z33140

9,50 EUR

BEST SELLER

9 SPEZIALREINIGER NACHFÜLLKANISTER

Praktischer **3 Liter Nachfüllkanister**. Pro Flaschenfüllung richtig sparen. 500 ml nur 6,48 EUR.

12,96 EUR / Liter

Art. Nr. Z33147

38,90 EUR

10 LENKROLLEN

Passend für LU 7000 und LU 9000 Premium. Vier hochwertige Industrie-Leichtlaufrollen, zwei davon sind feststellbar. Lieferung ohne Montage.

Art. Nr. SR1010

89,90 EUR

KÜHLAGGREGATE & TÜREN

FÜR DEN KÜHLRAUMBAU ZUHAUSE

Decken- & Seitenkühlaggregate aus deutscher Herstellung und das in steckerfertiger Ausführung. Auspacken, einstecken – fertig. Bauseits ist bei der Decken- oder Seitenwandlösung lediglich ein rundum isolierter Kühlraum und ein Ausschnitt von ca. 35 x 40 cm



EDELSTAHL- DECKENAGGREGAT

bei genügend Platz nach oben

- Kälteleistung von 450 W bis 2000 W
- Elektronische Temperaturregelung Temp. Bereich: 0 bis +15 °C
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Spannung: 230 V
- Lieferung sofort betriebsbereit

| Modell | Art. Nr. | Kühlraumgröße* | Leistung | Preis |
|----------------|----------|-------------------------|----------|-----------------|
| LD 450 | A22010 | bis 3,5 m ³ | 450 W | 1.149,00 |
| LD 700 | A22011 | bis 8,0 m ³ | 700 W | 1.199,00 |
| LD 1100 | A22015 | bis 12,0 m ³ | 1100 W | 1.399,00 |
| LD 2000 | A22016 | bis 23,0 m ³ | 2000 W | 1.899,00 |

+Lieferung bundesweit frei Haus

*Maximal und voll isoliert



in Wand oder Decke bei maximal 20 cm Wandstärke notwendig. Seit Jahrzehnten in den Bereichen Kühlraumbau und Fertigungszellen bewährt. Landig - Qualität aus Deutschland. Verdampfer in Maschine integriert, für maximale Platzausnutzung im Kühlraum.



EDELSTAHL- SEITENAGGREGAT

wenn Platz neben Türe, sonst an Seitenwand

- Kälteleistung von 700 W bis 2000 W
- Elektronische Temperaturregelung Temp. Bereich: 0 bis +15 °C
- Vollautomatische Tauwasserverdunstung
- Spannung: 230 V
- Lieferung sofort betriebsbereit

| Modell | Art. Nr. | Kühlraumgröße* | Leistung | Preis |
|----------------|----------|-------------------------|----------|-----------------|
| LS 700 | A22012 | bis 8,0 m ³ | 700 W | 1.199,00 |
| LS 1100 | A22013 | bis 12,0 m ³ | 1100 W | 1.399,00 |
| LS 2000 | A22017 | bis 23,0 m ³ | 2000 W | 1.899,00 |

+Lieferung bundesweit frei Haus

KÜHLRAUMTÜREN

In Deutschland hergestellte 80 mm starke Kühlraum-Drehtüre. Ausführung: Verzinktes Stahlblech, weiß beschichtet, **inklusive 100 mm Mauerrahmen**. Wahlweise DIN links oder DIN rechts mit maximalem Öffnungswinkel von 180 ° und geringem Schwenkradius. Qualitätstüre mit Schloss und 5 Jahren Materialgarantie.

| Art. Nr. | Modell | Größe* (B x H) | Preis |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| VT8018 | S | 800 x 1800 mm | 859,00 |
| VT8019 | M | 800 x 1900 mm | 899,00 |
| VT9019 | L | 900 x 1900 mm | 919,00 |
| VT9020 | XL | 900 x 2000 mm | 969,00 |
| VT1020 | XXL | 1000 x 2000 mm | 999,00 |

* Lichte Weite Türöffnung

WILDKÜHLZELLEN

BEGEHBARE RAUMWUNDER



Beratung gewünscht?
Rufen Sie uns an: **07581 90430**

Die Kühlkammer für Zuhause. Aus mehr als 30 Standardgrößen auswählen und kombinieren: Aggregatausführung, Wildgehänge und Rohrbahn. Perfekte Kombination von Qualität und jahrzehntelanger

Erfahrung spiegeln sich in den original Viessmann-Landig Profi-Wildkühlzellen wider. **Qualitätsprodukte Made in Germany** mit 5 Jahren Materialgarantie auf die Wildkühlzellen.



MERKMALE & ZUBEHÖR

- Wandstärke 80 mm, sehr guter U-Wert: 0,25 W/m² K
- Kühlaggregat mit hoher Kälteleistung
- Kein Rohrbahnausschnitt über Türe (spart Energie)
- Mit Edelstahlboden rutschfest
- Große Türen bis 900 mm Breite
- Türanschlag DIN links oder rechts wählbar, inklusive Zylinderschloss und Notöffner
- Lieferung bundesweit Frei-Haus zur Selbstmontage oder gegen Mehrpreis auch durch Landig Montageteam

Lieferumfang: Kühlzelle + Kühlaggregat für Decke oder Seitenwand

Weitere Optionen: Siehe unten



Bild zeigt Anwendungsbeispiel

| Modell Art. Nr. | Außenmaße H x B x T in mm | Innenmaße H x B x T in mm | Preis Höhe 2110 mm | LJV - Sonderpreis Höhe 2110 mm |
|--------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| LZ1000 | 2110 x 1500 x 900 | 1950 x 1340 x 740 | 4.299,00 | 4.150,00 |
| LZ1100 | 2110 x 1500 x 1200 | 1950 x 1340 x 1040 | 4.345,00 | 4.195,00 |
| LZ1200 | 2110 x 1500 x 1500 | 1950 x 1340 x 1340 | 4.545,00 | 4.395,00 |
| LZ1300 | 2110 x 1800 x 1200 | 1950 x 1640 x 1040 | 4.399,00 | 4.250,00 |
| LZ1400 | 2110 x 1800 x 1500 | 1950 x 1640 x 1340 | 4.745,00 | 4.595,00 |
| LZ1500 | 2110 x 1800 x 1800 | 1950 x 1640 x 1640 | 4.925,00 | 4.775,00 |
| LZ1600 | 2110 x 2100 x 1200 | 1950 x 1940 x 1040 | 4.745,00 | 4.595,00 |
| LZ1700 | 2110 x 2100 x 1500 | 1950 x 1940 x 1340 | 4.910,00 | 4.760,00 |
| LZ1800 | 2110 x 2100 x 1800 | 1950 x 1940 x 1640 | 5.545,00 | 5.395,00 |
| LZ1900 | 2110 x 2100 x 2100 | 1950 x 1940 x 1940 | 5.745,00 | 5.595,00 |
| LZ2000 | 2110 x 2400 x 1500 | 1950 x 2240 x 1340 | 5.545,00 | 5.395,00 |
| LZ2100 | 2110 x 2400 x 1800 | 1950 x 2240 x 1640 | 5.745,00 | 5.595,00 |
| LZ2200 | 2110 x 2400 x 2100 | 1950 x 2240 x 1940 | 6.545,00 | 6.395,00 |
| LZ2300 | 2110 x 2700 x 1800 | 1950 x 2540 x 1640 | 6.545,00 | 6.395,00 |
| LZ2400 | 2110 x 2700 x 2100 | 1950 x 2540 x 1940 | 6.805,00 | 6.655,00 |
| LZ2500 | 2110 x 2700 x 2400 | 1950 x 2540 x 2240 | 7.045,00 | 6.895,00 |



IN 3 SCHRITTEN ZU IHRER INDIVIDUELLEN WILDKÜHLZELLE

1. Außenhöhe wählen

| Außen- & Innenhöhe | Preis |
|--------------------|----------------|
| 1960 mm & 1800 mm | 200,00 |
| 2110 mm & 1950 mm | kein Mehrpreis |
| 2260 mm & 2100 mm | 200,00 |
| 2410 mm & 2250 mm | 200,00 |

2. Kühlaggregat wählen (mehr Infos S.12)

| Aggregat | Preis |
|--------------------|----------------|
| Deckenkühlaggregat | kein Mehrpreis |
| Seitenkühlaggregat | kein Mehrpreis |

3. Aufhängevorrichtung wählen

| Vorrichtung | Preis |
|----------------|------------|
| Wildgehänge | 124,50 / m |
| Rohrbahnanlage | 124,50 / m |

AUFHÄNGEVORRICHTUNGEN



Edelstahl Wildgehänge
bis 200 kg/m, ideal für Rehwild

- Ausführung in der Zelle, ohne Außenbahn
- Inkl. Befestigungsmaterial und Lastverteiler
- Montage bauseits

Preis: 124,50 EUR pro Meter



Edelstahl Rohrbahnanlage
bis 300 kg/m, ideal für Schwarzwild

- Innen in L-Form oder U-Form inkl. abnehmbarer Außenbahn
- Inkl. Befestigungsmaterial und Lastverteiler
- Montage bauseits

Preis: 179,00 EUR pro Meter

DRY AGER DX 1000® & DX 500®

WILDVEREDELUNG DRY-AGED WILDBRET

DX 500® und **DX 1000®**, zwei Vollreife-Profischränke, die Maßstäbe setzen. Außen zeitlos modernes Design und innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft auf High-Tech.

Der DRY AGER® eignet sich nicht nur perfekt für die Zubereitung von Dry-Aged Beef in den eigenen vier Wänden, sondern ist auch **ideal zur Wildbret-, Schinken- und Salamireifung** einsetzbar. Die Geräte sind

für ein perfektes Reifeklima serienmäßig mit einer Entkeimungseinheit ausgestattet.

Die von Landig entwickelte Steuerung gewährleistet die konstante Einhaltung der Temperatur, die elektronisch von 0 bis + 25 °C geregelt werden kann, genauso wie die Luftfeuchtigkeit von 60 bis 90 % und das komplett ohne einen Festwasseranschluss.



Fragen Sie unsere Experten:
07581 90430



DRY AGER DX 1000®

- für bis zu 100 kg Fleisch
- Spannung: 230 V
- Gehäuse außen und Türe Edelstahl rostfrei
- Brutto-/ Nettoinhalt: 478 / 435 Liter

ABMESSUNGEN (HxBxT)

Außenmaße: **165 x 70 x 75 cm**
Innenmaße: **138 x 54 x 56 cm**

Art. Nr. **DH1001**

3.295 EUR



Gratiszugabe Hunters-Kit:

1 x Edelstahlgehänge; 1 x Salzwanne mit Inhalt,
2 x Einschieberost ganz und 2 x Wurstrost.

Gesamtwert der **Gratiszugabe: 293,00 EUR**



Lieferung erfolgt ohne Lebensmittel. Abb. zeigt ein Gehänge mehr, als inklusive.



DRY AGER DX 500®

- für bis zu 20 kg Fleisch
- Spannung: 230 V
- Gehäuse schwarz, Türe Edelstahl rostfrei
- Brutto-/ Nettoinhalt: 147 / 132 Liter

ABMESSUNGEN (HxBxT)

Außenmaße: **90 x 60 x 61 cm**
Innenmaße: **71 x 50 x 43 cm**

Art. Nr. **DH0500**

1.895 EUR



Gratiszugabe Hunters-Kit:

1 x Edelstahlgehänge, 1 x Salzwanne mit Inhalt, 1 x Einschieberost,
1 x Wurstrost und 1 x Bodenrost.

Gesamtwert der **Gratiszugabe: 176,00 EUR**



Lieferung erfolgt ohne Lebensmittel.

ZERWIRKEN

WILD RICHTIG ZERWIRKEN:

Der Wildkörper sollte nach der Jagd bestmöglich versorgt werden. Ein sauberer Schuss, das Ringeln, das Aufbrechen und das saubere ausspülen mit Trinkwasser sind optimale Voraussetzungen für eine perfekte Fleischreifung und -kühlung.

Nachdem der Wildkörper ausreichend abhängen durfte folgt das Zerwirken. Wie auch Sie ihr erlegtes Wild mit nur wenigen Handgriffen und dem richtigen Equipment ganz einfach selbst in küchenfertige Leckerbissen zerlegen können, zeigen wir Ihnen in unserem Beitrag unter: www.landig.com/zerwirktipps



NEU



SCHWARZ & WILD® SCHUTZHANDSCHUHE

Mit texturierter Oberfläche an den Fingerkuppen. Perfekt für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Bietet optimalen Schutz z.B. vor Zoonosen/Bakterien, Pilzen und Viren. Gutes Tastempfinden und zugleich sehr dehnbar. Beidhändig verwendbar mit Rollrand. Aus Nitrilkauschuk. Inhalt: 100 Stück.

Frei von Weichmachern, Latex und Puder.

| Art. Nr. | Größe |
|----------|-------|
| Z33037 | M |
| Z33038 | L |
| Z33039 | XL |

Einführungspreis
8,59 EUR

ZERWIRKSET „FÜR ECHTE JÄGER“

Echte Jäger zerwirken selbst: Dieses Komplettsset enthält alles, was Sie zum professionellen Zerwirken benötigen. Hochwertiges, Spezialwerkzeug erleichtert die Arbeit in der Wildkammer um ein Vielfaches.

| Art. Nr. | Beschreibung | VK-Preis |
|----------|--|----------|
| Z99055 | Profi-Schneidbrett 50 x 40 x 2 cm (weiß) | 34,90 |
| Z22040 | Knochensäge 37 cm (rot) | 40,00 |
| Z33026 | Stechschutzhandschuh L | 79,95 |
| Z22070 | Profi-Zerwirkzange | 36,90 |
| Z22012 | Profi Magnetleiste Kunststoff 55 cm | 16,90 |
| Z11076 | Vulkanus Messerschärfer V2 Kunststoff | 58,90 |
| Z11052 | Profi-Messerset schwarz (3-teilig) | 35,90 |

Gesamtpreis = **303,45**

AKTION



Art. Nr. Z33200

Sonderpreis statt 303,45 EUR

nur 269,00 EUR

ZERWIRKRAUMEINRICHTUNG

WILDKAMMER AUSSTATTUNG



Lieferung erfolgt ohne Fleisch und Küchenutensilien

STUFENTISCH EDELSTAHL

mit dreiseitiger Aufkantung hinten und eingelegtem Schneidbrett in 300 mm Tiefe. Extrem stabiler Profittisch in geschweißter Ausführung, Edelstahl rostfrei.

Maße (B x T x H): siehe Tabelle x 700 x 900 mm



Tipp: Schneidbrett-Reinigungshobel auf Seite 23

| Art. Nr. | Breite in mm | Preis | LJV-Sonderpreis |
|----------|--------------|----------|-----------------|
| E11351 | 1200 | 750,00 | 699,00 |
| E11352 | 1500 | 950,00 | 899,00 |
| E11353 | 2000 | 1.050,00 | 999,00 |

ARBEITSTISCH EDELSTAHL

mit Grundboden und Aufkantung hinten. Lieferung komplett geschweißt, damit besonders stabil und ideal für schwere Lasten.

Maße (B x T x H): siehe Tabelle x 600 oder 700 x 850 mm

Zum gleichen Preis auch ohne Aufkantung / Grundboden lieferbar



Lieferung erfolgt ohne Lebensmittel

TIEFE 600

| Art. Nr. | Breite in mm | Preis | LJV-Sonderpreis |
|----------|--------------|--------|-----------------|
| E11152 | 1000 | 433,50 | 408,00 |
| E11154 | 1200 | 481,95 | 453,60 |
| E11156 | 1400 | 534,65 | 503,20 |
| E11158 | 1600 | 560,15 | 527,20 |
| E11160 | 1800 | 627,30 | 590,40 |
| E11162 | 2000 | 645,15 | 607,20 |

TIEFE 700

| Art. Nr. | Breite in mm | Preis | LJV-Sonderpreis |
|----------|--------------|--------|-----------------|
| E11172 | 1000 | 446,25 | 420,00 |
| E11174 | 1200 | 492,15 | 463,20 |
| E11176 | 1400 | 548,25 | 516,00 |
| E11178 | 1600 | 573,75 | 540,00 |
| E11180 | 1800 | 636,65 | 599,20 |
| E11182 | 2000 | 658,75 | 620,00 |



- Höhe: 850 mm
- Breiten: siehe Tabelle
- Tiefe: 600 mm | gegen Mehrpreis auch in 700 mm
- Beckengröße (B x T x H): 500 x 400 x 250 mm

SPÜLTISCH EDELSTAHL

mit Abtropffläche und Aufkantung hinten. Lieferung in Selbstmontage, die innerhalb weniger Minuten durchgeführt werden kann. Becken wahlweise links oder rechts.

| Art. Nr. | Breite in mm | Preis | LJV-Sonderpreis |
|----------|--------------|--------|-----------------|
| SP0106 | 1000 | 599,00 | 569,00 |
| SP0126 | 1200 | 639,00 | 599,00 |
| SP0146 | 1400 | 679,00 | 649,00 |
| SP0166 | 1600 | 739,00 | 699,00 |

ZERWIRKRAUMEINRICHTUNG

WILDKAMMER AUSSTATTUNG



- Höhe: 600 mm
- Breiten: siehe Tabelle

WANDHÄNGESCHRANK MIT SCHIEBETÜREN

Professioneller Wandhängeschrank mit gebürsteter Oberfläche. 2 doppelwandige Schiebtüren oben aufgehängt. Schiebetüren sind kugelgelagert. Mit unterem Ablageboden und höhenverstellbarem Zwischenboden.



| Art. Nr. | Breite in mm | Preis | LJV-Sonderpreis |
|----------|--------------|--------|-----------------|
| E44010 | 1000 | 429,00 | 379,00 |
| E44011 | 1200 | 449,00 | 399,00 |
| E44012 | 1400 | 469,00 | 429,00 |

HACKBLOCK



Profi-Gestell aus rostfreiem Edelstahl, Oberfläche glasperlengestrahlt. Höhenverstellbare Stellfüße. Profi-Hackblock, extrem schnitthaltig aus rotem lebensmittelechtem Kunststoff.

Gesamthöhe: 850 mm
Blockgröße 400 x 400 x 100 mm

Art. Nr. E44030

429,00 EUR

LJV-Sonderpreis

379,00 EUR

WANDKONSOLE

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 zur Wandmontage an Betonwand.



| Art. Nr. | Breite in mm | Preis | LJV-Sonderpreis |
|----------|--------------|--------|-----------------|
| E44050 | 1000 | 245,00 | 225,00 |
| E44051 | 1200 | 270,00 | 250,00 |
| E44052 | 1400 | 315,00 | 295,00 |

LANDIGS „WILDE KISTE“

Stapelbarer Behälter aus lebensmittelechtem Polyethylen. Ideal für LU 7000 und größer. Inklusive 4 Noppenfelder zur Anbringung von Etiketten und Grifflochern je Längs- und Kurzseite. Maße (L x B x H): 598 x 398,5 x 201 mm, Füllvolumen 40 Liter.



Art. Nr. Z33161

13,90 EUR

LANDIGS "WILDE WANNE"

Perfekt für Niederwild, kleineres Schalenwild, dreckige Jagdstiefel nach der Pirsch oder als Transportbehälter für frisches Wildbret. Belastbar bis über 100 kg. Maße (L x B x H): 755 x 470 x 200 mm. Lebensmittel-echter Kunststoff.



Art. Nr. Z55048

19,95 EUR

Set-Angebot: 3-er Set

56,90 EUR

ZERWIRKRAUM EINRICHTUNG

WILDKAMMER AUSSTATTUNG



HYGIENEWAND EDELSTAHL

Fünf essentielle Komponenten auf einen Schlag. Hygienisch sauberes Arbeiten ist hier garantiert.

Die Hygienewand besteht aus folgenden Elementen:

- A:** Rückwand
 - 1** Rückwandmaße ohne Messersterilisation (F): 900 x 800 mm (B x H)
 - 2** Rückwandmaße mit Messersterilisation (F): 1100 x 800 mm (B x H)
- B:** Waschbecken mit Kniebedienung: 470 x 410 x 240 mm
- C:** Seifen-Desinfektionsmittelspender: 113 x 87 x 296 mm
- D:** Falthandtuchspender: 275 x 130 x 330 mm
- E:** Abfallbehälter: Inhalt 60 Liter
- F:** Messersterilisation: Lieferung ohne Messer

| Art. Nr. | Ausführung | Preis | LJV-Sonderpreis |
|----------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| E22021 | ohne Messersterilisation | 1.399,00 | 1.349,00 |
| E22020 | mit Messersterilisation | 1.599,00 | 1.549,00 |



HANDWASCHBECKEN A2

- Beckengröße: 500 x 500 mm
- Kniebedienung integriert
- Zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 sec.
- Mit Wasserhahn & Mischventil
- Aufkantung hinten: 100 mm

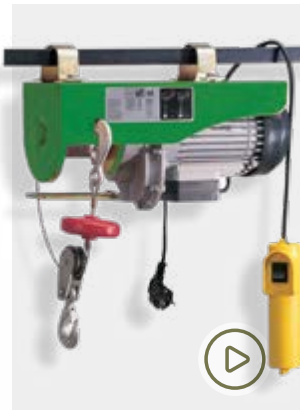
Art. Nr. Z22059

~~Sonderpreis 509,00-EUR~~
349,00 EUR

~~LJV-Sonderpreis~~
299,00 EUR



NEU



ELEKTRO-SEILWINDE

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

Maße (L x B x H):
340 x 130 x 200 mm

Art. Nr. ZE4420

~~Sonderpreis 229,00-EUR~~
99,95 EUR

DAS „ZERWIRKRAUM SCHLAUCH SET“

Super hochwertiges Profi-Equipment. Industrie-Reinigungspistole mit versch. Einstellmöglichkeiten, inklusive formstabilem Schlauch. Inklusive Schlauch sowie Anschlussstück R 3/4". Enorm druckbeständig und langlebig. Lieferbar in 2 Längen.

Art. Nr. Z33175 – 5 m
99,90 EUR

Art. Nr. Z33176 – 10 m
139,90 EUR

ZERWIRKRAUM

REINIGUNG & HYGIENE



BREITBAND-DESINFEKTION

Sorgen Sie vor & schützen Sie sich

Effektiver Schutz vor nahezu allen schädlichen Mikroorganismen. Tötet 99,9 % aller Viren, Bakterien, Pilzen und Sporen. Besonders stark und sanft in der Anwendung.



| Art. Nr. | Ausführung | Preis |
|----------|--|-------|
| Z33155 | Sprühflasche 500 ml (21,90 EUR / Liter) | 10,95 |
| Z33157 | Nachfüllkanister 5 l (13,98 EUR / Liter) | 69,90 |

ARBEITSSCHÜRZE

PVC beschichtete Schürze in leichter Ausführung, ideal für Arbeiten in der Zerwirkammer.

- Extrem leicht und widerstandsfähig
- Wasserdicht & leicht zu reinigen
- Äußerst reiß- und knickfest
- Maße (L x B): 120 x 80 cm



Art. Nr. Z33010

14,90 EUR

LANDIG SPEZIALREINIGER



500 ml Sprühflasche. 100 % ökologisch. Entfernt mühelos Schweiß und hartnäckige Verschmutzungen. Der Universalreiniger für den Wildkühlschrank und Zerwirkraum.

Art. Nr. Z33140

9,50 EUR

19,00 EUR / Liter

SPEZIALREINIGER NACHFÜLLKANISTER



Praktischer **3 Liter Nachfüllkanister**. Pro Flaschenfüllung richtig sparen. 500 ml nur 6,48 EUR (12,96 EUR / Liter).

Art. Nr. Z33147

38,90 EUR

SCHWARZ & WILD® SCHUTZHANDSCHUHE

Mit texturierter Oberfläche an den Fingerkuppen. Perfekt für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Bietet optimalen Schutz z.B. vor Zoonosen/Bakterien, Pilzen und Viren. Gutes Tastempfinden und zugleich sehr dehnbar. Beidhändig verwendbar mit Rollrand. Aus Nitrilkauschuk. Inhalt: 100 Stück.

Frei von Weichmachern, Latex und Puder.



| Art. Nr. | Größe |
|----------|-------|
| Z33037 | M |
| Z33038 | L |
| Z33039 | XL |

Einführungspreis

8,59 EUR

WANDPAPIERROLLENHALTER



Zur Wandmontage. Aus lackiertem Metall für Rollenpapier bis zu 40 cm Breite. Lieferung erfolgt ohne Papierrolle.

Art. Nr. Z33170

49,90 EUR

NACHFÜLLPAPIERROLLE

Extrem saugfähige, blaue Papierrolle 2-lagig zum Nachfüllen des Wandpapierrollenhalters. Umfang: 1000 Blatt

Art. Nr. Z33171

15,90 EUR

Preis bei zwei Rollen:

29,80 EUR

REINIGUNGSBÜRSTE



Blaue, eckige Waschbürste mit verlängerten Außenborsten für die optimale Reinigung von Raumecken und Schmutzkanten. Maße (L x B): 210 x 65 mm

Art. Nr. Z33178

12,90 EUR

ZERWIRKRAUM

ZUBEHÖR

STECHSCHUTZHANDSCHUH SET

Bietet **100% Stech- & Schnittschutz**. Der 5-Finger Sicherheitshandschuh hat serienmäßig ein patentiertes Wechselbandsystem. Universell passend für Rechts- und Linkshänder, strapazierfähiges und langlebiges Druckknopf-Verschlussystem.

Gratis enthalten: 1 x Handschuhspanner + 1 x Unterzieh-Handschuh



Unterzieh-Handschuh aus Baumwolle

Art. Nr. Z33028
3,95 EUR 5 Stück

| Art. Nr. | Größe | Bandfarbe | Preis |
|----------|-------|-----------|-------|
| Z33024 | S | weiß | 79,95 |
| Z33025 | M | rot | 79,95 |
| Z33026 | L | blau | 79,95 |
| Z33027 | XL | orange | 79,95 |

HANDSCHUHSPANNER



Spanner für optimalen Sitz der Handschuhe. Vermeidet ein Verutschen und gleicht Größenunterschiede aus. Aus hygienischer und elastischer PU-Folie.

Art. Nr. Z33036
3,95 EUR 10 Stück

MESSER MAGNETLEISTE



Abb. zeigt Edelstahl-Magnetleiste

Bewahren Sie ihre Messer immer griffbereit und hygienisch sauber auf. Aus schwarzem Kunststoff oder Edelstahl mit hochwertigen Magneten. Inklusive Befestigungsmaterial.

| Art. Nr. | Material | Länge in cm | Sonderpreis |
|----------|------------|-------------|-------------|
| Z22009 | Kunststoff | 30 | 9,95 |
| Z22012 | Kunststoff | 55 | 16,90 |
| Z22010 | Edelstahl | 35 | 25,90 |

SCHNITTSCHUTZHANDSCHUH

Für die Fleischverarbeitung. 100% zuverlässiger Schutz vor Schnitten dank Edelstahlseele, die in das Kevlar-Gewebe der Handschuhe eingewebt ist. Waschbar bis 100 °C, rechts- und links tragbar. Lieferumfang 1 Handschuh.



Farbe schwarz

| Art. Nr. weiß | Art. Nr. schwarz | Größe | Preis |
|---------------|------------------|-------|-------|
| Z33013 | Z33013-S | S | 13,95 |
| Z33015 | Z33015-S | M | 13,95 |
| Z33020 | Z33020-S | L | 13,95 |
| Z33021 | Z33021-S | XL | 13,95 |

PROFI SPALTER



Art. Nr. Z22032
34,90 EUR

Aus 5 mm starkem Stahl durch Spezialhandabzug rasiermesserscharf, mit schwarzem stabilem Griff aus Kunststoff.

20 cm Klingenlänge.

MESSERKÖCHER

Der Messerköcher verwahrt Ihr Messer sicher und hygienisch – jederzeit griffbereit. Gefertigt aus stabilem Spezialkunststoff. Sterilisierbar und leicht zu reinigen.



| Art. Nr. | Ausführung | Preis |
|----------|------------------------------------|-------|
| Z33045 | Köcher mit Gürtel & Metallschnalle | 23,95 |
| Z33047 | nur Köcher, ohne Gürtel | 11,95 |

ZERWIRKRAUM

MESSER



| Serie | Art. Nr. | Nummer | Ausführung | Klinge | Preis |
|---------|--|--------------|--|----------|--------------|
| GELB | Solide Qualität! Ergonomisch geformte gelbe Griffe für ein ermüdungsfreies Arbeiten. Made in Germany aus Solinger Stahl. | | | | |
| | Z11010 | 1 | Ausbeiner 13 cm | starr | 12,90 |
| | Z11012 | 2 | Stechmesser 16 cm | starr | 17,50 |
| | Z11013 | 3 | Fleischermesser 18 cm | starr | 17,90 |
| | Z11060 | A (1/2/3) | 3-teiliges Spar-Set mit Messertasche (Sie sparen über 40 %) | | 28,90 |
| SCHWARZ | Geniale Messer! Die schwarzen Griffe liegen super in der Hand, sind gummiert, ergonomisch geformt und antibakteriell. Qualitätsstahl, Made in Germany. Flexible Ausführung bei den Ausbeinern = perfektes Auslösen um Knochen möglich. | | | | |
| | Z11050 | 4 | Ausbeiner 13 cm | flexibel | 13,90 |
| | Z11051 | 5 | Ausbeiner 15 cm | flexibel | 14,90 |
| | Z11056 | 6 | Stechmesser 16 cm | starr | 22,90 |
| | Z11052 | B (4/5/6) | 3-teiliges Spar-Set mit Messertasche (Sie sparen über 30 %) | | 35,90 |
| GRÜN | Die hochwertige Messer-Serie für den Zerwirkraum oder Unterwegs. Dank Signalfarbe überall leicht zu finden. Ergonomisch geformte Griffe für mehr Freude und eine bessere Schnittführung beim Zerwirken. Qualitätsstahl, Made in Germany. Flexible Ausführung bei den kleinen Ausbeinern = perfektes Auslösen um Knochen möglich. | | | | |
| | Z11082 | 7 | Ausbeiner spezial 10 cm | flexibel | 12,50 |
| | Z11087 | 8 | Ausbeiner 13 cm | flexibel | 13,50 |
| | Z11083 | 9 | Abhäutemesser 16 cm | starr | 17,90 |
| | Z11081 | 10 | Gekrösemesser 16 cm (mit Tasche) | starr | 32,95 |
| | Z11080 | C (7/8/9/10) | 4-teiliges Spar-Set mit Messertasche (Sie sparen über 25 %) | | 57,50 |
| | Z11084 | 11 | Abbalgemesser 10 cm | starr | 11,90 |
| | Z11085 | 12 | Kullenschliff-Fleischmesser 20 cm | flexibel | 21,90 |



GEKRÖSEMESSER IM SET MIT TASCHE

Gekrösemesser mit grünem Griff, ideal zum Aufbrechen. Die abgerundete Spitze verhindert eine Verletzung des Gekröses und der „gedrehte Griff“ ein ergonomisch einzigartiges Arbeiten. Inklusive hochwertige Gürteltasche mit Logoprint.

TIPP: Oben im grünen 4er Messerset ebenfalls bereits enthalten zum super Spar-Angebot!

Art. Nr. Z11081 **NEU**
32,95 EUR

ZERWIRKRAUM

ZUBEHÖR



PROFI MESSERSCHÄRFER

Perfekt zum gleichmäßigen Abziehen und Polieren der Messerklingen. Alle Metallteile sind aus rostfreiem Edelstahl. Inklusive Tischhalterung.

Art. Nr. Z11090

97,50 EUR



PROFI-WETZSTAHL

Für einfaches Messerschärfen. Beschichteter Profi-Wetzstahl in den Längen 18 und 30 cm. Diamantbeschichtete Variante in Länge 25 cm.

| Art. Nr. | Form | Länge in cm | Preis |
|----------|------|-------------|-------|
| Z11022 | rund | 18 | 12,95 |
| Z11020 | rund | 30 | 21,90 |
| Z11021 | oval | 30 | 24,90 |
| Z11023 | oval | 25 | 38,90 |

Waidlochauslöser & SKINNER SET



Art. Nr. Z33068

Perfekt gerüstet für das Ringeln & Aufbrechen: Waidlochauslöser und Profi-Skinner im praktischen Set. Inklusive Tasche für Skinner.

Ideal einsetzbar für Reh- bis Rotwild.

Set-Angebot

19,95 EUR



Waidlochauslöser

Zum schnellen und sauberen Ringeln. Ins Waidloch einführen, drehen, herausziehen und der Darm ist ausgelöst.

Art. Nr. Z33067

12,95 EUR

Die Keulen bleiben mit diesem hilfreichen Werkzeug unversehrt.

VULKANUS® MESSERSCHÄRFER V2



Next Generation Modell, noch besser! Der Vulkanus® kann sowohl Messer mit glatter Klinge als auch mit Wellenschliff schärfen. In kürzester Zeit und bei einfachster Handhabung erhält jedes Messer eine rasiermesserscharfe Schneide.

| Art. Nr. | Material | Preis |
|----------|------------|-------|
| Z11076 | Kunststoff | 58,90 |
| Z11077 | Edelstahl | 94,50 |

Abb. zeigt Edelstahlmodell.



Art. Nr. Z22070

36,90 EUR

PROFI-ZERWIRKZANGE

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

AUFBRECHSÄGE MIT GÜRTELTASCHE



Erleichtert das Durchtrennen des Schlosses und des Brustbeins. Klein und leicht zu handhaben. Lieferung **inkl. schwarzer Gürteltasche**.

| Art. Nr. | Sägeblattlänge | Farbe | Preis |
|----------|----------------|-------|-------|
| Z33050 | 6 cm | rot | 24,00 |
| Z33060 | 8 cm | gelb | 30,00 |

RIPPENZIEHER

Profi-Zubehör zum einfachen Auslösen von Rippenknochen. Inklusive **gratis Ersatzklinge** in 14 mm.

Art. Nr. Z33043

24,90 EUR



ERSATZKLINGEN

| Art. Nr. | Klinge | Stück | Preis |
|-----------------|--------|-------|-------|
| 1 Z33044 | 14 mm | 5 | 18,95 |
| 2 Z33046 | 16 mm | 5 | 19,95 |

ZERWIRKRAUM

ZUBEHÖR

PROFI SCHNEIDBRETT

Qualitäts-Spezialkunststoff, weiß, schnittfest und messerschonend. Mit Hemmfüßchen an der Unterseite für guten Halt.



Lieferung erfolgt ohne Fleisch und Messer

| Art. Nr. | Größe in mm | Preis |
|----------|----------------|-------|
| Z99051 | 400 x 250 x 20 | 21,90 |
| Z99053 | 500 x 300 x 20 | 25,90 |
| Z99055 | 500 x 400 x 20 | 33,30 |
| Z99057 | 600 x 400 x 20 | 39,90 |

PROFI SCHNEIDBRETT MIT SAFTRILLE

Weißes Schneidbrett aus schnittfestem und messerschonendem Qualitäts-Spezialkunststoff. Mit umlaufender Saftrille und Hemmfüßchen an der Unterseite für einen guten Halt.



| Art. Nr. | Größe in mm | Preis |
|----------|----------------|-------|
| Z99058 | 500 x 300 x 20 | 28,90 |
| Z99059 | 600 x 400 x 20 | 43,90 |

SCHNEIDBRETT-REINIGUNGSHOHEL

Reinigt hygienisch zuverlässig und beseitigt Schnitte im Brett. Besonders auch für Stufentische mit Schneidbretteinlage zu empfehlen. Lieferung inklusive einer Klinge.



Art. Nr. Z11045

37,90 EUR

ERSATZKLINGE FÜR REINIGUNGSHOHEL

Die scharfe Abzieh Klinge ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und passt sich perfekt der Schneidunterlage an. Zweifach verwendbar dank Wendefunktion.

Art. Nr. Z11046

8,90 EUR

FLEISCHER KNOCHENSÄGE

Voll hygienische, professionelle Knochensäge, ideal fürs Zerwirken. Mit ergonomisch, hygienischem Kunststoffgriff.



Bogen und Blatt Edelstahl rostfrei.

| Art. Nr. | Ausführung | Blattlänge | Preis |
|----------|------------------|------------|-------|
| Z22040 | Grifffarbe: rot | 37 cm | 40,00 |
| Z22045 | Grifffarbe: blau | 47 cm | 45,00 |
| Z22044 | Ersatz Sägeblatt | 37 cm | 9,90 |
| Z22046 | Ersatz Sägeblatt | 47 cm | 10,90 |

AKKU KNOCHENSÄGE

Einfaches Trennen der Rippenbögen ohne Knochensplittern. Liegt dank ergonomisch geformter Griffe und leichtem Gewicht sehr gut in der Hand. Gewicht 1400 g. Inklusive Ersatzsägeblatt.

Art. Nr. Z33180

168,95 EUR



**Nur bei Landig:
Mit Ersatz-Sägeblatt im Wert von 16,95 EUR gratis**

ERSATZSÄGEBLATT

Ersatzsägeblatt aus Edelstahl für Akku-Knochensäge.

Art. Nr. Z33181

16,95 EUR

ZERWIRKRAUM

WAAGEN

ZEIGERSCHNELLWAAGE

ⓘ **ABVERKAUF**

2. WAHL*



Solange Vorrat reicht

Gewichtsdarstellung über Zeiger.

- Teilung: 1000 g
- Justierbarer Zeiger
- Schlagfestes Metallgehäuse
- Abgedeckt mit Kunststoff-Schutzscheibe
- Inklusive Edelstahlhaken

*Voll funktionsfähig, Produkt hat kleine Kratzer am Gehäuse.

Art. Nr. Z55013 – 100 kg

Sonderpreis 23,95-EUR
9,95 EUR

Art. Nr. Z55016 – 200 kg

Sonderpreis 39,90-EUR
12,95 EUR

ZEIGERSCHNELLWAAGE

Präzise Gewichtsdarstellung über Zeiger.

- Teilung: 1000 g
- Justierbarer Zeiger
- Schlagfestes Metallgehäuse
- Inklusive Edelstahlhaken

Art. Nr. Z55011 – 100 kg

23,95 EUR

Art. Nr. Z55012 – 200 kg

39,95 EUR



PREMIUM HÄNGEWAAGE



Unkaputtbare schwarze Hochleistungs-Hängewaage in spritzwassergeschütztem Metallgehäuse. Kompakte Maße für flexibles Handling.

- Teilung: 50 g
- Gewichte **bis zu 150 kg**
- Beleuchtetes Display
- Lieferung inkl. Schüssel, Batterien & Befestigungsmaterial

Art. Nr. Z55017

79,95 EUR

ELEKTRONISCHE HÄNGEWAAGE



Durch den großen Wiegebereich und die robuste Ausführung besonders für den professionellen Einsatz geeignet. Schnell und präzise. Bruchfestes Gehäuse, rostfrei, antistatisch und leicht. Aufhängehaken und Schüssel um 360° drehbar.

Inkl. Fernbedienung, Dreh-Aufhängehaken und Akkus.

| Art. Nr. | Gewicht | Sonderpreis |
|----------|-------------------|-------------|
| Z55014 | für bis zu 150 kg | 139,00 |
| Z55015 | für bis zu 300 kg | 149,00 |

DIGITAL-TISCHWAAGE EDELSTAHL

Qualitäts-Digitalwaage (nicht eichfähig) bis **60 kg** mit einer Teilung von 20 g. Anzeige auch zur Wandmontage geeignet. Mit großer Edelstahl-Wiegefläche. Inklusive Akkus und Netzteil.

Wiegefläche: 310 x 300 mm.



BEST SELLER

Art. Nr. Z55038

99,95 EUR

VERARBEITEN

WILDBRET VEREDELN – ABER RICHTIG:

Hackfleisch vom Wild ist etwas für wahre Gourmets und vielseitig einsetzbar. Egal ob wilde Wurstkreationen, Spaghetti Bolognese, Wildfrikadellen oder Burger für die Grillsaison mit den Waidgenossen und der Familie - die Wilde Küche kennt (fast) keine Grenzen. Neben der Vielseitigkeit hat Wildhack noch einen entscheidenden Vorteil: Seltener genutzte bzw. bei Kunden eher unbeliebte Wildbretteile wie zum Beispiel Träger oder Blätter können hervorragend verarbeitet werden.

Unser Tipp: Für ein saftiges Ergebnis immer etwas Bauchfett vom Wild- oder Hausschwein dazu wolfen.



WURSTER STARTER-PAKET

Selbstgemacht schmeckt doch am besten. Beginnen Sie jetzt mit Ihrer eigenen Wurstproduktion und holen Sie sich Ihr Komplettpaket zum Starterpreis.

| Art. Nr. | Beschreibung | VK-Preis |
|----------|----------------------|----------|
| Z66130 | Pro-Star Fleischwolf | 149,00 |
| Z77026 | Wurstfüller 3 Liter | 179,00 |
| VL0903 | BEEF! Wurst Buch | 19,90 |

+ Gewürzmischung und Naturdarm im Wert von 16,90 EUR



Art. Nr. Z33201

Setpreis statt 364,80 EUR

nur 300,00 EUR

AKTION

WURSTER PROFI-PAKET

Werden Sie im Handumdrehen zum Profiwurster mit unserem Vorteilspaket. Verwöhnen Sie sich, ihre Familie, Freunde und Jagdkollegen mit selbstgemachten Wildwürsten.

| Art. Nr. | Beschreibung | VK-Preis |
|----------|------------------------------|----------|
| Z66020 | M-Star Fleischwolf Edelstahl | 395,00 |
| Z77027 | Wurstfüller 5 Liter | 199,00 |
| VL0903 | BEEF! Wurst Buch | 19,90 |

+ Gewürzmischung und Naturdarm im Wert von 16,90 EUR



Art. Nr. Z33202

Setpreis statt 630,80 EUR

nur 550,00 EUR

AKTION

FLEISCHVERARBEITUNG

FLEISCHWÖLFE

GRATIS

GRATIS GEWÜRZMISCHUNG UND NATURDARM ZU JEDEM FLEISCHWOLF ODER WURSTFÜLLER

Sichern Sie sich beim Kauf eines Fleischwolfes oder Wurstfüllers die „200 g Gewürzmischung Wildbratwurst“ und „10 m Naturdarm“ im Wert von **16,90 EUR gratis**.



PRO-STAR

im lackierten Kunststoffgehäuse

- Ideal für den Haushalt
- Motor mit Direktantrieb
- Durchsatz bis zu **90 kg/h**
- Abmessungen (L x B x H): 270 x 200 x 400 mm
- Gewicht: 3,7 kg
- Spannung: 230 V

Art. Nr. Z66130

Sonderpreis ~~249,00 EUR~~

149,00 EUR

+

Inklusive Kreuzmesser +
3 / 4,5 / 8 mm +
1 Wurstfülltrichter



M-STAR WEISS

im lackierten Metallgehäuse

- Ideal für Haushalt & Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig & leistungsstark
- Mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **80 kg/h**
- Abmessungen (L x B x H): 370 x 195 x 310 mm
- Gewicht: 8,4 kg
- Spannung: 230 V

Art. Nr. Z66010

Sonderpreis ~~399,00 EUR~~

319,00 EUR

+

Inklusive Kreuzmesser +
1 Lochscheibe: 6 mm +
1 Wurstfülltrichter



Für alle Fleischwölfe sind weitere Lochscheiben sowie Wurstfülltrichter in verschiedenen Größen unter www.landig.com/fleischwoelfe erhältlich.



M-STAR EDELSTAHL

im robusten **Edelstahlgehäuse**

- Ideal für Haushalt & Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig & leistungsstark
- Mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **80 kg/h**
- Abmessungen (L x B x H): 370 x 195 x 310 mm
- Gewicht: 8,4 kg
- Spannung: 230 V

Art. Nr. Z66020

Sonderpreis ~~499,00 EUR~~

395,00 EUR

+

Inklusive Kreuzmesser +
2 Lochscheiben: 4,5 / 8 mm +
1 Wurstfülltrichter



L-STAR EDELSTAHL

im robusten **Edelstahlgehäuse**

- Ideal für das Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig & leistungsstark
- Mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **150 kg/h**
- Abmessungen (L x B x H): 450 x 195 x 350 mm
- Gewicht: 10,8 kg
- Spannung: 230 V

Art. Nr. Z66050

Sonderpreis ~~589,00 EUR~~

479,00 EUR

+

Inklusive Kreuzmesser +
2 Lochscheiben: 4,5 / 10 mm +
1 Wurstfülltrichter

FLEISCHVERARBEITUNG

WURSTFÜLLER & CO

WURSTFÜLLER 3 L, 5 L UND 7 L STEHEND



3. Generation - die beste Serie, die wir jemals gebaut haben!

Profi-Wurstfüller stehend, zum einfachen und schnellen Wurstten. Langlebige und robuste Ausführung - alle Teile, auch die Wurstfülltrichter, sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.

- Auch für Linkshänder geeignet.
- Mit Edelstahl Füllrohren: 10, 20, 30 und 40 mm
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Stabile 30 x 30 cm Bodenplatte
- 2 Geschwindigkeiten



| Art. Nr. | Ausführung | Preis |
|----------|------------|--------|
| Z77026 | 3,0 Liter | 179,00 |
| Z77027 | 5,0 Liter | 199,00 |
| Z77035 | 7,0 Liter | 299,00 |

CUTTER 5 L UND 8 L



Zum Zerkleinern, Vermengen und Homogenisieren von Gemüse, Kräutern, Fleisch & Käse in jeden gewünschten Feinheitsgrad. 2 Sichelmesser sorgen für den perfekten Schnitt.

- Klingen CNS 18/10
- Drehzahl 1400 U/min.
- Gewicht 19 / 21 kg
- Abmessungen (B x T x H): 240 x 310 x 570 / 620 mm

| Art. Nr. | Ausführung | Preis |
|----------|------------|--------|
| Z66151 | 5,0 Liter | 879,00 |
| Z66154 | 8,0 Liter | 999,00 |

WURSTFÜLLER 5 L UND 8 L LIEGEND



⚠ ABVERKAUF

Profi - Wurstfüller mit 2 Geschwindigkeitsstufen zum einfachen und schnellen Wurstten zu Hause. Zahnräder: stabil und langlebig aus gehärtetem Aluminium. Mit Edelstahl Füllrohren: 10, 20, 25 und 35 mm. Einfache Reinigung.

| Art. Nr. | Ausführung | Preis |
|----------|------------|--------------------------|
| Z77021 | 5,0 Liter | 229,00 139,00 |
| Z77022 | 8,0 Liter | 359,00 169,00 |



CUTTER 3 L

Das ideale Gerät zum Zerkleinern, Vermengen und Homogenisieren von Gemüse, Kräutern, Fleisch und Käse in jeden gewünschten Feinheitsgrad. Hohe Rotationsgeschwindigkeit. 2 Sichelmesser sorgen für perfekten Schnitt.

- Schüssel Edelstahl
- Klingen CNS 18/10
- Drehzahl 730 U/min.
- Abmessungen (B x T x H): 400 x 320 x 330 mm
- Gewicht 12 kg

Art. Nr. Z66152
499,00 EUR

AUFSCHNITTMASCHINE



Der Allround-Allesschneider in Vollmetallausführung. Fleisch, Wurst, Schinken, Käse, Brot und vieles mehr – die Garantie für exakt geschnittene Scheiben. Hochwertige Ausführung für die anspruchsvolle Küche und Kleingewerbe. Made in Germany.

- Leistungsstarker, leiser Motor
- Schnittstärke 0 - 20 mm
- Glattes Vollstahlmesser mit 170 mm Durchmesser
- Abmessungen (L x B x H): 405 x 295 x 270 mm

Art. Nr. Z88020
339,00 EUR

VERARBEITUNG

GEWÜRZE, DÄRME & WAAGE

GEWÜRZMISCHUNGEN



Anwendungsbeispiel

Selbstgemacht schmeckt es immer noch am besten. Hochwertige Gewürzmischungen, passend für ca. **4 kg** Fleisch als Grundmenge. Lieferung erfolgt mit Rezept, im wiederverschließbaren Beutel. Rezept-Download unter: www.landig.com/rezepte

NATURDÄRME



Anwendungsbeispiel

Trocken gesalzene Naturdärme zur idealen Herstellung von Bratwürsten, Knackern, Mettwürsten und Leberwurst. Die Därme sind besonders leicht in der Verarbeitung und insgesamt **10 m** lang.

| Art. Nr. | Ausführung | Kaliber | Preis |
|----------|-------------------------------------|---------|----------------------|
| Z01023 | Naturdarm (Schaf) für Minisalami | 16/18 | 6,95 (0,70/m) |
| Z01020 | Naturdarm (Schaf) für Wildbratwurst | 24/26 | 6,95 (0,70/m) |
| Z01021 | Naturdarm (Schwein) für Leberwurst | 40+ | 6,50 (0,65/m) |

GEWÜRZ- & LADENWAAGE



- Wiegefläche: 280 x 215 mm
- Max. Wiegebereich: Bis 15 kg
- Teilung 2 g
- Inklusive Netzteil und Akku

Art. Nr. Z55035
139,00 EUR

GEWÜRZMISCHUNG FÜR WURSTWAREN

| Art. Nr. | Ausführung | Inhalt | Preis |
|----------|------------------------|--------|------------------------|
| Z01000 | Wild-Bratwurst | 200 g | 9,95 (49,75/kg) |
| Z01001 | Wild-Mettwurst | 200 g | 9,95 (49,75/kg) |
| Z01002 | Wildschwein-Leberwurst | 200 g | 9,95 (49,75/kg) |

GEWÜRZMISCHUNG FÜR SCHINKEN

| Art. Nr. | Ausführung | Inhalt | Preis |
|----------|-----------------------------|--------|------------------------|
| Z01006 | Lorbeer Wildschweinschinken | 200 g | 9,95 (49,75/kg) |
| Z01008 | Rustikaler Rehschinken | 200 g | 9,95 (49,75/kg) |

KUNSTDÄRME



Lieferung erfolgt ohne Wurst

Kunstdärme eignen sich zur Herstellung von Rohwurst (luftgetrocknet oder geräuchert). Wasserdampf und Rauch werden gut durchgelassen. Die Därme sind auf einer Seite abgebunden, Länge je Teilstück: 25 cm.

| Art. Nr. | Ausführung | Kaliber | Preis |
|----------|------------|---------|------------------------|
| Z01030 | Kunstdarm | 43/25 | 8,39 (25 Stück) |
| Z01031 | Kunstdarm | 50/25 | 8,79 (25 Stück) |
| Z01032 | Kunstdarm | 55/25 | 9,49 (25 Stück) |

ROLLBRATENNETZ



Lebensmittelechtes, weißes 12er Koch-/ Bratnetz für 90 mm Einziehrohr aus Polyester, Typ 167/4. Koch-/ bratfest bis ca. 220 °C.

Länge: 50 m

Art. Nr. Z01046
9,95 EUR

Lieferung erfolgt ohne Aufziehhilfe

VERARBEITUNG

ZUBEHÖR & BÜCHER



NEU

WURSTGARN

Reißfestes, lebensmittelechtes Wurstgarn aus ökologischer Naturfaser zum Bündeln, Dressieren und Abbinden von Speisen.

| Art. Nr. | Farbe | Preis |
|----------|-----------|-------|
| Z01040 | natur | 6,50 |
| Z01041 | rot | 6,50 |
| Z01042 | rot/weiß | 6,50 |
| Z01043 | blau/weiß | 6,50 |



NEU

ANMISCH-BOTTICH

Stapelbarer, gefrierfester Behälter zum hygienischen Verarbeiten und Aufbewahren von Fleisch- und Wurstwaren. Mit handlichem umlaufendem Griffband und glatter abriebfester Oberfläche.

Wärmebeständig über längere Zeit bis +40 °C.

| Art. Nr. | Ausführung | Preis |
|----------|---------------------------|-------|
| Z33190 | 4 Liter: 34 x 24 x 9 cm | 12,95 |
| Z33191 | 6 Liter: 39 x 28 x 10 cm | 14,95 |
| Z33192 | 9 Liter: 45 x 31 x 12 cm | 17,95 |
| Z33193 | 17 Liter: 52 x 36 x 16 cm | 22,90 |

PROFESSIONELLE BURGERPRESSE



NEU

Mit dieser Edelstahl Hamburgerpresse mit Pattyauswurf gelingen perfekt geformte Pattys im Handumdrehen. Zur Reinigung demontierbar und spülmaschinene geeignet. Made in Germany.

Innenmaß: Ø 110 mm

Art. Nr. Z01048

48,95 EUR

WURSTSTUPFER



NEU

Mit 3 Nadeln aus rostfreiem Edelstahl. Lässt in Wurst eingeschlossene Luft entweichen.

Art. Nr. Z11089

7,50 EUR



RÄUCHERN, PÖKELN, WÜRSTEN

Buch mit detaillierten Vorgehensweisen und zahlreichen Rezepten von Wurstspezialitäten, Speck und Pökelfleisch. Umfang: 146 Seiten.

Art. Nr. Z99091

22,90 EUR



BEEF! WURST

Ein sensationelles Werk rund um das Thema Wurst. Metzgermeister und Viehzüchter verraten ihre besten Rezepte und geben Tipps. Umfang: 254 Seiten.

Art. Nr. VL0903

19,90 EUR



WILDWURST & WILDSCHINKEN

Das Praxisbuch zur Herstellung von Wurst und Schinken vom selbst erlegten Wildbret. Umfang: 96 Seiten.

Art. Nr. Z99094

16,95 EUR



WILDE WILDKÜCHE

Wildküche neu interpretiert. Mit 70 innovativen Rezepten kommt jeder auf seinen Geschmack. Umfang: 144 Seiten.

Art. Nr. VL0907

25,00 EUR

VERARBEITUNG

SOUS-VIDE

SOUS-VIDE-STICK LX.20

Super präziser Sous-Vide-Garer mit einer **Genauigkeit von +/- 0,1 °C**. Höhere Leistung bei noch kompakteren Maßen. Kompatibel mit jedem runden oder eckigen Behälter bzw. Topf.

- Hohe 1200 W Leistung
- 31 x 5,5 cm (H x B)
- Hochwertige gummierte Oberfläche für perfektes Handling
- Timerfunktion bis 99 h 59 min
- Temperaturbereich elektronisch einstellbar von 0 bis +90 °C



Art. Nr. LX0020

Sonderpreis 189,00 EUR
129,00 EUR

AKTION



SOUS-VIDE SET

Das Set enthält alles, was Sie zum professionellen Sous-Vide-Garen benötigen:

- Sous-Vide-Stick LX.20
- Sous-Vide-Becken mit Deckel (12 Liter)
- Sous-Vide-Beutelhalter

Sonderpreis: Im Set sparen Sie rund 25 % bzw. 45,90 EUR im Vergleich zum Einzelkauf.

149,00 EUR



SOUS-VIDE-BECKEN

Dieses transparente Sous-Vide-Becken aus hitzebeständigem Kunststoff hat ein Fassungsvermögen von 12 Liter. Inklusive Deckel mit Ausschnitt für Stick.



Art. Nr. LX0027

39,00 EUR

SOUS-VIDE-ISOLATIONSKUGELN

Auf die Wasseroberfläche gelegt formieren sich die Kugeln zu einem Deckel und verhindern so, dass beim Garen Wärme entweicht und Wasser verdunstet.



Art. Nr. LX0025

35,00 EUR

200 Stück im Set



SOUS-VIDE GARZEITEN FÜR WILD

| Stück | Gargrad | Temperatur | Garzeit* |
|-----------------------|---------|------------|----------|
| Hirschrücken (2-3 cm) | Medium | 58° C | 00:30 |
| Rehfilet (2-3 cm) | Medium | 58° C | 00:20 |
| Rehrücken (2-3 cm) | Medium | 58° C | 00:30 |
| Wildschwein (2,5 cm) | Medium | 60° C | 00:30 |
| Kaninchenkeule | Medium | 62° C | 04:00 |

*hh:mm

Lieferung ohne Lebensmittel

VAKUUMIEREN

PROFI VAKUUMIERGERÄTE:

Beim Portionieren und Lagern von Wildbret ist Hygiene und Effizienz das oberste Gebot. Deshalb ist in der Wildkammer ein Lava Vakuumiergerät Ihr zuverlässiger und leistungsstarker Partner.

Mehrfach ausgezeichnet: Führende deutsche Jagdmagazine* (JÄGER, Wild & Hund, PIRSCH, Deutsche Jagdzeitung etc.) bestätigen die hohe Qualität von Lava, mit herausragenden Auszeichnungen.

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

Vakuumieren ohne Kompromisse!



EINFACHE BEDienung:

lava close lcs Mit dem patentierten Verschlusssystem LCS muss die Vakuumklappe während des Unterdruck-Aufbaus nicht mehr gehalten oder eingerastet werden. Schnelleres Arbeiten und einfachere Bedienbarkeit.

HOHER UNTERDRUCK:

ltp lava turbo 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.



★★★★★
SEHR GUT
4.91/5.00**



vor 2 Monaten ⓘ

Ausgepackt, gleich ein ganzes Wildschwein vakuumiert (natürlich in kleinen Portionen :-)) – gerade das Gerät mit doppelter Schweißnaht hält was es verspricht. Man produziert ansprechend aussehende und lang haltbare Lebensmittel. Super System!

✓ Verifizierte Bewertung | P



JÄGER MIX-SET

Die von Jägern meistgekauften Vakuumbeutelgrößen in einem Set. Ob Wildschweinkeule, Rehrücken oder Entenbrust, mit unseren Topsellern haben Sie immer den richtigen Beutel parat.

- 100 Stück Vakuumbeutel 20 x 30 cm
- 50 Stück Vakuumbeutel 25 x 35 cm
- 50 Stück Vakuumbeutel 25 x 40 cm
- 50 Stück Vakuumbeutel 30 x 50 cm

Art. Nr. VL0150

Setpreis statt 76,49 EUR

61,95 EUR

-20%

*Testberichte: Jäger 06/2015 Testurteil Sehr-Gut ***** – V.300 Black, Deutsche Jagdzeitung 12/2014 Testurteil Empfehlenswert – V.300 Black, Wild und Hund Ausgabe 03/2012 Testurteil Sehr gut – V.400 Premium, Pirsch Ausgabe 14/2012 Testurteil Empfehlenswert – V.300 Premium **Stand: 03/2020

LAVA – PROFI VAKUUMIERGERÄTE

PREMIUM LINIE – DIE NUMMER 1 IM JAGDBEREICH

AKTION

LAVA SONDERAKTION:

Ein Lava Vakuumiergerät - eine Anschaffung fürs Leben. Dank Sonderaktion von Lava jetzt richtig sparen. Bei jedem Vakuumiergeräte-Kauf erhalten Sie **Zubehör im Wert 70 € gratis**:

- » 50 Stück Vakuumbbeutel, 30 x 50 cm für Keulen
- » 100 Stück Vakuumbbeutel, 20 x 30 cm für Gulasch
- » 2 x Vakuumrollen, 30 x 600 cm für Rücken
- » 1 x Reifebeutel-Set



Detaillierte Infos zu Lava unter:
www.la-va.com



+ 70 € an Zubehör geschenkt

V.100® PREMIUM V.200® PREMIUM V.300® PREMIUM

| | | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| Schweißnähte | 2 | 2 | 2 | BEST SELLER |
| Pumpenleistung ca. | 35 ltr. / Minute | 35 ltr. / Minute | 35 ltr. / Minute | |
| max. Unterdruck | - 0,94 bar | - 0,94 bar | - 0,94 bar | |
| Vakuumvorgänge nacheinander | bis zu 1.000 x ohne Überhitzung | bis zu 1.000 x ohne Überhitzung | bis zu 1.000 x ohne Überhitzung | |
| Schweißbandlänge | 340 mm | 340 mm | 340 mm | |
| LCS (Lava Close System) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| LTP (Lava Turbo Pumpe) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Manueller Vakuumier- & Schweißvorgang | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Automatischer Vakuumier- & Schweißvorgang | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | |
| Anzeige Unterdruck | über zweifarbigen Balken | über LED-Anzeige | über Manometer | |
| Farbe / Gehäuse | weiß / blau | weiß / blau | grau / blau | |
| Spannung / Nennleistung Pmax | 230 V / 500 W | 230 V / 500 W | 230 V / 500 W | |
| Abmessungen B x T x H | 410 x 230 x 98 mm | 410 x 230 x 98 mm | 410 x 230 x 98 mm | |
| Gewicht | 4,40 kg | 4,40 kg | 4,40 kg | |
| Art. Nr. | VL0100P | VL0200P | VL0300P | |
| Preis | 299,00 EUR | 359,00 EUR | 419,00 EUR | |
| Kombi-Preis - 10 % | 269,10 EUR | 323,10 EUR | 377,10 EUR | |

Details zum Kombi-Preis siehe Seite 33 oben.



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

DAS ORIGINAL AUS BADEN-WÜRTTEMBERG:



Als Familienunternehmen aus Süddeutschland steht für uns eine nachhaltige Geräteproduktion an erster Stelle. **Keine Fernproduktion** wie bei nahezu 90 % aller Mitbewerber.

MEHRFACH GETESTET:



Keine Marke im Bereich Vakuumierer wurde in den vergangenen 8 Jahren so oft mit „**Sehr-Gut**“ bewertet wie Lava. Darauf sind wir stolz!

LANGLEBIGKEIT & HÖCHSTE QUALITÄT:



Bis zu **5 Jahre Garantie** auf das gesamte Vakuumiergerät und **neu: 25 Jahre Garantie auf unsere Vakuumpumpe**. Lava steht als Hersteller zu 100 % hinter dem eigenen Produkt.

LAVA TURBO PUMPSYSTEM (LTP):



Starke Leistung und das dauerhaft – mit einem maximal möglichen Unterdruck von bis zu -0,97 bar (bei V.500). **Lava setzt auf langlebige Qualität.**



V.300® BLACK

V.300® WHITE

V.350® PREMIUM

V.400® PREMIUM

| V.300® BLACK | V.300® WHITE | V.350® PREMIUM | V.400® PREMIUM |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 2 | 2 | 3 | 3 |
| 35 ltr. / Minute | 35 ltr. / Minute | 35 ltr. / Minute | 35 ltr. / Minute |
| -0,96 bar | -0,96 bar | -0,96 bar | -0,96 bar |
| bis zu 1.000 x ohne Überhitzung | bis zu 1.000 x ohne Überhitzung | bis zu 1.000 x ohne Überhitzung | bis zu 1.000 x ohne Überhitzung |
| 340 mm | 340 mm | 360 mm | 460 mm |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| über Manometer | über Manometer | über Manometer | über Manometer |
| schwarz | weiß | Edelstahl | Edelstahl |
| 230 V / 600 W | 230 V / 600 W | 230 V / 900 W | 230 V / 1100 W |
| 410 x 230 x 98 mm | 410 x 230 x 98 mm | 470 x 280 x 115 mm | 587 x 280 x 115 mm |
| 4,40 kg | 4,40 kg | 11,0 kg | 12,85 kg |
| VL0300B | VL0300W | VL0350P | VL0400P |
| 459,00 EUR | 459,00 EUR | 699,00 EUR | 799,00 EUR |
| 413,10 EUR | 413,10 EUR | 629,10 EUR | 719,10 EUR |

ORIGINAL ZUBEHÖR VON LAVA

PERFEKT FÜR IHR LAVA UND GARANTIERT AUCH JEDES ANDERE FABRIKAT

R-VAC & RS-VAC VAKUUMBEUTEL

**BEST
SELLER**



R-Vac: Superstarke strukturierte Vakuumbbeutel.

RS-Vac: Extrastarke Vakuumbbeutel mit Struktur, in ca. 160 µm Folienstärke, ideal für scharfkantige Produkte. Rund **70 % stärker** als die Lava R-Vac Vakuumbbeutel.

| Art. Nr. | Größe in cm | VE (Stückzahl) | Preis / VE |
|----------------------------|-------------|----------------|------------|
| R-Vac | | | |
| VL0115 | 10 x 40 | 100 | 16,90 |
| VL0021 | 16 x 25 | 100 | 12,90 |
| VL0016 | 15 x 30 | 100 | 14,50 |
| VL0022 | 15 x 45 | 100 | 23,50 |
| VL0121 | 20 x 20 | 100 | 13,90 |
| VL0023 | 20 x 30 | 100 | 19,99 |
| VL0124 | 20 x 40 | 50 | 13,90 |
| VL0024 | 20 x 50 | 50 | 16,90 |
| VL0025 | 20 x 60 | 50 | 20,90 |
| VL0032 | 25 x 35 | 50 | 15,50 |
| VL0026 | 25 x 40 | 50 | 17,50 |
| VL0125 | 25 x 60 | 50 | 23,50 |
| VL0132 | 30 x 30 | 50 | 15,95 |
| VL0033 | 30 x 40 | 50 | 18,95 |
| VL0027 | 30 x 50 | 50 | 23,50 |
| VL0135 | 30 x 60 | 50 | 29,95 |
| VL0136 | 30 x 70 | 50 | 33,90 |
| VL0127 | 34 x 50 | 50 | 27,90 |
| VL0128 | 34 x 60 | 50 | 31,90 |
| VL0029 | 40 x 60 | 50 | 37,90 |
| RS-Vac 70 % stärker | | | |
| VL1805 | 16 x 25 | 100 | 18,95 |
| VL1810 | 20 x 30 | 100 | 26,90 |
| VL1815 | 25 x 40 | 50 | 24,95 |
| VL1820 | 30 x 50 | 50 | 31,90 |

10% Rabatt

bei Bestellung **ab 500 Beutel**
(mischen möglich)

20% Rabatt

bei Bestellung **ab 1000 Beutel**
(mischen möglich)

E-VAC & ES-VAC VAKUUMROLLEN



E-Vac: Superstarke strukturierte Vakuumbfolienrollen.

ES-Vac: Extrastarke Vakuumbfolienrollen mit Struktur, in ca. 160 µm Folienstärke. Ideal für scharfkantige Produkte wie Fleischteile mit Knochen. Rund **70 % stärker** als die Lava E-Vac Vakuumbrollen.

| Art. Nr. | Größe in cm | VE (Stückzahl) | Preis / VE | Preis / m |
|----------------------------|-------------|----------------|------------|-----------|
| E-Vac | | | | |
| VL0010 | 15 x 600 | 4 Rollen | 19,99 | 0,83 |
| VL0011 | 20 x 600 | 2 Rollen | 13,99 | 1,17 |
| VL0013 | 25 x 600 | 2 Rollen | 15,99 | 1,33 |
| VL0012 | 30 x 600 | 2 Rollen | 17,99 | 1,50 |
| Sparsets | | | | |
| VL0004 | 20 x 600 | 8 Rollen | 38,90 | 0,81 |
| VL0005 | 30 x 600 | 8 Rollen | 57,90 | 1,21 |
| ES-Vac 70 % stärker | | | | |
| VL0109 | 15 x 600 | 2 Rollen | 11,99 | 1,00 |
| VL0111 | 20 x 600 | 2 Rollen | 16,99 | 1,42 |
| VL0113 | 25 x 600 | 2 Rollen | 19,99 | 1,67 |
| VL0112 | 30 x 600 | 2 Rollen | 21,99 | 1,83 |

Tipp: Rollenschneider für Wand, siehe Seite 35

DRY AGING REIFEBEUTEL

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



| Art. Nr. | Größe in cm | VE (Stückzahl) | Preis / VE |
|----------------|----------------------------------|----------------|------------|
| VL0558 | 25 x 40 | 4 Beutel | 13,00 |
| VL0556 | 25 x 55 | 4 Beutel | 14,00 |
| VL0557 | 30 x 60 | 4 Beutel | 16,00 |
| VL0560 | 30 x 300 | 1 Rolle | 15,00* |
| Testset | | | |
| VL0555 | 2 Stk. 20 x 30 2 Stk. 25 x 55 | 1 Set | 10,00 |

*5,00 EUR / m



Art. Nr. VL0193

19,95 EUR

VAKUUMGLOCKE FÜR GLÄSER

Passend für alle bauchigen Twist-Off-Gläser (Gurkengläser, etc.) mit 8 bis 9 cm Deckeldurchmesser.

VAKUUMBEHÄLTER AUS KUNSTSTOFF



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

4-teiliges Set bestehend aus:

650 ml 120 x 130 x 105 mm
1650 ml 205 x 125 x 105 mm
2000 ml 155 x 125 x 145 mm

Handpumpe mit Wandhalterung

Art. Nr. VL0009

56,90 EUR

RUNDE BEHÄLTER AUS EDELSTAHL



Vakuumbehälter mit Universaldeckel. Deckel einsetzbar auch für Schüsseln & Töpfe aus dem eigenen Haushalt.

3-teiliges Set bestehend aus:

1300 ml 160 x 90 mm
2500 ml 200 x 110 mm
4000 ml 240 x 125 mm

Art. Nr. VL0078

89,00 EUR

VAKUUMBEHÄLTER AUS GLAS



Mit den original Lava G-line Glas Vakuumbehältern vakuumieren Sie problemlos auch druckempfindliche und flüssige, abgekühlte Lebensmittel. Ohne Deckel backofenfest bis 400 °C.

Lieferumfang:

1 x G-line Handpumpe
1 x G-line Vakuumbehälter
1520 ml - 220 x 165 x 66 mm

Art. Nr. VL0007

34,90 EUR



LACHSBRETTER

Lebensmittelechter Einlegekarton mit beidseitiger Spezialbeschichtung in **schwarz und gold**. Fett-, öl- und wasserabweisend. Als Unterlage zum Verpacken von diversen Lebensmitteln im Vakuumbbeutel. Ideal auch bei spitzen Knochen, scharfen Kanten und Gräten. Die Ware ist sicher und dekorativ verpackt.

FLÜSSIGKEITSSTOPP



Ausreichend für bis zu 600 Beutel. Der Lava FlüssigkeitsStopp saugt Flüssigkeit beim Vakuumieren auf und sorgt für einwandfreie Schweißnähte.

Rolle mit 30 cm x 12 m

Art. Nr. VL0002

18,95 EUR

1,58 EUR / m

| Art. Nr. | Größe in mm | VE (Stückzahl) | Preis / VE |
|----------|------------------|----------------|--------------|
| VL0295 | 160 x 265 | 5 | 4,50 |
| VL0296 | 185 x 530 | 5 | 5,95 |
| VL0097 | 210 x 570 | 5 | 6,95 |
| Aktion | | | |
| VL0094 | 5 Stück je Größe | 15 | 11,50 |

LAVA PERMANENTMARKER



Etiketten oder Folien perfekt beschriften. Wasserfest & ideal für Tiefkühlung. Lieferumfang 1 Marker.

Art. Nr. VL0199

2,49 EUR

KNOCHENSCHUTZLEINEN



Wachsartiges, lebensmittelechtes Leinenmaterial. Verhindert zuverlässig das Durchstoßen des Vakuumbetels durch Knochen.

Rolle mit 10 cm x 5 m

Art. Nr. VL0003

8,95 EUR

1,79 EUR / m

JAGDETICKETTEN



100 Jagd-Etiketten aus PVC-Folie auf der Rolle. Stark haftend.

6 Beschriftungsfelder:

Inhalt, Gewicht, kg/Preis, Endpreis, Stückpreis, Ursprungschein-Nummer

Art. Nr. VL0199

6,70 EUR

ROLLENHALTER MIT SCHNEIDEVORRICHTUNG



Für Vakurollen von 15 bis 30 cm Breite.

- Stabiles Gehäuse in weiß
- Für einen sauberen und geraden Schnitt
- **Funktioniert nur bei Wandmontage**

Art. Nr. VL0008

28,90 EUR

BESTELLSCHEIN 2020

SERVICE & BESTELL-TELEFON: 07581 90430



LANDIG

Landig + Lava GmbH & Co. KG

Mackstraße 90
D - 88348 Bad Saulgau

Kunden-Nummer (falls vorhanden):

Name Kunde

Ort, Datum, Unterschrift

Nein **Ja**

LJV-Mitglied?

Bundesland

Mitglieds-Nummer

LIEFERADRESSE

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail Adresse

RECHNUNGSADRESSE

wie Lieferadresse

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail Adresse

| Art. Nr. | Artikelbezeichnung | Menge | Einzelpreis | Gesamtpreis |
|----------|--------------------|-------|-------------|-------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Zahlbar als LJV Mitglied in DE auf Rechnung, 8 Tage nach Erhalt ohne Abzug.

PREIS GESAMT IN EURO = _____

Service- & Bestell-Telefon
07581 90430

Bestell-Fax
07581 9043100

E-Mail
verkauf@landig.com

Informationen & Shop
www.landig.com & www.la-va.com*



LANDIG SPEZIALREINIGER

Als 500 ml Sprühflasche und 3 Liter Nachfüllkanister. 100 % ökologisch. Entfernt mühelos Schweiß und hartnäckige Verschmutzungen. Der Universalreiniger für den Wildkühlschrank und Zerwirkraum. Sparen Sie richtig pro Flaschenfüllung bei unserem 3 Liter Nachfüllkanister (12,96 EUR / Liter).

| Art. Nr. | Ausführung | Preis |
|---------------|--|--------------|
| Z33140 | Sprühflasche 500 ml (19,00 EUR / Liter) | 9,50 |
| Z33147 | Nachfüllkanister 3 L (12,96 EUR / Liter) | 38,90 |

*Vakuumverpackung

Versandkosten im Bundesgebiet

Kleingeräte & Zubehör: ab 60,00 EUR Frei-Haus, unter 60,00 EUR Bestellwert: 7,90 EUR • Wildkühlzellen, Kühlaggregate: Frei-Haus • Edelstahlmöbel & Kühlraumtüren: 39,00 EUR/Stk. • Wildkühlschränke: 89,00 EUR/Stk., LU 10000: 99,00 EUR/Stk. / LU 11000: 119,00 EUR/Stk. Landig liefert weltweit. Versandkosten Ausland unter www.landig.com

Alle Preise freibleibend, inklusive 7% bzw. 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 dieser Katalog: Landig 04/2020