



bis zu drei Jahre ohne Qualitätsverlust in der Tiefkühlung aufbewahrt werden kann. Besonders hervorzuheben sind beim V.333 zudem die exakte Manometer-Anzeige, die vollautomatische Arbeitsweise und der maximal erreichbare Unterdruck von -0,90 bar. Das Start-Set besteht aus dem Vakuumiergerät V.333 mit einem Kunststoffgehäuse in Silbermetall, der Lava-Absaugvorrichtung für Behälter, einem Set verschiedener Vakuumbutel und einer ausführlichen Bedienungsanleitung. Das Gerät, das dank überdimensional ausgelegter Schweißtrafos bis zu 1000 Vakuumbutel am Stück ohne Überhitzung verpackt, hat keine Probleme bei der Verwendung glatter Siegelrand-Vakuumbutel (ab 120 Mikrometer Stärke). Es verschweißt auch sauber bei Ware mit einem hohen Flüssigkeitsanteil. Durch die stufenlos einstellbare Schweißzeit lassen sich verschieden starke Folien verschweißen. Der serienmäßige Flüssigkeitsabscheider schützt die Hochleistungs-Kolbenpumpe mit Kugellagern vor Flüssigkeit. Die Saugleistung beträgt ca. 26 l pro Minute. Weitere Informationen im Fachhandel oder direkt bei Lava-Vakuumverpackung, Valentin-

straße 31-1, 88348 Bad Saulgau, Tel. 07581-2108, Fax: 07581-5806, E-Mail: verkauf@la-va.com Internet: <http://www.la-va.com>



Das Profi-Vakuumiergerät V.333 von Lava setzt drei Schweißnähte mit jeweils ca. 5 mm Breite.

Vakuumiergerät mit drei Schweißnähten

Werden beim Vakuumieren Fleischsaft oder andere Flüssigkeiten ins Gerät gesogen, besteht die Gefahr, dass die Schweißnaht dadurch undicht wird. Das Profi-Vakuumiergerät V.333 von Lava als weltweit erstes Außenvakuumiergerät mit drei Schweißnähten mit jeweils ca. 5 mm Breite und einer Schweißbandlänge von 35 cm garantiert, dass die letzte Schweißnaht vollständig sauber abschließt und frisches Wildbret dadurch

Themen & Termine

Vorschau

Ausgabe 8 vom 18. 4. 2007
Der Jagdgebrauchshund / Hundefutter
Anzeigenschluss: 26. 3. 2007

Ausgabe 9 vom 2. 5. 2007
Gehörschutz
Rehwildbejagung / Blattschuss
Ich bin Jäger – was nun?
Anzeigenschluss: 5. 4. 2007

Buchen Sie jetzt: Tel. 05 11/6 78 06-1 62
 Fax 05 11/6 78 06-1 68, E-Mail: monika.malat@dlv.de