

Lava V.300 Premium X – Vollautomatik-Vakuumiergerät mit Profi-Ausstattung

Das Vollautomatik-Vakuumiergerät V.300 Premium X überzeugt mit professioneller Manometer-Anzeige, Druckregulierung und doppelter Schweißnaht.

Ideal für Küche, Jagd und Angeln

Nicht umsonst zählt das V.300 Premium X zu den beliebtesten Lava Vakuumiergeräten für den Einsatz in Küche, Jagd- und Angelbereich.

Leistungsstarke Vakuumpumpe

Ausgestattet mit einer leistungsstarken Vakuumpumpe mit 35 Litern pro Minute erreicht das Gerät einen maximalen Unterdruck von bis zu -0,94 bar.

Schnelles und komfortables Arbeiten

Auch beim Vakuumieren vieler Beutel hintereinander arbeitet das Gerät besonders schnell. Dank des Automatikmodus erfolgt das Vakuumieren und Verschweißen komfortabel und vollautomatisch, während bereits der nächste Beutel vorbereitet werden kann.

Doppelte Schweißnaht für maximale Sicherheit

Der Beutel wird mit einer stabilen 2-fachen Schweißnaht sicher verschlossen und zuverlässig gegen Luftzieher geschützt.

Manometer-Anzeige und Druckregulierung

Über die professionelle Manometer-Anzeige lässt sich der aktuelle Unterdruck jederzeit kontrollieren. Die originale L+ Druckregulierung ermöglicht zudem das einfache Vakuumieren druckempfindlicher oder feuchter Produkte.

Vielseitig erweiterbar

Mit dem passenden Zubehör können zusätzlich Behälter, Schüsseln, Dosen, Töpfe, Flaschen und Gläser vakuumiert werden.

Produkteigenschaften:

- Vollautomatisches Vakuumieren für hohen Komfort
- Leistungsstarke Pumpe für schnelles Arbeiten
- Doppelschweißnaht sorgt für sicheren Verschluss
- Druckregulierung schützt empfindliche Lebensmittel
- Geeignet für Beutel, Behälter und Gläser

Ausstattung:

- **Schweißen auf Knopfdruck:** Die Handhabung des vollautomatischen Vakuumiergerätes V.300® Premium X ist dank der übersichtlichen Bedienelemente besonders einfach. Anhand der Manometeranzeige kannst du den aktuellen Unterdruck stets im Auge behalten und den Schweißvorgang automatisch oder manuell per Tastendruck durchführen. Besonders bei druckempfindlichen Produkten empfiehlt es sich, nicht mit vollem Unterdruck zu arbeiten.
- **Zweifache Schweißnaht:** Doppelt hält besser. Gerade bei Produkten mit erhöhtem Flüssigkeitsanteil, wie Fleisch und Fisch oder auch beim Marinieren im Vakuumbbeutel, kann es vorkommen, dass eine 1-fache Schweißnaht nicht ausreicht. Die Lava 2-fach Verschweißung (2x ca. 4 mm) sorgt für eine 100 % höhere Verschlussicherheit gegenüber Geräten mit 1-fach Naht und verhindert effektiv Luftzieher.
- **Für Behälter Gläser und Töpfe:** Das V.300® Premium X ist ein echter Alleskönner. Dank stufenlos einstellbarer Schweißzeit kannst du Folienbeutel und Folienrollen bis 200 µ (Industriestärke) und das bis zu einer Breite von 34 cm und einer Länge bis 6 Meter vakuumieren. Per einfachem Tastendruck kannst du das Gerät zu jeder Zeit in den Behältermodus umschalten. So vakuumierst du neben den Lava Vakuumbehältern aus Glas, Kunststoff und Edelstahl auch Einmachgläser, Dosen und Töpfe.
- **Grenzenlose Vielfalt:** Durch die zahlreichen Anwendungsbereiche eines Vakuumgerätes ergeben sich viele Vorteile für dich. Dank der Vakuumverpackung wird die Haltbarkeit deiner Lebensmittel natürlich verlängert. Fleisch wird durch das Dry Aging unter Vakuum besonders aromatisch und zart und gewinnt durch die Nassreifung nochmal zusätzlich an Geschmack. Mit Sous-Vide kreierst du immer einzigartige Geschmackserlebnisse wie in der Sterneküche.
- **Qualität ohne Kompromisse:** Nachlassende Pumpenleistung, schwächelnde Technik? – nicht mit Lava. Unsere Vakuumiergeräte sind besonders robust und langlebig. Jederzeit können im Falle eines Defekts einzelne Bauteile getauscht werden und das für mindestens 20 Jahre nach dem Gerätekauf. Verschleißteile kannst du sogar ganz einfach selbst wechseln.