



**Neuheit!**



# Flüssigkeits- Stopp<sup>®</sup>

**Schluß** mit undichten Schweißnähten, Luftziehern im Gerät. Vor allem bei Vakuumiergeräten mit 1-fach kommen, dass durch einen erhöhten Flüssigkeitsanteil an der Ware die Schweißnaht nicht sauber wird und es deshalb zu ungewünschten Luftziehern kommt.

oder hohe Mengen an Flüssigkeiten Schweißnaht kann es vereinzelt vor-



## Der Lava FlüssigkeitsStopp<sup>®</sup> wird wie folgt angewendet:

- 1) Von der **30 cm breiten Rolle** jeweils einen Streifen mit 2 cm herunterschneiden
- 2) Diesen Streifen oben direkt unterhalb des Schweißbereichs einlegen (siehe linkes Bild oben)
- 3) Wichtig dabei ist, dass **die gesamte Beutelbreite** abgedeckt wird
- 4) Die **Flüssigkeit\*** sammelt sich nun beim Vakuumieren im Streifen (siehe rechtes Bild oben)
- 5) Die Schweißnaht **wird sauber** und der Beutel **bleibt dicht verschlossen**
- 6) Ausreichend bspw. für bis zu **500 Beutel** der Breite 30 cm

\*Trotz Lava FlüssigkeitsStopp<sup>®</sup> können im Beutel keine übermäßig hohen Mengen an Flüssigkeit oder auch nur Flüssigkeiten vakuumiert werden. Bei der Vakuumierung von Flüssigkeiten empfiehlt Lava einen Behälter einzusetzen oder die Flüssigkeiten zu gefrieren.

## Bestellmöglichkeiten:

Tel. (0049) 07581-48959-0 · Fax 5806  
verkauf@la-va.com · [www.la-va.com](http://www.la-va.com)

1 Rolle  
30 cm x 10 m  
**18.95**  
jetzt nur  
inkl. 19% MwSt.  
Art.Nr. VL0002



**Neuheit!**

# Flüssigkeits- Stopp®



## Technische Eigenschaften des Lava FlüssigkeitsStopp®:

Der Lava FlüssigkeitsStopp® besteht aus einer Spezial-Saugvlies (Zellstoffeinlage), welche durch Kaschieren & Stanzen zwischen zwei PE-Folienschichten eingebettet ist. Dadurch entsteht keine Anhaftung am Vakuumiergut.

Die gestanzte Seite dient der schnellen und effektiven Aufnahme von Restflüssigkeiten welche sich in der Innen-Einlage sammelt.

Die Saugfähigkeit beträgt bis ca. 800ml/m<sup>2</sup> +/- 15%

Natürlich ist der Lava FlüssigkeitsStopp® uneingeschränkt für Lebensmittel geeignet (getestet gemäß Richtlinie EN 1186-15 und Richtlinie 97/48 IEG lebensmittelrechtlich bearbeitet (SQTS)).

Der Hersteller hat das Produkt patentrechtlich geschützt und führt zudem den Nachweis der Unbedenklichkeitserklärung gemäß Methode §35 LMBG sowie DIN-EN Normen der IFU GmbH.



**MANFRED LANDIG Lava Vakuumverpackung**  
Valentinstr. 35-1 · D-88348 Bad Saulgau/Lampertsweiler  
Tel. (0049) 07581-48959-0 · Fax (0049) 07581-5806  
verkauf@la-va.com · [www.la-va.com](http://www.la-va.com)