

Qualität setzt sich durch.

JETZT SPAREN! >>> NEUE PREISE!

**WIR GEBEN 100 %
DER MWST.-SENKUNG
WEITER!***

*Die Produktpreise werden bei Rechnungslegung angepasst. Ausgenommen Bücher und Zeitschriften.



Vakuummaschinen für Haushalt und Gewerbe



Geräte und Zubehör für die Fleischverarbeitung





Das deutsche Unternehmen Landig & Lava GmbH & Co. KG mit Sitz in Bad Saulgau (Baden Württemberg) entwickelt, produziert und vertreibt hochwertige Produkte in den Bereichen Vakuumverpackung, Fleischverarbeitung sowie Kühltechnik und das seit mittlerweile fast 30 Jahren.

Hochrationelle Produktionsmethoden und der Einsatz bester Materialien gewährleisten leistungsfähige Produkte in zukunftsweisender Verarbeitungsqualität.

Alle Produkte der Marken Lava und Landig werden auf eine langfristige Nutzungszeit hin produziert und sollen den Anwendern viele Jahrzehnte Freude bereiten.



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 (-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





Ideal auch für das Gewerbe:

Schutz vor Feuchtigkeit und Oxidation sowie Erhaltung der Oberflächenbeschaffenheit aller Produkte. Beschädigungen der Oberfläche während des Transports werden verhindert. In der Industrie und im Handel werden Lava-Vakuumiergeräte zum Verpacken von Metallbauteilen, Elektronikartikeln und anderen metallischen und nicht-metallischen Werkstoffen erfolgreich eingesetzt.

Lava Vakuumverpackung - Frische erleben

Lebensmittel unterliegen unweigerlich einer chemischen Veränderung, diese ist zurückzuführen auf: Mikroorganismen, Temperatur, Enzyme, Insektenbefall und Lufteinfluss. Luft ist einer der Hauptgründe für das Verderben von Lebensmitteln. Wenn diese mit Sauerstoff in Kontakt kommen entstehen Oxidationsprozesse, dadurch verlieren die Lebensmittel an: Nährwert, Substanz, Geschmack und Qualität. Zusätzlich beeinflusst der Säuregehalt der Lebensmittel sowie natürliche und künstliche Konservierungsstoffe die Stabilität und Haltbarkeit.

Die Vorteile der Lava Vakuum-Verpackung liegen hier klar auf der Hand:

- ✓ Verlängerung der Lebensmittelhaltbarkeit um das 5 - 10 fache
- ✓ Profigeräte zum kleinen Preis, für Beutel und Behälter
- ✓ Wartungsfreie Pumpen (kein Ölwechsel nötig)
- ✓ Kammerlos, dadurch jede Produktgröße vakuumieren
- ✓ Wenig Platzbedarf, da handliche Baugröße
- ✓ Effektives und schnelles Arbeiten
- ✓ Verwendung glatter Siegelrandbeutel (ab 120 µ) möglich
- ✓ Serienmäßig Zweifach- oder Dreifach-Schweißnähte
- ✓ Ideal auch für den mobilen Einsatz oder Ihren Verkaufswagen

Lava bietet einfach mehr

Auf dem Markt der Vakuumverpackung gibt es viele Anbieter - hier erklären wir Ihnen die grundlegenden technischen Vorteile eines Lava Profi-Vakuumiergerätes. Vergleichen Sie die wichtigsten Merkmale doch einfach!

Pumpenmotor
Keine Fernost-Pumpen wie beim Wettbewerb. Lava verwendet Turbo-Pumpen mit hochwertigen Kugellagern (bei allen Geräten)

Vakuumvorgänge hintereinander
Bis zu 1000 Vorgänge ohne Überhitzung (bei allen Geräten)

Anzahl der Schweißnähte
Bis zu einer Dreifach-Schweißnaht (bei V.333 bis V.500)

Pumpe und Motor
Bis zu 3 Motoren und 3 Pumpen (bei V.500)

Maximaler Unterdruck
bis zu -0,97 bar (bei V.500)

Schweißzeit
Stufenlos, individuell regulierbar für dünne und dicke Folien (bei allen Geräten)

Schweißtrafo
Überdimensional ausgelegt, deshalb nicht überlastbar (bei allen Geräten)

Vakuumdruck - für ein sanftes Vakuum
Bei Lava einstellbar von -0,2 bar bis max. Unterdruck durch L+ (bei V.100 bis V.333 als Zubehör)

Länge der Schweißnähte
von 34 cm bis zu 121 cm (bei V.500)

Vakuumbetrieb
Es können auch glatte Siegelrandbeutel (ab 120 µ) verwendet werden (bei allen Geräten)

Pumpenleistung
Mindestens 20 ltr./Min. bis max. beim V.500 ca. 75 ltr./Minute

Vakuumieren wie ein Profi, mit den handlichen und leistungsstarken Vakuummaschinen aus dem Hause Lava. Jedes Gerät wird mit einer Absaugvorrichtung für Behälter geliefert und vakuumiert neben Vakuumbeutel auch Endlos-Folienrollen, Kunststoff- oder Edelstahlbehälter sowie Flaschen, Twist-Off und Einmachgläser.

V.100® Premium

Profi Vakuumschweißgerät mit Halbautomatik, der Schweißvorgang wird durch Knopfdruck eingeleitet.



Aktionspreis
299,-

in € inklusive MwSt.

Arbeitsweise	Halbautomatik
Schweißvorgang manuell	•
Schweißvorgang automatisch	—
Vakumanzeige	Balken - Anzeige
Druckregulierung L+	Mehrpreis: € 12,90
Pumpenleistung (ca.)	35 ltr./min.
Max. Unterdruck	-0,94 bar
Anzahl Schweißnähte	2 fach
Schweißbandlänge	340 mm
Lava Close System (LCS)®	•
Spannung / Pmax	220 - 240 V / 500 W
Abmessungen	410 x 230 x 98 mm
Gehäuse	ABS-Kunststoff weiß
Gewicht	4,40 kg
Garantie	2 Jahre (5 Jahre gegen geringen Mehrpreis)
Art.Nr.	VL0100P

V.200® Premium

Profi Vakuumschweißgerät mit Vollautomatik, das Gerät schweißt beim maximalen Unterdruck automatisch, Sie sparen sich einen Arbeitsvorgang.



Aktionspreis
359,-

in € inklusive MwSt.

Arbeitsweise	Vollautomatik
Schweißvorgang manuell	•
Schweißvorgang automatisch	•
Vakumanzeige	LED - Anzeige
Druckregulierung L+	Mehrpreis: € 12,90
Pumpenleistung (ca.)	35 ltr./min.
Max. Unterdruck	-0,94 bar
Anzahl Schweißnähte	2 fach
Schweißbandlänge	340 mm
Lava Close System (LCS)®	•
Spannung / Pmax	220 - 240 V / 500 W
Abmessungen	410 x 230 x 98 mm
Gehäuse	ABS-Kunststoff weiß
Gewicht	4,40 kg
Garantie	2 Jahre (5 Jahre gegen geringen Mehrpreis)
Art.Nr.	VL0200P

V.300® Premium

Das meistverkaufte Lava Profi Vakuumschweißgerät mit Vollautomatik und Manometer-Druckanzeige. Das Gerät schweißt beim maximalen Unterdruck automatisch, Sie sparen sich einen Arbeitsvorgang.

Lava
Bestseller



Aktionspreis
419,-

in € inklusive MwSt.

Arbeitsweise	Vollautomatik
Schweißvorgang manuell	•
Schweißvorgang automatisch	•
Vakumanzeige	Manometer - Anzeige
Druckregulierung L+	•
Pumpenleistung (ca.)	35 ltr./min.
Max. Unterdruck	-0,94 bar
Anzahl Schweißnähte	2 fach
Schweißbandlänge	340 mm
Lava Close System (LCS)®	•
Spannung / Pmax	220 - 240 V / 500 W
Abmessungen	410 x 230 x 98 mm
Gehäuse	ABS-Kunststoff grau
Gewicht	4,40 kg
Garantie	2 Jahre (5 Jahre gegen geringen Mehrpreis)
Art.Nr.	VL0300P

• = serienmäßig

Vakuumieren wie ein Profi, mit den handlichen und leistungsstarken Vakuummaschinen aus dem Hause Lava. Jedes Gerät wird mit einer Absaugvorrichtung für Behälter geliefert und vakuumiert neben Vakuumbeutel auch Endlos-Folienrollen, Kunststoff- oder Edelstahlbehälter sowie Flaschen, Twist-Off und Einmachgläser.

V.333® Premium

Vakuumiergerät mit Vollautomatik im hochwertigen Designgehäuse mit Manometer-Druckanzeige. Das Gerät schweißt beim maximalen Unterdruck automatisch, Sie sparen sich einen Arbeitsvorgang.



Aktionspreis
599,-

in € inklusive MwSt.

Arbeitsweise	Vollautomatik
Schweißvorgang manuell	•
Schweißvorgang automatisch	•
Vakumanzeige	Manometer - Anzeige
Druckregulierung L+	•
Pumpenleistung (ca.)	35 ltr./min.
Max. Unterdruck	-0,94 bar
Anzahl Schweißnähte	3 fach
Schweißbandlänge	350 mm
Lava Close System (LCS)®	•
Spannung / Pmax	220 - 240 V / 900 W
Abmessungen	430 x 275 x 110 mm
Gehäuse	ABS-Kunststoff silber lackiert
Gewicht	6,40 kg
Garantie	2 Jahre (5 Jahre gegen geringen Mehrpreis)
Art.Nr.	VL0333

V.350® Premium

Profigerät im Edelstahlgehäuse. Besonders handliche Baugröße bei 360 mm Schweißbandlänge (3-fach Schweißnaht). Serienmäßig mit Vollautomatik und Manometer-Druckanzeige. Das Gerät schweißt beim maximalen Unterdruck automatisch, Sie sparen sich einen Arbeitsvorgang.



Aktionspreis
699,-

in € inklusive MwSt.

Arbeitsweise	Vollautomatik
Schweißvorgang manuell	•
Schweißvorgang automatisch	•
Vakumanzeige	Manometer - Anzeige
Druckregulierung L+	•
Pumpenleistung (ca.)	35 ltr./min.
Max. Unterdruck	-0,94 bar
Anzahl Schweißnähte	3 fach
Schweißbandlänge	360 mm
Lava Close System (LCS)®	•
Spannung / Pmax	220 - 240 V / 900 W
Abmessungen	470 x 280 x 115 mm
Gehäuse	Edelstahl rostfrei
Gewicht	11,0 kg
Garantie	2 Jahre (5 Jahre gegen geringen Mehrpreis)
Art.Nr.	VL0350P

V.400® Premium

Vakuumiergerät im Edelstahlgehäuse mit 460 mm Schweißbreite, mit Vollautomatik und Manometer-Druckanzeige. Das Gerät schweißt beim maximalen Unterdruck automatisch, Sie sparen sich einen Arbeitsvorgang.



Aktionspreis
799,-

in € inklusive MwSt.

Arbeitsweise	Vollautomatik
Schweißvorgang manuell	•
Schweißvorgang automatisch	•
Vakumanzeige	Manometer - Anzeige
Druckregulierung L+	•
Pumpenleistung (ca.)	35 ltr./min.
Max. Unterdruck	-0,94 bar
Anzahl Schweißnähte	3 fach
Schweißbandlänge	460 mm
Lava Close System (LCS)®	•
Spannung / Pmax	220 - 240 V / 1100 W
Abmessungen	587 x 280 x 115 mm
Gehäuse	Edelstahl rostfrei
Gewicht	12,85 kg
Garantie	2 Jahre (5 Jahre gegen geringen Mehrpreis)
Art.Nr.	VL0400P

• = serienmäßig

Aktion: Beim Gerätekauf erhalten Sie ein Set an Vakuumbeutel oder Rollen im Wert von ca. € 70.- gratis

Vakuumieren wie ein Profi, mit den handlichen und leistungsstarken Vakuummaschinen aus dem Hause Lava. Jedes Gerät wird mit einer Absaugvorrichtung für Behälter geliefert und vakuumiert neben Vakuumbeutel auch Endlos-Folienrollen, Kunststoff- oder Edelstahlbehälter sowie Flaschen, Twist-Off und Einmachgläser.

V.500® Premium

Das größte Vakuumiergerät bei Lava im Edelstahlgehäuse mit 3 Pumpen. Erhältlich mit 72 oder 121 cm Schweißbreite sowie Vollautomatik und Manometer-Druckanzeige. Das Gerät schweißt beim maximalen Unterdruck automatisch, Sie sparen sich einen Arbeitsvorgang.



Aktionspreis
1149,-

720 mm Schweißband in € inklusive MwSt.

Aktionspreis
1799,-

1210 mm Schweißband in € inklusive MwSt.

Arbeitsweise	Vollautomatik
Schweißvorgang manuell	•
Schweißvorgang automatisch	•
Vakumanzeige	Manometer - Anzeige
Druckregulierung L+	•
Pumpenleistung (ca.)	3 Pumpen je 20 ltr./min.
Max. Unterdruck	-0,97 bar
Anzahl Schweißnähte	3 fach
Schweißbandlänge	720 / 1210 mm
Lava Close System (LCS)®	•
Spannung / Pmax	220 - 240 V / 1800 W / 2600 W
Abmessungen	827 x 280 x 115 mm / 1325 x 280 x 115 mm
Gehäuse	Edelstahl rostfrei
Gewicht	Gewicht: 20,50 / 32,0 kg
Garantie	2 Jahre (5 Jahre gegen geringen Mehrpreis)
Art.Nr.	VL0500P / VL1200P

• = serienmäßig



Nahrungsmittel bei Zimmertemperatur	+20°C	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Brot/Brötschen		2-3 Tage	7-8 Tage
Gebäck/Kekse		4-6 Monate	12 Monate
Roher Reis/Teigwaren		5-6 Monate	12 Monate
Kaffee/Tee		2-3 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknetes		1-2 Monate	12 Monate
Wein		2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke		7-10 Tage	20-25 Tage



Nahrungsmittel bei Lagerung im Kühlschrank	+5°C/-2°C	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Wild		2 - 3 Tage	30 - 40 Tage
Rindfleisch		3 - 4 Tage	30 - 40 Tage
Geflügel		2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch		1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Hartkäse		15 - 20 Tage	40 - 60 Tage
Weichkäse		5 - 7 Tage	13 - 15 Tage
Rohes Gemüse		5 Tage	18 - 20 Tage
Frische Kräuter		2 - 3 Tage	7 - 14 Tage
Frisches Obst		3 - 7 Tage	8 - 25 Tage
Süßspeisen		5 Tage	10 - 18 Tage
Gekochte Teigwaren		2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gekochte Suppen		2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gekochtes Risotto		2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gebratenes Fleisch		2 - 3 Tage	8 - 12 Tage



Nahrungsmittel bei Lagerung im Tiefkühlschrank	-15°C/-18°C	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Fleisch		6 Monate	24 - 36 Monate
Hackfleisch		4 Monate	12 Monate
Geflügel		6 Monate	24 - 36 Monate
Fisch		6 Monate	24 - 36 Monate
Gemüse		8 - 10 Monate	24 - 36 Monate
Obst		6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Backwaren		6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Kaffebohnen		6 - 9 Monate	24 - 26 Monate

*Bei Beachtung der entsprechenden Hygienerichtlinien während der Verpackung. Mehr dazu unter www.la-va.com



Lava Original Zubehör - Für ein stets perfektes Ergebnis, sowohl im Vakuumbeutel als auch im Behälter. So werden z.B. die hochwertigen R-Vac Vakuumbeutel und E-Vac Vakuumrollen exklusiv für Lava in der Schweiz produziert, 100 % frei von Weichmachern und einsetzbar bei allen Fabrikaten ohne Ausnahme!

R-Vac und E-Vac

Extrastarke strukturierte Vakuumbeutel oder Vakuumrollen. Besonders reißfest, mehr-lagige PE/PA Folie, 100 % frei von Weichmachern, beste Lebensmittelqualität, produziert in der Schweiz für Lava.
Erhältlich in über 40 verschiedenen Größen.

100 Beutel
ab 7,50
in € inklusive MwSt.



Lava-Top Universaldeckel

Vakuumieren Sie damit Ihre Schüsseln, Töpfe oder Behälter aus dem eigenen Haushalt. Die Universal-Vakuumdeckel sind in 5 verschiedenen Durchmessern erhältlich.

Aktionspreis
ab 6,90
in € inklusive MwSt.



Vakuum-Flaschenverschlüsse

Vakuumieren Sie damit hochwertige Weine oder Öle und Sie bewahren Frische und Geschmack. Lieferung als 2er Set.

Aktionspreis
ab 7,90
in € inklusive MwSt.



Lachs Bretter

Ideal als Unterlage bei spitzen Knochen oder scharfkantigen Produkten. In 3 verschiedenen Größen erhältlich. Lieferung als 5 er Set.

Aktionspreis
ab 4,80
in € inklusive MwSt.



New-line Vakuumbehälter

Erhältlich in runder oder eckiger Ausführung. Gefertigt aus hochwertigem Kunststoff für Kühlung und Tiefkühlung geeignet. Einsatzbereich von -30 bis +130 °C. Ideal für Tee, Kräuter, Kaffee, Salate, Gemüse, Obst, Käse oder Wurst. Ideal auch zum schnellen und effektiven marinieren innerhalb weniger Minuten. Lieferbar in über 15 verschiedenen Größen.

Aktionspreis
ab 11,90
in € inklusive MwSt.



Edelstahl Vakuumbehälter ES-line (Exklusiv)

Erhältlich in 3 verschiedenen Größen. Bestehend aus Edelstahlschüssel und Lava-Top Universaldeckel. Ideal für Kühlung und Tiefkühlung. Ideal für Tee, Kräuter, Kaffee, Salate, Gemüse, Obst, Käse oder Wurst. Ideal auch zum schnellen und effektiven marinieren innerhalb weniger Minuten.

Aktionspreis
ab 29,95
in € inklusive MwSt.



Etiketten für Vakuumbeutel

100 Etiketten auf der Rolle zur Beschriftung mit dem Lava Permanentmarker.
4 Beschriftungsfelder: Inhalt, Gewicht, Datum, Preis.

Aktionspreis
ab 6,50
in € inklusive MwSt.



FlüssigkeitsStopp

Rolle mit 12 m und 30 cm Breite. Der FlüssigkeitsStopp saugt Flüssigkeit beim Vakuumieren auf und sorgt für einwandfreie Schweißnähte.

Aktionspreis
ab 18,95
in € inklusive MwSt.



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

Pro-Star Fleischwolf

Starker Fleischwolf für Haushalt im silbernen Kunststoff-Gehäuse



- Gerät mit Direktantrieb
- Durchsatz bis zu **90 kg / h**
- Leistung: max. 850 W (Direktantrieb)
- Inklusive Kreuzmesser, 3 Lochscheiben: 3, 4,5 und 8 mm + 1 Wurstfülltrichter
- Spannung: 220 - 240 V
- Abmessungen: 270 x 200 x 400 mm (LxBxH)
- Gewicht: 3,7 kg
- Art.Nr. Z66130

Aktionspreis

139,-

in € inklusive MwSt.

L-Star Fleischwolf

Professioneller Gewerbe-Fleischwolf im robusten Edelstahlgehäuse



- Ideal für das Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig und leistungsstark
- Profigerät mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **150 kg / h**
- Leistung: max. 380 W
- Inklusive Kreuzmesser, 2 Lochscheiben: 4,5 und 10 mm + 1 Wurstfülltrichter
- Spannung: 220 - 240 V
- Abmessungen: 450 x 195 x 350 mm (LxBxH)
- Gewicht: 10,8 kg
- Art.Nr. Z66050

Weitere Lochscheiben (2, 3, 6 oder 10 mm) sowie Wurstfülltrichter-Set (3-teilig) auf Anfrage erhältlich!

Aktionspreis

440,10

in € inklusive MwSt.

M-Star Fleischwolf

Professioneller Gewerbe-Fleischwolf im robusten Edelstahlgehäuse



Einfüllschale oben rund!

- Ideal für Haushalt und Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig und leistungsstark
- Profigerät mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **80 kg / h**
- Leistung: max. 220 W
- Inklusive Kreuzmesser, 2 Lochscheiben: 4,5 und 8 mm + 1 Wurstfülltrichter
- Spannung: 220 - 240 V
- Abmessungen: 370 x 195 x 310 mm (LxBxH)
- Gewicht: 8,4 kg
- Art.Nr. Z66020

Aktionspreis

359,10

in € inklusive MwSt.

XL-Star Fleischwolf

Professioneller Gewerbe-Fleischwolf im robusten Edelstahlgehäuse



- Ideal für das Gewerbe
- Mit Getriebe, dadurch sehr laufruhig und leistungsstark
- Profigerät mit Asynchron-Induktionsmotor
- Durchsatz bis zu **200 kg / h**
- Leistung: max. 750 W
- Inklusive Kreuzmesser, 2 Lochscheiben: 4,5 und 10 mm + 1 Wurstfülltrichter
- Spannung: 220 - 240 V
- Abmessungen: 535 x 235 x 370 mm (LxBxH)
- Gewicht: 19,8 kg
- Art.Nr. Z66080

Aktionspreis

659,-

in € inklusive MwSt.



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

Wurstfüller 2,3 Liter stehend



im hochwertigen Edelstahlgehäuse

- Inhalt: **2,3 Liter / kg**
- Inklusive 3 verschiedene Wurstfülltrichter: 17, 21 und 25 mm
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Einfache Reinigung und komplett zerlegbar
- Abmessungen: 240 x 152 x 400 mm (BxTxH)
- Gewicht: 4,0 kg
- Art.Nr. Z77025

Aktionspreis
109,90
in € inklusive MwSt.

Wurstfüller 6,8 Liter stehend



im hochwertigen Edelstahlgehäuse

- Inhalt: **6,8 Liter / kg**
- Inklusive 3 verschiedene Wurstfülltrichter: 17, 21 und 30 mm
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Einfache Reinigung und komplett zerlegbar
- Abmessungen: 330 x 220 x 500 mm (BxTxH)
- Gewicht: 14,0 kg
- Art.Nr. Z77030

Aktionspreis
279,-
in € inklusive MwSt.

Wurstfüller 6 Liter liegend

im hochwertigen Edelstahlgehäuse



- Inhalt: **6 Liter / kg**
- Inklusive 3 verschiedene Wurstfülltrichter
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Einfache Reinigung und komplett zerlegbar

- Abmessungen: 570 x 200 x 205 mm (LxBxH)
- Gewicht: 11,4 kg
- Art.Nr. Z77020

Aktionspreis
245,-
in € inklusive MwSt.

Wurstfüller 8 Liter liegend

im hochwertigen Edelstahlgehäuse



- Inhalt: **8 Liter / kg**
- Inklusive 3 verschiedene Wurstfülltrichter
- Kolben mit Entlüftungsventil
- Einfache Reinigung und komplett zerlegbar

- Abmessungen: ca. 690 x 200 x 205 mm (LxBxH)
- Gewicht: 15,4 kg
- Art.Nr. Z77040

Aktionspreis
299,-
in € inklusive MwSt.

Tisch-Cutter 3 Liter



Das ideale Gerät zum Zerkleineren, Vermengen & Homogenisieren von Gemüse, Kräutern, Fleisch & Käse in jedem gewünschten Feinheitsgrad. Zwei Sichelmesser mit optionaler Rotationsgeschwindigkeit sorgen für einen perfekten Schnitt, ohne die Qualität des Schneideguts zu beeinflussen.

Gehäuse Aluminium, Klingen CNS 18/10, Deckel aus stabilem Polycarbonat, Drehzahl 730 U/min., Edelstahlschüssel Ø 200, H 105 mm, Anschlusswert: 0,37 kW / 230 V, inklusive Sichelmesser mit 2 Klingen, Maße: 400 x 320 x 330 mm (B x T x H), Gewicht: 12 kg

- Art.Nr. Z66152

Aktionspreis
499,-
in € inklusive MwSt.

Weitere Kleingeräte und Zubehörteile zur Fleischverarbeitung



Zubehörteile zur professionellen Fleischverarbeitung: Vom Messerschärfer über die passenden Schneidwerkzeuge bis hin zu Schnittschutz und Wiegesysteme, hier wird jeder Anwender fündig. Bitte beachten Sie, dass die hier aufgeführten Produkte nicht einmal 5 % des Gesamt-Sortiments darstellen! Weitere Infos: www.landig.com.

Messerschärfmaschine CC 120 Plus



- Perfektes Ergebnis dank 3-stufigem System: Vorschärfen, Schärfen, Abziehen und Polieren
- für glatte Messer und Messer mit Wellenschliff
- Ideal auch für kleine Beile oder hochwertige Jagdmesser

- Spannung: 220 - 240 V
- Maße: 225 x 108 x 105mm
- Gewicht: 2,5 kg

Aktionspreis
139,-
in € inklusive MwSt.

Profi- Wetzstahl

Art.Nr. Z11020:
rund 30 cm

Aktionspreis
19,95
in € inklusive MwSt.



Hochwertige Solinger Profiqualität für alle Messer geeignet.
Made in Germany

Art.Nr. Z11021:
oval 30 cm

Aktionspreis
22,90
in € inklusive MwSt.

3-teiliges Messerset



Made in Germany, perfekt für die Fleischverarbeitung. Chrom-Molybdän Qualitätsstahl aus Solingen.

- 3 verschiedene Messer im Set mit gelben Griffen:
- Ausbeiner 13 cm
 - Stechmesser 16 cm
 - Fleischermesser 21 cm.

Art.Nr. Z11060

Aktionspreis
26,90
in € inklusive MwSt.

V - Messerschärfer

- Das V-System für perfekt scharfe Messer
- Für glatte Messer und Messer mit Wellenschliff



Art.Nr. Z11071
Kunststoff schwarz

Aktionspreis
49,90
in € inklusive MwSt.



Art.Nr. Z11072
Edelstahl

Aktionspreis
88,90
in € inklusive MwSt.

Profi- Schneidbrett

Hemmfüße an der Unterseite für einen guten Halt, hygienisch, geruchsneutral und geschmacksneutral, messerschonend, schnittfest, spülmaschinenfest, wasserabweisend. Farbe weiß, in verschiedenen Größen lieferbar:



Art.Nr. Z99051:
400 x 250 x 20 mm

Aktionspreis
17,00
in € inklusive MwSt.

Art.Nr. Z99053:
500 x 300 x 20 mm

Aktionspreis
20,80
in € inklusive MwSt.

Art.Nr. Z99055:
500 x 400 x 20 mm

Aktionspreis
28,40
in € inklusive MwSt.

Art.Nr. Z99057:
600 x 400 x 20 mm

Aktionspreis
36,95
in € inklusive MwSt.

Hacker - Spalter



Made in Germany, perfekt für die Fleischverarbeitung. Chrom-Molybdän Qualitätsstahl aus Solingen. Klingelänge: 16 oder 20 cm

Art.Nr. Z22032

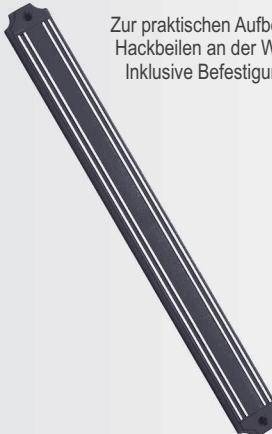
Aktionspreis
ab 25,90
in € inklusive MwSt.

Weitere Kleingeräte und Zubehörteile zur Fleischverarbeitung



Zubehörteile zur professionellen Fleischverarbeitung: Vom Messerschärfer über die passenden Schneidwerkzeuge bis hin zu Schnittschutz und Wiegesysteme, hier wird jeder Anwender fündig. Bitte beachten Sie, dass die hier aufgeführten Produkte nicht einmal 5 % des Gesamt-Sortiments darstellen! Weitere Infos: www.landig.com.

Messer-Magnetleiste



Zur praktischen Aufbewahrung von Messern oder kleinen Hackbeilen an der Wand. Mit extra starken Magneten. Inklusive Befestigungsmaterial für Wandbefestigung.

Art.Nr. Z22010:	Aktionspreis 27,90
Edelstahl 35 cm	in € inklusive MwSt.
Art.Nr. Z22009:	Aktionspreis 9,50
Kunststoff schwarz 30 cm	in € inklusive MwSt.
Art.Nr. Z22012:	Aktionspreis 16,90
Kunststoff schwarz 60 cm	in € inklusive MwSt.

Edelstahl Tischwaage bis 60 kg



Qualitäts-Digitalwaage (nicht eichfähig) bis **60 kg** mit einer Teilung von **20 g**.

Viereitiger Einsatz möglich, da die Fernanzeige auch zur Wandmontage geeignet ist. Große Edelstahl-Wiegefläche, Maße: 310 x 300 mm.

Art.Nr. Z55038

Aktionspreis 99,90
in € inklusive MwSt.

Elektronische Hängewaage bis 300 kg



Hochwertige Hängewaage (nicht eichfähig) im spritzwassergeschützten Gehäuse, für Gewichte bis **300 kg** bei einer genauen Teilung von **100 g**.

Inklusive Fernbedienung sowie drehbarem Aufhängehaken.

Lieferung betriebsfertig mit Akkus.

Art.Nr. Z55015

Aktionspreis 149,-
in € inklusive MwSt.



Ihr Fachhändler

Landig + Lava GmbH & Co. KG, D-88348 Bad Saulgau

Tel. 0 75 81 - 48 959-0. Fax 0 75 81 - 48 959-29

Bequem online bestellen: www.landig.com & www.la-vacuum.com

Alle Angaben erfolgen vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Nachdruck auch auszugsweise nur mit ausdrücklicher Genehmigung.

Alle Artikel ohne Deko. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen welche unter www.landig.com abrufbar sind.

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und zuzüglich Versandkosten. Landig + Lava GmbH & Co. KG - 06/2014