



Sous-Vide was steckt dahinter?

Derzeit kann man ohne Übertreibung tatsächlich von einem Hype reden, der durch die Profi- & Privatküche gleichermaßen geht. Das Zauberwort „Sous-Vide“, was übersetzt aus dem Französischen so viel bedeutet wie „unter Vakuum“ stellt eine völlig neue Art der Lebensmittel-Zubereitung dar, gleichwohl dieses Verfahren bereits zu Beginn der 70er Jahre entwickelt wurde.

Das ganze klingt zunächst recht simpel: Produkt in Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und anschließend im Lavidé-Bad bei Niedertemperatur auf den Punkt garen. Das perfekte Ergebnis erhalten Sie jedoch nur mit einer ausgereiften Technik, die dafür sorgt, dass Hitze im Wasserbad endlich exakt kontrollierbar wird, sanft auf das Gargut einwirkt und das ganz ohne die Gefahr des Überkochens.

Lavidé - ein Genuß-Erlebnis der besonderen Art. Der Eigengeschmack Ihrer Produkte wird intensiviert durch das exakte Garen in einer eigenen Atmosphäre ohne Qualitäts- und hohe Gewichtsverluste. Die Konsistenz und Farbe des Produktes bleiben voll erhalten.

Fleisch - zart wie noch nie und exakt auf den Punkt gegart

Fisch - perfekte glasige Konsistenz bei maximalem Eigengeschmack

Gemüse - gleichmäßig zart gegart aber niemals zu weich

Früchte - intensivierter Geschmack ohne Zusätze

Nachspeisen - makelloser Geschmack bei perfekter Konsistenz



Darum ein Lavidé

Lavidé - Ein Spitzenprodukt entwickelt für die Profiküche und endlich auch bezahlbar für die Gastronomie und den Haushaltsbereich. Was unterscheidet ein Lavidé Sous-Vide Bad von vielen anderen Produkten in diesem Bereich? Vergleichen Sie, die für Sie wichtigsten Merkmale doch einfach und lassen Sie sich überzeugen:

- **2 Jahre Garantie** auf alle Produkte ab Lieferdatum
- Hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis
- Serienmäßiger Edelstahl-Reinigungsablauf, ab dem Modell LV.80
- Serienmäßiger Wasserlevel-Sensor, automatische Abschaltung, sobald der Wasserpegel zu stark fällt
- Programmierbarer akustischer Timer selbst beim kleinsten Modell bis 99 Stunden einstellbar / Auflösung 1 Minute
- Jedes Produkt wird vor Auslieferung im Werk kalibriert, damit wird die hohe Temperaturgenauigkeit bestätigt
- Hochpräzise Temperaturregung über PID-Regler, mit einer Temperaturgenauigkeit von bis zu $\pm 0,05^\circ\text{C}$
- Überhitzungsschutz: Das Lavidé Sous-Vide Bad kann nur im gefüllten Zustand eingeschaltet werden
- Intuitive Bedienung des beleuchteten Displays mit großen Drucktasten
- Spritzwassergeschützte Folientastatur
- Der stabile Kunststoff-Griff am Deckel schützt Ihre Hände vor zu viel Hitze
- Glatte Oberfläche ohne tiefe Griff-Flächen für eine einfache Reinigung
- Komplette, hygienisch geschlossener Innenbehälter, dadurch kein Hängenbleiben von Beuteln an Heizschlangen oder im Rührwerk
- Alle Bäder in wartungsfreier, verschleißfreier Ausführung, ohne Pumpe oder Motor

Landig + Lava GmbH & Co. KG, Valentinstr. 35-1, 88348 Bad Saulgau
Tel. 0 75 81 / 48 959-0, info@la-vidé.com, www.la-vidé.com, © 06/2014

lavidé
Sous-Vide Geräte

lavidé
Sous-Vide Geräte



www.la-vidé.com



Alle Artikel ohne Deko. Techn. Änderungen vorbehalten. Alle Angaben erfolgen vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Unsere aktuell gültigen AGB's zu denen wir ausschließlich liefern finden Sie auf www.la-vidé.com | © Landig + Lava 06 / 2014

Produktübersicht

Wasserbad-Inhalt	bis 50 Liter	8 Liter	8 Liter	14 Liter	28 Liter	56 Liter	2 x 8 Liter Doppelbad
Display Eingabe-Auflösung	±0.1°C		±0.5°C		±0.1°C		
Temperaturgenauigkeit mit PID	±0.05°C *		±0.5°C *		±0.1°C *		
Temperatur Einstellungsbereich	+5 bis +95°C		+5 bis +95°C		+5 bis +99°C		
Temperatur-Einstellung	Elektronisch über ein beleuchtetes Display mit großen Zahlen - spritzwassergeschützt						
Kalibrierung	serienmäßig ab Werk						
Programmierbarer Timer	-----		1 Minute bis 99 Stunden einstellbar / mit akustischem Signal				
Wasserumwälzung	Keine Pumpe – einfach zu reinigender Edelstahl-Propeller	konvektiv					
Innenbehälter-Maße (L x B x H)	191 x 122 x 349 mm (inkl. Anbauteile wie Befestigung + Griff)	300 x 240 x 150 mm	300 x 240 x 150 mm	325 x 300 x 150 mm	500 x 300 x 200 mm	620 x 500 x 200 mm	240 x 300 x 150 mm / 240 x 300 x 150 mm
Außenbehälter-Maße (L x B x H)	-----	320 x 260 x 240 mm	332 x 270 x 290 mm	361 x 332 x 290 mm	538 x 332 x 290 mm	660 x 540 x 290 mm	600 x 332 x 290 mm
Spannung / Stromversorgung	220 - 240V, 50 - 60Hz						
Heizleistung	1250 W	800 W	800 W	1000 W	1500 W	2500 W	1600 W
Edelstahl Wasserablauf zur Entleerung	-----	-----	serienmäßig				1 Stück / Bad serienmäßig
Sicherheit	FI-Übertemperaturschutz und Wasserlevel-Sensor						
Garantie Haushalt / Gewerbe	2 Jahre						

Angebotspreis
in Euro

Netto ohne MwSt. € 679,92	Netto ohne MwSt. € 398,36	Netto ohne MwSt. € 596,72	Netto ohne MwSt. € 740,42	Netto ohne MwSt. € 923,52	Netto ohne MwSt. € 1.133,61	Netto ohne MwSt. € 1.259,66
Brutto inkl. 19% MwSt. € 809,10	Brutto inkl. 19% MwSt. € 474,05	Brutto inkl. 19% MwSt. € 710,10	Brutto inkl. 19% MwSt. € 881,10	Brutto inkl. 19% MwSt. € 1.099,-	Brutto inkl. 19% MwSt. € 1.349,-	Brutto inkl. 19% MwSt. € 1.499,-
vorher € 899,00	vorher € 499,00	vorher € 789,00	vorher € 979,00			

* Bei Optimalbedingungen und geschlossenem Deckel | Die Abbildung des LV.560 oben zeigt das LV.280, bitte beachten. Alle Artikel ohne Deko. Technische Irrtümer und Produktänderungen müssen wir uns jederzeit vorbehalten. Für Druckfehler können wir keine Haftung übernehmen.

Sous-Vide

Rock your kitchen!



Profi
Vakuu-
mierung-
geräte für
ein perfektes
Sous-Vide-
Ergebnis!

V.100® Premium

Das Original von Lava mit 2-fach Schweißnaht sowie den Systemen LCS & LTP

Das Profi-Vakuuiergerät V.100® Premium mit einer Schweißbandlänge von 340 mm zeichnet sich vor allem durch die Doppelschweißnaht sowie die neuen serienmäßigen Systeme LCS und LTP aus.

Das V.100® Premium arbeitet manuell und der Schweißvorgang wird über einen einfachen Tastendruck auf "Schweißen" eingeleitet. Der maximale Unterdruck beträgt wie bei allen anderen Premium-Geräten -0,94 bar. Das Gerät zeichnet sich wie alle anderen Lava Profi-Vakuuiergeräte durch seine besonders einfache Handhabung aus.

Der serienmäßige Flüssigkeitsabscheider schützt die Pumpe vor Eindringen von Flüssigkeiten. Das V.100® Premium vakuuiert Beutel, Endlosrollen sowie Behälter, Dosen, Twist-Off-Gläser und Einmachgläser, mit dem passenden Zubehör.



Angebotspreis nur
€ 299,- inklusive
19 % MwSt.

V.300® Premium

Das Original von Lava mit 2-fach Schweißnaht sowie den Systemen LCS & LTP

Die Profi-Vakuuiermaschine V.300® Premium mit einer Schweißbandlänge von 340 mm zeichnet sich vor allem durch eine Doppelschweißnaht sowie die neuen serienmäßigen Systeme LCS und LTP aus.

Besonders hervorzuheben ist zudem die exakte Manometer-Anzeige, die vollautomatische Arbeitsweise und der maximal erreichbare Unterdruck von -0,94 bar.

Die Vakuuiermaschine kommt sowohl im Haushalts-, Gastronomie- und Kleingewerbebereich, als auch in der Industrie zum Einsatz. Das Gerät ist serienmäßig bereits mit der Druckregulierung L+ ausgestattet, für ein sanftes Vakuum bei empfindlichen Produkten.

Das V.300® Premium vakuuiert Beutel, Endlosrollen sowie Behälter, Dosen, Twist-Off-Gläser und Einmachgläser, mit dem passenden Zubehör.



Angebotspreis nur
€ 419,- inklusive
19 % MwSt.