



CATALOGO 2023

Qualità dal 1982 - Il meglio per la tua selvaggina

LANDIG – QUALITÀ DAL 1982

Il meglio per la tua selvaggina

Cari cacciatori,

la selvaggina è qualcosa di molto speciale. Taluni direbbero addirittura qualcosa di sacro. Non vogliamo esagerare. In ogni caso la selvaggina è in assoluto uno degli alimenti più pregiati. Ecco perché per noi sostenibilità è anche sinonimo di rispetto per ogni pezzo. Quando si ha a che fare con la selvaggina cacciata ci vuole un po' di umiltà. Per la produzione di prelibatezze a base di selvaggina è necessario il rispetto. È necessaria anche la competenza. Inoltre, disporre degli strumenti giusti è un prerequisito fondamentale per una perfetta lavorazione e valorizzazione della selvaggina.

Come azienda a conduzione familiare, dal 1982 facciamo proprio questo con passione e spirito di innovazione: il meglio per la tua selvaggina nel suo percorso dalla foresta alla tavola. Abbiamo a cuore la qualità dei nostri prodotti. Anche quest'anno abbiamo in serbo per te alcune novità. Nel nuovo catalogo annuale potrai scoprire tutto sui quattro pilastri della perfetta lavorazione della selvaggina: 1. Refrigerazione e frollatura; 2. Taglio; 3. Lavorazione; 4. Messa sottovuoto.

Buon divertimento, buon anno venatorio e un sincero ringraziamento da **Aaron, Andreas, Christian e Manfred Landig**



Da sinistra a destra: Christian, Andreas, Manfred e Aaron Landig



The Landig company headquarters

REFRIGERAZIONE E FROLLATURA DELLA SELVAGGINA

La giusta refrigerazione e frollatura della selvaggina

Che si tratti di grigliate, salsicce o cottura sottovuoto, la selvaggina è versatile e ha molte qualità positive. Infatti gli animali allo stato brado sono meno stressati e si sente dal sapore. Inoltre la struttura a più basso contenuto di tessuto connettivo fa sì che la carne sia particolarmente tenera, a patto che sia stata lasciata frollare dopo l'apertura. Senza una corretta refrigerazione e frollatura, qualsiasi pezzo di carne - selvaggina o meno - sarà sicuramente duro. È solo qui che si mettono in moto importanti processi enzimatici che rendono la carne magra così tenera per noi.



VIENI A SPERIMENTARE DA VICINO IL LANDIG LU 9000 PREMIUM!





Rouven Kreienmeier


Cacciatore e regista di caccia "Jagen NRW"

"Il LU 9000 Premium ha reso la nostra lavorazione della selvaggina professionale indipendente. Possiamo cacciare quando desideriamo. Senza secondi fini e senza fretta: "Che cosa fare della selvaggina?""


Il miglior sistema di refrigerazione per la tua selvaggina:


 **Risparmio energetico - particolarmente efficiente** grazie all'ottimizzazione del sistema di raffreddamento - **circa il 10% in meno di consumo energetico** (oggi più che mai importante). Il LU 4500 consuma solo 0,6 kWh/24 h di elettricità e anche i modelli più grandi LU 7000 e LU 9000 Premium presentano livelli solo leggermente superiori.

 **Garanzia e assistenza** significano per noi: garanzia completa di 2 anni su tutte le unità. In base all'esperienza, sappiamo che un Landig ha una durata media di esercizio di 20 anni. Landig dispone di una rete di assistenza in tutta Europa con **oltre 220 punti di assistenza**. Competenti, affidabili e presenti sul posto entro 24 ore.

 **Disimballa, inserisci la spina e sei pronto a iniziare!** Un frigorifero per selvaggina Landig viene consegnato pronto per essere utilizzato. Con una piattaforma di sollevamento e una notifica telefonica. Puoi installare l'unità in quasi tutti gli spazi: locale di conservazione della selvaggina, garage, cantina, capannone, ecc., ma è necessario che l'unità sia protetta dal vento e dalle intemperie.

 **Controllo preciso della temperatura** da -5 a +15 °C. Favorisce il processo di frollatura ed è ideale anche per congelare la carne per salsicce. Le escursioni termiche sono ridotte, per cui è possibile ottenere un lungo tempo di frollatura e conservazione. Utilizzo possibile anche a basse temperature ambiente.

 **TURBOSYSTEM** **Il tempo di raffreddamento ridotto** è indispensabile per i cinghiali grossi. Selvaggina tenera e di alta qualità, senza shock di raffreddamento, grazie al **35% in più di capacità di raffreddamento** (rispetto alla 1ª e 2ª generazione). L'unità vuota raggiunge la temperatura in pochi minuti. Questo vantaggio parla da solo!

 **Supporta in modo sostenibile** il processo di frollatura, garantisce un'umidità ottimale e previene l'essiccazione sulla superficie della selvaggina. Flusso omogeneo dell'aria e raffreddamento rapido anche a pieno carico. Regolabile per periodi di conservazione brevi e lunghi.

LU 4500®

Frigorifero per selvaggina

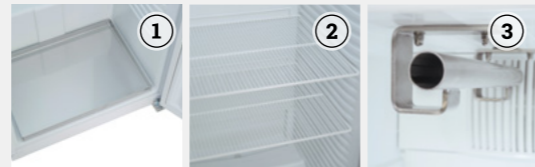
Il **LU 4500** è il modello ideale per **2 caprioli o 1 cinghiale fino a 85 kg**. Con i suoi circa 435 litri di capienza utile e l'incredibile altezza interna di 1695 mm, è possibile appendere distesi anche i pezzi più grandi.

Dotata di LWS-Tronic e del sistema turbo, l'unità raggiunge la temperatura desiderata in pochi minuti, pur essendo il modello più economico dell'intera gamma. **Novità:** alloggiamento esterno in argento ghiaccio.



★ CARATTERISTICHE E ACCESSORI

- Unità di 7ª generazione, con sistema turbo e potente capacità di raffreddamento di 600 W
- Con raffreddamento a ricircolo d'aria LaPlus
- Comando elettronico LWS-Tronic
- Gamma di temperatura: da -5 a +15 °C
- **Consumo energetico: solo 0,6 kWh / 24 ore**
- Evaporazione della condensa completamente automatica
- Compreso: gancio per selvaggina Flex (acciaio inox) con 1 guida fino a 150 kg
- Protezione dell'evaporatore per una migliore pulizia senza lasciare angoli sporchi e protezione della tecnologia
- Opzionale: guida tubolare collegabile, lunghezza 800 mm (Art. n° SA3046)
- Tensione nominale 230 V / Peso: 85 kg
- Porta con chiusura a chiave
- Ulteriori accessori vedi pagine 10-13



- ① Compresa vaschetta di raccolta del sangue in acciaio inox ② Opzionale: griglie a scorrimento per una pratica suddivisione ③ Gancio per selvaggina Flex di serie

📦 DIMENSIONI (H x L x P)

Dimensioni esterne: **1920 x 600 x 670 mm**
Dimensioni interne: **1695 x 505 x 490 mm**



DETERGENTE SPECIALE LANDIG

Maggiori informazioni a pagina 22

Art. n° **Z33140**

Art. n° **SG4550**

+ Vassoio di sgocciolamento libero

LU 7000®

Frigorifero per selvaggina

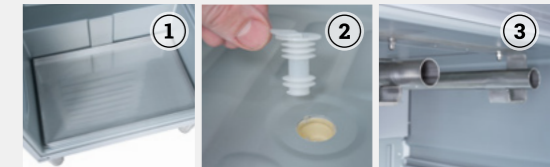
Il **LU 7000** offre molto spazio per accogliere fino a **4 caprioli o 2 cinghiali con un peso massimo di 65 kg cadauno**. La dotazione standard è convincente: argento metallizzato all'esterno e all'interno, scarico per la pulizia (con filettatura per il collegamento del tubo), piedini regolabili in acciaio inox e il gancio per selvaggina Flex con 2 guide per

una capacità di carico fino a 200 kg. Con rivestimento antibatterico di serie, che elimina germi e batteri al contatto. A partire da questa dimensione è possibile inserire nell'unità la famosa **Wilde Kiste** di Landig (vedi pagine 12 e 23).



★ CARATTERISTICHE E ACCESSORI

- Unità di 7. generazione con sistema turbo e potenza di raffreddamento di 740 W
- Con raffreddamento a ricircolo d'aria LaPlus
- Comando elettronico LWS-Tronic
- Gamma di temperatura: da -5 a +15 °C (ideale anche per congelare carne per salsicce)
- **Consumo energetico: solo 1,1 kWh / 24 ore**
- Evaporazione della condensa completamente automatica
- Compreso: gancio per selvaggina Flex (acciaio inox) con 2 guide fino a 200 kg
- Opzionale: sistema di guide tubolari con guida centrale aggiuntiva e guida esterna da 800 mm (Art. n° SA3075)
- Opzionale: 4 robuste ruote girevoli (Art. n° SR1010)
- Tensione nominale 230 V / Peso: 85 kg
- **Recipiente interno antibatterico agli ioni d'argento**
- Ulteriori accessori vedi pagine 10-13



- ① Compresa vaschetta di raccolta del sangue in acciaio inox ② Scarico per la pulizia con collegamento del tubo (in basso) ③ Gancio per selvaggina Flex di serie

📦 DIMENSIONI (H x L x P)

Dimensioni esterne: **1820 x 770 x 750 mm**
Dimensioni interne: **1520 x 660 x 580 mm**
Senza piedini regolabili: **altezza esterna 1735 mm**

WILDE KISTE®

Maggiori informazioni a pagina 23

Art. n° **Z33158**



Art. n° **SG7050**

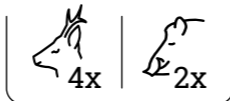
+ Vassoio di sgocciolamento libero

LU 9000® PREMIUM

Frigorifero per selvaggina

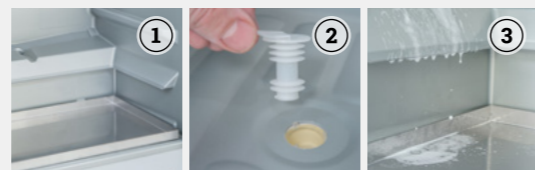
Il modello Premium per la refrigerazione della selvaggina. Con recipiente interno argentato completamente igienico e privo di angoli di sporizia: basta con le lunghe pulizie. **LU 9000 Premium** è particolarmente apprezzato per le grandi quantità di cinghiali. Offre molto spazio per

accogliere fino a **4 caprioli o 2 cinghiali con un peso massimo di 75 kg**. Piedini regolabili in acciaio inox e scarico per la pulizia sul fondo (con filettatura per collegamento del tubo) di serie. Pratico: bordo di gocciolamento perimetrale per i liquidi.



★ CARATTERISTICHE E ACCESSORI

- Unità di 7ª generazione, con sistema turbo e potente capacità di raffreddamento di 740 W
- Con raffreddamento a ricircolo d'aria LaPlus
- Comando elettronico LWS-Tronic
- Gamma udi temperatura: da -5 a +15 °C (ideale anche per congelare carne per salsicce)
- **Consumo energetico: solo 1,2 kWh / 24 ore**
- Evaporazione della condensa completamente automatica
- Compreso: gancio per selvaggina Flex (acciaio inox) con 2 guide fino a 200 kg
- Opzionale: sistema di guide tubulari (vedi fig.) con guida centrale aggiuntiva + guida esterna da 800 mm (Art. n° SA3095)
- Opzionale: 4 robuste ruote girevoli (Art. n° SR1010)
- Tensione nominale 230 V / Peso: 98 kg
- **Recipiente interno antibatterico agli ioni d'argento**
- Ulteriori accessori vedi pagine 10-13



- ① Compresa vaschetta di raccolta del sangue in acciaio inox ② Scarico per la pulizia con collegamento del tubo (in basso) ③ Gancio per selvaggina Flex di serie

📦 DIMENSIONI (H x L x P)

Dimensioni esterne: **2020 x 770 x 750 mm**
 Dimensioni interne: **1740 x 675 x 585 mm**
 Senza piedini regolabili: **altezza esterna 1935 mm**

Versione: **argento ghiaccio**

Art. n°
SG9050

+ Vassoio di sgocciolamento libero

Versione: **acciaio inox esterno**

Art. n°
SG9060

+ Vassoio di sgocciolamento libero

LT 7500

Congelatore professionale

Con il potente LT 7500 è possibile congelare senza problemi grandi quantità di **selvaggina porzionata fino a circa 135 kg**. Questa unità professionale ha una capacità lorda di circa 485 litri ed è dotata di un sistema di circolazione LaPlus, sviluppato appositamente per la

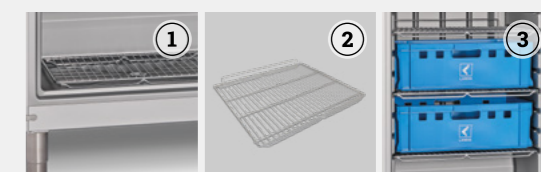
surgelazione. Il grande vantaggio per te: **non devi più scongelare!**

Dotata di serie di quattro griglie a scorrimento, una griglia a pavimento e quattro Wilde Kiste.



★ CARATTERISTICHE E ACCESSORI

- Sistema turbo per una rapida surgelazione dei prodotti
- **Sistema NoFrost (non è necessario scongelare)**
- Sistema di circolazione LaPlus per la surgelazione
- Comando elettronico LWS-Tronic
- Gamma di temperatura: da -14 a -28 °C
- Involucro esterno in argento ghiaccio e all'interno grigio argento
- Questa unità è molto economica per la sua potenza e le sue dimensioni!
- **Consumo energetico: solo ca. 430 kWh/a** (misurato in base al bilancio standard)
- Classe di efficienza energetica C / Classe climatica 5
- Compreso: 4 griglie a scorrimento (ciascuna con capacità di carico di 30 kg), 1 griglia a pavimento e 4 Wilde Kiste
- Tensione nominale 230 V / Peso: 100 kg
- Messaggio di allarme ottico e acustico



- ① Griglia a pavimento compresa ② Compresa 4 x griglie a scorrimento ③ Compresa 4 x Wilde Kiste blu

📦 DIMENSIONI (H x L x P)

Dimensioni esterne: **1870 x 770 x 780 mm**
 Contenuto lordo/netto: **485 l / 325 l**
 Senza piedini regolabili: **altezza esterna 1720 mm**

Art. n°
LT7550

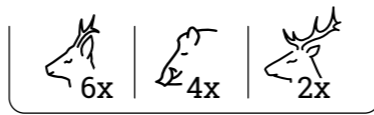
+ Mensole scorrevoli e 4 vassoi per selvaggina

LU 10000® PREMIUM

Frigorifero per selvaggina

LU 10000 Premium, con un'altezza interna di 1930 mm e una capacità utile di circa 1250 litri, è un vero gigante tra i frigoriferi per selvaggina, perfettamente attrezzato per ogni evenienza. I problemi di spazio fanno parte del passato. Da notare in particolare anche la finitura in acciaio

inox di alta qualità all'interno e all'esterno. Con un sistema di raffreddamento a ricircolo d'aria LaPlus da 700 W è in grado di raggiungere la temperatura desiderata in pochissimo tempo (circa 20 minuti) quando l'interno è vuoto.



COMPLETAMENTE IN
ACCIAIO INOX



★ CARATTERISTICHE E ACCESSORI

- Sistema turbo di serie e grande capacità di raffreddamento da 700 W
- Raffreddamento a ricircolo d'aria LaPlus
- Comando elettronico LWS-Tronic
- Gamma di temperatura: da 0 a +15 °C
- **Consumo energetico: solo 1,6 kWh / 24 ore**
- Evaporazione della condensa completamente automatica
- Scarico per la pulizia sul fondo con collegamento del tubo
- Superficie interna ed esterna: acciaio inox
- Tensione nominale 230 V / Peso: 171 kg
- Compresi serratura e piedini regolabili alti
- Eccellenti valori di isolamento grazie all'elevata densità della schiuma
- **Passa attraverso qualsiasi porta: smontabile di serie**

⚙️ ULTERIORI OPZIONI

- 1) **Vaschetta di raccolta del sangue in acciaio inox** (Art. n° SW1010)
- 2) **Parete laterale dell'unità di raffreddamento sinistra o destra** (sinistra: Art. n° SG10000PL; destra: Art. n° SG10000PR)
- 3) **Unità con supporti per griglie laterali** (Art. n° SG10000PA) versione speciale con supporti laterali in rilievo all'interno, quindi molto facile da pulire come l'unità standard. Compresa 3 griglie a scorrimento. L'unità non può essere smontata.

📏 DIMENSIONI (H x L x P)

Dimensioni esterne: **2400 x 900 x 900 mm**
Dimensioni interne: **1930 x 800 x 800 mm**
In caso di modulo lateralmente: **altezza 2100 mm**

- ⊕ **Sistema di binari tubolari in acciaio inox.** Interno ca. 2 x 750 mm lunghezza, lunghezza esterno: 1000 mm con catena per montaggio a soffitto. Capacità di carico fino a 250 kg / metro.

Art. n°

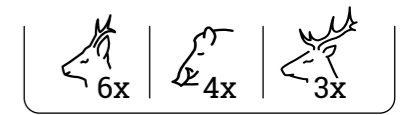
SG10000P

LU 11000® PREMIUM

Frigorifero per selvaggina

LU 11000 Premium con un'altezza interna di 2320 mm, è un vero gioiello di spazio e non lascia nulla al caso. Il più grande tra i frigoriferi per selvaggina. Anche i pezzi più grandi si possono introdurre senza fatica e sono facili da maneggiare grazie al sistema di guide tubolari compreso

nella fornitura. Questo modello merita una menzione speciale per la finitura in acciaio inox di alta qualità all'interno e all'esterno. Grazie al potente sistema di raffreddamento a ricircolo d'aria LaPlus da 700 W la temperatura desiderata viene raggiunta in un batter d'occhio.



COMPLETAMENTE IN
ACCIAIO INOX



★ CARATTERISTICHE E ACCESSORI

- Sistema turbo di serie e grande capacità di raffreddamento da 700 W
- Raffreddamento a ricircolo d'aria LaPlus
- Comando elettronico LWS-Tronic
- Gamma di temperatura: da 0 a +15 °C
- **Consumo energetico: solo 2,6 kWh / 24 ore**
- Evaporazione della condensa completamente automatica
- Scarico per la pulizia sul fondo con collegamento del tubo
- Superficie interna ed esterna: acciaio inox
- Tensione nominale 230 V / Peso: 184 kg
- Compresi serratura e piedini regolabili alti
- Eccellenti valori di isolamento grazie all'elevata densità della schiuma
- **Passa attraverso qualsiasi porta: consegna dell'unità smontata**

⚙️ ULTERIORI OPZIONI

- 1) **Vaschetta di raccolta del sangue in acciaio inox** (Art. n° SW1010)
- 2) **Parete laterale dell'unità di raffreddamento sinistra o destra** (sinistra: Art. n° SG11000PL; destra: Art. n° SG11000PR)
- 3) **Sistema di scaffalature a pavimento in acciaio inox** (Art. n° SG10040) con 4 supporti a pavimento e robuste ruote girevoli. Dimensioni: 700 x 500 x 1680 mm (L x P x H).

📏 DIMENSIONI (H x L x P)

Dimensioni esterne: **2790 x 900 x 900 mm**
Dimensioni interne: **2320 x 800 x 800 mm**
In caso di modulo lateralmente: **altezza 2490 mm**

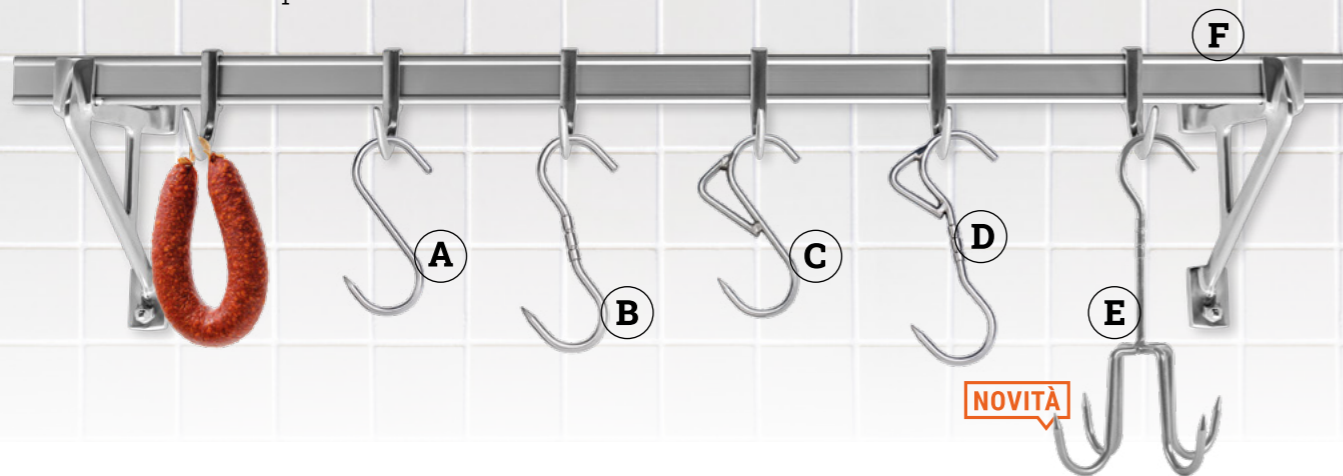
- ⊕ **Sistema di binari tubolari in acciaio inox.** Interno ca. 2 x 750 mm lunghezza, lunghezza esterno: 1000 mm con catena per montaggio a soffitto. Capacità di carico fino a 250 kg / metro.

Art. n°

SG11000P

SISTEMI DI AGGANCIAMENTO

Ganci e staffe da parete



A GANCIO A S IN ACCIAIO INOX

Gancio a S di qualità. Realizzato in acciaio inox. Disponibile in diverse misure e classi di peso.

Art. n°	Dimensioni / Apertura* in mm	Portata
Z44042	140 x 5 / 36	45 kg
Z44043	160 x 6 / 41	60 kg
Z44045	180 x 7 / 45	90 kg
Z44044	160 x 8 / 48	100 kg
Z44046	200 x 9 / 52	125 kg

C GANCIO A S IN ACCIAIO INOX CON ANELLO

Ideale per un facile sollevamento con il verricello a cavo, senza il lungo aggancio che altrimenti sarebbe necessario.

Art. n°	Dimensioni / Apertura* in mm	Portata
Z44049	160 x 8 / 48	100 kg

F STAFFA DA PARETE

Alta qualità e praticità allo stesso tempo. Realizzata in alluminio anodizzato (capacità di carico fino a 200 kg/m). Il kit comprende staffa da parete, guida e gancio scorrevole. È compreso il materiale di fissaggio per il montaggio su una parete di cemento.

Art. n°	Larghezza	Gancio scorrevole
E44050	1000 mm	4
E44051	1200 mm	5
E44052	1400 mm	6
E44053	1600 mm	7

B GANCIO GIREVOLE IN ACCIAIO INOX

Gancio girevole di qualità. Realizzato in acciaio inox. Versione resistente con snodo centrale girevole, ideale per il raffreddamento della selvaggina.

Art. n°	Dimensioni / Apertura* in mm	Portata
Z44054	160 x 8 / 40	100 kg
Z44055	180 x 8 / 48	100 kg
Z44050	220 x 9 / 50	125 kg
Z44051	260 x 10 / 57	150 kg
Z44052	300 x 12 / 62	200 kg

D GANCIO GIREVOLE IN ACCIAIO INOX CON ANELLO

Girevole e con anello, per un facile sollevamento con il verricello a cavo, senza il lungo aggancio che altrimenti sarebbe necessario.

Art. n°	Dimensioni / Apertura* in mm	Portata
Z44056	220 x 9 / 50	125 kg

E GANCIO GIREVOLE SPECIALE (4X)

Ideale per agganciare selvaggina minuta, pollame e tagli grossolani. Realizzato in acciaio inox.

Art. n°	Dimensioni / Apertura* in mm	Portata
Z44069	300 x 8 / 62	80 kg

SISTEMI DI AGGANCIAMENTO

Bracci e divaricatori

BRACCIO IN ACCIAIO INOX PICCOLO

Versione in acciaio inox. Dimensioni: 350 x 250 mm. Caricabile fino a 120 kg.

Art. n°
Z44059

BRACCIO PER SELVAGGINA PREMIUM

Il miglior braccio in acciaio inox di Landig per un taglio efficiente della selvaggina. Le zampe della selvaggina possono essere distanziate tra 14 e 71 cm, mentre la chiusura di sicurezza impedisce ai ganci di scivolare. Numerose aperture rotonde permettono di applicare bilance, ulteriori ganci e consentono un aggancio stabile del braccio. Caricabile fino a 300 kg.



Art. n°
Z44063

DIVARICATORE COMPATTO PER SELVAGGINA

Divaricatore tuttofare Landig in 2 formati compatti in acciaio inox. Con una lunghezza di 20 o 25 cm, è adatto soprattutto per divaricare il petto della selvaggina unguolata. Con apribottiglie integrato*.



Art. n°	Versione
Z66147	20 cm per caprioli
Z66145	25 cm per cinghiali

Suggerimento: inserendo un divaricatore per selvaggina, si ottiene una migliore circolazione dell'aria nel torace e nell'addome.



BRACCIO IN ACCIAIO INOX GRANDE

Versione in acciaio inox. Dimensioni: 610 x 250 mm. Con anello in acciaio inox per il fissaggio sul soffitto per l'aggancio sul verricello a cavo (pagine 12-13). Caricabile fino a 250 kg.

Art. n°
Z44060

GANCIO PER CARNE

Gancio per carne e gancio da traino di alta qualità dal design robusto e con impugnatura ergonomica. Ideale per lavorare in sala taglio per spostare i pezzi di carne avanti e indietro.



Art. n°
Z44015

DIVARICATORE PER SELVAGGINA

Per divaricare il torace o le zampe anteriori di ungulati. Il fissaggio avviene per attrito, come con un morsetto a vite. Materiale: acciaio inox.

Art. n°	Versione
Z66140	20 cm per caprioli
Z66142	35 cm per daini
Z66141	50 cm per cinghiali



ACCESSORI ORIGINALI

Per frigoriferi per selvaggina



1 GRIGLIE A SCORRIMENTO COMPLETE

Per conservare carne, bevande e altro ancora. Possono essere inseriti in altezza variabile sui ripiani dell'unità. Capacità di carico 40 kg cad.

Modello	Art. n°
LU 4500	SR2046
LU 7000	SR2070
LU 9000*	SR2099

2 MEZZE GRIGLIE A SCORRIMENTO

Raffreddamento contemporaneo di selvaggina appesa e di prodotti distesi.

Modello	Art. n°
LU 4500	SH2046
LU 7000	SH2070
LU 9000**	SH2099

3 GRIGLIE PER SALSICCE E PROSCIUTTO

Griglia girevole 2 in 1: semplicemente girandola si possono appendere direttamente le salsicce e i prosciutti, così pure salsicce a coppie.

Modello	Art. n°
LU 4500	RS2046
LU 7000	RS2070
LU 9000**	RS2099

4 ILLUMINAZIONE FRIGORIFERO PER SELVAGGINA

Innovativa illuminazione a LED con rilevatore di movimento per il montaggio autonomo. Fornitura: 1 lampadina (sufficiente per un frigorifero), cavo di ricarica, kit di montaggio e batteria ricaricabile.

Montabile senza attrezzi. Ideale anche per il retrofitting di unità esistenti!

Art. n°
Z33165



5 VERRICELLO ELETTRICO

Capacità di carico fino a 200 kg. Dimensioni (L x P x H) 390 x 130 x 200 mm. Per il montaggio a soffitto o a parete. Comprensivo di rullo di rinvio. Tensione 230 V. Colore: verde.

Art. n°
ZE4420



Sistema in acciaio inox

La figura mostra LU 9000 Premium con guida centrale ed esterna, con sovrapprezzo.

6 SISTEMA DI GUIDE TUBOLARI FLEX

Opzioni di aggancio particolarmente flessibili grazie a max. 3 guide interne per unità (su LU 7000 e LU 9000 Premium). Perfetto per selvaggina pesante grazie a una guida esterna fissabile di 800 mm che si inserisce in ognuna delle 3 guide interne. Sistema legalmente protetto.

Modello	Art. n°	Descrizione
LU 4500	SA3046	1 guida esterna, 800 mm
LU 7000	SA3075	1 guida esterna, 800 mm + 1 guida interna centrale
LU 9000	SA3095	1 guida esterna, 800 mm + 1 guida interna centrale

7 WILDE KISTE® VERDE O BLU

Contenitore impilabile in polietilene alimentare. Ideale per LU 7000 e modelli più grandi. Dimensioni (L x P x H): 598 x 398,5 x 201 mm, volume di riempimento 40 litri. **Accessori per Wilde Kiste vedi pagina 23.**

Blu - Art. n°
Z33161

Verde - Art. n°
Z33158

NOVITÀ

8 RUOTE GIREVOLI

Adatte per LU 7000 e LU 9000 Premium. Quattro ruote di alta qualità a facile scorrimento, di cui due bloccabili. Fornitura montaggio escluso.

Art. n°
SR1010

9 DETERGENTE SPECIALE LANDIG

100% ecologico, rimuove senza fatica il sangue e lo sporco più ostinato. Il detergente universale per il frigorifero per selvaggina e la sala taglio.

Art. n°	Versione
Z33140	Flacone spray 500 ml
Z33147	Tanica di ricarica 3 l

BEST SELLER

*Su LU 9000 Premium max. 3 griglie. | **Su LU 9000 Premium max. 6 griglie.

UNITÀ DI RAFFREDDAMENTO E PORTE

Nuova serie a risparmio energetico con un consumo di energia ridotto **del 50 %***



Unità di raffreddamento a soffitto e laterali prodotte in Germania e pronte per essere utilizzate. Disimballa, inserisci la spina - fatto. Tutto ciò che è necessario in loco per la soluzione a soffitto o a parete laterale è una cella frigorifera completamente isolata e un'apertura di circa 35 x 40 cm nella parete o nel soffitto con uno spessore massimo di 20 cm.

Provata affidabilità pluridecennale nella costruzione di celle frigorifere e celle prefabbricate. L'evaporatore è integrato nella macchina per sfruttare al massimo lo spazio nella cella frigorifera. Landig - **Qualità Made in Germany.**

NOVITÀ



UNITÀ A SOFFITTO IN ACCIAIO INOX

Ideale se c'è spazio sopra la cella

- Capacità di raffreddamento da 450 a 2000 W
- Regolazione elettronica della temperatura da 0 a +15 °C
- **NOVITÀ:** refrigerante ecologico + struttura a risparmio energetico
- Evaporazione della condensa completamente automatica
- Tensione: 230 V
- Fornitura immediatamente pronta per l'uso

Modello	Art. n°	Dimensioni della cella frigorifera**	Potenza
LD 450 X	A23010	fino a 3,5 m³	450 W
LD 700 X	A23011	fino a 8,0 m³	700 W
LD 1100 X	A23015	fino a 12,0 m³	1100 W
LD 2000 X	A23016	fino a 23,0 m³	2000 W



NOVITÀ

UNITÀ LATERALE IN ACCIAIO INOX

Disposizione su qualsiasi parete della cella frigorifera

- Capacità di raffreddamento da 700 a 2000 W
- Regolazione elettronica della temperatura da 0 a +15 °C
- **NOVITÀ:** refrigerante ecologico + struttura a risparmio energetico
- Evaporazione della condensa completamente automatica
- Tensione: 230 V
- Fornitura immediatamente pronta per l'uso

Modello	Art. n°	Dimensioni della cella frigorifera**	Potenza
LS 700 X	A23012	fino a 8,0 m³	700 W
LS 1100 X	A23013	fino a 12,0 m³	1100 W
LS 2000 X	A23017	fino a 23,0 m³	2000 W

PORTE DELLA CELLA FRIGORIFERA

Porta girevole per cella frigorifera di fabbricazione tedesca, con spessore di 80 mm. Versione: Lamiera d'acciaio zincata, verniciata di bianco (RAL 9002), con telaio in muratura da 100 mm. A scelta DIN sinistro o DIN destro con angolo di apertura massimo di 180° e raggio di rotazione ridotto. Porta di qualità con serratura e garanzia di 5 anni sui materiali.

Modello	Art. n°	Dimensioni*** (L x H)
S	VT8018	800 x 1800 mm
M	VT8019	800 x 1900 mm
L	VT9019	900 x 1900 mm
XL	VT9020	900 x 2000 mm
XXL	VT1020	1000 x 2000 mm

CELLE FRIGORIFERE PER SELVAGGINA

Celle salvaspazio calpestabili

Prodotti di qualità Made in Germany con **5 anni di garanzia dei materiali** delle celle frigorifere per selvaggina. Scegli tra più di 30 misure standard.



CARATTERISTICHE E ACCESSORI

- Spessore della parete 80 mm, ottimo valore U: 0,25 W/m² K
- Unità di raffreddamento a risparmio energetico con elevata capacità di raffreddamento
- Nessun incavo della guida tubolare sopra la porta (fa risparmiare energia)
- Con fondo in acciaio inox antiscivolo
- Grandi porte larghe fino a 900 mm
- Cerniera della porta DIN sinistra o destra selezionabile, con serratura a cilindro e apertura di emergenza inclusi
- Fornitura per l'auto-assemblaggio oppure, contro supplemento, anche in loco da parte di un team di montaggio professionale

Fornitura: cella frigorifera + unità di raffreddamento per soffitto o parete laterale

Ulteriori opzioni: vedi sotto

Modello Art. n°	Dimensioni esterne L x P x H in mm	Dimensioni interne L x P x H in mm
LZ1000	1500 x 900 x 2110	1340 x 740 x 1950
LZ1100	1500 x 1200 x 2110	1340 x 1040 x 1950
LZ1200	1500 x 1500 x 2110	1340 x 1340 x 1950
LZ1300	1800 x 1200 x 2110	1640 x 1040 x 1950
LZ1400	1800 x 1500 x 2110	1640 x 1340 x 1950
LZ1500	1800 x 1800 x 2110	1640 x 1640 x 1950
LZ1600	2100 x 1200 x 2110	1940 x 1040 x 1950
LZ1700	2100 x 1500 x 2110	1940 x 1340 x 1950
LZ1800	2100 x 1800 x 2110	1940 x 1640 x 1950
LZ1900	2100 x 2100 x 2110	1940 x 1940 x 1950
LZ2000	2400 x 1500 x 2110	2240 x 1340 x 1950
LZ2100	2400 x 1800 x 2110	2240 x 1640 x 1950
LZ2200	2400 x 2100 x 2110	2240 x 1940 x 1950
LZ2300	2700 x 1800 x 2110	2540 x 1640 x 1950
LZ2400	2700 x 2100 x 2110	2540 x 1940 x 1950
LZ2500	2700 x 2400 x 2110	2540 x 2240 x 1950

In 3 passaggi per ottenere la tua cella frigorifera personalizzata

1. Selezionare l'altezza esterna

Altezza esterna e interna

- 1960 mm e 1800 mm
- 2110 mm e 1950 mm
- 2260 mm e 2100 mm
- 2410 mm e 2250 mm

2. Selezionare l'unità di raffreddamento

Unità

- Unità di raffreddamento a soffitto
- Unità di raffreddamento laterale

3. Selezionare il dispositivo di sospensione

Dispositivo

- ① Impianto a guide tubolari
- ② Gancio per selvaggina

① Impianto a guide tubolari in acciaio inox fino a 300 kg/m, ideale per cinghiali

- Interno a forma di L o di U con guida esterna rimovibile
- Incl. materiale di fissaggio e bilanciatore di carico
- Montaggio in loco

Art. n° ZE1030

② Gancio per selvaggina in acciaio inox fino a 200 kg/m, ideale per caprioli

- Versione nella cella, senza guida esterna
- Incl. materiale di fissaggio e bilanciatore di carico
- Montaggio in loco

Art. n° ZE1010





FROLLATURA A SECCO DELLA SELVAGGINA NEL DRY AGER®

Selvaggina frollata a secco a portata di pulsante

Da cacciatore avrai a disposizione la migliore carne del mondo. Ma ora la tua cacciagione può raggiungere un nuovo, incredibile livello di gradimento dopo **essere stata appesa al soffitto del frigorifero** per cacciagione. Che si tratti di capriolo, cinghiale, daino, cervo o selvaggina a piuma: con i programmi di affinamento della cella di frollatura a secco DRY AGER®, la lombata di capriolo o la bistecca di cinghiale diventeranno una superprelibatezza tenera e succosa!

Grazie all'esclusiva tecnologia SmartAging®, che include la sterilizzazione sicura, puoi lavorare la tua carne cacciata e frollarla a secco professionalmente: diventa più tenera, più succosa e piena di sapore. Basterà premere un pulsante per preparare bocconcini al pepe di daino, salame di cervo o carne secca di cervo. Persino il pregiato prosciutto di cinghiale senza affumicatura: la cella di frollatura a secco DRY AGER® gestisce tutto in modo automatico dalla scottatura fino alle otto settimane di frollatura.



Jannick Böhnke
Cacciatore e blogger di caccia "Amici della Caccia"
"Dry Aged esalta il piacere della selvaggina".

Comincia ora a lavorare la tua selvaggina:

Per iniziare in modo semplice e veloce ci sono le pratiche miscele di spezie DRY AGER® per prosciutto e salsicce, disponibili in molte diverse varietà. Le spezie vengono prodotte a mano con ingredienti selezionati e di alta qualità.



Buono a sapersi: con la cella di frollatura a secco DRY AGER® puoi anche frollare, essiccare o lavorare carne di manzo, maiale e agnello, pollame, ma anche pesce, formaggio, erbe, pasta e molto altro.

Consigli di lettura: Il pluripremiato capolavoro "The Dry Aging Bible" espone in modo sorprendente, in oltre 336 pagine, tutto ciò che vale la pena sapere sulla frollatura a secco. Compreso anche: istruzioni passo per passo e una vasta selezione di ricette di frollatura (vedi pagina 17).

NOVITÀ



DAI UN'OCCHIATA AGLI ULTIMI VIDEO DRY AGER® QUI!

CELLA DI FROLLATURA A SECCO DRY AGER®

Lavorazione della selvaggina ai massimi livelli

DX 500 Premium S e DX 1000 Premium S, due celle di frollatura a secco che definiscono gli standard. Esternamente design moderno e sempre attuale, internamente tecnologia sofisticata e di alta precisione. L'artigianato incontra l'high-tech. Entrambi i modelli sono perfetti per

frollare in casa selvaggina, prosciutto e salame. L'unità di sterilizzazione standard garantisce un clima di frollatura perfetto. La frollatura a secco non è mai stata così facile e sicura.



La figura mostra DH0500PS

DRY AGER® DX 500 PREMIUM S

★ SmartAging® incluso

- per fino a 20 kg di carne
- Tensione: 230 V
- Contenuto lordo/netto: 155 / 134 litri

📦 Dimensioni (H x L x P)

Dimensioni esterne: **905 x 600 x 610 mm**
Dimensioni interne: **712 x 490 x 437 mm**

Art. n°	Corpo Porta
DH0500BPS	Nero Nero (senza serratura)
DH0500PS	Nero Acciaio inox (con serratura)

+ Hunters-Kit in omaggio: 1 x gancio in acciaio inox, 1 x vaschetta per il sale con contenuto, 1 x griglia a scorrimento, 1 x griglia per salsicce e 1 griglia a pavimento.

HUNTERS KIT



PACCHETTO DI ACCESSORI GRATIS



DRY AGER® DX 1000 PREMIUM S

★ SmartAging® incluso

- per fino a 100 kg di carne
- Tensione: 230 V
- Struttura esterna e porta in acciaio inox
- Contenuto lordo/netto: 495 / 435 litri

📦 Dimensioni (H x L x P)

Dimensioni esterne: **1650 x 700 x 742 mm**
Dimensioni interne: **1371 x 578 x 587 mm**

Art. n°
DH1000PS

+ Hunters-Kit in omaggio: 1 x gancio in acciaio inox, 1 x vaschetta per il sale con contenuto, 2 x griglie a scorrimento complete e 2 x griglie per salsicce.

HUNTERS KIT



PACCHETTO DI ACCESSORI GRATIS



THE DRY AGING BIBLE

In oltre 336 pagine scoprirai tutto ciò che riguarda la lavorazione di carne, pollame, prosciutto, salsiccia, formaggio e persino pesce nella cella di frollatura a secco DRY AGER®. Lingua: inglese

Art. n°
DX2040



TAGLIO

Tagliare correttamente la selvaggina

La carcassa deve essere trattata adeguatamente dopo la caccia. Un colpo preciso, eviscerazione e lavaggio con acqua potabile sono passaggi necessari per consentire alla carne di friggere e raffreddarsi perfettamente.

Utensili speciali facilitano considerevolmente la macellazione. Un tavolo da lavoro in acciaio inox, un grembiule adatto e utensili di pulitura sono necessari per macellare igienicamente la carcassa della selvaggina. Coltelli adatti e ben affilati sono indispensabili e sono utili anche una sega per ossa, cesoie di taglio, un utensile per eviscerare e altre attrezzature.



Gerold e Paul Reilmann Cacciatori e blogger di caccia "Hunter Brothers"

"A ogni singolo pezzo che lavoriamo e imballiamo, notiamo che i prodotti Landig sono sviluppati da professionisti. Che si tratti della macchina per la messa sotto vuoto, di coltelli o di fantastiche etichette, non vorremmo mai fare a meno di Landig!"



Preparazione dell'ambiente di conservazione della selvaggina e della sala taglio:

L'igiene della carne di selvaggina inizia già dopo l'abbattimento e comprende tutte le misure da rispettare per ottenere la carne di selvaggina. Un ambiente di conservazione della selvaggina ben attrezzato permette di lavorare in modo pulito e soprattutto igienico.

TAGLIO

Guanti, poster e cartello

GUANTO ANTITAGLIO

Per la lavorazione della carne. Protezione dai tagli affidabile al 100% grazie all'anima in acciaio inossidabile intrecciata al tessuto Kevlar dei guanti. Lavabile fino a 100 °C, può essere indossato a destra o a sinistra. Contenuto della confezione 1 guanto.



Art. n° bianco	Art. n° nero	Dimensioni
Z33013	Z33013-S	S
Z33015	Z33015-S	M
Z33020	Z33020-S	L
Z33021	Z33021-S	XL

KIT GUANTO DI PROTEZIONE DA FORI

Offre protezione al 100% da fori e tagli. Il guanto di sicurezza a 5 dita ha un sistema di cinghie intercambiabili brevettato di serie. Adatto a destrimani e mancini, con sistema di chiusura a pulsante resistente e di lunga durata.



Sottoguento in cotone

5 pezzi - Art. n°
Z33028

Stendi guanti

10 pezzi - Art. n°
Z33036

+ Gratis 1 x stendi guanti & 1 x sottoguento

Art. n°	Dimensioni	Colore della banda
Z33024	S	bianco
Z33025	M	rosso
Z33026	L	blu
Z33027	XL	arancione



POSTER DELLA SELVAGGINA

Poster con indicazione dei tagli di cervo, capriolo e cinghiale in formato DIN A2. Laminato su entrambi i lati, quando è sporco può essere facilmente pulito con un panno umido.

Lingua: tedesco

Art. n°
WZ0007

GUANTO PROTETTIVO SCHWARZ & WILD®

Con superficie testurizzata sui polpastrelli. Perfetto per il trattamento di alimenti. Offre una protezione ottimale, per es. da zoonosi/batteri, funghi e virus. Ottima sensibilità tattile e allo stesso tempo grande elasticità. Utilizzabile in modo ambidestro con bordo arrotolato. Realizzato in gomma nitrilica. Contenuto: 100 pezzi. Lingua: tedesco

Privo di plastificanti, lattice e polvere.



Art. n°	Misura
Z33037	M
Z33038	L
Z33039	XL

TAGLIO

Tavoli e lavelli

TAVOLO A PIÙ PIANI

Con listello su tre lati e tagliere inserito profondità 300 mm. Tavolo professionale **estremamente stabile in versione saldata**, in acciaio inox. Dimensioni (L x P x H): vedi tabella x 700 x 900 mm.



Art. n°	Larghezza in mm
E11351	1200
E11352	1500
E11353	2000

TAVOLO DA LAVORO

Con base e listello posteriore. **Fornito completamente saldato**, è particolarmente stabile e ideale per carichi pesanti. Dimensioni (L x P x H): vedi tabella. Altezza del tavolo: 850 mm. Materiale: acciaio inox.



Disponibile allo stesso prezzo anche senza listello / base

Art. n°	Larghezza e profondità
E11152	1000 x 600 mm
E11154	1200 x 600 mm
E11156	1400 x 600 mm
E11158	1600 x 600 mm
E11160	1800 x 600 mm
E11172	1000 x 700 mm
E11174	1200 x 700 mm
E11176	1400 x 700 mm
E11178	1600 x 700 mm
E11180	1800 x 700 mm
E11182	2000 x 700 mm

UNITÀ DI LAVAGGIO

Con sgocciolatoio e listello posteriore. Lavello a scelta a sinistra o a destra. Dimensioni del lavello (L x P x H): 400 x 400 x 250 mm. L'altezza è di 850 mm, consultare la tabella per ulteriori dimensioni. Fornito in un design **particolarmente stabile, completamente saldato**. Materiale: acciaio inox.



Su richiesta disponibile anche con profondità 700 mm. Dimensioni del lavello: 500 x 500 x 250 mm.

Art. n°	Larghezza e profondità
SPO106	1000 x 600 mm
SPO126	1200 x 600 mm
SPO146	1400 x 600 mm
SPO166	1600 x 600 mm

TAGLIO

Pulizia e igiene

PARETE IGIENICA

Cinque componenti essenziali in un colpo solo. Qui viene garantito un lavoro igienicamente pulito.

La parete igienica è costituita dai seguenti elementi:

- Ⓐ Parete posteriore: (L x H) 1100 x 800 mm
senza sterilizzazione delle lame: (L x H) 900 x 800 mm
- Ⓑ Lavello con comando a ginocchio: (L x P x H) 470 x 410 x 240 mm
- Ⓒ Dispenser di sapone disinfettante: (L x P x H) 113 x 87 x 296 mm
- Ⓓ Dispenser di asciugamani piegati: (L x P x H) 275 x 130 x 330 mm
- Ⓔ Cestino portarifiuti: contenuto 60 litri
- Ⓕ Sterilizzazione per lame (fornitura senza lame)

Art. n°	Versione
E22021	senza sterilizzazione delle lame
E22020	con sterilizzazione delle lame



SET IGIENICO

Set igienico professionale (4 pezzi) ideale per la sala taglio. Dispenser di sapone e asciugamani in acciaio inox satinato con sportello di visualizzazione e chiusura a chiave. Costituito da: dispenser di sapone (293 x 100 x 120 mm), dispenser di asciugamani (203 x 253 x 120 mm), 1 litro di sapone e 200 asciugamani di carta.



Art. n°
E55026

LAVELLO CON COMANDO A GINOCCHIO A2

Con rubinetto dell'acqua e valvola di miscelazione, temporizzato con timer meccanico (7 sec.). Dimensioni del lavello 500 x 500 mm, listello posteriore 100 mm. Attenzione: è necessaria la pressione di linea.



Art. n°
Z22059

1 SET TUBI SALA TAGLIO

Attrezzatura professionale di alta qualità. Pistola per la pulizia industriale con varie opzioni di regolazione. Include un tubo dimensionalmente stabile e un raccordo R 3/4". Estremamente resistente alla pressione e di lunga durata. Disponibile in due lunghezze.

5 m - Art. n°
Z33175

10 m - Art. n°
Z33176

2 PORTATUBO

Portatubo da parete interamente in acciaio inox. Adatto al set tubi sala taglio.

Art. n°
Z33174



TAGLIO

Pulizia, igiene e secchi

SET DI PULIZIA

Set di pulizia professionale (4 pezzi) ideale per la sala taglio.

Costituito da:

- Tergivetri con labbroin gommapiuma (600 mm) e manico (1500 mm)
- Lavapavimenti (400 x 50 mm) con manico (1500 mm)
- Spazzola per la pulizia
- Pratico supporto da parete

Art. n°
Z33179



Spazzola per la pulizia singola:

Art. n°
Z33178

GREMBIULE DA LAVORO

Grembiule rivestito in PVC dal versione leggera, ideale per lavorare nella sala taglio.

- Estremamente leggero e resistente
- Impermeabile e facile da pulire
- Estremamente resistente agli strappi e alle piegature
- Dimensioni (H x L): 120 x 80 cm

Art. n°
Z33010



DETERGENTE SPECIALE

Flacone spray da 500 ml e tanica di ricarica da 3 litri. 100 % ecologico. Rimuove senza fatica il sangue e lo sporco più ostinato. Il detergente universale per il frigorifero per selvaggina e la sala taglio. **Suggerimento:** risparmia con la tanica di ricarica da 3 litri.



Art. n°	Versione
Z33140	Flacone spray 500 ml
Z33147	Tanica di ricarica 3 l

DISINFEZIONE AD AMPIO SPETTRO



Protezione efficace contro quasi tutti i microrganismi nocivi. Uccide il 99,99% di tutti i batteri, funghi, spore e virus come per es. i coronavirus (SARS-CoV-2). Particolarmente efficace nell'applicazione. (secondo il produttore, valutato ottimo da Dermatest). **Suggerimento:** risparmia con la tanica di ricarica da 5 litri.

Art. n°	Versione
Z33155	Flacone spray 500 ml
Z33157	Tanica di ricarica 5 l

SECCHIO / COPERCHIO WILD

Secchio flessibile, dimensionalmente stabile e resistente alla rottura con manico. Ideale per rompere, per fissare o per pulire la sala taglio.



Art. n°	Articolo
Z55140	① Secchio Wild 12 litri
Z55141	② Secchio Wild 20 litri
Z55142	③ Coperchio bianco per secchio da 12 litri
Z55143	③ Coperchio bianco per secchio da 20 litri

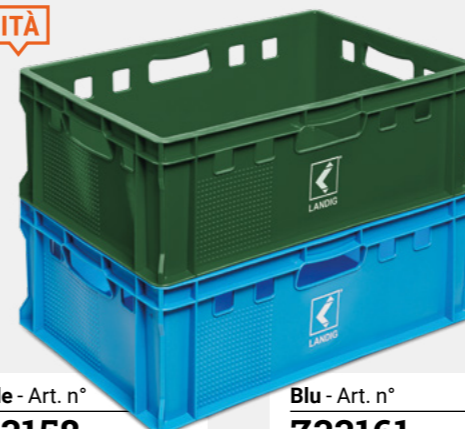
TAGLIO

Trasporto, conservazione e co.

WILDE KISTE® VERDE O BLU

Cassetta E2 di alta qualità per carne - Made in Germany. Impilabile e in polietilene per alimenti. Adatta per frigorifero per selvaggina LU 7000 e più grandi. Volume di riempimento 40 litri, dimensioni (L x P x H): 598 x 398,5 x 201 mm.

NOVITÀ



Verde - Art. n°
Z33158

Blu - Art. n°
Z33161

SUPPORTO DI TAGLIO PER WILDE KISTE

Supporto di taglio in plastica robusto e completamente igienico per la Wilde Kiste. Un'ampia scanalatura impedisce alla cassetta di sporcarsi, mentre un profilo sul lato inferiore garantisce una presa sicura. Con ampia apertura di inserimento. Piattato su entrambi i lati. Dimensioni ca. 600 x 400 x 20 mm.



SUGGERIMENTO

Fornitura senza Wilde Kiste

Art. n°
Z33168

WILDE WANNE®

Perfetta per la selvaggina minuta, la selvaggina unguolata, gli stivali da caccia sporchi dopo la caccia o come contenitore per il trasporto di selvaggina fresca. Caricabile fino a 100 kg. Dimensioni (L x P x H): 755 x 470 x 200 mm. Plastica sicura per alimenti.



Art. n°
Z55048

Art. n°	Articolo singolo
① Z30162 - verde Z33162 - blu	Coperchio per Wilde Kiste
② Z33163	Carrello per Wilde Kiste
③ Z33167	25 x sacchetti (30 µ)



CONTENITORE TERMICO WILD

Contenitore termico in EPP nero speciale, perfetto per la Wilde Kiste®. Gli alimenti sensibili alla temperatura, come la selvaggina, possono essere trasportati e conservati temporaneamente in modo igienico e a una temperatura stabile. **Novità:** ora anche più alta!



Art. n°	Dimensioni in mm
Z33166	560 x 360 x 175
NOVITÀ Z30166	560 x 360 x 275

Fornitura senza Wilde Kiste

TAGLIO

Aprire, sminuzzare e dividere

FORBICI DA CACCIA XL

Per aprire senza fatica e tagliare in modo semplice e pulito la selvaggina cacciata. Anche per liberare silenziosamente un nascondiglio rialzato e la linea di tiro. Dotato di una lama antiaderente, perfettamente protetta contro la corrosione. **Lunghezza: 50 cm**



Art. n°
Z22072

FORBICI DA CACCIA

Tagliare invece che segare: con le pluripremiate forbici da caccia Löwe, nell'esclusivo design Landig. Per aprire senza fatica e tagliare in modo semplice la selvaggina. Con lama rivestita in teflon, protetta dalla corrosione. **Lunghezza: 21 cm**



Art. n°
Z22071

PINZE DA MACELLAZIONE

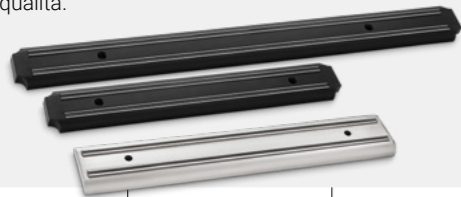
Strumento professionale per abbattere in modo umano la selvaggina a piuma. Ideale anche per lavorare in acqua durante l'addestramento dei cani. **Lunghezza: 18 cm**



Art. n°
Z22073

BARRA MAGNETICA PER COLTELLI

Tieni sempre i tuoi coltelli a portata di mano e in buone condizioni igieniche. Realizzata in plastica nera o acciaio inox con magneti di alta qualità.



Art. n°	Materiale	Lunghezza in cm
Z22009	Plastica	30
Z22012	Plastica	55
Z22010	Acciaio inox	35

MANNARINO PROFESSIONALE

Realizzato in acciaio inossidabile, spessore 5 mm, affilato come un rasoio grazie allo speciale innesco a mano, con manico in plastica robusta nera. **Lunghezza della lama: 20 cm**



Art. n°
Z22032

MANNAIA DRY AGER

L'originale mannaia DRY AGER con manico in legno d'ulivo lavorato, per una lavorazione perfetta dei tagli con osso. Imballata in un cofanetto di legno di alta qualità. **Lunghezza della lama: 23 cm**



Art. n°
DX0084

BLOCCO DA TAGLIO

Struttura professionale in acciaio inox, superficie sabbata. Piedini regolabili in altezza. Blocco da taglio professionale, estremamente resistente ai tagli, realizzato in plastica rossa per alimenti.

Altezza complessiva: 850 mm

Dimensioni del blocco:
400 x 400 x 100 mm



Art. n°
E44030

TAGLIO

Coltelli



Serie	Art. n°	Numero	Versione	Lama
GIALLO	Qualità robusta! Manici gialli dalla forma ergonomica per lavorare senza fatica. Produzione Made in Germany.			
	Z11010	1	Disossatore 13 cm	rigido
	Z11012	2	Coltello da scanno 16 cm	rigido
	Z11013	3	Coltello da macellaio 21 cm	rigido
	Z11060	A (1/2/3)	Set da 3 pezzi con copertura protettiva	
NERO	Coltelli geniali! I manici neri stanno benissimo in mano, sono gommati, ergonomici e antibatterici. Acciaio di qualità, Made in Germany. Design flessibile per il disossamento = possibilità di disossare con precisione.			
	Z11050	4	Disossatore 13 cm	flessibile
	Z11051	5	Disossatore 15 cm	flessibile
	Z11056	6	Coltello da scanno 18 cm	rigido
	Z11052	B (4/5/6)	Set da 3 pezzi con copertura protettiva	
VERDE	La serie di coltelli di alta qualità per la sala taglio o in viaggio. Facili da trovare ovunque grazie al loro colore. Manici dalla forma ergonomica per aumentare il piacere e migliorare l'azione di taglio durante il taglio. Acciaio di qualità, Made in Germany. Design flessibile per il piccolo disossamento = possibilità di disossare con precisione.			
	Z11082	7	Disossatore speciale 10 cm	flessibile
	Z11087	8	Disossatore 13 cm	flessibile
	Z11083	9	Coltello da scuio 16 cm	rigido
	Z11081	10	Coltello sventratore 16 cm	rigido
	Z11080	C (7/8/9/10)	Set da 4 pezzi con copertura protettiva	
	Z11084	11	Coltello scuoiatoio 10 cm	rigido
Z11085	12	Coltello da carne scanalato 20 cm	flessibile	

10 COLTELLO SVENTATORE NEL SET CON CUSTODIA

Coltello sventratore con impugnatura verde, ideale per aprire. La punta arrotondata impedisce di lesionare le frattaglie e il "manico ritorto" consente di lavorare in modo ergonomico. Include un portacoltelli da cintura con stampa del logo.

Art. n°
Z11081

Portacoltelli Landig da cintura
disponibile anche senza coltelli:

Art. n°
Z11086

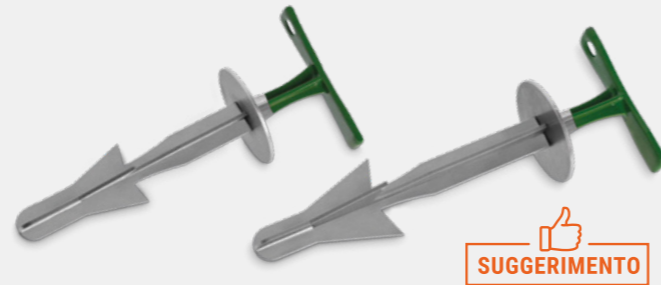
TAGLIO

Affilare, aprire e tagliare



STARNATORE PER UNGULATI IN ACCIAIO INOX

Mai più inneschi di plastica rotti. **Starnatore per ungulati in acciaio inox** per spogliare rapidamente. Disponibile in due misure o come pratico set. Con **rivestimento a immersione** di alta qualità per una presa perfetta. Made in Germany.



SUGGERIMENTO

Art. n°	Versione
Z33061	Caprioli e cinghiali fino a ca. 30 kg
Z33062	Cervi/daini/cinghiali da ca. 35 kg

AFFILACOLTELLI VULKANUS® VG2

Il Vulkanus® VG2 è in grado di affilare coltelli a lama liscia che a lama seghettata. In poco tempo e con la massima semplicità d'uso ogni coltello diventerà affilato come un rasoio.



Art. n°	Materiale
Z11076	Plastica
Z11077	Acciaio inox

ESTRATTORE DI COSTE

Accessorio professionale per dissosare facilmente le ossa delle coste.

Inoltre gratis: 1 x lama di ricambio (14 mm)



Art. n°
Z33043

AFFILACOLTELLI PROFESSIONALE

Perfetto per affilare e lucidare in modo uniforme le lame dei coltelli. Tutti i componenti di metallo in acciaio inox. Supporto da tavolo incluso.



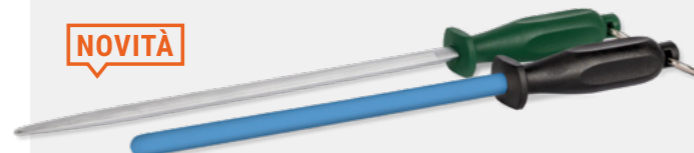
Lama di ricambio:
Art. n° Z11091

Art. n°
Z11090

ACCAINO PROFESSIONALE

Per affilare facilmente i coltelli. Acciaino rivestito da 20 e 30 cm di lunghezza. Versione con rivestimento diamantato e ceramica integrale da 25 cm.

NOVITÀ



Art. n°	Forma (rotondo/ovale) e colore del manico	Lunghezza
Z11017	rotondo, verde	20 cm
Z11018	rotondo, verde	30 cm
Z11015	ovale, verde	20 cm
Z11016	ovale, verde	30 cm
Z11023	ovale (rivestito di diamanti), nero	25 cm
Z11014	rotondo (blu interamente in ceramica), nero	25 cm

TAGLIO

Taglieri e seghe



① TAGLIERE PROFESSIONALE

Plastica speciale di qualità, bianca, resistente ai tagli e delicata per i coltelli. Con piedini di regolazione sul lato inferiore per una buona presa.

Art. n°	Dimensioni in mm
Z99051	400 x 250 x 20
Z99053	500 x 300 x 20
Z99055	500 x 400 x 20
Z99057	600 x 400 x 20

④ TAGLIERE PROFESSIONALE CON SCANALATURA

Tagliere bianco realizzato in plastica speciale di qualità resistente ai tagli e che protegge le lame. Con scanalatura a tutto tondo e piedini di regolazione sul lato inferiore per una buona presa.

Art. n°	Dimensioni in mm
Z99060	400 x 250 x 20
Z99058	500 x 300 x 20
Z99061	500 x 400 x 20
Z99059	600 x 400 x 20

SEGA A STRAPPO

Facilita il taglio dell'osso e dello sterno. Piccola e facile da maneggiare.

Fornitura comprensiva di custodia da cintura.



Art. n°	Lunghezza della lama della sega e materiale	Colore
Z33050	Sega a nastro in acciaio da 6 cm	rosso
Z33060	Sega a nastro in acciaio da 8 cm	giallo

② PIALLA DI PULIZIA PER IL TAGLIERE

Pulisce in modo igienico e affidabile ed elimina i tagli sul tagliere. Particolarmente indicato per i tavoli a più livelli con intarsio per taglieri. La fornitura comprende una lama utilizzabile su 4 lati.

Art. n°	Dimensioni in mm
Z11045	Pialla di pulizia
③ Z11046	Lama di ricambio

⑤ SEGA PER OSSA DA MACELLAIO

Sega per ossa professionale completamente igienica, ideale per tagliare. Con manico ergonomico e igienico in plastica. Lama e punta in acciaio inox.



SUGGERIMENTO

Art. n°	Versione	Lunghezza della lama
Z22040	Colore del manico: rosso	37 cm
Z22045	Colore del manico: arancione	47 cm
Z22044	Lama di ricambio della sega	37 cm
Z22046	Lama di ricambio della sega	47 cm

TAGLIO

Bilance

BILANCIA A SOSPENSIONE PREMIUM

Bilancia a sospensione quasi indistruttibile con corpo in metallo-resistente agli schizzi. Dimensioni compatte per un utilizzo flessibile.

- Passo: 50 g
- Colore della struttura / Portata:
Nero / fino a 150 kg
Verde / fino a 300 kg
- Display illuminato
- Fornitura comprensiva di grillo e batterie

BEST
SELLER



150 kg - Art. n°
Z55017

300 kg - Art. n°
Z55019

BILANCIA A SOSPENSIONE CON LANCETTA

Indicazione del peso semplice e veloce tramite lancetta.

- Passo a 100 kg = 500 g
Passo a 250 kg = 1000 g
- Lancetta regolabile
- Corpo in metallo resistente agli urti
- Comprensiva di gancio in acciaio inox



100 kg - Art. n°
Z55011

250 kg - Art. n°
Z55012

BILANCIA PER SPEZIE E DA NEGOZIO

Ideale per pesare spezie con un **passo di 1 g**. Gamma di peso max. fino a 15 kg. Comprensiva di alimentatore e batteria. Superficie di pesatura in acciaio inox: 280 x 215 mm.



Art. n°
Z55037

BILANCIA DA TAVOLO DIGITALE

Bilancia digitale di qualità fino a 60 kg con un **passo di 20 g**. Display adatto anche per il montaggio a parete. Comprensiva di batterie ed alimentatore. Grande superficie di pesatura in acciaio inox: 310 x 300 mm.



Art. n°
Z55038

LAVORAZIONE

Lavorare la selvaggina –
ma nel modo giusto

La selvaggina può essere così varia! La selvaggina è il risultato e la vera ricompensa della caccia. Non è soltanto sostenibile, ma anche estremamente sana e inconfondibilmente buona. La preparazione della selvaggina non dovrebbe assolutamente fermarsi a bistecche e arrosti. Sfrutta al meglio la tua selvaggina e scopri insieme a Landig le diverse possibilità di lavorazione, affinché la tua esperienza di caccia non finisca al momento dello sparo, ma nel piatto e trovi così il suo culmine.



Jannik Hennefarth
Cacciatore e ambasciatore di selvaggina

“La macinatura della selvaggina con la **W 100** è solo l'inizio di molte preparazioni di cacciagione per la mia cucina di casa”.



Dal bosco al piatto:

Il **macinato di selvaggina** è un piatto per veri buongustai e può essere utilizzato in molti modi. Che si tratti di preparazioni di salsicce di selvaggina, spaghetti alla bolognese, polpette di selvaggina o hamburger, la cucina di selvaggina non conosce confini. Oltre alla sua versatilità, Wildhack ha un altro vantaggio decisivo: le parti di selvaggina raramente utilizzate o poco diffuse, come le parti basse o le ali, possono essere lavorate in modo eccellente. Per un risultato più succoso, aggiungi un po' di carne di cinghiale o di maiale domestico.



Scannerizzazione dei codici QR: nei nostri video vi mostriamo come potete preparare in un attimo hamburger e salsicce arrosto:
www.landig.com/videos

TRITACARNE E INSACCATRICE LANDIG IN AZIONE!

Pratico: il corpo in metallo della bilancia a sospensione è super robusto e resistente agli schizzi.

LAVORAZIONE

Tritacarne e libro



IL WOLFSRUDEL

Tritacarne di qualità professionale

Aspettati un tritacarne di qualità e non aspettarti niente di meno del **meglio**. Sviluppato grazie a **decine di anni di esperienza** nella lavorazione della carne, con un occhio di riguardo per i dettagli più importanti. Per una lavorazione precisa e igienica con la **massima efficienza**.

Tutti i componenti (dei modelli W 100 e superiori) che entrano in contatto con gli alimenti sono realizzati in **acciaio inox** di alta qualità e possono essere facilmente smontati e puliti dopo la macinazione.

Novità: i nostri tritacarne si arricchiscono di un nuovo arrivato con il modello **W 50**, disponibile in 3 accattivanti varianti di colore. Maggiori informazioni a riguardo sono disponibili a pagina 32.

Sistema di pre-taglio WD 300:



WolfsHeart™

• **Garanzia a vita***

• Raffreddamento permanente ad aria per funzionamento continuo con riduttore a doppio cuscinetto a sfere



BigFeed™

• Trasporto più rapido nella testa di taglio rispetto agli altri tritacarne analoghi, anche di pezzi di grandi dimensioni
• Incremento ulteriore delle prestazioni con il pre-taglio standard sul WD 300



Sistema di taglio

• Tutte le parti (accessorio, coclea, lama, disco perforato e dado di raccordo) sono in acciaio inox
• Pulizia semplice ed igienica



Alloggiamento e co.

• Alloggiamento in acciaio inox e vaschetta di riempimento in acciaio inox
• Cavo di alimentazione rimovibile e interruttore a pedale opzionale



Pre-taglio (disponibile solo su WD 300)

• Sistema di taglio a 2 fasi di serie
• Taglio preliminare dei tendini puliti e riduzione dei tempi di lavorazione di almeno il 30 %
• Trasformazione in macinato o tartare senza schiacciamento o riscaldamento

La promessa di Landig:

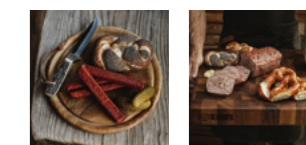


	PRO-STAR	NOVITÀ W 50	W 100®
Prestazioni tecniche	75 kg/h	90 kg/h	100 kg/h
Diametro del disco forato	6 cm	6,6 cm	6,12 cm
Sistema di pre-taglio	×	×	×
Potenza Pmax	850 W**	2400 W**	800 W
Coppia	–	–	2,1 Nm
Motore (WolfsHeart™)	×	×	✓
Garanzia a vita*	×	×	✓
Wolf (BigFeed™)	×	×	✓
Alloggiamento	Plastica laccata	Alluminio spazzolato laccato	acciaio inox
Colore dell'alloggiamento	Argento	Antracite Stella alpina Verde caccia	Acciaio inox
Coclea ed accessorio	Alluminio fuso ad alta resistenza	Alluminio fuso ad alta resistenza	acciaio inox
Dimensioni in mm (LxPxH)	270 x 200 x 400	365 x 165 x 325	393 x 178 x 350
Peso montato	3,7 kg	4,7 kg	8 kg
Tensione 230 V	✓	✓	✓
Accessori inclusi	3 x dischi forati (3 + 4,5 + 8 mm), 1 x tramoggia per salsicce, 1 x pressa, 1 x accessorio per biscotti di pasta frolla	3 x dischi forati (3 + 5 + 8 mm), 1 x tramoggia per salsicce, 1 x pressa	2 x dischi forati (4,5 + 8 mm), 1 x tramoggia per salsicce, 1 x pressa
Art. n°	Z66130	● FL0050 ● FL0051 ● FL0052	FL0100

	W 200®	WD 300
	150 kg/h	260 kg/h
	6,12 cm	6,95 cm
	×	✓
	1955 W	2645 W
	2,5 Nm	4,8 Nm
	✓	✓
	✓	✓
	✓	✓
	acciaio inox	acciaio inox
	Acciaio inox	Acciaio inox
	acciaio inox	acciaio inox
	518 x 220 x 420	568 x 220 x 420
	16,7 kg	20 kg
	✓	✓
	2 x dischi forati (4,5 + 8 mm), 1 x tramoggia per salsicce, 1 x pressa	2 x dischi forati (4,5 + 8 mm), 1 x tramoggia per salsicce, 1 x disco perforato per pre-taglio
	FL0200	FL0300D

IL LIBRO PER I VERI CACCIATORI SULLA LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA

La selvaggina è varia! Insieme ai professionisti di Landig, Markus Sämmer racconta in **112 pagine** le sue conoscenze sulla sapiente lavorazione della selvaggina: dalla produzione di salsicce all'affumicatura, fino alla perfetta preparazione della carne di propria produzione. Grazie a questo know-how pluriennale e a **42 sofisticate ricette** per prosciutto fatto in casa, salsicce varie, polpettoni e simili, è possibile gustare la selvaggina in modo sostenibile e inconfondibile.



Lingua: tedesco

Art. n°
Z99102

LAVORAZIONE

Tritacarne e merchandising

NOVITÀ

W 50

IL WOLFSRUDEL DI LANDIG HA AVUTO DEGLI EREDI!

Decenni di esperienza e continui sviluppi hanno dato vita a un Wolf compatto e potente. Il modello W 50 offre da subito **una qualità superiore per i principianti.**

Dotato di trasmissione a 2 cuscinetti a sfera per un funzionamento fluido durante la triturazione e di raffreddamento ad aria permanente per un uso regolare. Questo nuovo Wolf mostra in modo impressionante

di che pasta è fatto e quanto è facile da maneggiare.

Tutti i componenti che entrano in contatto con gli alimenti possono essere **facilmente smontati e puliti al termine del lavoro.** Inoltre, il suo alloggiamento in alluminio di alta qualità e il suo design moderno sono ora disponibili anche nei tre colori di tendenza verde caccia, stella alpina e antracite.



Verde caccia - Art. n°
FL0052



Stella alpina - Art. n°
FL0051



Antracite - Art. n°
FL0050



BERRETTO DA CACCIA

Pratico e leggero berretto da caccia in colore segnaletico per la caccia in compagnia o per gli appostamenti. Regolabile a piacere grazie alla clip in metallo e quindi adatto a quasi tutte le forme di testa. Con pratico porta rametto dell'abbattitore.



Art. n°
WZ0008

SUGGERIMENTO

LAVORAZIONE

Insaccatrici e cutter

INSACCATRICI 3 L, 5 L E 7 L

Realizzati interamente in acciaio inox, con ingranaggi in metallo e pistone con valvola di sfiato. Versioni professionali da appoggio, per una preparazione facile e veloce delle salsicce. Tutti i componenti particolarmente durevoli. Praticità: adatti a destrimanari e mancini.

Comprensivi: 5 x tramogge per salsicce in acciaio inox 10, 16, 22, 32 e 38 mm



BEST SELLER

Art. n°	Versione
Z77026	3,0 litri
Z77027	5,0 litri
Z77035	7,0 litri

CUTTER 3 L

Tritare, frullare ed omogeneizzare verdure, erbe, carne e formaggio fino a raggiungere la finezza desiderata. Taglio perfetto grazie all'elevata velocità di rotazione (velocità 730 giri/min) e ai 2 coltelli a falchetto (lame CNS 18/10). Ciotola in acciaio inox, dimensioni (L x P x H): 400 x 320 x 330 mm.



Art. n°
Z66152



INSACCATRICE PER SALSICCE DA TAVOLO 1,2 L

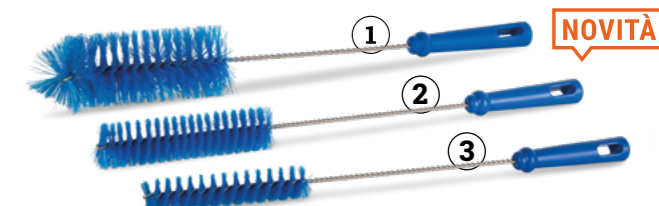
Piccola insaccatrice con dispositivo di bloccaggio stabile per il fissaggio al piano di lavoro, ideale per preparare piccole quantità di salsicce. Struttura in acciaio inox e alluminio di alta qualità, con manico in legno. Semplice da pulire, poiché può essere completamente smontata.

Art. n°
Z77023

Compreso: 4 x tramogge per salsicce in plastica 15, 20, 22, 25 mm

SPAZZOLE PER LA PULIZIA

Queste spazzole di alta qualità sono ideali per la pulizia di insaccatrici e tritacarne. Le spazzole del set possono essere utilizzate in modo universale.



NOVITÀ

Art. n°	Versione
Z33132	Spazzole singole per tritacarne ①
Z33131	Set da 2 per insaccatrici ② ③
Z33134	Set da 3 per tutte le spazzole ① ② ③

NOVITÀ



CUTTER 5 L E 8 L

Cutter per tritare, frullare e omogeneizzare carne, verdure, erbe e formaggi. Due coltelli a falchetto (lame CNS 18/10) con velocità di rotazione ottimale (velocità 1400 giri/min) per un taglio perfetto. Struttura senza angoli sporchi per una facile pulizia. Dimensioni (L x P): 240 x 310 mm.

Art. n°	Versione	Altezza e peso
Z60151	5,0 litri	545 mm 18,8 kg
Z60154	8,0 litri	595 mm 19 kg

LAVORAZIONE

Spezie salsicce e prosciutti



MISCELE DI SPEZIE PER SELVAGGINA

Le spezie prediligono ambienti asciutti, freschi e protetti dalla luce e dall'aria. Con le nostre nuove e raffinate scatole nere in metallo per spezie, le nostre miscele di spezie per la selvaggina sono protette in modo ottimale. Sono facili da impilare e trovano posto in qualsiasi cassetto.

Le miscele di spezie Landig sono della migliore qualità e vengono prodotte a mano nel sud della Germania. Se conservati in modo adeguato, gli ingredienti di alta qualità si mantengono fino a 2 anni. Fare le salsicce può essere così semplice.

FAI DA SOLO LE SALSICCE ARROSTO DI SELVAGGINA!



CONTENITORE PER SPEZIE PER L'AMBIENTE DI CONSERVAZIONE DELLA SELVAGGINA

Contenitore in plastica per alimenti per conservare spezie, sali o alimenti. Grazie al materiale semitrasparente è possibile vedere facilmente il livello di riempimento del prodotto. Disponibile in tre diverse dimensioni.



Art. n°	Versione
Z01027	500 ml
Z01028	1000 ml
Z01029	2000 ml

NOVITÀ



SALE DI STAGIONATURA

La migliore qualità per preparare prosciutti e salsicce. Il suo utilizzo garantisce la commestibilità dei prodotti a base di carne e permette di mantenere il colore durante il processo di conservazione.

Art. n°	Quantità
Z01025	500 g
Z01026	1000 g

MISCELA DI SPEZIE PER SALSICCE

Art. n°	Versione	Contenuto
Z02000	Salsicce di arrosto*	400 g
Z02005	Salsicce di arrosto senza sale di stagionatura ai nitrati	
Z02001	Mettwurst di selvaggina*	
Z02006	Salsiccia di selvaggina*	
Z02003	Salsiccia di fegato di selvaggina*	
Z02007	Landjäger di selvaggina*	
Z02004	Salame da tavola*	
Z02002	Hamburger di selvaggina	
Z02008	Rub BBQ di selvaggina	

MISCELA DI SPEZIE PER PROSCIUTTI

Art. n°	Versione	Contenuto
Z02030	Prosciutto di selvaggina all'alloro*	400 g
Z02031	Prosciutto di selvaggina rustico*	

LAVORAZIONE

Accessori salsicce e prosciutti

BUDELLI ARTIFICIALI PER INSACCATRICI

I budelli sono adatti per la preparazione di salsicce crude (essiccate all'aria o affumicate). Vapore acqueo e fumo passano bene. I budelli sono legati da un lato. Lunghezza per ogni pezzo: 25 cm o 40 cm.



Art. n°	Versione	Ø Calibro
Z01030	Budello artificiale	43/25
Z01038	Budello artificiale	43/40
Z01031	Budello artificiale	50/25
Z01039	Budello artificiale	50/40
Z01032	Budello artificiale	55/25
Z01037	Budello artificiale	55/40

SPAGO PER SALSICCE E PROSCIUTTI

Spago per salsicce e prosciutti resistente allo strappo e sicuro per gli alimenti, realizzato in fibra naturale ecologica per impacchettare, condire e legare gli alimenti e appendere prosciutti. **Suggerimento:** differenziazione dei diversi tipi di salsicce e prosciutti in base al colore dello spago.



Art. n°	Colore
Z01040	naturale
Z01041	rosso
Z01042	rosso/bianco
Z01043	blu/bianco

AGO PER LARDELLARE

Ideale per infilare lo spago per salsicce e prosciutti o per lardellare la selvaggina con la pancetta. Realizzato in acciaio inox, con impugnatura ergonomica in plastica e ago lungo 20 cm.



Art. n°
Z01047



BUDELLI NATURALI PER INSACCATRICI

Budello naturale salato a secco per produrre facilmente salsicce arrosto, salsicce rosse, Mettwürste e salsicce di fegato. I budelli sono particolarmente facili da lavorare e lunghi in totale **10 m**.

Art. n°	Versione	Ø Calibro
Z01023	Budello naturale (pecora) per mini salami	16/18
Z01020	Budello naturale (pecora) per salsicce di arrosto	24/26
Z01021	Budello naturale (maiale) per salsicce di fegato	40+

BUDELLI STERILI PER INSACCATRICI

Questi budelli in poliammide sono adatti alla produzione di salsicce bollite e cotte. I budelli sono legati su un lato, lunghezza per sezione 20 cm, PU 25 pezzi, calibro 43.



Art. n°
Z01035

PUNGISALSICCE

Con 3 aghi in acciaio inox. Permette all'aria intrappolata nelle salsicce di fuoriuscire.



Art. n°
Z11089

LAVORAZIONE

Hamburger, Landjäger e vaschette

PRESSA PER HAMBURGER PROFESSIONALE

Con questa pressa per hamburger in acciaio inox con espulsore di polpette, è possibile preparare in pochissimo tempo polpette dalla forma perfetta. Ideale anche per preparare salami da tavola. È smontabile per la pulizia e può essere lavata in lavastoviglie.

Dimensioni interne: Ø 85 mm o Ø 110 mm.

Art. n°	Dimensioni interne
Z01044	Ø 85 mm
Z01048	Ø 110 mm



LA PRESSA PER HAMBURGER IN AZIONE!



VASCHETTA IN ACCIAIO INOX

Utilizzo versatile: Raccolta e amalgama della carne durante la macinatura, conservazione di prodotti a base di carne e salsicce. 100% sicuro per gli alimenti, in acciaio inox opaco e molto stabile.

NOVITÀ



Art. n°	Dimensioni in mm
Z01056	325 x 265 x 100
Z01057	355 x 325 x 150

PRESSA PER LANDJÄGER

Realizzata in plastica speciale resistente, inodore e insapore. Perfetta per sagomare una coppia di Landjäger in un'unica operazione. Igienica e facile da pulire, dimensioni: 350 x 55 x 41 mm (L x P x H).



Art. n°
Z01045

VASCHETTA DI MESCOLOZIONE

Contenitore impilabile e a prova di congelatore per la lavorazione e la conservazione igienica di carne e insaccati. Con un pratico bordo per l'impugnatura a tutto tondo e una superficie estremamente liscia e resistente all'abrasione. Resistente al calore per lunghi periodi fino a +40 °C.



SUGGERIMENTO

Fig. mostra set da 4 e raschietto a spatola

Art. n°	Versione
Z33190	4 litri: 34 x 24 x 9 cm
Z33191	6 litri: 39 x 28 x 10 cm
Z33192	9 litri: 45 x 31 x 12 cm
Z33193	17 litri: 52 x 36 x 16 cm

MESSA SOTTOVUOTO E SOUS-VIDE

Macchine per sottovuoto professionali

Quando si porziona e si conserva la selvaggina, l'igiene e l'efficienza sono le priorità principali. Ecco perché una macchina per il sottovuoto Lava deve essere presente in ogni ambiente di conservazione della selvaggina, come un partner affidabile e potente.

Riconoscimenti multipli: le principali riviste di caccia tedesche* (JÄGER, Wild & Hund, PIRSCH, Deutsche Jagdzeitung ecc.) confermano l'alta qualità di Lava con riconoscimenti eccezionali.

Maggiore sicurezza: la stabile sigillatura a 2 o 3 pieghe garantisce la massima sicurezza senza correnti d'aria e la tenuta al 100% dei cordoni di sigillatura, anche in presenza di un leggero aumento del contenuto di liquidi dei prodotti.

Messa sottovuoto senza compromessi!



Alexander Ahrenhold
Guardia forestale e blogger di caccia

"Il mio **pirometro sous vide LX.20** è per me una "bacchetta magica" con cui anche il più grande profano è in grado di ispirare un gourmet."

Sous-vide:

Selvaggina tenera, verdure croccanti e pesce succoso. **La cottura sous-vide** permette di vivere esperienze di gusto incredibili, conservando tutto il carico di sapori e aromi! Con questo procedimento, gli alimenti vengono prima confezionati ermeticamente in un sacchetto sottovuoto e poi cotti a temperatura costante in un bagno d'acqua.



ALEXANDER AHRENHOLD CI FA VEDERE COME FUNZIONA IL SOUS-VIDE!



MESSA SOTTOVUOTO

Lava – Il numero 1 nella caccia

DA SUBITO
NEL NUOVO
DESIGN



FUNZIONAMENTO SEMPLICE

lava close lcs Grazie al sistema di bloccaggio brevettato LCS, lo sportello di messa a vuoto non deve più essere trattenuto o agganciato durante la creazione del vuoto.

ALTO SOTTOVUOTO

ltp lava turbo Affidabilità nell'utilizzo quotidiano grazie alle potenti pompe a pistone con 2 cuscinetti a sfera sviluppate da Lava, particolarmente silenziose e potenti.

L'ORIGINALE DAL BADEN-WÜRTTEMBERG

Come azienda familiare del sud della Germania, la produzione sostenibile di elettrodomestici è la nostra priorità assoluta. **Nessuna produzione proveniente dall'Estremo Oriente**, come quasi il 90% di tutti i concorrenti

TESTATI PIÙ VOLTE

Nessun marchio nel campo delle macchine di messa sottovuoto professionali è stato valutato **"molto buono"** così spesso come Lava negli ultimi 10 anni. Ne siamo orgogliosi!

DURATA E MASSIMA QUALITÀ

Fino a **5 anni di garanzia** sulla macchina sottovuoto e **25 anni di garanzia sulla pompa del vuoto**. In qualità di produttore, Lava supporta i propri prodotti al 100%.

SISTEMA DI POMPAGGIO LAVA TURBO (LTP)

Prestazioni elevate e permanenti - con una depressione massima possibile fino a -0,97 bar (a V.500). **Lava punta su una qualità duratura.**

Informazioni dettagliate su
Lava su: www.la-va.com

NOVITÀ



NOVITÀ



NOVITÀ



SUGGERIMENTO



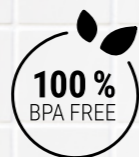
	V.100® PREMIUM X	V.200® PREMIUM X	V.300® PREMIUM X
Cordoni di sigillatura	2	2	2
Potenza della pompa ca.	35 l / minuto	35 l / minuto	35 l / minuto
Sottovuoto max.	-0,94 bar	-0,94 bar	-0,94 bar
Procedure sottovuoto una dopo l'altra	fino a 1.000 x senza surriscaldamento	fino a 1.000 x senza surriscaldamento	fino a 1.000 x senza surriscaldamento
Lunghezza del nastro di sigillatura	340 mm	340 mm	340 mm
LCS (Lava Close System)	✓	✓	✓
LTP (Pompa Lava Turbo)	✓	✓	✓
Processo manuale di messa a vuoto e sigillatura	✓	✓	✓
Processo automatico di messa a vuoto e sigillatura	✗	✓	✓
Indicazione sottovuoto	su barre bicolori	su display a LED	su manometro
Colore / Alloggiamento	grigio NOVITÀ	grigio NOVITÀ	grigio NOVITÀ
Tensione / Potenza nominale Pmax	230 V / 500 W	230 V / 500 W	230 V / 500 W
Dimensioni L x P x H	410 x 230 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm
Peso	4,40 kg	4,40 kg	4,40 kg
Art. n°	VL0100XP	VL0200XP	VL0300XP

BEST
SELLER

	V.300® BLACK	V.300® WHITE	V.350® PREMIUM	V.400® PREMIUM
Cordoni di sigillatura	2	2	3	3
Potenza della pompa ca.	35 l / minuto	35 l / minuto	35 l / minuto	35 l / minuto
Sottovuoto max.	-0,96 bar	-0,96 bar	-0,96 bar	-0,96 bar
Procedure sottovuoto una dopo l'altra	fino a 1.000 x senza surriscaldamento	fino a 1.000 x senza surriscaldamento	fino a 1.000 x senza surriscaldamento	fino a 1.000 x senza surriscaldamento
Lunghezza del nastro di sigillatura	340 mm	340 mm	360 mm	460 mm
LCS (Lava Close System)	✓	✓	✓	✓
LTP (Pompa Lava Turbo)	✓	✓	✓	✓
Processo manuale di messa a vuoto e sigillatura	✓	✓	✓	✓
Processo automatico di messa a vuoto e sigillatura	✓	✓	✓	✓
Indicazione sottovuoto	su manometro	su manometro	su manometro	su manometro
Colore / Alloggiamento	nero	bianco	Acciaio inox	Acciaio inox
Tensione / Potenza nominale Pmax	230 V / 600 W	230 V / 600 W	230 V / 900 W	230 V / 1100 W
Dimensioni L x P x H	410 x 230 x 98 mm	410 x 230 x 98 mm	470 x 280 x 115 mm	587 x 280 x 115 mm
Peso	4,40 kg	4,40 kg	11,0 kg	12,85 kg
Art. n°	VL0300B	VL0300W	VL0350P	VL0400P

MESSA SOTTOVUOTO

Sacchetti e co.



SACCHETTI SOTTOVUOTO LAVA

Art. n°	Dimensioni in mm	VE (numero di pezzi)
R-Vac: Sacchetti sottovuoto trasparenti dalla struttura robusta		
VL0017	10 x 15	50
VL0115	10 x 40	50
VL0021	16 x 25	50
VL0016	15 x 30	50
VL0022	15 x 45	50
VL0121	20 x 20	50
VL0023	20 x 30	50
VL0124	20 x 40	50
VL0024	20 x 50	50
VL0025	20 x 60	50
VL0032	25 x 35	50
VL0026	25 x 40	50
VL0125	25 x 60	50
VL0132	30 x 30	50
VL0033	30 x 40	50
VL0027	30 x 50	50
VL0135	30 x 60	50
VL0136	30 x 70	50
VL0127	34 x 50	50
VL0128	34 x 60	50
VL0029	40 x 60	50
RS-Vac: particolarmente resistente, strutturato e trasparente, con uno spessore della pellicola di circa 160 µ, ideale per i prodotti con bordi taglienti. 70 % più resistente.		
VL1805	16 x 25	50
VL1810	20 x 30	50
VL1815	25 x 40	50
VL1820	30 x 50	50

SACCHETTI SOTTOVUOTO E ROTOLI LAVA

Art. n°	Dimensioni in mm	VE (numero di pezzi)
B-Vac: sacchetti e rotoli sottovuoto resistenti con lato nero testurizzato e lato liscio trasparente. Per una presentazione particolarmente accattivante del prodotto.		
VL0630	16 x 25	50
VL0631	20 x 30	50
VL0632	25 x 35	50
VL0633	25 x 40	50
VL0640	20 x 600	2 rotoli
VL0641	30 x 600	2 rotoli

ROTOI SOTTOVUOTO LAVA

Art. n°	Dimensioni in mm	VE (numero di pezzi)
E-Vac: rotoli di pellicola sottovuoto trasparenti dalla struttura robusta		
VL0010	15 x 600	4 rotoli
VL0011	20 x 600	2 rotoli
VL0013	25 x 600	2 rotoli
VL0012	30 x 600	2 rotoli
VL0014	45 x 600	2 rotoli
VL0114	60 x 600	2 rotoli
ES-Vac: particolarmente resistente, strutturato e trasparente, con uno spessore della pellicola di circa 160 µ, ideale per i prodotti con bordi taglienti. 70 % più resistente.		
VL0109	15 x 600	2 rotoli
VL0111	20 x 600	2 rotoli
VL0113	25 x 600	2 rotoli
VL0112	30 x 600	2 rotoli

MESSA SOTTOVUOTO

Etichette e co.

ETICHETTE DA CACCIA

100 etichette da caccia realizzate in **pellicola di PVC opaca di alta qualità** in rotolo. Molto adesive, dimensioni 7 x 10 cm. Con 4 campi di etichettatura e possibilità di selezionare il tipo di selvaggina o la parte. 4 motivi da scegliere: selvaggina, capriolo, cervo rosso e cinghiale.



Art. n°	Versione
Z01050	① Selvaggina
Z01051	② Capriolo
Z01052	③ Cervo rosso
Z01053	④ Cinghiale

i Available on request in customers language.

WILDBRET

- Rotwild Schwarzwild Reh
- Damwild Gams Hase Ente
- Fasan Kaninchen Gans

Stück _____

Gewicht/Preis _____

Abgepackt am _____

Revier/Wild-Nr. _____

①

REHWILD

- Rücken Keule Filet
- Ragout Hackfleisch Hals
- Knochen Schulter

Gewicht/Stück _____

Preis _____

Abgepackt am _____

Revier/Wild-Nr. _____

②

ROTWILD

- Rücken Keule Filet
- Ragout Hackfleisch Hals
- Knochen Schulter

Gewicht/Stück _____

Preis _____

Abgepackt am _____

Revier/Wild-Nr. _____

③

WILDSCHWEIN

- Rücken Keule Filet
- Ragout Hackfleisch Hals
- Knochen Schulter

Gewicht/Stück _____

Preis _____

Abgepackt am _____

Revier/Wild-Nr. _____

④

SACCHETTO DI MATURAZIONE DRY AGING

Con queste speciali pellicole a membrana Lava, puoi trasformare la selvaggina o altre carni rosse in carne di prima scelta maturata a secco entro 3-4 settimane di stagionatura.



Art. n°	Dimensioni in mm	VE (numero di pezzi)
VL0558	25 x 40	4 sacchetti
VL0556	25 x 55	4 sacchetti
VL0557	30 x 60	4 sacchetti
VL0560	30 x 300	1 rotolo
Azione del test di prova		
VL0555	2 pz. 20 x 30 2 pz. 25 x 55	1 set



MESSA SOTTOVUOTO

Contenitori e co.



CONTENITORE SOTTOVUOTO IN VETRO G-LINE

Con il contenitore sottovuoto originale G-Line di Lava in vetro puoi mettere sottovuoto anche alimenti sensibili alla pressione e liquidi, raffreddati senza alcun problema. Senza coperchio resistente al forno fino a 400 °C. **Dettagli:** 1520 ml - 220 x 165 x 66 mm

Con pompa manuale
Art. n°
VL0007

Senza pompa manuale
Art. n°
VL1007

CARTONI NERO/ORO

Cartone ad intarsio per alimenti con rivestimento speciale su entrambi i lati in **nero e oro**. Repellente a grasso, olio e acqua. Come base per il confezionamento di vari alimenti in sacchetti sottovuoto. Ideale anche per ossa appuntite, spigoli e ossa.



SUGGERIMENTO

Art. n°	Dimensioni in mm	VE (numero di pezzi)
VL0295	160 x 265	5
VL0296	185 x 530	5
VL0297	210 x 570	5

PENNARELLO INDELEBILE

Marchia perfettamente le etichette o le pellicole. Impermeabile e assolutamente resistente, anche in condizioni di gelo profondo.

Art. n°
VL0091



TELA PROTETTIVA PER OSSA.

Tessuto di tela simile alla cera, sicuro per gli alimenti. Impedisce consistenza che il sacchetto del sottovuoto venga perforato dalle ossa. **Rotolo con 10 cm x 5 m**

Art. n°
VL0003



FERMA LIQUIDI

Sufficiente fino a 600 sacchetti. Il ferma liquidi Lava assorbe i liquidi durante l'aspirazione e garantisce sigillature perfette. Rotolo con 30 cm x 12 m.

Art. n°
VL0002



CONTENITORE SOTTOVUOTO IN ACCIAIO INOX ES-LINE

Contenitore sottovuoto con coperchio universale. I coperchi possono essere anche utilizzati con le ciotole e le pentole di casa.

Set di 3 pezzi comprensivo di:
1300 ml 160 x 90 mm
2500 ml 200 x 110 mm
4000 ml 240 x 125 mm

Art. n°
VL0078



SOUS-VIDE

Cottura a bassa temperatura



SET SOUS-VIDE XXL

Questo set contiene tutto il necessario per una cottura sous-vidé professionale: Pirometro sous-vidé LX.20, 12 litri **lavello in plastica** trasparente con coperchio, portasacchetti e coperchio isolante, per un funzionamento particolarmente economico.



Art. n°
LX0033

SET XXL SOUS-VIDE IN ACCIAIO INOX

Questa versione di qualità del set sous-vidé contiene un contenitore da 12 litri in **acciaio inox**. Inoltre il set comprende oltre al pirometro LX.20 sous-vidé anche un coperchio in acciaio inox con manico e un coperchio in plastica con un incavo per il pirometro LX.20 sous-vidé, il supporto per il sacchetto e il coperchio isolante.

NOVITÀ



Art. n°
LX0035

SACCHETTO DI COTTURA SOTTOVUOTO PER OSSA H-VAC

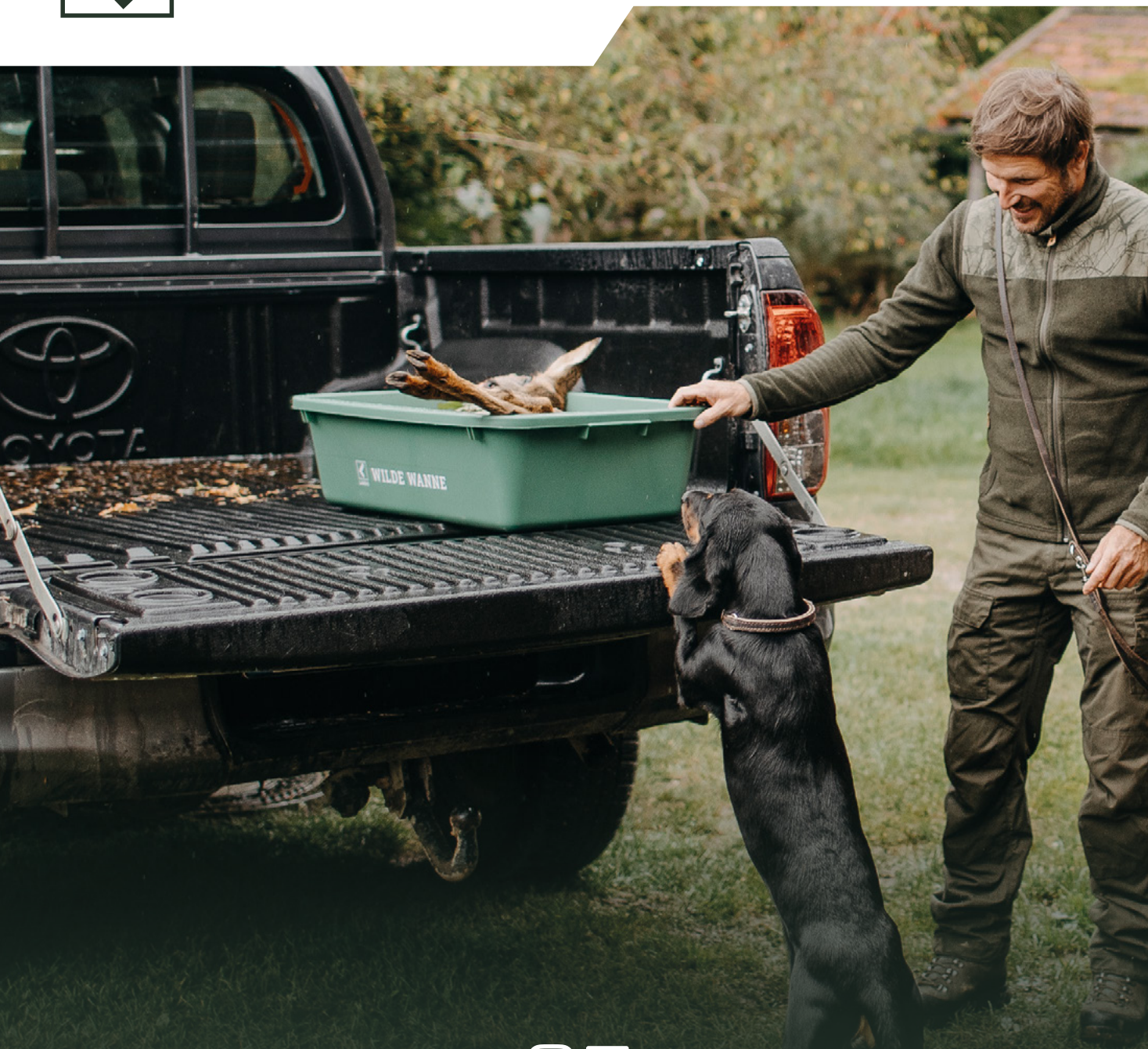
Proteggi i tuoi alimenti in modo ottimale durante la cottura sous-vidé, anche a temperature elevate e con tempi di cottura lunghi, con i sacchetti sottovuoto a prova di bollitura di Lava. Resistente alla temperatura fino a 1 h a 100 °C o 12 h a 80 °C.



Art. n°	Dimensioni in mm	VE (numero di pezzi)
VL0610	15 x 30	50
VL0611	20 x 30	50
VL0612	25 x 35	50
VL0613	30 x 40	50



LANDIG®



www.instagram.com/elektrofontana



www.facebook.com/elektrofontana

Elettrodomestici Fontana Srl

Via Roma 218 - 39012 Merano (BZ) - Italy

Tel: +39 0473 491079 - Fax: +39 0473 491071

Web: www.elektro-fontana.com - E-Mail: info@elektro-fontana.com