

Das beste Vakuumier Gerät zu vernünftigen Preis.

Beitrag von „ID 1“ vom 29. September 2010, 23:18

So, ich habe den halben Abend damit verbracht diverse Websites nach diesen Dingen durch zu forsten. :traurig: :verärgert: :Schlecht:

Bin aber irgendwie nicht schlauer geworden. :staunen: :weinen:

Ich suche **KEIN** ein Gerät das so ne lasche Absaugung der Luft hat wie die billig China Dinger die einem in jedem Supermarkt hinterher geschmissen werden, ich suche das was die Gastronomie oder die Metzgereien bevorzugen.

Bitte lasst mich von Euren Erfahrungen profitieren. :lächeln: :gratuliere:

Gruss, der Eterus der nicht zweimal bezahlen möchte. :rolleys: :lächeln:

Beitrag von „User-ID-168“ vom 29. September 2010, 23:43

Hallo Cheffe

hatte in meinem Leben schon 3 verschiedene....Aldi, einer von einer TV-Show :psst: der 100 Cola-Dosen zerdrücken kann :biggrinjester:.....alles MIST

Nun haben wir seit 6 Jahren den hier

http://www.outdoor-jagd.de/ind...7_113_126&products_id=262

Und das ist der beste :lächeln:

OK der Preis ist hoch, aber wir benutzen ihn am Tag min. 2 mal...

durch Kauf von Großpackungen und das wieder 100% Vakuumieren zahlt sich nach 2 Jahren voll aus.

Wir lassen 2 mal im Jahr Schlachten ...einfrieren ohne Gefrierbrand ist super....Früchte aus dem Garten etc.

Die Tüten beziehe ich sehr günstig von einem Metzgerei-bedarf-Laden

LG

S.

Deiner User sind Dir steht zu Diensten :grosses Lachen:

Beitrag von „ID 1“ vom 29. September 2010, 23:49

Sofern das Gerät was kann ist der Preis sicher gerechtfertigt. :lächeln:

Ich habe auch den Fehler gemacht mir so ein Billig Sch..... marn zu kaufen, nun möchte ich ein gutes Gerät kaufen.

Noch andere Vorschläge? Ich möchte eine Auswahl von versch. guten Geräten. :lächeln:

Beitrag von „luisa“ vom 30. September 2010, 00:16

Hallo Eterus,
ich habe das La.Va. V200 Premium Line, welches mit doppelter Schweißnaht verschweißt.

Bin zufrieden mit dem Gerät.

Kostet leider auch nicht gerade wenig. Aber bei [diesem Angebot](#) gibt es noch für 50 Euro Zubehör gratis dazu. Der Vakuumierer wird auf der Seite auch recht ausführlich beschrieben.

LG luisa

Beitrag von „ID 1“ vom 30. September 2010, 00:27

Zitat von luisa;52007

...

Kostet leider auch nicht gerade wenig.

359 Euronen?

Ist doch nicht teuer?!

Qualität hat seinen Preis und bei mir ist die Schmerzgrenze erst bei ca. 600-700 Euronen.

Habe doch schon im Titel die Messlatte sehr hoch angesetzt.

Mein neues Gerät soll ja auch über die Dauer der Garantie noch dieselbe Leistung bringen...

Ich habe die Nase voll von Wohlstandsschrott den ich nach ein bis zwei Jahren entsorgen muss. Ich kaufe **einmal** ein und dann soll dies mir über viele Jahre gute Leistung erbringen.

Geiz ist nicht geil sondern Scheisse für die Massen. :grosses Lachen:

Beitrag von „User-ID-168“ vom 30. September 2010, 00:29

...Man sollte bei den Geräten darauf achten, daß sie ein Schweißband haben. Einen Draht auch doppelt taugt nichts, zu viel Hitze auf zu kleinen Raum.

LG

S.

Beitrag von „luisa“ vom 30. September 2010, 00:49

Zitat von Eterus;52011

359 Euronen?

Ist doch nicht teuer?!

Qualität hat seinen Preis und bei mir ist die Schmerzgrenze erst bei ca. 600-700 Euronen.

Es gibt auch noch komfortablere LAVA-Profigeräte zu einem höheren Preis. Die Geräte werden übrigens in Deutschland hergestellt.

Der Verkäufer, den ich genannt habe, hat mich auch per Telefon sehr ausführlich und gut beraten.

LG luisa

Beitrag von „Zeltengehen“ vom 30. September 2010, 08:04

Hallo Eterus,

also ich habe mir mal am elektronischen Strand den Smart Vac Genius "geschossen". Jörg aus dem Nachbarforum hat den auch auf seiner Seite (Wildnisschule) im Programm. Ich bin sehr zufrieden damit. :Gut:
Könnte nur manchmal gerne noch 1-2 cm breiter sein.

Leider habe ich aber auch nur den Vergleich zu ordentlichen (aber dennoch schlappen) Küchengeräten für den privaten Gebrauch. Da ist der Smart Vac ein ganz andere Welt gegen!

Beste Grüße

Zeltengehen

Beitrag von „Doomer“ vom 30. September 2010, 08:43

Hallo Eterus

Also ich steh auf Multivac.

Siehe hier:

http://www.multivac.de/unsere-...maschinen.html?no_cache=1

Da kannst Du sogar Schutzgas einspeisen und gleich Sauerstofffrei verpacken.
Professionell, aber auch etwas teuer (ohne den Preis jetzt zu wissen)

LG
Doomer

Beitrag von „Lesane“ vom 30. September 2010, 10:23

Preisvergleich Vakuumiergeräte & Folienschweißgeräte

35€ Krups F 379 70
80€ Gastroback Design Vakuumierer Pro 46011
90€ FoodSaver V2040 - Vakuumiergerät
110€ Genius FamilyVac Vakuumier
170€ Genius SmartVac Vakuumier
180€ FoodSaver V2860 - Vakuumiergerät
250€ Lava V 100
360€ Lava V 300

Testbericht & Ratgeber

<http://vakuumieren.blogspot.com/2008/04/folienschweigerte-testbericht-und.html>

Test (Lava V 300)

<http://www.rezepte-nachkochen.de/das-folienschweissgeraet.php>

[Blockierte Grafik: <http://www.la-va.com/bilder/wettb.gif>]

http://testberichte.ebay.de/Vakuumgeraet-Vakuumierer-LaVa-Luftabzieher-Frischhalten_W0QQugidZ1000000000097487

Beitrag von „rhodium“ vom 30. September 2010, 12:31

Kann mich erinnern in einem Metallverarbeitenden Betrieb mal extrem dicke Plastiktüten zum verschweissen gesehen zu haben. Solche wären für diverse Zwecke bestimmt ideal.

Beitrag von „Gast“ vom 2. Oktober 2010, 22:59

Hallo

ich habe sehr gute Erfahrungen mit dem Solis Genius gemacht. Ich geb zu, dass die Profilmolie dafür nicht gerade billig ist, aber dafür weist der damit eingeschweiste Reis auch eine Härte von einem Bachsteinziegel auf.

Pro Rolle rund 30 Franken und das Gerät kostet rund 220 Mäuse. Ich finde es gut, verträgt auch WD 40 in der Pumpe wenn mal etwas metalisches mit Oel eingeschweist werden muss.

Beitrag von „User-ID-362“ vom 2. Oktober 2010, 23:43

Smart Vac - und wenn man noch etwas Kleingeld über hat, ordentliche Folien dazu kaufen. Das ist mein Tipp.

Beitrag von „Gast“ vom 3. Oktober 2010, 16:05

Zitat von Doomer;52033

Hallo Eterus

Also ich steh auf Multivac.

Siehe hier:

http://www.multivac.de/unsere-...maschinen.html?no_cache=1

Da kannst Du sogar Schutzgas einspeisen und gleich Sauerstofffrei verpacken.
Professionell, aber auch etwas teuer (ohne den Preis jetzt zu wissen)

LG

Doomer

Alles anzeigen

Gibt es auch in der Schweiz. Multivac ist in Rotkreuz ZG niedergelassen. Habe früher solche Geräte Verkauft und kleinere Wartungen durchgeführt. Es sind absolute Profigeräte und fast unzerstörbar (ausser Verschleisteilen: Glasfaser Band über den Schweissdrähten, Oel). Na gut Qualität hat seinen Preis.

Auch bei den Vacuumbeuteln würde ich nicht sparen, besser die etwas dickeren nehmen. Wenn man kann bei CC oder Prodega einkaufen. Sind einkaufszenter für das Gastgewebe usw. (Mitgliederausweise, wenn man beim Check in freundlich nachfragt bekommt man einen Tagespass)

Grüsse aus der Zentralschweiz

Beitrag von „Apokalypson“ vom 5. November 2010, 21:19

Ich erlaube mir mal diesen gerade brachliegenden Thread zu recyceln.

Suche auch ein Vakuumiergerät.

So wie ich das verstehe sind alle Geräte die geprägte Beutel verwenden eine ganz andere Hausnummer als die Billigteile die kein brauchbares Vakuum zu Stande bringen

Diese Geräte fangen schon ab ca. 60€ an.

Da ich nicht damit rechne das Gerät viel zu benutzen (in erster Linie um die Haltbarkeit von Vorräten zu verlängern) würde ich eins von den eher günstigen (besseren) Geräten kaufen. Spricht da etwas gegen?

Das Caso VC10 z.B. kostet neu im Versand unter 60€.

Beitrag von „Apokalypson“ vom 6. November 2010, 23:01

Hier mal eine (wohl unvollständige) Liste der Geräte die ein brauchbares Vakuum (mit goffrierten Beuteln) erzeugen können:

- la.va
- Caso (z.B. CS10)
- Foodsaver
- Gastroback 46010 + 46011
- Genius
- Solis
- Conservando
- Online_TriXX VP 60
- Figuine FI.IS 100
- Seal-a-Meal
- Rommelsbacher (z.B. VAC 150)
- Bartscher (?)
- CS Trading (Family, Eco (?))
- Family F200 (AllPax?)
- ALLvac® PROFESSIONAL P 300

Da ich in erster Linie bei den preiswerten Geräten geschaut habe (fangen ab ca. 60€ neu an) kann es gut sein, dass bei den teureren Geräten einige in der Liste fehlen. Sachdienliche Hinweise erbeten :Gut:

Beitrag von „ID 1“ vom 7. November 2010, 00:38

Sind hier auch untaugliche Systeme dabei?

Ich denke wir sollten hier beim Titel des Themas bleiben.

0815 Schrott kann ich überall kaufen, aber ich möchte schon ein System welches gerade in Sachen Vakuum seinen Mann steht. :rolleys: :lächeln:

Also bitte keine Hausfrauen- Müll- Geräte.:lächeln:

Beitrag von „Survival_Micha“ vom 7. November 2010, 00:42

Hi, den CASO VC11 benutze ich schon etwas länger ist in Ordnung.

Gibt es in der FEGRO / Metro für ca. 80 euronen

Beitrag von „ID 1“ vom 7. November 2010, 00:47

Sorry wenn ich jetzt wieder nach hacke, aber schweißst es nur gut oder saugt es auch richtig dicke?

Ich möchte ja so viel Vakuum wie möglich und nicht nur etwas Luft raus saugen.:rolleys:

Beitrag von „Survival_Micha“ vom 7. November 2010, 01:01

also ich hab damit meine ganzen Bw Anzihsachen einvakumiert also da war kein fitzelchen luft mehr drin genauso mit den Lebensmitteln also ich bin damit super zufrieden. :rolleys:

Beitrag von „ID 1“ vom 7. November 2010, 01:05

Klingt gut, was hat denn das CASO VC11 gekostet?

Beitrag von „Survival_Micha“ vom 7. November 2010, 01:11

Fegro / Metro für ca. 80 euronen + märchensteuer

Beitrag von „Apokalypson“ vom 19. November 2010, 09:59

Kurztest Rommelsbacher VAC 150

So, ich habe mich inzwischen an meiner selbst recherchierten [Liste](#) orientiert und mir ein [Rommelsbacher VAC 150](#) zugelegt. Der Neupreis im deutschen Versandhandel beträgt ca. 60€. Das Gerät schneidet bis 30cm Breite und erzeugt ein brauchbares Vakuum: Ein 20x30cm Beutel mit 1kg Langkornreis ist danach bretthart, da lassen sich nur noch hier und da einzelne Körner minimal bewegen, wenn überhaupt. Das Vakuumieren lässt sich für druckempfindliche Güter abbrechen, diese Funktion habe ich aber noch nicht benutzt.

Eine Einschränkung der günstigeren Geräte wie diesem ist, dass sie nicht für den Dauereinsatz gemacht sind. In der [Anleitung](#) des VAC 150 steht man soll das Gerät nach jedem Vakuuervorgang 2 Minuten abkühlen lassen. Damit kann ich leben.

Ansonsten ist mir noch aufgefallen dass die Lock-Tasten am Gerät während des Vakuumierens nicht einrasten, da der Deckel durch den Unterdruck schon nach unten gezogen wird. Ist nicht weiter schlimm denke ich, nur etwas schlecht durchdacht bei der Konstruktion.

Das Gerät erzeugt mit dem Schweissband eine einfache Schweissnaht, ich werde wohl dazu übergehen eine zweite Schweissnaht manuell danebenzulegen.

Insgesamt bin ich vom Preis-/Leistungsverhältnis bei dem Gerät überzeugt. Die Betriebskosten darf man nicht vergessen: Die billigen glatten Beutel kann man bei diesen Geräten nicht verwenden und die innen goffrierten (strukturierten) Beutel sind nicht billig. Bei Bestellung von 100 Stück 20x30cm goffrierten Beuteln zahlt man leicht mal 18 Cent pro Beutel wenn man das Porto berücksichtigt.

Beitrag von „Apokalypson“ vom 24. Juli 2011, 10:17

Nachtrag: Ich bin noch günstig an sehr große goffrierte Beutel mit den Maßen 80x30 gekommen. Bei diesen Beuteln zeigt sich ein Manko des VAC 150: Die Zeit, die vakuumiert wird ist konstant, d.h. bei kleinen Beuteln vakuumiert das Gerät länger als nötig, bei sehr großen Beuteln kann es passieren dass das Vakuum noch nicht so toll ist das Gerät aber bereits aufhört zu vakuumieren.

Die 30x80 Beutel kann ich aber für Vorräte eh nicht besonders empfehlen. Sind einfach zu groß und unpraktisch. Ich werde primär weiter 20x30 Beutel verwenden. Da passt meist 1kg rein.

Beitrag von „Sentencer“ vom 29. Juli 2011, 13:00

Servus,

also der allgemeine Tenor ist, dass man diese perforierten Folien braucht richtig?

Meine ersten Einschweissversuche hab ich mit glatten Folien aus dem Metzgereihandel gemacht und war enttäuscht.

Hab dann das Gerät zurückgeschickt. Kumpel sagte ich hätte die falschen Folien benutzt darum gings nit - au weia....

Beitrag von „ID 2“ vom 29. Juli 2011, 15:17

Zitat von Sentencer;76700

Servus,

also der allgemeine Tenor ist, dass man diese perforierten Folien braucht richtig?
Meine ersten Einschweissversuche hab ich mit glatten Folien aus dem Metzgereihandel gemacht und war enttäuscht.

Hab dann das Gerät zurückgeschickt. Kumpel sagte ich hätte die falschen Folien benutzt darum gings nit - au weia....

Hallo Sentencer

Und warum hast Du nicht die Beutel benutzt die für das Gerät vorgesehen sind?

Oder war die Bedienungsanleitung zum Gerät fehlerhaft?

Viele Grüsse, Ernst

Beitrag von „Sentencer“ vom 29. Juli 2011, 15:49

Hallo Ernst,

wenn ich das jetzt noch genau wüsste.

ich hab vorher wie gesagt immer mit den komplett durchsichtigen Folien mit so nem Billigteil mit einfachem Draht zugeschweißt.

Diese hab ich dann mit dem gerät probiert, ging nicht, also zurück damit.

ich vermute da waren diese speziellen Folien gar nicht mit dabei...

Is aber schon n paar jahre her und seitdem liegt mein Vakuumiersystem brach.

Beitrag von „ID 2“ vom 29. Juli 2011, 16:04

Hallo Sentencer

Dann ist es an der Zeit was anständiges zu kaufen. Welche Marke ist eigentlich egal, aber für 20.- Euro wirst Du nichts gescheites bekommen.

Mit einem guten Gerät vakumierst Du Reis zu Beispiel zu einen Packen, mit dem kannst Du Fenster einwerfen

Viele Grüsse, Ernst

Beitrag von „Peacefool“ vom 15. Dezember 2011, 00:52

So, mein eigenes Weihnachtsgeschenk steht an.

Und da ein guter Vakuumierer schon lange auf der Liste steht, möchte ich mich nur noch mal absichern, ob es sich wirklich lohnt für über 300 Euronen einen LAVA zu kaufen, oder ob es auch vernünftige Alternativen gibt die Ähnliches bieten.

Mir sind vernünftige Schweißnähte auch bei dicken Folien wichtig und ordentliche Saugleistung. Bestenfalls einstellbar.

Ich würde mich sehr über ein Update in diesem Faden freuen, so es neue Meinungen gibt.

Danke
Peacefool

Beitrag von „Blackout“ vom 15. Dezember 2011, 03:25

Puhh, bin auch auf der Suche und habe in meiner Preisklasse aktuell 3 Geräte gefunden:

1. LA.VA V300 Premium --> +/- 419 Euro

<http://www.ebay.de/itm/LaVaV300-Premium-Vakuumierer-vakuumaschine-Vakuumgerat->

[/230601707427?pt=DE_Elektronik_Computer_Haushaltsger%C3%A4te_Kleinger%C3%A4teK%C3%BChe_PM&hash=item35b0eecfa3](http://www.ebay.de/itm/LaVaV300-Premium-Vakuumierer-vakuumaschine-Vakuumgerat-230601707427?pt=DE_Elektronik_Computer_Haushaltsger%C3%A4te_Kleinger%C3%A4teK%C3%BChe_PM&hash=item35b0eecfa3)

[http://www.ebay.de/itm/LaVaV300-Premium-Vakuumierer-vakuumaschine-Vakuumgerat-](http://www.ebay.de/itm/LaVaV300-Premium-Vakuumierer-vakuumaschine-Vakuumgerat-230601707427?pt=DE_Elektronik_Computer_Haushaltsger%C3%A4te_Kleinger%C3%A4teK%C3%BChe_PM&hash=item35b0eecfa3)

[/230601707427?pt=DE_Elektronik_Computer_Haushaltsger%C3%A4te_Kleinger%C3%A4teK%C3%BChe_PM&hash=item35b0eecfa3](http://www.ebay.de/itm/LaVaV300-Premium-Vakuumierer-vakuumaschine-Vakuumgerat-230601707427?pt=DE_Elektronik_Computer_Haushaltsger%C3%A4te_Kleinger%C3%A4teK%C3%BChe_PM&hash=item35b0eecfa3)

[ATTACH=CONFIG]6812[/ATTACH]

2. Profi Fresh Mini 330 ---> +/- 400 Euro

[http://www.ebay.de/itm/Vakuumaschine-Vakuumierer-PF-330-MINI-Starter-Set-200-BEUTEL-](http://www.ebay.de/itm/Vakuumaschine-Vakuumierer-PF-330-MINI-Starter-Set-200-BEUTEL-390367948769?pt=DE_Elektronik_Computer_Haushaltsger%C3%A4te_Kleinger%C3%A4teK%C3%BChe_PM&hash=item5ae3be2fe1)

[/390367948769?pt=DE_Elektronik_Computer_Haushaltsger%C3%A4te_Kleinger%C3%A4teK%C3%BChe_PM&hash=item5ae3be2fe1](http://www.ebay.de/itm/Vakuumaschine-Vakuumierer-PF-330-MINI-Starter-Set-200-BEUTEL-390367948769?pt=DE_Elektronik_Computer_Haushaltsger%C3%A4te_Kleinger%C3%A4teK%C3%BChe_PM&hash=item5ae3be2fe1)

oder

<http://holes.plentymarket.net/...professional/a-900810652/>

[ATTACH=CONFIG]6813[/ATTACH]

3. Bartscher 300P / MSD --> +/- 420 Euro

<http://www.ebay.de/itm/BARTSCH...chnik&hash=item35b13ff5c1>

[ATTACH=CONFIG]6814[/ATTACH]

Welches dieser Geräte tatsächlich im echten Vergleich besser ist, kann ich leider nicht sagen, stehe da selber wie ein Ochs vorm Berg :-/

Von den Fotos überzeugt mich das Modell 2. "Profi Fresh Mini 330", und zwar mit ganz weiten

Abstand, am meisten.

Es wirkt sehr deutlich am hochwertigsten. Und wiegt mit **8,5 Kilo** fast doppelt so viel wie das 4,4 Kilo Gerät von LA.VA!

Von den technischen Leistungen jedoch, ist anscheinend das Modell 1. "LA.VA V300 Premium" am überzeugendsten.

- Vakuum liegt bei allen 3 Geräten bei +/- -0,9 Bar
- Die Schweißbreite bei 1. 34cm bei 2. 33cm und bei 3. 32cm
- Aber nur bei 1. ist es eine Doppelschweißbahn
- Die Saugleistung ist ebenso bei "LA.VA" am besten: 1. 35L/Minute (2100L/Stunde) 2. 1000L/Stunde und 3. 0,9m3/Stunde
- Das Modell 2. wiederum hat einen extrem großen Staub- und Flüssigkeits-Filter außen
- Modell 3. scheint die schlechteste Ausstattung zu haben, nicht mal einen Manometer, lediglich einen guten Namen (ohne den Namen könnte es sogar Baugleich mit diesem, günstigerem Gerät sein <http://holes.plentymarket.net/...h-250-family/a-900810648/>)
- Ach ja, das Bedienfeld scheinen bei 2. und 3. identisch zu sein

Aktuell neige ich zu "LA.VA", bin jedoch auf der Kippe zu "Profi Fresh Mini 330". Was mich an dem LA.VA Gerät wundert, ist das im Gastrobereich dieses Gerät (trotz der anscheinend besseren technischen Leistungen) eher nicht zu finden ist...

Gruß

Blackout

Beitrag von „omawa“ vom 15. Dezember 2011, 08:52

ich kann dir aus voller Überzeugung den **Genius SmartVac** empfehlen (nicht zu verwechseln mit Genius Family Vac)

Das Gerät ist hervorragend verarbeitet und preislich deutlich günstiger als die LA.VA Geräte.

Ich habe damit ca. 400 KG Lebensmittel vakuumiert (von Mehl bis Schokoladentafeln).

Die Mehlpackungen waren steinhart. Man hätte damit ohne jedes Problem ein Fenster einwerfen können.

Ich habe damit teilweise 6h am Stück vakuumiert. Das Gerät hat keinerlei probleme gemacht. Die Schweißnähte sind ausreichend breit und bombenfest.

Ich kann mir einfach nicht vorstellen, was ein Gerät das 3x soviel kostet, was das Vakuum angeht, noch besser machen soll. Zumindest wenn man von den Bedürfnissen eines Preppers ausgeht der damit Lebensmittel haltbar machen will.

Für einen Metzger etc. wird das LA.VA Gerät sicher seine Vorteile haben.

Ganz wichtig !!!!!!!->

**Informiere dich unbedingt was die zugehörigen Vakuumfolien kosten !!!!!
DAS ist nämlich letztendlich der Preistreiber. Wenn Du hier falsch kaufst wird die
Vorratshaltung zum teuren Spaß!!!!**

Die original Vakuumfolien von Genius bekommt man hier bei Amazon ->
<http://www.amazon.de/Genius-31...=8-3&tag=httpswwaustr-21>

Alternativ kann man auch die Folien von Allpax.de kaufen. Die sind etwas günstiger.

Die Folien von Genius halten auch bei kritischen Lebensmitteln wie z.B. Spaghetti. Mir ist noch nicht einmal eine Folie kaputt gegangen.

Ich hab mich damals auch intensiv mit dem Thema beschäftigt und bin der Überzeugung, dass für den Privatanwender der seine Vorräte vakuumieren will der SmartVac das Gerät mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis ist.

Und wie gesagt: der Folienpreis ist letztendlich das, was einen mittelfristig richtig Geld kostet.

P.S. Den SmartVac bekommst immer wieder sehr günstig gebraucht bei ebay. Hab meinen dort für 70€ bekommen.

Beitrag von „Lord-of-Chaos“ vom 15. Dezember 2011, 11:26

Hi

ich bin mir am überlegen FoodSaver V2860-I zu kaufen

<http://www.amazon.de/gp/produ...DV14&tag=httpswwwaustr-21>

alternativ Gastroback 46011 Design Pro

<http://www.amazon.de/gp/produ...1ST6&tag=httpswwwaustr-21>

was haltet Ihr davon?

Welche Folien kann man den alles empfehlen oder benutzen. Sollen ja auch andere Funktionieren.

Da müste ich bei dem FoodSaver V2860-I ja auch die von Genius z.B benutzen können.

Beitrag von „wiki“ vom 15. Dezember 2011, 21:17

...ich kann dir aus voller Überzeugung den **Genius SmartVac** empfehlen (nicht zu

verwechseln mit Genius Family Vac)

Das Gerät ist hervorragend verarbeitet und preislich deutlich günstiger als die LA.VA Geräte...

Ich hab seit kurzen ebenfalls den SmartVac - super Teil.

Damit kannst Du aus Sand und Vacuumsack genügend Ziegelsteine zum Hausbauen herstellen!

Ich denke auch daß der SmartVac für den "Kleinanwender" das beste Preis/Leistungsverhältniss hat.

Ich hab meinen hier gekauft:

<http://www.wildnis-ausruestungen.de/html/vakuumierer.html>

Beitrag von „Lesane“ vom 16. Dezember 2011, 09:58

Ich hab mal einen Vakuumierer für 50€ (Supermarkt) gekauft, der hält nicht dich.

Am Anfang sind die verschweißten Sachen ok, nach einer Weile ist Luft drin.

Ich muss heute Abend mal nachsehen, wie das Ding heißt....

Jedenfalls lohnt es sich nicht, bei diesem Thema zu SPAREN!

Das wichtigste am Gerät ist meiner Meinung nach (in der Reihenfolge)

1. Schweißnaht (doppelt oder dreifach)
2. Qualität der Folien
3. Saugkraft

Im Prinzip kann man auch mit jedem Staubsauger ein Vakuum erzeugen, aber die Verschweißung ist am Wichtigsten!

Beitrag von „Sentencer“ vom 5. September 2012, 12:27

Mahlzeit,

pünktlich zum Middach wollt eich den Faden hier nochmal aufgreifen, da ich nun endlich mal Luft hab bzw die Schmerzgrenze erreicht is und ich nun so ein Gerät haben möchte.

Fakt ist aber die goffrierten Folien etc pp.

So wie ich das sehe brauchen alle hier besprochenen Geräte goffierte Beutel sprich welche mit Riffelstruktur, außer der Lava 300 und ggf andere Lavas.

Hat wer den 300er und kann das bestätigen?

Ansonsten wäre es ja eine rein rechnerische Sache die ca. 200 € Preisunterschied in Beutel umzurechnen, aber wann sich der teurere Lava "lohnt".

Gruß

Beitrag von „wiki“ vom 5. September 2012, 14:07

Zitat von Lesane;88228

Das wichtigste am Gerät ist meiner Meinung nach (in der Reihenfolge)

1. Schweißnaht (doppelt oder dreifach)
2. Qualität der Folien
3. Saugkraft

Im Prinzip kann man auch mit jedem Staubsauger ein Vakuum erzeugen, aber die Verschweißung ist am Wichtigsten!

Dem kann ich nur bedingt zustimmen.

1.) Schweißnaht doppelt oder dreifach: Eine anständige einfache Schweißnaht reicht, undicht wird die Naht gerne wenn man Grieß oder Salz oder Zucker einschweißt und dabei dann Körnchen in die Schweißnaht bekommt.

Da hilft aber dann auch keine doppelte oder dreifache Naht, sondern nur sauberes und aufmerksames arbeiten beim vacumieren.

2.) Schon rein physikalisch ist es unbedingt notwendig goffierte Beutel zu verwenden, bei glatten Beuteln kann niemals die (fast) gesamte Luft abgesaugt werden weil die glatte Folie irgendwann am Einschweißgut abdichtet und so das weitere Absaugen der restlichen Luft verhindert.

3.) Natürlich muß die Schweißstelle dicht sein sonst hilft das schönste Vacuum nix, aber je mehr Sauerstoff das Gerät evacuieren kann (also je kleiner bzw. größer der Unterdruck wird, zB: -0.85bar, desto besser) desto haltbarer wird das Einschweißgut, da ja der Sauerstoff das Verderben stark fördert.

Weiters sagt man, dass gut vacumierte Bohnen eine Keimfähigkeit von mind. 10 Jahren haben (hab ich noch nicht ausprobiert).

Schon klar dass man nicht unnötig Geld ausgeben möchte, aber ein "Billiggerät" würde ich auf keinem Fall für meine Lebensmittelvorräte einsetzen!

Wenn dann nach 6 Jahren das 3/4 Zeug kaputt ist dann hab ich aber nicht wirklich gespart, und dann wäre mir sicher lieber ich hätt mehr auf Qualität gesetzt und dafür was zu essen.

Also €50.- für ein Vacuumiergerät... da sollte es einem doch die Haare im Nacken aufstellen. Wie schon oben geschrieben, bin mit meinem Genius SmartVac total zufrieden!

Beitrag von „Apokalypson“ vom 5. September 2012, 22:34

Hab gerade mal einige ca. 1 Jahr alte vakuumierte Beutel kontrolliert: Alle noch hart, weil luftleer :Gut:

Eingepackt habe ich sie mit dem Rommelsbacher VAC 150, das Gerät kostet neu derzeit so 80€

+ Versand. Das Nachfolgemodell nennt sich VAC 155 und kostet das gleiche. Sieht auch gleich aus, ich weiss nicht, in welchen Details sich die beiden unterscheiden.

Beitrag von „tomrc46“ vom 6. September 2012, 15:05

In einem [anderen Thread](#) empfehle ich den Caso VC 10.

Zweite Naht lege ich bei Bedarf 'zu Fuß'.

[Hier](#) habe ich Tipps zum Vakuumieren hinterlegt.

Grüße

Tom

Beitrag von „ID 1“ vom 18. Oktober 2012, 21:25

Was ich nun gekauft habe...

Ich bin Euch ja noch eine Antwort schuldig, wurde auch per PN angefragt.

Hier die Pn an den User:

Hallo xyz

Ich habe mir den MagicVac gekauft und bin davon sehr, sehr begeistert.

<http://www.fust.ch/de/nav/shop...6b4cb3f91326da57e0dc94664>

Dieser Vacumiert sehr gut und zuverlässig. 2 Tassen Reis sind dann Steinhart, sodass man damit eine Scheibe locker einschlagen könnte.

Ein Industrielles Gerät erledigt diese Arbeit nicht merklich besser.

LG Alain

- - - AKTUALISIERT - - -

Nachtrag:

Die riesige Vielfalt an Plastik-Beuteln ist ebenfalls genial.

Es gibt sogar Meterware am Stück....(z.b. um Besenstiele zu vacuumieren)..... :rolleys::psst:

Beitrag von „tomrc46“ vom 19. Oktober 2012, 14:54

Zitat von Eterus;114719

Es gibt sogar Meterware am Stück....(z.b. um Besenstiele zu vacuumieren).....
:rolleys::psst:

Cool! Um welchen Faktor erhöht sich dann das MHD? *lachtsichwech*

Grüße

Tom

Beitrag von „ID 1“ vom 26. Oktober 2012, 23:52

Zitat von tomrc46;114800

Cool! Um welchen Faktor erhöht sich dann das MHD? *lachtsichwech*

Grüße
Tom

Diese Rosten dann nicht. :Zunge raus: :rolleys:

Beitrag von „tecneeq“ vom 27. Oktober 2012, 15:39

Möglicherweise sollte man den Besenstiel vorher mit Vaseline (irgend etwas das nicht verharzt) einschmieren und mit einem Lappen umwickeln. Sonst würde der kleinste Splitter von innen oder der kleinste Stoß von außen das Vakuum töten. :rolleys:

Beitrag von „hier und da“ vom 17. März 2013, 17:33

Hallo,
welches Gerät würdet ihr einem Azubi wie mir empfehlen, Preisbereich 50 + -?
Zudem ist meine Freundin zwar sensibilisiert, aber noch nicht für solche Investitionen offen.
Oder kommt einer aus der Ecke von Hamm und würde es mir ermöglichen etwas zu vakuumieren, natürlich gegen die anfallenden Kosten.

LG Julius

Beitrag von „maisonvert“ vom 17. März 2013, 23:53

Ich hab ein Caso VC10. Das ist so der Einstieg ins richtige Vakuumieren. Kostet ca 50€, weniger sollte man nicht ausgeben. Ich benutze es jetzt seit fast einem Jahr für alles mögliche von mariniertem Fleisch bis zur Hausmacherwurst (oder für Klorollen fürs die BOB). Mir reicht es.

Beitrag von „hier und da“ vom 19. März 2013, 14:23

Hallo maisonvert,

kannst du mir sagen welche gröÙe und Art von Beuteln ich benötigen werde und wie diese preislich zu Buche schlagen?

Da ich morgen Geburtstag habe werde ich mir das von dir empfohlene Gerät (Caso VC10) bestellen.

Und dann gehts los 😊 .

LG Julius

Beitrag von „maisonvert“ vom 19. März 2013, 14:45

Die Beutem müssen goffriert (geprägt) sein und Breite sollte so ca. 30 cm sein. Maximal. Kleinere Tüten vorzuhalten schadet auch nicht. 😊

Beitrag von „hier und da“ vom 19. März 2013, 18:48

Also Hauptsache goffriert, und bis 30cm. .
Hast du eine gute bzw. günstige Bezugsquelle?
LG Julius

Beitrag von „maisonvert“ vom 19. März 2013, 22:06

Nö, ich vergleiche jedes Mal neu und kaufe sowas auch mal bei eBay.

Nur bei Allpax würde ich nicht bestellen, da hat ein Bekannter mal ewig gewartet, dann haben sie da alles durcheinandergebracht und nicht mal auf Mails geantwortet... Katastrophe. Eigentlich war's ne Testbestellung für eine große Sammelbestellung, aber die Testbestellung war denen wohl zu mickrig um sich ordentlich zu kümmern. Naja, dann ging die Großbestellung eben an nen eBay Händler 😊

Beitrag von „gunnoid“ vom 19. März 2013, 22:14

Hallöle,

diese Beutel benutze ich schon länger und bin sehr zufrieden, Preis stimmt auch!

<http://www.vakuumtuete.de/shop...rache=1&Rubrik=8&Gruppe=1>

Beitrag von „hier und da“ vom 19. März 2013, 22:25

Wow,

also das sind Preise, da geht mir das Herz auf 😊
da werde ich, sobald ich mein Maschinchen habe, bestellen.

Vielen, vielen Dank für den Tipp.

Beitrag von „hspler“ vom 20. März 2013, 21:42

Zitat von maisonvert;131130

Nur bei Allpax würde ich nicht bestellen, da hat ein Bekannter mal ewig gewartet, dann haben sie da alles durcheinandergebracht und nicht mal auf Mails geantwortet... Katastrophe. Eigentlich war's ne Testbestellung für eine große Sammelbestellung, aber die Testbestellung war denen wohl zu mickrig um sich ordentlich zu kümmern. Naja, dann ging die Großbestellung eben an nen eBay Händler 😊

Also von Allpax kann ich jetzt mal nichts schlechtes berichten. Dort hatte ich schon einige Male Rollen für mich in kleinen Mengen bestellt. Schneller Versand und gute Qualität. Ich hatte vor kurzem [hier angeboten sich bei einer Sammelbestellung zu beteiligen](#).

In der Sammelbestellung hatten wir dann an 100er-Packs:

7x 30x40cm (je 16,18€)

8x 30x50cm (je 20,11€)

5x 20x35cm (je 9,64€)

Da wurde nichts durcheinander gewürfelt, und eine Nachbestellung per eMail ein paar Stunden später wurde ohne Probleme eingepflegt. Die Dame am Telefon war sehr nett und hat sich um alles gekümmert.

Zitat von gunnoid;131131

Hallöle,

diese Beutel benutze ich schon länger und bin sehr zufrieden, Preis stimmt auch!

<http://www.vakuumtuete.de/shop...rache=1&Rubrik=8&Gruppe=1>

Zitat von hier und da;131135

Wow,

also das sind Preise, da geht mir das Herz auf 😊 ...

Selbst mit dem größten Mengenrabatt bei V-Tüte wärt Ihr erheblich teurer als bei der Sammelbestellung gekommen (z.B. für 100St. 30x40cm: 16,18€ bei Allpax <> 22,50€ bei V-Tüte).

Übrigens hat sich von hier keiner an der Sammelbestellung beteiligt, da war das Nachbarforum deutlich aktiver. Aber eh egal, Ziel war es sowieso die höchste Rabattstufe zu erreichen, das hatten wir.

Ach ja, die Versandkosten sollte man auch beachten, auch wenn es ein "geringer Posten" ist.

Versandkosten:

Allpax: 4,88€

V-Tüte: 5,50€

VG

Beitrag von „Sentencer“ vom 21. März 2013, 08:55

Moin,

ich hoffe doch aber die Sammelbestellung war nicht die Letzte?

Gruß

Beitrag von „hier und da“ vom 21. März 2013, 10:15

Guten Morgen,
ich hätte auch Interesse an einer Sammelbestellung, auch gern relativ zeitnah.

Also wenn es einer mit Erfahrung in die Hände nähme.

LG Julius

Beitrag von „hspler“ vom 21. März 2013, 23:17

Zitat von Sentencer;131341

ich hoffe doch aber die Sammelbestellung war nicht die Letzte?

Zitat von hier und da;131354

Also wenn es einer mit Erfahrung in die Hände nähme.

Ich bin erst mal gut versorgt und werde deshalb selber keine neue Sammelbestellung machen. Wenn Du schon irgendwann mal was wo online bestellt hast, dann hast Du auch genug Erfahrung. Und im Beitrag oben habe ich geschrieben was ich bestellt habe. Was will man denn da falsch machen?

VG

Beitrag von „hier und da“ vom 21. März 2013, 23:44

Hallo,

bei mir ist es z.B. so, dass ich noch nie bei einer Sammelbestellung mitgemacht habe, geschweige denn, selbst eine ausgeführt habe.

Dem entsprechend begrenzt ist mein Wissen, was die Organisation, und Verteilung der Waren anbelangt;

das komplizierteste was ich der Post jemals anvertraute war ein „Einwurf Einschreiben“ 😊 .

Deshalb dachte ich, dass es besser sei, solche Angelegenheiten denen zu überlassen, die damit vertrauter sind und nicht schon bei dem Gedanken daran beginnen sich ein mögliches Szenario auszumalen 😊 .

LG Julius

Beitrag von „Legend“ vom 21. März 2013, 23:56

Sammelbestellung ist nicht schwer... einer bestellt, dem alle Mitbesteller idealerweise vorab das Geld dafür überwiesen haben. Der Sammelbesteller muss dann nach Lieferung der gesamten Bestellung "nur noch" die Einzelbestellungen verschicken an die jeweiligen Mitbesteller. Noch Fragen, Kienzle? :rolleys:

Allerdings ist das Interesse nach einer gerade gelaufenen Sammelbestellung erfahrungsgemäß eher gering.

Legend, der auch noch einen Vakuuierer haben möchte, aber leider vorab noch einige andere Dinge braucht... naja... haben möchte trifft es eher. :grosses Lachen:

Beitrag von „hier und da“ vom 22. März 2013, 08:42

Nein Hauser 😊

Na wenn das Interesse nicht so groß ist, dann mal abwarten.

LG Julius

Beitrag von „hspler“ vom 22. März 2013, 22:04

Zitat von Legend;131491

Allerdings ist das Interesse nach einer gerade gelaufenen Sammelbestellung erfahrungsgemäß eher gering.

Was aber in diesem Fall auf dieses Forum nicht zutreffen kann, da keiner bestellt hat. Da anscheinend Bedarf besteht kann's ja einer nochmal versuchen. Z.B. erst mal mit ner Umfrage welche Größe bestellt werden soll. Kommen mehr als 5 Stimmen auf eine Größe kann man's dann schon angehen. Meisst kommen dann andere noch dazu und wollen auch andere Größen. Diese Eigendynamik hat dann bei meiner Sammelbestellung aus einer dann gleich drei bestellte Größen gemacht.

VG

Beitrag von „hier und da“ vom 24. März 2013, 12:38

Guten Tag zusammen,

falls jemand noch einen Caso Vac 10 bzw. Vc 10 sucht, in der Bucht gibt es das Gerät zum Sofortkauf für 52,99 € beim Verkäufer shoppingfever (93000+ Bewertungen (99,9 %) mit kostenlosem Versand. Neu und OVP.).

LG Julius

Edit.: Soeben gekauft 😊 .

Beitrag von „hspler“ vom 25. März 2013, 22:36

Heute kam mein neuer La.va V.300 Premium an. Den habe ich gleich getestet.

Motor: leise, aber dennoch "satt"
Vakuum: stark
Nähte: 2 auf einmal
Abkühlzeit nach dem Schweißen: keine

Vorher hatte ich den VacSy. Der vakuumierte annähernd so gut, aber er ist:

- wesentlich lauter
- macht "nur" eine Naht
- hat ca. 30 Sek Abkühlungspause nach jedem Schweißen.

Der V.300 Premium kostet zwar 419 €, aber die Zeitersparnis ist schon enormst. Mich wundert es nicht mehr, dass man so gut wie keine Gebrauchtgeräte davon findet.

Der VacSy wandert wieder zurück zu Schwiegermuttern.

Am Wochenende werde ich mal testen wie/ob man vernünftig (also ohne Platzverlust) Getreide

in einer 60L Tonne einvakuumieren kann...
Bericht folgt.

[ATTACH=CONFIG]12096[/ATTACH][ATTACH=CONFIG]12097[/ATTACH]

VG

PS: Bevor mich jetzt jemand "Bio-Prepper" nennt, das Ding war das erste was ich in der Küche zu greifen bekam :rolleys:

Beitrag von „Peacefool“ vom 25. März 2013, 23:09

Zitat von hier und da;131809

Guten Tag zusammen,

falls jemand noch einen Caso Vac 10 bzw. Vc 10 sucht, in der Bucht gibt es das Gerät zum Sofortkauf für 52,99 € beim Verkäufer shoppingfever (93000+ Bewertungen (99,9 %) mit kostenlosem Versand. Neu und OVP.).

LG Julius

Edit.: Soeben gekauft 😊 .

Alles anzeigen

Ich auch.

Beitrag von „hier und da“ vom 25. März 2013, 23:52

Das freut mich,

am Samstag war ich hier im Sat.u.n, da gabs das Gerät für 69,99 € ...

Wievirl man doch mit ein bisschen Zeitaufwand finden kann, dazu noch die Vorzüge vom Fernabsatzgesetz (14 Tage Rückgaberecht, ohne Angabe von Gründen).

Heute gegen Mittag wurde der Artikel schon als versendet markiert (Paypalüberweisung gestern gegen Mittag).

Ich freu mich schon, denn: nächste Woche Urlaub, da wird erstmal los gelegt.

[Peacefool](#): vergiss nicht dir ein paar Beutelchen zu bestellen, Bezugsquellen findest du weiter oben ;).

LG Julius

Beitrag von „Frequenzkatastrophe“ vom 19. Juli 2013, 17:47

Also, ich muss erst mal allen Leuten die in diesem Beitrag Ihre Erfahrungen mitgeteilt haben danke. Ich hab hier in den letzten Wochen immer mal wieder rein geschaut und habe viel gelernt.

Ich habe mich auch auf Grund Eurer Erfahrungen für ein Gerät entschieden: SmatVac von Genius für 80,-€ gebraucht aber in sehr gutem Zustand via Ebay gekauft. Die ersten Versuche waren sehr gut. Tolles Gerät, wiegt auch einiges, man merkt, dass es kein billigst Teil ist. Gutes Vakuum, für manche Sachen fast schon zu stark.

Als Beispiel ich hab heute einige Infusionsnadeln, Kompressen, Infusionsbesteck als fertiges Set für einen venösen Zugang wasserdicht verpackt. Ich hatte kurz Sorge, dass mir das Vakuum die Sterilgutverpackungen zerstört. Ist aber alles gut gegangen.

Leider hat das Gerät keine Gebrauchsanleitung - wenn jemand eine hat und sie mir kopieren könnte wäre ich sehr dankbar.

Beitrag von „Peacefool“ vom 19. Juli 2013, 21:13

Zitat von Frequenzkatastrophe;141602

Leider hat das Gerät keine Gebrauchsanleitung - wenn jemand eine hat und sie mir kopieren könnte wäre ich sehr dankbar.

Ich hab mir auch den Smart Vac gekauft und bin vollauf zufrieden. Erinnerere mich nächste Woche mal an die Anleitung und Du kannst sie von mir haben.

LG
Peace

Beitrag von „RudiRednose“ vom 11. Oktober 2015, 11:34

Noch ne Smart-Vac

Hallo Folks,

der Thread ist schon ein bißchen älter aber mein Thema passt hierhin:

habe mich, nach reichlich lesen hier im Forum, auch für den Smartvac entschieden, da gute Rezensionen vorlagen und somit das Preis-Leistungsverhältnis sehr gut ist.
Meiner hat dann, mit ein wenig Zubehör, übers Internet 139 Neuronen gekostet.
Heute mal ein wenig vakumieren 😊

Es grüßt

das Renn-Tier vom Niederrhein

Beitrag von „HatzDiesel“ vom 11. Oktober 2015, 11:53

Hi,
lass Dir aber Zeit zwischen den Vakuuimervorgängen- ich hab so einen schon mal "durchgeglüht" !
Hab da einfach zu schnell zu viel abgepackt.
Gruß
Hatz

Beitrag von „RudiRednose“ vom 11. Oktober 2015, 13:00

Danke Hatz, werde ich gleich berücksichtigen :Gut:

Beitrag von „RudiRednose“ vom 11. Oktober 2015, 16:44

alle Rollen + Tüten verbraten

Kleine Arbeit am Sonntag:

habe von den Vorräten vakuumiert:

Spaghetti, braune Bohnen - von Großverpackung aus der M*tro in kleine 500 gr.-Portionen umverpackt,

Dinkel - GroPa aus dem Raiff.-Markt, in 600 gr.-Port. umgefüllt, Hefe trocken, Schokolade für die bessere Hälfte, espressokaffee

Anbei ein Pic:

[ATTACH=CONFIG]29748[/ATTACH]

Beitrag von „Booner“ vom 11. Oktober 2015, 17:37

Hei,

ich habe auch einen Vakuumierer von dieser Marke.

Der Erste ging gleich wieder zurück, weil die Folientasten eingerissen sind.

Beim zweiten sind sie allerdings auch gleich wieder eingerissen, aber der tut nun trotzdem schon seit vielen Jahren seinen Dienst.

Erwarte Dir allerdings nicht allzuviel von den goffrierten Tüten!

Wir haben auch gerne Erbsen und anderes getrocknetes einvakuumiert.

Die Tüten waren eigentlich alle nach 1-2 Jahren wieder locker und luftig...

Auch Tee, Zucker und Waschpulver war gut für das nächste Jahr, aber länger war es auch nicht der Hit.

(Hatte immer kleine Portionen von diesen Sachen in meiner Wohnkabine/Pickup.)

Am Meisten vakuumiere ich Grillfleisch ein. Großes Stück von der Metro gekauft, portioniert und mariniert wird das vakuumiert und frostriert... 😊

Grüße,

Tom

Beitrag von „RudiRednose“ vom 11. Oktober 2015, 18:39

[Booner](#): danke für den Hinweis, werde es beobachten! :lächeln:

An alle andere Anwender der Genius-geräte: habt ihr ähnliche Erfahrungen gemacht?
Beim stöbern hier im Forum habe ich darüber nichts gefunden.....

Beitrag von „HatzDiesel“ vom 11. Oktober 2015, 18:58

Hi Booner,

da ich ja den gleichen Vakuumierer habe bin ich gleich mal nachschauen gegangen.
Ich benütze auch diese gewaffelten Folien und konnte keinen fehlerhaften Beutel feststellen.

Woran könnte es liegen wenn die Beutel Luft ziehen?

Schweißzeit? Schweißnaht verschmutzt?

Manche Sachen, z.B. Eipulver verschweiße ich doppelt, da schon ein Hauch vom Pulver die Naht undicht werden lässt.

Gruß

Hatz

Beitrag von „Maxe“ vom 11. Oktober 2015, 19:02

Ich habe mir den "<http://%22http://www.amazon.de/...4%22?tag=httpswwwaustr-21>" zugelegt und bin von der Saugleistung schwer beeindruckt. Kaufentscheidend war jedoch, daß er hochkant (weg-) gestellt werden kann und somit platzsparend ist.

Beitrag von „Booner“ vom 11. Oktober 2015, 19:40

Hei Hatz,

der Hauptgrund liegt glaube ich im Pickup an der ständigen Bewegung. Da wurde das Zeug tausende Kilometer durch die Lande geschaukelt.

Eine Packung Erbsen haben wir auch mal evakuuiert und in den Schrank gestellt. Ein Jahr später war diese wieder "locker". Ohne sichtbare Schäden am Beutel. Das kann nun ein schlecht verschweißter Beute sein, oder irgendwo ne Beschädigung. Vielleicht gast aber manches Zeug nachträglich noch so viel, dass vakuumieren keinen Sinn macht?

Was man unbedingt beachten sollte: Die goffierte Seite auf den Heißdraht legen! Dann ergibt das eine wesentlich bessere Schweißnaht.

Achja, es gibt auch verschiedene "Goffrierungen". So waffelartige und ganz feine rauhe Oberfläche.

Ich bevorzuge die feine rauhe Oberfläche. Aber ohne wirklichen Grund. Habe beide Sorten in Verwendung.

Grüße,

Tom

Beitrag von „combat“ vom 11. Oktober 2015, 19:45

Hallo ich habe mir das Caso VC 300 zugelegt. Erledigt den job gut und man hat neben der Automatik beim vaccumieren auch eine Taste um manuell die Stärke der Vaccumierung zu bestimmen, für bspw. Obst.

<http://www.amazon.de/regulierb...+300&tag=httpswwwaustr-21>

Beitrag von „Phips“ vom 13. Oktober 2015, 20:15

Ich habe mir für den Anfang den Caso VC10 gekauft und mach mir manuell ne doppelte Schweissnaht.

Eigentlich bin ich auch zufrieden, ausser, das eh immer alles besser geht:Cool:

Beitrag von „Apokalypson“ vom 21. Oktober 2015, 18:02

Hab kürzlich die Beutel kontrolliert, die mit dem Rommelsbacher VAC 150 vakuumiert wurden. Alle bis auf einen Größeren waren noch einwandfrei. Die größeren Beutel braucht man eh nicht, die waren eher ein Fehlkauf, zumindest für den VAC 150 da bei dem das Vakuumieren nicht so dosierbar ist wie bei den deutlich teureren Geräten.

Beitrag von „Lioncourt“ vom 27. Oktober 2015, 09:06

Ich habe seit Januar den Caso VC100 in Gebrauch, und finde den sehr brauchbar. :Gut:

Die Saugleistung ist wirklich recht gut, und auch nach einer Stunde in Benutzung ist der noch nicht brüllend heiß, allerdings sollte man trotzdem immer mal wieder kurze Pausen einbauen, damit das Gerät kurz "nach Luft schnappen" kann. Ich persönlich finde das nicht schlimm, so

viel vakuuiere ich nun auch nicht, dass es auf die Minute ankommt, und da die Leistung für meine Ansprüche stimmt, bin ich rundum zufrieden.

Beitrag von „bavarian.bandit“ vom 1. November 2015, 22:15

Ich hoffe, ich war nicht blind, habe mit der SuFu nichts gefunden. Morgen gäbe es diesen Vakuuierer "PC VK 1080" bei uns im Angebot für 55,99 Euro. Was meint ihr, ist der zu gebrauchen oder eher nicht?

<http://www.ebay.de/itm/ProfiCo...cbfa94:g:n20AAOSwQPIV8CyL>

Gruß Bandit

Beitrag von „Jaws“ vom 2. November 2015, 10:53

Ich verwende seit einer Weile das Vakuuiergerät von der Landi, und das zur absoluten Zufriedenheit. Um das Gerät zu stressen habe ich damit auch schon ziemlich alles vakuuiert was in die Beutel passte.... :devil:

Sollte ich mehr Leistung brauchen habe ich noch eine Vakuumpumpe, die bringt locker 2 Bar Unterdruck..... :unschuldig:

Beitrag von „Apokalypson“ vom 2. November 2015, 11:31

Zitat von bavarian.bandit;249225

Ich hoffe, ich war nicht blind, habe mit der SuFu nichts gefunden. Morgen gäbe es diesen Vakuuierer "PC VK 1080" bei uns im Angebot für 55,99 Euro. Was meint ihr, ist der zu gebrauchen oder eher nicht?

<http://www.ebay.de/itm/ProfiCo...cbfa94:g:n20AAOSwQPIV8CyL>

Von den angegebenen Daten her klingt es als wäre es brauchbar.

Beitrag von „ksbulli“ vom 2. November 2015, 11:59

Zitat von bavarian.bandit;249225

Ich hoffe, ich war nicht blind, habe mit der SuFu nichts gefunden. Morgen gäbe es diesen Vakuuierer "PC VK 1080" bei uns im Angebot für 55,99 Euro. ...

Moin Bandit,

magst Du die Quelle etwas spezifizieren? Ich finde das Gerät maximal um 10 € teurer plus Versandkosten...

Be prepared!

Christian

Beitrag von „bavarian.bandit“ vom 2. November 2015, 17:22

Globus Einkaufszentrum in Plattling
Gruß Bandit

Beitrag von „Maxe“ vom 2. November 2015, 18:50

Zitat von Apokalypson;249277

Von den angegebenen Daten her klingt es als wäre es brauchbar.

Eine recht begeisterte aber auch brauchbare Rezension:

<http://www.amazon.de/Profi-Coo...GV5W?tag=httpswwaustr-21>

Beitrag von „trainman“ vom 2. Februar 2016, 15:19

Habe mal eine Frage an die Caso VC100-Besitzer:

gibt es eine Möglichkeit, normale Gefrierbeutel, also ohne Riffelung, zu vacuumieren? Mir ist das bisher nicht gelungen.

Gruss trainman

Beitrag von „finges“ vom 2. Februar 2016, 16:15

Du kannst einen Streifen mit Riffelung mit rein legen, über diesen wird dann die Luft abgesaut.

Beitrag von „Tutnix“ vom 2. Februar 2016, 18:09

Mal ne Frage in die Runde!

Gibt es aktuelle Empfehlungen für ein Vakuumiergerät -200€? Ich habe bald Geburtstag und bei BEVA meinen Wunsch geäußert.

Ich habe nun den Foodsaver 2860-I auf meiner Liste. Bei Amazon gibt es viele positive Bewertungen.

Aber sicher bin ich noch nicht.

Ich möchte gerne einige Lebensmittel Vakumieren und das Gerät zum schonenden Kochen verwenden.

Nochmal ein Aufruf! Welches Gerät könnt Ihr mir empfehlen?

Gruss

Beitrag von „Gresli“ vom 2. Februar 2016, 19:17

Hallo Tutnix,

ich habe das Vakuumiergerät der Landi: <http://www.landi.ch/shop/de/vakuumieren>

Bin sehr zufrieden, speziell zu diesem Preis! Hat vor langer Zeit (2013) auch im K-Tipp gut abgeschnitten:

Zitat

Der Testsieger von Solis (Easy Vac Pro Typ 569) kostet 149 Franken und überzeugte die Prüfer mit der Vakuumierleistung und Handhabung. **Allerdings: Schon für Fr. 59.- gibt es ein sehr gutes Vakuumiergerät - Primavista von Landi.**

(heute kostet es sogar noch 10.- weniger)

Kenne auch einige (Bauern) die es halb-gewerblich brauchen.

Grüsse, Gresli

Beitrag von „Steiner“ vom 2. Februar 2016, 19:21

Ich habe mir das Caso 1340 VC 10 gekauft (Preis 59,00 Euro Saturn)

ist ein gutes Einsteigergerät um Kleidung ,Utensilien, kleine Mengen Lebensmittel etc. für den Häuslichen Gebrauch zu vakuumieren.

Als Schlachter oder Profikoch gibt es sicher andere Alternativen.

[Blockierte Grafik: <http://up.picr.de/24468760cm.jpg>]

[Blockierte Grafik: <http://up.picr.de/24468761sx.jpg>]

Gruß Steiner

Beitrag von „Apokalypson“ vom 17. Oktober 2016, 09:12

Kleiner Tipp:

Ab 15 Uhr 2x 25x500cm Rollen Folie für unter 14€ bei AliExpress im Flash Sale:

<http://s.aliexpress.com/UVbUJVj6>

(Bis 18 Uhr oder alle)

Beitrag von „Nudnik“ vom 17. Oktober 2016, 12:58

Zitat von Apokalypson;289130

Kleiner Tipp:

Ab 15 Uhr 2x 25x500cm Rollen Folie für unter 14€ bei AliExpress im Flash Sale:

<http://s.aliexpress.com/UVbUJVj6>

(Bis 18 Uhr oder alle)

Bei Amazon regulär 2Stk. 30x600 Versandkostenfrei €15. Lieferung üblicherweise innerhalb von 2-3 Tagen. Aliexpress? 4-6 Wochen...

zB: <https://www.amazon.de/culivac-...x500&tag=httpswwwaustr-21>

oder <https://www.amazon.de/Vakuumfo...ktur&tag=httpswwwaustr-21>

LG. Nudnik

Beitrag von „Dröhnerich“ vom 18. Oktober 2016, 21:17

Zitat von Gresli;261329

Hallo Tutnix,

ich habe das Vakuumiergerät der Landi: <http://www.landi.ch/shop/de/vakuumieren>

Bin sehr zufrieden, speziell zu diesem Preis! Hat vor langer Zeit (2013) auch im K-Tipp gut abgeschnitten:

(heute kostet es sogar noch 10.- weniger)

Kenne auch einige (Bauern) die es halb-gewerblich brauchen.

Grüsse, Gresli

Alles anzeigen

Ich habe auch eins. Bei 5 Jahren Garantie musste ich nicht lange überlegen 😊

Beitrag von „Chevron“ vom 18. Oktober 2016, 22:16

Mein Vakuumiergerät kommt auch aus der Landi und ich bin mit diesem eigentlich ziemlich zufrieden.

Ist sicher nicht das beste Gerät das auf dem Markt ist, aber eines bei dem das PreisLeistungsverhältnis stimmt.

Beitrag von „Jaws“ vom 18. Oktober 2016, 22:19

Ok, nebst demjenigen der Landi hätte ich noch eines, welches 8 Bar Unterdruck bringt....
Dürfte für die meisten Lebensmittel etwas viel sein.

Beitrag von „boppel“ vom 18. Oktober 2016, 23:36

Zitat von Jaws;289367

... welches 8 Bar Unterdruck bringt...

Also hier melde ich mal definitiv Zweifel an! Zumindest, wenn (wie normalerweise üblich) der atmosphärische Druck (von ca. 1 bar) als Bezugsgröße genommen wird.

Weil: Weniger als 0 bar geht nicht!

Gruß

Boppel

Beitrag von „Varminter“ vom 8. November 2016, 16:27

Arbeitet einer der Herrschaften mit einem Kammer-Vakuumiergerät? War heute im Gespräch mit einem bäuerlichen Direktvermarkter, der so ein Gerät sehr lobte.

Beitrag von „Endzeitstimmung“ vom 28. Februar 2020, 17:06

Ich knüpfe hier mal an....

Hat jemand so ein Gerät.mit Kammer?

Wo ist da der Vorteil?

Und wenn aktuell ich im 300-400eur bereich schaue, wo ist dort das beste Gerät?

Gerne auch die ohne Kammer.....

Bei all diesen 50 bis 250eur dingern kann doch gar keine ordentliche pumpe drin sein....

Vakum ist klar, aber Ordentliches vakuum ist ja gefragt!

Beitrag von „Arwed51“ vom 28. Februar 2020, 19:01

Ich habe den hier: <https://www.testberichte.de/p/...mart-vac-testbericht.html>

Benutze ihn seit etwa 3 Jahren und bin sehr zufrieden damit. Übrigens hat er eine der stärksten Doppelkolbenpumpen, und das merkt man auch.

Der Preis von ca. 150€ finde ich ok. Würde ihn jederzeit wieder kaufen.

Beitrag von „Duke“ vom 28. Februar 2020, 19:38

Für 300 bis 400€ empfehle ich dir ein Gerät von [LAVA](#) aus Baden-Württemberg.

Ich selber besitze den V200 premium mit doppelter Schweißnaht seit acht Jahren und bin höchstzufrieden mit dem Gerät. Da habe ich locker schon eine ganze Rinder- und Schweineherde mit einvakuumiert. Unverwüstliches Gerät.

Beitrag von „Endzeitstimmung“ vom 28. Februar 2020, 19:39

Danke, allerdings muss für mich nen Manometer dran sein....

Mag ja sein, das das ding 22l pro minute saugt, aber das Endvakuum ist doch auch entscheidend!

Nur weil das ding die luft raussaugt, und etwas kräftiger als der billigscheiss ist das noch lange nicht das Optimum.....

Bei den Profiteilen sitzt ne dicke Unterdruckpumpe drin, also nen richtiges Eisenschwein!

Beitrag von „zOSh“ vom 28. Februar 2020, 19:51

[Zitat von Endzeitstimmung](#)

Ich knüpfe hier mal an....

Hat jemand so ein Gerät.mit Kammer?

Wo ist da der Vorteil?

Und wenn aktuell ich im 300-400eur bereich schaue, wo ist dort das beste Gerät?

Gerne auch die ohne Kammer.....

Bei all diesen 50 bis 250eur dingern kann doch gar keine ordentliche pompe drin sein....

Vakum ist klar, aber Ordentliches vakuum ist ja gefragt!

Alles anzeigen

Was ist denn dein Ziel mit diesem Gerät?

Ausgehend von dieser Fragestellung würde ich die wichtigen Parameter definieren wollen....

Mit meinem Casoteil und drei unterschiedlich grossen anschließbaren Vakuumiergefäßen (direkt für Lebensmittel, oder aber auch um Einmachgläsern die Luft rauszuziehen) bin ich für den Hausgebrauch voll ausgestattet.

Da ich viel mit Fleisch arbeite ist mein nächstes Gerät mit Abscheider....

Aber selbst so ein Casoteil für 150€ pumpt einiges raus.....

Also, was ist das Ziel?

Grüsse

PS: wenn ich beim Casoteil nicht vorher stoppe, zieht der Unterdruck eine Menge Fleischsaft aus dem Produkt, was nicht zielführend sein kann, daher vorher manueller Stopp. Hab Streichhölzer zerknickt ohne manuellen Stopp, Nudeln zerkleinert etc....

Unterdruck soll konkret gut sein für was in deiner Vorstellung?