

Praxistest: Vakuumiergeräte

Die „Standardausrüstung“ eines Direktvermarkters beinhaltet auch ein entsprechendes Vakuumiergerät. Das WEIDWERK hat einige Modelle in der Praxis ausführlich getestet.

TEXT ING. MARTIN GRASBERGER, FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER

Die in der jagdlichen Praxis verwendeten Vakuumiergeräte reichen vom einfachen Küchen-Vakuumiergerät bis hin zu hochprofessionellen Tischgeräten mit Kammer. In unserem Test haben wir uns auf Modelle beschränkt, die mit einem Anschaffungspreis von bis zu €500,- für Direktvermarkter besonders interessant sind.

Getestete Modelle

Folgende Geräte wurden von der Redaktion für den Test herangezogen:

- Caso VC350 Edelstahl
- Caso FastVac 1200
- Caso FastVac 3000
- Caso FastVac 4000
- Lava V.100 Premium
- Lava V.300 Premium
- Allpax F210 Silber
- Allpax P 355

Testverlauf

Uns ging es in erster Linie darum, die unterschiedlichen Geräte auf ihre Praxistauglichkeit zu testen, wobei neben der Bedienbarkeit auch die Qualität der Absaugung und die der Schweißnaht beurteilt wurden. Nicht zuletzt ist der Direktvermarkter auch daran interessiert, sämtliche Arbeitsschritte mit möglichst geringem Zeitaufwand zu bewältigen, weshalb auch die Dauer des Absaug- und Schweißvorgangs eine Rolle spielte.

Im Vergleich zu älteren Geräten, wo die Schweißnaht ab und zu aufging, war dies bei unseren Testgeräten – manche erzeugen sogar zwei Schweißnähte – bei keinem einzigen der Fall.

Caso VC350 Edelstahl

Die Marke Caso stellte für den WEIDWERK-Test insgesamt vier Geräte zur Verfügung, von denen das Modell VC350 mit Edelstahlfront das untere Ende der preislichen Fahnenstange markiert. Details: vollautomatisches Vakuumiersystem, doppelte Schweißnaht, variable Schweißzeit, Folienbox für Folienrolle, ausklappbarer Cutter zum Schneiden der Folien, regulierbare Vakuumstärke, Rollenbreite max. 30 cm bei beliebiger Länge, herausnehmbare Vakuumkammer, elektronische Temperaturüberwachung, inkl. zwei Profi-Folienrollen. Abmessungen: 390×90×245 mm (B×H×T); Gewicht: 1,9 kg; Preis: €199,-.



Caso VC350 Edelstahl.

Fazit: Dieses günstige Vakuumiergerät überraschte durch die Möglichkeit, mit Folienrollen arbeiten zu können. Das Gerät ist sofort nach dem Einschalten betriebsbereit, und die Bedienung gestaltet sich recht einfach. Mit dem „Soft-Vakuum-System“ kann die Vakuumstärke individuell eingestellt werden. Für den Absaug- und Schweißvorgang von Wildfleisch benötigte das Gerät weniger als dreißig Sekunden. Optimal für Jäger, die nur geringe Mengen verarbeiten. Bezugsquelle (alle Caso-Produkte): www.caso-germany-shop.de

Caso FastVac 1200

Dem professionellen Bereich ordnet Caso das Modell FastVac 1200 zu. Details: Sensor-Touch-Bedienung, doppelte Kolbenpumpe und kraftvoller Motor, geeignet für starke Beanspruchung im Dauerbetrieb, starke Pumpleistung, geräuscharmer Betrieb (weniger als 68 dB), doppelte Schweißnaht (Breite 30 cm), Verschlussgriff für einfache und praktische Anwendung, Druckanzeige, dreistufiges Verschweißen, zwei Vakuumstufen, manuelles Schweißen, automatisches Vakuumieren und Schweißen, inkl. Cutter zum Schneiden der Beutel sowie 20 Profi-Folienbeutel. Abmessungen: 400×105×250 mm; Gewicht: 3,2 kg; Preis: €349,-.

Fazit: Als besonders vorteilhaft erschien uns der Verschlusshebel, der es erlaubt, das Vakuumiergerät allein arbeiten zu



Caso FastVac 1200.



Welches Vakuumiergerät passt zu welchem Direktvermarkter? Das WEIDWERK testete einige Vakuumiergeräte in der Praxis.

lassen – Absaugung und Schweißvorgang erfolgen automatisch und gingen in weniger als einer halben Minute vonstatten. Beim Verpacken von Wildfleisch empfiehlt es sich, die Schweißzeit auf „double“ zu stellen, damit eine doppelte Schweißnaht erzeugt wird. Mit dem Erlöschen der Lampe wird das Ende des jeweiligen Vorgangs angezeigt.

Caso FastVac 3000

Größere Abmessungen, eine höhere Leistung und die vorhandene Kammer für Folienrollen unterscheiden das Modell FastVac 3000 grundlegend vom Modell 1200. Details: Gehäuse aus Edelstahl, Beutel und Rollen bis zu 30cm Breite möglich, doppelte Schweißnaht, starke Vakuumpumpe, ausklappbarer Cutter zum Schneiden der Folienrollen, „Pulse“-Funktion (die Intensität des Vakuums passt sich automatisch an das Vakuumiergut an), individuell einstellbare Schweißzeit und Vakuumdruck, inkl. 1 Profi-Folienrolle. Abmessungen: 430×220×345 mm; Gewicht: 5,1 kg; Preis: € 349,-.

Fazit: Das Fach für die Folienrolle sowie der eingebaute Cutter eröffnen dem Direktvermarkter neue Dimensionen: Man kann den Beutel je nach Fleischgröße selbst zuschneiden und erzeugt somit wesentlich weniger Abfall (auch wenn es Vakuumbbeutel in verschiedenen Größen

gibt). Es ist lediglich mit einem höheren Zeitaufwand zu rechnen, da man sowohl schneiden als auch schweißen muss, bevor man das Fleisch vakuumieren kann. Dennoch muss gesagt werden, dass man diese Arbeit gerne in Kauf nimmt, wenn dadurch weniger Müll entsteht. Die Breite der Rolle mit 30 cm ist zudem in der Regel völlig ausreichend.

Caso FastVac 4000

Das Premiumprodukt aus dem Hause Caso – FastVac 4000 – kann in seinem Fach Folienrollen mit einer Breite von bis zu 40cm aufnehmen. Details: Gehäuse aus Edelstahl, doppelte Schweißnaht; starke Vakuumpumpe, ausklappbarer Cutter, „Pulse“-Funktion, wählbare Schweißzeit und Vakuumstärke, herausnehmbare Vakuumkammer, inkl. 20 Beutel und 1 Rolle. Abmessungen: 520×150×290 mm; Gewicht: 5,9 kg; Preis: € 399,-.

Fazit: Dieses Vakuumiergerät ist für den Jäger, der auch größere Fleischstücke (zum Beispiel mit Knochen) vermarkten will, ideal. Mit einer Leistung von 350 Watt ist es auch für Direktvermarkter geeignet, die mehrere Stück Wild im Jahr zerwirken und verarbeiten. Das Gerät verfügt über dieselben Vorzüge wie das FastVac 3000, war beim Arbeitsvorgang (Vakuumieren und Schweißen) aber etwas schneller.

Lava V.100 Premium

Beim Vakuumiergerät Lava V.100 Premium handelt es sich um einen „Halbautomaten“ – Vakuumier- und Schweißvorgang erfolgen manuell durch Knopfdruck und nicht automatisch – mit 2-facher Schweißnaht und einer Schweißbalkenbreite von 34cm. Details: Gehäuse aus Kunststoff, leistungsstarke Pumpe, individuell einstellbare Schweißzeit, „Lava-Close-System“ (damit entfällt das oft lange Andrücken der Geräteklappe), herausnehmbarer Flüssigkeitsabscheider, 5 Jahre Garantie! Abmessungen: 410×230×98 mm; Gewicht 4,4kg; Preis: € 299,-.

Fazit: Vorteilhaft ist bei diesem Gerät, dass die Vakuumklappe nicht während des gesamten Arbeitsvorgangs gehalten werden muss; ein kurzes Andrücken am Beginn des Vakuumierens genügt vollauf. Im Lieferumfang sind auch eine Absaugvorrichtung und ein Beutel-Starterset im Wert von € 70,- mit dabei. Bezugsquelle: www.la-va.com

Lava V.300 Premium

Das Lava V.300 Premium ist als Profi-Vakuumiergerät mit einer Vollautomatik ausgestattet. Laut Hersteller handelt es sich „hausintern“ um den meistverkauften Vakuumierer. Details: 34-cm-Schweißband, Manometer-



Caso FastVac 3000.



Caso FastVac 4000.



Lava V.100 Premium.



Eine Fotostrecke
und einen Videoclip
finden Sie in der
WEIDWERK-App!

anzeige, Vakuum-Druckregulierung, herausnehmbarer Flüssigkeitsabscheider, 2-fache Schweißnaht, individuell einstellbare Schweißzeit, 5 Jahre Garantie! Abmessungen: 410×230×98 mm; Gewicht: 4,4 kg; Preis: €419,-.

Fazit: Im Gegensatz zum preislich günstigeren V.100 Premium verfügt der „große Bruder“ V.300 Premium über eine Vollautomatik (automatischer Vakuumier- und Schweißvorgang) und über eine Manometeranzeige. Für den Vakuumier- und Schweißvorgang wurden für Wildfleisch etwas mehr als zwanzig Sekunden benötigt. Als Vorteil stellte sich heraus, dass nach dem ersten vakuumierten Beutel, wenn der Kippschalter auf „Beutel“ stehen bleibt, nur mehr die Klappe zugemacht werden muss, um das nächste Absaugen und Schweißen zu starten. So muss der Direktvermarkter das Gerät nicht unnötig oft angreifen. Erwähnenswert sind auch die 5-Jahres-Garantie und die im Lieferumfang enthaltenen Vakuumbeutel im Wert von €70,-!

Für das Vakuumieren von Wildbretteilen mit Knochen wurden uns vom Hersteller auch sogenannte „Lachsbretter“ mitgeliefert, welche die Vakuumbeutel vor spitzen Knochenteilen schützen sollen. Als nützlich stellte sich auch der „Lava Flüssigkeitsstopp“ heraus, der speziell bei Geräten mit nur einer Schweißnaht undichte Schweißnähte verhindert: Man schneidet von der 30 cm breiten Rolle einen etwa 2 cm breiten Streifen herunter und legt diesen in den

Vakuumbeutel – direkt unterhalb des Schweißbereichs – ein; dadurch sammelt sich der Fleischsaft beim Absaugen im Streifen und gelangt nicht in den Bereich der Schweißnaht, wo er zu Undichtigkeiten führt. Bezugsquelle: www.la-va.com

Allpax F210 Silber

Auch Allpax stellte zwei Geräte zur Verfügung, von denen der Vakuumierer F210 Silber das „Einstiegsmodell“ darstellt. Bereits dieses günstige Haushalts-Vakuumiergerät verfügt über ein integriertes Rollenfach und ein Sicherheitsmesser zum Schneiden der Beutel. Details: Kunststoffgehäuse, Vollautomatik, 2,2 mm Schweißnaht (eine), 31 cm Schweißbalken, inkl. 100 Beutel einer Standardgröße. Abmessungen: 385×205×95 mm; Gewicht: 2,2 kg; Preis: €129,71.

Fazit: Trotz seines günstigen Preises hinterließ dieses Gerät keinen schlechten Eindruck. Positiv war neben der guten Absaugung auch, dass der Vakuumierer mittels Signalton das Ende des Vakuumier- und Schweißvorgangs kundtat. Jene Jäger, die nur hin und wieder Wildfleisch vakuumieren, können mit diesem Gerät das Auslangen finden. Bezugsquelle: www.allpax.de

Allpax P 355

Der Hersteller bezeichnet das Modell P 355 als „Profi-Vakuumgerät für die Gastronomie, den Jäger, Angler, Hofvermarkter oder Einzelhandel“.

Details: Edelstahl-Gehäuse, LED-Anzeige, 5-mm-Schweißnaht, 31 cm Schweißbalken, einstellbare Schweißzeit, Vollautomatik, Startknopf im Gerätegriff, Ansaugvorrichtung im Deckel (oben), einfache Reinigung. Abmessungen: 390×275×150 mm; Gewicht: 6 kg; Preis: €279,65.

Fazit: Mit einer Arbeitszeit von weniger als zwanzig Sekunden zählte dieses Vakuumiergerät zu den schnellsten im Test. Ermöglicht wird dies durch ein sensorgesteuertes Vakuum, das heißt, der Schweißvorgang wird dann eingeleitet, wenn das optimale Vakuum in der Verpackung erreicht wurde, und nicht nach einem voreingestellten Zeitraum. Ins Auge stach auch die Möglichkeit, den Vorgang mit dem Knopf auf dem Griff bzw. mit dem Schließen des Deckels zu starten. Wie auch beim F210 Silber wurde das Ende des Arbeitsganges mit einem Signalton angezeigt. Einzig das relativ laute Absauggeräusch und der Lüfter wurden als störend empfunden. Bezugsquelle: www.allpax.de

Testresümee

Alle Vakuumiergeräte konnten in der Praxis zeigen, wo ihre Stärken liegen; richtige Schwächen leistete sich kein einziges Gerät. Detail am Rande: Neben dem Vakuumiergerät spielen auch die Vakuumbeutel eine Rolle – die besten Ergebnisse wurden immer dann erzielt, wenn auch die jeweils mitgelieferten Beutel verwendet wurden!



Lava V.300 Premium.



Allpax F210 Silber.



Allpax P 355.