LANDIG®

FR




# CATALOGUE 2026

Le meilleur pour votre gibier

WWW.LANDIG.COM

# LANDIG – LA QUALITÉ DEPUIS 1982

## LE MEILLEUR POUR VOTRE GIBIER

**Chers chasseurs,**
La chasse incarne une gestion responsable de la nature : elle contribue à des populations de gibier saines et traduit le respect porté à l'un des aliments les plus authentiques qui soient : le gibier. Ce produit naturel de grande qualité est synonyme de **durabilité, de régionalité et de goût pur** — il mérite donc une transformation tout aussi soignée que professionnelle.

De plus en plus de chasseurs transforment eux-mêmes leur gibier et créent ainsi de véritables moments de plaisir. De la découpe à la bonne réfrigération, jusqu'au stockage et à la transformation ultérieure, **un équipement adapté garantit une transformation hygiénique, efficace et fiable.** Depuis plus de 40 ans, nous développons des produits parfaitement adaptés à ces exigences. Armoires de réfrigération pour gibier, hachoirs à viande ou appareils de mise sous vide : nos solutions vous accompagnent dans la transformation professionnelle du gibier et préservent au mieux sa qualité. Nous accordons une grande importance aux matériaux durables, **à une technologie bien pensée et à des solutions pratiques,** qui facilitent considérablement le quotidien dans la salle de traitement du gibier.

Nous sommes convaincus qu'une véritable qualité doit durer toute une vie. C'est pourquoi nous développons des produits premium à partir de matériaux haut de gamme et accordons une garantie à vie sur de nombreux composants. La durabilité joue ici un rôle central : beaucoup de nos appareils sont réparables et conçus pour une longue durée d'utilisation — tout en devenant continuellement plus efficaces et plus économes en ressources grâce à une innovation permanente.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à feuilleter ce catalogue et une belle saison de chasse.
**Aaron, Andreas, Christian et Manfred Landig**



De gauche à droite : Christian, Andreas, Manfred & Aaron Landig.




Un petit aperçu de l'univers d'expérience Landig, Lava et DRY AGER.





# RÉFRIGÉRATION & MATURATION

Qu'il soit destiné au barbecue, à la fabrication de saucisses ou à la cuisson sous vide, le gibier offre des options de préparation très variées et séduit par ses nombreuses qualités.

Les animaux sauvages vivent sans stress dans la nature — cela se reflète non seulement dans le goût, mais aussi dans la qualité de la viande. La finesse de la structure du tissu conjonctif garantit une tendreté particulière, à condition que le gibier puisse maturer suffisamment après l'éviscération.
Sans réfrigération professionnelle ni transformation de maturation adapté, même le meilleur morceau de viande — gibier ou non — devient inévitablement coriace. Ce sont les transformation enzymatiques contrôlés qui permettent à la tendreté et à tout l'arôme de s'exprimer de façon optimale.

## LE MEILLEUR SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION
POUR VOTRE GIBIER

### SUPER ÉCONOME – EFFICACE GRÂCE À UN SYSTÈME DE FROID OPTIMISÉ

L'efficacité énergétique est aujourd'hui plus importante que jamais. Le LU 4500 ne consomme que 0,6 kWh/24 h, et même les modèles plus grands LU 7000 et LU 9000 Premium ne sont que légèrement au-dessus. Grâce à l'optimisation du système de froid, la consommation a pu être réduite **d'environ 10 %*.**

### GARANTIE & SERVICE

Tous les appareils bénéficient de 2 ans de garantie complète. Par expérience, nous savons qu'un Landig fonctionne souvent 20 ans et plus. Notre réseau de service après-vente européen, avec **plus de 220 centres de service,** assure une aide rapide — généralement sur place sous 24 heures.

### DÉBALLER, BRANCHER, C'EST PARTI !

Votre armoire de réfrigération pour gibier Landig arrive avec un confort maximal : livraison par camion avec hayon élévateur et prise de rendez-vous téléphonique. L'installation est possible presque partout — salle de traitement du gibier, garage, cave ou remise. Important : l'armoire doit simplement être protégée du vent et des intempéries.

LWS TRONIC® TURBOSYSTEM® 35% mehr Kühlleistung LaPlus® UMLUFTKÜHLUNG

### RÉGLAGE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE DE -5 À +15 °C

Idéal pour la maturation du gibier et pour raffermir la viande à saucisse par le froid. Grâce à des variations de température minimales, les longues durées de maturation et de stockage ne posent aucun problème — même à basses températures ambiantes.

### PLUS DE PUISSANCE FRIGORIFIQUE – TEMPS DE REFROIDISSEMENT PLUS COURT

Un refroidissement rapide est décisif, notamment pour les grands sangliers. **35 % de puissance** en plus par rapport aux modèles précédents assurent une baisse rapide de la température — souvent en seulement quelques minutes. Pour un gibier tendre, sans choc frigorifique.

### CLIMAT DE MATURATION PARFAIT – HOMOGÈNE & DOUX

**Favorise le transformation de maturation,** maintient une humidité de l'air stable et protège la surface contre le dessèchement.
Même à pleine charge, la circulation homogène de l'air garantit un refroidissement rapide — la durée de stockage peut être réglée de manière souple.

*Par rapport à la 1re génération.

# LU 4500®

## ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION POUR GIBIER

2x | 1x

Le **LU 4500** est idéal pour **2 chevreuils ou 1 sanglier jusqu'à 85 kg.** Avec son volume utile d'environ 435 litres et sa grande hauteur intérieure de 1695 mm, même les carcasses de taille conséquente peuvent être suspendues bien allongées. Équipé de la commande LWS-Tronic et du Turbosystem, l'appareil atteint la température souhaitée en quelques minutes seulement — tout en étant le modèle le plus économique de toute la gamme.




### Caractéristiques & accessoires

- Avec Turbosystem et forte puissance frigorifique de 600 W
- Avec réfrigération ventilée LaPlus
- Commande électronique LWS-Tronic
- Plage de température : de -5 à +15 °C
- Consommation d'énergie : seulement 0,6 kWh/24 h
- Évaporation entièrement automatique des eaux de condensation
- Bac de récupération du sang en acier inoxydable
- Suspension à gibier en acier inoxydable avec 1 rail, jusqu'à 150 kg
- Protection de l'évaporateur pour un nettoyage plus facile, sans recoins où la saleté peut s'accumuler, et pour protéger la technologie
- Tension nominale : 230 V
- Poids : 85 kg
- Porte verrouillable
- En option : système de rail tubulaire Flex avec rail extérieur de 800 mm, Réf. SA3046 , voir page 13
- Autres accessoires : voir pages 10–13




1 **Gratuit : bac de récupération du sang en acier inoxydable**
2 Inclus : grilles de stockage pour une séparation pratique
3 Suspension à gibier en acier inoxydable de série

### Dimensions (H x l x P)

| | |
|---|---|
| Dimensions extérieures : | **1920 x 600 x 670 mm** |
| Dimensions intérieures : | **1695 x 505 x 490 mm** |

### Bac à viande 16 l

Idéal pour le LU 4500
Plus d'infos page 23.




Réf.
**Z30170**

### Coloris : argent glacé

Réf.
**SG4550**

L'image montre le LU 4500 avec le système de rail tubulaire Flex et le treuil en option payante.



# LU 7000®

## ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION POUR GIBIER

4x | 2x

Le **LU 7000** offre suffisamment de place pour jusqu'à **4 chevreuils ou 2 sangliers de 65 kg** chacun maximum. L'équipement de série convainc : revêtement argenté Eisssilber extérieur et intérieur, évacuation de nettoyage avec filetage pour raccord de tuyau, pieds réglables en acier inoxydable et suspension à gibier en acier inoxydable avec deux rails, supportant jusqu'à 200 kg.
De série avec revêtement antibactérien, qui détruit les germes et les bactéries au contact. À partir de cette taille, la **le bac à gibier 40 l** rentre dans l'appareil, voir pages 12 et 23.




### Caractéristiques & accessoires

- Avec Turbosystem et forte puissance frigorifique de 740 W
- Avec réfrigération ventilée LaPlus
- Commande électronique LWS-Tronic
- Plage de température : de -5 à +15 °C
- Consommation d'énergie : seulement 1,1 kWh/24 h
- Évaporation entièrement automatique des eaux de condensation
- Bac de récupération du sang en acier inoxydable
- Suspension à gibier en acier inoxydable avec 2 rails, jusqu'à 200 kg
- Tension nominale : 230 V
- Poids : 85 kg
- Cuve intérieure antibactérienne avec ions d'argent
- En option : système de rail tubulaire Flex avec rail central supplémentaire et rail extérieur de 800 mm , Réf. SA3075
- En option : 4 roulettes robustes , Réf. SR1010
- Autres accessoires : voir pages 10–13




1 **Gratuit : bac de récupération du sang en acier inoxydable**
2 Évacuation de nettoyage avec raccord pour tuyau.
3 Suspension à gibier en acier inoxydable de série

### Dimensions (H x l x P)

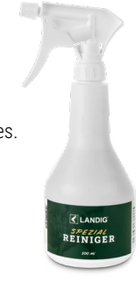
| | |
|---|---|
| Dimensions extérieures : | **1820 x 770 x 750 mm** |
| Dimensions intérieures : | **1520 x 660 x 580 mm** |
| Sans pieds réglables : | **hauteur extérieure 1735 mm** |

### Coloris : argent glacé

Réf.
**SG7050**

### Nettoyant spécial

Parfait contre le sang et les salissures.
Plus d'infos page 22.




Réf.
**Z33140**

# LU 9000® PREMIUM

BEST SELLER

ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION POUR GIBIER

4x | 2x

Le modèle premium pour la réfrigération du gibier. Avec cuve intérieure argentée entièrement hygiénique, sans recoins difficiles à nettoyer : fini le nettoyage fastidieux. Le **LU 9000 Premium** est particulièrement apprécié en cas de forte présence de sangliers. Il offre suffisamment de place pour jusqu'à **4 chevreuils ou 2 sangliers de 75 kg** chacun maximum. Pieds réglables en acier inoxydable et évacuation de nettoyage au sol avec filetage pour raccord de tuyau inclus de série. Pratique : nez d'égouttage périphérique pour les liquides.




## Caractéristiques & accessoires

- Avec Turbosystem et forte puissance frigorifique de 740 W
- Avec réfrigération ventilée LaPlus
- Commande électronique LWS-Tronic
- Plage de température : de -5 à +15 °C
- idéale également pour raffermir la viande à saucisse par le froid
- Consommation d'énergie : seulement 1,2 kWh/24 h
- Évaporation entièrement automatique des eaux de condensation
- Suspension à gibier en acier inoxydable avec 2 rails, jusqu'à 200 kg
- Tension nominale : 230 V
- Poids : 98 kg
- Cuve intérieure antibactérienne avec ions d'argent




**Gratuit : Plateau de bac en acier inoxydable**
Recueille le sang résiduel des pièces de gibier. L'armoire de réfrigération pour gibier reste ainsi propre et hygiénique.

## Dimensions (H x l x P)

| | |
|---|---|
| Dimensions extérieures : | **2020 x 770 x 750 mm** |
| Dimensions intérieures : | **1740 x 675 x 585 mm** |
| Sans pieds réglables : | **hauteur extérieure 1935 mm** |

**Coloris : argent glacé**

Réf.
**SG9050**

**Coloris : extérieur en acier inoxydable**

Réf.
**SG9060**




## Accessoires compatibles

③ **Système de rail tubulaire Flex avec rail central supplémentaire et rail extérieur de 800 mm**
Grâce au rail extérieur, en combinaison avec un treuil, même les pièces lourdes jusqu'à 200 kg peuvent être introduites sans effort et par une seule personne dans l'armoire de réfrigération pour gibier.
**Réf. SA3095**

④ **4 roulettes avec frein de stationnement**
Les roulettes, dont deux avec frein, permettent un positionnement souple et une stabilité sûre de l'armoire de réfrigération pour gibier.
**Réf. SR1010**

⑤ **Ouvre-porte au pied en acier inoxydable** CONSEIL
Ouverture rapide de la porte sans utiliser les mains. Fonction de maintien de la porte ouverte incluse lorsque l'appareil est éteint.
**Conseil : particulièrement simple à monter et à installer ultérieurement.**
**Réf. ST1010**

- **Cuve intérieure entièrement hygiénique :** pour un nettoyage et une hygiène irréprochable grâce à une surface lisse, antibactérienne et sans recoins où la saleté peut s'accumuler. Version gris argent, évite ainsi le jaunissement.
- **Matériaux haut de gamme :** également disponible en version acier inoxydable.
- **Suspension à gibier en acier inoxydable :** capacité de charge jusqu'à 200 kg.
- **Bac de récupération du sang en acier inoxydable inclus :** hygiénique et facile d'entretien.







① **Évacuation de nettoyage :** Évacuation au sol avec préparation pour raccord de tuyau sur la face inférieure de l'appareil. Pour un nettoyage simple, sans eau résiduelle à l'intérieur.

② **Nez d'égouttage périphérique :** Dirige les liquides de manière fiable vers le bac de récupération du sang. L'armoire de réfrigération pour gibier reste ainsi propre et hygiénique – le nettoyage devient un jeu d'enfant.










L'image montre le LU 9000 Premium gris argent avec système de rail tubulaire Flex en option payante et treuil.

# LU 10000® & LU 11000 PREMIUM

## ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION POUR GIBIER

6x | 4x | 2-3x

Les modèles **LU 10000 Premium et LU 11000 Premium,** avec une hauteur intérieure de 1930 mm ou 2320 mm, sont de véritables merveilles d'espace et ne laissent rien à désirer. Même les grandes pièces de gibier peuvent être introduites sans effort et manipulées facilement grâce au système de rail tubulaire inclus dans la livraison. Grâce à la puissante réfrigération ventilée LaPlus de 700 W, la température souhaitée est atteinte en seulement 20 minutes lorsque l'intérieur est vide.
La finition haut de gamme en acier inoxydable, à l'intérieur comme à l'extérieur, mérite également d'être soulignée.

**Autres variantes de produits,** par exemple avec groupe frigorifique sur paroi latérale, disponibles dans la boutique en ligne.




### Caractéristiques & accessoires

- Avec Turbosystem et forte puissance frigorifique de 700 W
- Avec réfrigération ventilée LaPlus
- Commande électronique LWS-Tronic
- Plage de température : de 0 à +15 °C
- Consommation d'énergie : seulement 1,6 kWh/24 h pour le LU 10000
- Évaporation entièrement automatique des eaux de condensation
- Évacuation de nettoyage au sol avec raccord pour tuyau
- Surface intérieure & extérieure : acier inoxydable
- Tension nominale : 230 V
- Poids LU 10000 : 171 kg, LU 11000 Premium : 184 kg
- Serrure et hauts pieds réglables en acier inoxydable inclus
- Excellentes valeurs d'isolation grâce à une forte densité de mousse
- Passe par toutes les portes : démontable de série




1. **Inclus : système de rail tubulaire Flex**
2. Évacuation de nettoyage avec raccord pour tuyau
3. En option : bac de récupération du sang en acier inoxydable
4. En option : supports latéraux pour grilles

### Dimensions (H x l x P)

**A** = Dimensions extérieures, **I** = Dimensions intérieures
**As** = avec groupe frigorifique latéral

**LU 10000 Premium:**
A : **2400 x 900 x 900 mm**
I : **1930 x 800 x 800 mm**
AS : **hauteur extérieure 2100 mm**

**LU 11000 Premium:**
A : **2790 x 900 x 900 mm**
I : **2320 x 800 x 800 mm**
AS : **hauteur extérieure 2490 mm**

### LU 10000 Premium

| Réf. | Position du groupe |
|---|---|
| SG10000P | groupe de plafond |
| SG10000PR | groupe latéral, à droite |
| SG10000PL | groupe latéral, à gauche |

### LU 11000 Premium

| Réf. | Position du groupe |
|---|---|
| SG11000P | groupe de plafond |
| SG11000PR | groupe latéral, à droite |
| SG11000PL | groupe latéral, à gauche |

L'illustration montre le modèle LU 11000 Premium avec groupe frigorifique monté sur le dessus, bac de récupération et treuil, disponibles moyennant supplément.



# LT 7500

## CONGÉLATEUR PROFESSIONNEL

Avec le puissant **LT 7500,** il est possible de congeler sans problème de grandes quantités de gibier découpé, jusqu'à environ 135 kg.
Cet appareil professionnel d'environ 485 litres de volume brut dispose de hauts pieds réglables en acier inoxydable ainsi que du système de circulation d'air LaPlus, spécialement développé pour la congélation. Le grand avantage : **plus jamais de dégivrage !**




### Caractéristiques & accessoires

- Turbosystem pour une congélation rapide des produits
- **Système NoFrost, aucun dégivrage nécessaire**
- Système de circulation d'air LaPlus pour la congélation
- Commande électronique LWS-Tronic
- Plage de température : de -14 à -28 °C
- Habillage extérieur Eissilber et intérieur gris argent
- Consommation d'énergie selon la norme domestique : env. 430 kWh/an
- Classe d'efficacité énergétique : C
- Classe climatique : 5
- Tension nominale : 230 V
- Poids : 100 kg
- Cuve intérieure antibactérienne avec ions d'argent
- Alarme visuelle et sonore




**Inclus :**
1. **1 x grille de fond**
2. **4 x grilles d'insertion**
3. **4 x hygiène irréprochable grâce**

### Dimensions (H x l x P)

Dimensions extérieures : **1870 x 770 x 780 mm**
Volume brut / net : **485 l / 325 l**
Sans pieds réglables : **hauteur extérieure 1720 mm**

**Coloris : argent glacé**

Réf. – Caisses en bleu
**LT7550**

Réf. – caisses en vert
**LT7550G**

### Roulettes

Kit de 4 roulettes à monter ultérieurement.
Plus d'infos page 13.

Réf.
**SR1010**



*selon la norme pour un usage domestique

# SYSTÈMES DE SUSPENSION

CROCHETS & CONSOLE MURALE




## ① Crochet en S en acier inoxydable

Crochet en S de qualité, fabriqué en acier inoxydable. Disponible en de nombreuses tailles et classes de charge.

| Réf. | Taille / Largeur* en mm | Charge admissible |
|---|---|---|
| Z44041 | 120 x 5 / 35 | 35 kg |
| Z44042 | 140 x 5 / 36 | 45 kg |
| Z44043 | 160 x 6 / 41 | 60 kg |
| Z44045 | 180 x 7 / 48 | 90 kg |
| Z44044 | 160 x 8 / 45 | 100 kg |
| Z44046 | 200 x 9 / 52 | 125 kg |
| Z44053 | 300 x 12 / 60 | 200 kg |

## ② Crochet tournant en acier inoxydable

Crochet tournant de qualité, fabriqué en acier inoxydable. Version robuste avec articulation rotative au centre, idéale pour la réfrigération du gibier.

| Réf. | Taille / Largeur* en mm | Charge admissible |
|---|---|---|
| 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 / 60 | 200 kg |

## ③ Crochet en S en acier inoxydable avec anneau

Idéal pour hisser facilement le gibier avec le treuil, sans avoir à le décrocher et le raccrocher.

| Réf. | Taille / Largeur* en mm | Charge admissible |
|---|---|---|
| Z44049 | 160 x 8 / 48 | 100 kg |

## ④ Crochet tournant en acier inoxydable avec anneau

Pivotant et équipé d'un anneau, pour hisser facilement le gibier avec le treuil, sans avoir à le décrocher et le raccrocher.

| Réf. | Taille / Largeur* en mm | Charge admissible |
|---|---|---|
| Z44058 | 180 x 8 / 48 | 100 kg |
| Z44056 | 220 x 9 / 50 | 125 kg |

## ⑤ Console murale

Fabriquée en aluminium anodisé, capacité de charge jusqu'à 200 kg/m. Avec support mural, rail, crochets coulissants et matériel de fixation pour murs en béton.

| Réf. | Largeur | Crochets coulissants |
|---|---|---|
| E44050 | 1000 mm | 4 |
| E44051 | 1200 mm | 5 |
| E44052 | 1400 mm | 6 |
| E44053 | 1600 mm | 7 |

## ⑥ Crochet tournant spécial, 4 branches

Idéal pour suspendre le petit gibier, la volaille et les morceaux grossièrement découpés. Fabriqué en acier inoxydable.

| Réf. | Taille / Largeur* en mm | Charge admissible |
|---|---|---|
| Z44069 | 300 x 8 / 62 | 80 kg |

*Ouverture = indication du diamètre maximal du rail tubulaire compatible avec le crochet.



# SYSTÈMES DE SUSPENSION

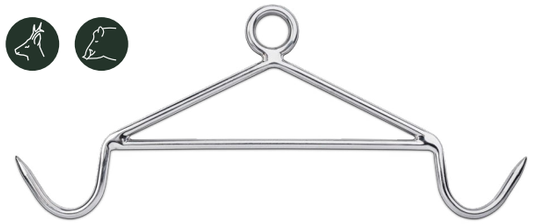
POTENCES & ÉCARTEURS




BEST SELLER

## Grande potence en acier inoxydable

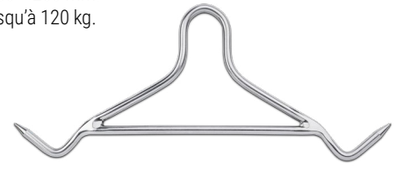
En acier inoxydable, 610 × 250 mm. Avec anneau en acier inoxydable pour suspension au plafond ou fixation au treuil, voir pages 12–13. Capacité de charge jusqu'à 250 kg.



Réf.
**Z44060**

## Petite potence en acier inoxydable

En acier inoxydable, 350 × 250 mm.
Capacité de charge jusqu'à 120 kg.



Réf.
**Z44059**

## ① Potence à gibier Premium

Fabriquée en acier inoxydable, **capacité de charge jusqu'à 300 kg.** Largeur d'écartement de 14 à 75 cm, avec sécurité empêchant les crochets de glisser. Les ouvertures rondes permettent d'accrocher balances, crochets et accessoires. **Épaisseur du matériau : 8 mm.**

Réf.
**Z44063**




## Écarteur compact pour gibier

En acier inoxydable, disponible en 20 ou 25 cm de longueur. Idéal pour écarter le sternum du grand gibier. Avec décapsuleur intégré.




## Écarteur à griffes pour gibier

Pour écarter le sternum ou les pattes avant du grand gibier. Fixation par serrage, comme avec un serre-joint. En acier inoxydable.



| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z66140 | 20 cm pour chevreuil |
| Z66142 | 35 cm pour daim |
| Z66144 | Set de 2 pièces, 20 cm + 35 cm |

| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z66147 | 20 cm pour chevreuil |
| Z66145 | 25 cm pour sanglier |
| Z66148 | Set de 2 pièces, 20 + 25 cm |

# ACCESSOIRES D'ORIGINE

POUR ARMOIRES DE RÉFRIGÉRATION POUR GIBIER




## Grilles d'insertion

① **Grilles d'insertion entières :** idéales pour stocker de la viande, des boissons et bien plus encore. Réglables en hauteur, capacité de charge de 40 kg chacune.

② **Demi-grilles d'insertion :** pour réfrigérer simultanément du gibier suspendu et des produits stockés. Capacité de charge de 40 kg chacune.

③ **Grilles pour saucisses & jambons :** grille réversible 2-en-1 pour suspendre des boucles ou des paires de saucisses. Pratique et souple à utiliser.

| Réf. | Modèle | Grille |
|---|---|---|
| SR2046 | LU 4500 | Grille d'insertion entière |
| SH2046 | LU 4500 | Demi-grille d'insertion |
| RS2046 | LU 4500 | Grille pour saucisses & jambons |
| SR2070 | LU 7000 | Grille d'insertion entière |
| SH2070 | LU 7000 | Demi-grille d'insertion |
| RS2070 | LU 7000 | Grille pour saucisses & jambons |
| SR2099 | LU 9000* | Grille d'insertion entière |
| SH2099 | LU 9000** | Demi-grille d'insertion |
| RS2099 | LU 9000** | Grille pour saucisses & jambons |

## ④ Éclairage pour armoire de réfrigération pour gibier

Éclairage LED avec détecteur de mouvement et batterie rechargeable. Montage simple et sans outil. Lampe, câble de charge et kit de fixation inclus. Idéal également pour équiper ultérieurement des appareils existants ou pour l'armoire à armes.

Réf.
**Z33165**



## ⑤ Treuil électrique

Capacité de charge jusqu'à 200 ou 400 kg en traction double. Dimensions L × l × H : 390 × 130 × 200 mm. Pour montage au plafond ou au mur. Poulie de renvoi incluse. Tension : 230 V. Couleur : vert pour le treuil 200 kg.

Réf. – 200 kg
**ZE4420**

Réf. – 400 kg
**ZE4430**

## Ouvre-porte au pied en acier inoxydable

Permet d'ouvrir la porte avec le pied – pratique avec du gibier lourd. Facile à monter, avec fonction de maintien de la porte ouverte lorsque l'appareil est éteint. Compatible avec LU 7000, LU 9000 Premium et LT 7500, modèles précédents inclus.



Réf.
**ST1010**




Illustration : LU 9000 Premium avec rail central et rail extérieur en option.

## ⑥ Système de rail tubulaire Flex

Particulièrement souple grâce à jusqu'à **3 rails intérieurs par appareil,** pour LU 7000 et LU 9000 Premium. Avec rail extérieur de 800 mm – idéal pour le gibier lourd. Système breveté.

| Réf. | Modèle | Description |
|---|---|---|
| SA3046 | LU 4500 | 1 rail extérieur, 800 mm |
| SA3075 | LU 7000 | 1 rail extérieur, 800 mm + 1 rail intérieur central |
| SA3095 | LU 9000 | 1 rail extérieur, 800 mm + 1 rail intérieur central |

## ⑦ Bac à gibier en vert ou bleu

Bac empilable en polyéthylène apte au contact alimentaire.

Réf. – Volume 16 l
**Z30170 / Z30171**

Réf. – Volume 40 l
**Z33158 / Z30161**

## ⑧ Roulettes

Compatibles avec LU 7000, LT 7500 et LU 9000 Premium. Quatre roulettes haut de gamme à roulement facile, dont deux avec frein. Montage simple.

Réf.
**SR1010**

## ⑨ Nettoyant spécial Landig

BEST SELLER

100 % écologique – élimine sans effort le sang et les salissures tenaces. Le nettoyant universel pour l'armoire de réfrigération pour gibier et la salle de découpe. **Autres nettoyants page 22.**

| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z33140 | Flacon pulvérisateur 500 ml |
| Z33147 | Bidon de recharge 3 litre |

* Pour LU 9000 Premium, maximum 3 grilles possibles.** Pour LU 9000 Premium, maximum 6 grilles possibles.

# GROUPES FRIGORIFIQUES & PORTES

SÉRIE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AVEC 50 %** DE CONSOMMATION ÉLECTRIQUE EN MOINS

**Groupes frigorifiques de plafond et de paroi latérale prêts à brancher, de fabrication allemande.** Déballez, branchez - c'est terminé. Il suffit de disposer d'une chambre froide isolée et d'une ouverture d'environ 35 x 40 cm avec une épaisseur de paroi maximale de 20 cm. Évaporateur intégré pour offrir plus d'espace à l'intérieur pour suspendre le gibier. Une technologie éprouvée issue de la construction professionnelle de chambres froides.

## Groupe frigorifique en acier inoxydable pour paroi latérale ou plafond

Groupe frigorifique de plafond pour l'espace libre au-dessus de la cellule. Groupe frigorifique de paroi latérale pour un montage souple sur une paroi de la cellule frigorifique.

- Puissance frigorifique : de 700 à 2000 W
- Régulation électronique de la température : de 0 à +15 °C
- Fluide frigorigène écologique + version économie d'énergie
- Évaporation automatique des eaux de condensation
- Tension : 230 V
- Prêt à fonctionner dès la livraison







### ① Groupe frigorifique latéral en acier inoxydable

| Réf. | Modèle | Volume de chambre froide** | Puissance |
|---|---|---|---|
| A23012 | LS 700 X | jusqu'à 8,0 m³ | 700 W |
| A23013 | LS 1100 X | jusqu'à 12,0 m³ | 1100 W |
| A23017 | LS 2000 X | jusqu'à 23,0 m³ | 2000 W |

### ② Groupe frigorifique de plafond en acier inoxydable

| Réf. | Modèle | Volume de chambre froide** | Puissance |
|---|---|---|---|
| A23011 | LD 700 X | jusqu'à 8,0 m³ | 700 W |
| A23015 | LD 1100 X | jusqu'à 12,0 m³ | 1100 W |
| A23016 | LD 2000 X | jusqu'à 23,0 m³ | 2000 W |



## Portes de chambre froide

Porte battante de chambre froide de 80 mm d'épaisseur, de fabrication allemande. Tôle d'acier revêtue blanc RAL 9002 avec cadre maçonné de 100 mm. Charnières DIN à gauche ou à droite, angle d'ouverture jusqu'à 180°, faible rayon de pivotement. Avec serrure et 5 ans de garantie sur les matériaux.

| Réf. | Modèle | Dimensions*** (L x H) |
|---|---|---|
| VT8018 | S | 800 x 1800 mm |
| VT8019 | M | 800 x 1900 mm |
| VT9019 | L | 900 x 1900 mm |
| VT9020 | XL | 900 x 2000 mm |
| VT1020 | XXL | 1000 x 2000 mm |

*Comparé à la série précédente utilisant le réfrigérant R134a. **Valeurs maximales pour des pièces parfaitement isolées, sous réserve d'une circulation d'air suffisante vers l'évaporateur.
***Dimensions de la porte



# CHAMBRES FROIDES POUR GIBIER

DE L'ESPACE ACCESSIBLE À PIED




Qualité **Made in Germany** avec 5 ans de garantie sur les matériaux. Plus de 30 dimensions standard au choix ou planifiez avec nous votre dimension sur-mesure.

## Caractéristiques & accessoires

- Épaisseur de paroi : 80 mm, excellent coefficient U : 0,25 W/m²K
- Groupe frigorifique économe en énergie avec forte puissance frigorifique
- Pas de découpe pour rail au-dessus de la porte, ce qui économise de l'énergie
- Avec sol antidérapant en acier inoxydable
- Grandes portes jusqu'à 900 mm de largeur
- Charnières DIN à gauche ou à droite au choix, avec serrure cylindrique et ouverture d'urgence
- Livraison pour montage par le client ou, moyennant supplément, par une équipe de montage professionnelle sur site

**Contenu de livraison :** cellule frigorifique et groupe frigorifique pour plafond ou paroi latérale
**Autres options :** voir ci-dessous

| **Modèle** Réf. | **Dimensions extérieures** L x P x H en mm | **Dimensions intérieures** L x P x H en 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 |

**En 3 étapes vers votre cellule de réfrigération pour gibier personnalisée**

| **1. Choisir la hauteur extérieure** |
|---|
| **Hauteur extérieure & intérieure** |
| 1960 mm & 1800 mm |
| 2110 mm & 1950 mm |
| 2260 mm & 2100 mm |
| 2410 mm & 2250 mm |
| **2. Choisir le groupe frigorifique** |
| **Groupe** |
| Groupe frigorifique de plafond |
| Groupe frigorifique latéral |
| **3. Choisir le système de suspension** |
| **Système** |
| Rail tubulaire |
| Crochet de suspension pour gibier |

**① Rail tubulaire en acier inoxydable jusqu'à 300 kg/m**
Idéal pour le sanglier

- À l'intérieur en forme de L ou de U avec rail extérieur amovible
- Matériel de fixation et répartiteur de charge inclus
- Montage par le client

Réf.
**ZE1030**

**② Suspension pour gibier en acier inoxydable jusqu'à 200 kg/m**
Idéale pour le chevreuil.

- Version dans la cellule, sans rail extérieur
- Matériel de fixation et répartiteur de charge inclus
- Montage par le client

Réf.
**ZE1010**

# FAIRE MATURER **LE GIBIER** DANS LE DRY AGER®




## CONSEIL




UNIQUEMENT EN **ANGLAIS ET EN ALLEMAND**

La **Dry Aging Bible,** plusieurs fois primée, de DRY AGER® réunit plus de 300 pages de connaissances approfondies, de savoir-faire et de recettes inspirantes. De la préparation à la maturation jusqu'au résultat parfait – **découvrez les programmes** de maturation adaptés et voyez comment le gibier peut être affiné sur simple pression d'un bouton grâce à un contrôle précis et à quelques gestes seulement.

Réf.
**DX2041**



# DRY AGER® – L'ARMOIRE DE MATURATION

## SMARTAGING® – L'AFFINAGE DU GIBIER AU PLUS HAUT NIVEAU, SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON

**Les DX 500 Premium S et DX 1000 Premium S** associent un design moderne à une technologie de maturation précise. Parfaits pour le gibier, le jambon et le salami faits maison. L'unité de décontamination de série garantit un climat de maturation parfait. Le Dry Aging n'a jamais été aussi simple et sûr.




Illustration : DH0500PS

### DRY AGER® DX 500 Premium S

- SmartAging®
- 1 grille d'insertion & 1 grille de fond
- pour jusqu'à 20 kg de viande
- tension : 230 V
- volume brut / net : 155 / 134 litres

### Dimensions (L x l x H)

Dimensions extérieures : **905 x 600 x 610 mm**
Dimensions intérieures : **712 x 490 x 437 mm**

***Accessoires offerts :** 1 support de suspension en acier inoxydable, 1 bac à sel avec contenu, 1 grille à saucisses, 1 Dry Aging Bible, mélanges d'épices DRY AGER pour saucisses et jambon : 1 × Kaminwurzen Style et 1 × Incredible Game. D'une valeur de plus de 350,00 €.

Réf.
**DH0500BPS**

**Boîtier :** noir
**Châssis :** noir sans serrure

Réf.
**DH0500PS**

**Boîtier :** noir
**Châssis :** acier inoxydable avec serrure




Illustration : DH1000PS

### DRY AGER® DX 1000 Premium S

- SmartAging®
- 1 support de suspension en acier inoxydable
- pour jusqu'à 100 kg de viande
- tension : 230 V
- volume brut / net : 495 / 435 litres

### Dimensions (L x l x H)

Dimensions extérieures : **1650 x 700 x 742 mm**
Dimensions intérieures : **1371 x 578 x 587 mm**

***Accessoires offerts :** 1 bac à sel avec contenu, 2 grilles d'insertion entières et 2 grilles à saucisses, 1 Dry Aging Bible, mélanges d'épices DRY AGER pour saucisses et jambon : 1 × Kaminwurzen Style et 1 × Incredible Game. D'une valeur de plus de 490,00 €.

Réf.
**DH1000BPS**

**Boîtier :** noir
**Châssis :** noir avec serrure

Réf.
**DH1000PS**

**Boîtier :** acier inoxydable
**Châssis :** acier inoxydable avec serrure

# GIBIER
# BIEN TRANSFORMÉ




## CONSEIL




BEST SELLER

Cette affiche sur la découpe du gibier a toute sa place dans chaque salle de traitement du gibier. Cerf, chevreuil et sanglier – découvrez où se trouve chaque morceau comment il se nomme correctement et comment l'utiliser au mieux. Plastifiée recto verso et lavable – idéale pour une utilisation quotidienne dans la salle de découpe. **Uniquement en allemand.**

Réf.
**WZ0007**



# DÉCOUPE

GANTS, TABLIER & PANNEAU POUR SALLE DE TRAITEMENT DU GIBIER

## Gant anti-coupure

Pour la transformation de la viande. Protection anti-coupure 100 % grâce à une lame en acier inoxydable intégrée dans le tissu Kevlar. Ambidextre et lavable jusqu'à 100 °C.



| Réf. noir | Réf. blanc | Taille |
|---|---|---|
| Z33013-S | Z33013 | S (7) |
| Z33015-S | Z33015 | M (8) |
| Z33020-S | Z33020 | L (9) |
| Z33021-S | Z33021 | XL (10) |

## Gants de protection SCHWARZ & WILD®

CONSEIL

Gants en nitrile avec surface texturée au bout des doigts. Protègent contre les zoonoses, les bactéries, les champignons et les virus. 100 pièces, **sans latex, sans poudre et sans plastifiants.**




| Réf. | Taille |
|---|---|
| Z33034 | S (6-7) |
| Z33037 | M (7-7,5) |
| Z33038 | L (8-8,5) |
| Z33039 | XL (9-9,5) |

## Tablier de travail

Tablier léger avec revêtement PVC, idéal pour travailler dans la salle de découpe.

- extrêmement léger et résistant
- imperméable et facile à nettoyer
- très résistant à la déchirure et au pliage
- dimensions L × l : 120 × 80 cm

Réf.
**Z33010**



## Set de gants en cotte de mailles

Gant de sécurité avec protection **100 % contre les perforations et les coupures.** Avec système de sangle interchangeable et fermeture robuste par bouton-pression. **Tendeur de gant et sous-gant également** disponibles séparément.







### ① Variante avec manchette, 15 cm

| Réf. | Taille | Couleur du bracelet |
|---|---|---|
| Z33310 | XS (7-8) | vert |
| Z33311 | S (8) | blanc |
| Z33312 | M (8-9) | rouge |
| Z33313 | L (9) | bleu |
| Z33314 | XL (9-10) | orange |

### ② Variante sans manchette

| Réf. | Taille | Couleur du bracelet |
|---|---|---|
| Z33023 | XS (7-8) | vert |
| Z33024 | S (8) | blanc |
| Z33025 | M (8-9) | rouge |
| Z33026 | L (9) | bleu |
| Z33027 | XL (9-10) | orange |

# DÉCOUPE

## TABLES & DESTRUCTEURS D'INSECTES

### Table de découpe à gradins en acier inoxydable

Version soudée avec rebord sur trois côtés et planche de découpe de 300 mm. Hauteur : 900 mm, profondeurs : 700 ou 900 mm.



**Numéros d'articles et informations sur les tailles disponibles sur demande.**

### Table pliante en acier inoxydable

IDÉAL POUR LES **PETITS ESPACES**

**Table de travail pliante de** 600 mm de profondeur avec rebord et planche de découpe amovible de 300 mm de profondeur. Fixation murale. Avec système de verrouillage sous la table pour la replier après utilisation.



Réf.
**E11400**

### Table de travail en acier inoxydable

Table soudée **avec ou sans bloc-tiroirs.** Tiroirs à gauche ou à droite, avec ou sans rebord. Hauteur : 850 mm, profondeur : 600 ou 700 mm.



**Numéros d'articles et informations sur les tailles disponibles sur demande.**

### Table de plonge en acier inoxydable

Avec égouttoir et rebord arrière. Bac à gauche ou à droite au choix, dimensions : 400 × 400 × 250 mm. Hauteur : 850 mm.
**Entièrement soudée, version particulièrement robuste.**



**Numéros d'articles et informations sur les tailles disponibles sur demande.**

### Destructeur d'insectes UV

Destructeur d'insectes électrique avec boîtier en acier inoxydable, lampe UVA, bac collecteur et chaîne de suspension. Deux tailles pour salles de traitement du gibier jusqu'à 80 m² ou 150 m².

Réf. – 80 m²
**Z03000**

Réf. – 150 m²
**Z03010**





# DÉCOUPE

## NETTOYAGE & HYGIÈNE

### Mur d'hygiène

Cinq composants essentiels en un seul ensemble. Un travail propre et hygiénique est garanti.

**Le mur d'hygiène se compose des éléments suivants :**

1. Panneau arrière : L × H 1100 × 800 mm
   sans stérilisation des couteaux : L × H 900 × 800 mm
2. Lavabo avec commande au genou : L × P × H 470 × 410 × 240 mm
3. Distributeur de savon et de désinfectant : L × P × H 113 × 87 × 296 mm
4. Distributeur d'essuie-mains pliés : L × P × H 275 × 130 × 330 mm
5. Poubelle : capacité 60 litres
6. Stérilisation des couteaux, livraison sans couteaux

| Réf. | Exécution |
|---|---|
| E22021 | sans stérilisation des couteaux |
| E22020 | avec stérilisation des couteaux |




### Set d'hygiène

Set d'hygiène **4 pièces** en acier inoxydable brossé – idéal pour la salle de découpe. Avec distributeur de savon verrouillable, distributeur d'essuie-mains verrouillable, 1 l de savon et 200 essuie-mains en papier.



Réf.
**E55026**

### Pistolet à mousse

Pour un nettoyage rapide et efficace à la mousse. Dosage réglable de 0,4 à 10 %. La pression élevée de 6 bar élimine même les salissures tenaces. **Nettoyant pour sols adapté : page 22.**



Réf.
**Z33410**

### ① Set de tuyau pour salle de découpe

Pistolet de nettoyage industriel professionnel avec réglages variables, tuyau indéformable et raccord R 3/4". **Extrêmement durable, disponible en deux longueurs.**

Réf. – 5 m
**Z33175**

Réf. – 10 m
**Z33176**

### ② Support de tuyau

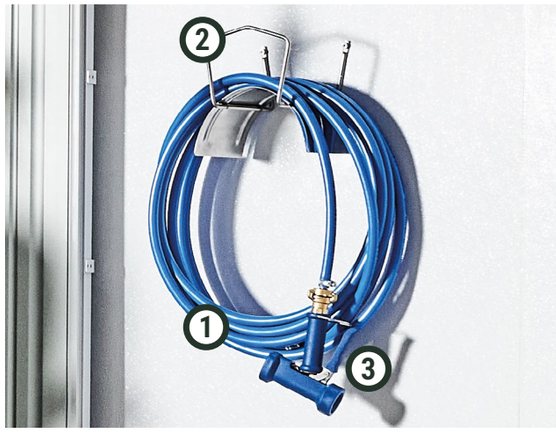
Support mural pour tuyau, entièrement en acier inoxydable.

Réf.
**Z33174**

### ③ Pistolet de nettoyage

Avec débit d'eau et angle de pulvérisation réglables.

Réf.
**Z33185**



# DÉCOUPE

## NETTOYAGE, HYGIÈNE & SEAUX




### ① Nettoyant spécial

Nettoyant universel pour armoire de maturation du gibier et salle de découpe.

| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z33140 | Flacon pulvérisateur 500 ml |
| Z33147 | Bidon de recharge 3 litres |

### ② Nettoyant pour sols de salle de traitement du gibier

Qualité éprouvée, élimine la saleté, la graisse ainsi que les incrustations.

| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z33143 | Flacon 1 litre |
| Z33144 | Bidon de recharge 5 litres |

### Set de produits de nettoyage pour salle de traitement du gibier



**Set de 4 pièces** pour le nettoyage et la désinfection de la salle de traitement du gibier : nettoyant spécial 500 ml, nettoyant pour sols 1 l, désinfectant 500 ml et neutralisant d'odeurs 500 ml.

Réf.
**Z33151**

### Seau à gibier avec couvercle



Seau robuste en matériau apte au contact alimentaire avec anse. Idéal pour les abats, l'agrainage ou le nettoyage de la salle de découpe.

| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z55140 | Seau à gibier 12 litres vert |
| Z55144 | Seau à gibier 12 litres orange NOUVEAU |
| Z55141 | Seau à gibier 20 litres vert |
| Z55142 | Couvercle blanc pour seau 12 litres |
| Z55143 | Couvercle blanc pour seau 20 litres |

### ③ Désinfectant à large spectre

Efficace contre les virus importants pour les chasseurs.

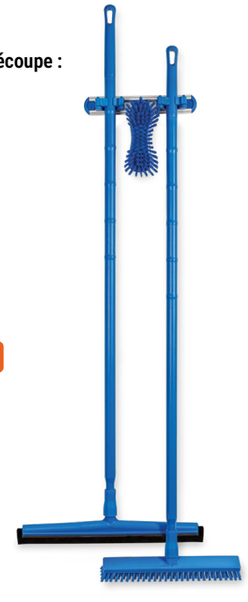
| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z33152 | Spray de poche 100 ml |
| Z33153 | Flacon pulvérisateur 500 ml |
| Z33154 | Bidon de recharge 5 litres |

### ④ Neutralisant d'odeurs

Élimine les mauvaises odeurs, par exemple dans l'armoire de maturation du gibier ou dans la voiture.

| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z33142 | Flacon pulvérisateur 500 ml |

### Set de nettoyage



**Set de nettoyage 4 pièces pour la salle de découpe :**

- support mural pratique
- raclette à eau avec lèvre en mousse
- brosse à récurer pour sols 400 × 50 mm
- brosse de nettoyage

Réf.
**Z33179**

### Raclette à main

NOUVEAU

(300 mm de largeur)



Réf.
**Z33186**

### Brosse de nettoyage

(210 x 65 mm)



Réf.
**Z33178**

### Brosse à manche

(410 x 45 mm)



Réf.
**Z33173**



# DÉCOUPE

## TRANSPORT, STOCKAGE & CO

### Set de chariot de transport en vert ou bleu.

① **1 couvercle** avec passages pour sangles.
② **3 caisses Wilde Kiste®** E2, volume 40 litre.
③ **1 chariot de transport,** capacité de charge 300 kg, avec frein et roulettes pivotantes.




Réf. – vert
**Z30164**

Réf. – bleu
**Z33164**

| Réf. | N. | Exécution |
|---|---|---|
| Z33163 | ③ | Chariot de transport pour bac à viande 40 litres |
| Z33167 | ④ | 25 sacs d'insertion 30 µ pour bac à viande 40 litres |
| Z33169 | | 25 sacs d'insertion 30 µ pour bac à viande 16 litres |

### Planche de découpe pour bac à viande

Planche de découpe robuste et hygiénique pour la **bac à viande 40 l.** Avec rigole à jus, ouverture d'évacuation et profil antidérapant. Rabotée des deux côtés.



Réf.
**Z33168**

GRILLE D'ÉGOUTTAGE
**BIENTÔT DISPONIBLE**

### Bac à viande

Caisse empilable en polyéthylène apte au contact alimentaire, Made in Germany. Volume : 16 ou 40 l. Dimensions : 400 × 300 × 175 mm ou 598 × 398,5 × 201 mm. Couvercle adapté avec passages pour sangles.




Illustration : caisse 16 l et couvercle

| Réf. | N. | Exécution | Couleur |
|---|---|---|---|
| Z30162 | | Couvercle 40 litres | vert |
| Z33162 | ① | Couvercle 40 litres | bleu |
| Z33158 | | Caisse 40 litres | vert |
| Z33161 | ② | Caisse 40 litres | bleu |
| Z30167 | ⑤ | Couvercle 16 litres | vert |
| Z30168 | | Couvercle 16 litres | bleu |
| Z30170 | ⑥ | Caisse 16 litres | vert |
| Z30171 | ⑦ | Caisse 16 litres | bleu |

### Boîte isotherme Wilde

Boîte isotherme noire en EPP spécial, **parfaitement adaptée au bac à viande 40 l.** Pour un transport et un stockage intermédiaire hygiéniques et à température stable du gibier.



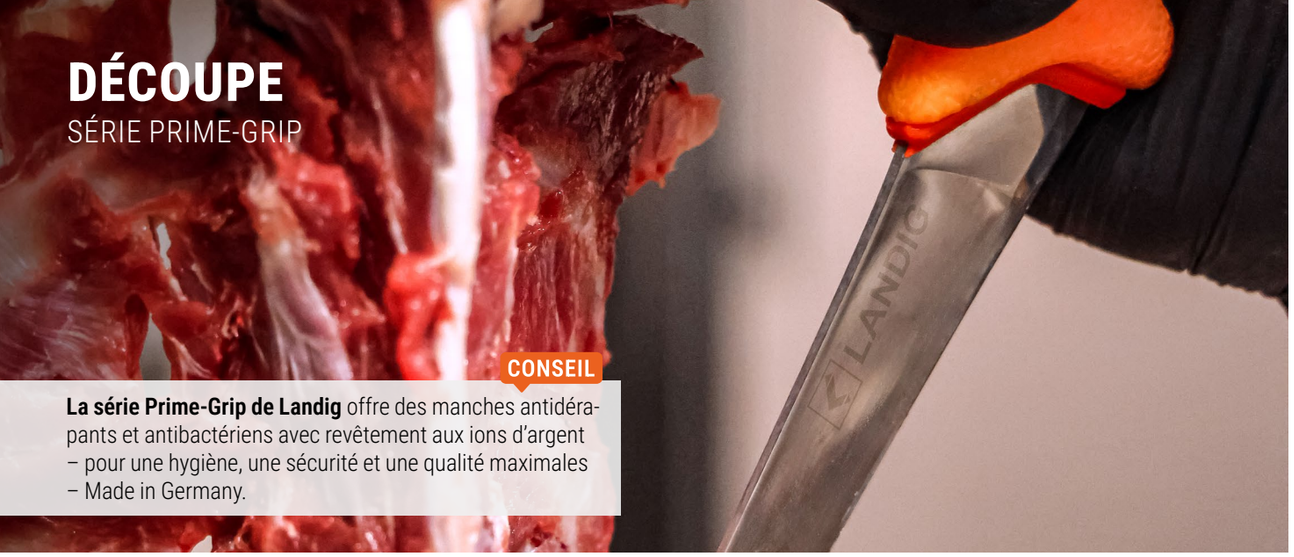

| Réf. | Dimensions en mm |
|---|---|
| Z33166 | 560 x 360 x 175 |
| Z30166 | 560 x 360 x 275 |

### Bac à gibier

Idéal pour le petit gibier, les petits ongulés et les équipements sales. En plastique alimentaire, il convient également pour le transport de la venaison. Capacité de charge jusqu'à 100 kg.
Dimensions : 755 × 470 × 200 mm.




Réf.
**Z55048**



# DÉCOUPE
SÉRIE PRIME-GRIP

CONSEIL

**La série Prime-Grip de Landig** offre des manches antidérapants et antibactériens avec revêtement aux ions d'argent
– pour une hygiène, une sécurité et une qualité maximales
– Made in Germany.

### Set de couteaux de découpe professionnels, 4 pièces

Set de 4 pièces avec manches caoutchoutés antibactériens en orange signalisation. Contient : 2 couteaux à désosser souples de 13 et 15 cm, couteau à saigner de 18 cm rigide.

**+ Gratuit : étui de ceinture pour couteaux**



Réf.
**Z11054**

### Couteau à fileter NOUVEAU

Lame très souple de 18 cm pour une coupe précise du poisson et de la viande. Manipulation particulièrement simple et sûre grâce au manche ergonomique en couleur orange.



Réf.
**Z12014**

### Couteau à désosser NOUVEAU

Lame légèrement souple de 10 cm pour un désossage précis le long de l'os. Manche ergonomique, antidérapant et antibactérien pour une manipulation sûre lors de la découpe.



Réf.
**Z12013**

### Set de couteaux de découpe professionnels, 3 pièces

Manches ergonomiques et couteau à désosser avec lame légèrement souple pour un désossage parfait autour des os.



Réf.
**Z11052**

| Réf. | Exécution | Lame |
|---|---|---|
| Z11050 | ① Couteau à désosser 13 cm | souple |
| Z11051 | ② Couteau à désosser 15 cm | souple |
| Z11056 | ③ Couteau à saigner 18 cm | rigide |

### Couteau professionnel à éviscérer NOUVEAU

Couteau à éviscérer avec lame de 16 cm et pointe arrondie – idéal pour l'éviscération du gibier. Manche Prime-Grip orange pour un travail ergonomique.



| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z12011 | ① Couteau à éviscérer |
| Z12012 | ② Couteau à éviscérer avec scie |



# DÉCOUPE
ÉVISCÉRATION & DÉCOUPE

### Set de couteaux professionnels, 3 pièces

Manches jaunes ergonomiques pour un travail sans fatigue.
Made in Germany, en acier de Solingen.



Réf.
**Z11060**

| Réf. | Exécution | Lame |
|---|---|---|
| Z11010 | ① Couteau à désosser 13 cm | rigide |
| Z11012 | ② Couteau à saigner 18 cm | rigide |
| Z11013 | ③ Couteau de boucher 21 cm | rigide |

### Couteau à viande à lame alvéolée

Lame longue et robuste pour une découpe parfaite de la viande. Grâce à la lame alvéolée, rien ne colle à la lame. Longueur de lame : 20 cm.



Réf.
**Z11085**

### Cisaille de chasse XL

Pour ouvrir et découper sans effort. Lame antiadhésive protégée contre la corrosion. Pièces de rechange disponibles en ligne.
**Longueur : 50 cm.**



Réf.
**Z22072**

### Cisaille de découpe

Pour ouvrir et découper sans effort. Avec lame revêtue de téflon, protégée contre la corrosion. Pièces de rechange disponibles en ligne.
**Longueur : 21 cm.**



Réf.
**Z22071**

### Set de couteaux professionnels, 4 pièces NOUVEAU

Set économique de 4 pièces pour la salle de découpe ou la chasse, avec manches ergonomiques en coloris visible.



Réf.
**Z12000**

| Réf. | Exécution | Lame |
|---|---|---|
| Z12002 | ① Couteau de boucher 18 cm | rigide |
| Z12001 | ② Couteau à dépouiller 13 cm | rigide |
| Z11087 | ③ Couteau à désosser 13 cm | souple |
| Z11082 | ④ Couteau à désosser 10 cm | souple |

### Couteau universel polyvalent

Grâce à sa lame stable et courte de 10 cm, ce couteau convient à de nombreuses tâches spontanées au quotidien à la chasse.



Réf.
**Z11084**

### Barre magnétique pour couteaux

Rangement hygiénique des couteaux, toujours à portée de main. En plastique noir ou en acier inoxydable avec aimants de haute qualité.



| Réf. | Matériau | Longueur en cm |
|---|---|---|
| Z22012 | ① Plastique | 55 |
| Z22009 | ② Plastique | 30 |
| Z22010 | ③ Acier inoxydable | 35 |

# DÉCOUPE

## AFFÛTAGE, ÉVISCÉRATION & DÉCOUPE

### Fusil à aiguiser

Fusil à aiguiser de qualité professionnelle – **Made in Germany.** Disponible en version ronde ou ovale, également avec revêtement diamant ou en céramique pleine. **Conseil** : fusil du chasseur pour une utilisation sur le terrain.

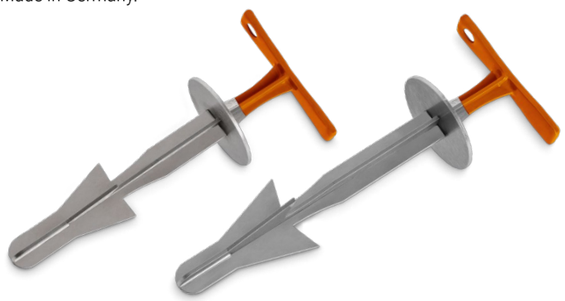



| Réf. | N. | Exécution | Longueur |
|---|---|---|---|
| Z11024 | 1 | rond **– fusil du chasseur** | 15 cm |
| Z11017 | 2 | rond | 20 cm |
| Z11018 | 3 | rond | 30 cm |
| Z11015 | 4 | ovale | 20 cm |
| Z11016 | 5 | ovale | 30 cm |
| Z11019 | 6 | ovale **– revêtement diamant** | 30 cm |
| Z11014 | 7 | rond **– céramique pleine** | 25 cm |

MAINTENANT EN **ORANGE**

### Extracteur anal en acier inoxydable

Pour vider rapidement l'animal, avec revêtement par immersion antidérapant pour une prise en main sûre. Disponible en deux tailles ou en set. Made in Germany.



| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z33061 | Chevreuil & sanglier jusqu'à env. 30 kg |
| Z33062 | Cerf élaphe / daim / sanglier à partir d'env. 35 kg |
| Z33064 | Set de 2 pièces (30 kg & 35 kg) |

### Aiguiseur de couteaux professionnel

Pour affûter et polir les lames de manière régulière. Toutes les pièces métalliques sont en acier inoxydable. **Support de table inclus.**

**Set de tiges d'affûtage de rechange :** Réf. Z11091

Réf. – Bleu
**Z11090**

Réf. – Acier inoxydable
**Z11096**



### Aiguiseur Vulkanus® VG2

Affûte sans effort les lames lisses et dentelées. Le Vulkanus® VG2 assure rapidement et simplement un tranchant rasoir. **Lames de rechange disponibles en ligne.**

Réf.
**Z11076**




### Tire-côtes

Accessoire professionnel pour retirer facilement les côtes

**+ Gratuit : 1 lame de rechange (14 mm)**

Réf.
**Z33042**





# DÉCOUPE

## PLANCHES À DÉCOUPER & SCIES




### Planches à découper professionnelles & rabot de nettoyage

Planches à découper résistantes aux coupures et préservant les lames, en plastique de qualité. Avec pieds antidérapants, au choix avec ou sans rigole à jus. **Made in Germany.**

| Réf. | N. | Dimensions en mm | Rigole à jus |
|---|---|---|---|
| Z99051 | 1 | 400 x 250 x 20 | ✕ |
| Z99053 | 1 | 500 x 300 x 20 | ✕ |
| Z99055 | 1 | 500 x 400 x 20 | ✕ |
| Z99057 | 1 | 600 x 400 x 20 | ✕ |
| Z99060 | 2 | 400 x 250 x 20 | ✓ |
| Z99058 | 2 | 500 x 300 x 20 | ✓ |
| Z99061 | 2 | 500 x 400 x 20 | ✓ |
| Z99059 | 2 | 600 x 400 x 20 | ✓ |
| Z11045 | 3 | rabot de nettoyage | |
| Z11046 | 4 | lame de rechange | |

### Scie d'ouverture

Facilite la découpe de la symphyse pubienne et du sternum. Petite et facile à manier.

**+ Gratuit : étui de ceinture**



| Réf. | Exécution | Couleur |
|---|---|---|
| Z33050 | acier pour scie à ruban 6 cm | rouge |
| Z33060 | acier pour scie à ruban 8 cm | jaune |

### Couperet professionnel

Couperet extrêmement tranchant en acier inoxydable de 5 mm, avec manche en plastique robuste. Longueur de lame : 20 cm.



Réf.
**Z22032**

### Scie de boucher

Scie à os professionnelle entièrement hygiénique, idéale pour la découpe. Avec poignée ergonomique et hygiénique en plastique. Lame et archet en acier inoxydable. **Lame de rechange disponible en ligne.**



| Réf. | Exécution | Longueur de lame |
|---|---|---|
| Z22040 | couleur du manche : rouge | 37 cm |
| Z22045 | couleur du manche : orange | 47 cm |
| Z22044 | lame de rechange | 37 cm |
| Z22046 | lame de rechange | 47 cm |

# DÉCOUPE

BALANCES

### Peson suspendu Premium

BEST SELLER

Peson suspendu robuste avec boîtier métallique, protégé contre les projections d'eau. Compact et souple à utiliser. Avec écran éclairé, manille et piles. **Graduation : 50 g.** Noir : jusqu'à 150 kg, vert : jusqu'à 300 kg.




① Réf. – 150 kg
**Z55017**

② Réf. – 300 kg
**Z55019**

### Peson à cadran

Affichage rapide du poids par aiguille. Réglable, avec boîtier métallique résistant aux chocs et crochet en acier inoxydable. **Graduation : 500 g (100 kg)** ou 1000 g (250 kg).




Réf. – 100 kg
**Z55011**

Réf. – 250 kg
**Z55012**

### Balance de comptoir avec calcul du prix pour épices & vente

BEST SELLER

Idéale pour les épices et le gibier jusqu'à 30 kg. **Graduation : 1 g.** Avec écran LCD, fonction prix au kilo et tare. Adaptateur secteur et batterie inclus. Plateau en acier inoxydable : 280 × 215 mm.




Réf.
**Z55057**

### Balance pour épices & vente

Idéale pour peser les épices jusqu'à 15 kg. **Graduation : 1 g.** Adaptateur secteur et batterie inclus. Plateau de pesée en acier inoxydable : 280 × 215 mm.




Réf.
**Z55037**

### Balance de table numérique

Jusqu'à 60 kg, **graduation : 20 g.** Support mural, batterie, adaptateur secteur et plateau en acier inoxydable inclus (310 × 300 mm). Version 150 kg disponible en ligne.




Réf.
**Z55038**

### Cuillère balance en acier inoxydable

Cuillère balance précise avec fonction de pesée additive et écran LCD. Plage de pesée : 1–500 g, **graduation : 0,1 g.** Idéale pour des mesures exactes.




Réf.
**Z02500**



# TRANSFORMER **LE GIBIER** COMME UN PRO




## CONSEIL

UNIQUEMENT EN **ALLEMAND**



Dans nos séminaires avec le maître boucher **Karl Schmid,** l'accent est mis sur la découpe, la transformation et l'affinage dans les règles de l'art. Qu'il **s'agisse d'un séminaire de découpe, de jambon de gibier ou de saucisse de gibier, un savoir**-faire pratique et approfondi est transmis : de la coupe suisse jusqu'à l'affinage en délicieuses spécialités de gibier haut de gamme.

# TRANSFORMATION

LIVRE SUR LES HACHOIRS À VIANDE ET LA TRANSFORMATION DU GIBIER



CONSEIL

Le W 50® compact est idéal pour les débutants – avec un moteur puissant, une fixation rapide innovante et un boîtier en aluminium brossé disponible en **vert chasse, edelweiss ou anthracite.**

## Hachoirs à viande professionnels

Hachoirs à viande de qualité professionnelle : développés **grâce à des décennies d'expérience** et au souci du détail. Pour un travail précis, hygiénique et très efficace. Toutes les pièces des modèles W 100 et supérieurs en contact avec les aliments sont en **inox** haut de gamme et se démontent très facilement après hachage pour le nettoyage.

Garantie à vie*

BEST SELLER



| | PRO-STAR | W 50® | W 100® |
|---|---|---|---|
| **Débit technique** | 75 kg/h | 90 kg/h | 100 kg/h |
| **Diamètre des plaques perforées** | 6 cm | 6,6 cm | 6,12 cm |
| **Système de pré-découpe** | ✗ | ✗ | ✗ |
| **Tension / puissance nominale Pmax** | 230 V / 850 W** | 230 V / 2400 W** | 230 V / 800 W |
| **Moteur (WolfsHeart™)** | ✗ | ✗ | ✓ |
| **Garantie à vie*** | ✗ | ✗ | ✓ |
| **Corps de hachage (BigFeed™)** | ✗ | ✗ | ✓ |
| **Boîtier** | plastique peint | aluminium brossé peint | acier inoxydable |
| **Couleur du boîtier** | argent | anthracite \| blanc edelweiss \| vert chasse | acier inoxydable |
| **Vis sans fin et embout de hachage** | fonte d'aluminium haute résistance | fonte d'aluminium haute résistance | acier inoxydable |
| **Dimensions en mm (L x l x H)** | 270 x 200 x 400 | 365 x 165 x 325 | 393 x 178 x 350 |
| **Poids monté** | 3,7 kg | 4,7 kg | 8 kg |
| **Accessoires inclus** | 3 plaques perforées (3 + 4,5 + 8 mm), 1 embout à saucisse, 1 poussoir, 1 accessoire à biscuits | 3 plaques perforées (3 + 5 + 8 mm), 1 embout à saucisse, 1 poussoir, 1 accessoire à biscuits | 2 plaques perforées (4,5 + 8 mm), 1 embout à saucisse, 1 poussoir, 1 extracteur de vis sans fin |
| **Réf.** | Z66130 | ● FL0050 ● FL0051 ● FL0052 | FL0100 |

**WolfsHeart™ à partir du W 100**
Le refroidissement permanent par air et le réducteur à double roulement à billes permettent un fonctionnement en continu – avec garantie à vie incluse*.

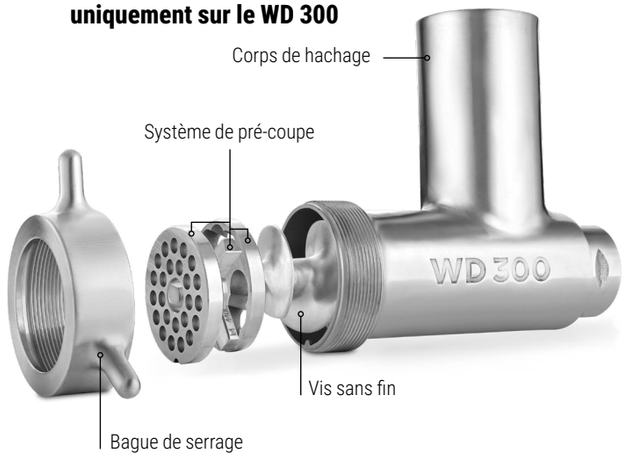
**BigFeed™ à partir du W 100**
Transporte rapidement même les gros morceaux vers la tête de coupe – le WD 300 dispose en plus d'un pré-coupeur de série pour encore plus de puissance.

**Système de coupe à partir du W 100**
Toutes les pièces de coupe sont fabriquées en acier inoxydable et se nettoient facilement et de manière hygiénique.

**Boîtier & équipement à partir du W 100**
Avec boîtier en acier inoxydable, plateau de remplissage en acier inoxydable, câble d'alimentation amovible et interrupteur à pédale en option.

**Pré-coupeur uniquement sur le WD 300**
Le système de coupe double de série assure une pré-coupe nette des tendons et jusqu'à 30 % de gain de temps – idéal pour la viande hachée ou le tartare, sans écrasement.

### Le système de pré-coupe uniquement sur le WD 300




CONSEIL



| | W 200® | WD 300 |
|---|---|---|
| **Débit technique** | 150 kg/h | 260 kg/h |
| **Diamètre des plaques perforées** | 6,12 cm | 7,00 cm |
| **Système de pré-découpe** | ✗ | ✓ |
| **Tension / puissance nominale Pmax** | 230 V / 1955 W | 230 V / 2645 W |
| **Moteur (WolfsHeart™)** | ✓ | ✓ |
| **Garantie à vie*** | ✓ | ✓ |
| **Corps de hachage (BigFeed™)** | ✓ | ✓ |
| **Boîtier** | acier inoxydable | acier inoxydable |
| **Couleur du boîtier** | acier inoxydable | acier inoxydable |
| **Vis sans fin et embout de hachage** | acier inoxydable | acier inoxydable |
| **Dimensions en mm (L x l x H)** | 518 x 220 x 420 | 568 x 220 x 420 |
| **Poids monté** | 16,7 kg | 20 kg |
| **Accessoires inclus** | 2 plaques perforées (4,5 + 8 mm), 1 embout à saucisse, 1 poussoir, 1 extracteur de vis sans fin | 2 plaques perforées (4,5 + 8 mm), 1 embout à saucisse, 1 poussoir, 1 plaque perforée de pré-découpe, 1 extracteur de vis sans fin |
| **Réf.** | FL0200 | FL0300XD |



LANGUE : **ANGLAIS**

### Le livre de référence sur la transformation du gibier

Le gibier est d'une grande diversité ! En **112 pages,** Markus Sämmer, en collaboration avec les experts de Landig, vous dévoile tous les secrets d'une transformation réussie du gibier : charcuterie, fumage, maturation à sec. Avec 42 recettes de jambon, saucisses, pain de viande et bien plus encore, savourez un gibier issu d'une chasse durable et d'une qualité exceptionnelle.






Réf.
**Z99104**

*Garantie à vie : 25 ans de garantie sur le moteur à partir du modèle W 100. Détails selon les conditions de garantie Landig.

**La puissance élevée en watts est due à un moteur à haute vitesse avec entraînement direct.

# TRANSFORMATION

SETS ÉCONOMIQUES

### Set débutant saucisse

| Réf. | Article |
|---|---|
| Z66130 | Hachoir à viande Pro-Star |
| Z77026 | Poussoir à saucisses 3 litres |
| Z02000 | Assaisonnement pour saucisse sauvage 400 g |
| Z01020 | Boyau naturel 10 m, calibre 24/26 |
| Z99102 | Livre “Wildveredelung” |




Réf.
**Z33201**




Réf.
**Z33213**

### Set expert saucisse

| Réf. | Article |
|---|---|
| FL0200 | Hachoir à viande W 200 |
| Z77027 | Poussoir à saucisses 5 litres |
| Z02000 | Assaisonnement pour saucisse sauvage 400 g |
| Z01020 | Enveloppe naturelle 10 m, calibre 24/26 |
| Z99102 | Livre “Wildveredelung” |




Réf.
**Z33216**

### Set pro saucisse

| Réf. | Article |
|---|---|
| FL0300XD | Hachoir à viande WD 300 avec pré-lame |
| Z77027 | Poussoir à saucisses 5 litres |
| Z02000 | Assaisonnement pour saucisse sauvage 400 g |
| Z01020 | Enveloppe naturelle 10 m, calibre 24/26 |
| Z99102 | Livre “Wildveredelung” |




Réf.
**SETW**

### Set burger sauvage

| Réf. | Article |
|---|---|
| FL0052 | Hachoir à viande W 50 |
| Z01048 | Presse à hamburger Ø 110 mm |
| Z02002 | Assaisonnement pour Burger de gibier 400 g |






### Poussoirs 3 l, 5 l et 7 l

Conception professionnelle robuste avec cylindre en acier inoxydable, boîte de vitesses en métal et soupape de ventilation. Pour une fabrication rapide de saucisses, convient aux droitiers comme aux gauchers.
**Comprend cinq entonnoirs à saucisses en acier inoxydable :** 10, 16, 22, 32 et 38 mm.




| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z77026 | 3 litres **BEST SELLER** |
| Z77027 | 5 litres |
| Z77035 | 7 litres |

### Cutter horizontal et cutter vertical

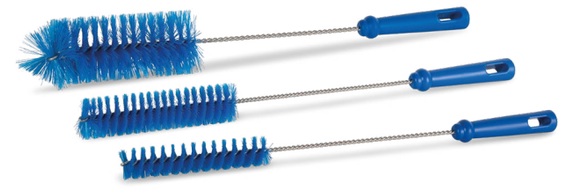
Pour hacher, mélanger et homogénéiser viande, fromage, légumes ou herbes.




| Réf. | Exécution | Taille et poids |
|---|---|---|
| Z66152 | ① 3 litres | 330 mm \| 13 kg |
| Z66153 | ① 5 litres | 450 mm \| 26 kg |
| Z60151 | ② 5 litres | 545 mm \| 18,8 kg |
| Z60154 | ② 8 litres | 595 mm \| 19 kg |

### Brosses de nettoyage

Brosses de qualité pour nettoyer poussoir à saucisses et hachoir, universelles en set.



| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z33132 | Brosse individuelle pour hachoirs à viande |
| Z33131 | Lot de 2 pour poussoirs à saucisses |
| Z33134 | Lot de 3 (brosses incluses) |

# TRANSFORMATION

ÉPICES ET ACCESSOIRES POUR SAUCISSES ET JAMBONS

## Mélanges d'épices pour le gibier

Mélanges d'épices pour gibier. Mélanges d'épices de haute qualité, fabriqués artisanalement dans le sud de l'Allemagne. Conservés correctement, ils se gardent jusqu'à 2 ans.

**TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES NE SONT PAS DISPONIBLES DANS TOUS LES PAYS!**




| Réf. | Exécution | Quantité |
|---|---|---|
| Z02000 | Saucisse de gibier à griller | 400 g |
| Z02001 | Saucisses fumées de gibier | 400 g |
| Z02005 | Saucisse de gibier à griller sans sel nitrité | 400 g |
| Z02006 | Salsiccia de gibier | 400 g |
| Z02003 | Saucisse de foie de gibier | 400 g |
| Z02007 | Landjäger de gibier | 400 g |
| Z02004 | Saucisse gendarme de gibier | 400 g |
| Z02032 | Salami de gibier | 400 g |
| Z02037 | Kaminwurzen de gibier | 400 g |
| Z02030 | Jambon de gibier méditerranéen | 400 g |
| Z02031 | Jambon de gibier rustique | 400 g |

| Réf. | Exécution | Quantité |
|---|---|---|
| Z02036 | Jambon de gibier à plumes | 400 g |
| Z02038 | Jambon de gibier Karl Schmid | 400 g |
| Z02033 | Boulette de gibier | 400 g |
| Z02034 | Leberkäse de gibier | 400 g |
| Z02035 | Pâté de foie de gibier | 400 g |
| Z02002 | Burger de gibier NOUVEAU | 400 g |
| Z02010 | Goulasch de gibier NOUVEAU | 340 g |
| Z02011 | Épices pour pièces de gibier à saisir | 340 g |
| Z02008 | Rub BBQ pour gibier NOUVEAU | 400 g |
| Z02009 | Marinade méditerranéenne pour grillades | 250 g |

## Sel de salaison et cultures de démarrage

Le sel de salaison garantit la durée de conservation et la stabilité de la couleur des produits carnés. Les ferments lactiques favorisent la maturation et améliorent le goût et la texture.




| Réf. | Exécution | Quantité |
|---|---|---|
| Z01025 | Sel de salaison | 500 g |
| Z01026 | Sel de salaison | 1000 g |
| Z01019 | Cultures de démarrage | 25 g |

## Bocaux à épices pour le garde-manger

Bocaux en plastique alimentaire pour conserver épices, sels ou aliments. Le niveau de remplissage est facile à visualiser grâce au matériau semi-transparent. Disponibles en trois tailles.



| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z01027 | 500 ml |
| Z01028 | 1000 ml |
| Z01029 | 2000 ml |



# TRANSFORMATION

ACCESSOIRES POUR SAUCISSES ET JAMBON

## Set de bocaux

Set de 6 bocaux pour saucisse, pâté et autres spécialités. Avec couvercle twist-off vert chasse. Étiquettes adaptées disponibles séparément.



| Réf. | Exécution |
|---|---|
| VL0185 | 225 ml |
| VL0186 | 350 ml |
| VL0187 | 435 ml |

## Aiguille à jambon

Pour enfiler la laine ou larder le gibier. Fabriquée en acier inoxydable antirouille, avec un manche ergonomique.
Longueur de l'aiguille : 20 cm.



Réf.
**Z01147**

## Ficelle pour saucisses et jambons

Ficelle en fibres naturelles résistantes à la déchirure pour attacher et suspendre les saucisses et les jambons.



| Réf. | Couleur |
|---|---|
| Z01040 | nature |
| Z01041 | rouge |
| Z01042 | rouge / blanc |
| Z01043 | bleu / blanc |

## Pince à saucisses

Avec trois aiguilles en acier inoxydable – pour le dégazage des boyaux de saucisses.



Réf.
**Z11089**

## Boyaux pour farcisseurs de saucisses

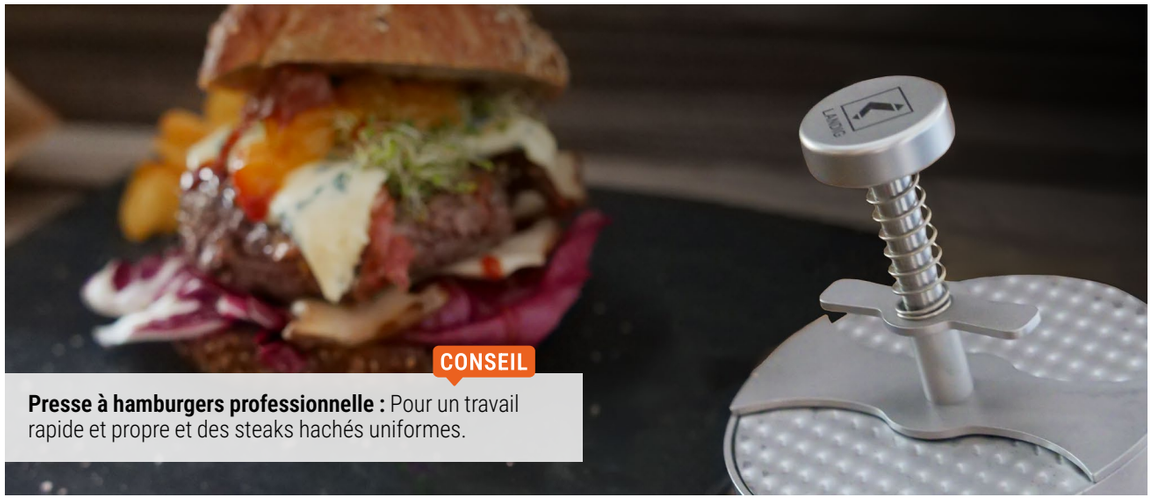
Boyaux naturels, artificiels et stériles pour tous types de saucisses. Boyaux naturels (salés) pour les bratwurst et le pâté de foie, boyaux artificiels pour les saucisses crues, ou boyaux stériles pour les saucisses à griller : le boyau idéal pour chaque usage.




| Réf. | Exécution | Ø Calibre | UE / longueur |
|---|---|---|---|
| Z01023 | Boyau naturel | 16/18 | 10 m |
| Z01020 | Boyau naturel | 24/26 | 10 m |
| Z01024 | Boyau naturel | 28/30 | 10 m |
| Z01021 | Boyau naturel | 40+ | 10 m |
| Z01030 | Boyau synthétique | 43 | 25/25 cm |
| Z01038 | Boyau synthétique | 43 | 25/40 cm |
| Z01031 | Boyau synthétique | 50 | 25/25 cm |
| Z01039 | Boyau synthétique | 50 | 25/40 cm |
| Z01032 | Boyau synthétique | 55 | 25/25 cm |
| Z01037 | Boyau synthétique | 55 | 25/40 cm |
| Z01035 | Boyau stérile | 43 | 25/20 cm |

# TRANSFORMATION

BURGERS & BACS



CONSEIL

**Presse à hamburgers professionnelle :** Pour un travail rapide et propre et des steaks hachés uniformes.

## Presse à burger professionnelle

Pour un travail rapide, propre et efficace. Avec cette presse à burger inox à éjection de steak, on obtient des steaks hachés parfaitement formés. Idéale aussi pour saucisse plate selon diamètre.



| Réf. | Dimensions intérieures Ø |
|---|---|
| Z01440 | 50 mm pour mini-burger |
| Z01044 | 85 mm pour burger et saucisse plate |
| Z01048 | 110 mm pour burger et saucisse plate |

## Bacs de mélange

Conteneur empilable, adapté à la congélation, pour la transformation et le stockage pharmaceutiques des produits carnés et de charcuterie. Doté d'une poignée périphérique pratique et d'un couvercle lisse et protégé. Résistant à la chaleur jusqu'à +40 °C pendant de longues périodes.



| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z33190 | 4 litres 34 x 24 x 9 cm |
| Z33191 | 6 litres 39 x 28 x 10 cm |
| Z33192 | 9 litres 45 x 31 x 12 cm |
| Z33193 | 17 litres 52 x 36 x 16 cm |

**LES COUVERCLES ASSORTIS**
SERONT BIENTÔT DISPONIBLES

## Bac inox

Utilisations multiples : collecte et mélange de la viande lors du hachage, conservation de la viande et des produits de charcuterie. 100 % compatible avec les aliments, en acier inoxydable mat et très robuste.




| Réf. | Exécution |
|---|---|
| Z01056 | 325 x 265 x 100 |
| Z01057 | 355 x 325 x 150 |






# VIANDE DE GIBIER EMBALLÉE SOUS VIDE

CONSEIL



UNIVERSELLEMENT **COMPATIBLE**

Qu'il **s'agisse de ragoût de venaison, de sauce bolognaise ou de bouillon,** la cloche sous vide Flex permet une mise sous vide hermétique de bocaux de toutes tailles et formes. Scellés en quelques secondes seulement, la qualité et l'arôme sont préservés et la durée de conservation prolongée.

Réf.
**VL1193**

# MISE SOUS VIDE

## LAVA, LE NUMÉRO 1 DANS LE DOMAINE DE LA CHASSE

### Ainsi, le gibier se conserve jusqu'à 20 fois plus longtemps!

Les professionnels de la transformation du gibier souhaitent préserver sa fraîcheur et sa qualité le plus longtemps possible. La mise sous vide est la méthode idéale : simple et extrêmement efficace. En éliminant l'air, on empêche la prolifération des germes et des bactéries. Conservée dans un endroit frais entre +5 et -2 °C, la viande de gibier se conserve jusqu'à 20 fois plus longtemps, sans aucune perte de qualité.

Les machines sous vide Lava sont idéales : puissantes, précises et offrant une pression de vide jusqu'à -0,97 bar. Grâce au régulateur de pression, même les produits les plus fragiles peuvent être emballés en toute sécurité, ce qui est idéal pour les chasseurs soucieux de la fraîcheur et de la qualité.

**Les sacs sous vide Lava de haute qualité sont sans BPA, aptes au contact alimentaire et sans goût ; ils sont parfaitement adaptés à la cuisson sous vide. Ainsi, le meilleur du gibier se conserve plus longtemps et reste un véritable délice culinaire.**




Garantie à vie*

BEST SELLER

JE SUIS TROP GRAND POUR CETTE PAGE



| | V.100® PREMIUM X | V.200® PREMIUM X | V.300® PREMIUM X |
|---|---|---|---|
| Cordons de soudure | 2 | 2 | 2 |
| Capacité de la pompe env. | 35 l / minute | 35 l / minute | 35 l / minute |
| Sous-pression max. | - 0,94 bar | - 0,94 bar | - 0,94 bar |
| Opérations sous vide successives | jusqu'à 1 000 x sans surchauffe | jusqu'à 1 000 x sans surchauffe | jusqu'à 1 000 x sans surchauffe |
| Longueur de la bande de soudure | 340 mm | 340 mm | 340 mm |
| LCS (Lava Close System) | ✓ | ✓ | ✓ |
| LTP (Pompe Turbo Lava) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mise sous vide et soudure manuelle | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mise sous vide et soudure automatique | ✗ | ✓ | ✓ |
| Affichage de la sous-pression | avec des barres biCouleurs | avec un voyant LED | via manomètre |
| Couleur/boîtier | gris | gris | gris |
| Tension/puissance nominale max | 230 V / 500 W | 230 V / 500 W | 230 V / 500 W |
| Dimensions L x P x H | 410 x 230 x 98 mm | 410 x 230 x 98 mm | 410 x 230 x 98 mm |
| Poids | 4,40 kg | 4,40 kg | 4,40 kg |
| Réf. | VL0100XP | VL0200XP | VL0300XP |



| | V.300® BLACK | V.350® PREMIUM | V.400® PREMIUM | V.500® PREMIUM |
|---|---|---|---|---|
| Cordons de soudure | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Capacité de la pompe env. | 35 l / minute | 35 l / minute | 35 l / minute | 3 coups de pompe à 20 l / minute |
| Sous-pression max. | - 0,96 bar | - 0,96 bar | - 0,96 bar | - 0,97 bar |
| Opérations sous vide successives | jusqu'à 1 000 x sans surchauffe | jusqu'à 1 000 x sans surchauffe | jusqu'à 1 000 x sans surchauffe | jusqu'à 1 000 x sans surchauffe |
| Longueur de la bande de soudure | 340 mm | 360 mm | 460 mm | 720 mm |
| LCS (Lava Close System) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| LTP (Pompe Turbo Lava) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mise sous vide et soudure manuelle | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mise sous vide et soudure automatique | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Affichage de la sous-pression | via manomètre | via manomètre | via manomètre | via manomètre |
| Couleur/boîtier | noir \| blanc | acier inoxydable | acier inoxydable | acier inoxydable |
| Tension/puissance nominale max | 230 V / 600 W | 230 V / 900 W | 230 V / 1100 W | 230 V / 1800 W |
| Dimensions L x P x H | 410 x 230 x 98 mm | 470 x 280 x 115 mm | 587 x 280 x 115 mm | 827 x 280 x 115 mm |
| Poids | 4,40 kg | 11,0 kg | 12,85 kg | 20,50 kg |
| Réf. | VL0300B | VL0350P | VL0400P | VL0500P |

*Pour garantir des performances durables, Lava offre une garantie de 25 ans sur la pompe à vide de ses machines de mise sous vide ; pour plus de détails, veuillez consulter les conditions de garantie de Lava.




# MISE SOUS VIDE

SACHETS & ROULEAUX

**QUALITÉ SUPÉRIEURE** PARFAIT POUR LES MACHINES DE MISE SOUS VIDE LAVA ET TOUTES LES AUTRES MARQUES.

## Sacs sous vide Lava

| Réf. | Taille en cm | Qté (nombre de pièces) |
|---|---|---|
| **R-Vac :** sachets structurés haut de gamme, transparents, pour mise sous vide fiable et conservation propre. | | |
| 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 :** extra-forts, structurés et transparents, env. 160 µm, idéals pour produits à arêtes vives. **70 % plus résistants que R-Vac.** | | |
| VL1805 | 16 x 25 | 50 |
| VL1810 | 20 x 30 | 50 |
| VL1815 | 25 x 40 | 50 |
| VL1820 | 30 x 50 | 50 |

## Sacs et rouleaux sous vide Lava (noirs)

| Réf. | Taille en cm | Qté (nombre de pièces) |
|---|---|---|
| **B-Vac :** Sacs et rouleaux d'aspirateur résistants, avec une face noire texturée et une face lisse transparente. Pour une présentation de produit particulièrement attrayante. | | |
| 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 rouleaux |
| VL0641 | 30 x 600 | 2 rouleaux |

## Rouleaux sous vide Lava

| Réf. | Taille en cm | Qté (nombre de pièces) |
|---|---|---|
| **E-Vac :** films sous vide structurés et transparents, longueurs 600 cm, en sets de 2 ou 4 rouleaux selon largeur. | | |
| VL0010 | 15 x 600 | 4 rouleaux |
| VL0011 | 20 x 600 | 2 rouleaux |
| VL0013 | 25 x 600 | 2 rouleaux |
| VL0012 | 30 x 600 | 2 rouleaux |
| VL0014 | 45 x 600 | 2 rouleaux |
| VL0114 | 60 x 600 | 2 rouleaux |
| **ES-Vac :** extra-forts, structurés et transparents, env. 160 µm, idéals pour produits à arêtes vives. **70 % plus résistants que E-Vac.** | | |
| VL0109 | 15 x 600 | 2 rouleaux |
| VL0111 | 20 x 600 | 2 rouleaux |
| VL0113 | 25 x 600 | 2 rouleaux |
| VL0112 | 30 x 600 | 2 rouleaux |

## Ensemble Hunter Mix

**Les tailles de sacs sous vide les plus courantes pour les chasseurs** – adaptées pour le cuissot, le filet et la saucisse.

**Sacs sous vide inclus :**

- 100 pièces - 20 x 30 cm
- 50 pièces - 25 x 35 cm
- 50 pièces - 25 x 40 cm
- 50 pièces - 30 x 50 cm



Réf.
**VL0150**

## Marqueur permanent

Étiquette permanente – résistante à l'eau et au gel.




Réf.
**VL0091**

# MISE SOUS VIDE

## RÉCIPIENTS & ACCESSOIRES

### Récipient sous vide en verre G-line

NOUVEAU

Pour mettre sous vide des aliments sensibles à la pression ou liquides refroidis, idéal aussi pour mariner. Sans couvercle, compatible four. Convient à l'appareil de mise sous vide ou à la pompe manuelle. Volume : 1565 ml.

| Réf. | Version | Qté (nombre de pièces) |
|---|---|---|
| VL2007 | blanc | 1 |
| VL2008 | noir | 1 |
| VL2050 | Easy Pump, pompe électrique | |
| **Offre spéciale : pompe à vide manuelle offerte** | | |
| VL2006 | set - blanc | 3 |
| VL2009 | set - noir | 3 |




### Intercalaire noir/or pour saumon

CONSEIL

Intercalaire apte au contact alimentaire avec revêtement spécial noir et or. Résistant à la graisse, à l'huile et à l'eau. Idéal comme support dans le sachet sous vide, même avec arêtes ou bords tranchants.



| Réf. | Taille en cm | Qté (nombre de pièces) |
|---|---|---|
| VL0295 | 16 x 26,5 | 5 |
| VL0296 | 18,5 x 53 | 5 |
| VL0297 | 21 x 57 | 5 |
| **Offre spéciale** | | |
| VL0294 | 5 pièces de chaque taille | 15 |

### Stop-liquide

Assure des soudures propres lors de la mise sous vide en absorbant les liquides de manière fiable. Suffit pour jusqu'à 600 sachets. Rouleau 30 cm x 12 m.



Réf.
**VL0002**

### Toile protège-os

Matière textile cirée apte au contact alimentaire.
Empêche les os de percer les sachets sous vide. Rouleau 10 cm x 5 m



Réf.
**VL0003**

### Sachets de maturation Dry Aging

Pour maturation à sec du gibier et de la viande rouge en 3-4 semaines, pour une vraie viande noble Dry Aged.



| Réf. | Taille en cm | Qté (nombre de pièces) |
|---|---|---|
| VL0558 | 25 x 40 | 4 sacs |
| VL0556 | 25 x 55 | 4 sacs |
| VL0557 | 30 x 60 | 4 sacs |
| VL0560 | 30 x 300 | 1 rouleau |
| **Offre kit d'essai** | | |
| VL0555 | 2 pcs. 20 x 30<br>2 pcs. 25 x 55 | 1 kit |



# CUISSON SOUS VIDE

## CUISSON BASSE TEMPÉRATURE




### Set XXL Sous-Vide inox

Set premium avec bac inox 12 l, thermoplongeur LX.20, support de sachets, housse d'isolation, couvercle inox avec poignée et couvercle plastique avec découpe.




Réf.
**LX0035**

### Set XXL Sous-Vide

Set complet pour cuisson sous vide professionnelle avec stick LX.20, bac 12 l avec couvercle, support de sachets et housse d'isolation pour un fonctionnement économe en énergie.




Réf.
**LX0033**

### Sachets de cuisson sous vide H-Vac

Sachets thermorésistants pour cuisson sous vide sûre.



| Réf. | Taille en cm | Qté (nombre de pièces) |
|---|---|---|
| VL0610 | 15 x 30 | 50 |
| VL0611 | 20 x 30 | 50 |
| VL0612 | 25 x 35 | 50 |
| VL0613 | 30 x 40 | 50 |



CONSEIL

Quelques **herbes ou un peu de fond** de gibier dans le sachet affinent discrètement la viande et préservent son goût naturel.

# UN DRY AGER® ACHETÉ - UN HUNTERS KIT OFFERT

À l'achat d'une armoire de **maturation DRY AGER®**, recevez gratuitement l'exclusif Hunters Kit d'une valeur pouvant atteindre **490,00 €** - pour un démarrage parfait dans la valorisation du gibier.

**VALORISATION DU GIBIER 2.0**




1 x Bible Dry Aging | Mélanges d'épices | 2 x grilles à saucisses | 2 x grilles coulissantes | 1 x Bac à sel avec contenu | 1 x Suspension inox

Les illustrations montrent les accessoires offerts du DX 1000 Premium S.

LANDIG®

**Landig + Lava GmbH & Co. KG**
Mackstraße 90 | 88348 Bad Saulgau | Allemagne
Téléphone commande : +49 7581 90430
E-mail : info@landig.com

ous les prix indiqués sont des prix de vente conseillés non contractuels, incluant la TVA française de 20 %. Tous les articles sont livrés sans éléments de décoration. Sous réserve de modifications techniques. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation expresse préalable. Toutes les informations sont fournies sous réserve d'éventuelles erreurs de composition ou d'impression. Les prix de vente conseillés correspondent aux recommandations tarifaires de Landig ou aux prix indiqués dans le catalogue. Les conditions générales de vente actuellement en vigueur, sur la base desquelles nous effectuons exclusivement nos livraisons, sont disponibles en ligne sur www.landig.com. Puissance frigorifique selon la norme EN 12900, à +5 / +55 °C.
© Copyright catalogue : Landig 04/2026.