



Garanti del Sapore



IL SOTTOVUOTO
OLTRE LA
CONSERVAZIONE



Soluzioni per il food processing and packaging
Catalogo 2019

MADE IN ITALY 

Indice

P. 03-04 L'azienda Orved, leader nel sottovuoto da più di 30 anni

P. 05-06 Perché siamo "Garanti del Sapore"

P. 07-10 Programmi Chef: un sottovuoto intelligente, intuitivo, evoluto!

P. 11-14 Orved Experience

P. 11-12 Pannello touch

P. 11-12 Modulo Wi-Fi

P. 13-14 Vuoto ATM, Softair e Vuoto-Extra

P. 13-14 Sensore di vuoto assoluto

P. 15-16 La collaborazione tra Orved e Argotec

P. 17-52 Soluzioni professionali a campana

P. 19-24 Linea Cuisson - soluzioni da banco e carrellate

P. 25-32 Linea Bright - soluzioni da banco e carrellate

P. 33-40 Linea Idea - soluzioni da banco

P. 41-50 Linea Evox - soluzioni da banco

P. 51-52 Linea VM - soluzioni da banco

P. 53-56 Linea cottura sous-vide - Svthermo

P. 57-62 Soluzioni professionali ad estrazione esterna

P. 63-78 Termosigillatrici professionali di vaschette

P. 65-68 Linea VGP

P. 69-74 Linea VGP Skin Effect

P. 75-78 Linea Profi

P. 79-88 Buste e accessori per il sottovuoto

P. 89-90 Il portale Orved Service e le certificazioni Orved

Orved, nella costante ricerca di miglioramento della produzione, si riserva di modificare senza preavviso le caratteristiche dei propri prodotti, pertanto i dati e le immagini riportate sono indicativi e non vincolanti.





Soluzioni per il food processing

Il sottovuoto oltre la conservazione

Le soluzioni Orved, grazie alla tecnologia del sottovuoto intelligente, costituiscono uno strepitoso supporto al lavoro e alla passione di chef, pizzaioli, barman, pasticceri e gelatieri. Sono in grado di velocizzare e migliorare tantissime lavorazioni manuali, dalla marinatura alla omogeneizzazione delle basi pasticceria, fino alla pulizia molluschi. E, grazie ad una usabilità messa a punto in tantissimi anni di esperienza, consentono una piacevolissima e formidabile user experience.

La nostra azienda

Da più di trent'anni continuiamo ad innovare il sottovuoto creando i migliori prodotti dedicati alla conservazione, al food processing ed alla cottura sous-vide, la nostra vera passione! Una passione che ha condotto Orved a diffondere in tutto il mondo la cultura e l'uso della tecnologia del sottovuoto, grazie all'offerta di prodotti costruiti in Italia, sempre all'avanguardia e di altissima qualità, capaci non soltanto di rispondere ai bisogni dei clienti, ma anche di anticiparli e di diffondere il sottovuoto a sempre nuove categorie di utilizzatori.



Confezionamento in vaschetta
Confezionamento in ATM
Assenza di compressore



VM13

1985



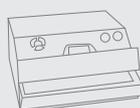
Termosigillatrici
per vaschette

1990



Linea VGP

2000



VM88

Sonda retraibile

1988

Macchine sottovuoto
in acciaio inox



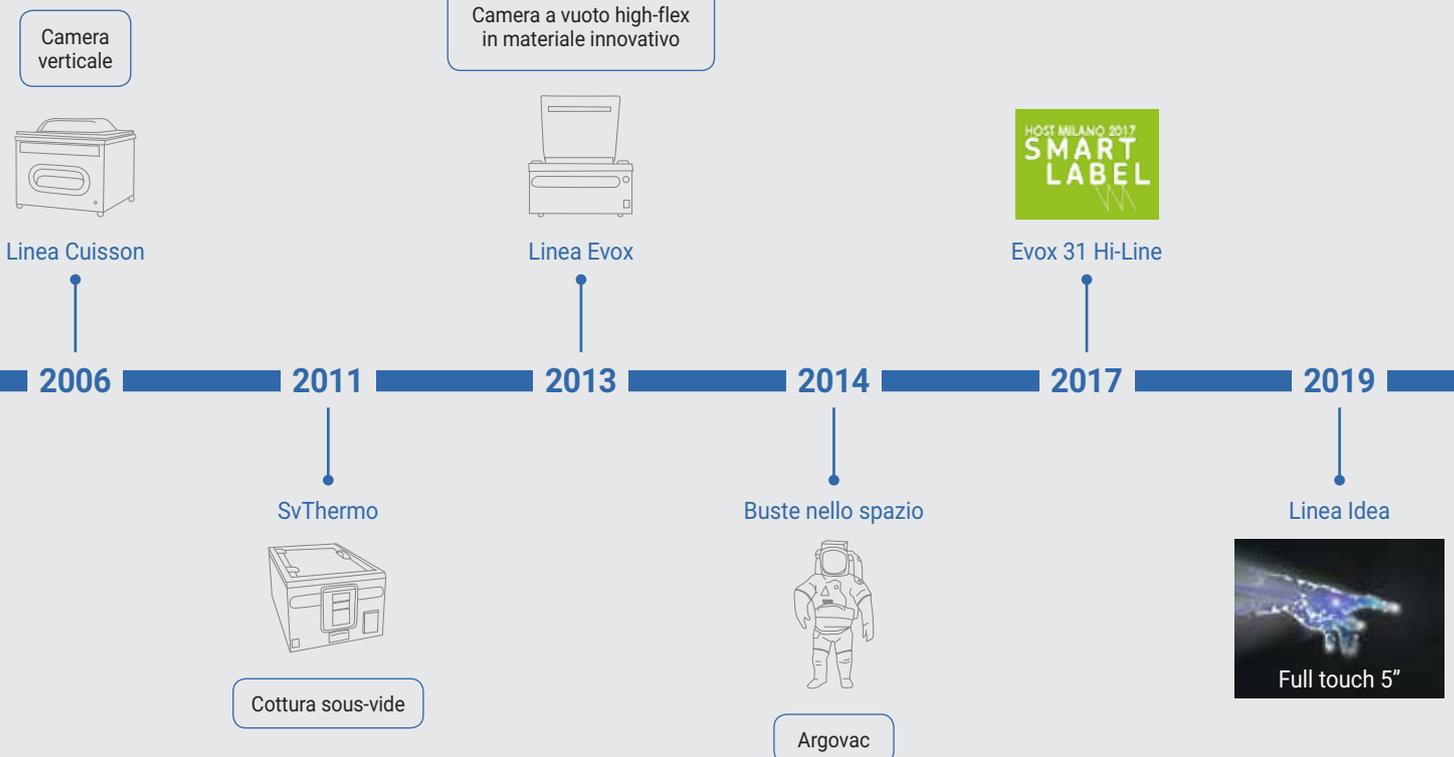
1992



Buste
sottovuoto

2005

“Noi di Orved crediamo che per innovare non serva solo un’idea, ma la perfetta sincronia fra tre elementi chiave: il know-how che ognuno di noi possiede, la determinazione nel raggiungere i propri obiettivi e la passione, motore del nostro successo”





Migliora la tua spesa

Acquista prodotti di qualità nel giorno giusto, nel posto giusto ed al prezzo giusto, anche in grandi quantità: il sottovuoto permette di conservare a lungo gli alimenti, prolungandone freschezza e qualità.



Rispetta la materia prima

Il sottovuoto evita qualsiasi contaminazione tra i prodotti perché ogni alimento è isolato dagli altri. Questo permette di conservare tutti gli ingredienti nello stesso frigo, mantenendone inalterate tutte le proprietà nutrizionali ed organolettiche.



Amplia la tua proposta

Lavora in anticipo, organizza la giornata e amplia il menù della tua attività, per avere sempre a disposizione una vasta scelta di ricette e soddisfare le esigenze ed i gusti di tutta la tua clientela.



Esalta i sapori

La migliore cottura dei prodotti avviene in busta ed a bassa temperatura; la cottura sous-vide permette di cuocere in modo delicato ed uniforme ogni prodotto, esaltandone al massimo sapori, aromi e colori.



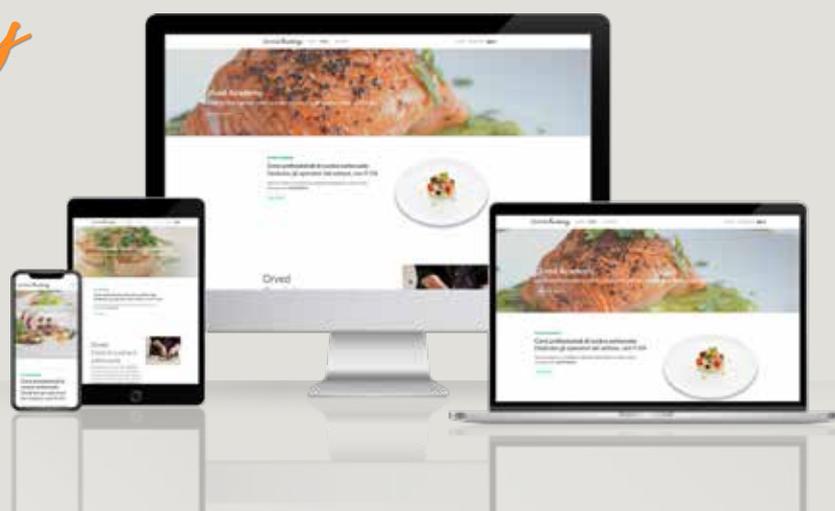
Orved Academy

Scopri i nuovi corsi sul sito:

www.orvedacademy.it



Anche da
smartphone





Garanti del Sapore

Noi di Orved da anni lavoriamo al fine di garantire a voi, alle vostre famiglie, ai vostri clienti e ai vostri amici non solo la freschezza di un prodotto sano e perfettamente conservato ma l'emozione, l'insostituibile emozione di assaporare un piatto gustoso, un piatto che risvegli ricordi, un piatto che vi racconti una storia.

Ora Ritrova Veramente Emozioni Dimenticate e fai sentire a chi ti circonda la cura e l'amore dietro ogni piatto, dietro la scelta di una conservazione e di una cottura che ti accompagnano dalla semina al raccolto, fino ad arrivare alla tavola, a quella tavola piena di emozioni.



Uno Chef Orved a tua disposizione!

Partecipa ai corsi e scopri, sotto la guida di professionisti del settore, come implementare la tua attività e migliorare la tua organizzazione, risparmiando su costi e consumi grazie alla tecnologia del sottovuoto.



“Quando la realizzazione di una ricetta non è più solo una semplice routine ma diventa passione, noi ti offriamo soluzioni uniche ed innovative che riflettono il tuo amore per la cucina”



Programmi automatici



Risultati da chef



Aumento della shelf-life dei prodotti



Marinatura

Specifico per marinare i prodotti, riesce a far penetrare la marinatura in modo rapido ed uniforme. Con un solo breve ciclo, si ottiene un risultato per il quale sarebbero necessarie oltre 24h usando il metodo tradizionale. Disponibile per buste e contenitori.



Infusioni

Cattura gli aromi di erbe e spezie, riducendo l'ossidazione del prodotto e prolungandone la shelf-life. L'operazione automatica di vuoto e pausa estrarrà l'aroma più ricco senza alterare gli oli essenziali, garantendo un sapore unico ed intenso.



Pulizia cozze e vongole

Ideato per pulire ed eliminare sabbia e residui interni dei molluschi preparandoli perfettamente per la successiva cottura.



PROGRAMMI CHEF

Un sottovuoto intelligente, intuitivo, evoluto!

I nostri *Programmi Chef* sono ideati per semplificare ed automatizzare i processi di confezionamento sottovuoto e per ottimizzare e migliorare tantissime lavorazioni manuali che, diversamente, richiederebbero la costante supervisione di un operatore. Dalle ricette più semplici alle più complesse, dal primo ingrediente fino all'impattamento, Orved con i suoi *Programmi Chef* vi accompagnerà per tutto il percorso.



Esaltazione di
sapori, aromi
e profumi



Programmi per
preparazioni
speciali



Creatività
senza limiti



Intenerimento carni

Specifico per intenerire le carni e prepararle per la successiva cottura sous-vide. Crea diverse intensità di pressione sulla carne per intenerirla, senza perdite di peso o qualità.



Sughi

Riduce lo schiumaggio e la fuoriuscita dalla busta di salse, sughi e prodotti liquidi. Ideale per confezionare salsa di pomodoro, ragù e succhi di frutta.



Salse dense

Ideato per la preparazione di prodotti cremosi, come crema di zucca o passato di verdure. La crema si miscela, rendendo la vellutata liscia e lucida.



Solidi e farciture

Rende più compatti ed omogenei impasti e farciture. Perfetto per amalgamare meglio il ripieno di cannelloni oppure preparare la carne per hamburger.



Lavaggio gas pasticceria

Ideale per prodotti di pasticceria finiti, che presentano consistenze interne ed esterne diverse. Evita la fuoriuscita dell'interno morbido o la rottura della camicia, grazie all'immissione di gas inerte. I due livelli, "mild" e "strong", si differenziano in base alla delicatezza del ripieno del prodotto.



Basi pasticceria

Ideale per creme e salse a base di latte e uova che tendono a schiumare rapidamente. Prepara un prodotto omogeneo e lucido.



Carni

Confeziona perfettamente carni crude: rallenta l'ossidazione e la perdita di liquidi della carne.



Pollo

Confeziona perfettamente carni con ossa cave, delicate e fragili (ad esempio il coniglio). Evita la rottura e l'annerimento delle ossa.



Pesce

Evita l'eccessiva perdita di liquidi del pesce fresco e ne mantiene inalterata freschezza, qualità ed aspetto estetico.



Prodotti da forno

Ideale per panificati croccanti all'esterno e soffici all'interno. L'immissione di gas inerte evita lo schiacciamento del prodotto anche se viene a contatto con la busta.



Verdure

Ideale per confezionare le verdure più dure che resistono alla pressione del vuoto (ad esempio zucca e carote).



Dolci

Ideale per prodotti dolci glassati. L'immissione di gas inerte evita lo schiacciamento del prodotto a contatto con la busta.



Basi gelateria

Confeziona perfettamente diverse basi gelato: dalle basi sorbetto alle basi più complesse, come pistacchio, nocciola e altri che contengono frutta secca.

Disponibili 5 livelli.



Pasta fresca

Evita lo schiacciamento e la rottura della pasta fresca, anche se viene a contatto con la busta, grazie all'immissione di gas inerte.



Polveri e spezie

Per il confezionamento di prodotti volatili. Evita che le polveri, nella fase di vuoto, si sollevino ed escano dalla busta.



VUOTO IN CONTENITORI fuori e dentro la camera

Programmi Vasi

Confeziona prodotti delicati o soffici in contenitori resistenti al vuoto. Ci sono 6 livelli studiati in base alla tipologia e quantità di prodotto da confezionare.

• Vasi Sensor

Consente di selezionare il livello di vuoto desiderato in percentuale, un eventuale livello di vuoto extra e aggiungere una pausa a fine ciclo per creazioni speciali (ad esempio: cioccolato soffiato).

• Vasi Min - Med - Max - Extreme

4 livelli di svuotamento del vaso, regolati in funzione del riempimento dello stesso. Se il vaso è molto pieno e l'aria da estrarre è poca, si sceglie "Min". Viceversa, se l'aria da estrarre è molta si sceglie "Extreme". Questi cicli si usano soprattutto per la vasocottura: "Min" per prodotti liquidi, cremosi o conserve sott'olio; "Extreme" per prodotti in pezzi come carni o filetti di pesce.

• Vasi Degas

Disponibile solo sulla Linea Cuisson, è una disaerazione speciale che raggiunge il vuoto progressivamente in modo da evitare la fuoriuscita del prodotto dal vaso. Si usa per lavorazioni quali maturazione di carne o pesce in vaso.



CON BUSTE GOFFRATE

No Stop: per vuoto esterno

Utilizzando l'accessorio Easy, disponibile su tutte le macchine a campana, si potranno confezionare prodotti anche di grandi dimensioni in buste goffrate oppure in contenitori. Durante il ciclo di vuoto la pompa continua ad andare senza mai fermarsi, permettendo il confezionamento continuo di prodotti.

EXPERIENCE



ORVED



PANNELLO TOUCH

Lasciati guidare dal pannello comandi touch ad alta precisione, elegante e con uno standard superiore di resistenza all'acqua e ai graffi. Velocità e precisione lo rendono unico ed affidabile.



Antigraffio



Waterproof



Libertà di gestione

CONNESSIONE WI-FI

Collegati al portale *Orved Service* tramite il Wi-Fi e controlla la tua macchina via web, personalizza i programmi in base alle tue esigenze e ricevi via SMS e via e-mail avvisi di anomalie e manutenzione.



Controlla lo stato della macchina



Gestisci tutto da remoto



Configura le tue preferenze



Ottimizza il tuo lavoro



Porta i tuoi programmi ovunque



Multi-device



VUOTO EXTRA

Studiato per alimenti porosi

Una volta raggiunto il 100% di vuoto, immette un tempo di vuoto aggiuntivo per permettere l'uscita di tutta l'aria all'interno degli alimenti, in particolare di quelli porosi, che presentano nella texture piccoli spazi vuoti. Grazie al "vuoto extra" il 100% dell'aria verrà estratta dal prodotto.



SOFTAIR

Studiato per alimenti delicati

Ideale per prodotti che possono deformarsi o rompersi a causa del rientro dell'aria nella camera a seguito del ciclo di vuoto. Dopo la saldatura, l'aria viene reimpressa nella camera in modo graduale. La minor pressione di rientro, infatti, elimina totalmente tutte le potenziali problematiche dovute a questo processo.



SENSORE DI VUOTO ASSOLUTO

Non è necessario impostare o correggere i parametri!

La macchina interrompe automaticamente l'estrazione dell'aria non appena viene rilevata la percentuale di vuoto preimpostata.

I migliori risultati in modo completamente automatico.

Permette di gestire i cicli con la massima precisione ed efficienza. Il sensore di vuoto assoluto permette di ottimizzare al massimo i tempi lavorativi e ridurre al minimo i consumi energetici.

CONFIGURAZIONE AUTOMATICA



Il tempo del ciclo di vuoto è sempre ottimizzato in base al volume del prodotto inserito: il sensore di vuoto è in grado di rilevare le dimensioni, la quantità ed il tipo di alimento da confezionare.

CONFEZIONAMENTO PERFETTO DEI LIQUIDI



È l'ideale per confezionare prodotti liquidi perché ne riduce l'ebollizione, garantendo un confezionamento perfetto al massimo livello di vuoto.

TARATURA AUTOMATICA



La variazione della pressione atmosferica può influire sulla qualità del confezionamento. Il sensore di vuoto assoluto gestisce automaticamente la calibrazione senza l'intervento dell'utente per garantire sempre un vuoto perfetto in ogni condizione.

ALLUNGA LA VITA DELLA MACCHINA



Questa tecnologia protegge la confezionatrice da inutili sollecitazioni, allungando la durata della pompa, della barra saldante e dell'olio e riducendo notevolmente i costi di manutenzione e sostituzione delle parti più usurate.



VUOTO + GAS: ATM

Studiato per alimenti freschi e delicati

Durante il ciclo di vuoto viene immessa una miscela di gas inerte, per impedire alla busta di schiacciare o rompere il prodotto. È l'ideale per prodotti freschi come l'insalata e prodotti delicati come i bignè che, senza l'utilizzo del gas, si schiaccerebbero, rovinandosi.

TUTTE LE PERFORMANCE CHE TI SERVONO

Le confezionatrici sottovuoto Orved consentono di avere controllo completo sui parametri di confezionamento: dalla percentuale di vuoto ai tempi di sigillatura, alla percentuale di gas inerte in funzione del risultato desiderato e del prodotto da confezionare.

Grazie alle funzioni avanzate incluse potrai confezionare perfettamente qualsiasi tipo di prodotto: da quello più morbido o delicato, a quello spigoloso e tagliente.

L'EVOLUZIONE DEI SISTEMI DI VUOTO

SISTEMA A SENSORE



Il risultato finale non dipende dal volume del prodotto e dall'aria da estrarre ma è influenzato dalla pressione atmosferica. Il sensore relativo deve essere calibrato prima di effettuare il ciclo di vuoto!

SISTEMA A TEMPO



Imposta il tempo del ciclo di confezionamento sottovuoto, la macchina smette di estrarre aria non appena il tempo impostato è stato raggiunto. Il livello di vuoto finale dipende dal volume del prodotto e dall'aria da estrarre.



ABBIAMO CONQUISTATO ANCHE LO SPAZIO

La nostra collaborazione con Argotec

E' con estremo orgoglio che possiamo dire di aver superato anche la prova spaziale, mandando le nostre buste sottovuoto nello spazio!

Orved infatti, grazie all'esperienza nel settore ed all'altissimo livello qualitativo dei propri prodotti, è stata scelta per la messa a punto della macchina sottovuoto e delle buste sottovuoto da mandare nello spazio.

In collaborazione con la società **Argotec** responsabile per l'alimentazione degli astronauti europei sulla stazione spaziale internazionale, Orved ha messo a punto una speciale macchina sottovuoto denominata **Argovac**. Con tale macchina e con le buste sottovuoto Orved, sono stati confezionati gli alimenti per la missione spaziale "*Futura Mission*" cui ha partecipato anche l'astronauta italiana Samantha Cristoforetti.



Argovac



Buste sottovuoto

SOLUZIONI PROFESSIONALI A CAMPANA



Linea Cuisson

Top di gamma, con vasca verticale e i più completi Programmi Chef, heavy-duty.



Linea Bright

Heavy-duty, Programmi Chef, ampia gamma di carrellate e opzioni di configurazione.

Linee Conservazione Digitali

*L'entry level professionale
in chiave Orved*



Linea Idea

L'entry-level professionale: conservazione e flessibilità d'uso.



Linea Evox

Compatta ed essenziale, design unico, è l'icona dell'innovazione Orved.

Linee Food Processing Digitali

*Grazie alle tecnologie "intelligent vacuum",
facilitano e innovano il tuo lavoro:
confezionamento sempre perfetto e tantissimo
altro a tuo supporto!*



Linea Idea Hi-Line

Usabilità al top:
interfaccia smart-touch 5",
Programmi Chef e
parametri personalizzabili.



Evox 31 Hi-Line

Interfaccia touch, Programmi
Chef, massima semplicità d'uso,
design unico.



Linea VM

Linee Conservazione Elettromeccaniche

*Altissima affidabilità,
programmazione manuale e
pannello elettromeccanico.*



24 Programmi Chef e Vasi di serie



**Confeziona
più prodotti allo
stesso tempo**



Heavy-duty
Componenti
interni ed esterni
di alta qualità



**Opzione
Wi-Fi**



Tipologie di camera a vuoto:



**Camera
orizzontale**
Disponibile su
tutti i modelli



**Camera
verticale**
Disponibile su
tutti i modelli



**Doppia camera
verticale**
Disponibile su
Cuisson 61

LINEA CUISSON



Il non plus ultra della tecnologia e performance

La più completa linea di macchine per il food processing "all in one" presente sul mercato del sottovuoto, l'unica veramente "full-optional"; pensata per lo chef più esigente. Confeziona perfettamente qualsiasi prodotto liquido, solido e delicato con programmi specifici, doppia camera a vuoto verticale ed orizzontale e datario.



Angoli arrotondati



Facile pulizia



Ampia capacità

Nessun limite con la vasca verticale!

La compagna perfetta in ogni situazione

L'innovativa vasca verticale vi permetterà di confezionare perfettamente in sottovuoto qualsiasi prodotto liquido!

Il design della vasca è stato appositamente studiato per semplificare e velocizzare il ciclo di confezionamento evitando ogni fuoriuscita dalla busta. Anche le quantità non saranno più un problema: potrai confezionare facilmente grandi quantità di prodotti liquidi senza il rischio che il liquido della busta fuoriesca.



1
Inserisci il preparato per la salsa in una busta liscia.



2
Posiziona la busta all'interno della vasca verticale.



3
Seleziona il programma per le salse e abbassa il coperchio.

Come preparare una salsa gustosa con i programma "Salse Dense"

LINEA TOP
per il
food processing

Controbarra removibile

Sganciabile senza utensili, permette una perfetta pulizia del coperchio.



PATENTED
PENDING

✓ Vasca "POWER-STEEL"

Vasca idroformata con angoli arrotondati per un vuoto perfetto in camera.

Vasca verticale

Vasca verticale di ultima generazione per prodotti liquidi.



PATENTED
BREVETTATO

Confezionamento di buste sovrapposte

La barra saldante ha uno speciale design studiato per consentire il confezionamento di più buste sovrapposte, garantendo sempre un vuoto ed una sigillatura perfetta di tutte le buste.



Accessibilità

L'apertura a cofano, con asta di sostegno, consente una completa accessibilità ai componenti interni della macchina.



Porta USB

Clonazione programmi ed aggiornamenti firmware rapidissimi grazie all'USB facilmente accessibile posta sul fronte del pannello.



Vuoto gas: proteggi e conserva qualsiasi prodotto

Grazie al vuoto gas anche i prodotti più delicati e soffici potranno essere facilmente confezionati sottovuoto. Il gas eviterà qualsiasi tipo di danneggiamento o rottura del prodotto, garantendo un vuoto sempre perfetto.

✓ Camera a vuoto idroformata e resistente

Camera a vuoto in acciaio inox di alta qualità, resistente agli agenti aggressivi ed all'ossidazione. Caratterizzata da angoli curvi e spessore costante delle pareti grazie al processo di idroformatura che garantisce un vuoto sempre perfetto e di maggiore durata.





Datario automatico

Robusto, facilmente smontabile, funziona in modo automatico senza collegamento elettrico.



Coperchio con apertura oltre i 90°



Vuoto Easy

Grazie all'accessorio "Easy", completamente in acciaio inox, è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera con l'utilizzo delle buste goffrate.

Barra saldande intelligente

Barra saldante di nuova concezione con sistema di saldatura ad alta pressione, evita ogni tipo di surriscaldamento allungando la vita utile di tutti i suoi componenti. Garantisce una sigillatura perfetta indipendentemente dal numero di cicli effettuati e dallo spessore della busta. Inoltre consente di sigillare anche buste in alluminio.



Modulo Wi-Fi

Controlla la tua macchina via web e personalizza i programmi.



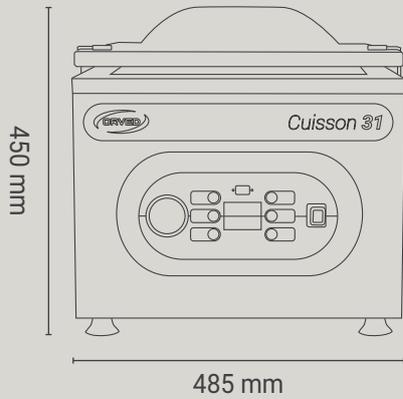
Pannello comandi digitale impermeabile

Garantisce prestazioni avanzate e risultati sempre precisi ed uniformi. Le parti elettroniche sono protette dall'umidità e dallo sporco grazie ad una custodia interna totalmente stagna in materiale ignifugo.

Schede tecniche

Cuisson 31

343x200h mm*

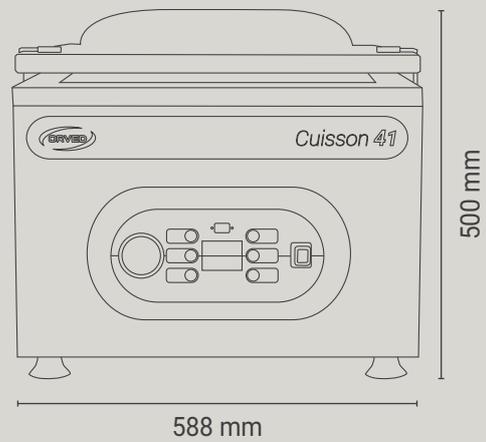


315 mm

BARRA SALDANTE

Cuisson 41

448x200h mm*

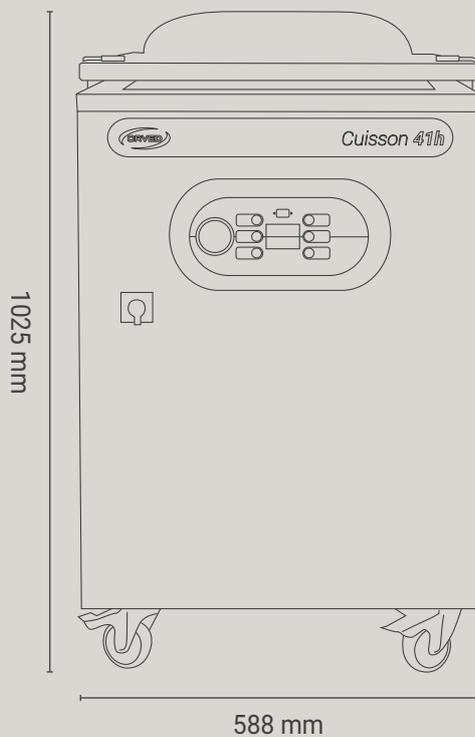


415 mm

BARRA SALDANTE

Cuisson 41h

448x200h mm*

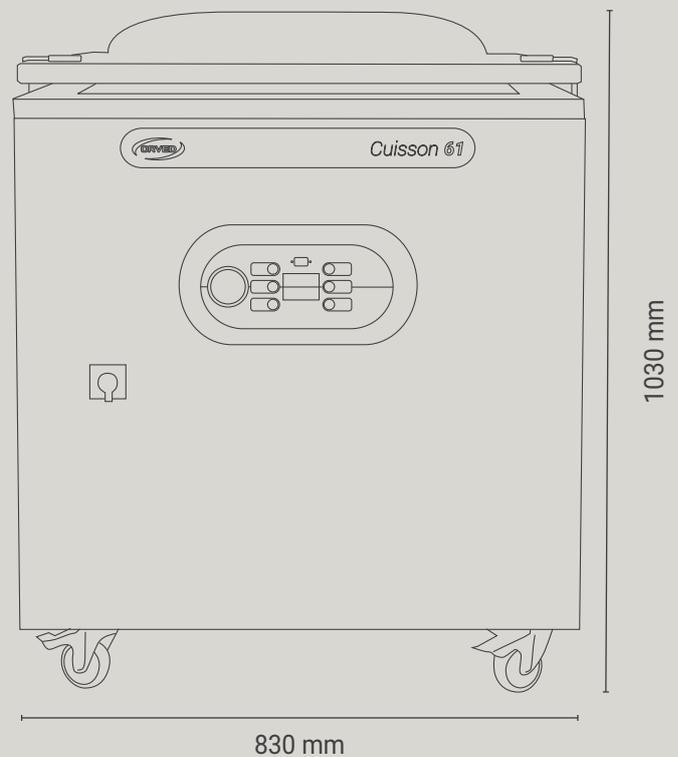


415 mm

BARRA SALDANTE

Cuisson 61

680x200h mm*



630 mm

BARRA SALDANTE

Cuisson 31

Cuisson 41

Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	485x575x450h mm	588x587x500h mm
* Dimensioni camera a vuoto	343x434x200h + 190h mm (camera verticale)	448x440x200h + 190h mm (camera verticale)
Peso	58 kg	94 kg
Pompa a vuoto	12 mc/h	25 mc/h
Alimentazione elettrica	230V 50Hz - 750W	230V 50/60Hz - 1200W
Dimensione max busta	300x450 mm	400x500 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto ATM Vuoto in contenitori	
Tipologia di camera a vuoto	 Orizzontale	 Verticale
Ideale per	Ristoranti Hotel Catering Pasticcerie Macellerie Caseifici Laboratori alimentari	
Dotazioni di serie	 Pannello digitale  Programmi Chef  Vuoto Gas (ATM)  Easy incluso  Datario  Porta USB  Sensore di vuoto  Programmi utente  Doppia resistenza  H2out  Controbarra sganciabile	 Pannello digitale  Programmi Chef  Vuoto Gas (ATM)  Easy incluso  Doppio datario  Porta USB  Sensore di vuoto  Programmi utente  Doppia resistenza  H2out  Controbarra sganciabile
Optional su richiesta	 Taglio sfrido	 Ugello per vuoto in contenitori
		 Connessione Wi-Fi

Cuisson 41h

Cuisson 61

Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	588x620x1025h mm	830x760x1030h mm
Dimensioni camera a vuoto	448x440x200h + 190h mm (camera verticale)	1x 680x575x200h + 2x 600x100x190h mm (camere verticali)
Peso	103,5 kg	231 kg
Pompa a vuoto	25 mc/h	106 mc/h
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 1200W	400V 50/60Hz +3PH - 2200W
Dimensione max busta	400x500 mm	Variabile
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto ATM Vuoto in contenitori	
Tipologia di camera a vuoto	 Orizzontale	 Verticale
		 Orizzontale
		 2x Verticale
Ideale per	Ristoranti Hotel Catering Pasticcerie Macellerie Caseifici Laboratori alimentari	
Dotazioni di serie	 Pannello digitale  Programmi Chef  Vuoto Gas (ATM)  Doppio datario  Easy incluso  Porta USB  Sensore di vuoto  Programmi utente  Doppia resistenza  Controbarra sganciabile  H2out	 Pannello digitale  Programmi Chef  Vuoto Gas (ATM)  Controbarra sganciabile  Porta USB  Sensore di vuoto  Programmi utente  Doppia resistenza  H2out
Optional su richiesta	 Taglio sfrido	 Ugello per vuoto in contenitori
		 Connessione Wi-Fi



18 Programmi Chef e Vasi di serie



**Confeziona
più prodotti allo
stesso tempo**



Heavy-duty
Componenti
interni ed esterni
di alta qualità



**Opzione
Wi-Fi**



LINEA BRIGHT

Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusive macchine per il food processing con camera a vuoto "power-steel", heavy-duty per gli utilizzi più estremi, doppia saldatura, impianto per immissione di gas inerte.



CONFEZIONAMENTO DI BUSTE SOVRAPPOSTE

Riduci i tempi lavorativi

La barra saldante ha uno speciale design studiato per consentire il confezionamento di più buste sovrapposte, garantendo sempre un vuoto ed una sigillatura perfetta per tutte le buste.

LINEA TOP
per il
professionale

Controbarra removibile

Sganciabile senza utensili, permette una perfetta pulizia del coperchio.



PATENTED
PENDING

✓ Vasca POWER-STEEL

Vasca **idroformata** con angoli arrotondati per un vuoto perfetto all'interno della camera.

Accessibilità

L'apertura a cofano, con asta di sostegno, consente una completa accessibilità ai componenti interni della macchina.



Porta USB

Clonazione programmi ed aggiornamenti firmware rapidissimi grazie all'USB facilmente accessibile posta sul fronte del pannello.



✓ Camera a vuoto idroformata e resistente

Camera a vuoto in acciaio inox di alta qualità, resistente agli agenti aggressivi ed all'ossidazione. Caratterizzata da angoli curvi e spessore costante delle pareti grazie al processo di idroformatura che garantisce un vuoto sempre perfetto e di maggiore durata.



Vuoto gas: proteggi e conserva qualsiasi prodotto

Grazie al vuoto gas anche i prodotti più delicati e soffici potranno essere facilmente confezionati sottovuoto. Il gas eviterà qualsiasi tipo di danneggiamento o rottura del prodotto, garantendo un vuoto sempre perfetto.



Datario automatico

Robusto, facilmente smontabile, funziona in modo automatico senza collegamento elettrico.



Coperchio con apertura oltre i 90°



Vuoto Easy

Grazie all'accessorio "Easy", completamente in acciaio inox, è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera con l'utilizzo delle buste goffrate.

Barra saldante intelligente

Barra saldante di nuova concezione con sistema di saldatura ad alta pressione, evita ogni tipo di surriscaldamento allungando la vita utile di tutti i suoi componenti. Garantisce una sigillatura perfetta indipendentemente dal numero di cicli effettuati e dallo spessore della busta. Inoltre consente di sigillare anche buste in alluminio.



Modulo Wi-Fi

Controlla la tua macchina via web e personalizza i programmi.



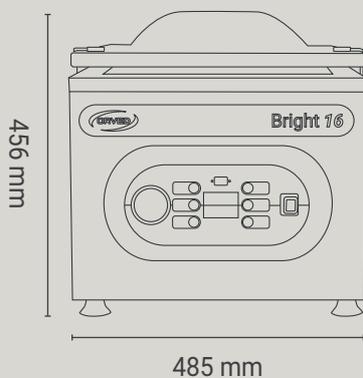
Pannello comandi digitale impermeabile

Garantisce prestazioni avanzate e risultati sempre precisi ed uniformi. Le parti elettroniche sono protette dall'umidità e dallo sporco grazie ad una custodia interna totalmente stagna in materiale ignifugo.

Schede tecniche

Bright 16

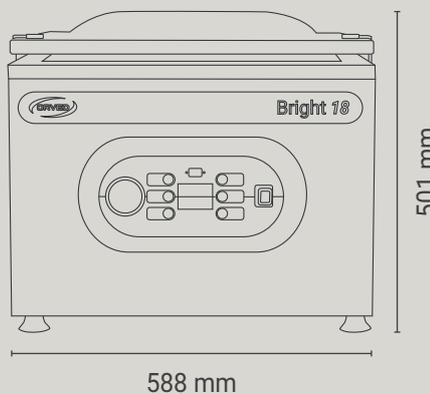
343x200h mm*



315 mm
BARRA SALDANTE

Bright 18

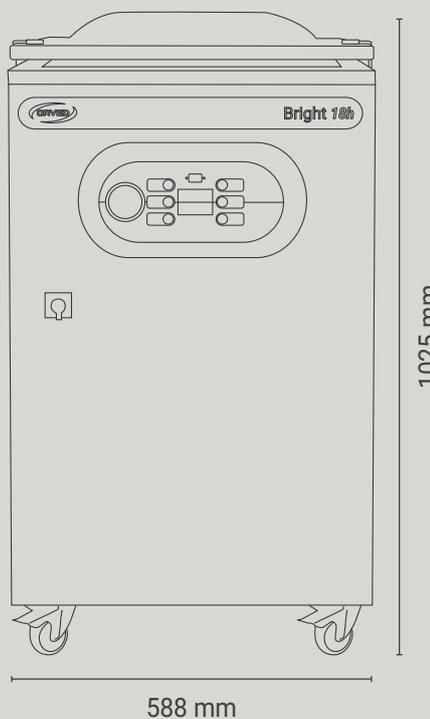
448x200h mm*



415 mm
BARRA SALDANTE

Bright 18h

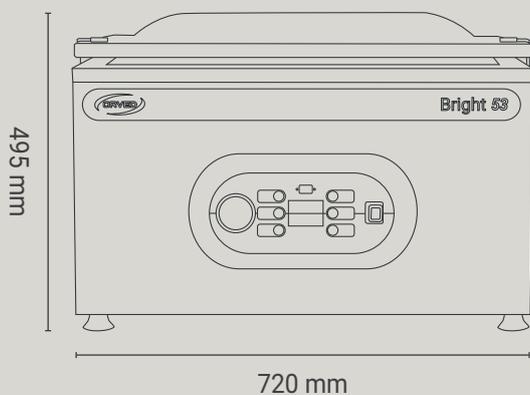
448x200h mm*



415 mm
BARRA SALDANTE

Bright 53

575x160h mm*



530 mm
BARRA SALDANTE

Bright 16

Bright 18

Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	485x570x456h mm	588x587x501h mm
* Dimensioni camera a vuoto	343x434x200h mm	441x450x200h mm
Peso	51 kg	80 kg
Pompa a vuoto	12 mc/h	25 mc/h
Potenza massima assorbita Alimentazione elettrica	220-240V 50/60Hz - 800W	220-240V 50/60Hz - 1600W
Dimensione max busta	300x450 mm	400x500 mm
Interasse barre saldanti	329 mm	333 mm
Barre saldanti su richiesta	 2x 315 mm	 2x 415 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto ATM Vuoto in contenitori	
Ideale per	Ristoranti Hotel Catering Macellerie Caseifici Laboratori alimentari	
Dotazioni di serie	 Pannello digitale  Programmi Utente  Sensore di vuoto  H2out  Vuoto Gas (ATM)  Easy incluso	 Doppia resistenza  Controbarra sganciabile  Programmi Chef  Porta USB
Optional su richiesta	 Taglio sfrido  Datario  Ugello per vuoto in contenitori  Connessione Wi-Fi  Softair	 Taglio sfrido  Doppio datario  Ugello per vuoto in contenitori  Connessione Wi-Fi  Softair

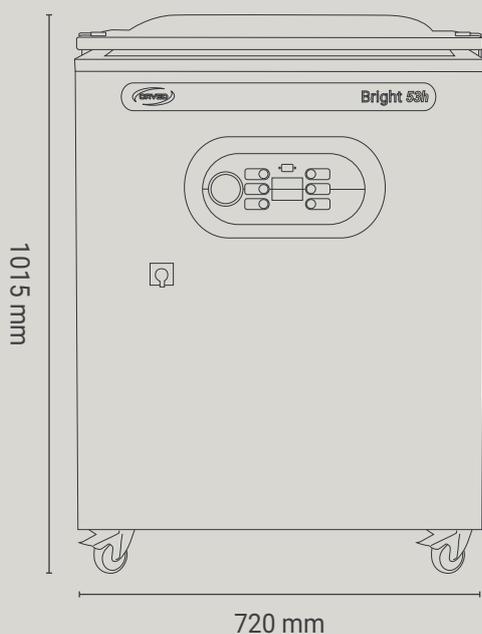
Bright 53

Bright 18h

Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	720x720x495h mm	588x587x1025h mm
* Dimensioni camera a vuoto	575x575x160h mm	441x450x200h mm
Peso	105 kg	99 kg
Pompa a vuoto	25 mc/h	25 mc/h
Potenza massima assorbita Alimentazione elettrica	220-240V 50/60Hz 1600 / 2300W	220-240V 50/60Hz 1600W
Dimensione max busta	500x500 mm	400x500 mm
Interasse barre saldanti	481 mm	333 mm
Barre saldanti su richiesta	 2x 530 mm	 2x 415 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto ATM Vuoto in contenitori	
Ideale per	Ristoranti Hotel Catering Macellerie Caseifici Laboratori alimentari	
Dotazioni di serie	 Pannello digitale  Programmi Chef  Doppia resistenza  Controbarra sganciabile  Porta USB  Sensore di vuoto  Programmi Utente  Vuoto Gas (ATM)  H2out	 Pannello digitale  Programmi Chef  Doppia resistenza  Controbarra sganciabile  Porta USB  Sensore di vuoto  Programmi Utente  Vuoto Gas (ATM)  H2out  Easy incluso
Optional su richiesta	 Taglio sfrido  Ugello per vuoto in contenitori  Easy  Connessione Wi-Fi  Softair	 Taglio sfrido  Doppio datario  Ugello per vuoto in contenitori  Connessione Wi-Fi  Softair

Bright 53h

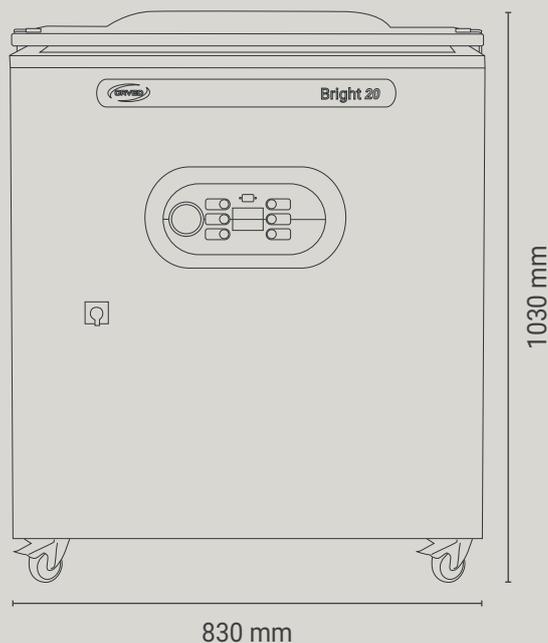
575x160h mm*



530 mm
BARRA SALDANTE

Bright 20

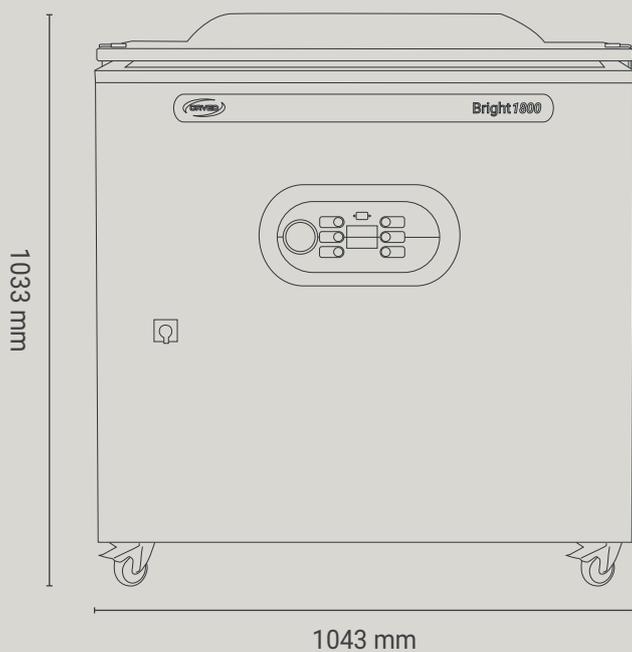
680x200h mm*



630 mm
BARRA SALDANTE

Bright 1800

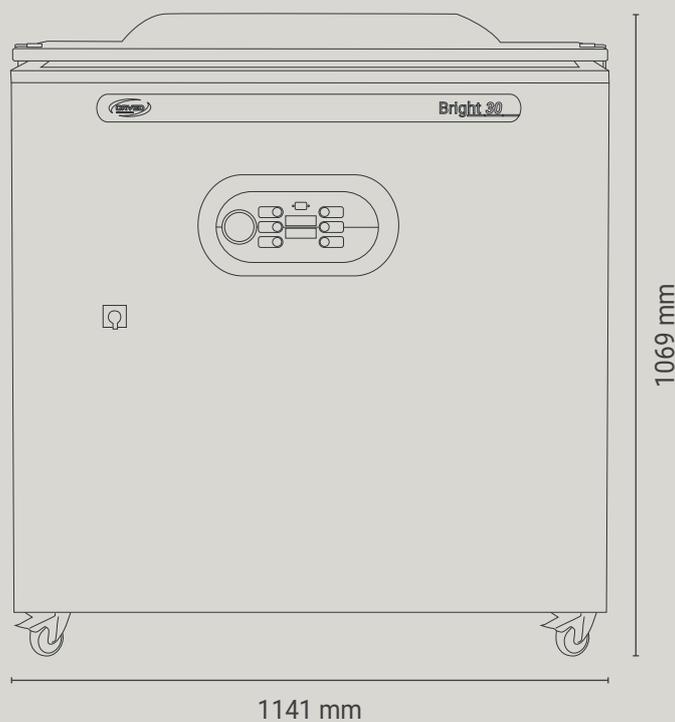
903x200h mm*



860 mm
BARRA SALDANTE

Bright 30

1027x230h mm*



1007 mm
BARRA SALDANTE

Bright 53h

25 mc/h | **60 mc/h**

Bright 20

60 mc/h | **106 mc/h**

Carrozzeria	Acciaio inox		Acciaio inox					
Dimensioni	720x760x1015h mm		830x760x1030h mm					
* Dimensioni camera a vuoto	575x575x160h mm		680x575x200h mm					
Peso	125 kg / 145 kg		175 kg / 200 kg					
Pompa a vuoto	25 mc/h / 60 mc/h		60 mc/h / 106 mc/h					
Potenza massima assorbita Alimentazione elettrica	220-240V 50/60Hz - 1600W / 400V 50/60Hz 3ph +PE 2200W		400V 50/60Hz 3ph +PE 2200W / 400V 50/60Hz 3ph +PE 2700W					
Dimensione max busta	500x500 mm		Variabile					
Interasse barre saldanti	481 mm		586,4 mm (corte) - 481 mm (lunghe)					
Barre saldanti su richiesta	 2x 530 mm		 2x 630 mm  2x 530 mm					
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto ATM Vuoto in contenitori							
Ideale per	Ristoranti Hotel Catering Macellerie Caseifici Laboratori alimentari							
Dotazioni di serie	 Pannello digitale  Programmi Chef  Doppia resistenza  Controbarra sganciabile  Porta USB		 Sensore di vuoto  Programmi Utente  Vuoto Gas (ATM)  H2out		 Pannello digitale  Programmi Chef  Doppia resistenza  Controbarra sganciabile		 Sensore di vuoto  Programmi Utente  H2out  Porta USB	
Optional su richiesta	 Taglio sfrido  Ugello per vuoto in contenitori  Easy		 Softair  Connessione Wi-Fi		 Taglio sfrido  Ugello per vuoto in contenitori  Softair		 Vuoto Gas (ATM)  Connessione Wi-Fi	

Bright 1800

Bright 30

106 mc/h | **151 mc/h**

Carrozzeria	Acciaio inox		Acciaio inox					
Dimensioni	1043x610x1033h mm		1141x889x1069h mm					
* Dimensioni camera a vuoto	903x463x200h mm		1027x680x230h mm					
Peso	180 kg		291 kg					
Pompa a vuoto	60 mc/h		106 mc/h / 151 mc/h					
Potenza massima assorbita Alimentazione elettrica	400V 50/60Hz 3ph +PE 2200W		400V 50/60Hz 3ph +PE 2700W / 400V 50/60Hz 3ph +PE 3500W					
Dimensione max busta	Variabile		Variabile					
Interasse barre saldanti	809 mm (corte) - 369 mm (lunghe)		933 mm (corte) - 586,4 mm (lunghe)					
Configurazioni possibili	 2x 415 mm  2x 860 mm		 2x 630 mm  2x 1007 mm					
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto ATM Vuoto in contenitori							
Ideale per	Ristoranti Hotel Catering Macellerie Caseifici Laboratori alimentari							
Dotazioni di serie	 Pannello digitale  Doppia resistenza		 Sensore di vuoto  H2out		 Programmi Chef  Controbarra sganciabile		 Programmi Utente  Porta USB	
Optional su richiesta	 Taglio sfrido		 Vuoto Gas (ATM)		 Ugello per vuoto in contenitori		 Connessione Wi-Fi  Softair	



13 Programmi Chef e Vasi di serie



Pannello touch



Programmi Degas parametrizzabili



Sensore intelligente



LINEA IDEA HI-LINE



L'IDEA che aspettavi è realtà!

Tutto ciò che ritenevi impossibile, noi lo abbiamo realizzato. Nuova **interfaccia smart-touch da 5"**, solo un tocco per scorrere tra le schermate, selezionare un programma chef o impostare parametri personalizzati. Il potere è nelle tue mani: imposta senza limiti, scegli il vuoto che preferisci, il resto lo farà *Idea Hi-Line*.



Display
antiriflesso



Display
Waterproof

Pannello smart-touch 5"

Usabilità al top!



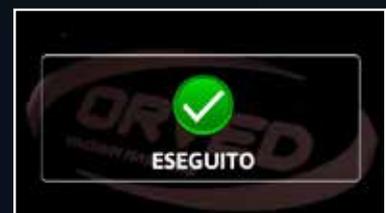
Selezione programmi a scorrimento

Grazie all'intuitiva interfaccia a scorrimento potrai selezionare facilmente il programma chef che preferisci, il resto lo farà IDEA.



Scegli i parametri autonomamente

Dai sfogo alle tue idee: personalizza e salva fino a 10 programmi di vuoto. Libera la creatività e avvia i tuoi programmi ogni volta che vuoi.



Crea sempre un vuoto perfetto

Il sensore è in grado di confezionare sottovuoto qualsiasi tipo di alimento, anche i prodotti più difficili, in modo completamente automatico, al massimo vuoto richiesto.

Vasca POWER-STEEL

Camera a vuoto idroformata realizzata in un unico pezzo senza punti di giunzione e con angoli arrotondati per garantire superfici lisce e resistenza assoluta.



PROGRAMMI DEGAS PARAMETRIZZABILI

Consentono di realizzare ed automatizzare cicli speciali sulla base di ogni possibile esigenza dell'utente.

Taratura automatica

Non necessita di tarature per adattare il funzionamento del sensore di pressione alle quote altimetriche ed alle condizioni atmosferiche.

Avvisi automatici

Segnalazione automatica quando il prodotto risulta troppo caldo o se vi è necessità di avviare un ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa.

Pannello touch

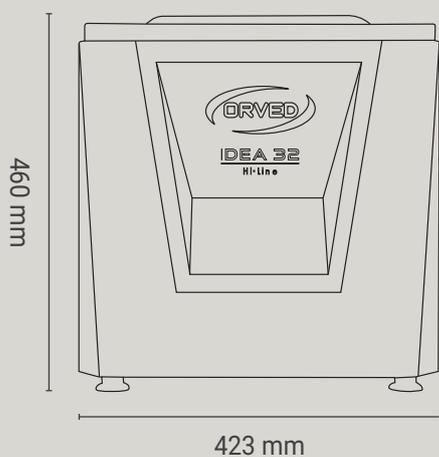
Pannello comandi smart-touch da 5" impermeabile e antigraffio.



Schede tecniche

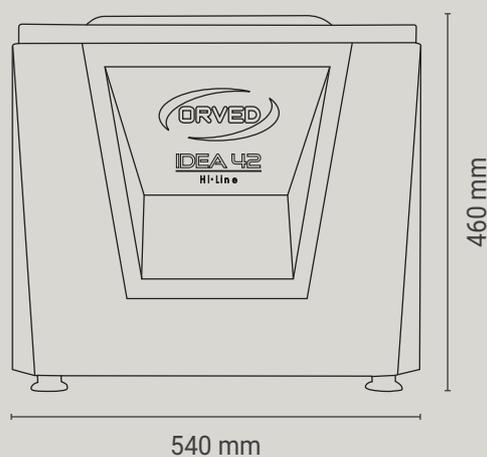
Idea 32 Hi-Line

343x175h mm*



Idea 42 Hi-Line

441x170h mm*





Accessibilità

L'apertura a cofano, con asta di sostegno, consente una completa accessibilità ai componenti interni della macchina.

Collegamento stampante



Linea Idea Hi-Line può essere collegata alla stampante Zebra ZD410.

EASY

Vuoto Easy

Grazie all'accessorio "Easy", completamente in acciaio inox, è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera con l'utilizzo delle buste goffrate.

Vuoto gas: proteggi e conserva qualsiasi prodotto

Confeziona sottovuoto anche i prodotti più delicati e soffici! Il gas eviterà qualsiasi tipo di danneggiamento o rottura.



Idea 32 Hi-Line

Idea 42 Hi-Line

Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	423x604x460h mm	540x612x460h mm
* Dimensioni camera a vuoto	343x434x175h mm	441x449x170h mm
Peso	42,5 kg	55,5 kg
Pompa	12 mc/h	20 mc/h
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 600W	230V 50/60Hz - 900W
Larghezza max busta	300 mm	400 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto ATM Vuoto in contenitori	
Ideale per	Ristoranti Pasticcerie Macellerie Gastronomie Bar	
Dotazioni di serie	Pannello touch Sensore di vuoto assoluto Programmi Chef Programmi Degas Programmi Utente	Vuoto Gas (ATM) H2out Softair Easy incluso Vuoto in contenitori
Optionals upon request	Stampante ZEBRA ZD410	



3 Programmi Vasi di serie



10 programmi
conservazione



Programmi
Degas manuali



Sensore
intelligente

Accessibilità

L'apertura a cofano, con asta di sostegno, consente una completa accessibilità ai componenti interni della macchina.



SOLO SU:
Idea 31
Idea 41



Programmi DEGAS

Consentono di realizzare cicli speciali sulla base di ogni possibile esigenza dell'utente.

Taratura automatica

Non necessita di tarature per adattare il funzionamento del sensore di pressione alle quote altimetriche ed alle condizioni atmosferiche.

EASY

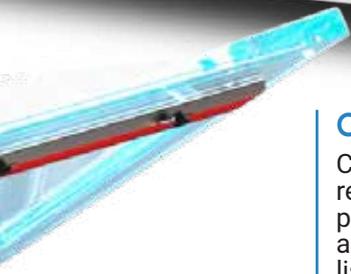
Vuoto Easy

Grazie all'accessorio "Easy", completamente in acciaio inox, è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera con l'utilizzo delle buste goffrate.

LINEA IDEA

Flessibile e completa

Linea di confezionatrici a campana realizzate integralmente in acciaio inox, dalla struttura interna, fino ad arrivare a carrozzeria e camera a vuoto. Si caratterizzano per il ciclo di confezionamento completamente automatico ed un pannello comandi digitale dotato di microprocessore e 10 programmi utente.



Camera a vuoto ultra resistente

Camera a vuoto idroformata realizzata in un unico pezzo senza punti di giunzione e con angoli arrotondati per garantire superfici lisce e resistenza assoluta.



Programmi utente di serie



Vuoto gas: proteggi e conserva qualsiasi prodotto

Confeziona sottovuoto anche i prodotti più delicati e soffici! Il gas eviterà qualsiasi tipo di danneggiamento o rottura.

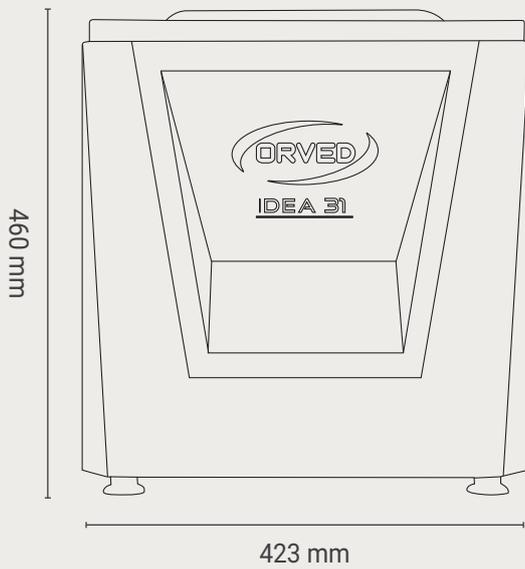
Pannello digitale

Pannello comandi digitale da 5" impermeabile e antigraffio.

Schede tecniche

Idea 31

343x175h mm*



310 mm
BARRA SALDANTE

Idea 41

441x170h mm*



410 mm
BARRA SALDANTE



Idea 31

Idea 41

Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	423x604x460h mm	540x612x460h mm
* Dimensioni camera a vuoto	343x434x175h mm	441x449x170h mm
Peso	42,5 kg	55,5 kg
Pompa	12 mc/h	20 mc/h
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 600W	230V 50/60Hz - 800W
Larghezza max busta	300 mm	400 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto ATM Vuoto in contenitori	
Ideale per	Ristoranti Pasticcerie Macellerie Gastronomie Bar	
Dotazioni di serie	 Pannello digitale  Sensore di vuoto assoluto  Programmi Degas  Programmi Utente	 Vuoto Gas (ATM)  H2out  Easy incluso  Vuoto in contenitori





8 Programmi Chef e Vasi di serie



Vetro temperato curvo

Ultra resistente ed inalterabile.



Taratura automatica

Non necessita di tarature per adattare il funzionamento del sensore di pressione alle quote altimetriche ed alle condizioni atmosferiche.

CAMERA A VUOTO ULTRA RESISTENTE

Camera a vuoto realizzata in un unico pezzo senza punti di giunzione, con materiali certificati FDA e angoli arrotondati per garantire superfici lisce e resistenza assoluta.

Vuoto gas: proteggi e conserva qualsiasi prodotto

Confeziona sottovuoto anche i prodotti più delicati e soffici! Il gas eviterà qualsiasi tipo di danneggiamento o rottura.



Pannello comandi touch

Pannello comandi touch elegante ed impermeabile all'acqua, presenta 6 tasti funzione retroilluminati e 2 avvisi di allarme.



Schede tecniche



INTERNO ALLA CAMERA
Con buste lisce



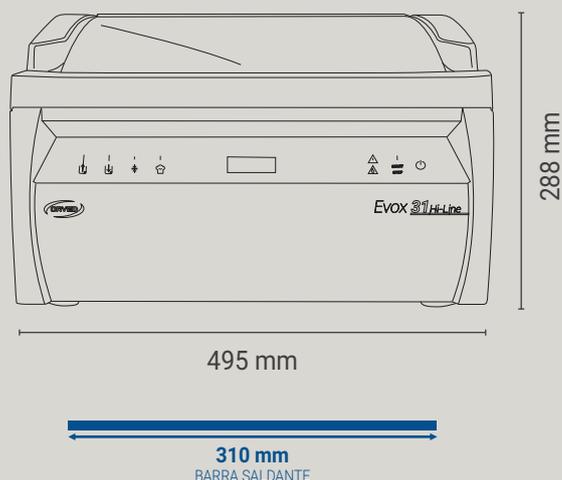
ESTERNO ALLA CAMERA
Con buste goffrate



INTERNO ALLA CAMERA ED
ESTERNO CON CAMPANINA
In contenitori

Evox 31 Hi-Line

355x184h mm*



EVOX 31 HI-LINE



Sigilla qualsiasi cosa

Impostando il livello massimo di saldatura è possibile sigillare anche le buste in alluminio da 120 mycron.



Fondo per contenitori

Fondo ribassato di forma circolare pensato per agevolare il confezionamento in contenitori.



Vuoto Easy

Grazie all'accessorio "Easy" è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera con l'utilizzo delle buste goffrate.



Barra saldante amovibile

Barra saldante completamente amovibile senza utensili, grazie alla posizione ad incastro su pistoni.

Avvisi automatici

Segnalazione automatica quando il prodotto risulta troppo caldo o se vi è necessità di avviare un ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa.

L'innovazione prende vita

Dall'unione tra design Made in Italy ed innovazione tecnologica, nasce Evox 31 Hi-Line. Compatta, velocissima ed essenziale, presenta un elegante pannello touch e 5 esclusivi **Programmi Chef** per marinare, creare infusioni e molto altro in tempi brevi ed in modo automatico. Robusta, affidabile e costruita con materiali di alta qualità, racchiude in sé tutta l'innovazione e la tradizione del marchio Orved.



Pannello touch



Design innovativo



Sensore intelligente



VINCITRICE HOST

Evox 31 Hi-Line è stata scelta come vincitrice per la categoria "Smart Label" per il suo contenuto ricco di innovazione.

Carrozeria	Acciaio inox
Dimensioni	495x680x288h mm
* Dimensioni camera a vuoto	355x365x184h mm
Volume vasca	17,10 lt
Peso	37 kg
Pompa	12 mc/h
Alimentazione elettrica	220-240V 50/60Hz - 750W
Dimensioni max busta	300x400 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto ATM Vuoto in contenitori
Ideale per	Ristoranti Gastronomie Bar

Dotazioni di serie

- Pannello touch
- Sensore di vuoto assoluto
- Vuoto Gas (ATM)
- H2out
- Easy incluso
- Vuoto in contenitori
- Campanina d'aspirazione
- Programmi Chef



3 Programmi vasi di serie



**Semplicità
d'utilizzo**



**Design
innovativo**



**Sensore
intelligente**

Vetro temperato curvo

Ultra resistente ed inalterabile.



Camera a vuoto resistente

Camera a vuoto realizzata in un unico pezzo senza punti di giunzione, con materiali certificati FDA e angoli arrotondati per garantire superfici lisce e resistenza assoluta.

Fondo per contenitori

Fondo ribassato di forma circolare pensato per agevolare il confezionamento in contenitori.



Pulizia perfetta

Grazie agli angoli arrotondati ed al materiale innovativo della camera a vuoto le operazioni di manutenzione e pulizia risultano semplici e veloci.



LINEA EVOX

Le fuoriserie compatte

Le confezionatrici sottovuoto della Linea Evox innovano totalmente il concetto di vuoto, sintetizzando il meglio della tecnologia, dell'innovazione e della semplicità d'utilizzo.

EASY Vuoto Easy

Grazie all'accessorio "Easy" è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera con l'utilizzo delle buste goffrate.



Pannello comandi touch

Pannello comandi touch elegante ed impermeabile all'acqua, presenta 4 tasti funzione.



Barra saldante

La barra saldante è completamente amovibile senza l'utilizzo di utensili grazie alla sua posizione ad incastro su pistoni.



295 mm



Evox 30



Evox 25

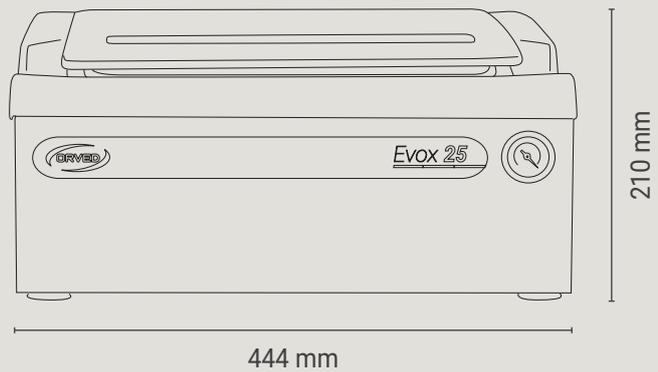
210 mm

Schede tecniche

Evox 25

303x110h mm*

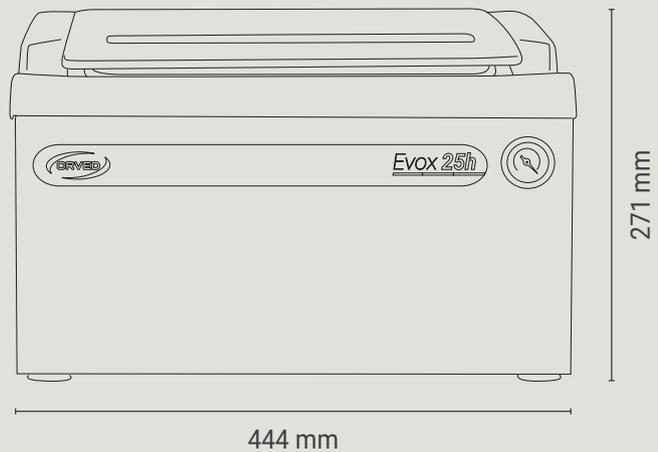
260 mm
BARRA SALDANTE



Evox 25h

303x110h mm*

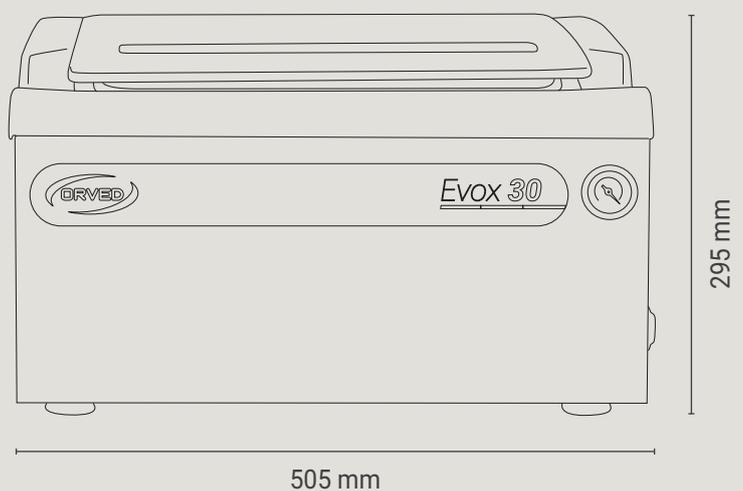
260 mm
BARRA SALDANTE



Evox 30

355x184h mm*

310 mm
BARRA SALDANTE



Evox 25

Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	444x481x210h mm
* Dimensioni camera a vuoto	303x293x110h mm
Volume vasca	7,65 lt
Peso	24 kg
Pompa	4 mc/h
Alimentazione elettrica	220-240V 50/60Hz - 297W
Dimensioni max busta	250x300 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto in contenitori
Ideale per	Ristoranti Gastronomie Bar

Dotazioni di serie

-  Pannello touch
-  Sensore di vuoto
-  H2out
-  Easy incluso
-  Vuoto in contenitori
-  Campanina d'aspirazione

Evox 25h

Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	444x481x271h mm
* Dimensioni camera a vuoto	303x293x110h mm
Volume vasca	7,65 lt
Peso	25 kg
Pompa	8 mc/h
Alimentazione elettrica	220-240V 50/60Hz - 515W
Dimensioni max busta	250x300 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto in contenitori
Ideale per	Ristoranti Gastronomie Bar

Dotazioni di serie

-  Pannello touch
-  Sensore di vuoto
-  H2out
-  Easy incluso
-  Vuoto in contenitori
-  Campanina d'aspirazione

Evox 30

8 mc/h

12 mc/h

Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	505x626x295h mm
* Dimensioni camera a vuoto	355x365x184h mm
Volume vasca	17,10 lt
Peso	29 kg / 35 kg
Pompa	8 mc/h / 12 mc/h
Alimentazione elettrica	220-240V 50Hz - 530W / 220-240V 50Hz - 750W
Dimensioni max busta	300x400 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto in contenitori
Ideale per	Ristoranti Gastronomie Bar

Dotazioni di serie

-  Pannello touch
-  Sensore di vuoto
-  H2out
-  Easy incluso
-  Vuoto in contenitori
-  Campanina d'aspirazione

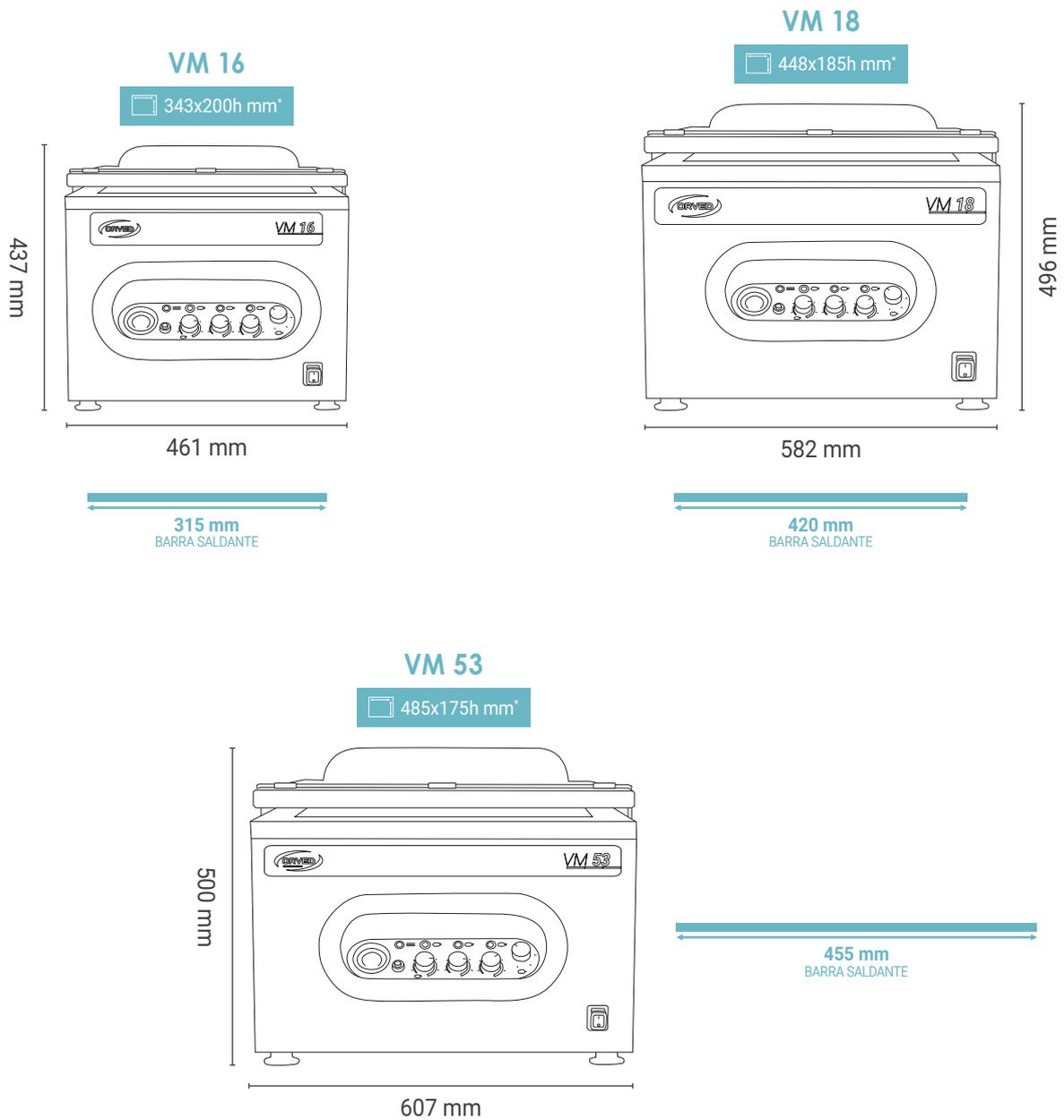


**Camera a vuoto
ultra resistente**



**Pannello comandi
elettromeccanico**

Schede tecniche





LINEA VM

Altissima affidabilità e programmazione manuale per rendere ancora una volta l'utente finale l'unico gestore di ogni processo di vuoto

La linea di confezionatrici a campana VM racchiude in sé decenni di esperienza, miglioramenti costanti e desiderio di riuscire a creare confezionatrici dalle inimitabili prestazioni! Ogni macchina viene realizzata integralmente in acciaio inox, dalla struttura interna fino ad arrivare a carrozzeria e camera a vuoto.

	VM 16	VM 18
Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	461x547x437h mm	582x580x496h mm
* Dimensioni camera a vuoto	343x434x200h mm	441x450x185h mm
Peso	51 kg	72 kg
Pompa	12 mc/h	25 mc/h
Alimentazione elettrica	230V 50Hz - 750W	230V 50/60Hz - 1200W
Larghezza max busta	300x400 mm	400x500 mm
Interasse barre	328 mm	329 mm
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto in contenitori	
Ideale per	Ristoranti Macellerie Gastronomie Laboratori alimentari Bar	
Barre saldanti su richiesta	 2x 315 mm	 2x 420 mm +  2x 345 mm + 1x 310 mm + 1x 270 mm
Dotazioni di serie	 Pannello elettromeccanico  H2out  Easy incluso	 Pannello elettromeccanico  Easy incluso  H2out
Optional su richiesta	 Ugello per contenitori	 Ugello per contenitori  Softair

VM 53

Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	607x710x500h mm
* Dimensioni camera a vuoto	485x550x175h mm
Peso	96 kg
Pompa	25 mc/h
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 1200W
Larghezza max busta	450x550 mm
Interasse barre	466 mm (corte) - 402 mm (lunghe)
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto esterno Vuoto in contenitori
Ideale per	Ristoranti Macellerie Gastronomie Laboratori alimentari Bar

Barre saldanti su richiesta

-  2x 455 mm
-  2x 520 mm

Dotazioni di serie

-  Pannello elettromeccanico
-  H2out

Optional su richiesta

-  Ugello per contenitori
-  Doppia resistenza
-  Accessorio Easy
-  Softair
-  Taglio sfrido



La vasca interna di Svthermo

LA MACCHINA "TOP" PER LA COTTURA SOUS-VIDE

4 modalità di cottura:

Cottura e spegnimento

A fine cottura la resistenza si spegne.



Cottura e raffreddamento

A fine cottura scarica l'acqua calda e carica l'acqua fredda.



Cottura e mantenimento

A fine cottura mantiene la temperatura programmata.



Catering

Prevede il carico e lo scarico dell'acqua manualmente.



L'unico bagno termostatico sul mercato munito di 3 sonde e di controllo decimale delle temperature. Ideale per la cottura in sous-vide a bassa temperatura. **Perfetto per ristoranti, macellerie, gastronomie e hotel.**

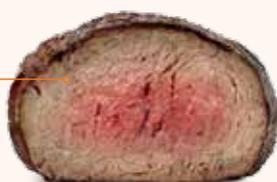
La cottura migliore è in acqua

La migliore cottura dei prodotti avviene in acqua a bassa temperatura; l'acqua permette di cuocere in modo delicato ed uniforme ogni prodotto confezionato in buste sottovuoto esaltandone al massimo tutti i sapori, gli aromi ed i colori.

Ogni piatto sarà servito sempre con la migliore qualità e conserverà inalterate tutte le sue proprietà nutrizionali ed organolettiche.

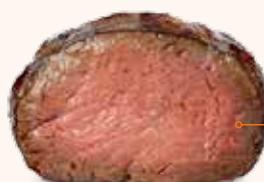
COTTURA TRADIZIONALE

Troppo cotta all'esterno



COTTURA SOUS-VIDE

Cottura uniforme in tutti i suoi punti



Coperchio "anti-shock"

Perfetta visibilità del prodotto in fase di cottura; smontabile e reversibile.



Mantenimento del calore

La vasca isolata garantisce un **risparmio energetico** perchè evita la dispersione del calore. La temperatura viene mantenuta costante perchè il calore resta all'interno della vasca.

6 livelli programmabili

Scelta della quantità giusta di acqua per evitare sprechi.

Trasportabilità

Pratiche maniglie per una più facile trasportabilità.



Tre sonde al cuore

Per una cottura precississima di prodotti di diversa tipologia e/o pezzatura.



Valvola SYV per sonde al cuore

Il dispositivo SYV permette di rilevare la temperatura al cuore del prodotto sottoposto a cottura sottovuoto (in bagnomaria o forno a vapore), creando una barriera efficace al passaggio d'aria nel punto di attraversamento dell'ago della sonda con la busta.



Controllo
preciso della
temperatura



Pratico cestello

Pratico sistema dotato di cestello e divisori amovibili con possibilità di posizionamento verticale del prodotto da cuocere.

Temperatura omogenea

Grazie alla resistenza che percorre tutto il fondo della vasca, l'acqua viene scaldata omogeneamente garantendo una cottura perfetta ed un effetto ripetibile.

Caratteristiche principali di Svthermo:

Carico automatico acqua calda e fredda con regolazione data e ora.

Ripristino automatico/posticipato ciclo di cottura con carico acqua calda.

Cottura notturna con conservazione alimento a bassa temperatura.

Raffreddamento automatico con carico acqua fredda dopo cottura.

Cottura a tempo con mantenimento a temperatura programmabile.

Cicalino sonoro per segnalazione fine ciclo.

Livello dell'acqua definito automaticamente.

2 elettrovalvole carico acqua,
1 elettrovalvola scarico acqua.

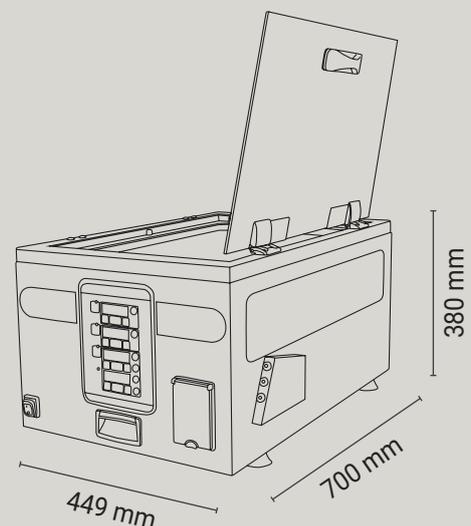
4 display di visualizzazione.

99 programmi cottura.

3 sonde con precisione +/- 0,5°C e risoluzione display 0,1°C.

Scheda tecnica

Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	449x700x380h mm
Capienza della vasca	27 lt
Peso	23 kg
Alimentazione elettrica	230V 50Hz - 1600W
Ideale per	Ristoranti Hotel Macellerie Gastronomie





Vacuum 42

Robustissima, progettata ad uso professionale, per consentire il minor ingombro possibile mantenendo comunque elevati livelli prestazionali.



Fast Vacuum

Veloce, automatica e semplice nell'utilizzo, è l'ideale sia a livello domestico che per un uso professionale.



New Vacuum

Garantisce eccellenti livelli di vuoto grazie all'assoluta qualità dei componenti e della pompa autolubrificante che non richiede olio.

Soluzioni professionali ad estrazione esterna



VM 98

Una speciale sonda retraibile, brevettata da Orved, permette alla macchina di confezionare prodotti con l'uso di buste lisce.



VM 14/90n

L'esclusività di questa macchina risiede nella barra saldante di lunghezza 520 mm, che la rende idonea per prodotti di grandi dimensioni, e nella sonda retraibile.



Robuste



**Dimensioni
compatte**



**Vuoto
rapido**

Pannello comandi

Pannello comandi elettromeccanico, intuitivo e semplice nell'utilizzo.

**BUSTE
GOFFRATE
+
BUSTE
LISCE**

Elevate performance

Fast Vacuum, Vacuum 42, New Vacuum e VM 98 sono dotate di pompa autolubrificante che non richiede olio per il funzionamento, garantendone elevati livelli di vuoto e di performance.

Doppia sicurezza

Doppia guarnizione presente nella camera d'aspirazione per conservare facilmente ogni alimento solido o asciutto, anche di grandi dimensioni o pezzatura.

Sonda retraibile

Sistema brevettato a sonda retraibile, per il confezionamento con l'uso di buste lisce.



ESTRAZIONE ESTERNA

La perfetta unione tra livello domestico e professionale

Confezionatrici sottovuoto dalle dimensioni compatte, user-friendly, veloci, adatte al confezionamento di prodotti solidi in busta e delicati in contenitori.

Carrozzeria in acciaio inox

Carrozzeria completamente in acciaio inox robustissima, costruita con materiali di alta qualità.

Anche con buste lisce!

VM 98 e VM 14/90n grazie alla sonda retraibile brevettata consentono il confezionamento anche in buste lisce.

Vuoto anche in contenitori

Confeziona prodotti delicati e liquidi in contenitori con l'utilizzo dell'accessorio campanina.

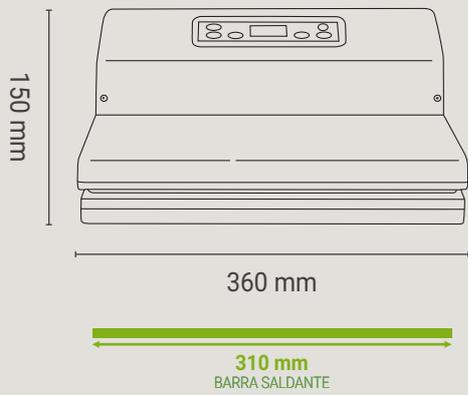
VM 14/90n

Comodo ripiano

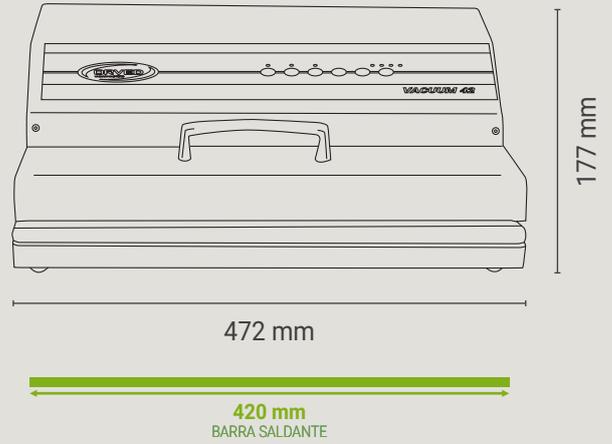
Ripiano in polietilene ideato per rendere ancor più semplice il confezionamento di prodotti, anche di grandi dimensioni. Una volta terminato il ciclo di confezionamento il ripiano scompare sotto la macchina senza occupare spazio.

Schede tecniche

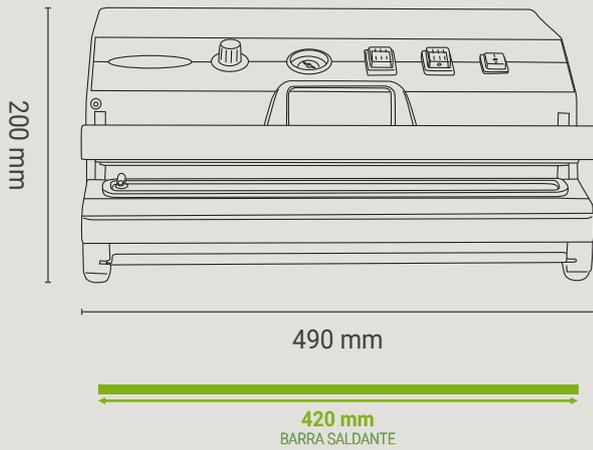
Fast Vacuum



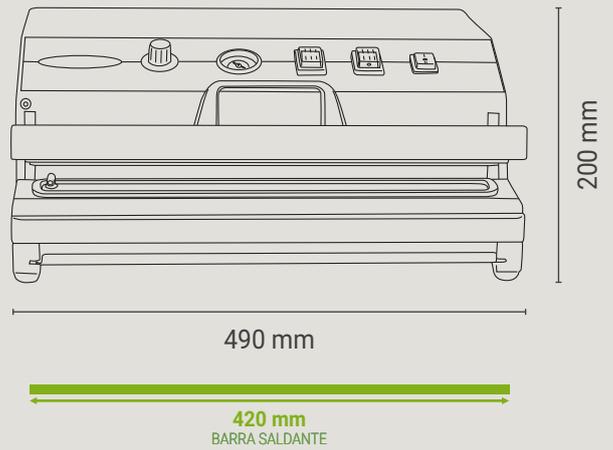
Vacuum 42



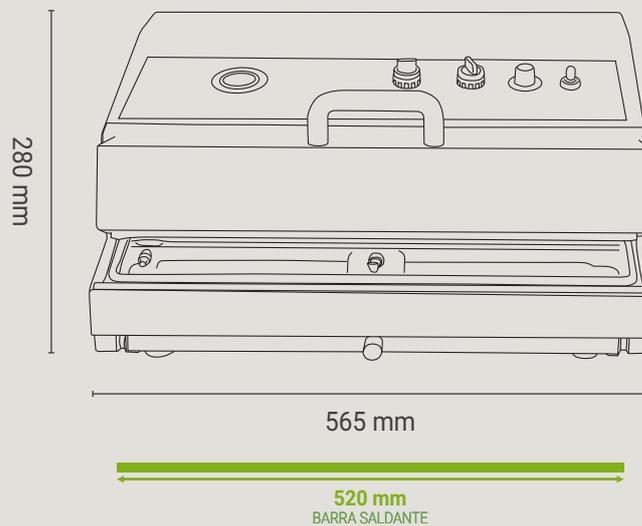
New Vacuum



VM 98



VM 14/90n



	Fast Vacuum	Vacuum 42
Carrozzeria	Acciaio inox	Stainless steel
Dimensioni	360x300x150h mm	472x320x177h mm
Peso	8 kg	13 kg
Pompa	11 lt/min autolubrificante	30 lt/min self-lubricating
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 450W	230V 50Hz - 120W
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto in contenitori	
Ideale per	Negozi alimentari Bar	
Dotazioni di serie	 Sistema automatico+manuale	 Vuoto in contenitori  Campanina d'aspirazione

	New Vacuum	VM 98
Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	490x415x200h mm	490x415x200h mm
Peso	20 kg	20 kg
Pompa	30 lt/min autolubrificante	30 lt/min autolubrificante
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 1000W	230V 50/60Hz - 1000W
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto in contenitori	
Ideale per	Negozi alimentari Bar	
Dotazioni di serie	 Sistema automatico+manuale  Vuoto in contenitori	 Sistema manuale  Vuoto in contenitori
Optional su richiesta	 Campanina d'aspirazione	

	VM 14/90n
Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	565x480x280h mm
Peso	37 kg
Pompa	4 mc/h a bagno d'olio
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 1350W
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto in contenitori
Ideale per	Negozi alimentari Bar
Dotazioni di serie	 Sistema manuale  Vuoto in contenitori
Optional su richiesta	 Campanina d'aspirazione



Linea VGP

Totalmente in acciaio inox, si caratterizzano per la loro semplicità d'utilizzo e rapidità nel confezionamento.

Termosigillatrici professionali di vaschette per il food processing



Linea VGP - SKIN

Dotate di tecnologia "Skin Effect" che innova il confezionamento sottovuoto. VGP Combi Skin permette di confezionare sia con la tecnologia Skin che ATM.



Linea Profi

Termosigillatrici di vaschette da banco compatte, veloci e user-friendly, con stampi intercambiabili.



**Confezionamento
ultra rapido**



**Semplicità
d'utilizzo**



**Sicurezza
garantita**

Lama taglia pellicola

Ad ogni sigillatura la pellicola verrà automaticamente tagliata per permettervi di estrarre la vaschetta ottimizzando così i tempi di produzione.



Carrozzeria di alta qualità

Completamente in acciaio inox, la carrozzeria si presenta robusta, resistente agli agenti aggressivi ed all'ossidazione.

VGP 60: Pannello touch

Pannello comandi touch con 10 programmi, cruscotto in acciaio inox e 5 lingue disponibili.

Vuoto Degas

Ciclo di vuoto progressivo, ideato per prodotti che hanno una parte liquida che tende a bollire; durante il ciclo la pompa si avvia e si ferma ad intermittenza, evitando la fuoriuscita del prodotto dalla vaschetta.

Pompa Made in Italy

Pompa di alta qualità ad elevate prestazioni per un vuoto insuperabile.



LINEA VGP

Professionalità e tecnologie avanzate

La nuova frontiera della sigillatura di vaschette nella modalità vuoto, vuoto-gas (ATM) e solo sigillatura; interamente costruite in acciaio inox, si caratterizzano per la loro semplicità d'utilizzo e rapidità nel confezionamento.



Portabobina frenante

Innovativo dispositivo che evita lo srotolamento accidentale della bobina posta sul retro.



Fori aspiranti

Posizionati sulla cornice, aspirano il film per bloccarlo in modo agevole in posizione perfetta per il successivo confezionamento.

**SIGILLANO
QUALSIASI
ALIMENTO**
Solidi, liquidi
e soft



VGP 25: Termoregolatore

Ideato per settare in modo semplice e veloce la temperatura di saldatura.

VGP 25: Pannello digitale

Pannello comandi digitale con 21 programmi, in acciaio inox, resistente all'acqua, allo sporco ed all'umidità.

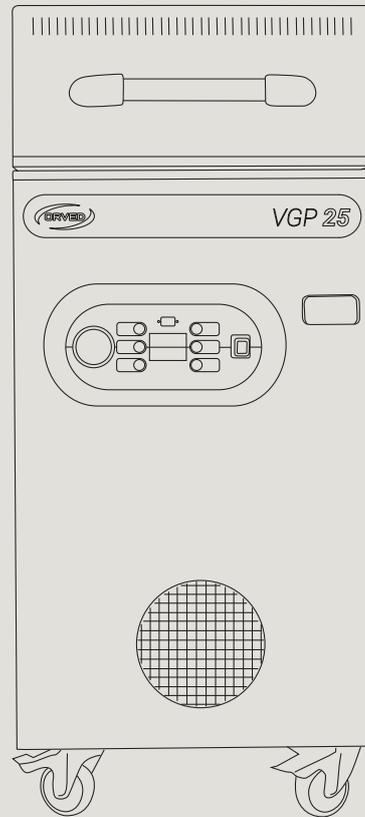
VGP 25: Modulo Wi-Fi



Collega la macchina all'Orved Service: personalizza i programmi di VGP 25 e ricevi via sms o email avvisi di anomalie.

Schede tecniche

VGP 25

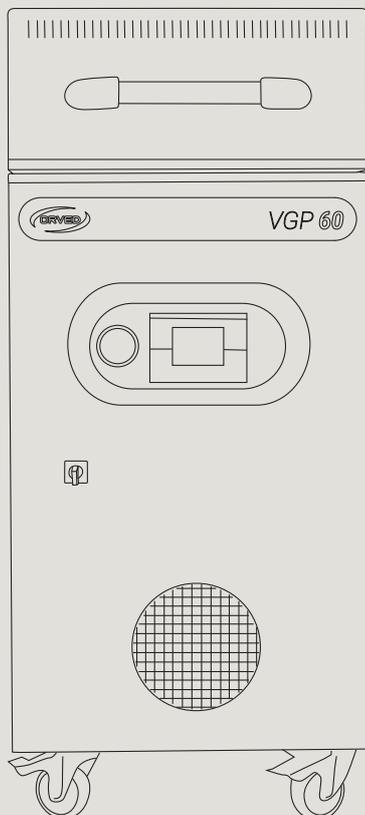


1120 mm
con coperchio
chiuso

1490 mm
con coperchio
aperto

530 mm

VGP 60



1120 mm
con coperchio
chiuso

1490 mm
con coperchio
aperto

530 mm

VGP 25

Carrozzeria	Acciaio inox		
Dimensioni	530x704x1120h mm		
Peso	118 kg		
Pompa	25 mc/h		
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 2850W		
Dimensioni max vaschette	325x260x120h mm		
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto ATM		
Ideale per	Macellerie Gastronomie Caseifici Laboratori alimentari		
Ripiani standard *	 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm	 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm	 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm
Dotazioni di serie	 Pannello comandi digitale	 Sensore di vuoto	 Multiprogramma
	 Vuoto Gas (ATM)	 Ultra vuoto	 Ultra gas
			 Impianto immissione gas inerte
			 Sistema portabobina frenante
Optional su richiesta	 Stampo taglio sfrido	 Stampo a scelta	 Modulo Wi-Fi

* Stampi personalizzabili su richiesta

VGP 60

Carrozzeria	Acciaio inox		
Dimensioni	530x740x1120h mm		
Peso	141 kg		
Pompa	60 mc/h		
Alimentazione elettrica	400V 50/60Hz +3Ph - 2900W		
Dimensioni max vaschette	325x260x120h mm		
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura Vuoto Vuoto ATM		
Ideale per	Macellerie Gastronomie Caseifici Laboratori alimentari		
Ripiani standard *	 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm	 1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm	 1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm
Dotazioni di serie	 Pannello comandi touch	 Sensore di vuoto	 Multiprogramma
	 Vuoto Gas (ATM)	 Ultra vuoto	 Ultra gas
			 Impianto immissione gas inerte
			 Sistema portabobina frenante
Optional su richiesta	 Stampo taglio sfrido	 Stampo a scelta	

* Stampi personalizzabili su richiesta



**Confezionamento
effetto "pelle"**



**Semplicità
d'utilizzo**



**Sicurezza
garantita**





LINEA VGP - SKIN

Miglior freschezza, qualità ed aspetto estetico

L'effetto "Skin" è un sistema di confezionamento del prodotto che, con l'azione del vuoto, permette ad una specifica pellicola (adatta all'uso alimentare) di aderire perfettamente all'alimento come fosse una "seconda pelle".

Confezionamento effetto Skin!



Il nuovo modo di confezionare in vaschetta

Progettato in base alle più esigenti richieste igieniche dell'industria alimentare dei prodotti freschi, l'effetto "Skin" garantisce confezioni ermetiche, senza nessun tipo di perdita ed una perfetta conservazione del prodotto, donandogli un migliore aspetto estetico.

Come confezionare in "Skin" con VGP 60 Skin:



1
Inserisci i prodotti all'interno delle vaschette.



2
Posiziona le vaschette nello stampo di VGP 60 Skin.



3
Copri le vaschette con la pellicola in polipropilene.



4
Seleziona il programma desiderato ed avvia la macchina.

Taglio sfrido perimetrale:

VGP combi Skin con testata Skin presenta il taglio sfrido perimetrale di serie. Con testata ATM, è dotata di lama taglio pellicola identica al modello VGP60 e VGP25.



Sollevamento vaschette automatico

Per una rapida rimozione dello stampo.



Pannello touch

Pannello comandi touch con 3 programmi con testata Skin e 3 programmi con testata ATM, cruscotto in acciaio inox e 5 lingue disponibili.

Pompa Made in Italy

Pompa di alta qualità ad elevate prestazioni per un vuoto insuperabile.





Portabobina frenante

Innovativo dispositivo che evita lo srotolamento accidentale della bobina posta sul retro.



Fori aspiranti

Posizionati sulla cornice aspirano il film per bloccarlo in modo agevole in posizione perfetta per il successivo confezionamento.



Carrozzeria di alta qualità

Completamente in acciaio inox, la carrozzeria si presenta robusta, resistente agli agenti aggressivi ed all'ossidazione.

Vuoto Degas

Ciclo di vuoto progressivo, ideato per prodotti che hanno una parte liquida che tende a bollire; durante il ciclo la pompa si avvia e si ferma ad intermittenza, evitando la fuoriuscita del prodotto dalla vaschetta.

* Il vuoto Degas è disponibile solo con testata ATM



Kit Skin su richiesta

Comprende una bobina e vaschette B5 o B6.

VGP COMBI SKIN

L'unione fa la forza!

L'unica termosigillatrice sul mercato con doppia funzione: termosigilla in atmosfera modificata e con effetto "Skin". L'innovazione permette di dotare la macchina di un gruppo saldante tradizionale da termosigillatrice, con l'utilizzo di ripiani standard o di gruppi con taglio sfrido.

Confeziona i tuoi prodotti in ATM e con effetto Skin in un lampo!



Atmosfera modificata

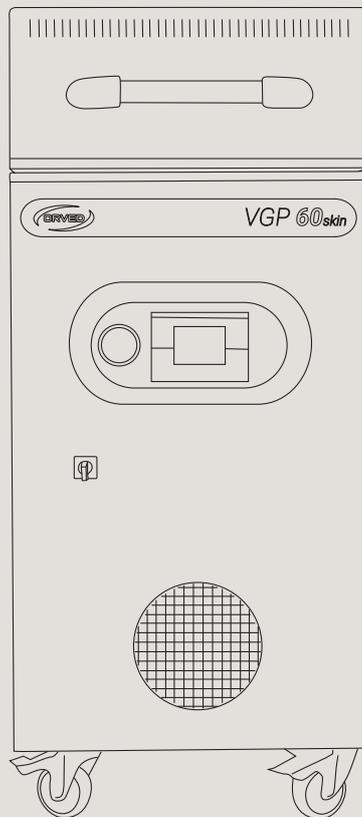
+



Skin Effect

Schede tecniche

VGP 60 Skin

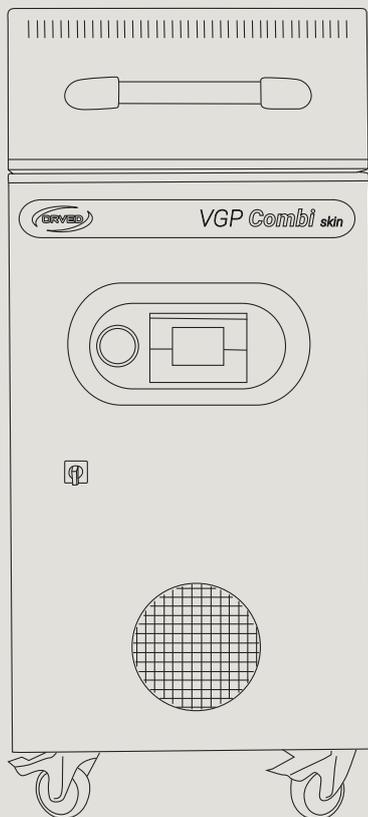


1158 mm
*con coperchio
chiuso*

1510 mm
*con coperchio
aperto*

530 mm

VGP Combi Skin



1158 mm
*con coperchio
chiuso*

1510 mm
*con coperchio
aperto*

530 mm

VGP 60 Skin

Carrozzeria	Acciaio inox		
Dimensioni	530x740x1158h mm		
Peso	169 kg		
Pompa	60 mc/h		
Alimentazione elettrica	400V 50/60Hz +3Ph - 2900W		
Dimensioni max vaschette	325x260x120h mm		
Metodi di confezionamento	Skin solo sigillatura confezionamento ATM con testata Skin		
Ideale per	Macellerie Gastronomie Caseifici Laboratori alimentari		
Ripiani standard	 Vaschette B5 1x 229x143 mm	 Vaschette B6 2x 180x250 mm	 Vaschette D13 2x 161x235 mm
Dotazioni di serie	 Pannello comandi touch  Stampo taglio sfrido	 Sistema sensoriale di vuoto  Sistema portabobina frenante	 Impianto immissione gas inerte
Optional su richiesta	Accessorio per migliore resa estetica della funzione ATM con testata Skin		 Kit Skin a scelta

VGP Combi Skin

	Testata Skin	Testata ATM
Carrozzeria	Acciaio inox	Acciaio inox
Dimensioni	530x740x1158h mm	530x740x1158h mm
Peso	169 kg	169 kg
Pompa	60 mc/h	60 mc/h
Alimentazione elettrica	400V 50/60Hz +3Ph - 2900W	400V 50/60Hz +3Ph - 2900W
Dimensioni max vaschette	325x260x120h mm	325x260x120h mm
Metodi di confezionamento	Skin Solo sigillatura confezionamento ATM con testata Skin	Confezionamento ATM Solo sigillatura
Ideale per	Macellerie Gastronomie Caseifici Laboratori alimentari	
Ripiani standard *	 Vaschette B5 1x 229x143 mm  Vaschette B6 2x 180x250 mm  Vaschette D13 2x 161x235 mm	 1/2 Gastronorm 1x 325x260 mm  1/4 Gastronorm 2x 160x260 mm  1/8 Gastronorm 4x 165x120 mm
Dotazioni di serie	 Pannello comandi touch  Stampo taglio sfrido  Impianto immissione gas inerte  Sistema sensoriale di vuoto  Sistema portabobina frenante	 Pannello comandi touch  Multiprogramma  Vuoto + gas  Sistema portabobina frenante  Sistema sensoriale di vuoto  Impianto immissione gas inerte  Ultra vuoto  Ultra gas
Optional su richiesta	Accessorio per migliore resa estetica della funzione ATM con testata Skin  Kit Skin a scelta	 Stampo taglio sfrido  Stampo a scelta

* Stampi personalizzabili su richiesta solo per testata ATM



**Dimensioni
compatte**



**Semplicità
d'utilizzo**

Profi 1n: Zero scottature

Innovativa resistenza "corazzata", costruita in materiale atermico che evita scottature e protegge la piastra saldante.



Profi 1n: Sistema a slitta

Semplice ed immediato, permette di utilizzare facilmente due tipologie di vaschette di gastronomia.



Termoregolatore

Ideato per settare in modo semplice e veloce la temperatura di saldatura.

Pannello digitale

Regolazione elettronica della temperatura dal pannello digitale.



LINEA PROFÍ

Saldatura eccellente, design compatto

Le più piccole termosigillatrici per dimensioni, ideali per confezionare prodotti solidi, liquidi e soft in pratiche vaschette preservandone gusto e fragranza.



Profi 2 e Profi 3: Piastra saldante Universale

Piastra saldante costruita in un'unico pezzo, piatta con molle sul retro, garantisce una saldatura perfetta ed uniforme, adattandosi a tutte le misure dei ripiani.

Lama taglia pellicola

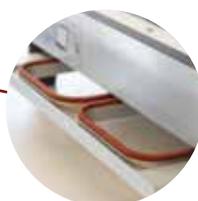
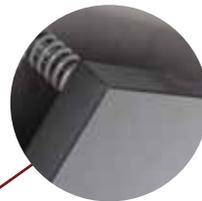
Ad ogni sigillatura la pellicola verrà automaticamente tagliata per consentire l'estrazione facilitata della vaschetta ottimizzando così i tempi di produzione.

Saldatura uniforme

Piano di lavoro che garantisce uniformità di saldatura su tutti i bordi della vaschetta.

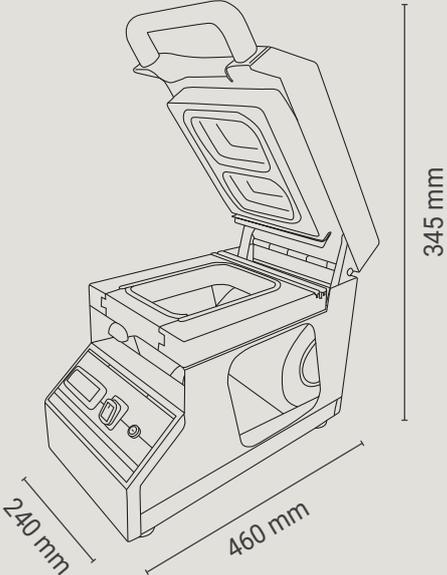
Comodo ripiano porta-stampi

Comodo ripiano d'appoggio per depositare gli stampi.

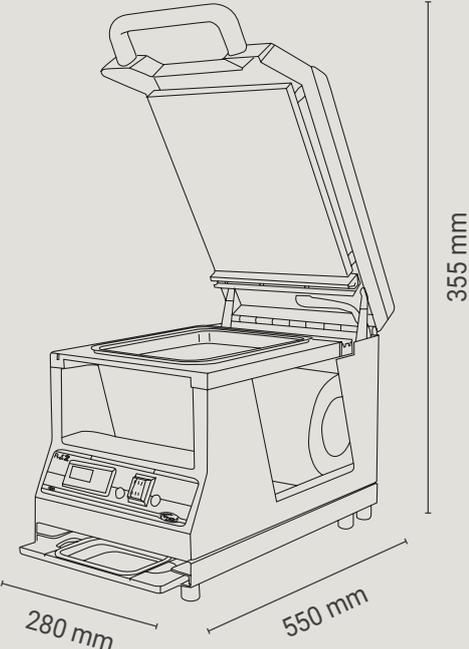


Schede tecniche

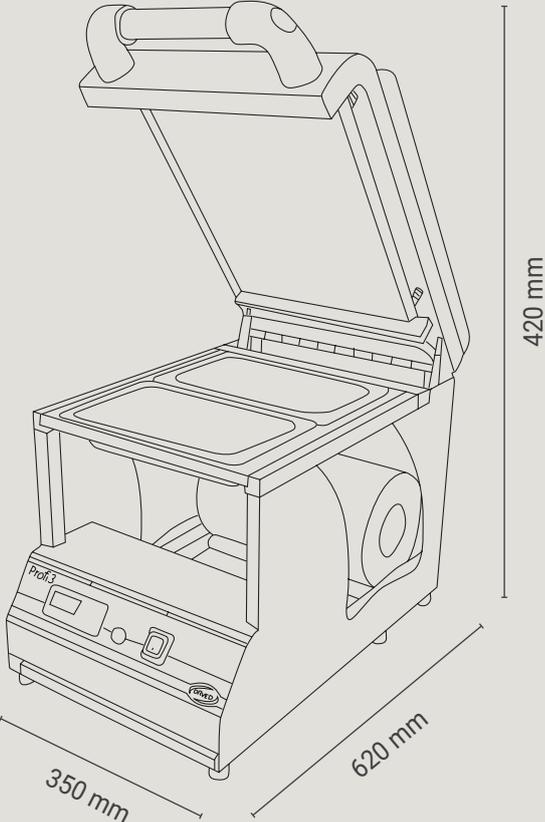
Profi 1n



Profi 2



Profi 3



Profi 1n

Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	240x460x345h mm
Peso	12,50 kg
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 340W
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura
Ideale per	Supermercati Gastronomie Fast-food Ristoranti d'asporto
Ripiani standard	 1x 137x190 mm  1x 137x95 mm
Dotazioni di serie	 Sistema stampo a slitta
Optional su richiesta	 Stampo standard  1 stampo standard a scelta incluso

Profi 2

Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	280x550x355h mm
Peso	17,10 kg
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 750W
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura
Ideale per	Supermercati Gastronomie Fast-food Ristoranti d'asporto
Ripiani standard *	 1x 137x95 mm  1x 190x137 mm  1x 190x260 mm
Optional su richiesta	 Stampo standard  1 stampo standard a scelta incluso

* Stampi personalizzabili su richiesta

Profi 3

Carrozzeria	Acciaio inox
Dimensioni	350x620x420h mm
Peso	25 kg
Alimentazione elettrica	230V 50/60Hz - 1650W
Metodi di confezionamento	Solo sigillatura
Ideale per	Supermercati Gastronomie Fast-food Ristoranti d'asporto
Ripiani standard *	 4x 120x165 mm  2x 260x160 mm  1x 260x325 mm
Optional su richiesta	 Stampo standard  1 stampo standard a scelta incluso

* Stampi personalizzabili su richiesta

BPA e PVC free

Tutte le buste Orved garantiscono la totale assenza di:
Bisfenolo A, Ftalati e Cloruro di polivinile



Conformità MOCA

Le buste Orved sono conformi alla certificazione MOCA, alle normative vigenti e rispettano tutti i requisiti obbligatori per essere adatte al contatto alimentare



Certificazione REACH

Tutte le buste Orved sono certificate e garantite "Reach", un sigillo di affidabilità assoluta riconosciuto a livello internazionale.
"Reach" è l'acronimo di *Registrazione, valutazione, autorizzazione e restrizione delle sostanze chimiche*.



Film provenienti da estrusore "a testa piana".



Idonee al contatto alimentare.



Mantenimento del vuoto nel tempo grazie alla costanza di spessore.



Buste sottovuoto

ALTA QUALITÀ PER I TUOI ALIMENTI

“Noi di Orved lavoriamo al fine di poter assicurare un risultato insuperabile in termini di conservazione e cottura sottovuoto”

Utilizziamo solo
materiali di
prima qualità



Totale rispetto
dei limiti
imposti



Da oltre 10 anni produciamo la nostra linea di buste lisce, gofrate e cottura ed una linea di accessori dediti all'arte del sottovuoto. Particolare attenzione poniamo nella ricerca e sperimentazione di materiali innovativi che possano rispondere alle sempre più sofisticate esigenze della conservazione e cottura sottovuoto. Per tali analisi ci avvaliamo, inoltre, della collaborazione di laboratori universitari.



Utilizzo di polimeri non riciclati.



Sistema di gestione qualità delle buste certificato ISO9001.



Buste sottovuoto sempre controllate e certificate.

Il sottovuoto perfetto necessita della busta perfetta

Orved garantisce eccellenti prestazioni in termini di alta qualità nei film impiegati, di perfette saldature e lunga conservazione degli alimenti. Disponiamo di più linee e pertanto siamo in grado di soddisfare pienamente ogni richiesta, sia per forniture di buste sottovuoto neutre sia personalizzate per colore, grandezza e stampa.



100 pezzi
x confezione

BUSTE LISCE PER CONSERVAZIONE TIPO 95 - PA/PE 20/70

Dimensioni	Pezzi x cartone
140x220 mm	1.000 pz
150x200 mm	1.000 pz
150x300 mm	1.000 pz
160x230 mm	1.000 pz
170x250 mm	1.000 pz
180x280 mm	1.000 pz
200x250 mm	1.000 pz
200x300 mm	1.000 pz
200x350 mm	1.000 pz
200x400 mm	1.000 pz
200x500 mm	500 pz
250x300 mm	1.000 pz
250x350 mm	1.000 pz

Dimensioni	Pezzi x cartone
250x400 mm	1.000 pz
250x700 mm	500 pz
300x400 mm	500 pz
300x450 mm	500 pz
300x500 mm	500 pz
350x400 mm	500 pz
350x450 mm	500 pz
350x500 mm	500 pz
400x500 mm	400 pz
400x600 mm	400 pz
450x600 mm	400 pz
500x700 mm	300 pz



100 pezzi
x confezione

BUSTE LISCE PER CONSERVAZIONE TIPO 150 - PA/PE 25/115

Dimensioni	Pezzi x cartone
200x250 mm	1.000 pz
200x300 mm	1.000 pz
200x350 mm	1.000 pz
250x300 mm	1.000 pz
250x350 mm	800 pz
250x400 mm	500 pz
300x400 mm	500 pz
350x400 mm	500 pz
350x450 mm	500 pz
400x500 mm	400 pz
400x600 mm	300 pz



100 pezzi
x confezione

BUSTE GOFFRATE PER CONSERVAZIONE PA/PE 20/80

Dimensioni	Pezzi x cartone
120x200 mm	4.000 pz
150x250 mm	2.500 pz
150x300 mm	2.000 pz
150x400 mm	1.600 pz
160x230 mm	2.500 pz
180x300 mm	1.800 pz
200x250 mm	1.800 pz
200x300 mm	1.600 pz
200x350 mm	1.200 pz
200x400 mm	1.200 pz
200x450 mm	1.000 pz

Dimensioni	Pezzi x cartone
250x300 mm	1.200 pz
250x350 mm	1.000 pz
250x400 mm	900 pz
250x450 mm	700 pz
250x600 mm	600 pz
300x400 mm	800 pz
300x450 mm	600 pz
300x500 mm	500 pz
350x450 mm	500 pz
400x500 mm	400 pz
400x600 mm	400 pz

Noi ti consigliamo la larghezza,
tu scegli la lunghezza!



2 Rotoli
x confezione

ROTELLI GOFFRATI PER CONSERVAZIONE - PA/PE 20/80

Dimensioni	Pezzi x cartone
200 mm x 6 mt	25 pz
300 mm x 6 mt	25 pz



100 pezzi
x confezione

BUSTE LISCE PER COTTURA OPA/PP 15/60

Dimensioni	Pezzi x cartone
150x200 mm	1.000 pz
150x250 mm	1.000 pz
150x300 mm	1.000 pz
200x250 mm	1.000 pz
200x300 mm	1.000 pz
200x400 mm	500 pz
250x300 mm	500 pz

Dimensioni	Pezzi x cartone
250x350 mm	500 pz
250x400 mm	500 pz
300x400 mm	500 pz
300x500 mm	500 pz
350x500 mm	500 pz
400x500 mm	500 pz
400x600 mm	500 pz



100 pezzi
x confezione

BUSTE GOFFRATE PER COTTURA OPA/PP 15/60

Dimensioni	Pezzi x cartone
150x300 mm	1.000 pz
200x250 mm	1.000 pz
200x300 mm	1.000 pz
250x350 mm	500 pz
280x400 mm	500 pz
300x400 mm	500 pz
300x500 mm	500 pz



2 Rotoli
x confezione

ROTELLI GOFFRATI PER COTTURA OPA/PP 15/60

Dimensioni	Pezzi x cartone
200 mm x 6 mt	25 pz
275 mm x 6 mt	25 pz

Noi ti consigliamo la larghezza,
tu scegli la lunghezza!

Buste sottovuoto PER CONSERVAZIONE

Le buste per conservazione sono ideali per **aumentare la shelf-life fino a 4/5 volte in più** di qualsiasi prodotto, dal più delicato al più spigoloso con parti contundenti, sono disponibili in diverse misure e personalizzabili con stampe di diversa grandezza e cromia. Ogni busta è composta da **polimeri della migliore qualità** e l'accoppiamento di due film garantisce la massima resistenza e durata del vuoto.

Per conservazione in:



Dispensa



Frigorifero



Freezer



Buste sottovuoto PER COTTURA

Si compongono di due resistentissimi film che permettono la conservazione sottovuoto e la cottura degli alimenti fino a 121°C. Studiate all'interno del centro Ricerca & Sviluppo di Orved, in collaborazione con chef specialisti della cottura sous-vide, **garantiscono zero cessioni del materiale** sull'alimento, anche in fase di cottura.

Per conservazione in:



Frigorifero

Per cottura in:



Bagnomaria



Forno
a vapore



Dona ai tuoi piatti lo stesso sapore di quelli appena cucinati, anche a distanza di settimane dalla preparazione.

Crea i tuoi piatti preferiti e catturane tutto il gusto congelandoli rapidamente.



**La carne
rimane succulenta**



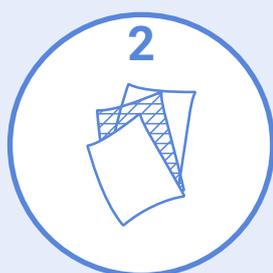
**Le salse mantengono
la loro intensità**



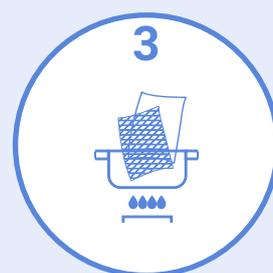
**Le verdure mantengono
la loro consistenza**



Prepara gli alimenti in anticipo con tempo e cura



Confeziona i prodotti nella busta Cook&Chill



Cuoci sous-vide la ricetta con le buste Cook&Chill

NEW

Cook & Chill

BUSTE SOTTOVUOTO

“Congela la shelf-life dei tuoi piatti”

Le buste **Cook & Chill** consentono di conservare sottovuoto cibi che, dopo la cottura sous-vide, verranno sottoposti ad un procedimento rapido di refrigerazione. In questo modo vengono preservate tutte le caratteristiche organolettiche dell’alimento. Le buste cook and chill consentono di conservare sottovuoto cibi che dopo la cottura sous-vide, verranno sottoposti ad un procedimento rapido di refrigerazione.

In questo modo vengono preservate tutte le caratteristiche organolettiche dell’alimento.

Le cook and chill sono caratterizzate dal loro colore blu che garantisce la massima sicurezza all’interno della propria cucina.



BUSTE LISCE COOK & CHILL OPA/PP 15/60

Dimensioni	Pezzi x cartone	Dimensioni	Pezzi x cartone
150x200 mm	1.000 pz	250x350 mm	500 pz
150x240 mm	1.000 pz	250x400 mm	500 pz
150x300 mm	1.000 pz	300x400 mm	500 pz
200x240 mm	1.000 pz	350x400 mm	500 pz
200x300 mm	1.000 pz	350x600 mm	500 pz
200x400 mm	500 pz	400x600 mm	500 pz
250x300 mm	500 pz		

100 pezzi x confezione

Come utilizzare la tecnica Cook & Chill



4
Refrigera rapidamente



5
Nel momento necessario rigenera i prodotti



6
Servi la ricetta



BUSTE LISCE PER CONSERVAZIONE TIPO 95 - PA/PE 20/70

Dimensioni	Pezzi x confezione	Box x pallet
140x220 mm	200 pz	12 box
170x250 mm	200 pz	12 box
180x280 mm	200 pz	12 box
200x250 mm	200 pz	12 box
200x300 mm	200 pz	12 box
200x350 mm	200 pz	6 box
200x400 mm	200 pz	6 box
250x350 mm	200 pz	6 box
250x400 mm	200 pz	6 box
300x400 mm	200 pz	6 box
300x500 mm	200 pz	6 box
350x450 mm	100 pz	6 box
350x500 mm	100 pz	6 box

Scatola piccola
145x95x325 mm

Scatola grande
190x95x425 mm



BUSTE GOFFRATE PER CONSERVAZIONE PA/PE 20/80

Dimensioni	Pezzi x confezione	Box x pallet
200x300 mm	100 pz	12 box
200x400 mm	100 pz	6 box
250x350 mm	100 pz	6 box
250x400 mm	100 pz	6 box
300x400 mm	100 pz	6 box
250x450 mm	50 pz	6 box
300x500 mm	50 pz	6 box
350x450 mm	50 pz	6 box

Scatola piccola
145x95x325 mm

Scatola grande
190x95x425 mm



BUSTE LISCE PER COTTURA OPA/PP 15/60

Dimensioni	Pezzi x confezione	Box x pallet
200x300 mm	200 pz	12 box
200x250 mm	200 pz	12 box
200x400 mm	200 pz	6 box
250x350 mm	200 pz	6 box
250x400 mm	200 pz	6 box
300x400 mm	200 pz	6 box
300x500 mm	100 pz	6 box
350x500 mm	100 pz	6 box
400x500 mm	100 pz	6 box

Scatola piccola
145x95x325 mm

Scatola grande
190x95x425 mm

BUSTE SALVASPAZIO



Dimensioni	Pezzi x cartone
400x600 mm	100 pz
600x900 mm	100 pz
700x1100 mm	100 pz
800x1300 mm	100 pz

PELLICOLE IN BOBINA



Tipo	Per modello	Dimensioni
Bobina in polipropilene	Profi 1n	F.150 mm x 330 mt
Bobina in polipropilene	Profi 2	F. 200 mm x 300 mt
Bobina in PVC	Dispenser	F. 500 mm x 1500 mt
Bobina film trasparente accoppiato OPET/PP 12/40	Profi 3	F. 270 mm x 200 mt
Bobina film combiflex - OPA/PP 85	VGP 25 - VGP 60 VGP Combi Skin (standard ATM)	F.340 mm x 200 mt
Bobina VST 280 - 150 MY	VGP 60 Skin VGP Combi Skin (Skin)	F.390 mm x 150 mt

BUSTE IN BOX



KIT BUSTE LISCE



KIT BASIC

Dimensioni	Pezzi x confezione	
150x200	200 pz	Per conservazione
200x300	200 pz	
250x350	100 pz	
300x400	100 pz	
200x300	100 pz	Per cottura
250x350	100 pz	



KIT PREMIUM

Dimensioni	Pezzi x confezione	
150x200	200 pz	Per conservazione
200x300	200 pz	
250x350	100 pz	
300x400	100 pz	
350x450	100 pz	
400x500	100 pz	
200x300	100 pz	Per cottura
250x350	100 pz	

Vaschette Skin



Tipo	Dimensioni	Peso	Pezzi x cartone	Ideali per
B5	229x143x28h mm	19 gr	912 pz	VGP 60 Skin
B6	180x250x28h mm	26 gr	931 pz	VGP Combi Skin (con testata skin)

* Vaschette trasparenti solo su richiesta *

Vaschette Gastronorm



Tipo	Dimensioni	Peso	Pezzi x cartone	CC max	Ideali per
1/2 gastronorm H40	325x260x40 mm	80 g	162 pz	2100	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/2 gastronorm H65	325x260x65 mm	80 g	156 pz	4275	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/2 gastronorm H80	325x260x80 mm	100 g	150 pz	4800	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/2 gastronorm H95	325x260x95 mm	100 g	138 pz	6000	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/4 gastronorm H42	260x160x42 mm	32 g	450 pz	1100	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/4 gastronorm H50	260x160x50 mm	30 g	450 pz	1350	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/4 gastronorm H70	260x160x70 mm	34 g	420 pz	1800	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/4 gastronorm H95	260x160x95 mm	47 g	380 pz	2500	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/8 gastronorm H35	165x120x35 mm	10 g	960 pz	500	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/8 gastronorm H45	165x120x45 mm	13 g	960 pz	600	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/8 gastronorm H60	165x120x60 mm	15 g	912 pz	730	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/8 gastronorm H95	165x120x95 mm	20 g	900 pz	1160	Profi 3 - VGP (No Skin)

Tavolette in resina



Campanina d'aspirazione



Kit professionale
per linea Evox.

Easy per vuoto esterno

Accessorio per vuoto esterno
con buste goffrate per
macchine a campana.



Tipo	Per modello
Easy 50	Cuisson 31 Cuisson 41 - Cuisson 41h Bright 16 - Bright 18 - Bright 18h
Easy 35	Linea Idea Hi-Line, Linea Idea
Easy 53	Bright 20 - Bright 30 - Bright 1800
Easy 160	Linea Evox - Evox 31 Hi-Line

Taglierina per buste



Tappi per bottiglia



Calibri in acciaio inox



VASCHETTE

Vaschette trasparenti in PP



Tipo	Descrizione	Dimensioni	Pezzi x confezione	Pezzi x cartone	CC max	Ideali per
M 16-GA300RP	AP30	137x95x30 mm	125 pz	500 pz	250	Profi 1 - Profi 2
M 15-GA450RP	AP45	137x95x45 mm	125 pz	500 pz	450	Profi 1 - Profi 2
M 14-GA630RP	AP63	137x95x63 mm	125 pz	500 pz	500	Profi 1 - Profi 2
GA200RM	AG25T	190x137x20 mm	150 pz	600 pz	500	Profi 1 - Profi 2
M 12-GA380RM	AG38	190x137x38 mm	125 pz	500 pz	750	Profi 1 - Profi 2
M 11-GA500RM	AG50	190x137x50 mm	125 pz	500 pz	1000	Profi 1 - Profi 2
M 10-GA720RM	AG70	190x137x72 mm	125 pz	500 pz	1250	Profi 1 - Profi 2
M 9-GA 850RM	AG85	190x137x85 mm	100 pz	400 pz	1500	Profi 1 - Profi 2
M 20-GA200RG	AM25T	260x190x25 mm	200 pz	400 pz	1000	Profi 2
M 35-GA350RG	AM35T	260x190x35 mm	200 pz	400 pz	1500	Profi 2
M 50-GA500RG	AM50T	260x190x50 mm	200 pz	400 pz	2000	Profi 2
M 65-GA650RG	AM65T	260x190x65 mm	175 pz	350 pz	2500	Profi 2

Ripiani inclinati per liquidi



Per modello

Evox 30, Evox 31 Hi-Line, Bright 16, Bright 18, Bright 53, Bright 20, Bright 30, Idea 32 Hi-Line, Idea 42 Hi-Line, Idea 30, Idea 31, Idea 40, Idea 41

Carrelli



Tipo	Ingombro totale	Dimensioni ripiano	Ideale per
Carrello piccolo	590x550x610h mm	455x495 mm	Evox 25, Idea 30
Carrello grande	690x730x610h mm	595x635 mm	Cuisson 31, Cuisson 41, Bright 16, Bright 18, Evox 30, Evox 31 Hi-Line, Idea 32 Hi-Line, Idea 42 Hi-Line, Idea 31, Idea 40, Idea 41

Imbuto in acciaio inox



Termometro a sonda



Contenitori Conserbox

Ideati per conservare i cibi più delicati.





Orved Service

IL NOSTRO IMPEGNO IN OGNI MOMENTO!

Registra il tuo prodotto sull'Orved Service per attivare i 6 mesi extra di garanzia in omaggio ed usufruire di molti servizi.

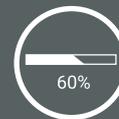
www.orved.it/service



Assistenza
on-line e richiesta
preventivo ricambi



Download
manuali d'uso



Monitoraggio H24
stato di avanzamento
delle riparazioni

Le nostre certificazioni

QUALITÀ NELLA GESTIONE

L'intero sistema di gestione qualità delle confezionatrici e delle buste Orved è certificato da DNV-GL con ISO 9001.



QUALITÀ NELLA NORMA EUROPEA E INTERNAZIONALE

I marchi CE / ETL / ETL SANITATION, rappresentano la conformità di tutti i modelli Orved al rispetto delle più severe normative europee e internazionali in termini di sicurezza.



Intertek



QUALITÀ NELL'AMBIENTE

VERDE DENTRO attesta l'impegno dell'azienda nel rispetto e sostegno dell'ambiente.

VERDE
DENTRO

QUALITÀ NELL'INFORMAZIONE

Il portale Orved www.orved.it offre ai clienti informazioni su: Storia, valori, mission e una presentazione di tutti i prodotti Orved; consigli, ricette, corsi ed eventi, news e richieste di assistenza.





Via dell'Artigianato 30 - Musile di Piave (VE), 30024
Tel. +39 0421 54387 - Fax +39 0421 332295
orved@orved.it

www.orved.it

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV ISO 9001

