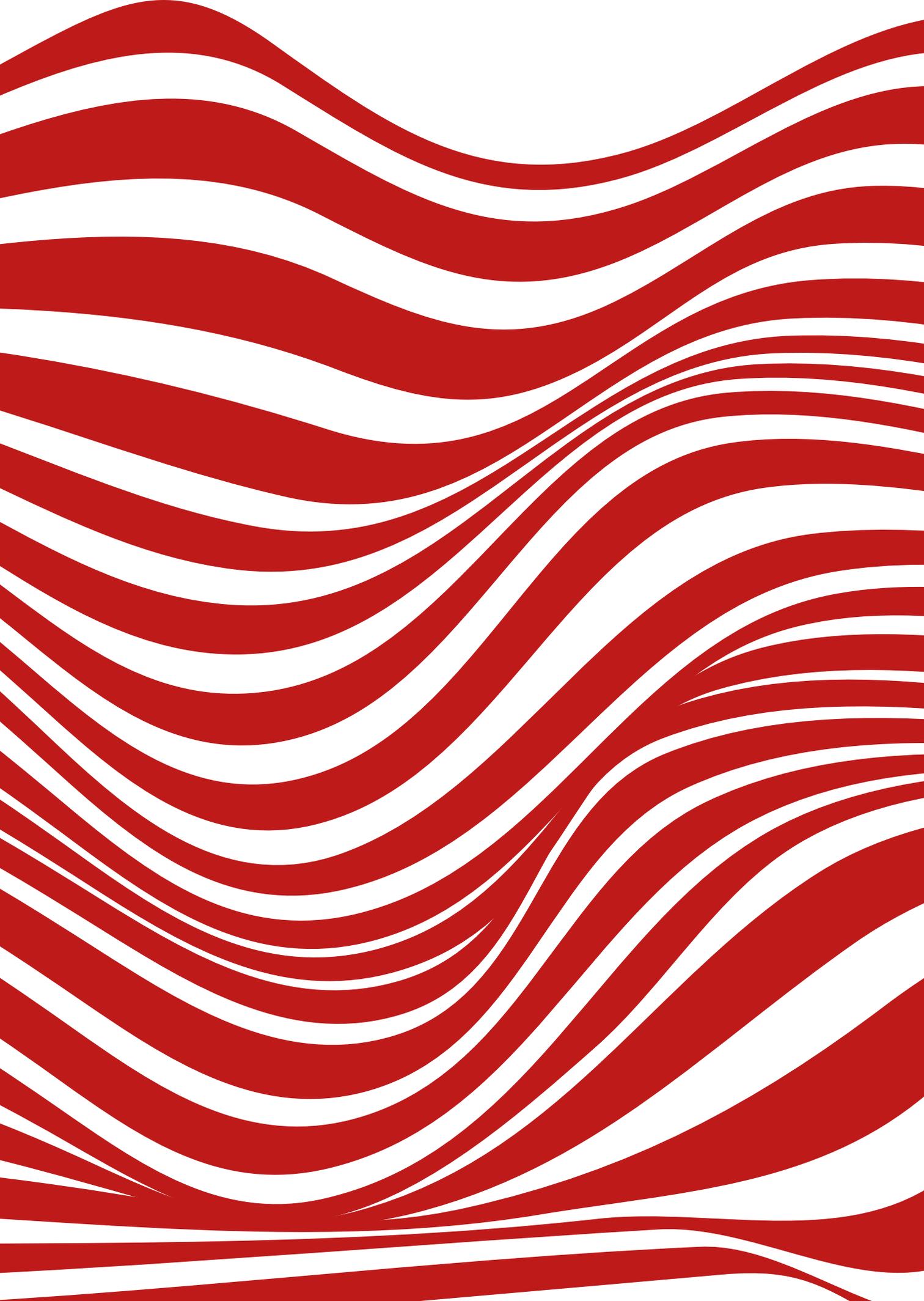


# NOUVELLE COLLECTION





# Index

- 2** SV Lab
- 7** SV Collection | Fiche technique
- 8** L'avenir commence avec VM Cuisson
- 10** Processus intelligents
- 12** Restaurants / Gastronomie
- 14** Glaçerie / Pâtisserie
- 16** Glacier / Boulangerie
- 18** Laboratoire alimentaire
- 20** Mixologie
- 22** Processus Bocaux
- 23** Processus de dégazage
- 25** La chambre verticale originale
- 26** Hygiène maximale et ordre dans votre réfrigérateur
- 28** Orved Nexus
- 30** Détails pour les connaisseurs
- 32** VM Cuisson Collection | Fiche technique
- 34** VM Collection | Fiche technique
- 36** Programmes Chef | Fiche de comparaison

Juste une  
touche pour  
cuire sous-vide

**SV**  
**LAB**



**SV LAB**

**CUISSON  
ET REFFROIDISSEMENT**



# Cuit et refroidi, d'une seule touche

Placez les sacs dans la chambre, sélectionnez la recette à partir de l'écran tactile, et vous pouvez obtenir un produit cuit et déjà refroidi.



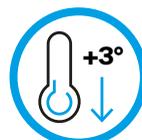
## 60 RECETTES

Plus de goût et une intensité de couleur accrue. Choisissez la recette et le niveau de cuisson, SV LAB choisira la température la plus appropriée et le meilleur processus de cuisson. la température la plus appropriée et le meilleur processus de cuisson pour étonner vos clients.



## TEMPÉRATURE PARFAITE

Le système de chauffage SV LAB chauffe toute l'eau en même temps et à la même température. Votre cuisson sera toujours parfaite même à pleine charge.



## RÉFRIGÉRATION RAPIDE À +3°C

Une fois la cuisson terminée, vous pouvez demander à SV LAB de refroidir rapidement le produit à une température à cœur de +3° C. SV LAB amènera rapidement votre recette à la température idéale pour une conservation ultérieure au réfrigérateur.



## Sélectionner la recette et cuire:



**VIANDE**



**POISSON**



**LÉGUMES**



**DESSERTS**

**CUISSON, PASTEURISATION ET  
REFROIDISSEMENT RAPIDE EN  
UN SEUL CYCLE**

**+3°C**

**ULTRA-FRAÎCHEUR INTÉGRÉ**



## Comparaison entre la cuisson traditionnelle et la **cuisson sous-vide**

	Poids des aliments frais	Après cuisson à la vapeur	Après cuisson sous-vide	Réduction de la perte de poids
RÔTI DE BŒUF	1000 gr	790 gr	920 gr	<b>16.5%</b>
SAUMON	1000 gr	790 gr	980 gr	<b>24.1%</b>
JARRET	1000 gr	710 gr	920 gr	<b>29,6%</b>
LÉGUMES	1000 gr	880 gr	985 gr	<b>11,9%</b>



# Le système de cuisson de vos rêves

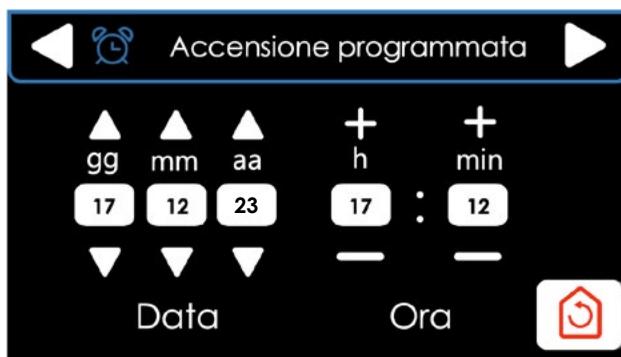
De la cuisson au refroidissement, une seule machine.

SV LAB est la nouvelle frontière de la cuisson sous vide et du refroidissement.



## Four à eau avec contrôle précis de la température

Précision maximale de la température pour une cuisson raffinée, même pour les exigences les plus élevées.



## Mise en marche et préchauffage programmables

Choisissez quand et à quelle température vous souhaitez que l'eau soit prête - SV LAB anticipe vos besoins.



## 60 recettes Chef intégrées pour des résultats de cuisson parfaits

Choisissez la recette et le niveau de cuisson que vous souhaitez SV LAB garantira un résultat constant à chaque fois.



## Sonde à cœur intégrée

Choisissez la température à cœur souhaitée, SV LAB travaillera pour vous.

# Collection SV LAB

**Panneau de contrôle tactile, contrôle précis de la température, possibilité de cuisson programmée ou avec sonde.**

Il est possible de personnaliser le processus de cuisson tout en ayant accès à 60 recettes Chef intégrées, garantissant une cuisson impeccable dès la première utilisation. Dans la version PRO, le refroidissement direct à +3°C est possible grâce au refroidisseur intégré.



**SV LAB**



**SV LAB PRO**

MODÈLE	DIMENSIONS	CAPACITÉ DU RESERVOIR	POIDS	REFROIDISSEMENT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
	mm (Lxlxh)	l	kg	+3°	V / Hz / W
SV LAB	450x720x390h	27	30	-	220-240 / 50/60 / 2850
SV LAB PRO	485x720x1405h	27	82	Intégré	220-240 / 50 / 3650



**VM | VM CUISSON**

**PROCESSUS  
INTELLIGENTS**



**Le futur  
commence  
avec**

**VMM  
Cuisson**

# Processus intelligents

## Cycles Chef

Processus spécifiques conçus pour simplifier le travail en cuisine et optimiser les résultats. Ils transforment votre machine d'emballage VM en une machine de processus vous permettant d'obtenir des résultats uniques et constants.



**MARINADE**



**SAUCES**



**NETTOYAGE  
MOLLUSQUES**



**ATTENDRISSMENT  
DE LA VIANDE**



**INFUSIONS**



**BASE DE PATISSERIE**



**BASES DE GLACE  
BLANCHE**



**BASES DE GLACE  
À LA CRÈME**



**BASES GLACÉES AUX  
FRUITS SECS**



**BASES DE SORBET**



**PRALINES**



**CHOUX ET  
MERINGUES**



**Restaurants  
/ Gastronomie**



**Glacier  
/ Pâtisserie**



**Pizzeria  
/ Boulangerie**

## Emballage intelligent

Avec VM, vous disposez d'un programme d'emballage spécifique qui prend soin de vos produits. Les processus d'emballage intelligents vous permettent d'obtenir les meilleures performances en matière de durée de conservation.



**POISSONS**



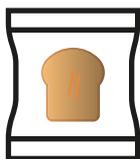
**POUDRES ET ÉPICES**



**POULET**



**PÂTES FRAÎCHES**



**PRODUITS  
DE BOULANGERIE**



**DESSERTS**



**Lab. alimentaire**  
FROMAGERIE



**Lab. alimentaire**  
BOUCHERIE



**Mixologie**

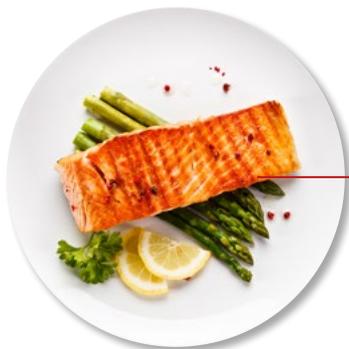
# Restaurants / Gastronomie

Les processus longs et laborieux deviennent simples et rapides.



## SAUCES

Il permet l'emballage automatique des sauces, des jus de viande et des produits liquides de manière facile avec la gantie du vide a 99,9% pour la plus longue conservation possible. C'est l'option idéale pour l'emballage de sauce tomate, de ragoût et de jus de fruits.



## MARINADE

Processus spécifique pour mariner les produits, permettant une pénétration rapide et uniforme de la marinade. Moins de marinade et un cycle court, pour un résultat intense et constant à chaque préparation.



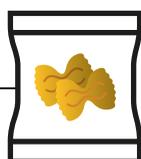
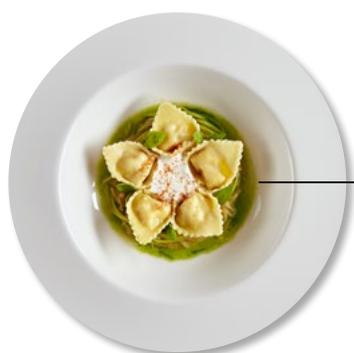
## NETTOYAGE MOLLUSQUES

Conçu pour nettoyer et éliminer le sable et les résidus internes des mollusques bivalves, les préparant parfaitement pour un conditionnement ultérieur ou une cuisson sous vide.



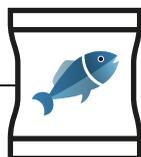
## INFUSIONS

La configuration spéciale du programme permet d'extraire au maximum l'arôme des herbes et des épices sans compromettre les huiles essentielles, garantissant une saveur unique et intense.



### PÂTES FRAÎCHES

Il permet un conditionnement parfait qui évite la compression ou la casse des pâtes fraîches grâce à l'utilisation d'un gaz inerte.



### POISSON

Empêche la perte excessive de liquide du poisson frais, maintenant sa fraîcheur, sa qualité et son aspect esthétique.

# Glacier / Pâtisserie

**Avec le VM Cuisson, la pâtisserie fait un bond en avant en termes de qualité.**

Les modèles VM Cuisson sont équipés de processus spécifiques pour le conditionnement et la transformation des produits semi-finis et finis de pâtisserie et de glacier. La chambre verticale originale permet de conditionner automatiquement des sachets contenant de grandes quantités de liquides ou de crèmes.



## CHOUX ET MERINGUES

Un processus conçu pour l'emballage sous vide de produits de pâtisserie finis qui ont des textures internes et externes différentes. L'aspect esthétique sera impeccable, évitant toute fuite de l'intérieur moelleux ou crémeux.



## PRALINES

Conçu spécialement pour le monde du chocolat, pour emballer de manière impeccable les pralines, évitant toute casse de la coque et toute fuite de la garniture.



## BASES PÂTISSERIES

Idéal pour les crèmes et les sauces à base de lait et d'œufs, il permet de conditionner une plus grande quantité de produit tout en évitant les débordements du sachet. Crèmes homogènes et brillantes, parfaitement conservées.





# Mon indispensable

**4 processus spécifiques pour emballer parfaitement les bases de glace : de la base de sorbet aux bases les plus complexes.**

## **BASES DE SORBET**

Processus développé pour un emballage optimal des bases de sorbet, avec ou sans pulpe de fruits frais.



## **BASES GLACÉES BLANCHES**

Processus conçu pour l'emballage parfait des bases de crème glacée avec du lait et de la crème.



## **BASES DE GLACE À LA CRÈME**

Processus conçu pour l'emballage parfait des bases de glace avec du lait, de la crème et des œufs.



## **BASES GLACE AUX FRUITS SECS**

Un processus spécifique, même pour des bases plus complexes avec des fruits secs tels que les noisettes ou les pistaches.



# Pizzeria / Boulangerie

**Le comptoir à pizza est une véritable cuisine.  
Les modèles VM vous permettent de faciliter le  
travail, d'organiser au mieux vos achats et d'élargir  
votre offre avec des préparations uniques.**

Les garnitures sont déjà prêtes, réparties en fonction du type de pizza et avec une longue durée de conservation. Vous pouvez également préparer à l'avance les ingrédients les plus délicats et les garder prêts à l'emploi ou à emporter.

Utilisez aussi la mise sous vide pour les bases de pizza :  
le programme pour pâtes fraîches évite l'écrasement et la casse de la pâte.



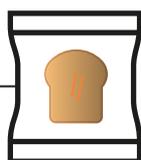
**Vous souhaitez vendre  
votre base de pizza ?  
Emballez-la sous vide  
avec les modèles VM**



# Des processus spécifiques pour vous

Ajoutez des nouvelles saveurs maison et améliorer la qualité à votre pizzeria.

De la farine à l'huile aromatisée ou épicée pour enrichir le goût, vous trouverez un processus spécifique pour chaque ingrédient.



## PRODUITS DE BOULANGERIE

Idéal pour des produits de boulangerie croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. L'introduction de gaz inerte évite l'écrasement du produit même s'il est en contact avec le sac.



## POUDRES ET ÉPICES

Pour le conditionnement de produits légers et volatiles. Évite que les poudres et/ou les épices en poudre ne s'élèvent et ne se répandent hors du sac pendant le cycle. Un emballage optimal et une machine toujours propre.



## SAUCES

Il permet l'emballage automatique des sauces, des jus de viande et des produits liquides de manière facile et avec une plus grande quantité de produit que la plupart des machines d'emballage sous vide disponibles sur le marché. C'est l'option idéale pour l'emballage de sauce tomate, de ragoût et de jus de fruits.



## INFUSIONS

La configuration spéciale du programme permet d'extraire au maximum l'arôme des herbes et des épices sans compromettre les huiles essentielles, garantissant une saveur unique et intense.



# Laboratoires alimentaires

## → Fromagerie



**Conditionnez sous vide même ce que impossible, comme les fromages frais ou les produits laitiers avec un liquide de conservation.**

La technologie du vide joue un double rôle : elle permet de conserver longtemps les fromages coupés, y compris les fromages à pâte molle comme le gorgonzola, et elle améliore le service offert à vos clients en leur permettant d'acheter de plus grandes quantités sans avoir à finir le fromage en quelques jours.



**COUPE FILM**  
(page 24)



**Une simple touche sur le nouveau panneau de commande tactile suffit pour activer ou désactiver :**

- \_ la deuxième barre de soudure**
- \_ la fonction de coupure du scellag**

## → Boucherie



### ATTENDRISSÉMENT DE LA VIANDE

Spécifiquement pour attendrir la viande et la préparer à une cuisson ultérieure sous-vide. Il crée différentes intensités de pression sur la viande pour l'attendrir, sans perte de poids ou de qualité.



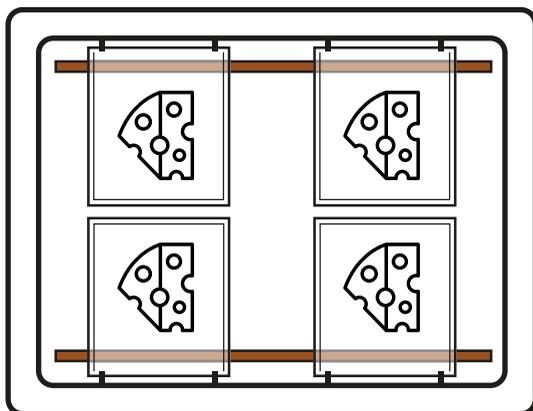
### POULET

Pour un emballage parfait des viandes avec des os creux, délicats et fragiles (par exemple poulet ou lapin). Éviter la casse et le noircissement des os.

**Tartare, ragoût ou lasagnes : étonnez vos clients en leur proposant de nouveaux plats prêts à déguster**



Vous pouvez emballer sous vide des viandes froides entières ou une sélection de viandes tranchées. Organisez mieux votre étalage et donnez à votre client la possibilité d'acheter plus de produits tout en bénéficiant d'une durée de conservation prolongée.



**Grâce à la double barre de soudure, améliorez votre travail. Emballez plusieurs sacs en même temps.**

Grâce aux deux barres de soudure, vous pouvez doubler votre productivité en réduisant le temps de travail.

# Mixologie

**Enrichissez votre proposition de cocktail.  
Exprimez votre créativité avec les amuse-bouches  
les plus savoureux.**

Créez les meilleurs mélanges pour les cocktails et les apéritifs grâce aux procédés du chef des machines de conditionnement VM. L'infusion permet d'extraire les arômes des herbes et des épices, tout en conservant leur intensité, pour créer des boissons de grande qualité.



## INFUSIONS

La configuration spéciale du programme permet d'extraire au maximum l'arôme des herbes et des épices sans compromettre les huiles essentielles, garantissant une saveur unique et intense.

**Vous pouvez emballer sous vide les amuse-bouches les plus délicats et les plus doux, tels que les fromages frais, ainsi que les feuilletés salés, les vol-au-vent, les canapés et les pains de mie : l'atmosphère protectrice préservera leur goût et leur aspect.**





# Des processus intelligents pour toutes les préparations

## ➔ Processus Bocaux

Les procédés de conditionnement en pots permettent d'emballer des produits délicats ou mous dans des récipients résistants au vide. Quatre niveaux de conditionnement sont disponibles, en fonction du type et de la quantité de produit à emballer.



### BOCAUX ÉDITABLES

Permet de sélectionner le pourcentage de vide souhaité et d'ajouter une pause en fin de cycle pour les créations spéciales (ex : chocolat soufflé).



### BOCAUX MIN - MED - MAX

3 niveaux de vide, en fonction du niveau de remplissage du bocal. Si le bocal est très plein et que l'air à extraire est faible, le niveau 'Min' est choisi. Inversement, si l'air à extraire est important, le niveau "Max" est choisi.



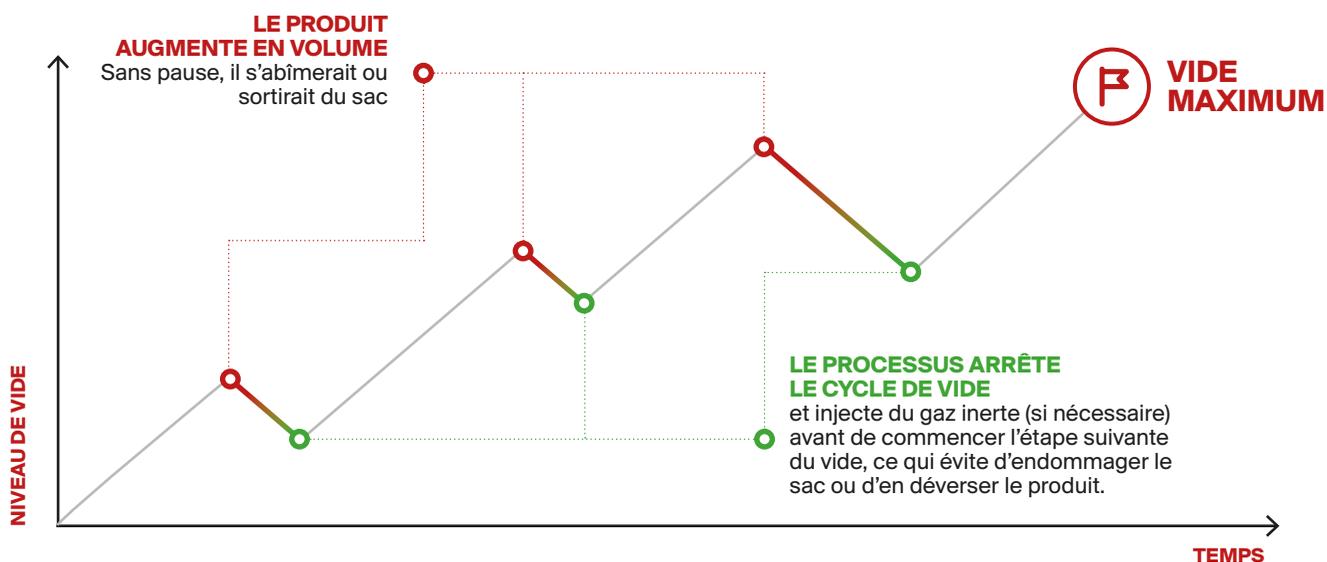


## → Processus de dégazage

Programmes de dégazage progressifs automatiques permettant l'emballage sous vide par étapes. Ces programmes sont conçus pour emballer des produits mous, poreux ou liquides en atteignant un vide maximal sans risque de les endommager ou de les faire déborder du sac.

## Le vide progressif pour un résultat toujours optimal

### 5 PROCESSUS DE DÉGAZAGE AUTOMATIQUE, ÉDITABLES ET NOMINABLES





# La chambre verticale originale

Conçue pour simplifier et accélérer tout conditionnement de produits liquides de manière automatique et sans surveillance.



La chambre verticale permet de conditionner facilement les produits liquides et de remplir les sacs à leur capacité maximale.



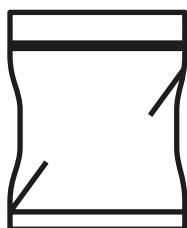
# Le maximum d'hygiène et d'ordre dans votre réfrigérateur

**Le coupe film permet d'enlever la partie du sac qui peut accumuler la saleté et les bactéries.**

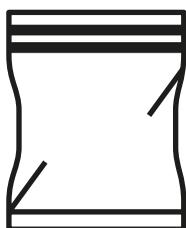
Dans la cuisine, l'hygiène, le nettoyage et l'ordre sont essentiels. La nouvelle barre de soudure 3 en 1 offre une aide précieuse, grâce à la possibilité d'éliminer la partie du sac qui dépasse de la soudure et, avec elle, les résidus de produit qui pourraient favoriser la multiplication bactérienne.



## 1 barre de soudure 3 fonctions



**SOUDURE SIMPLE**



**DOUBLE SOUDURE**



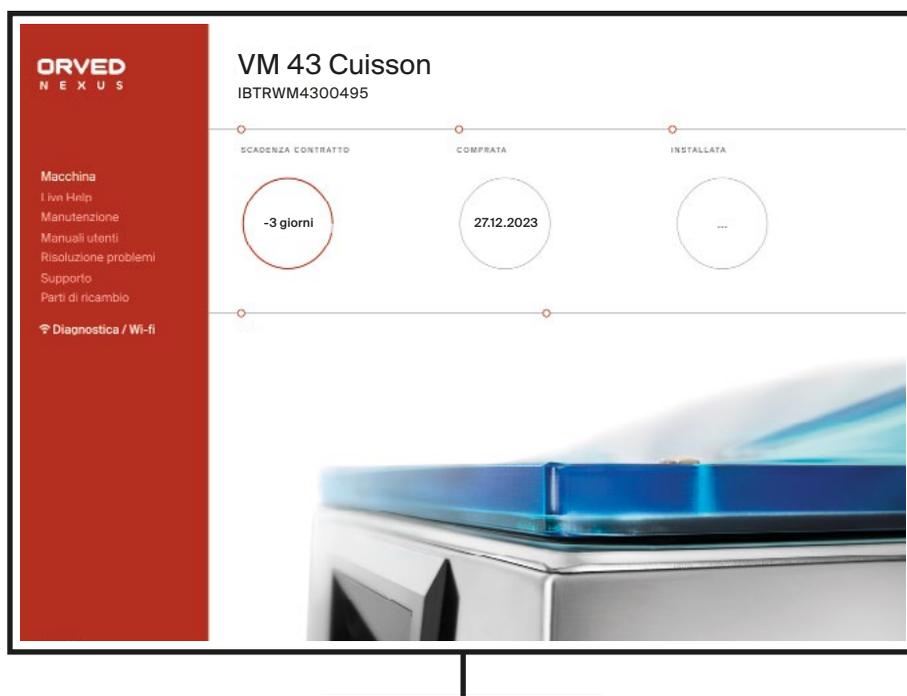
**COUPE FILM**



**Tout le  
contrôle  
dans votre  
main**



**Orved  
Nexus**



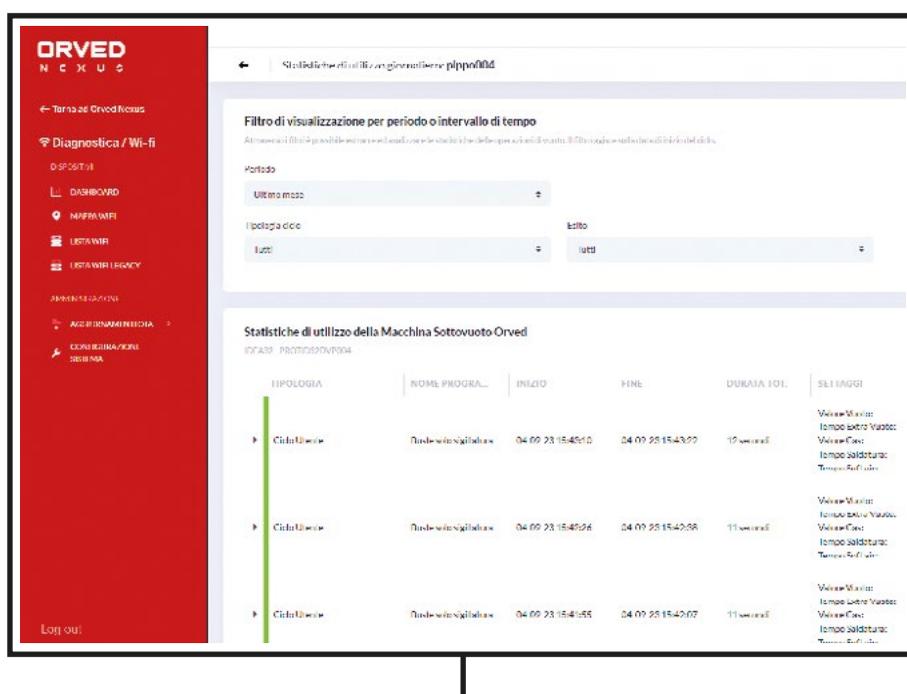
# ORVED NEXUS

**Le nouveau Wi-fi collecte en temps réel toutes les données de fonctionnement de votre machine d'emballage, que vous pouvez consulter sur le nouveau portail Orved Nexus.**

**ACCÈS DIRECT GRÂCE  
AU QR CODE SUR LE CÔTÉ  
DE VOTRE VM**



Mettre à jour, programmer et vérifier ne sont que quelques-unes des fonctions présentes sur le nouveau page ORVED NEXUS afin de toujours garder le contrôle de votre machine sous-vide VM.



# Des détails pour les connaisseurs

Conçu pour une efficacité maximale  
avec un investissement en temps minimal.

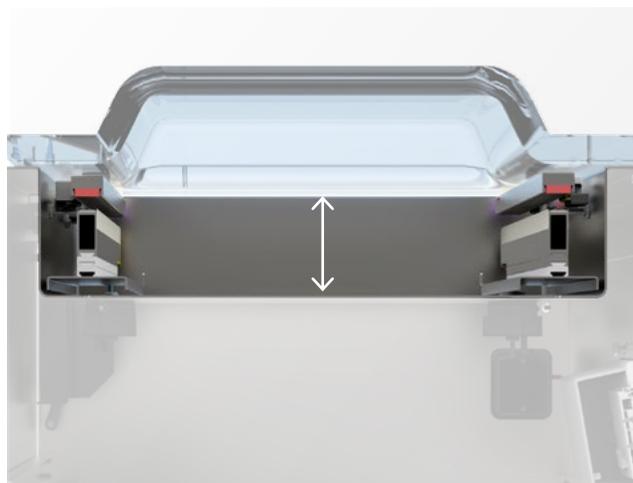


**Jamais l'utilisation  
n'a été aussi simple.**

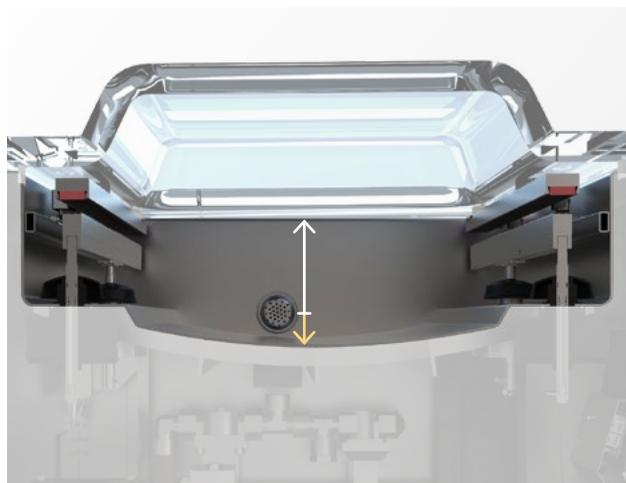
Grâce au nouvel écran tactile, il vous suffit de sélectionner le cycle de cuisson et de fermer le couvercle - quelques gestes suffisent pour obtenir un résultat optimal.

## Chambre à vide améliorée

Nouvelle forme plus large pour un plus grand volume de travail.



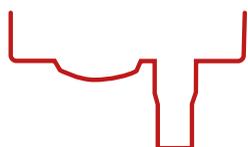
Passé - Bright 20



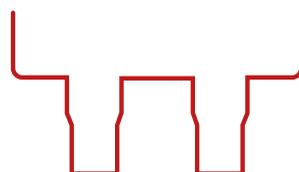
Actuel - VM 63



VM 33 CUISSON



VM 43 CUISSON  
/ VM 43 H CUISSON



VM 63 H CUISSON



VM 43 XL / VM 43 H XL



VM 33



VM 43



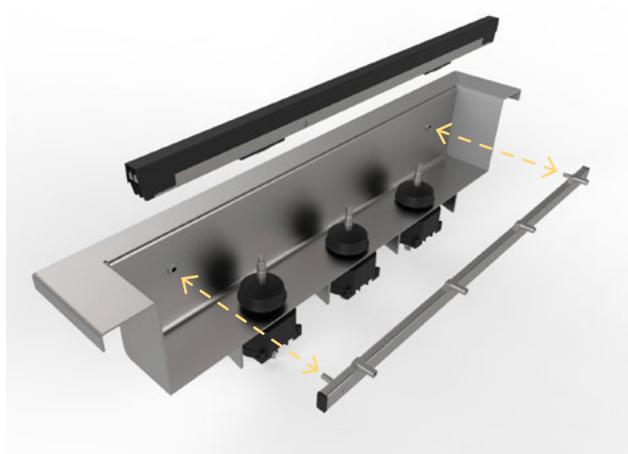
VM 63 H



VM 103 H

## Barre d'injection de gaz amovible\*

Les injecteurs de gaz ne sont plus fixés à la chambre à vide mais sur une barre indépendante pour une plus grande polyvalence et une rationalisation de l'utilisation des gaz alimentaires.



\*non disponible pour VM33 et VM33 Cuisson

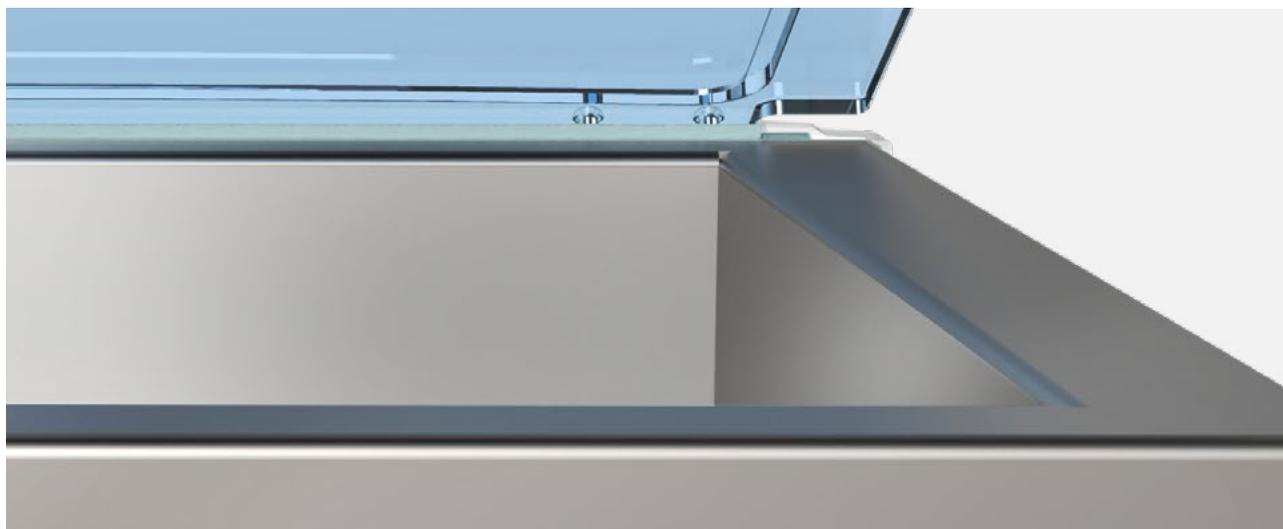
## Contre-barre détachable

Facilite le nettoyage et le maintien du niveau d'hygiène, avec la nouvelle collection, nous voulons vous faire gagner du temps sur tous les fronts.

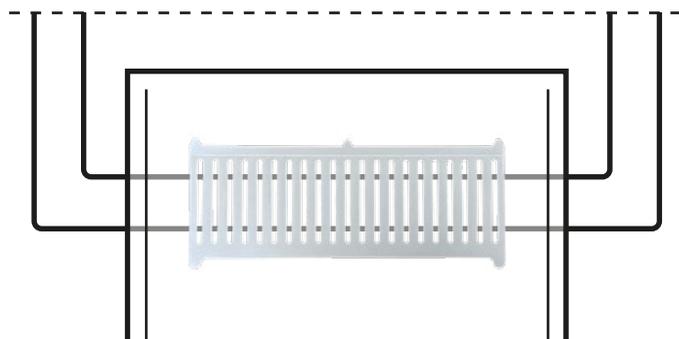


## Des bords de chambre propres

Le nouveau système d'ouverture du couvercle est positionné à l'extérieur du bord de la chambre, ce qui permet un nettoyage facile et rapide.



## Et pour les produits plus volumineux : créez un vide externe



Il vous suffit d'un accessoire pour utiliser votre machine à cloche comme une machine à aspiration externe et emballer facilement les produits qui, en raison de leur taille, ne pourraient pas entrer dans la chambre.

# Collection VM Cuisson



**VM 33 CUISSON**



**VM 43 CUISSON**



**VM 43 H CUISSON**



**VM 63 H CUISSON**

MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE A VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE A VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX. DU SAC
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 33 Cuisson	467x596x480h	345x434x205h + 191h	310	44,7	16	220-240 / 50/60 / 1115	300x450
VM 43 Cuisson	580x690x485h	450x520x220h + 192h	415	86,5	25	220-24 / 50/60 / 1550	400x500
VM 43 H Cuisson	580x698x1029h	450x520x220h + 192h	415	117,9	25	220-24 / 50/60 / 1550	400x500
VM 63 H Cuisson	833x755x1030h	680x757x200h + 192h	600 x 2	96,2	60	400 / 50/60 / 3370	Variable

La seule collection avec la chambre verticale spéciale et les processus Chef pour la pâtisserie et le glacier.



**EXCLUSIVEMENT  
PRÉSENT EN  
VM CUISSON**



CHAMBRE  
À VIDE  
VERTICALE



PROCESSUS  
INTELLIGENTS  
POUR LES GLACIERS



DATASTAMP  
non disponible sur VM63 Cuisson



PANNEAU  
TACTILE



15 CYCLES  
CHEF



4 CYCLES  
BOCAUX



5 CYCLES DE  
DÉGAZAGE  
AUTOMATIQUE  
(10 ÉTAPES)



ALARMES  
AUTOMATIQUES



10 PROGRAMMES  
UTILISATEUR



DOUBLE SOUDURE  
/ COUPE FILM



MENU  
APRÈS-VENTE



SOFTAIR



CONTRE BARRE  
AMOVIBLE



WI-FI EN  
STANDARD



VIDE-GAZ  
("MAP")



CAPTEUR DE  
VIDE ABSOLU

# Collection VM



**VM 33**



**VM 43**



**VM 43 XL**

MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE A VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE A VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX. DU SAC
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 33	467x596x480h	340x430x200h	310	44,7	16	220-240 / 50/60 / 1150	300x450
VM 43	581x605x484h	443x438x200h	415	85,3	25	220-240 / 50/60 / 1350	400x500
VM 43 XL	580x690x485h	450x520x220h	415	92,4	25	220-240 / 50/60 / 1350	400x500
VM 43 H XL	580x698x1029h	450x520x220h	415	117,9	25	220-240 / 50/60 / 1350	400x500
VM 63 H	833x755x1030h	680x575x240h	625	96,2	60	400 / 50/60 / 3370	500x600
VM 103 H	1150x926x1070h	1033x680x270h	988 x2	324,5	106	400 / 50/60 / 3370	Variable

## Une gamme complète, pour répondre à tous les besoins



**VM 43 H XL**



**VM 63 H**



**VM 103 H**

- 
- |  |   |  |   |   |   |  |
|--|---|--|---|---|---|--|
|  <b>PANNEAU TACTILE</b> |  <b>15 CYCLES CHEF</b> |  <b>4 CYCLES BOCAUX</b> |  <b>5 CYCLES DE DÉGAZAGE AUTOMATIQUE (10 ÉTAPES)</b> |  <b>ALARMES AUTOMATIQUES</b> |  <b>10 PROGRAMMES UTILISATEUR</b> |  <b>DOUBLE SOUDURE / COUPE FILM</b> |
|--|---|--|---|---|---|--|
- 
- |   |  |  |  |  |   |   |
|---|--|--|--|--|---|---|
|  <b>MENU APRÈS-VENTE</b> |  <b>SOFTAIR</b> |  <b>BARRE DE SOUDURE OPTIONNELLE (sauf VM63H ET VM103H)</b> |  <b>CONTRE BARRE AMOVIBLE</b> |  <b>WI-FI EN STANDARD</b> |  <b>VIDE-GAZ ("MAP")</b> |  <b>CAPTEUR DE VIDE ABSOLU</b> |
|---|--|--|--|--|---|---|
-

# Comparaison des processus intelligents



CYCLES  
CHEF



SMART  
PACKAGING

## DANS LES COLLECTIONS

### VM et VM Cuisson



NETTOYAGE  
MOLLUSQUES



INFUSIONS



PÂTES  
FRAÎCHES



POUDRES ET  
ÉPICES



ATTENDRISEMENT  
DE LA VIANDE



PRODUITS DE  
BOULANGERIE



MARINADE



POISSON



DESSERTS



SAUCES



POULET



BASE DE  
PATISSERIE



CHOUX ET  
MERINGUES



PRALINES



BASES DE  
SORBET

## EXCLUSIVEMENT PRÉSENTS DANS LA COLLECTION :

### VM Cuisson



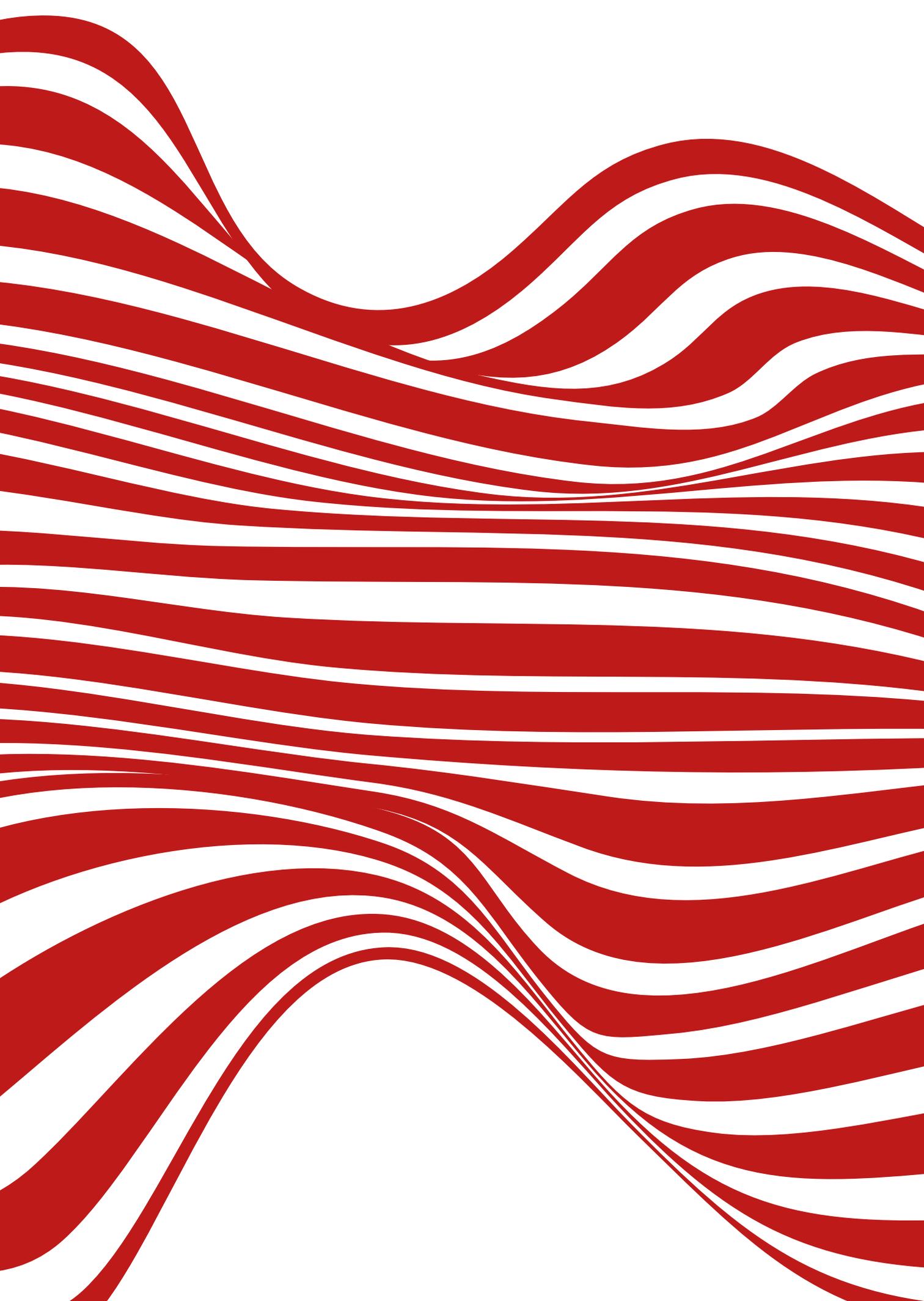
BASES  
DE GLACE  
BLANCHE



BASES DE  
GLACE À  
LA CRÈME



BASES  
GLACÉES AUX  
FRUITS SECS



## **Orved S.p.A.**

Via dell'Artigianato, 30  
30024 Musile di Piave (VE)  
tel:+39.0421.54387  
orved@orved.com

## **Orved France Sasu**

37, rue du Saule Trapu  
Parc du Moulin - 91300 MASSY  
tel: +33 (0)1 84 13 13 81  
orved.france@orved.com



Entreprise dotée d'un système de gestion  
de la qualité certifié par DNV ISO 9001.



[www.orved.com](http://www.orved.com)