NOVITÀ

ORVED

Indice

2 SV Lab

7 Collezione SV | Scheda tecnica

8 Il futuro riparte da VM Cuisson

10 Processi smart

12 Ristorazione / Gastronomia

14 Gelateria / pasticceria

16 Pizzeria / panificazione

18 Laboratorio alimentare

20 Mixology

22 Processi Vasi

23 Processi Degas

25 L'originale vasca verticale

26 Il massimo dell'igiene
e dell'ordine nel tuo frigorifero

28 Orved Nexus

30 Dettagli per chi se ne intende

32 Collezione VM Cuisson | Scheda tecnica

34 Collezione VM | Scheda tecnica

36 Comparazione processi smart

Basta un tocco per cuocere sottovuoto

SV LAB

SV LAB

COTTURA E ABBATTIMENTO

Cotto ed abbattuto, con un unico tocco

Inserisci le buste nella vasca, seleziona la ricetta dal pratico touch screen e potrai ottenere un prodotto cotto e già abbattuto.

60 RICETTE

Più gusto e maggiore intensità del colore. Scegli la ricetta e il grado di cottura, SV LAB imposterà la temperatura più adatta e il miglior processo di cottura per stupire i tuoi ospiti.

TEMPERATURA PERFETTA

Il sistema di riscaldamento di SV LAB scalderà tutta l'acqua nello stesso momento e alla stessa temperatura. Le tue cotture saranno sempre perfette anche a pieno carico.

ABBATTIMENTO POSITIVO A 3°

Una volta terminata la cottura puoi chiedere a SV LAB di abbattere il prodotto a una temperatura di 3° gradi al cuore.
SV LAB porterà velocemente la tua ricetta alla temperatura ideale per la successiva conservazione in frigorifero.

Seleziona la ricetta e cucina:

CARNE

PESCE

VERDURE

DOLCI

CUOCI, PASTORIZZA E ABBATTI IN UN UNICO CICLO DI LAVORO

3°

ULTRA CHILLER INTEGRATO

Cottura tradizionale e Cottura sottovuoto a confronto

	Peso alimenti freschi	Dopo la cottura a vapore	Dopo la cottura sottovuoto	Guadagno calopeso
ROAST BEEF	1000 gr	790 gr	920 gr	16.5%
SALMONE	1000 gr	790 gr	980 gr	24.1%
STINCO	1000 gr	710 gr	920 gr	29,6%
VERDURE	1000 gr	880 gr	985 gr	11,9%

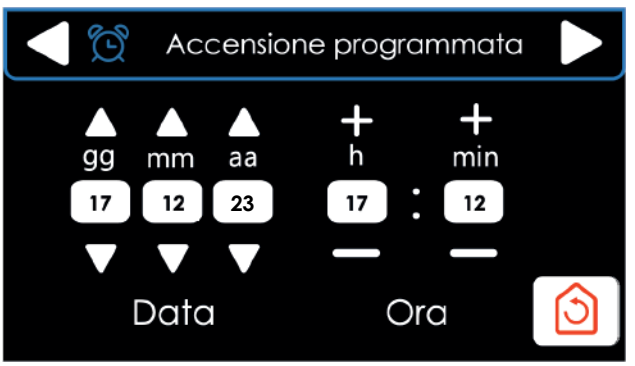
Il forno ad acqua dei tuoi sogni

Dalla cottura all'abbattimento, una macchina unica.

SV LAB è la nuova frontiera della cottura e dell'abbattimento sottovuoto

Forno ad acqua con cotrollo puntuale della temperatura

Massima precisione per offrirti cotture raffinate e precise anche per le richieste più esigenti.



Accensione programmata e preriscaldamento

Scegli quando e a che temperatura vuoi trovare l'acqua, SV LAB anticipa le tue esigenze.

60 ricette chef integrate per cotture perfette

Scegli la ricetta e il tuo grado di cottura preferito, SV LAB garantirà un risultato sempre costante nel tempo.

Sonda al cuore integrata

Scegli la temperatura al cuore desiderata, SV LAB lavorerà per te.

Collezione SV LAB

Pannello comandi touch, controllo puntuale della temperatura, possibilità di cottura a tempo o con sonda.

É possibile personalizzare il processo di cottura e al tempo stesso disporre di 60 ricette Chef integrate, garantendo cotture impeccabili fin dal primo utilizzo. Nella versione PRO è possibile effettuare l'abbattimento diretto a +3°C grazie al chiller integrato.

SV LAB

SV LAB PRO

MODELLO	DIMENSIONI	CAPIENZA VASCA	PESO	ABBATTIMENTO	ALIMENTAZIONE ELETTRICA
	mm (Lxlxh)	l	kg	+3°	V / Hz / W
SV LAB	450×720×390h	27	30	–	220-240 / 50/60 / 2850
SV LAB PRO	485×720×1405h	27	82	Intergato	220-240 / 50 / 3650

VM | VM CUISSON

PROCESSI
SMART

Il futuro riparte da VM Cuisson

Processi smart

Cicli chef

Specifici processi ideati per la semplificazione del lavoro in cucina e l'ottimizzazione dei risultati. Trasformano la tua confezionatrice VM in una macchina di processo permettendoti risultati unici e costanti.

MARINATURA

SUGHI E SALSE

PULIZIA MOLLUSCHI

INTENERIMENTO CARNI

INFUSIONI

BASI PASTICCERIA

BASI GELATERIA BIANCA

BASI GELATERIA CREMA

BASI GELATERIA FRUTTA SECCA

BASI GELATERIA SORBETTO

PRALINE

BIGNÈ E MERINGHE

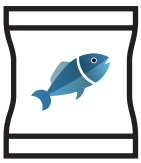
Ristorazione / gastronomia

Pasticceria / gelateria

Pizzeria / panificazione

Smart packaging

Con VM hai uno specifico programma di confezionamento che si prende cura, nel migliore dei modi, dei tuoi prodotti. I processi smart packaging permettono di raggiungere le migliori performance di shelf-life.

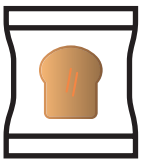


PESCE

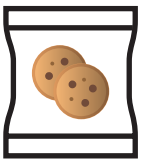
POLVERI E SPEZIE

POLLO

PASTA FRESCA



PRODOTTI DA FORNO



DOLCI

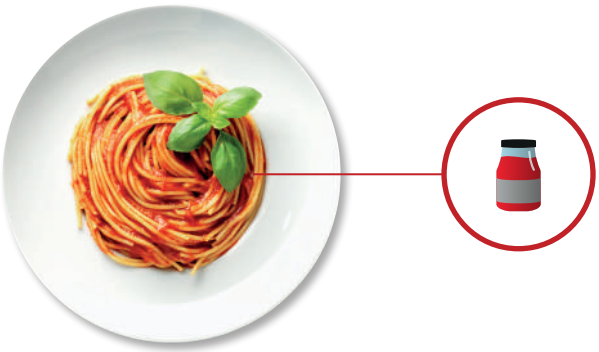
Lab. alimentare
CASEIFICIO

Lab. alimentare
MACELLERIA

Mixology

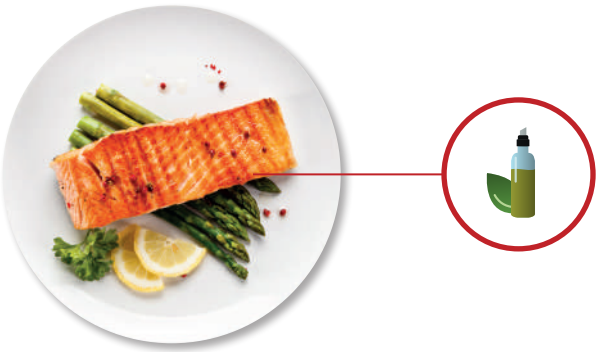
Ristorazione / gastronomia

Lavorazioni lunghe e laboriose diventano semplici e rapide!



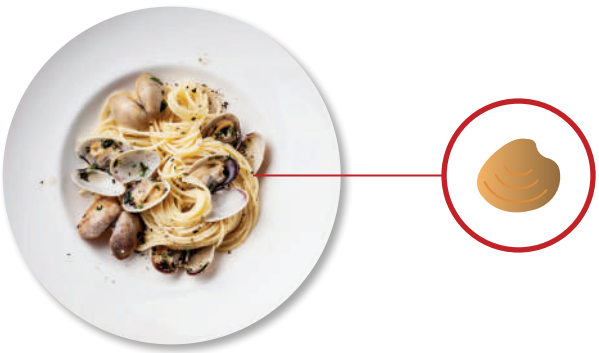
SUGHI E SALSE

Consente il confezionamento automatico di salse, sughi e prodotti liquidi in modo semplice e con una quantità di prodotto superiore rispetto alla maggior parte delle macchine sottovuoto disponibili sul mercato. È l'opzione ideale per confezionare salsa di pomodoro, ragù e succhi di frutta.



MARINATURA

Processo specifico per marinare i prodotti, riesce a far penetrare la marinatura in modo rapido ed uniforme. Minore quantità di marinata e un solo breve ciclo, per un risultato intenso e constante ad ogni preparazione

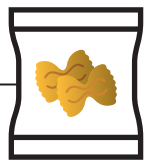


PULIZIA MOLLUSCHI

Ideato per pulire ed eliminare sabbia e residui interni dei molluschi bivalvi preparandoli perfettamente per il successivo confezionamento o cottura sottovuoto

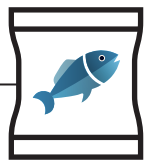
INFUSIONI

La speciale configurazione del programma consentirà di estrarre il massimo aroma di erbe e spezie senza compromettere gli oli essenziali, garantendo così un sapore unico e intenso.



PASTA FRESCA

Consente un confezionamento impeccabile che previene la compressione o la rottura della pasta fresca grazie all'utilizzo di gas inerte.



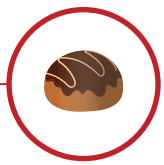
PESCE

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

Gelateria / pasticceria

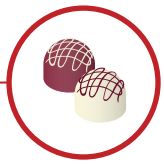
Con VM Cuisson la pasticceria fa un salto di qualità

I modelli VM Cuisson sono dotati di processi specifici per il confezionamento e la trasformazione di semilavorati e prodotti finiti di pasticceria e gelateria. L'originale vasca verticale permette il confezionamento automatico di buste contenenti grandi quantità di liquidi o creme.



BIGNÈ E MERINGHE

Un processo ideato per confezionare sottovuoto prodotti di pasticceria finiti che hanno consistenze interne ed esterne diverse. L'aspetto estetico sarà impeccabile, evitando ogni fuoriuscita dell'interno morbido o cremoso.



PRALINE

Pensato appositamente per il mondo del cioccolato, per confezionare in modo impeccabile le praline evitando qualsiasi rottura della camicia e fuoriuscita del ripieno.

BASI PASTICCERIA

Ideale per creme e salse a base di latte e uova, permette di confezionare un maggiore quantitativo di prodotto evitando che esca dalla busta. Creme omogenee e lucide, perfettamente conservate.

Mai più senza

4 processi specifici per confezionare perfettamente le basi gelato: dalla base sorbetto alle basi più complesse.

BASI GELATO
SORBETTO

Processo sviluppato per il confezionamento ottimale di basi sorbetto, con o senza polpa di frutta fresca.

BASI GELATO
BIANCA

Processo studiato per il confezionamento perfetto delle basi gelato con latte e panna.

BASI GELATO
CREMA

Processo studiato per il confezionamento perfetto delle basi gelato con latte, panna e uova.

BASI GELATO
FRUTTA SECCA

Un processo anche per le basi più complesse con frutta secca come nocciole o pistacchi.

Pizzeria / panificazione

Il banco pizza è una cucina a tutti gli effetti. I modelli VM ti permettono di facilitare il lavoro, organizzare al meglio la spesa e aumentare la tua offerta con preparazioni uniche.

Topping già pronti, suddivisi in base al tipo di pizza e con una lunga conservazione. Puoi preparare in anticipo anche gli ingredienti più delicati mantenendoli pronti all'uso o per asporto.

Usa il sottovuoto anche per le basi pizza: il processo pasta fresca evita lo schiacciamento e la rottura della pasta.

Vuoi vendere la tua base pizza? Confezionala sottovuoto con i modelli VM

Processi specifici per te

Regala nuovi aromi e una nuova qualità alla tua pizzeria. Dalla farina all'olio aromatizzato o piccante per arricchire il sapore, troverai un processo specifico per ogni alimento.

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.

POLVERI E SPEZIE

Per il confezionamento di prodotti leggeri e volatili. Evita che polveri e/o spezie in polvere si sollevino e escano dalla busta durante il ciclo. Confezionamento ottimale e macchina sempre pulita.

SUGHI E SALSE

Consente il confezionamento automatico di salse, sughi e prodotti liquidi in modo semplice e con una quantità di prodotto superiore rispetto alla maggior parte delle macchine sottovuoto disponibili sul mercato. È l'opzione ideale per confezionare salsa di pomodoro, ragù e succhi di frutta.

INFUSIONI

La speciale configurazione del programma consentirà di estrarre il massimo aroma di erbe e spezie senza compromettere gli oli essenziali, garantendo così un sapore unico e intenso.

Laboratoro alimentare

Caseificio

Confeziona sottovuoto anche ciò che non ti sembra possibile, come formaggi molli o con liquido di governo.

La tecnologia sottovuoto svolge un doppio ruolo: contribuisce a preservare a lungo formaggi tagliati, compresi quelli morbidi come il gorgonzola, e consente di migliorare il servizio ai tuoi clienti permettendo loro di acquistare quantità maggiori senza l'obbligo di consumare il formaggio entro pochi giorni.

TAGLIO SFRIDO
(pag 24)

Basterà un tocco sul nuovo pannello comandi touch per attivare o disattivare:

- la seconda barra saldante
- la funzione taglio sfrido

Macelleria

INTENERIMENTO CARNI

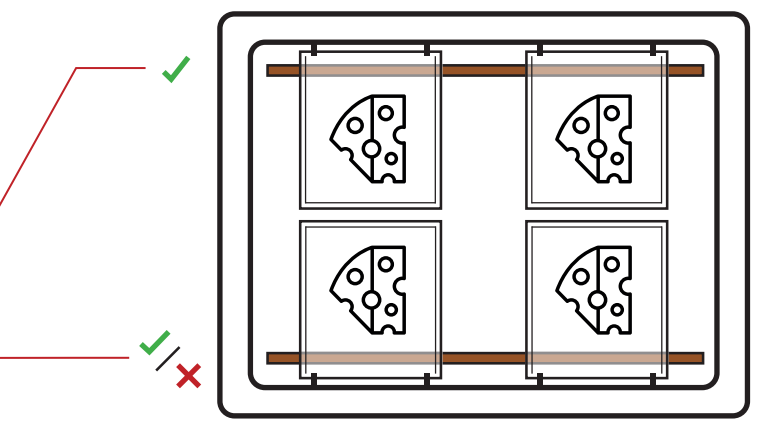
Specifico per intenerire le carni e prepararle per la successiva cottura sous-vide. Crea diverse intensità di pressione sulla carne per intenerirla, senza perdite di peso o qualità.

POLLO

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

Tartare, ragù o lasagne: stupisci i tuoi clienti proponendo nuove pietanze già pronte.

Puoi confezionare sottovuoto i salumi interi o una selezione di affettati. Organizza al meglio la tua esposizione e dai al tuo cliente la possibilità di comprare una maggior quantità di prodotto beneficiando di una shelf-life prolungata.



Con la doppia barra saldante metti il turbo al tuo lavoro. Confeziona più buste contemporaneamente.

Grazie alla presenza delle due barre saldanti potrai raddoppiare la produttività riducendo i tempi di lavoro.

Mixology

Arricchisci la tua proposta di cocktail. Libera la creatività con gli stuzzichini più sfiziosi.

Crea le migliori basi per cocktail e aperitivi grazie ai processi chef delle confezionatrici VM. L'infusione ti permette di estrarre gli aromi di erbe e spezie, mantenendone inalterata l'intensità, per realizzare drink di altissimo livello.

INFUSIONI

La speciale configurazione del programma consentirà di estrarre il massimo aroma di erbe e spezie senza compromettere gli oli essenziali, garantendo così un sapore unico e intenso.

Puoi confezionare sottovuoto gli stuzzichini più delicati e soffici, come i formaggi freschi, ma anche bignè salati, vol-au-vent e pane per canapè e tramezzini: l'atmosfera protettiva ne preserverà gusto ed estetica.

Processi smart per tutte le lavorazioni

Processi vasi

Con i processi Vasi confezioni prodotti delicati o soffici in contenitori resistenti al vuoto. Sono disponibili quattro livelli di confezionamento, in base alla tipologia e quantità di prodotto da confezionare.

VASI EDITABILE

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

VASI MIN - MED - MAX

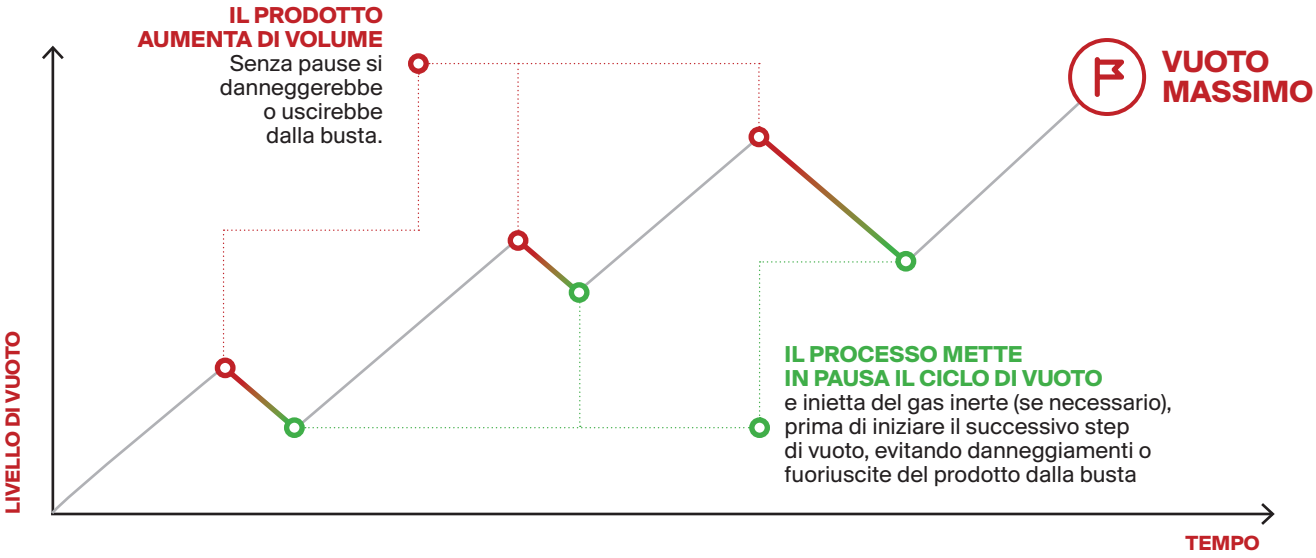
3 livelli di vuoto, in funzione del riempimento del vaso. Se il vaso è molto pieno e l'aria da estrarre è poca, si sceglie "Min". Viceversa, se l'aria da estrarre è molta si sceglie "Max".

Processi Degas

Processi automatici di vuoto progressivo che permettono il confezionamento sottovuoto diviso in steps. Questi processi sono stati progettati per confezionare prodotti soffici, porosi o liquidi raggiungendo il massimo vuoto senza il rischio di danneggiarli o farli fuoriuscire dalla busta.

Il vuoto progressivo per un risultato sempre ottimale

5 PROCESSI DEGAS AUTOMATICI, EDITABILI, E NOMINABILI



L'originale vasca verticale

Studiata per semplificare e rendere veloce qualsiasi confezionamento di prodotti liquidi in modo automatico e senza supervisione.

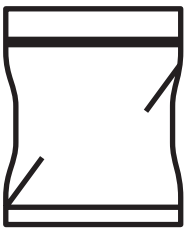
La vasca verticale permette il confezionamento agevole dei prodotti liquidi, consentendo anche un maggiore riempimento della busta.

Il massimo dell’igiene e dell’ordine nel tuo frigorifero

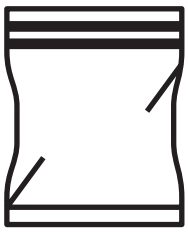
Il taglio sfrido permette di rimuovere la parte della busta che può ospitare sporco e batteri

In cucina igiene, pulizia ed ordine sono fondamentali. La nuova barra saldante 3 in 1 offre un valido aiuto, grazie alla possibilità di eliminare la parte della busta eccedente la saldatura e, con lei, residui di prodotto che potrebbero favorire la proliferazione batterica.

1 barra
3 funzioni



SALDATURA SINGOLA

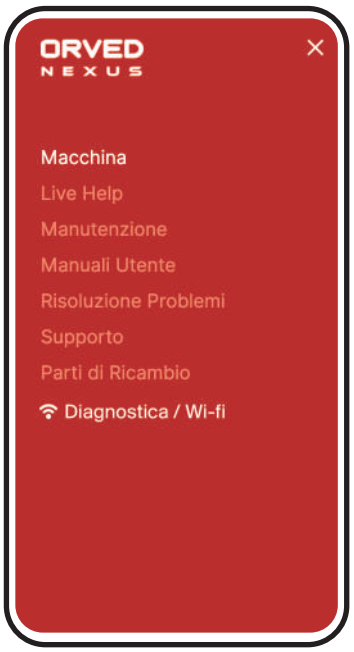


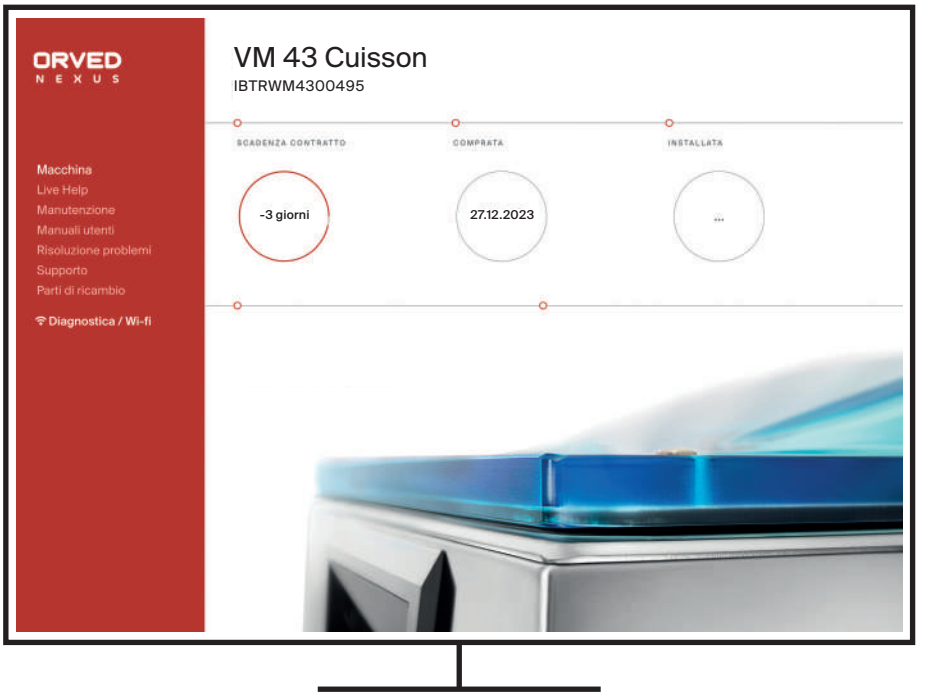
SALDATURA DOPPIA

TAGLIO SFRIDO

Tutto il controllo nella tua mano

Orved Nexus



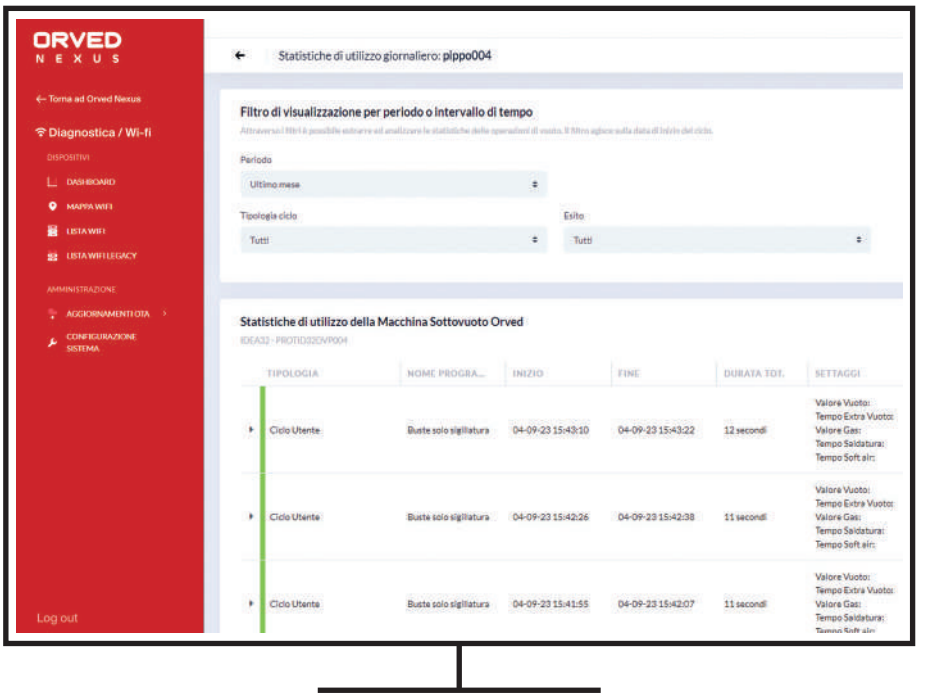


ORVED
NEXUS

Il nuovo Wi-fi raccoglie in tempo reale tutti i dati di funzionamento della tua macchina confezionatrice, consultabili sul nuovo portale Orved Nexus.

ACCEDI DIRETTAMENTE DAL QR CORE POSIZIONATO SUL LATO DELLA TUA VM

Aggiorna, programma e verifica sono solo alcune delle funzioni presenti sul nuovo portale ORVED NEXUS per avere sempre la tua confezionatrice VM sotto controllo.



Dettagli per chi se ne intende

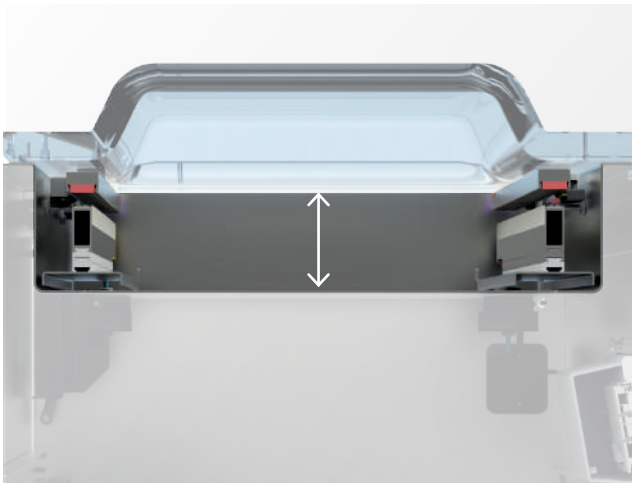
Pensate per il massimo della resa, con il minimo impiego di tempo

Mai così semplici da utilizzare

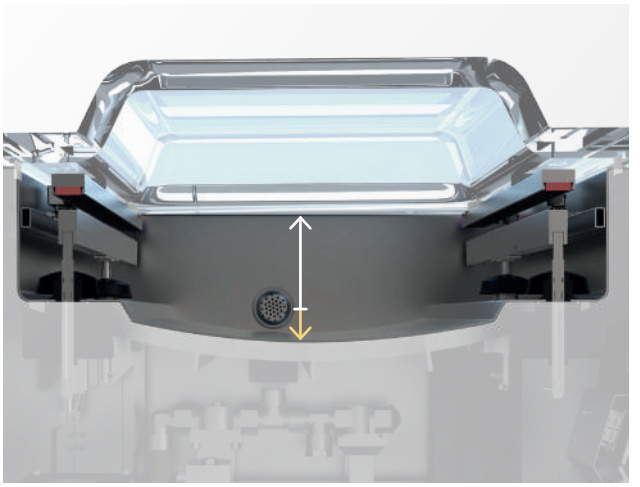
Grazie al nuovo pannello touch, ti basterà selezionare il ciclo chef ed abbassare il coperchio, pochi tocchi per un risultato ottimale.

Vasca migliorata

Nuova forma più ampia per un maggior volume di lavoro.

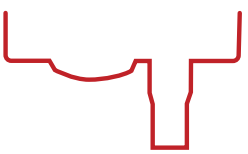


Passato – Bright 20

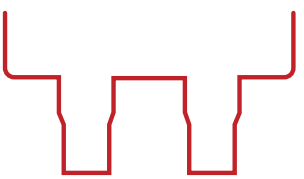


Presente – VM 63

VM 33 CUISSON



VM 43 CUISSON / VM 43 H CUISSON



VM 63 H CUISSON

VM 43 XL / VM 43 H XL

VM 33

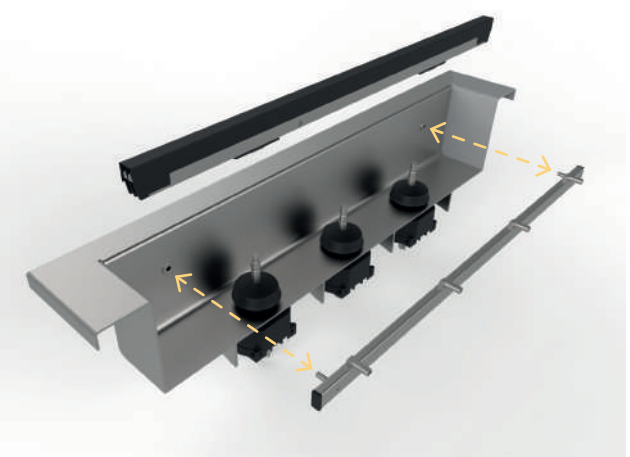
VM 43

VM 63 H

VM 103 H

Barra immissione gas sganciabile*

Ugelli di immissione gas non più ancorati alla vasca ma su barra indipendente per conferire maggior versatilità e razionalizzazione nell'uso del gas alimentare.



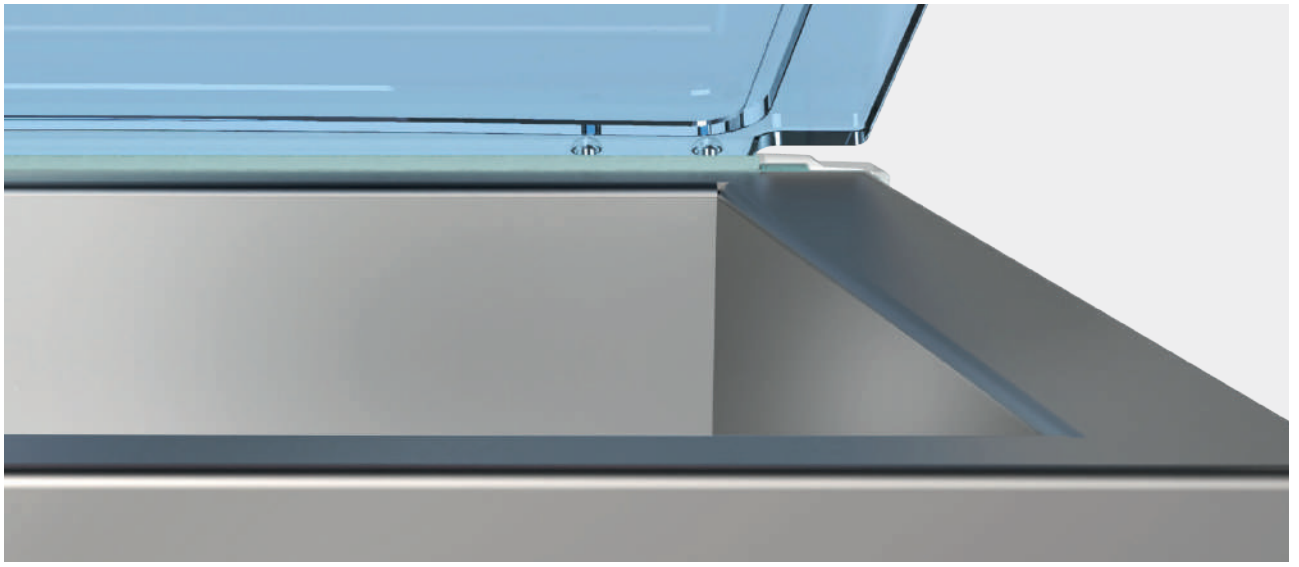
Controbarra sganciabile

Facilita la pulizia e il mantenimento del livello igienico, con le nuove collezioni vogliamo farti risparmiare tempo su tutti fronti.

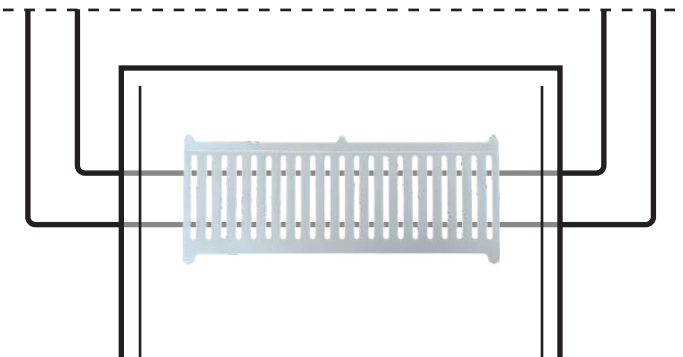
*non disponibile per VM33 e VM33 Cuisson

Bordo della vasca pulito

Il nuovo sistema di apertura del coperchio è posizionato all'esterno del bordo vasca, per permettere una pulizia facile e rapida.



E per le grandi pezzature: fai il vuoto in esterno



Ti basta un accessorio per utilizzare la tua macchina a campana come una macchina ad aspirazione esterna e confezionare agevolmente anche prodotti che, per dimensione, non potrebbero essere posizionati all'interno della camera.

Collezione VM Cuisson

VM 33 CUISSON

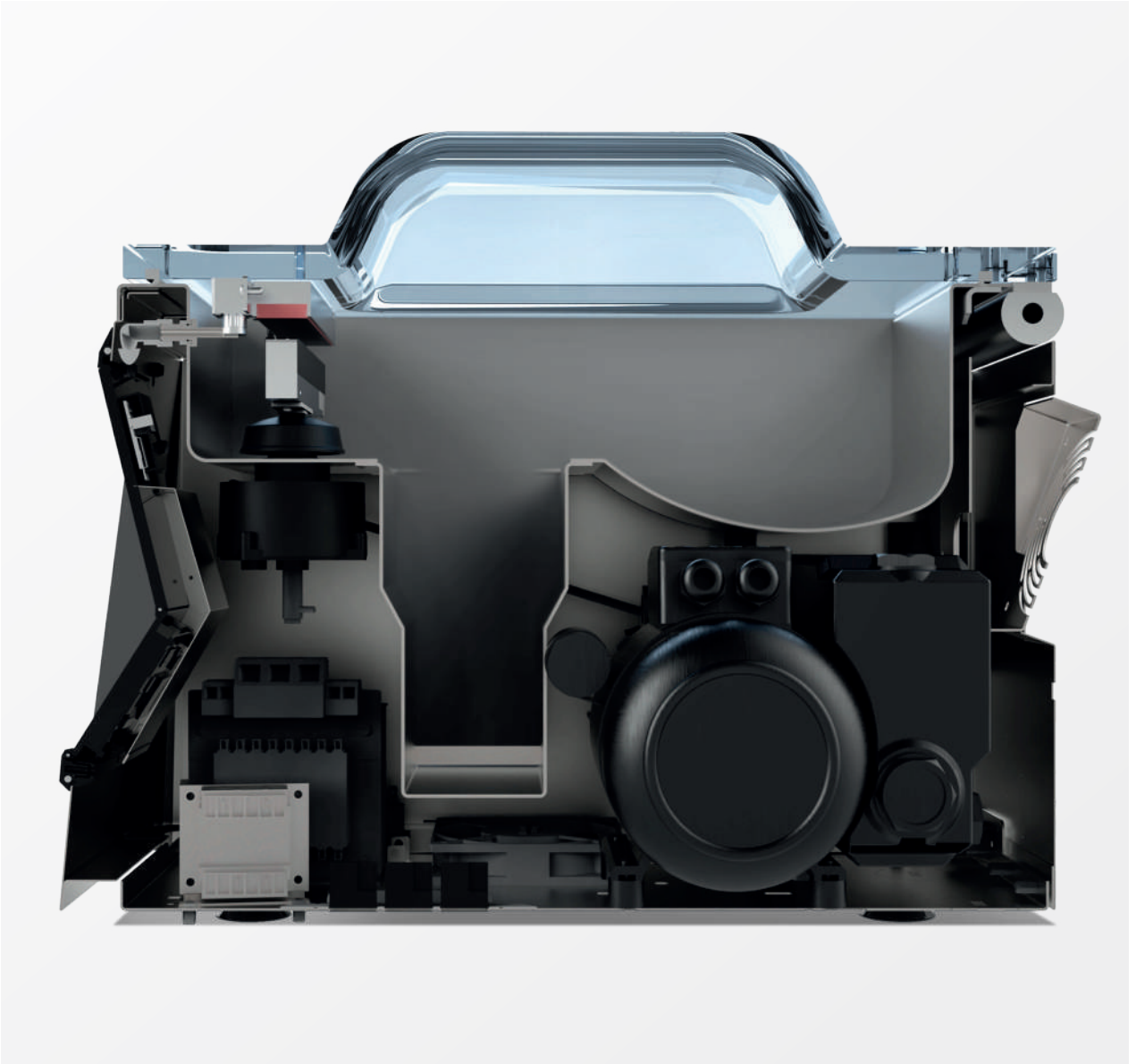
VM 43 CUISSON

VM 43 H CUISSON

VM 63 H CUISSON

MODELLO	DIMENSIONI	DIMENSIONI CAMERA A VUOTO	BARRA SALDANTE	PESO	POMPA A VUOTO	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	DIMENSIONI MAX BUSTE
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 33 Cuisson	467×596×480h	345x434x205h + 191h	310	44,7	16	220-240 / 50/60 / 1115	300×450
VM 43 Cuisson	580×690×485h	450×520×220h + 192h	415	86,5	25	220-24 / 50/60 / 1550	400×500
VM 43 H Cuisson	580×698×1029h	450×520×220h + 192h	415	117,9	25	220-24 / 50/60 / 1550	400×500
VM 63 H Cuisson	833×755×1030h	680×757×200h + 192h	600 x 2	96,2	60	400 / 50/60 / 3370	Variabile

L'unica collezione con la speciale vasca verticale e processi chef pensati per pasticceria e gelateria



SOLO SU VM CUISSON

- VASCA VERTICALE
- PROCESSI CHEF PASTICCERIA
- DATARIO eccetto VM63 cuisson

- PANNELLO TOUCH
- PROCESSI CHEF
- 4 CICLI VASI
- 5 CICLI DEGAS AUTOMATICI A 12 RAMPE
- AVVISI AUTOMATICI
- 10 PROGRAMMI UTENTE
- DOPPIA SALDATURA / TAGLIO SFRIDO

- MENÙ ASSISTENZA
- SOFTAIR
- CONTROBARRA SGANCIABILE
- WIFI DI SERIE
- VUOTO GAS (ATM)
- SENSORE DI VUOTO ASSOLUTO

Collezione VM

VM 33

VM 43

VM 43 XL

MODELLO	DIMENSIONI	DIMENSIONI CAMERA A VUOTO	BARRA SALDANTE	PESO	POMPA A VUOTO	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	DIMENSIONI MAX BUSTE
	mm (LxlxH)	mm (LxlxH)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 33	467×596×480h	340×430×200h	310	44,7	16	220-240 / 50/60 / 1150	300×450
VM 43	581×605×484h	443×438×200h	415	85,3	25	220-240 / 50/60 / 1350	400×500
VM 43 XL	580×690×485h	450×520×220h	415	92,4	25	220-240 / 50/60 / 1350	400×500
VM 43 H XL	580×698×1029h	450×520×220h	415	117,9	25	220-240 / 50/60 / 1350	400×500
VM 63 H	833×755×1030h	680×575×240h	625	96,2	60	400 / 50/60 / 3370	500×600
VM 103 H	1150×926×1070h	1033×680×270h	988 x2	324,5	106	400 / 50/60 / 3370	Variabile

Una gamma completa, per soddisfare ogni esigenza

VM 43 H XL

VM 63 H

VM 103 H

PANNELLO TOUCH · 15 PROCESSI CHEF · CICLI VASI · 5 CICLI DEGAS AUTOMATICI 10 RAMPE · AVVISI AUTOMATICI · 10 PROGRAMMI UTENTE · DOPPIA SALDATURA / TAGLIO SFRIDO

MENÙ ASSISTENZA · SOFTAIR · BARRA OPZIONALE (eccetto VM63 e VM103) · CONTROBARRA SGANCIABILE · WIFI DI SERIE · VUOTO GAS (ATM) · SENSORE DI VUOTO ASSOLUTO

Comparazione processi smart

CHEF CYCLES

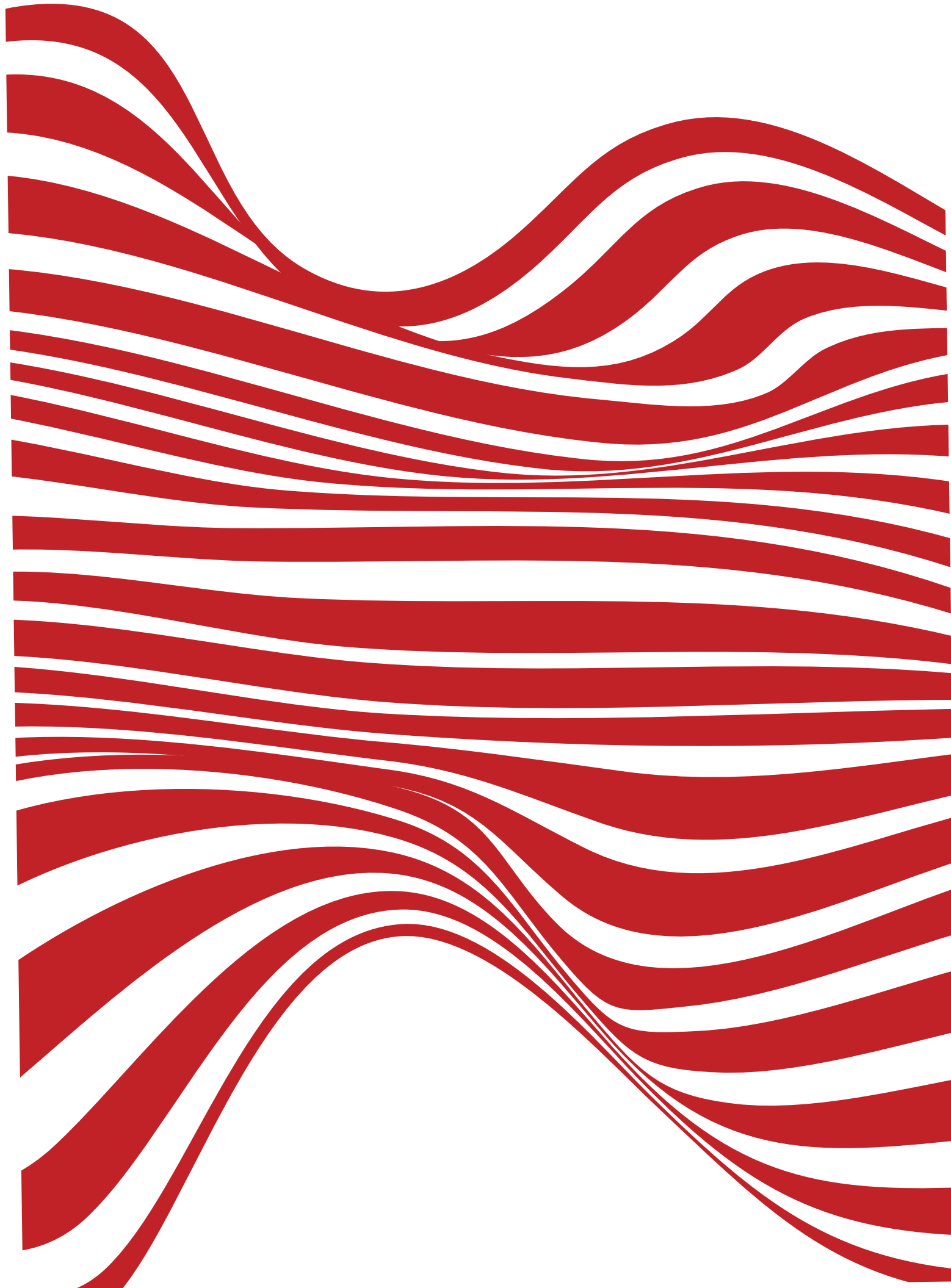
SMART PACKAGING

PRESENTI NELLE COLLEZIONI
VM e VM Cuisson

- PULIZIA MOLLUSCHI
- INFUSIONI
- PASTA FRESCA
- POLVERI E SPEZIE
- INTENERIMENTO CARNI
- PRODOTTI DA FORNO
- MARINATURA
- PESCE
- DOLCI
- SUGHI E SALSE
- POLLO
- CREME BASI PASTICCERIA
- BIGNÈ E MERINGHE
- PRALINE
- BASI GELATERIA SORBETTO

PRESENTI ESCLUSIVAMENTE NELLA COLLEZIONE:
VM Cuisson

- BASI GELATERIA BIANCA
- BASI GELATERIA CREMA
- BASI GELATERIA FRUTTA SECCA



Orved S.p.A.

Via dell'Artigianato, 30
30024 Musile di Piave (VE)

tel:+39.0421.54387
orved@orved.com

Azienda con sistema di gestione della qualità
certificato da DNV ISO 9001.

www.orved.com