



VACUUM BISTRO



The logo for ORVED features the word "ORVED" in a bold, white, sans-serif font. The text is centered within a white, stylized oval shape that has a slight 3D effect, with a darker white shadow on the right side. The entire logo is set against a solid red background.

ORVED

Progrès *durable* pour un
avenir meilleur

Nous avons transformé nos machines sous vide en outils sophistiqués de traitement alimentaire, capables de changer pour le mieux les méthodes et les temps de cuisson.

Nous pensons que la technologie nous aidera à réaliser le rêve d'une cuisine de plus en plus axée sur le bien-être alimentaire, innovante et durable.







Le choix
ÉCOLOGIQUE
qui AMÉLIORE
votre vie



Réduction du gaspillage alimentaire

Aucun gaspillage alimentaire grâce à un système qui améliore les achats et respecte les matières premières. Économie d'eau et d'énergie pour une cuisine véritablement écologique.

Cuisine à faible émission de carbone

Conserver les aliments sous vide signifie aussi cuisiner et préparer des aliments frais et nutritifs sans avoir besoin de transports fréquents, réduisant ainsi les émissions de carbone.

Moins de plastique

En utilisant les sacs sous vide recyclables Orved, il est possible de réduire l'utilisation des emballages plastiques traditionnels, contribuant ainsi à réduire l'impact environnemental.

Meilleure organisation du travail

Conservez sous vide pour avoir toujours une large gamme de recettes disponibles, pour satisfaire les besoins et goûts de tous.

Améliore la vie en cuisine

Simplifiez les préparations complexes, optimisez les menus et les livraisons de repas. Des réfrigérateurs toujours propres et organisés dans la tranquillité d'une cuisine bien rangée.

Optimisation des ressources

Travaillez à l'avance et conservez sous vide. Gérez le temps de vos ressources en garantissant des périodes de repos adéquates.

CYCLES CHEF

Le sous vide n'est pas seulement une technique de conservation, mais une véritable révolution dans la cuisine moderne. Grâce à cette technologie, les chefs peuvent exprimer pleinement leur créativité tout en conservant intactes les saveurs, les arômes et les propriétés nutritives des ingrédients. Avec les cycles chef, nous entrons dans un monde de préparations qui exaltent la qualité des matières premières : cuissons lentes et à basse température, marinades intenses et textures surprenantes. Le sous vide ouvre d'innombrables possibilités pour proposer des plats raffinés et savoureux, où chaque détail est pensé pour offrir une expérience gustative unique.

Résultats supérieurs
pour chaque aliment



Aide à détendre les fibres les plus tenaces pour rendre les viandes (mais aussi d'autres produits comme le poulpe) plus tendres après la cuisson.

Préserve la *fraîcheur*, *l'arôme* et les propriétés nutritives plus longtemps



Pour l'emballage de produits légers et volatils. Évite que des poudres et/ou épices se soulèvent et sortent du sac pendant le cycle, perturbant ainsi le bon fonctionnement de la machine au fil du temps. Emballage optimal et machine toujours propre.



Le côté *Hot* de la cuisine

Processus utilisable pour aromatiser des crèmes et des bases de glaces, pour la mixologie en personnalisant les bases de cocktails et pour extraire le maximum d'arôme des herbes et épices sans compromettre les huiles essentielles.

Infusion d'agrumes Gintonic

10'

Mettre 60 ml de gin, 20 ml de jus de citron, 30 g de sirop de sucre, 1,5 g de zeste d'agrumes, 2 baies de cardamome et 2 feuilles de basilic dans un sac sous vide. Sceller le sac en utilisant un double cycle Chef "Infusions".

Une fois le processus terminé, ouvrir le sac et filtrer le liquide avec un tamis à bar. Mélanger la préparation avec 100-150 ml d'eau tonique, ajouter des glaçons et servir. Décorer avec du zeste d'agrumes et une feuille de basilic frais.

Le rituel qui révèle le véritable *goût de la mer*

Processus spécialement conçu pour éliminer rapidement le sable et les impuretés des mollusques bivalves (par exemple, palourdes, coqueaux, moules, huîtres) et les préparer parfaitement pour l'emballage ou la cuisson.

25'

Moules et palourdes poivrées "prêtes à manger"

Diluez 60 g de sel dans 2 litres d'eau à +3°C ; plongez 500 g de palourdes et 500 g de moules et recouvrez-les d'eau salée, lancez le cycle Chef "Nettoyage Mollusques".

À la fin, égouttez et, si nécessaire, rincez les mollusques sous l'eau courante froide. Transférez-les dans un sac sous vide adapté à la cuisson, ajoutez 80 ml de vin blanc, une gousse d'ail blanchie sans germe, 40 g d'huile d'olive extra vierge, 4 g de persil haché et une pincée de poivrees noir moulu. Scellez les mollusques avec le cycle "Vide Sac Cuisson" et faites cuire en sélectionnant le programme SV Lab approprié.

Une fois la cuisson terminée, refroidissez immédiatement le produit à 0/+3°C pour en préserver la qualité. Lors du service, régénérez rapidement les mollusques et servez.





Explosion de saveurs

Processus spécifique pour mariner des produits à la fois secs et liquides. La marinade pénètre rapidement dans l'aliment pour un résultat intense et toujours égal. Pour des morceaux plus gros ou des textures plus consistantes, le cycle peut être répété automatiquement.



L'âme inoubliable
des desserts

Idéales pour les crèmes et sauces cuites à base de lait et d'œufs, elles permettent de conditionner une plus grande quantité de produit tout en évitant les débordements du sac. Crèmes homogènes et brillantes toujours prêtes à l'emploi.



Processus étudié pour conditionner des bases d'eau ou de lait en évitant les fuites du sac. Conserver sous vide prolonge considérablement la durée de vie.

Retrouvez les *bonnes saveurs* de saison



Conçu pour conditionner dans des contenants résistants au vide des produits délicats, légers ou destinés à la cuisson sous vide. Quatre processus de conditionnement sont disponibles en fonction du type et de la quantité de produit.

Le lien *parfait* entre *savoir* et *tradition*

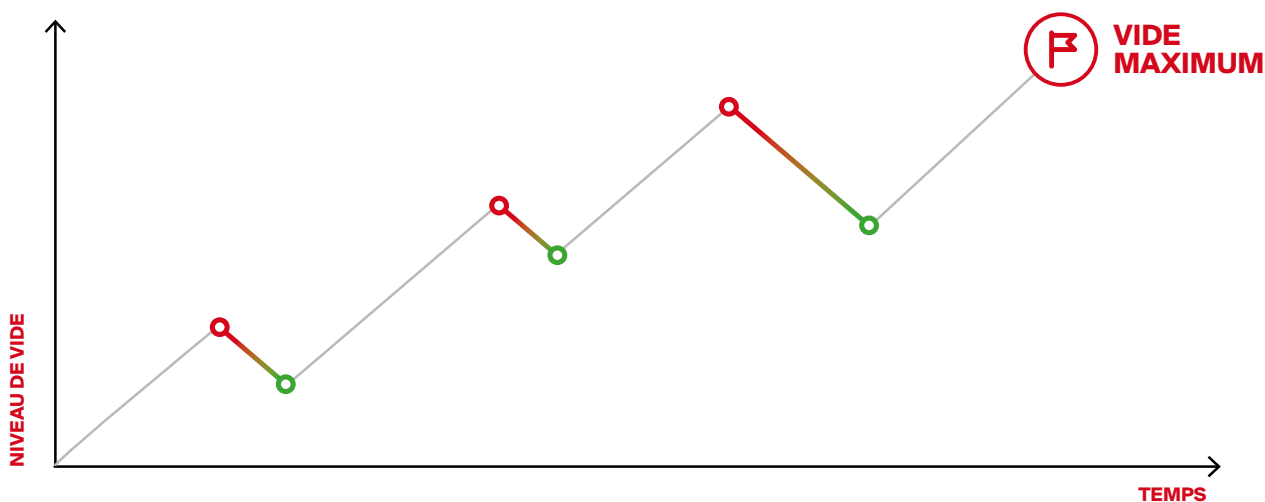


Permet un emballage automatique de sauces, soupes et produits liquides de manière simple et sans supervision. C'est l'option idéale pour emballer la sauce tomate, les ragoûts ou même les jus de fruits.

Processus Degas

5 PROCESSUS AUTOMATIQUES, MODIFIABLES ET NOMMABLES

Créez votre cycle Chef personnalisé



Écran tactile

Facilité d'utilisation

Avec le nouveau écran tactile, il suffit de sélectionner le programme et de fermer le couvercle, quelques touches pour un résultat optimal.



Gas MAP

Plus de vie pour les produits délicats et légers



Easy

L'accessoire pour
les grandes pièces :
faites le vide à l'extérieur

Easy vous permet d'utiliser votre machine à cloche comme une machine à aspiration externe et d'emballer facilement des produits qui, en raison de leur taille, ne pourraient pas être placés à l'intérieur de la chambre.



Collection IDEA



IDEA 32 / 42



ÉCRAN TACTILE



4 CYCLES BOCAUX



5 CYCLES DEGAS AUTOMATIQUES



AVIS AUTOMATIQUES



PROGRAMMES UTILISATEURS



MENU D'ASSISTANCE



SOFTAIR



SOUS VIDE GAS (MAP)



CAPTEUR DE VIDE ABSOLU



CYCLES CHEF

Attendrissement de la viande
Nettoyage des mollusques
Infusions sous vide
Marinade en sachet
Marinade en récipient
Poudres et épices
Crèmes de pâtisserie

Glacerie pasteurisée
Sauces



IDEA 31 / 41



ÉCRAN DIGITAL



CYCLES BOCAUX



DEGAS MANUEL



PROGRAMMES UTILISATEURS



SOUS VIDE GAS (MAP)



CAPTEUR DE VIDE ABSOLU

IDEA 30 / 40



ÉCRAN DIGITAL



CYCLES BOCAUX



CAPTEUR DE VIDE ABSOLU



PROGRAMMES UTILISATEURS

MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE VIDE	BARRE SOUDANTE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX BOURSES
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
Idea 32	415x603x460h	343x434x195h	310	46,3	BUSCH 10	220-240 / 50-60 / 600	300x400
Idea 42	531x614x461h	448x440x190h	410	61,9	BUSCH 20	220-240 / 50-60 / 1200	400x450
Idea 31	415x603x460h	343x434x195h	310	46,3	BUSCH 10	220-240 / 50-60 / 600	300x400
Idea 41	531x614x461h	448x440x190h	410	61,9	BUSCH 20	220-240 / 50-60 / 1200	400x450
Idea 30	425x504x398h	351x334x190h	310	35,3	BUSCH 8	220-240 / 50-60 / 600	300x350
Idea 40	531x600x461h	448x440x190h	410	60,9	BUSCH 16	220-240 / 50-60 / 1200	400x450

Collection EVOX



EVOX 31 Hi-Line



ÉCRAN
TACTILE



CYCLES
BOCAUX



PROGRAMMES
PRÉ-DÉFINIS



SOUS VIDE
GAS (MAP)



CAPTEUR DE VIDE
ABSOLU



CYCLES
CHEF

Nettoyage des mollusques
Sauces
Infusions sous vide
Marinade sous vide
Marinade en récipient



EVOX



CAPTEUR DE VIDE
ABSOLU



PROGRAMMES
PRÉ-DÉFINIS

MODÈLE	DIMENSIONS mm (Lxlxh)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE VIDE mm (Lxlxh)	BARRE SOUDANTE mm	POIDS kg	POMPE À VIDE mc/h	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE V / Hz / W	DIMENSIONS MAX BOURSES mm
EvoX 31 Hi-Line	495x677x288h	355x366x183h	310	43	DVP 12	220-240 / 50-60 / 750	300x400
EvoX 25	444x482x208h	300x290x109h	260	22	DVP 4	220-240 / 50-60 / 300	250x300
EvoX 25h	444x482x271h	300x290x109h	260	27	DVP 8	220-240 / 50-60 / 515	250x300
EvoX 30	495x627x288h	355x366x183h	310	35,5 41	DVP 8 DVP 12	220-240 / 50-60 / 530 220-240 / 50-60 / 750	300x400

- Vidange activable électriquement
- Isolation totale de la cuve
- Écran de fermeture
- Système de chauffage « Full point system »
- Vidange de sécurité « trop plein »
- Le « H2O Ecolevel System » permet d'utiliser la machine même avec peu d'eau



SV LAB

ESSENTIAL

Écran de commande tactile, contrôle précis de la température.

Il est possible de personnaliser le processus de cuisson tout en disposant de 30 recettes de chef intégrées, garantissant des cuissons impeccables dès la première utilisation.

MODÈLE	DIMENSIONS	CAPACITÉ DE LA CUVE	POIDS	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
	mm (Lxlxh)	l	kg	V / Hz / W
SV LAB	452X726X397h	28,4	20,3	220-240 / 50/60 / 2700

Cuisine précise
résultats
extraordinaires



Programmation manuelle
ou recettes de chef intégrées

6x

=



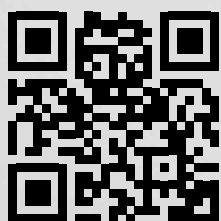
Capacité comparable à un four six
niveaux

30 recettes de chef
pour des cuissons parfaites

Orved Control

L'Application pour la gestion de votre cuisine.

Contrôle des stocks, suivi des dates de péremption des produits, personnalisation et mémorisation de toutes vos étiquettes.

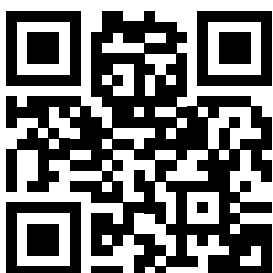


Imprimante d'étiquettes

- Imprimez les étiquettes pour tous les produits.
- Les étiquettes sont résistantes à la chaleur et à la cuisson dans l'eau. Utilisables dans une cellule de refroidissement, réfrigérateur ou congélateur.
- En réglant la durée de conservation, la date de péremption est automatiquement définie
- Avec l'application dédiée, vous pouvez obtenir un bilan des stocks en entrepôt
- L'application vous permet de visualiser les produits proches de leur date de péremption ou expirés



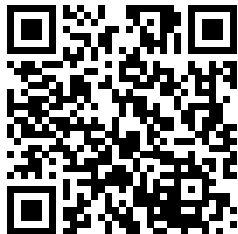
**Tout les
services dont
vous avez
besoin**



ORVED
NEXUS

Découvrez-en plus

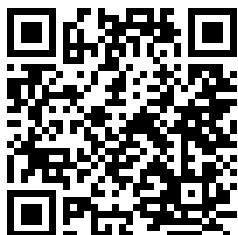
Scannez avec votre smartphone



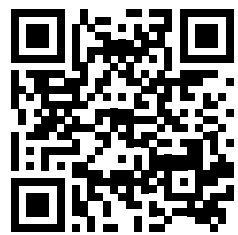
Extraction externe



Thermo-soudeuses



Accessoires



Services



Orved France SAS

37, rue du Saule Trapu
91300 Massy

tel:+33 (0) 1.84.13.13.81
orved.france@orved.com

Orved S.p.A.

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

tel:+39.0421.54387
orved@orved.com



Entreprise avec un système de gestion de la qualité certifié
par DNV ISO 9001.



www.orved.com