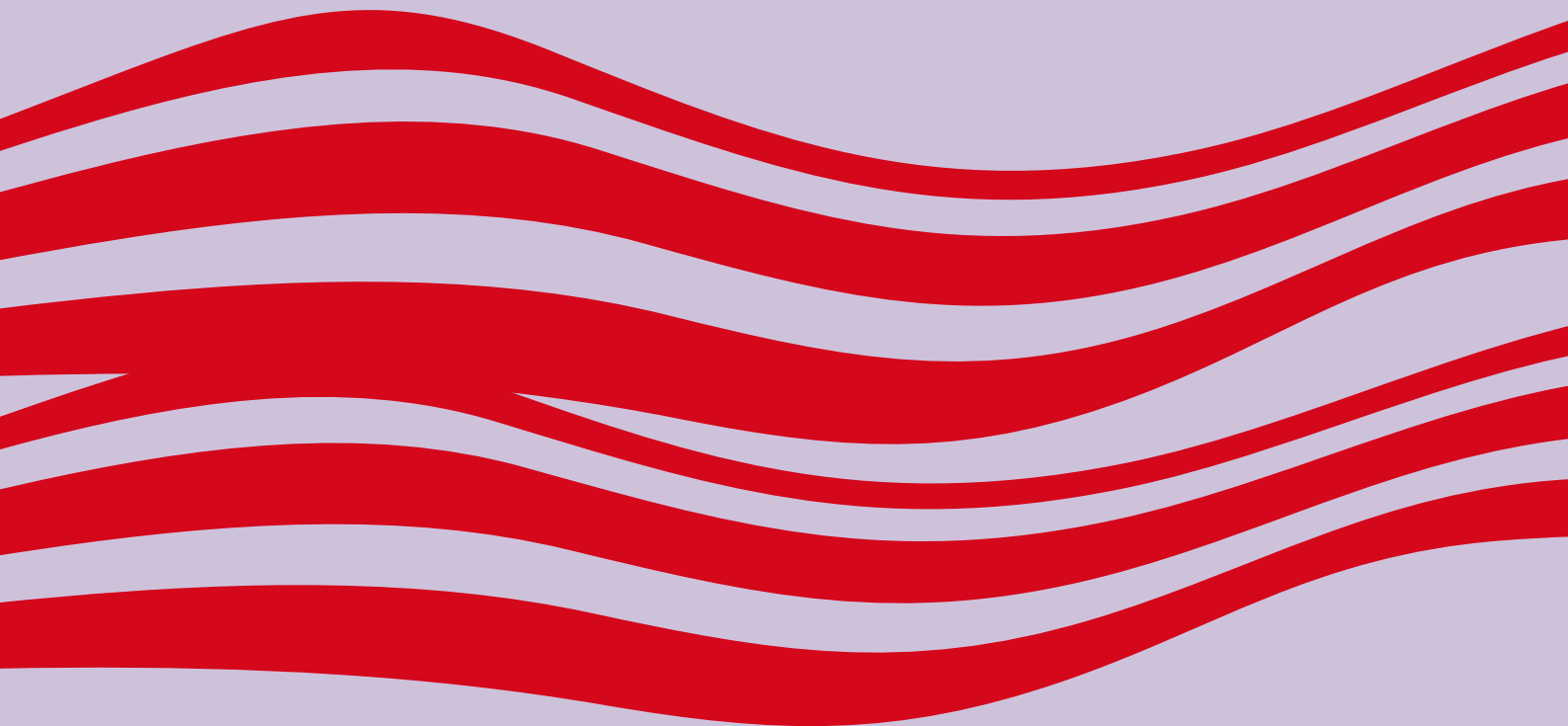




VACUUM GOURMET



The logo for ORVED features the brand name 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 background is a solid, vibrant red.

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. Peu d'eau et une énergie minimale 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.

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.

Meilleure organisation du travail

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

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. Nous entrons dans un monde de préparations où nos cycles chef subliment la qualité des matières premières.

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



Toujours
savoir
quel poisson
choisir

Grâce au “softair” , nous évitons la perte excessive de liquides du poisson frais et préservons sa fraîcheur, sa qualité et son apparence esthétique.

Vraiment délicieux, pas seulement en bouillon



Le “softair” permet d’emballer parfaitement les viandes délicates et fragiles, et à os creux (comme le poulet ou le lapin). Il évite la rupture des os et la perforation du sac.



Le côté *HOT* de la cuisine

Processus utilisé pour aromatiser des crèmes et des bases pour glaces, pour la mixologie en personnalisant les bases de cocktails et pour extraire le maximum d'arôme des herbes et épices sans dénaturer la qualité de l'huile.

10'

Infusion de Citrus Gintonic

Mettez 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. Scellez le sac en utilisant un double cycle Chef "Infusions".

Une fois terminé, ouvrez le sac et filtrez le liquide avec un strainer à bar. Mélanger la préparation avec 100-150 ml d'eau tonique, ajoutez des glaçons et servez. Décorez 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 (palourdes, coques, moules, couteaux, huîtres). et les préparer parfaitement pour l'emballage ou la cuisson.

25'

Moules et palourdes “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 poivre 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.





Aide à détendre les fibres les plus coriaces afin de rendre les viandes (mais aussi des produits différents comme le poulpe).

Un lien *parfait* entre *goût* et *tradition*



Permet l'emballage automatique des sauces épaisses et soyeuses de manière simple et sans nécessiter de supervision. C'est l'option idéale pour emballer des crèmes de légumes



Permet l'emballage automatique des sauces épaisses et soyeuses de manière simple et sans nécessiter de supervision. C'est l'option idéale pour emballer des crèmes de légumes.



Le cœur le *plus*
tendre de la
cuisine

Permet un emballage impeccable qui empêche la sortie de la garniture, grâce à un processus innovant de modulation de gaz inerte.

Conserve la *fraîcheur*, *l'arôme* et les propriétés nutritionnelles plus longtemps



Pour l'emballage de produits légers et volatils. Empêche les poudres ou épices de se soulever et de sortir du sachet pendant le cycle, ce qui pourrait interférer avec le bon fonctionnement de la machine à long terme. Emballage optimal et machine toujours propre.

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.

Retrouvez les *bonnes saveurs* de saison



Conçu pour emballer des produits délicats, liquides, Durs ou de stinés à la cuisson dans des contenants résistants au vide. Quatre processus d'emballage sont disponibles en fonction du type et de la quantité de produit.



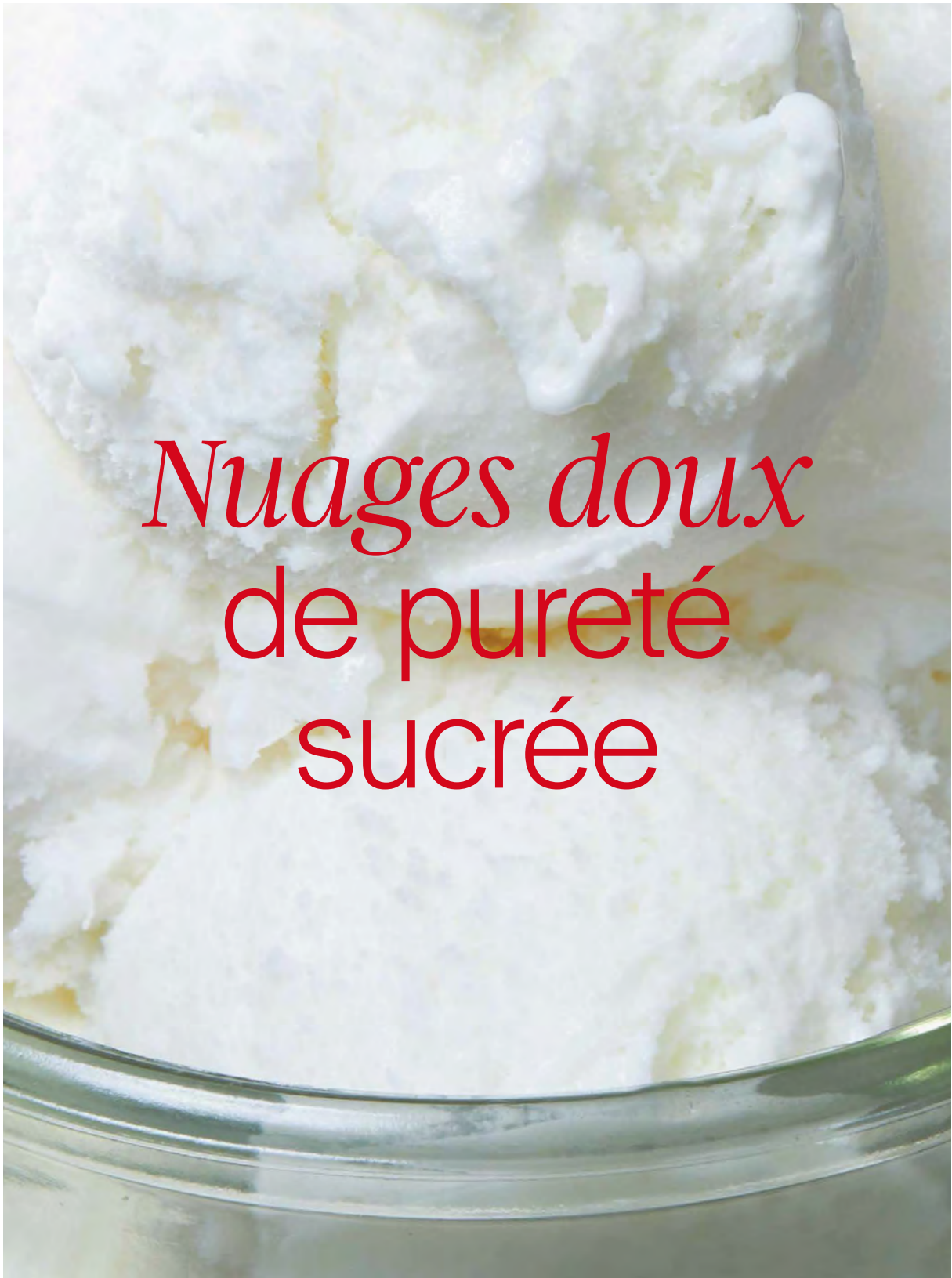
L'âme inoubliable
des desserts

Idéal pour les crèmes, sauces cuites à base de lait et d'œufs, permet d'emballer une plus grande quantité de produit sans fuites de sachet. Crèmes homogènes et brillantes toujours prêtes à l'emploi.

CRÈMES EN SAC À POCHE

La manière la plus douce de *dessiner des moustaches*

Processus spécifique pour l'emballage sous vide qui prévient la perte de volume des crèmes (ex : crème chantilly, crème de pistache) déjà prêtes à l'emploi en sac à poche.



Processus conçu pour emballer des produits pasteurisés tout en évitant les fuites du sachet. Conservées sous vide, elles auront une durée de conservation considérablement plus longue.



Une bouchée entière de *tendresse*

Processus développé pour éviter l'écrasement des desserts moelleux
(ex : génoise, cake, gâteau aux pommes).

L'emballage sous vide avec gaz maintient le produit pendant
longtemps et, en répartissant uniformément l'humidité, prévient le
dessèchement des parties extérieures.

La recette du *bonheur*



Processus spécialement conçu pour l'emballage sous vide de pâtes à pizza et produits aérés (ex : pinsa romaine, focaccia de Bari). L'ajout de gaz inerte évite l'écrasement du produit.

Délices moelleux et croquants

Idéal pour les produits de boulangerie croquants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. L'ajout de gaz inerte évite l'écrasement du produit à l'intérieur du sachet.

PÂTES FRAÎCHES AVEC FARCE

Cours de cuisine

Le processus innovant d'introduction de gaz inerte permet un emballage impeccable qui empêche la rupture et la sortie de la farce des tortellinis, raviolis, etc.

Poésie de la cuisine italienne

Le vide est la solution idéale pour préserver la qualité des pâtes, fraîches ou sèches. L'élimination de l'air réduit l'oxydation et ralentit la croissance des moisissures et des bactéries, tout en maintenant intactes les caractéristiques organoleptiques et la fraîcheur du produit. Nos machines sous-vide offrent une excellente protection contre l'humidité et garantissent une conservation prolongée sans compromettre la saveur ou la texture. Idéal pour les producteurs et distributeurs recherchant un emballage sûr et efficace pour leurs pâtes de haute qualité.



Cuve *verticale*

La solution pour les liquides



Le cuve vertical simplifie et accélère l'emballage des produits liquides même en grande quantité.

Gaz MAP

Plus de vie pour les produits doux et délicats



Contre-barre amovible

Nettoyez facilement chaque composant

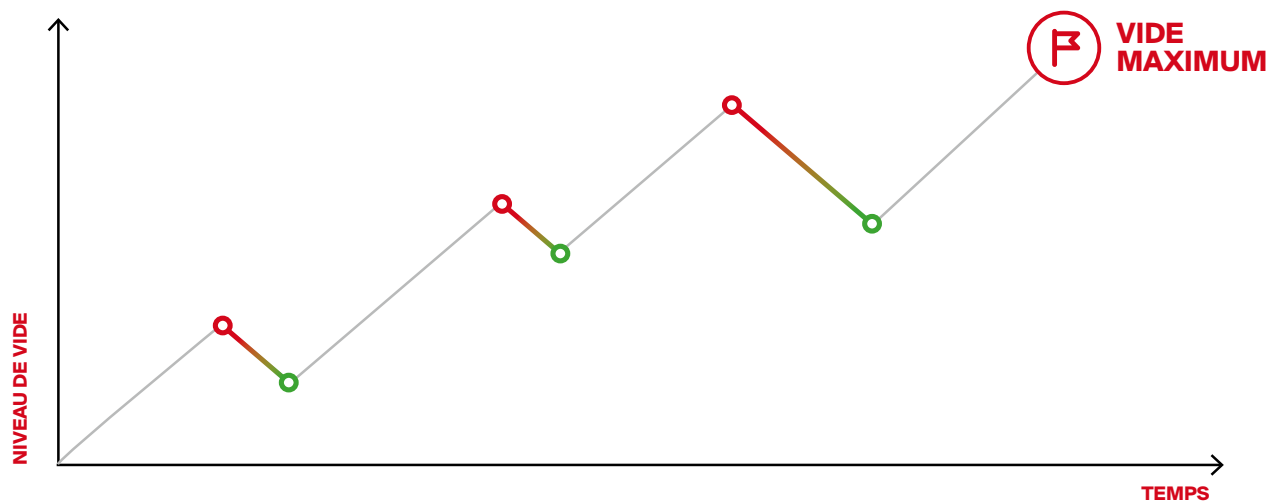
Détachez la barre de soudure sans outils pour nettoyer rapidement et facilement chaque composant de la machine.



Processus de dégaz

5 PROCESSUS OU PROGRAMME OU CYCLE AUTOMATIQUES, MODIFIABLES ET NOMMABLES

Créez votre cycle chef personnalisé



Écran tactile

Jamais aussi simple à utiliser

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



L'accessoire pour les
gros articles :
Sous-vide à l'extérieur

Easy permet d'utiliser votre machine à chambre comme machine d'aspiration externe pour emballer des articles qui ne tiendraient pas à l'intérieur de la chambre en raison de leur taille.

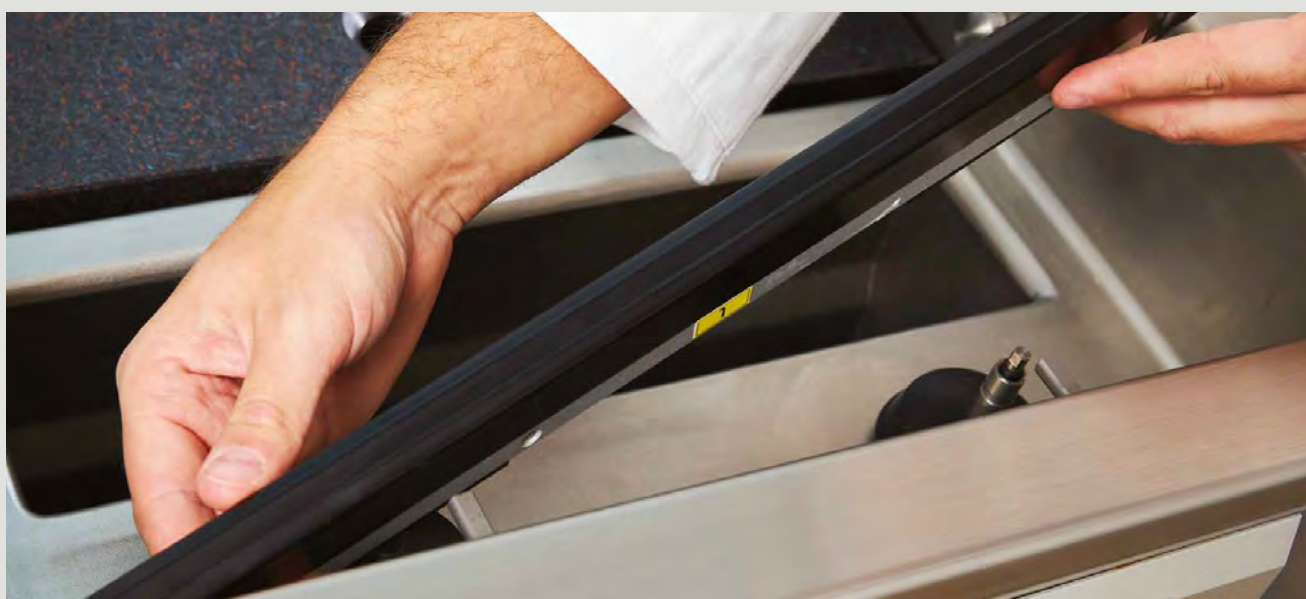


Barre de soudure *multifonction*

Trois solutions de soudure sélectionnables :
double, simple ou découpe excédentaire



La découpe excédentaire enlève la partie excédentaire du sac pour pouvoir conserver des emballages toujours parfaitement propres au réfrigérateur.




Collection CUISSON



CUISSON 33



CUISSON 43

-  CUVE VERTICAL
-  ÉCRAN TACTILE
-  4 CYCLES BOCAUX
-  5 CYCLES DEGAZ AUTOMATIQUES
-  ALERTES AUTOMATIQUES
-  10 PROGRAMMES UTILISATEURS
-  BARRE DE SOUDURE MULTIFONCTION
-  MENU ASSISTANCE
-  SOFTAIR
-  CONTRE-BARRE AMOVIBLE
-  WI-FI DE SÉRIE
-  SOUS VIDE GAZ (MAP)
-  CAPTEUR DE VIDE ABSOLU

CYCLES CHEF

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Nettoyage des mollusques Marinade Sauces et condiments Infusions Attendrissement des viandes Pasteurisation pour glacerie | <ul style="list-style-type: none"> Poisson Poulet Pâtes fraîches farcies Pâtes fraîches Crèmes pâtisseries Poudres et épices | <ul style="list-style-type: none"> Pâtisseries légères Pizza et focaccia Sandwichs Crèmes en poche à douille Pain et miches Sauces épaisses et veloutées |
|--|--|--|

MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE SOUS VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX DES SACS
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
CUISSON 33	467x596x480h	345x434x205h + 190h	310	69	BUSCH 16	220-240 / 50/60 / 900	300x450
CUISSON 43	580x690x485h	450x520x220h + 220h	410	98	BUSCH 25	220-240 / 50/60 / 1200	400x500





CUISSON 43 H



CUISSON 63 H



CUISSON 103 H

-  **CUVE VERTICAL**
-  **ÉCRAN TACTILE**
-  **4 CYCLES BOCAUX**
-  **5 CYCLES DEGAZ AUTOMATIQUES**
-  **ALERTES AUTOMATIQUES**
-  **10 PROGRAMMES UTILISATEURS**
-  **BARRE DE SOUDURE MULTIFONCTION**
-  **MENU ASSISTANCE**
-  **SOFTAIR**
-  **CONTRE-BARRE AMOVIBLE**
-  **WI-FI DE SÉRIE**
-  **SOUS VIDE GAZ (MAP)**
-  **CAPTEUR DE VIDE ABSOLU**

OPTIONAL

-  **FILTRE À POUSSIÈRE**
-  **POIGNÉE SEULEMENT POUR 63H ET 103H**

CYCLES CHEF

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Nettoyage des mollusques Marinade Sauces et condiments Infusions Attendrissement des viandes Pasteurisation pour glacerie | <ul style="list-style-type: none"> Poisson Poulet Pâtes fraîches farcies Pâtes fraîches Crèmes pâtisseries Poudres et épices | <ul style="list-style-type: none"> Pâtisseries légères Pizza et focaccia Sandwichs Crèmes en poche à douille Pain et miches Sauces épaisses et veloutées |
|--|--|--|

MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE SOUS VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX DES SACS
	mm (LxIxh)	mm (LxIxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
CUISSON 43 H	580x698x1030h	450x520x220h + 220h	410	117,9	BUSCH 25	220-240 / 50/60 / 1200	400x500
CUISSON 63 H	833x755x1030h	680x575x200h + 190h	630 x 2	250	BUSCH 100	400 / 50 / 3480 400 / 50/60 / 3480	Variable
CUISSON 103 H	1150x926x1070h	1033x680x270h + 190h	1007 x 2	322	BUSCH 100	400 / 50 / 3490 400 / 50/60 / 3490	Variable

Collection IDEA PRO



IDEA 31 PRO



IDEA 41 PRO



ÉCRAN DIGITAL



CYCLES BOCAUX



DÉGAS MANUEL



PROGRAMMES UTILISATEUR



SOUS VIDE GAS (MAP)



CAPTEUR DE VIDE ABSOLU



ALERTES AUTOMATIQUES



SOFTAIR



SOUDURE DOUBLE

MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE SOUS VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX DES SACS
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
IDEA 31 PRO	415x603x460h	343x434x195h	310	46,3	BUSCH 10	220-240 / 50-60 / 600	300x400
IDEA 41 PRO	531x614x461h	448x440x190h	410	61,9	BUSCH 20	220-240 / 50-60 / 1200	400x450



IDEA 32 PRO



IDEA 42 PRO

-  **ÉCRAN TACTILE**
-  **4 CYCLES BOCAUX**
-  **5 CYCLES DÉGAS AUTOMATIQUES**
-  **ALERTES AUTOMATIQUES**
-  **PROGRAMMES UTILISATEUR**
-  **MENU ASSISTANCE**
-  **SOFTAIR**
-  **SOUS VIDE GAS (MAP)**
-  **CAPTEUR DE VIDE ABSOLU**
-  **SOUDURE DOUBLE**

👨‍🍳 CYCLES CHEF

- Nettoyage des mollusques
- Poudres et épices
- Marinade sous vide
- Marinade en contenant
- Sauces et condiments
- Infusions
- Attendrissement des viandes
- Crèmes pâtisseries
- Pasteurisation pour glacerie

MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE SOUS VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX DES SACS
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
IDEA 32 PRO	415x603x460h	343x434x195h	310	46,3	BUSCH 10	220-240 / 50-60 / 600	300x400
IDEA 42 PRO	531x614x461h	448x440x190h	410	61,9	BUSCH 20	220-240 / 50-60 / 1200	400x450

- Chargement et déchargement automatiques de l'eau
- Isolation totale du réservoir
- Couvercle en verre trempé
- Système de chauffage "Full point system"
- Sonde intégré à cœur
- Le système "H2O Ecolevel" permet l'utilisation de la machine même avec peu d'eau



SV LAB

**Écran de commande tactile, contrôle
précis de la température.**

Il est possible de personnaliser le processus de cuisson et en même temps d'avoir 60 recettes Chef intégrées, garantissant des cuissons parfaites dès la première utilisation.

- Chargement et déchargement automatiques de l'eau
- Isolation totale du réservoir
- Couvercle en verre trempé
- Système de chauffage "Full point system"
- Sonde à cœur intégrée
- Refroidissement +3°C intégré
- Le système "H2O Ecolevel" permet l'utilisation de la machine même avec peu d'eau

Cuisson sous vide et refroidissement en un seul geste

Écran de commande tactile, contrôle précis de la température.

Choisissez la recette et votre degré de cuisson préféré, SV LAB garantira un résultat toujours constant dans le temps.

SV LAB PRO



**Insérez les sachets dans la cuve,
sélectionnez la recette sur l'écran tactile pratique, et vous
obtiendrez un produit à la fois cuit et déjà refroidi rapidement.**



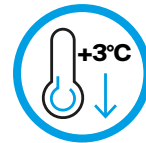
60 RECETTES

Plus de saveur et une couleur plus intense. Choisissez la recette et le degré de cuisson, SV LAB ajustera la température la plus appropriée et le meilleur processus de cuisson pour impressionner vos invités.



SYSTÈME FULL POINT

Le système de chauffage de SV LAB chauffera l'eau dans chaque point du réservoir au même moment et à la même température. Vos cuissons seront toujours parfaites, même à pleine charge.



REFROIDISSEMENT POSITIF À +3°C

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



SV LAB



SV LAB PRO

MODÈLE	DIMENSIONS	CAPACITÉ DU RÉSERVOIR	POIDS	REFROIDISSEMENT	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE
	mm (Lxlxh)	l	kg	+3 °C	V / Hz / W
SV LAB	452X726X397h	28,4	22	-	220-240 / 50/60 / 2700
SV LAB PRO	452X726X1098h	28,4	82	Integrato	220-240 / 50 / 2700



*Refroidissement
rapide*
à L'EAU sans
opérateur

*CUISINE
PRÉCISE*
Résultats
extraordinaires



Sonde ou temps de cuisson et de refroidissement

6x



=

Capacité comparable à
un four six plaques

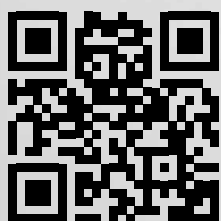


60 recettes Chef
pour des cuissons parfaites

Orved Control

L'application pour la gestion
de votre cuisine.

Contrôle des stocks, surveillance des dates de péremption des
produits, personnalisation et stockage de toutes vos étiquettes.

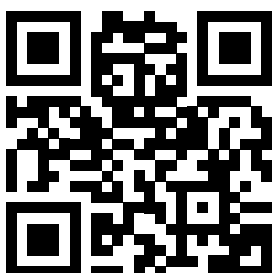


Imprimante d'étiquettes

- 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 définissant la durée de vie, la date d'expiration est automatiquement indiquée
- Avec l'application dédiée, vous pouvez obtenir un rapport des stocks
- L'application vous permet de visualiser les produits proches de la date d'expiration ou périmés



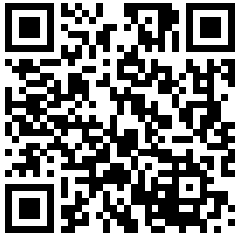
**Tout les
services dont
vous avez
besoin**



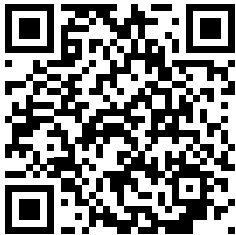
ORVED
NEXUS

Découvrez plus

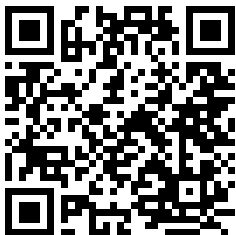
Scannez avec votre smartphone



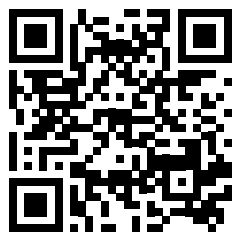
Extraction externe



Thermosoudeuses



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