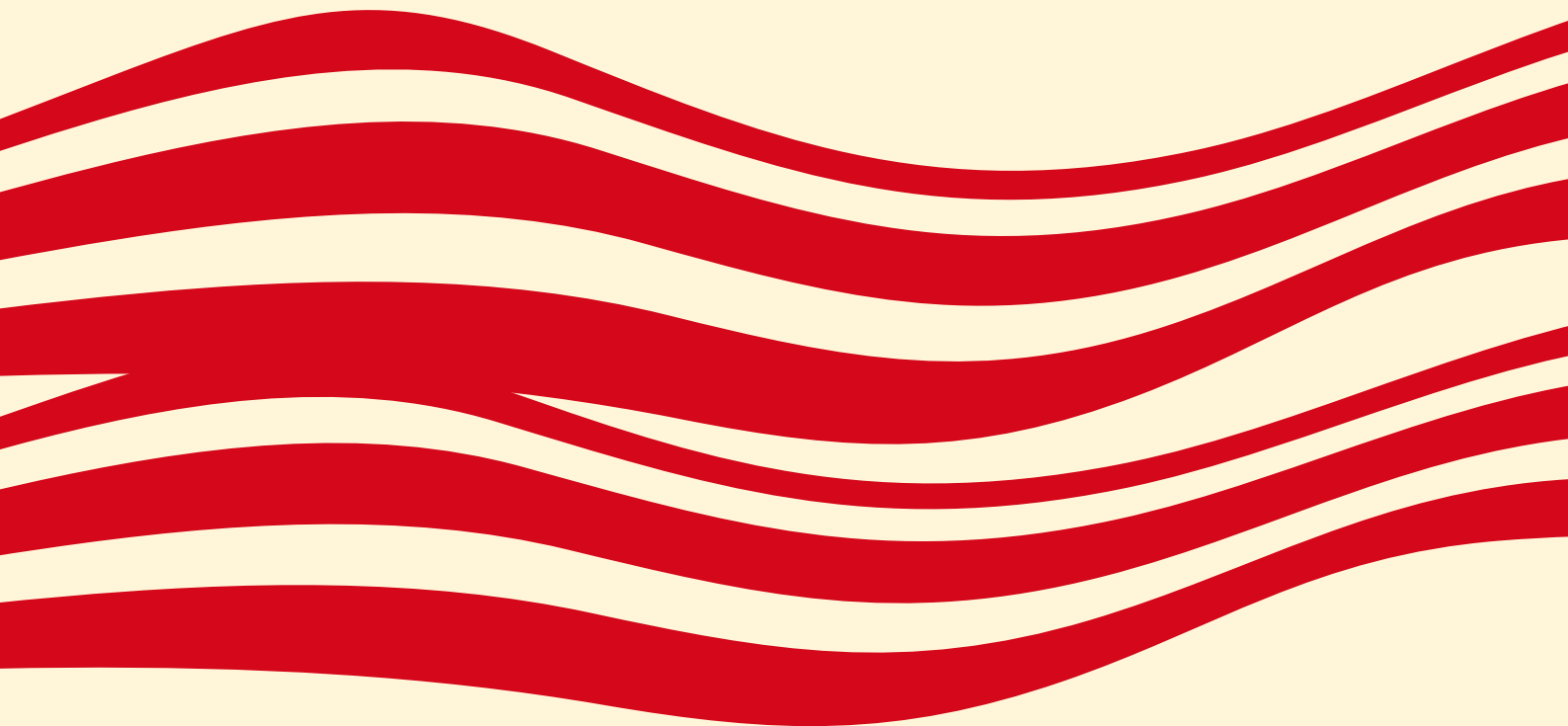




PÂTISSERIE & BOULANGERIE
SOUS-VIDE



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 *pour* tous

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.

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



Une bouchée entière de *tendresse*

Un procédé développé pour éviter l'écrasement des pâtisseries molles (par exemple, génoise, plumcake, gâteau aux pommes). L'emballage sous vide avec gaz permet de garder le produit frais et empêche les parties extérieures de sécher en répartissant l'humidité de manière uniforme.

Croustillants comme ceux de grand-mère



Idéal pour les produits à pâte sablée (par exemple, biscuits, tartes). L'ajout de gaz inerte empêche l'écrasement et préserve le croquant au fil du temps.



L'âme inoubliable
des sucreries

Parfait pour les crèmes et sauces à base de lait et d'œufs,
permettant d'emballer de plus grandes quantités sans fuites.
Des crèmes lisses et brillantes toujours prêtes à l'emploi.



Des nuages farcis *d'amour*

Un procédé conçu pour prolonger la durée de conservation du panettone artisanal et des produits levés de grande taille comme la focaccia vénitienne et le pandoro, tout en préservant la douceur et l'arôme.



*Nuages
moelleux de
pureté douce*

Méthode d'emballage pour les produits pasteurisés à base d'eau sans fuites, assurant une durée de conservation prolongée lorsqu'ils sont stockés positivement.

Frais *et local*



Conçu spécifiquement pour les produits pasteurisés à base de lait, limitant la mousse et les éclaboussures. Stockés positivement, ils ont une durée de conservation nettement plus longue.

A close-up photograph of a large amount of whipped cream, showing its soft, airy texture and peaks. The cream is white with some yellowish undertones, suggesting it might be a vanilla or lemon-flavored whipped cream. The lighting is bright, highlighting the fine bubbles and the overall volume of the cream.

*Le paradis
de chaque
enfant
(et adulte)*

Processus spécifique d'emballage sous vide qui empêche la perte de volume des produits fouettés, comme la crème chantilly, la crème diplomate, ainsi que la mayonnaise et la sauce au thon.

On ne sait
jamais *sur quoi*
on va tomber



Conçu spécifiquement pour le chocolat, assurant un emballage parfait des pralines, empêchant la rupture de la coque et les fuites de garniture.



Le véritable
twist
en
pâtisserie

Un procédé utilisé dans la fabrication de pâtisseries/
glaceries pour parfumer les crèmes et les bases de
glace, personnaliser les bases de cocktails et extraire
le maximum de saveur des herbes et des épices sans
compromettre les huiles essentielles.

Conservez *fraîcheur,* *arôme* et nutriments plus longtemps



Idéal pour l'emballage de produits légers et volatils, empêchant la fuite des poudres et des épices et maintenant la propreté des machines.

La recette du *bonheur*



Développé spécifiquement pour l'emballage sous vide des bases de pizza et des produits poreux (par exemple, pinsa romaine, focaccia de Bari). L'ajout de gaz inerte empêche l'écrasement.

PAIN ET MICHES

Délices moelleux et croustillants

Idéal pour les pains à croûte croustillante et intérieur moelleux. Le gaz inerte empêche l'écrasement dans le sac.



Le cœur le *plus*
tendre de la
cuisine

Permet un emballage parfait, empêchant les fuites de garniture (par exemple, sandwichs au thon ou à la salade russe) grâce à un processus innovant de modulation du gaz inerte.

CRÈME ANGLAISE

Que dieu sauve *la crème!*



Idéal pour les crèmes et sauces à base de lait et d'œufs, permettant l'emballage des produits sans fuite. Crèmes lisses et brillantes avec une durée de conservation prolongée.

Retrouvez les *grandes saveurs* saisonnnières



Parfait pour l'emballage sous vide de produits délicats et tendres ou destinés à la cuisson en bocal, avec quatre processus personnalisables en fonction du type et de la quantité de produit.

Le moyen le
plus mignon
de *dessiner des
moustaches*

Un procédé d'emballage sous vide spécifique qui empêche la perte de volume des crèmes (par exemple, chantilly, crème à la pistache) prêtes à l'emploi dans une poche à douille.

La cuve *vertical*

La solution pour les liquides



Le cuve vertical simplifie et accélère l'emballage des grandes quantités de produits liquides.

Gaz MAP

Durée de vie prolongée pour les produits délicats et mous.



Contre-barre amovible

Nettoyez facilement chaque composant

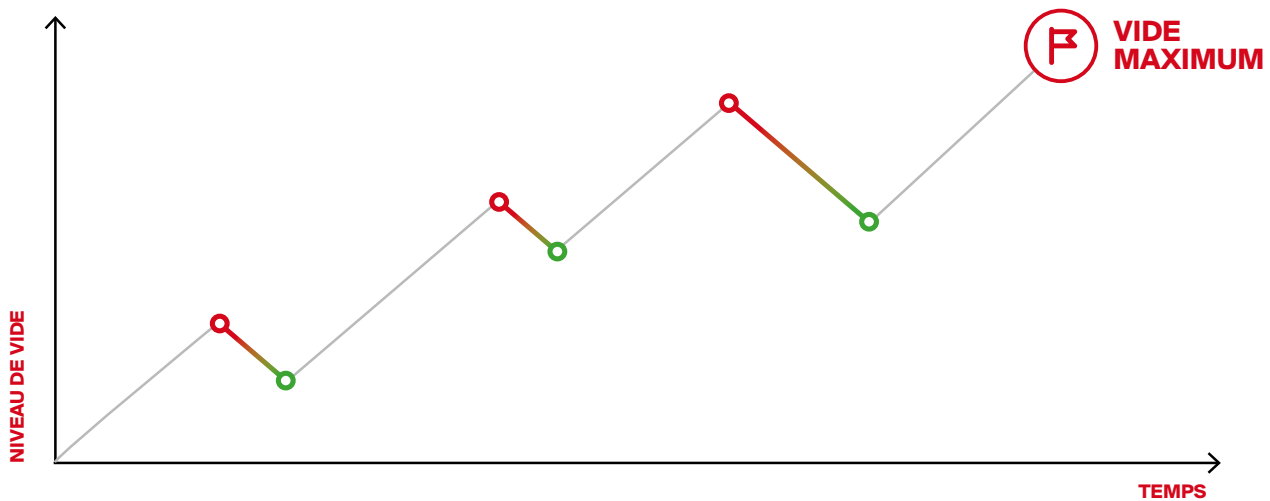
Détachez la barre de soudure sans outils pour nettoyer rapidement et facilement chaque composant de la machine.



Processus de dégazage

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.

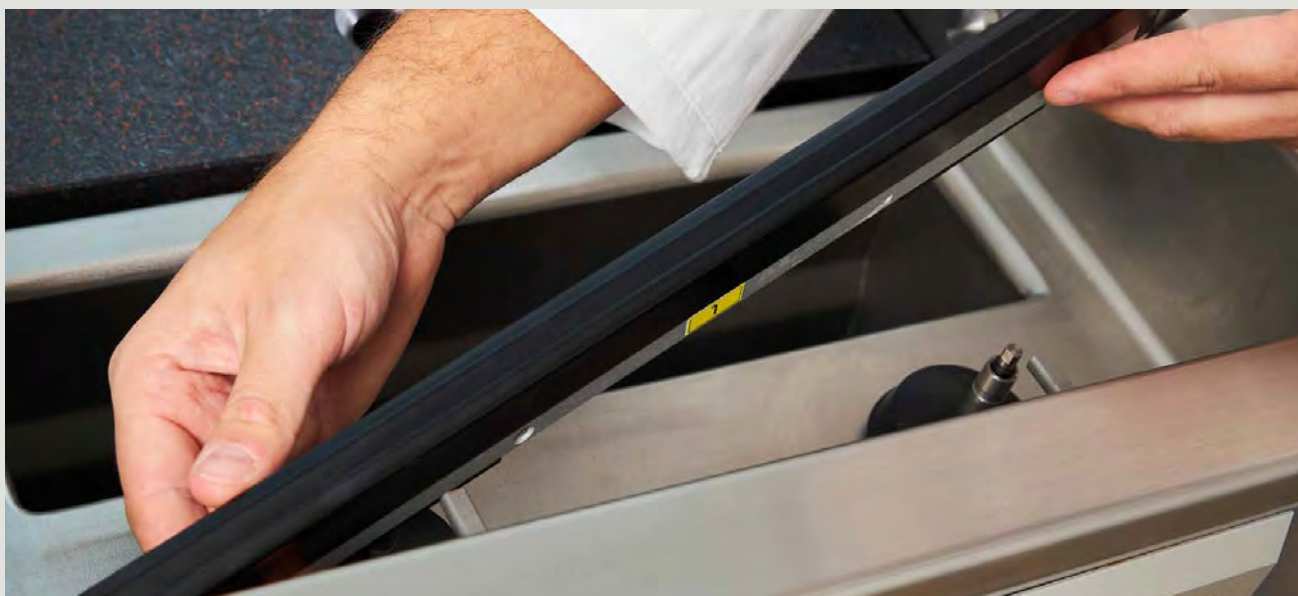


Barre de scellage *multifonction*

Trois options de scellage sélectionnables :
double, simple ou coupe excédentaire



La coupe de rebut permet d'enlever la partie excédentaire du sac afin de garder les emballages parfaitement propres au réfrigérateur.



Collection PÂTISSERIE



PASTRY 33



PASTRY 43

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

CYCLES CHEF

Pâtisseries molles
Crèmes pâtisseries
Produits pasteurisés à base d'eau
Produits pasteurisés à base de lait
Crèmes fouettées
Panettone

Biscuits sablés
Praline
Grands produits au levain
Infusions
Sandwiches
Crèmes pour poches à douille

Pizza et focaccia
Pain et miches
Poudres et épices
Crème anglaise

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



PASTRY 43 H



PASTRY 63 H



PASTRY 103 H

-  **CUVE VERTICAL**
-  **ÉCRAN TACTILE**
-  **4 CYCLES BOCAUX**
-  **5 CYCLES DEGAS AUTOMATIQUES**
-  **ALERTES AUTOMATIQUES**
-  **10 PROGRAMMES UTILISATEURS**
-  **BARRE DE SOUDURE MULTIFONCTION**
-  **MENU D'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

Pâtisseries molles
Crèmes pâtisseries
Produits pasteurisés à base d'eau
Produits pasteurisés à base de lait
Crèmes fouettées
Panettone

Biscuits sablés
Praline
Grands produits au levain
Infusions
Sandwiches
Crèmes pour poches à douille

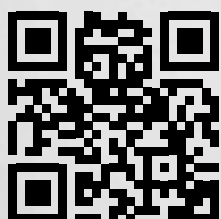
Pizza et focaccia
Pain et miches
Poudres et épices
Crème anglaise

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

Orved Control

L'application pour
la gestion de votre cuisine.

Gérez vos stocks, suivez les dates de péremption des produits,
personnalisez et enregistrez 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



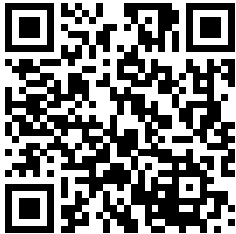
**Tout les
services dont
vous avez
besoin**



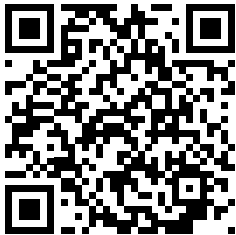
ORVED
NEXUS

Découvrez plus

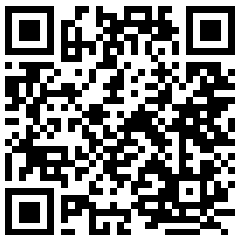
Scannez avec votre smartphone



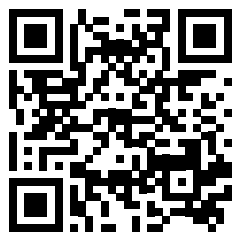
Extraction externe



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