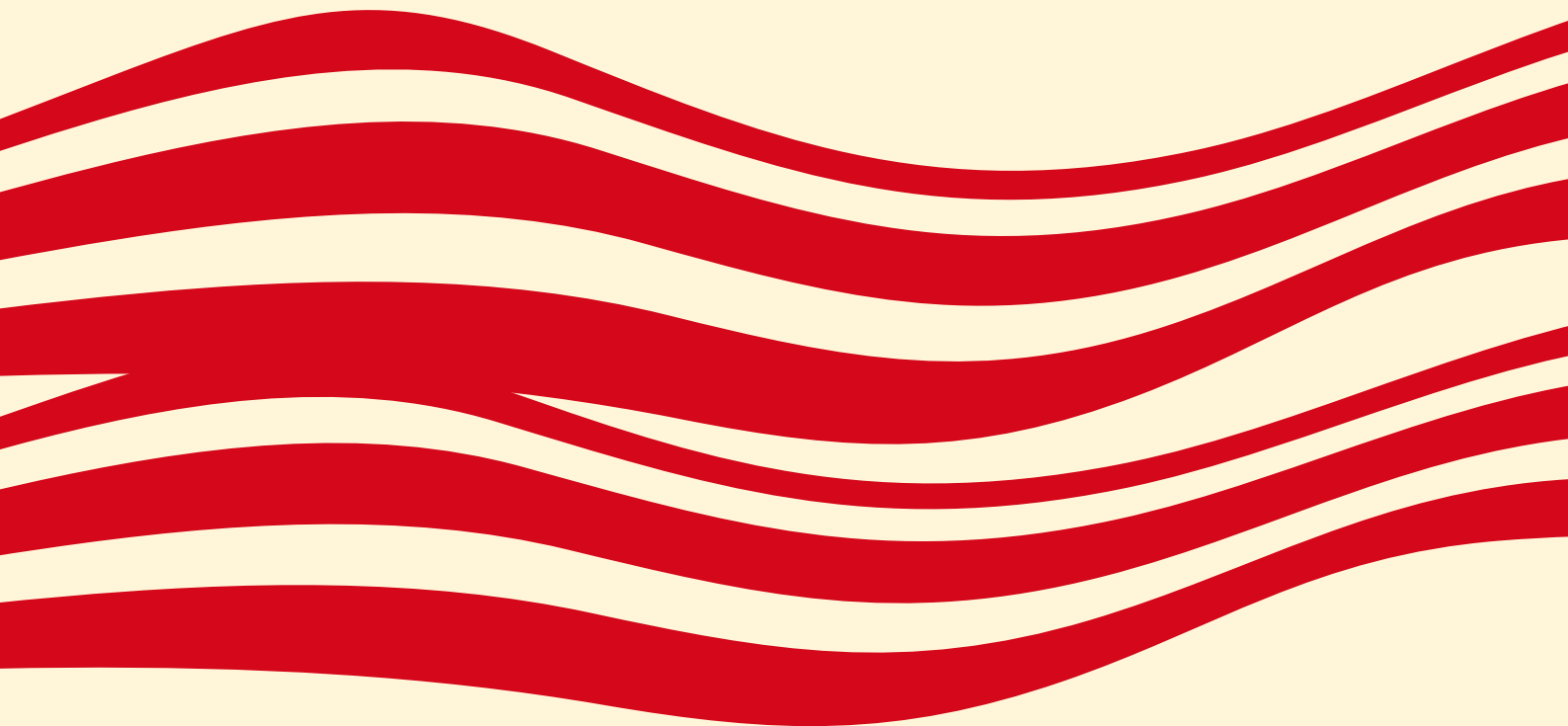




PASTELERIA & PANADERIA  
**EN EL MUNDO DEL VACÍO**





# Progreso *sostenible* por el futuro *de* todos

Hemos transformado nuestras envasadora al vacío en sofisticadas herramientas de procesamiento de alimentos, capaces de mejorar la manera y el tiempo de cocinar. Creemos que en el futuro, la tecnología nos ayudará a hacer realidad el sueño de una cocina cada vez más orientada al bienestar alimentario, innovadora y sostenible.







*La elección*  
*ECOLÓGICA*  
que te  
*MEJORA*  
la vida



## **Reducción del desperdicio alimentario**

---

Ningún desperdicio alimentario gracias a un sistema que mejora las compras y respeta la materia prima. Poca agua y muy poca energía para una cocina que realmente puede considerarse ecológica.

## **Producciones de baja emisión de carbono**

---

Conservar los alimentos al vacío también significa preparar comidas frescas y nutritivas sin la necesidad de transporte frecuente, reduciendo así las emisiones de carbono.

## **Menos plástico**

---

Utilizando las bolsas de vacío reciclables Orved, es posible reducir el uso de envases plásticos tradicionales, contribuyendo a disminuir el impacto ambiental.

## **Mejor organización del trabajo**

---

Conserva al vacío para tener siempre a mano una amplia selección de recetas que satisfagan las necesidades y gustos de todos.

## **Mejora la vida en el laboratorio**

---

Simplifica las preparaciones complejas, optimiza el menú y la entrega de alimentos. Refrigeradores siempre limpios y ordenados en la tranquilidad de una cocina organizada.

## **Optimización de los recursos**

---

Trabaja con adelantado y conserva al vacío. Gestiona el tiempo de tus recursos garantizando los momentos adecuados de descanso.

# CICLOS CHEF

El vacío no es solo una técnica de conservación, sino una verdadera revolución en la pastelería moderna. Gracias a esta tecnología, los pasteleros pueden expresar al máximo su creatividad, manteniendo intactos los sabores, aromas y propiedades nutritivas de los ingredientes. Con los ciclos chef, entramos en un mundo de preparaciones que realzan la calidad de las materias primas. El vacío abre infinitas posibilidades para llevar a la mesa platos refinados y sabrosos, donde cada detalle está pensado para ofrecer una experiencia gustativa única.

Resultados superiores  
*para cada alimento*



# Un bocado entero de *ternura*

Proceso desarrollado para evitar el aplastamiento de dulces suaves (ej: bizcocho, plumcake, tarta de manzana). El envasado al vacío con gas mantiene el producto delicados con sus propiedades intactas, humedad, textura etc. Previniendo la desecación de las partes externas.

# *Fragrantes, como las de la abuela*



Ideal para el envasado de productos horneados a base de masa crujiente (ej: galletas, tartas). La inyección de gas inerte ayuda a no aplastar el producto y a mantener su frescura por más tiempo.



*El alma  
inolvidable* de  
los dulces

Ideal para cremas y salsas cocinadas a base de leche y huevos,  
permite envasar una mayor cantidad de producto evitando derrames.  
Cremas homogéneas y brillantes siempre listas para su uso.



*Nubes  
rellenas de  
amor*

Proceso desarrollado para prolongar la vida útil de los panettones artesanales y grandes levados, como la focaccia veneciana y el pandoro, previniendo su desecación y manteniendo su suavidad y frescura.

PASTEURIZADA A BASE DE AGUA



*Suaves nubes*  
de dulce  
pureza

Proceso diseñado para envasar productos pasteurizados a base de agua evitando derrames. Conservar en positivo les dará una duración considerablemente más larga.

PASTEURIZADA A BASE DE LECHE

# Frescas de *la zona*



Proceso especialmente elaborado para envasar productos pasteurizados a base de leche, ayuda a limitar la formación de espuma y la consiguiente pérdida de producto de la bolsa. Conservar en positivo les dará una duración considerablemente más larga.



*El paraíso  
de todo niño  
(y no tan niño)*

Proceso específico para el envasado al vacío que previene la pérdida de volumen de cremas como nata montada, crema diplomática, mayonesa o salsa tártara.

Nunca sabes  
lo que  
*te puede pasar*



Diseñado específicamente para el mundo del chocolate, para envasar de manera impecable las pralinas evitando cualquier rotura de la cobertura y derrame del relleno.



# El verdadero *twist* de la pastelería

Proceso utilizable en pastelería y heladería para aromatizar cremas y bases de helado, personalizar bases para cócteles, y extraer el máximo aroma de hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales.

# Conserva la *frescura*, el *aroma* y las propiedades nutritivas por más tiempo



Para el envasado de productos ligeros y volátiles. Evita que los polvos y/o especias se levanten y salgan de la bolsa durante el ciclo, interfiriendo con el funcionamiento correcto de la máquina. Envasado óptimo y máquina siempre limpia.

# La receta de la *felicidad*



Proceso especialmente desarrollado para envasar al vacío bases de pizza y productos alveolados (ej: pinsa romana, focaccia barese). La inyección de gas inerte evita que el producto se aplaste.

PAN

# *Delicias suaves y crujientes*

Ideal para productos de panadería crujientes por fuera y suaves por dentro. La inyección de gas inerte evita que el producto se aplaste dentro de la bolsa.



El corazón  
*más tierno*  
de la cocina

Permite un envasado impecable que previene la fuga del relleno (ej: sándwiches con atún o ensalada rusa), gracias a un proceso innovador de modulación de gas inerte.

## CREMA INGLESA

God,  
save the  
*cream!*



Ideal para cremas y salsas a base de leche y huevos, permite envasar el producto evitando derrames. Cremas homogéneas y brillantes con una vida útil prolongada.

# Recupera los *buenos sabores* de temporada



Diseñado para envasar productos delicados, suaves o destinados a la cocción al vacío en tarros resistentes al vacío. Hay cuatro procesos de envasado disponibles según el tipo y la cantidad de producto.

# La manera más dulce de dibujar bigotes

Proceso específico para el envasado al vacío que previene la pérdida de volumen de cremas (ej: crema chantilly, crema de pistacho) ya listas para su uso en bolsas de vacío.

# CUBA *vertical*

*La solución para los líquidos*



La cuba vertical simplifica y acelera el envasado de productos líquidos incluso en grandes cantidades.

# Gas ATM

*Más vida a los productos suaves y delicados*



## Contra barra *desmontable*

*Limpia fácilmente cada componente*

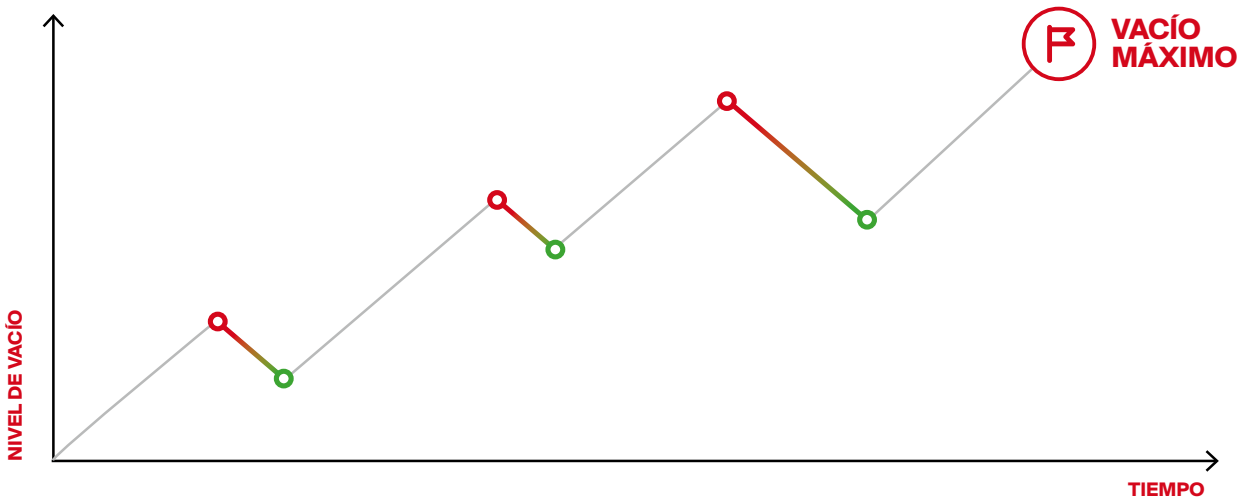
desmonta la contra barra sin utensilios para limpiar rápida y fácilmente todos los componentes de la máquina.



# Procesos Degas

## 5 PROCESOS AUTOMÁTICOS, EDITABLES Y NOMBRABLES

Crea tu ciclo chef  
personalizado



## Touch

Nunca tan  
fácil de usar

Con el nuevo panel táctil, solo tienes que seleccionar el programa y bajar la tapa, pocos toques para un resultado óptimo.



# Easy

El accesorio para  
grandes tamaños:  
haz el vacío en el exterior

Easy te permite usar tu máquina de campana como una máquina de aspiración externa y envasar fácilmente productos que, por su tamaño, no podrían colocarse dentro de la cámara.

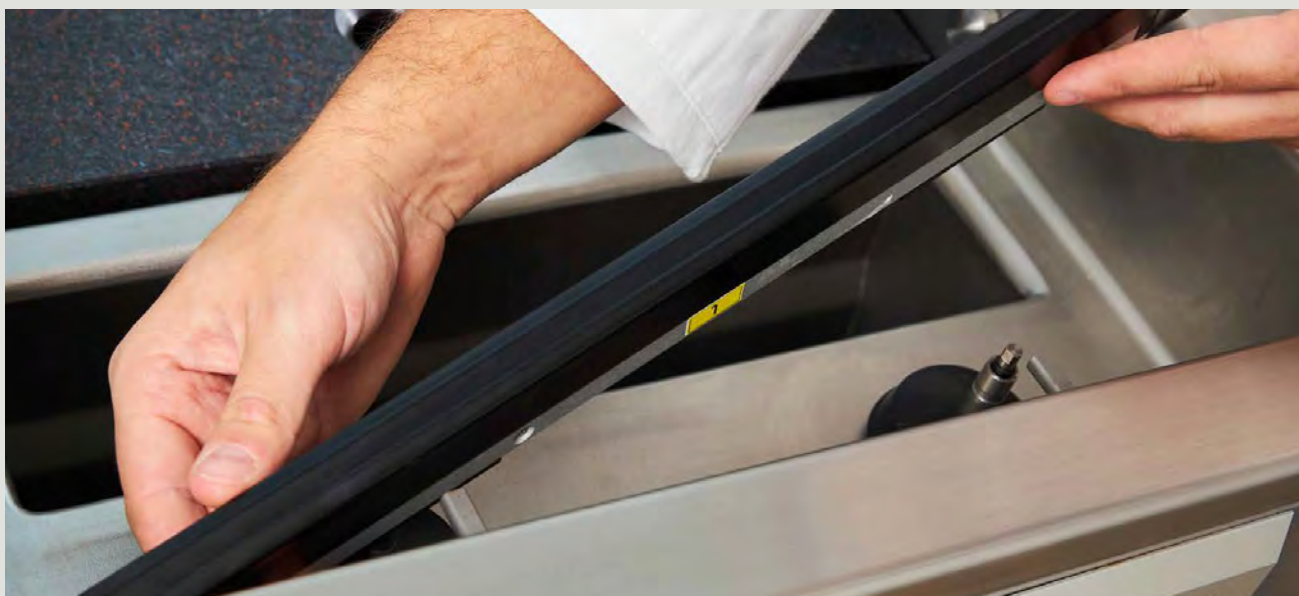


## Barra de soldadura *multifuncional*

Tres soluciones de sellado seleccionables:  
doble, sencilla o corte sobrante



El corte sobrante elimina la parte sobrante de la bolsa para mantener las empaquetaduras siempre perfectamente limpias en el refrigerador.



# Colección PASTRY



**PASTRY 33**



**PASTRY 43**

-  CUBA VERTICAL
-  PANEL TÁCTIL
-  4 CICLOS TARROS
-  5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS
-  AVISOS AUTOMÁTICOS
-  10 PROGRAMAS DE USUARIO
-  BARRA SELLADORA MULTIFUNCIONAL
-  MENÚ DE ASISTENCIA
-  SOFTAIR
-  CONTRA BARRA DESMONTABLE
-  WI-FI INCLUIDO
-  VACÍO CON GAS (ATM)
-  SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

## CICLOS CHEF

Dulces suaves  
 Cremas pasteleras  
 Pasteurizados base agua  
 Pasteurizados base leche  
 Cremas montadas  
 Panettone

Galletas de masa quebradiza  
 Pralinas  
 Grandes levados  
 Infusiones  
 Sándwiches  
 Cremas en sac à poche

Pizza y focaccias  
 Pan y panes  
 Polvos y especias  
 Crema inglesa

| MODELO    | DIMENSIONES  | DIMENSIONES CAMARA DE VACIO | BARRA SELLADORA | PESO | BOMBA DE VACIO | SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA | DIMENSIONES MAX BOLSA |
|-----------|--------------|-----------------------------|-----------------|------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
|           | mm (LxAxA)   | mm (LxAxA)                  | 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**

-  CUBA VERTICAL
-  PANEL TÁCTIL
-  4 CICLOS TARROS
-  5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS
-  AVISOS AUTOMÁTICOS
-  10 PROGRAMAS DE USUARIO
-  BARRA SELLADORA MULTIFUNCIONAL
-  MENÚ DE ASISTENCIA
-  SOFTAIR
-  CONTRA BARRA DESMONTABLE
-  WI-FI INCLUIDO
-  VACÍO CON GAS (ATM)
-  SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

**OPTIONAL**



FILTRO DE POLVO



MANEJAR SOLO PARA 63H Y 103H

**CICLOS CHEF**

Dulces suaves  
 Cremas pasteleras  
 Pasteurizados base agua  
 Pasteurizados base leche  
 Cremas montadas  
 Panettone

Galletas de masa quebradiza  
 Pralinas  
 Grandes levados  
 Infusiones  
 Sándwiches  
 Cremas en sac à poche

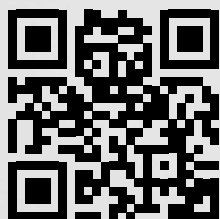
Pizza y focaccias  
 Pan y panes  
 Polvos y especias  
 Crema inglesa

| MODELO       | DIMENSIONES    | DIMENSIONES CAMARA DE VACIO | BARRA SELLADORA | PESO  | BOMBA DE VACIO | SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA       | DIMENSIONES MAX BOLSA |
|--------------|----------------|-----------------------------|-----------------|-------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|
|              | mm (LxAxA)     | mm (LxAxA)                  | 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<br>400 / 50/60 / 3480 | Variable              |
| PASTRY 103 H | 1150x926x1070h | 1033x680x270h + 190h        | 1007 x 2        | 322   | BUSCH 100      | 400 / 50 / 3490<br>400 / 50/60 / 3490 | Variable              |

# Orved Control

La app para  
gestionar tu cocina.

Control de inventario, monitoreo de fechas de caducidad de productos, personalización y almacenamiento de todas tus etiquetas.

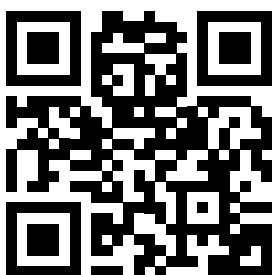


# Impresora TAG

- Imprime las etiquetas para todos los productos
- Las etiquetas son resistentes al calor y a la cocción en agua. Utilizables en abridoras, frigoríficos o congeladores
- Al configurar la vida útil, automáticamente puedes obtener la fecha de vencimiento
- Con la aplicación dedicada, puedes tener un informe de las existencias en el almacén
- La app te permite ver los productos que están a punto de caducar o caducados



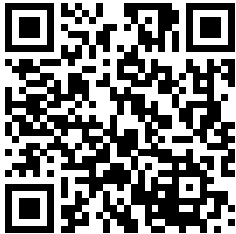
Toda la  
asistencia  
que  
necesitas



**ORVED**  
**NEXUS**

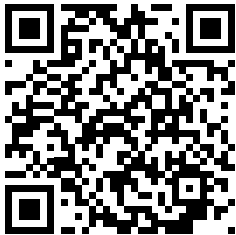
# Descubre más

Escanea con tu smartphone



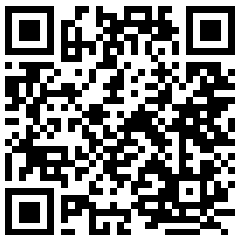
**Extracción externa**

---



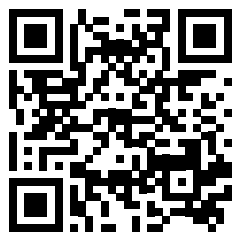
**Termoselladoras**

---



**Accesorios**

---



**Servicios**

---



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