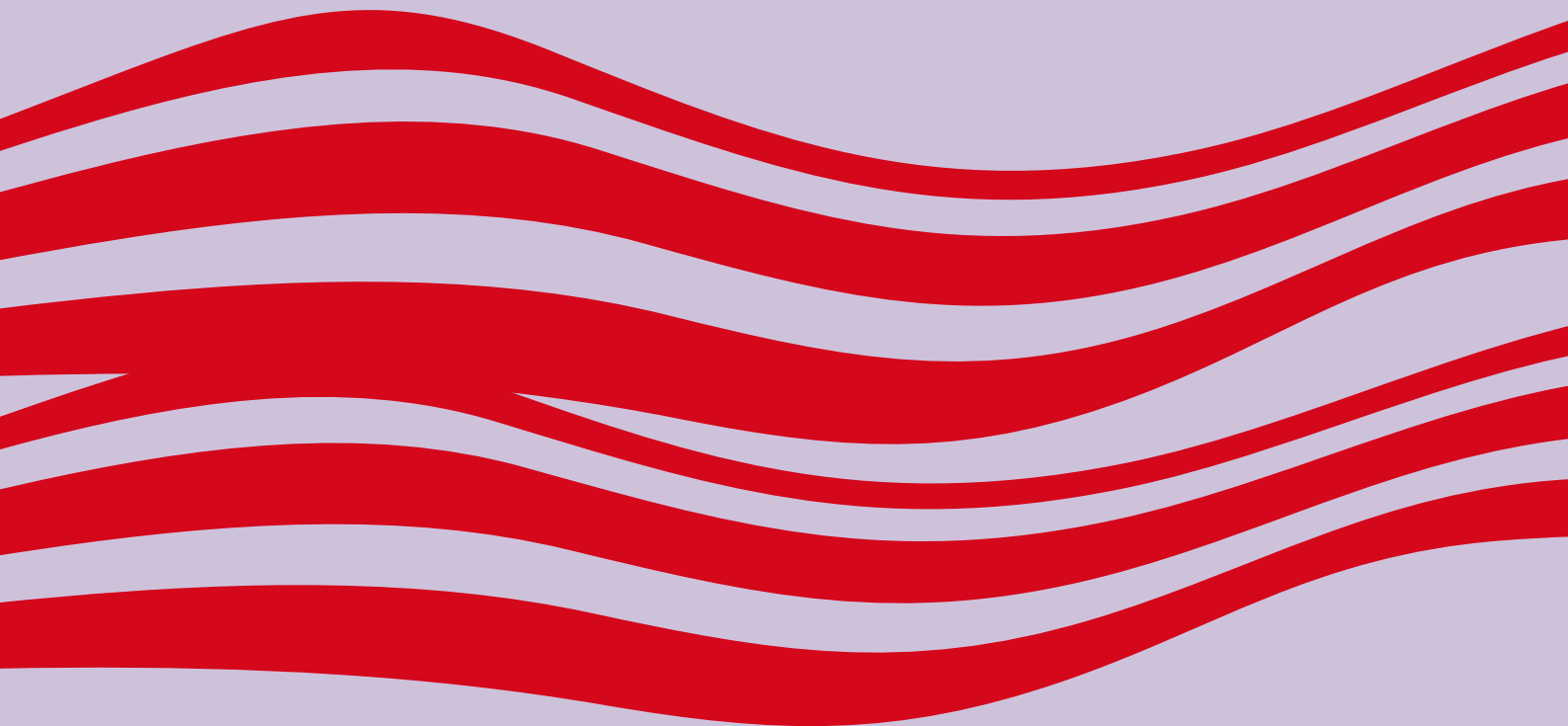




**VACUUM** GOURMET






# 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.  
Pensamos que en el futuro, la tecnología nos ayudará a realizar el sueño de una cocina cada vez más orientada al bienestar alimentario, innovadora y sostenible.







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



30/03/2024  
10/12/2024  
1.9

## **Reducción del desperdicio alimentario**

---

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

## **Cocina de bajas emisiones de carbono**

---

Conservar los alimentos al vacío también significa cocinar y preparar alimentos frescos y nutritivos sin necesidad de recurrir a transportes frecuentes, reduciendo así las emisiones de carbono.

## **Menos plástico**

---

Utilizando las bolsas de vacío reciclables Orved, se puede reducir el uso de envases de plástico tradicionales, contribuyendo a disminuir el impacto ambiental.

## **Mejor organización del trabajo**

---

Conserva al vacío para tener siempre disponible una amplia gama de recetas para satisfacer las necesidades y gustos de todos.

## **Mejora la vida en la cocina**

---

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 por 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 cocina moderna. Gracias a esta tecnología, los chefs 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: cocciones lentas y a baja temperatura, marinados intensos y texturas sorprendentes.

El vacío abre infinitas posibilidades para llevar a la mesa platos refinados y sabrosos, donde cada detalle está diseñado para ofrecer una experiencia gustativa única.

Resultados superiores  
*para cada alimento*



La evacuación del aire modulada evita la excesiva pérdida de líquidos del pescado fresco y mantiene intacta su frescura, calidad y aspecto estético.

POLLO

# *Bueno de verdad, no solo caldo*



La evacuación del aire modulada permite envasar perfectamente carnes con huesos huecos, delicadas y frágiles (como pollo o conejo). Evita la rotura de huesos y la perforación de la bolsa.



# El lado *caliente* de la cocina

Proceso que se puede utilizar para aromatizar cremas y bases de helados, para la mixología personalizando bases de cócteles y para extraer el máximo aroma de hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales.

## Infusión de cítricos para gintonic

10'

Insertar 60 ml de gin, 20 ml de jugo de limón, 30 g de jarabe de azúcar, 1,5 g de cáscara de cítricos, 2 bayas de cardamomo y 2 hojas de albahaca en una bolsa al vacío. Sellar la bolsa usando un ciclo doble Chef "Infusiones".

Una vez completado, abrir la bolsa y colar el líquido con un colador de bar. Mezclar el preparado con 100-150 ml de agua tónica, añadir hielo y servir. Decorar con cáscara de cítricos y una hoja de albahaca fresca.

# El ritual que revela el *sabor auténtico del mar*

Proceso pensado específicamente para eliminar rápidamente arena e impurezas de los moluscos bivalvos (por ejemplo: almejas, chirlas, trufas de mar, ostras), dejándolos perfectos para su posterior envasado o cocción.

25'

## Mejillones y almejas “listos para comer”

Diluir 60 g de sal en 2 litros de agua a +3°C; sumergir 500 g de almejas y 500 g de mejillones, cubriéndolos con agua salada, y comenzar el ciclo Chef “Limpieza de Moluscos”.

Al terminar, escurrir y, si es necesario, enjuagar los moluscos bajo agua corriente fría. Colocarlos en una bolsa de vacío adecuada para cocción, agregar 80 ml de vino blanco, un diente de ajo blanqueado sin germen, 40 g de aceite de oliva virgen extra, 4 g de perejil picado y una pizca de pimienta negra molida. Sellar los moluscos con el ciclo “Vacío para Cocción” y cocinar seleccionando el programa adecuado en el SV Lab.

Una vez finalizada la cocción, enfriar rápidamente el producto a 0/+3°C para preservar su calidad. Al momento de servir, regenerar los moluscos rápidamente y servir. preservar la qualità. Al momento del servicio, regenerar y servir rápidamente.





Ayuda a relajar las fibras más duras, haciendo que las carnes (y también productos como el pulpo) sean más tiernas después de la cocción.

# El enlace *perfecto* entre *sabor y suavidad*



Permite el envasado automático de salsas, guisos y productos líquidos de forma sencilla y sin necesidad de supervisión. Es la opción ideal para envasar salsa de tomate, ragú y también jugos de frutas.



Permite el envasado automático de salsas densas y aterciopeladas de forma sencilla y sin necesidad de supervisión. Es la opción ideal para envasar cremas de verduras.



El corazón *más*  
*tierno* de la  
cocina

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

# Conserva *frescura*, *aroma* y 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.

# *Suspendidos* en sabor



Proceso específico para marinar productos tanto en seco como en líquido. La marinada penetra rápidamente en el alimento para un resultado intenso y siempre igual. Para piezas más grandes o texturas consistentes, el ciclo puede repetirse automáticamente.

# Recupera los *buenos sabores* de temporada



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



*El alma*  
*inolvidable*  
de los postres

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.

# La forma más *dulce de hacer* los dibujos

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.



Proceso diseñado para envasar pasteurizados evitando fugas de la bolsa.  
Conservalos en positivo, tendrán una duración significativamente más larga.



# 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. Previene la desecación de las partes externas

# 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 panes crujientes por fuera y suaves por dentro.  
La adición de gas inerte evita el aplastamiento del producto  
dentro de la bolsa.

PASTA FRESCA CON RELLENO

# Un *prodigio* de la cocina

El innovador proceso de inyección de gas inerte permite un envasado impecable que previene la ruptura y la posterior fuga del relleno de tortelli, raviolis, etc.

PASTA FRESCA

# *Poesía* de la cocina italiana

El vacío es la solución ideal para preservar la calidad de la pasta tanto fresca como seca. La eliminación del aire reduce la oxidación y ralentiza el crecimiento de mohos y bacterias, manteniendo intactas las características organolépticas y la frescura del producto. Nuestros equipos de vacío ofrecen una excelente protección contra la humedad y garantizan una conservación prolongada sin comprometer el sabor o la textura. Ideal para productores y distribuidores que buscan un embalaje seguro y eficiente para su pasta de alta calidad.



# CUBA VERTICAL

*La solución para líquidos*



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

# Gas ATM

*Más vida para productos suaves y delicados*



## Contra barra *desmontable*

*Limpia fácilmente cada componente*

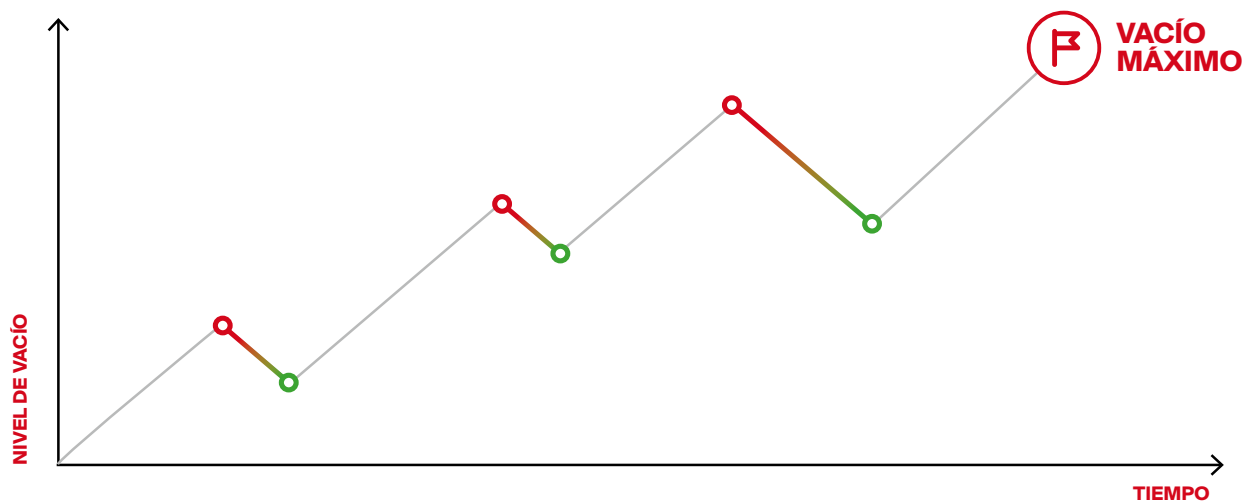
desmonta la contra barra sin utensilios para limpiar rápida y fácilmente todos los componentes de la máquina.



# Procesos Degas

## 5 PROCESOS AUTOMÁTICOS, EDITABLES Y NOMBRABLES

Crea tu ciclo chef  
personalizado



## Touch

Nunca fue tan fácil de  
usar

Con el nuevo panel táctil, solo tienes que seleccionar  
el programa y bajar la tapa, unos pocos toques para  
obtener 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 CUISSON



**CUISSON 33**



**CUISSON 43**

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

## CICLOS CHEF

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpeza de moluscos</li> <li>Marinado</li> <li>Salsas y aderezos</li> <li>Infusiones</li> <li>Ablandamiento de carnes</li> <li>Pasteurizados de heladería</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pescado</li> <li>Pollo</li> <li>Pasta fresca con relleno</li> <li>Pasta fresca</li> <li>Crema pastelera</li> <li>Polvos y especias</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteles esponjosos</li> <li>Pizza y focaccias</li> <li>Sándwiches</li> <li>Crema en manga pastelera</li> <li>Pan y hogazas</li> <li>Salsas densas y cremosas</li> </ul> |
|---|--|---|

MODELO	DIMENSIONES	DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO	BARRA SELLADORA	PESO	BOMBA DE VACÍO	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	DIMENSIONES MÁXIMAS DE BOLSAS
	mm (LxAxA)	mm (LxAxA)	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**

-  **CUBA VERTICAL**
-  **PANEL TÁCTIL**
-  **4 CICLOS TARROS**
-  **5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS**
-  **AVISOS AUTOMÁTICOS**
-  **10 PROGRAMAS DE USUARIO**
-  **BARRA SELLADORA MULTIFUNCIÓN**
-  **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**

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpeza de moluscos</li> <li>Marinado</li> <li>Salsas y aderezos</li> <li>Infusiones</li> <li>Ablandamiento de carnes</li> <li>Pasteurizados de heladería</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pescado</li> <li>Pollo</li> <li>Pasta fresca con relleno</li> <li>Pasta fresca</li> <li>Crema pastelera</li> <li>Polvos y especias</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasteles esponjosos</li> <li>Pizza y focaccias</li> <li>Sándwiches</li> <li>Crema en manga pastelera</li> <li>Pan y hogazas</li> <li>Salsas densas y cremosas</li> </ul> |
|---|--|---|

MODELO	DIMENSIONES	DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO	BARRA SELLADORA	PESO	BOMBA DE VACÍO	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	DIMENSIONES MÁXIMAS DE BOLSAS
	mm (LxAxA)	mm (LxAxA)	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

# Collezione IDEA PRO



**IDEA 31 PRO**



**IDEA 41 PRO**



PANEL DIGITAL



CICLOS TARROS



DEGAS MANUAL



PROGRAMAS DE USUARIO



VACÍO GAS (ATM)



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



AVISOS AUTOMÁTICOS



SOFTAIR



DOBLE SELLADO

MODELO	DIMENSIONES mm (LxAxA)	DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO mm (LxAxA)	BARRA SELLADORA mm	PESO kg	BOMBA DE VACÍO mc/h	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA V / Hz / W	DIMENSIONES MÁXIMAS DE BOLSAS 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**

-  **PANEL TÁCTIL**
-  **4 CICLOS TARROS**
-  **5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS**
-  **AVISOS AUTOMÁTICOS**
-  **PROGRAMAS DE USUARIO**
-  **MENÚ DE ASISTENCIA**
-  **SOFTAIR**
-  **VACÍO GAS (ATM)**
-  **SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO**
-  **DOBLE SELLADO**

- CICLOS CHEF**
- Limpieza de moluscos
  - Polvos y especias
  - Marinado en bolsa
  - Marinado en contenedor
  - Salsas y aderezos
  - Infusiones
  - Ablandamiento de carnes
  - Crema pastelera
  - Pasteurizados de heladería

MODELO	DIMENSIONES	DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO	BARRA SELLADORA	PESO	BOMBA DE VACÍO	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	DIMENSIONES MÁXIMAS DE BOLSAS
	mm (LxAxA)	mm (LxAxA)	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

- Carga y descarga automática de agua
- Aislamiento total de la cuba
- Tapa de vidrio templado
- Sistema de calentamiento “Full Point System”
- Incluye sonda al corazón
- El sistema “H2O Ecolevel” permite el uso de la máquina con poca agua



# SV LAB

**Panel de control táctil, control preciso  
de la temperatura.**

Es posible personalizar el proceso de cocción y al mismo tiempo disponer de 60 recetas Chef integradas, garantizando cocciones perfectas desde el primer uso.

- Carga y descarga automática de agua
- Aislamiento total de la cuba
- Tapa de vidrio templado
- Sistema de calefacción “Full Point System”
- Sonda integrada en el centro
- Abatamiento a +3 °C integrado
- El sistema “H2O Ecolevel” permite el uso de la máquina con poca agua

# *Cocina precisa* SOUS-VIDE en un solo gesto

**Panel de control táctil, control preciso de la temperatura.**

Elige la receta y el punto de cocción que prefieras, SV LAB garantizará un resultado siempre constante a lo largo del tiempo.

# SV LAB PRO



**Coloca las bolsas en la cuba, selecciona la receta desde la pantalla táctil y obtendrás un producto cocido y abatido rápidamente.**



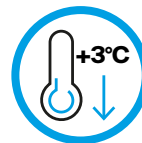
### 60 RECETAS

Más sabor e intensidad de color. Elige la receta y el grado de cocción, SV LAB ajustará la temperatura más adecuada y el mejor proceso de cocción para sorprender a tus invitados.



### FULL POINT SYSTEM

El sistema de calentamiento de SV LAB calentará el agua en todos los puntos de la cuba al mismo tiempo y a la misma temperatura. Tus cocciones serán siempre perfectas, incluso a plena carga.



### ENFRIAMIENTO POSITIVO A +3 °C

Una vez terminada la cocción, puedes pedir a SV LAB PRO que enfríe el producto a una temperatura de +3 °C en el centro. SV LAB PRO llevará rápidamente tu receta a la temperatura ideal para su posterior conservación en la nevera.



**SV LAB**



**SV LAB PRO**

MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD DE LA CUBA	PESO	ENFRIAMIENTO	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
	mm (LxAxA)	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	Integrado	220-240 / 50 / 2700



*Abatimiento  
automático  
rápido  
con AGUA*

*Cocina precisa,*  
resultados  
extraordinarios



*Sonda o tiempo  
cocción y abatido*

6x



=

Capacidad comparable  
a un horno de seis  
bandejas

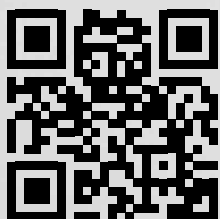


*60 recetas chef*  
para cocciones perfectas

# 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.

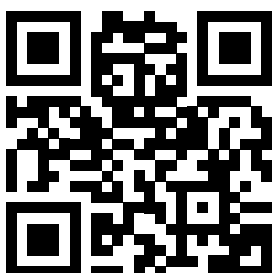


# Impresora TAG

- Imprime etiquetas para todos los productos
- Las etiquetas son resistentes al calor y a la cocción en agua. Se pueden usar en abatidores, neveras o congeladores.
- Al establecer la vida útil, automáticamente puedes tener la fecha de caducidad.
- Con la app dedicada, puedes llevar un control de las existencias en el inventario.
- La app te permite ver los productos que están a punto de caducar o caducados



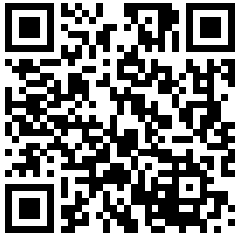
Toda la  
asistencia  
que  
necesitas



**ORVED**  
**NEXUS**

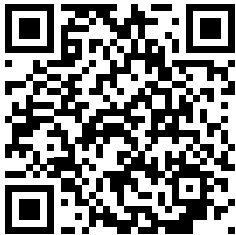
# Descubre más

escaneando con tu smartphone



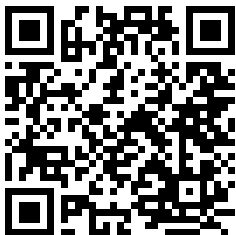
**Extracción externa**

---



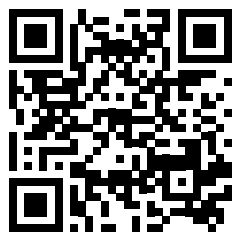
**Termoselladoras**

---



**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)