



VACUUM BISTRÓ



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

Progreso *sostenible* para
un futuro *por* todos

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







La opción
ECOLÓGICA
que
MEJORA
tu vida



30/03/2024
10/12/2024
1.9

Reducción de desperdicios alimentarios

Sin desperdicio de alimentos gracias a un sistema que mejora las compras y respeta la materia prima. Poca agua y poquísima energía para una cocina verdaderamente ecológica.

Cocina de baja emisión 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

Al utilizar las bolsas de vacío reciclables Orved, es posible reducir el uso de embalajes de plástico tradicionales, contribuyendo a reducir el impacto ambiental.

Mejor organización del trabajo

Conserva al vacío para tener siempre a disposición una amplia variedad de recetas que satisfagan 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 recursos

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

CICLOS CHEF

El envasado al 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 envasado al vacío abre infinitas posibilidades para llevar a la mesa preparaciones refinadas y sabrosas, donde cada detalle está pensado para ofrecer una experiencia gustativa única.

Resultados superiores
para cada alimento



Carnes que
hablan el
lenguaje del
sabor y la
textura

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

Conserva la *frescura, aroma* y propiedades nutritivas durante 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.



El lado *Hot* de la cocina

Proceso utilizado 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'

Colocar 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 Chef "Infusiones".

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

El ritual que revela *el sabor auténtico del mar*

Proceso diseñado para eliminar rápidamente arena e impurezas de los moluscos bivalvos (ej: almejas, berberechos, trufas de mar, ostras) preparándolos perfectamente para el envasado o la cocción posterior..

25'

Mejillones y almejas “ready to eat”

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

Al finalizar, escurrir y, si es necesario, enjuagar los moluscos bajo agua fría corriente. Trasladarlos a una bolsa al vacío apta para cocción, agregar 80 ml de vino blanco, un diente de ajo pelado sin el germen, 40 g de aceite de oliva, 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 SV Lab apropiado.

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





Suspendidos en *el sabor*

Proceso específico para marinar productos tanto en seco como con líquidos. 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.



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.



Proceso diseñado para envasar productos pasteurizados tanto a base de agua como de leche, evitando derrames de la bolsa. Conservados en positivo tendrán una duración considerablemente más larga.

Recupera los *buenos sabores* de la temporada



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

SALSA

El enlace *perfecto* entre *sabor y tradición*

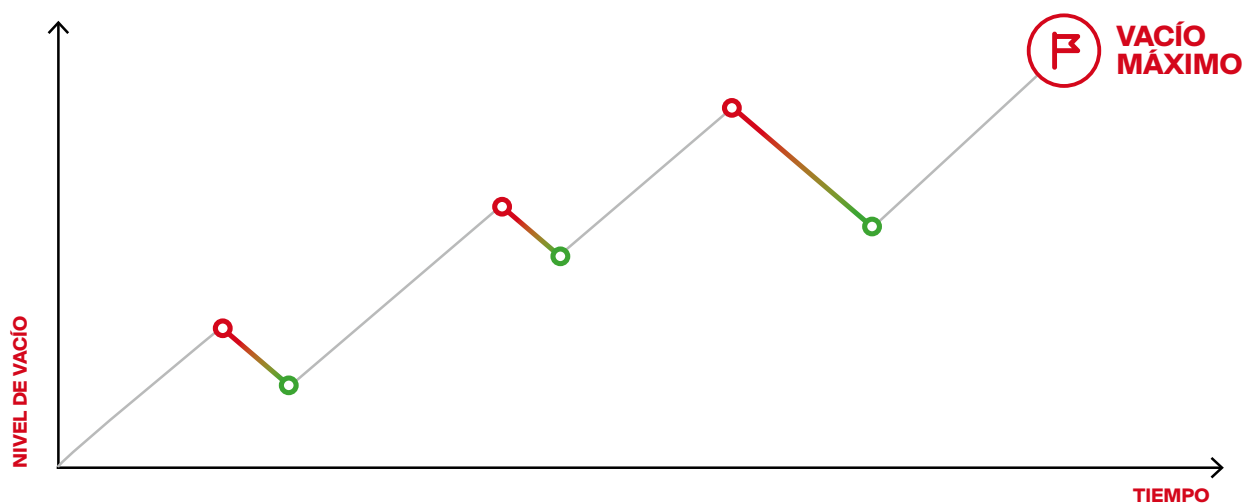


Permite el envasado automático de salsas, sopas y productos líquidos de manera sencilla y sin necesidad de supervisión. Es la opción ideal para envasar salsa de tomate, ragú, pero también jugos de frutas.

Procesos Degas

5 PROCESOS AUTOMÁTICOS, EDITABLES Y NOMBRABLES

Crea tu ciclo Chef
personalizado



Touch

Nunca tan fáciles de
usar

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



Gas ATM

Más vida para los productos suaves y delicados



Easy

El accesorio para
grandes tamaños:
haz el vacío externo

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



Colección IDEA



IDEA 32 / 42



PANEL TÁCTIL



4 CICLOS DE BOTES



5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS



AVISOS AUTOMÁTICOS



PROGRAMAS DE USUARIO



MENÚ DE ASISTENCIA



SOFTAIR



VACÍO CON GAS (ATM)



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



CICLOS CHEF

Ablandamiento de carne
Limpieza de moluscos
Infusiones al vacío
Marinada en bolsa
Marinada en recipiente
Polvos y especias
Cremas de repostería

Heladería pasteurizada
Salsas



IDEA 31 / 41



PANEL DIGITAL



CICLOS DE BOTES



DEGAS MANUAL



PROGRAMAS DE USUARIO



VACÍO CON GAS (ATM)



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

IDEA 30 / 40



PANEL DIGITAL



CICLOS DE BOTES



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



PROGRAMAS DE USUARIO

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

Colección EVOX



EVOX 31 Hi-Line



PANEL TÁCTIL



CICLOS DE BOTES



PROGRAMAS PREDEFINIDOS



VACÍO CON GAS (ATM)



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



CILCOS CHEF

Limpieza de moluscos
Salsas y sopas
Infusión in busta
Infusiones en bolsa
Marinado en bolsa



EVOX



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



PROGRAMAS PREDEFINIDOS

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

- Descarga accionable eléctricamente
- Aislamiento total de la bañera
- Panel de cierre
- Sistema de calentamiento “Full point system”
- Descarga de seguridad “sobrellenado”
- El sistema “H2O Ecolevel System” permite el uso de la máquina incluso con poca agua



SV LAB

ESSENTIAL

Panel de control táctil, control preciso de la temperatura.

Es posible personalizar el proceso de cocción y al mismo tiempo disponer de 30 recetas Chef integradas, garantizando cocciones perfectas desde el primer uso.

MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD DE LA BÁNERA	PESO	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
	mm (LxAxA)	l	kg	V / Hz / W
SV LAB	452X726X397h	28,4	20,3	220-240 / 50/60 / 2700

Cocina precisa
resultados
extraordinarios



*modo por tiempo
o recetas chef*

6x

=



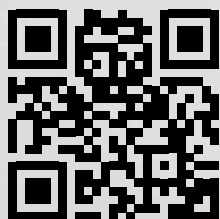
**Capacidad comparable a un horno
de seis bandejas**

*30 recetas chef
para cocciones perfectas*

Orved Control

La app para gestionar tu cocina.

Control de inventario, seguimiento de las fechas de vencimiento de los productos, personalización y almacenamiento de todas tus etiquetas.

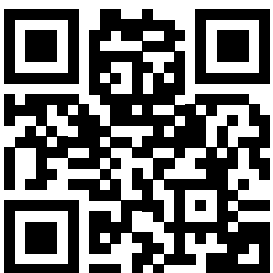


Impresora TAG

- Imprime las etiquetas para todos los productos.
- Las etiquetas son resistentes al calor y a la cocción en agua. Se pueden usar en abatidor, frigorífico o congelador.
- Al establecer la vida útil, automáticamente puedes obtener la fecha de caducidad.
- Con la aplicación dedicada puedes obtener un informe de las existencias en el almacén.
- La app te permite ver los productos que están a punto de caducar o caducados



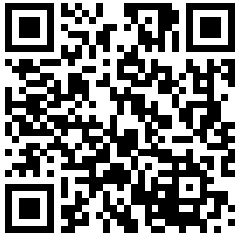
Toda la
asistencia
que
necesitas



ORVED
NEXUS

Descubre más

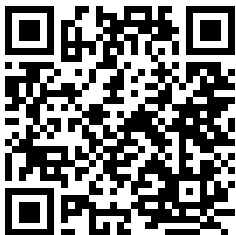
Escanea con tu smartphone



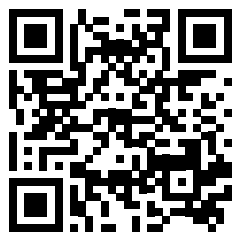
Extracción externa



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