



VACUUM TRAY SEALER





Progrès
durable
avenir *pour* tous

Le conditionnement en barquette idéal pour tous types de produits, y compris les plats préparés prêts à être servis.

Polyvalent en termes de dimensions et de types de barquettes, avec une attention constante portée au bien-être alimentaire, à l'innovation et à la durabilité.





VGP 60
MADE IN ITALY





Protège,
conserve
et sublime la
fraîcheur

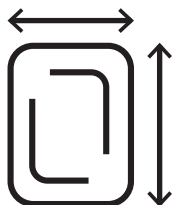
Polyvalence et propreté



L'inégalable
substance
de l'être

Collection VGP





MOULES PERSONNALISABLES

Conçus sur mesure pour s'adapter à des produits de différentes formes et tailles, ils garantissent une flexibilité maximale et une soudure impeccable.



ÉCRAN TACTILE (SUR VGP60 ET 20PRO)

Le système de contrôle tactile garantit une utilisation simple et une sélection immédiate du processus idéal pour un conditionnement optimal, permettant même aux utilisateurs moins expérimentés d'utiliser l'emballeuse de manière efficace.



COMPRESSEUR INTÉGRÉ (SUR VGP25 ET VGP60)

Incorporé directement dans la machine, il élimine le besoin de dispositifs externes, garantissant une plus grande praticité, une réduction de l'encombrement et des performances constantes dans le temps.



QUICK GAS CONNECTOR

Le système à raccord rapide permet une connexion simple et immédiate avec le gaz inerte, optimisant ainsi les temps de travail.



WIFI INTÉGRÉ (SUR VGP12 MINI ET VGP25)

Grâce à la connexion au réseau de l'entreprise, il est possible d'accéder à des fonctionnalités avancées telles que le téléchargement des données de conditionnement, la mise à jour du logiciel, le chargement des programmes, la consultation de l'historique des maintenances et l'intervention à distance sur l'écran.



SYSTÈME SENSORIEL DE VIDE

Il garantit un vide toujours parfait et constant, optimisant les temps de conditionnement en fonction des dimensions et de l'humidité du produit.





CONFIGURATION OXYGÈNE (OPTIONNEL SUR VGP 25-60)

Système certifié permettant l'utilisation de mélanges de gaz avec des pourcentages d'oxygène supérieurs à 21 %, idéals pour l'emballage en atmosphère modifiée de produits tels que la viande fraîche.



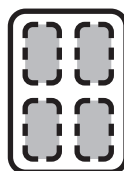
FACILE À DÉPLACER (SAUF VGP 12)

Les modèles sur chariot, équipés de roues pivotantes, garantissent une manipulation pratique et adaptable aux besoins de production.



3 MODES DE CONDITIONNEMENT

Les machines de la ligne VGP permettent de conditionner sous vide, en atmosphère modifiée ou par simple soudure.



SOLUTION DE DÉCOUPE DES CHUTES (SAUF VGP 12)

La découpe des chutes élimine la partie excédentaire de la barquette au-delà de la soudure, garantissant des emballages parfaitement propres à stocker au réfrigérateur ainsi qu'une finition optimale, idéale pour la vente de produits emballés.



POIGNÉE ERGONOMIQUE

Le système de fermeture facilité réduit l'effort physique et la fatigue des opérateurs, rendant la fermeture du couvercle simple. Idéal pour des opérations continues.



DEGAS (SUR VGP60)

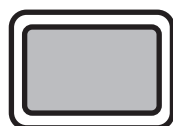
Processus personnalisables de vide progressif, avec la possibilité de créer des rampes de vide ou des étapes séquentielles, idéaux pour standardiser les processus de désaération personnalisés et optimiser la qualité du processus.



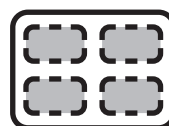
VGP 60 - VGP 20 PRO

CONFIGURATIONS

TÊTE DE SOUDURE
UNIVERSELLE



TÊTE DE SOLUTION POUR DÉCOUPE
DES CHUTES (OPTIONNEL)



- SYSTÈME SENSORIEL DE VIDE
- VIDE GAZ (MAP)
- 10 PROGRAMMES UTILISATEUR
- PANNEAU TACTILE
- PROCESSO DEGAS PERSONALIZZABILE
- COMPRESSEUR BOOSTER
- SYSTÈME PORTE-BOBINE FREINÉE

OPTIONAL

- DÉCOUPE DES CHUTES
- CONFIGURATION XYGÈNE (COMPRESSEUR BOOSTER NON DISPONIBLE AVEC CETTE CONFIGURATION)

MOULE STANDARD/MOULE ET CONTRE-MOULE POUR DÉCOUPE DES CHUTES

POLYPROPYLÈNE

- 1X 1/2 GASTRONORM
- 2X 1/4 GASTRONORM
- 4X 1/8 GASTRONORM

COMPOSTABLES

- 2X 227X176XMM O 187X139XMM
- 4X 145X105XMM

CPET

- 1X 260X160X50MM
- 2X 190X136X50MM
- 4X 120X136X45MM

MOULES PERSONNALISÉS SUR DEMANDE

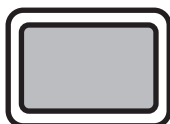
MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX BARQUETTES	MÉTHODES DE CONDITIONNEMENT
	mm (Lxlxh)	kg	mc/h	V / Hz / W	mm	
VGP 60		155	DVP 60	400 / 50-60 3ph / 2900		Seulement soudure / Vide /
VGP 20 PRO	497x746x1158h	135	BUSCH 20	220/240 / 50-60 / 900	325x260x120h	Vide MAP



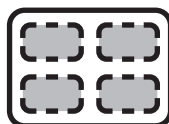
VGP 25

CONFIGURATIONS

TÊTE DE SOUDURE
UNIVERSELLE



TÊTE DE SOLUTION POUR DÉCOUPE
DES CHUTES (OPTIONNEL)



OPTIONNEL

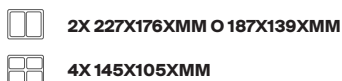


MOULE STANDARD/MOULE ET CONTRE-MOULE POUR DÉCOUPE DES CHUTES

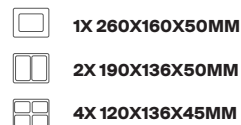
POLYPROPYLÈNE



COMPOSTABLES



CPET



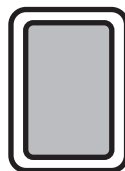
MOULES PERSONNALISÉS SUR DEMANDE

MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX BARQUETTES	MÉTHODES DE CONDITIONNEMENT
	mm (LxIxh)	kg	mc/h	V / Hz / W	mm	
VGP 25	497x746x1158h	131	DVP 25	220-240 / 50-60 / 2850	325x260x120h	Seulement soudure / Vide / Vide MAP



VGP 12 MINI

TÊTE DE SOUDURE UNIVERSELLE



SYSTÈME
SENSORIEL
DE VIDE



VIDE GAZ
(MAP)



20 PROGRAMMI
UTENTE



ÉCRAN
DIGITALE

OPTIONNEL



WIFI

MOULE STANDARD

POLYPROPYLÈNE

- ☐ 1X 260X160X50 MM
- ☐ 2X 165X120X45 MM

COMPOSTABLES

- ☐ 1X 227X176X50 MM O 227X176X44 MM
- ☐ 2X 227X176XMM O 187X139X MM
- ☐ 2X 145X105X MM

CPET

- ☐ 1X 260X160X50 MM
- ☐ 2X 190X136X50 MM
- ☐ 2X 120X136X45 MM

MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX BARQUETTES	MÉTHODES DE CONDITIONNEMENT
	mm (Lxlxh)	kg	mc/h	V / Hz / W	mm	
VGP 12 mini	391x759x734h	60	DVP 12	230 / 50-60 / 1850	190x260x50h	Seulement soudure / Vuoto / Vuoto ATM

I tuoi prodotti
mai stati così
in forma



Donne forme
à tes produits





SKIN GAZ

L'injection de petites quantités de gaz permet de ne pas perdre l'effet "seconde peau", tout en prévenant les perforations du film en présence de produits aux bords tranchants.



SYSTÈME SENSORIEL DE VIDE

Garantie un vide toujours parfait et constant, optimisant les temps de conditionnement en fonction des dimensions et de l'humidité du produit.



FACILE À DÉPLACER

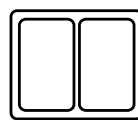
Les roues pivotantes garantissent une manipulation pratique et adaptable aux besoins de production.

[5]

5 MODES DE CONDITIONNEMENT

(SAUF COMBI SKIN)

SKIN - Skin+gas, Vuoto , ATM , Seulement soudure. Cinque modalità di confezionamento, per adattarsi ad ogni esigenza.



MOULES INTERCHANGEABLES

Système de remplacement facile du groupe de soudure. Tous les modèles incluent des trous d'aspiration pour maintenir facilement le film dans une position parfaite pour l'emballage suivant.



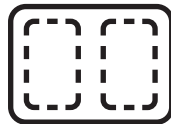
QUICK GAS CONNECTOR

Le système à raccord rapide permet une connexion simple et immédiate avec le gaz inerte, optimisant ainsi les temps de travail.



VGP SKIN

1 TÊTE SKIN
AU CHOIX

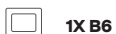


OPTIONNEL



KIT SKIN

MOULE STANDARD PER SKIN



1X B6



1X D15



2X D2



2X B5



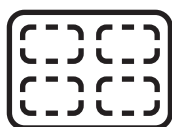
2X D13

MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX BARQUETTES	MÉTHODES DE CONDITIONNEMENT
	mm (Lxlxh)	kg	mc/h	V / Hz / W	mm	
VGP 60 SKIN	497x746x1158h	178	DVP 60	400 / 50-60 3ph / 2900	190x260x50h	Vuoto Skin / Skin gas / Seulement soudure

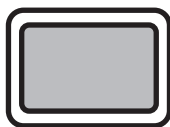


VGP COMBI SKIN CONFIGURATIONS

TÊTE SKIN AU CHOIX

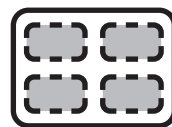


+



TÊTE DE SOUDURE UNIVERSELLE

TÊTE DE SOLUTION POUR DÉCOUPE
DES CHUTES (OPTIONNEL)



SYSTÈME
SENSORIEL
DE VIDE



SKIN GAS
(ATM)



GAS VIDE
(MAP)



PROGRAMMES
UTILISATEUR



ÉCRAN
TACTIL



SYSTÈME
PORTE-BOBINE
FREINÉE

OPTIONNEL



DÉCOUPE
DES CHUTES



TÊTE SKIN
ADDITIONNELLE



KIT SKIN

MOULE STANDARD/MOULE ET CONTRE-MOULE POUR DÉCOUPE DES CHUTES

MOULE STANDARD PER SKIN



1X B6 - D15



2X B5 - D2 - D15

POLYPROPYLÈNE



1X 1/2 GASTRONORM



2X 1/4 GASTRONORM



4X 1/8 GASTRONORM

COMPOSTABLES



2X 227X176XMM O 187X139X MM



4X 145X105X MM

CPET



1X 260X160X50 MM



2X 190X136X50 MM



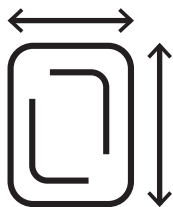
4X 120X136X45 MM

MOULES PERSONNALISÉS SUR DEMANDE

MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAX BARQUETTES	MÉTHODES DE CONDITIONNEMENT
	mm (LxIxh)	kg	mc/h	V / Hz / W	mm	
VGP COMBI SKIN	497x746x1158h	178	DVP 60	400 / 50-60 3ph / 2900	190x260x50h	Vuoto Skin / Skin gas / Seulement soudure/ Vuoto/ Vuoto ATM

Collection PROFI





MOULES PERSONNALISABLES

Conçus sur mesure pour s'adapter à des produits de différentes formes et dimensions, ils garantissent une flexibilité maximale et une étanchéité parfaite.



VITESSE D'EMBALLAGE

Quelques secondes suffisent pour obtenir une soudure uniforme sur tous les bords. Idéal pour les supermarchés, les traiteurs et la vente à emporter.



WORK TOP

Les moules sont conçus et fabriqués pour assurer un parfait ajustement du barquette, garantissant ainsi un scellage uniforme, sûr et durable.



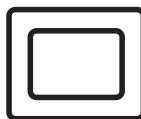
LAME DE COUPE FILM

À chaque soudure, le film est automatiquement coupé pour permettre un retrait facile de la barquette, optimisant ainsi le temps de production.



ÉCRAN DIGITAL

Le régulateur thermique numérique assure une utilisation simplifiée et une sélection instantanée du procédé idéal pour un emballage optimal, garantissant des résultats parfaits même pour les utilisateurs moins expérimentés.



PLATEAU DE TRAVAIL FIXE (AUCUNE FUITE DE LIQUIDE)

Grâce à son design, le positionnement des barquettes est simplifié, éliminant tout risque de fuite de sauces, huiles ou jus.



PROFI 3

MOULES STANDARD POLYPROPYLENE

-  1X 1/2 GASTRONORM
-  2X 1/4 GASTRONORM
-  4X 1/8 GASTRONORM

MOULES PERSONNALISÉS SUR DEMANDE

MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	RIPIANI STANDARD
	mm (LxIxh)	kg	V / Hz / W	mm
Profi 3	330x590x410h	23,5	220-240 / 50-60 / 1650	4x 116x163 / 2x 257x156 / 1x 325x260



PROFI 2



PROFI 1N

MOULES STANDARD POLYPROPYLÈNE

- ☐ 1X 160X290 MM
- ☐ 2X 140X190 MM + 140X90 MM

MOULES STANDARD COMPOSTABLES

- ☐ 1X 227X176 MM
- ☐ 2X 145X105X43 MM / 2X 187X139X45 MM

MOULES STANDARD PET

- ☐ 1X 260X190 MM
- ☐ 2X 190X136 MM / 2X 120X136 MM

MOULES PERSONNALISÉS SUR DEMANDE

- ☐ 1X 140X190 MM / 1X 140X90 MM

MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	PLATEAUX STANDARD
	mm (LxIxh)	kg	V / Hz / W	mm
Profi 1n	221x447x326h	14	220-240 / 50-60 / 340	1x 137x190 / 1x 137x95
Profi 2	260x530x340h	16,5	220-240 / 50-60 / 750	1x 137x190 / 1x 95X137 / 1x 189x260

Orved Control

L'application pour gérer votre laboratoire.

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



Imprimante TAG

- Imprimez des étiquettes pour tous vos produits.
- Les étiquettes sont résistantes à la chaleur et à l'eau, utilisables dans des cellules de refroidissement rapide, réfrigérateurs ou congélateurs.
- Calcule automatiquement les dates de péremption en définissant la durée de conservation.
- L'application dédiée fournit un rapport d'inventaire
- L'application vous permet de visualiser les produits approchant de leur péremption ou périmés.



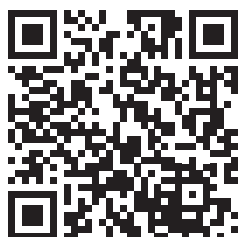
Toute l'assistance dont vous avez besoin



ORVED
NEXUS

Découvrez-en davantage

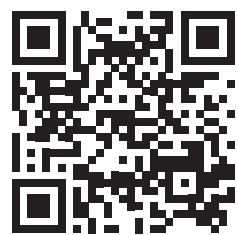
en scannant avec votre smartphone



Extraction externe



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