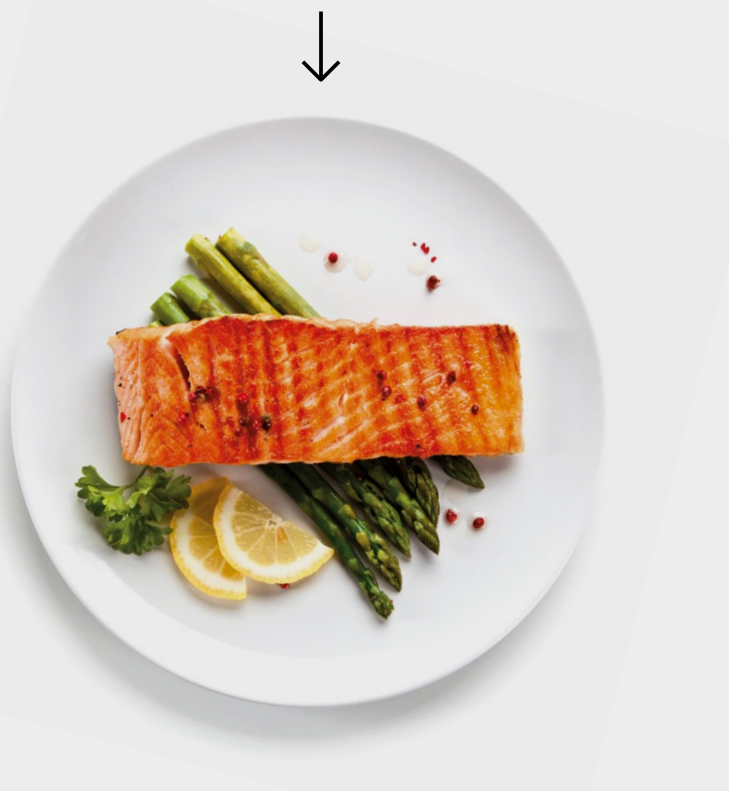
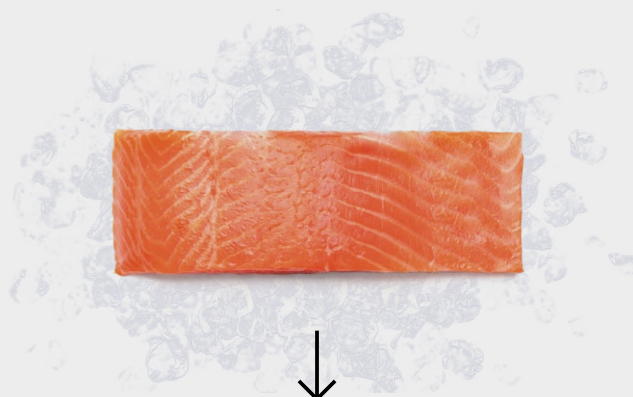


# #NaturalVacuum

Crediamo nell'innovazione sostenibile



# Indice

|           |                                                         |
|-----------|---------------------------------------------------------|
| <b>2</b>  | Crediamo nell'innovazione sostenibile.                  |
| <b>4</b>  | Tutta l'intelligenza del sottovuoto.                    |
| <b>6</b>  | Sottovuoto: salutare e circolare.                       |
| <b>8</b>  | Confezionare sottovuoto:<br>sicuro e senza sprechi.     |
| <b>9</b>  | Cucinare sottovuoto:<br>sano e a basso consumo.         |
| <b>10</b> | Superpoteri per la tua cucina.                          |
| <b>12</b> | Semplifica il tuo lavoro<br>con il sottovuoto di Orved. |
| <b>16</b> | Innovatori dal 1984.                                    |
| <b>18</b> | Overview prodotti                                       |
| <b>18</b> | Per il Food Processing                                  |
| <b>20</b> | Per confezionare                                        |
| <b>22</b> | Per cuocere                                             |
| <b>23</b> | Per conservare                                          |
| <b>24</b> | Estrazione esterna e uso domestico                      |
|           | Accessori                                               |

FILOSOFIA

# Crediamo nell'innovazione sostenibile.

Abbiamo trasformato le nostre macchine per il sottovuoto in sofisticati innovativi strumenti di food processing, capaci di cambiare in meglio i modi e i tempi del cucinare. Pensiamo che nel futuro la tecnologia ci aiuterà a realizzare il sogno di una cucina sempre più orientata al benessere alimentare, innovativa e sostenibile.



## Sottovuoto c'è un mondo vivo.

Progettato fin dall'inizio con l'obiettivo di ridurre al minimo gli sprechi, il sistema sottovuoto Orved oggi è sostenibile, grazie alla nuova busta biocompostabile.



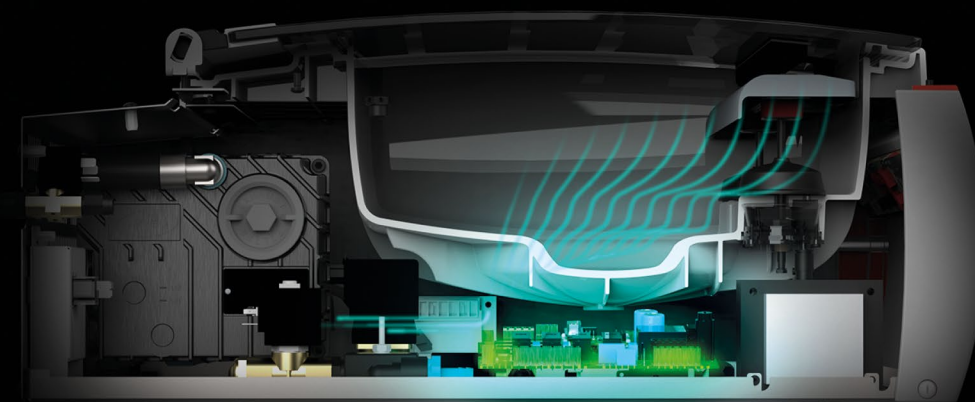
Sicure contro ossigeno e umidità, le Natural Vacuum Bags dopo l'uso, si smaltiscono direttamente nel rifiuto umido.

Finalmente una soluzione che rispetta la natura.

# Performance tecnologiche per la cucina professionale

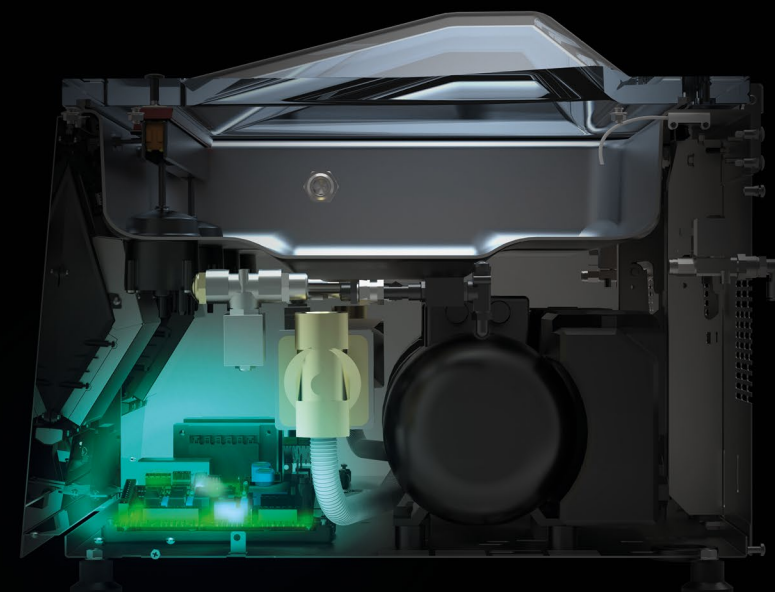
## Superpoteri per la tua cucina.

Immagina quanto più tempo potresti dedicare alle tue ricette se potessi accelerare o semplificare alcune operazioni indispensabili. Oggi è possibile, grazie ai programmi intelligenti delle nostre macchine.



## Macchine con un cervello.

Un sensore intelligente all'interno delle nostre macchine garantisce un vuoto perfetto e permette di portare a termine senza preoccupazioni le lavorazioni più complesse indipendentemente dalla pressione dell'aria o dalle condizioni atmosferiche. Imposta il programma, al resto ci pensiamo noi.



# Tutta l'intelligenza del sottovuoto.



## PANNELLO TOUCH

### Pannello smart touch da 5"

Basta un tocco per scorrere velocemente le schermate, selezionare uno dei nostri programmi intelligenti o impostare parametri personalizzati.

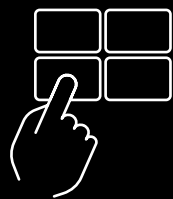


**DISPLAY ANTIGRAFFIO**



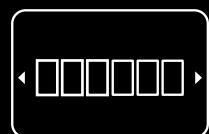
**DISPLAY WATERPROOF**

Libera la tua creatività



#### SELEZIONA IL PROGRAMMA

Grazie all'interfaccia intuitiva, scorri le schermate e selezioni facilmente il programma Chef di cui hai bisogno.



#### IMPOSTA I PARAMETRI

Puoi anche impostare i parametri in autonomia. Personalizza e salva fino a dieci programmi di vuoto per avviarli quando serve.



#### CREA IL VUOTO PERFETTO

Confeziona sottovuoto qualsiasi alimento in modo automatico e al massimo del vuoto richiesto grazie al sensore.

## SENSORE INTELLIGENTE

### L'innovazione prende vita

Il sensore legge ciò che succede in camera e adatta il livello di pressione e la durata del programma all'alimento, così da portare a compimento il ciclo in modo ottimale.



**DESIGN INNOVATIVO**



**SENSORE INTELLIGENTE**



#### STAMPANTE TAG

La stampante senza fili può essere posizionata su qualsiasi base di appoggio. L'editor etichetta dell'APP permette con semplici e rapidi passaggi di realizzare varie tipologia di etichette personalizzate.



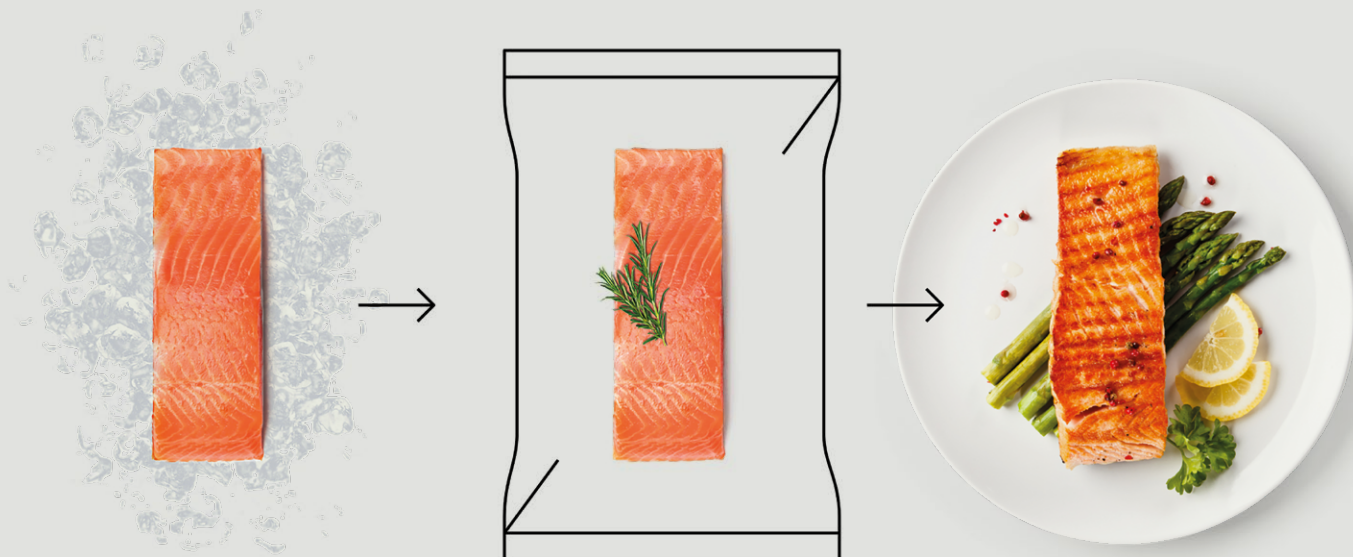
## OBIETTIVI

# Sottovuoto: salutare e circolare.

Ci impegniamo da sempre a trovare soluzioni vantaggiose per il mondo della ristorazione e sostenibili per il nostro pianeta. La tecnologia del sottovuoto è entrambe le cose, perché permette di cucinare cibo sano e gustoso, confezionarlo senza sprechi e conservarlo più a lungo, usando macchine a basso impatto e buste riciclabili o compostabili.

## SOLUZIONI PER IL FOOD PROCESSING

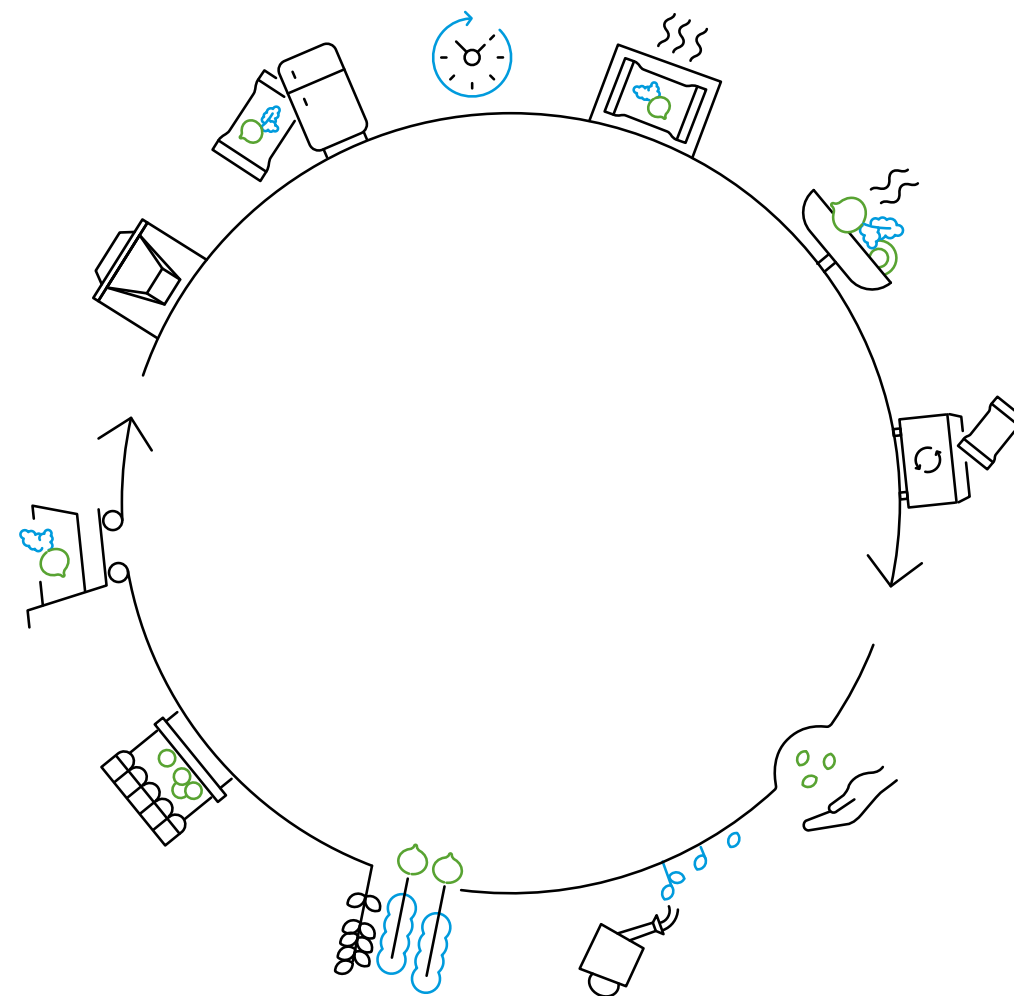
Chef, cuochi, pasticceri e professionisti della ristorazione. È per semplificare il loro lavoro che nei nostri laboratori mettiamo a punto tecnologie sempre più intelligenti che assicurano il risparmio di tempo e risorse.



## Orved per un'economia circolare

### Tutto il gusto della sostenibilità.

Il sistema sottovuoto di Orved è un esempio di economia circolare che dimostra come si possa fare ristorazione in modo responsabile e sostenibile, rispondendo a un'esigenza sempre più sentita dai clienti.



### CUCINA ZERO WASTE

Nessuno spreco alimentare grazie a un sistema che migliora la spesa e rispetta la materia prima.



### BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Poca acqua e pochissima energia per una cucina che può davvero dirsi ecologica.



### ACCESSORI COMPOSTABILI

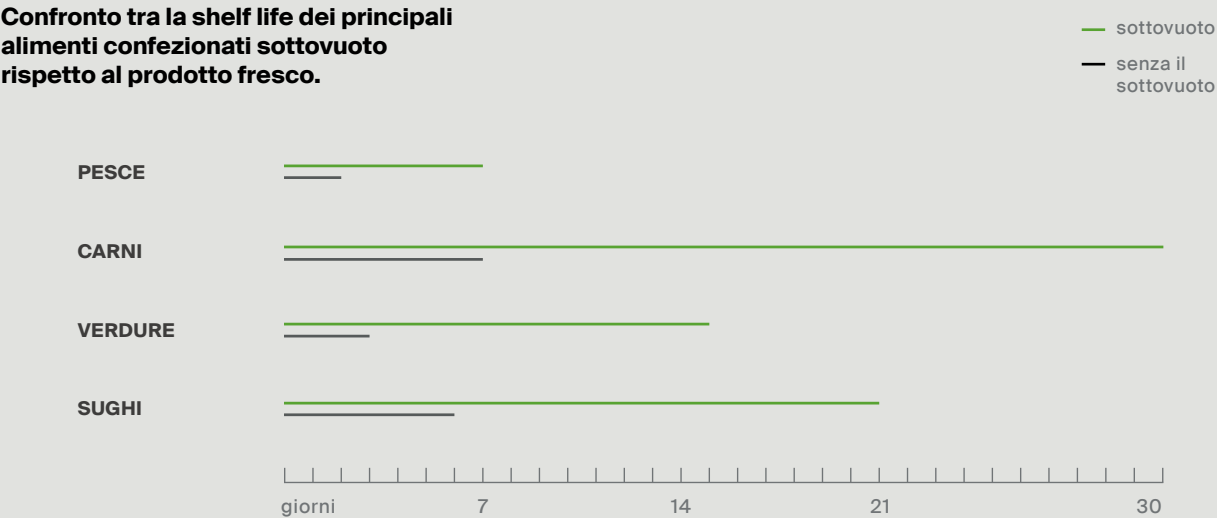
Con la busta e la vaschetta compostabili il sistema sottovuoto di Orved è diventato completamente sostenibile.

I BENEFICI

# Confezionare sottovuoto: sicuro e senza sprechi.

Con il confezionamento sottovuoto ottimizzi la spesa e accorci la filiera. Organizza in modo più efficiente la tua cucina, porzionando i prodotti cucinati o semilavorati per averli pronti quando servono.

Sottovuoto, gli alimenti durano più a lungo senza perdere la loro freschezza originaria. Così, puoi proporre un menù più ampio senza fare la spesa tutti i giorni e realizzare preparazioni come infusioni e marinature sfruttando la rapidità dei processi in vuoto, riducendo inoltre gli sprechi.



I BENEFICI

# Cucinare sottovuoto: sano e a basso consumo.



Con la cottura a bassa temperatura nel forno ad acqua mantieni inalterate le proprietà organolettiche degli alimenti, riducendo i consumi. Una scelta di benessere per i tuoi clienti che rispetta anche l'ambiente.

Il forno ad acqua consuma meno di altri tipi di forno perché la temperatura dell'acqua si mantiene costante con maggiore facilità. Inoltre, la cottura sous vide riduce il calo peso e consente di recuperare i liquidi trattenuti dalla busta.





# Superpoteri per la tua cucina.

**Dalla pulizia degli ingredienti alle lavorazioni più complesse, dall'impiattamento al confezionamento sottovuoto. Più che una macchina sottovuoto, un superpotere.**

I programmi smart sono procedure automatiche pre-impostate pensate per semplificare alcune lavorazioni manuali che solitamente richiedono molto tempo oppure la supervisione di una persona.

Dedicati a ciò che ami: al resto ci pensiamo noi.

## Solidi



Marinatura



Solidi e farciture



Pesce



Verdure



Carne



Pollo

## Liquidi



Sughì



Salse dense



Basi pasticceria



Basi gelateria

## Delicati



Pasta fresca



Prodotti da forno



Lavaggio gas  
pasticceria



Dolci

## Speciali



Pulizia cozze  
e vongole



Infusioni



Polveri  
e spezie



Intenerimento  
carni





## BENEFICI DEL SOTTOVUOTO

# Semplifica il tuo lavoro con il sottovuoto di Orved.

Il sottovuoto è una soluzione vantaggiosa per il mondo della ristorazione e sostenibile per il pianeta. Con il sottovuoto è possibile completare l'intero ciclo alimentare, dalla cottura alla conservazione.



## CONFEZIONA

### La tecnologia che allunga la vita ai tuoi prodotti.

Sottovuoto, gli alimenti durano più a lungo senza perdere la loro freschezza. Non serve andare al mercato tutti i giorni, né ridurre il menu.



#### RENDI SICURA LA CONSERVAZIONE

Grazie all'assenza di aria all'interno delle buste, il sottovuoto evita che i batteri attacchino i prodotti. Per una cucina sicura e senza sprechi.

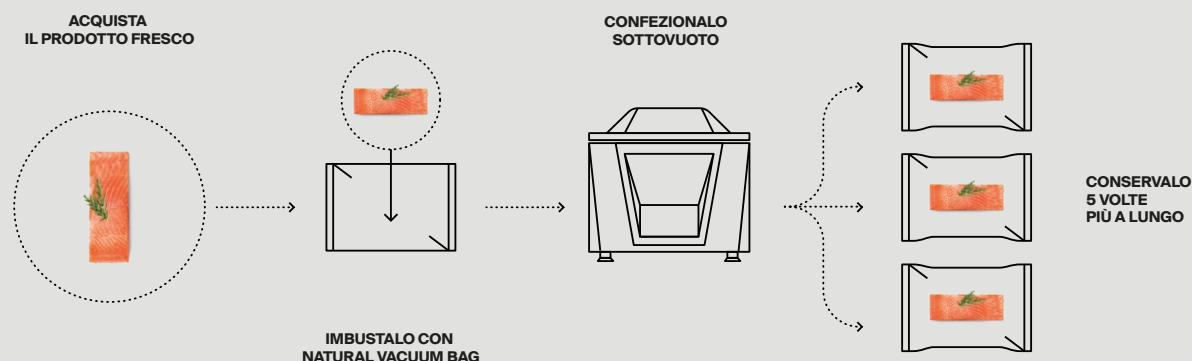


#### MANTIENI IL SAPORE

Il sottovuoto conserva a lungo sia gli alimenti freschi sia quelli pronti prolungandone freschezza e qualità e mantenendo il loro sapore originario.

## SHELF LIFE

### Lunga vita al prodotto fresco.



#### ORGANIZZA LA SPESA

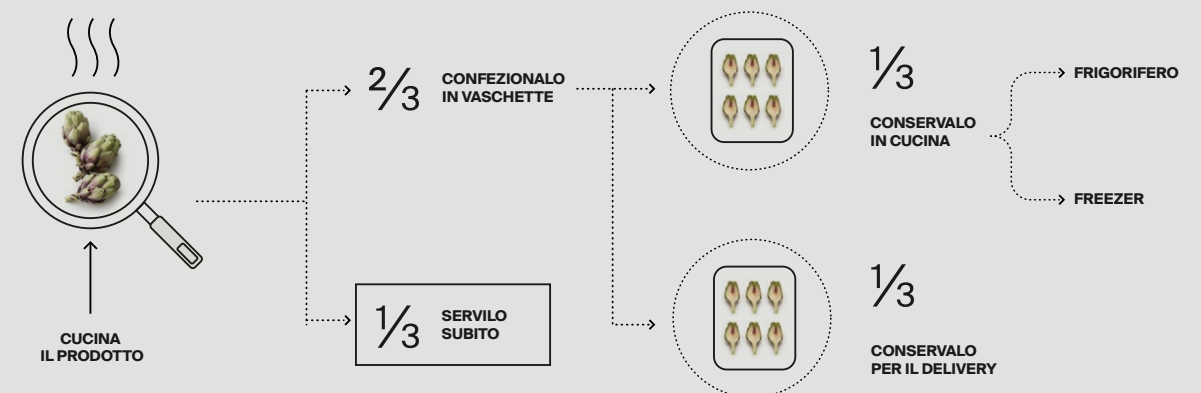
Frutta matura, verdura gustosa, pesce di stagione. Acquistare la materia prima all'apice della qualità e al prezzo giusto spesso vuol dire limitarsi a usarla per poche settimane all'anno. Confezionala subito sottovuoto: potrai goderne molto più a lungo.

#### RISPETTA GLI INGREDIENTI

Dentro la busta del sottovuoto, i prodotti non vengono a contatto con l'aria e mantengono dunque inalterate le loro proprietà nutrizionali e organolettiche. E anche conservandoli accanto ad altri ingredienti, non subiscono contaminazioni.

## MENU

### Un contenitore per la tua cucina.



#### AMPLIA LA PROPOSTA

Cucina in anticipo e conserva gli alimenti pronti sottovuoto: potrai ampliare il menu e avere sempre a disposizione una vasta scelta di pietanze semplicemente da scaldare senza aggiungere altri condimenti – per una cucina sana, buona e leggera.

#### CONSEGNA I TUOI PIATTI

Porta i tuoi piatti migliori a casa dei clienti. Puoi confezionare sottovuoto qualsiasi portata, anche la più complessa, rendendola trasportabile e pronta da consumare senza che gli alimenti ne siano in alcun modo alterati.





## CUOCERE

# La tecnica che cambia radicalmente la tua cucina.

I vantaggi del sottovuoto non si limitano alla sola fase di conservazione del prodotto, ma si allargano anche nella fase di preparazione del piatto finale. Questa tecnica diviene, di fatto, un prezioso alleato dello chef in cucina.



## CONTROLLI LA TEMPERATURA DI COTTURA

Quattro sistemi di cottura per la massima flessibilità: cottura per rapida presa termica, cottura per lenta presa termica, cottura per caduta termica, cottura con delta -t avanzato.

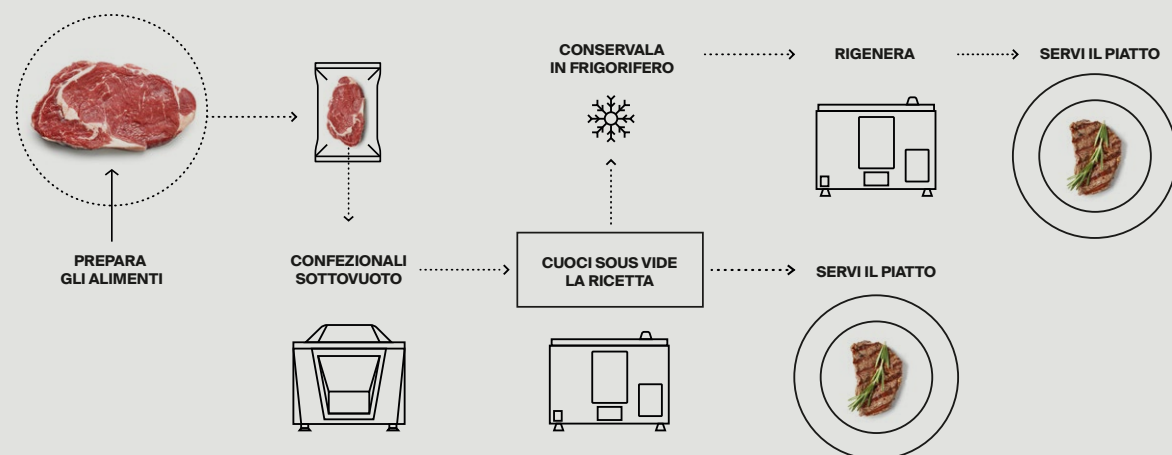


## L'ACQUA BOLLE SOTTO I 100°

Temperature di cottura più basse mantengono inalterate le componenti organolettiche più sensibili come il colore e il sapore. Un esempio? Le verdure al vapore, che restano colorate e croccanti.

## SISTEMA

# Sottovuoto: sano, buono e intelligente.



## CUCINARE SANO

La sous vide è una cottura a bassa temperatura e senza condimenti: è un metodo che rispetta gli ingredienti e permette di conservare le vitamine e i sali minerali del prodotto crudo, per una cucina più sana.

## CUCINARE INTELLIGENTE

Confeziona gli ingredienti freschi per farli durare più a lungo, cucina in meno tempo e conserva l'alimento già pronto per usarlo quando serve grazie al sottovuoto, un sistema completo che rende intelligente la tua cucina.





# Innovatori dal 1984.

Dal 1984 diffondiamo nel mondo la cultura del sottovuoto. Lo facciamo con idee all'avanguardia, che si traducono in una gamma sempre più ampia di prodotti dedicati alla conservazione, al food processing e alla cottura sous vide.

## 1984

Orved viene fondata da Marziano Salvaro.

## 1992

La termosigillatrice per vaschette Profi1 diventa un must-have delle gastronomie.

## 2014

Mandiamo le nostre buste nello spazio con la confezionatrice Argovac.



## 1985, Lancio VM13

Riduzione dei costi, ridotte misure della macchina, estrema versatilità, maggiore velocità di esecuzione del vuoto. Questa innovazione rimarrà una pietra miliare negli sviluppi futuri delle confezionatrici sottovuoto e ci ha permesso di entrare nei maggiori mercati nazionali ed internazionali.

## 1985

Il modello VM13 rivoluziona il sistema di creazione del vuoto.

## 2000

VGP è la termosigillatrice pensata per confezionare e sigillare in vaschetta.

## 2020

Natural Vacuum Bag è la prima busta 100% compostabile.

## 1988

Entra in società Sileo Vendraminetto.

## 2006

Dalla collaborazione tra gli chef e gli ingegneri di Orved nasce la linea Cuisson.

## 2021

VGP12 MINI supporta il mondo del delivery in forte crescita.



## 2014, Argovac

In collaborazione con Argotec, la società responsabile dell'alimentazione degli astronauti europei sulla stazione spaziale internazionale, abbiamo messo a punto una speciale macchina sottovuoto per confezionare gli alimenti della missione spaziale Futura Mission, cui ha partecipato anche Samantha Cristoforetti.

## L'università del sottovuoto.

Per ottenere il massimo dai nostri prodotti bisogna conoscerli bene. Per questo abbiamo aperto la Orved Academy, una scuola di formazione che aiuta i nostri clienti a conoscere tutte le possibilità offerte dalle macchine e a sfruttare tutti i benefici del sottovuoto.



### UNIVERSITÀ E FORMAZIONE

**Collaboriamo con importanti enti di formazione del territorio per restare al passo con le ultime scoperte e innovazioni.**



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE



Università  
Ca' Foscari  
Venezia

### MADE IN ITALY

## Innovazione brevettata.

Tutte le nostre macchine sono progettate e fatte in Italia, unendo a una tecnologia brevettata un design elegante e innovativo. Nel nostro laboratorio, ingegneri e chef lavorano fianco a fianco per mettere a punto soluzioni altamente funzionali ed esteticamente accattivanti.

**30+** Brevetti depositati

# Hi-Line

Espressione delle tecnologie più avanzate, diventano un reale “collaboratore in cucina”, assistendo lo chef anche nelle preparazioni più elaborate. Sensore assoluto e tecnologia touch, per un risultato sempre assicurato.

**IDEALI PER:**  
ristoranti, gastronomie, bar, pasticcerie, macellerie

- HI-LINE

Idea
- Pannello touch

Programmi utente

Menù assistenza

13 progr. chef

Sensore di vuoto assoluto

Vuoto Gas (ATM)

5 progr. degas

Avvisi automatici

Softair



- HI-LINE

Evox
- Pannello touch

Sensore di vuoto assoluto

Vuoto Gas (ATM)

8 progr. chef

Avvisi automatici

Programmi preimpostati

Menù assistenza



| MODELLO         | DIMENSIONI   | DIMENSIONI CAMERA A VUOTO | BARRA SALDANTE | PESO | POMPA A VUOTO | ALIMENTAZIONE ELETTRICA | DIMENSIONI MAX BUSTE |
|-----------------|--------------|---------------------------|----------------|------|---------------|-------------------------|----------------------|
|                 | mm           | mm                        | mm             | kg   | mc/h          | V / Hz / W              | mm                   |
| Idea 32 Hi-Line | 415×603×460h | 434×343×195h              | 315            | 46,3 | 12            | 220-240 / 50-60 / 700   | 300×400              |
| Idea 42 Hi-Line | 531×614×461h | 440×448×190h              | 415            | 61,9 | 20            | 220-240 / 50-60 / 900   | 400×450              |
| Evox 31 Hi-Line | 495×677×288h | 366×355×183h              | 315            | 43   | 12            | 220-240 / 50-60 / 750   | 300×400              |

# Heavy Duty

Per andare oltre la conservazione e utilizzare a tecnologia del sottovuoto per trasformare i tuoi alimenti. I programmi smart sono procedure automatiche pre-impostate pensate per semplificare alcune lavorazioni.

**IDEALI PER:**  
ristoranti, hotel, catering, pasticcerie, macellerie, caseifici, laboratori alimentari

- Cuisson
- Vasca verticale

Datario su Cuisson 31, 41, 41h

Doppia saldatura

Vuoto Gas (ATM)

52 progr. chef

Wifi (opzionale)

Controbarra sganciabile

Programmi utente

USB

Sensore di vuoto



- Bright
- 48 progr. chef

Wifi (opzionale)

Controbarra sganciabile

Programmi utente

USB

Sensore di vuoto

Datario su Bright 16, 18, 18h (opzionale)

Doppia saldatura

Vuoto Gas (ATM)



| MODELLO     | DIMENSIONI     | DIMENSIONI CAMERA A VUOTO          | BARRA SALDANTE    | PESO         | POMPA A VUOTO | ALIMENTAZIONE ELETTRICA                          | DIMENSIONI MAX BUSTE |
|-------------|----------------|------------------------------------|-------------------|--------------|---------------|--------------------------------------------------|----------------------|
|             | mm             | mm                                 | mm                | kg           | mc/h          | V / Hz / W                                       | mm                   |
| Cuisson 31  | 485×572×455h   | 343×434×200h + 190h                | 315               | 59           | 12            | 220-240 / 50-60 / 980                            | 300×450              |
| Cuisson 41  | 589×587×500h   | 448×440×200h + 190h                | 415               | 85           | 25            | 220-240 / 50-60 / 1600                           | 400×500              |
| Cuisson 41h | 589×602×1025h  | 448×440×200h + 190h                | 415               | 105          | 25            | 220-240 / 50-60 / 1600                           | 400×500              |
| Cuisson 61  | 821×722×1033h  | 1× 680×575×200h<br>2× 600×100×192h | 2× 630            | 246          | 106           | 400 / 50-60 3ph / 2700                           | variabile            |
| Bright 16   | 485×572×455h   | 343×434×200h                       | 315               | 52           | 12            | 220-240 / 50-60 / 800                            | 300×450              |
| Bright 18   | 589×587×500h   | 440×448×200h                       | 415               | 76           | 25            | 220-240 / 50-60 / 1600                           | 400×500              |
| Bright 18h  | 589×602×1025h  | 440×448×200h                       | 415               | 103          | 25            | 220-240 / 50-60 / 1600                           | 400×500              |
| Bright 53   | 727×720×494h   | 575×575×160h                       | 530               | 105          | 25            | 220-240 / 50-60 / 1600                           | 500×500              |
| Bright 53h  | 727×745×1013h  | 575×575×160h                       | 530               | 135,5<br>166 | 25<br>60      | 220-240 / 50-60 / 1600<br>400 / 50-60 3ph / 1900 | 500×600              |
| Bright 20   | 821×722×1033h  | 680×575×200h                       | 2× 630<br>2× 530  | 190<br>217   | 60<br>106     | 400 / 50-60 3ph / 2200<br>400 / 50-60 3ph / 2700 | variabile            |
| Bright 30   | 1141×889×1069h | 680×1027×231h                      | 2× 1007<br>2× 630 | 294,5        | 106<br>151    | 400 / 50-60 3ph / 2700<br>400 / 50-60 3ph / 3500 | variabile            |
| Bright 1800 | 1044×606×1033h | 903×463×200h                       | 2× 860<br>2× 415  | 197          | 60            | 400 / 50-60 3ph / 2200                           | variabile            |



# Sottovuoto a campana

Il miglior livello di vuoto per qualsiasi prodotto solido, liquido o delicato. Materiali di prima qualità, lavorati da mani esperte. Aiutante fondamentale nel lavoro in cucina.

IDEALI PER:  
ristoranti, gastronomie, bar, macellerie

- Idea
- 

10 progr. utente



Degas manuale



Sensore di vuoto assoluto

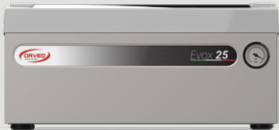


Vuoto Gas (ATM)



- Evox
- 

Sensore di vuoto assoluto



| MODELLO  | DIMENSIONI   | DIMENSIONI CAMERA A VUOTO | BARRA SILDANTE | PESO       | POMPA A VUOTO | ALIMENTAZIONE ELETTRICA                        | DIMENSIONI MAX BUSTE |
|----------|--------------|---------------------------|----------------|------------|---------------|------------------------------------------------|----------------------|
|          | mm           | mm                        | mm             | kg         | mc/h          | V / Hz / W                                     | mm                   |
| Idea 31  | 415×603×460h | 434×343×195h              | 315            | 46,3       | 12            | 220-240 / 50-60 / 700                          | 300×400              |
| Idea 41  | 531×614×461h | 440×448×190h              | 415            | 61,9       | 20            | 220-240 / 50-60 / 900                          | 400×450              |
| Evox 25  | 444×482×208h | 290×300×109h              | 260            | 22         | 4             | 220-240 / 50-60 / 300                          | 250×300              |
| Evox 25h | 444×482×271h | 290×300×109h              | 260            | 27         | 8             | 220-240 / 50-60 / 515                          | 250×300              |
| Evox 30  | 495×627×288h | 366×355×183h              | 310            | 35,5<br>41 | 8<br>12       | 220-240 / 50-60 / 530<br>220-240 / 50-60 / 750 | 300×400              |

# Termosigillatura

Il confezionamento in vaschetta ideale per tutti i tipi di prodotto, compresi i piatti pronti da servire. Versatile per dimensioni e tipologia di vaschetta, trova posto in cucina, laboratorio, supermercato, ma anche ristorante o take-away.

IDEALI PER:  
macellerie, gastronomie, caseifici, laboratori alimentari, supermercati, catering, ristoranti d'asporto

- VGP
- 

Sensore di vuoto



Vuoto Gas (ATM)



Sistema porta-bobina frenante
- 

Sensore di vuoto



Vuoto Gas (ATM)



Pannello touch



Stampo taglio sfrido



Sistema porta-bobina frenante



- Profi
- 

Sigillatura perfetta su tutti i bordi



| MODELLO        | DIMENSIONI    | PESO | POMPA A VUOTO | ALIMENTAZIONE ELETTRICA | DIMENSIONI MAX VASCHELLE | METODI DI CONFEZIONAMENTO                     |
|----------------|---------------|------|---------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|
|                | mm            | kg   | mc/h          | V / Hz / W              | mm                       |                                               |
| VGP 12 mini    | 391×759×734h  | 60   | 12            | 230 / 50-60 / 1850      | 190×260×50h              | Solo sigillatura / Vuoto / Vuoto ATM          |
| VGP 25         | 497×769×1158h | 131  | 25            | 220-240 / 50-60 / 2850  | 325×260×120h             | Solo sigillatura / Vuoto / Vuoto ATM          |
| VGP 60         | 497×769×1158h | 155  | 60            | 400 / 50-60 3ph / 2900  | 325×260×120h             | Solo sigillatura / Vuoto / Vuoto ATM          |
| VGP 60 Skin    | 497×769×1158h | 178  | 60            | 400 / 50-60 3ph / 2900  | 325×260×120h             | Skin / Solo sigillatura                       |
| VGP Combi Skin | 497×769×1158h | 178  | 60            | 400 / 50-60 3ph / 2900  | 325×260×120h             | Skin / Solo sigillatura / Confezionamento ATM |

| MODELLO  | DIMENSIONI   | PESO | ALIMENTAZIONE ELETTRICA | RIPIANI STANDARD                     |
|----------|--------------|------|-------------------------|--------------------------------------|
|          | mm           | kg   | V / Hz / W              | mm                                   |
| Profi 1n | 221×447×326h | 14   | 220-240 / 50-60 / 340   | 1× 137×190 / 1× 137×95               |
| Profi 2  | 260×530×340h | 16,5 | 220-240 / 50-60 / 750   | 1× 135×93 / 1× 189×135 / 1× 189×260  |
| Profi 3  | 330×590×410h | 23,5 | 220-240 / 50-60 / 1650  | 4× 116×163 / 2× 257×156 / 1× 325×260 |

# Per cuocere

Linea cottura sous vide SV Thermo, la macchina top per la cottura sous vide, l'unico bagno termostatico sul mercato munito di 3 sonde e di controllo decimale delle temperature. Ideale per la cottura sous vide a bassa temperatura.

→

## Cottura sottovuoto



La migliore cottura sottovuoto avviene in acqua a bassa temperatura. Risultati eccellenti ed ogni prodotto vedrà esaltati colori, sapori ed aromi e mantenute le sue proprietà nutrizionali e caratteristiche organolettiche.

→

## SV Thermo

SV Thermo è dotato di un carrozzeria totalmente in acciaio inox, 3 sonde di controllo millesimale della temperatura, 4 modalità di cottura differenti, pannello digitale con 99 programmi, timer, memoria interna, pratico cestello con divisori amovibili, coperchio in vetro "anti-shock", possibilità di allaccio alla rete idrica, 2 elettrovalvole di carico acqua e 1 elettrovalvola di scarico acqua.

CARATTERISTICHE E FUNZIONALITÀ

**Il sensore di temperatura**

La resistenza siliconica sotto la vasca ed il sensore di temperatura posizionato nella vasca di SV Thermo, consentono di controllare con millesimale precisione la temperatura interna alla vasca.

**L'acqua**

Il processo di cottura con acqua vi permette di cuocere in modo delicato ed uniforme ogni prodotto confezionato in buste sottovuoto.

**3 sonde termostatiche**

Scopo delle sonde è rilevare la temperatura al cuore dei prodotti, ottenendo così, una cottura perfetta anche con diversi alimenti insieme.

**Esaltazione dei sapori**

Tramite processo di cottura in acqua avrete l'esaltazione dei sapori, degli aromi e dei colori di ogni alimento.

# Per conservare

Il partner indispensabile per ogni macchina sottovuoto, dall'aspirazione esterna alla campana. Lisce, goffrate, per cottura, riciclabili o le nuove biocompostabili, sono adatte ad ogni esigenza di confezionamento.

Diverse per materiale e dimensioni, si adattano ad ogni esigenza di confezionamento e lavorazione, dal passaggio in forno tradizionale, alla pastorizzazione, fino ad arrivare al confezionamento skin.

→

## Buste sottovuoto



GAMMA PRODOTTI

- Natural Vacuum Bags
- Conservazione
- Cottura
- Cook & Chill

→

## Vaschette



GAMMA PRODOTTI

- CPET
- Compostabili
- Gastronorm
- Trasparenti in PP
- Skin



OVERVIEW PRODOTTI

→ Estrazione esterna



Il confezionamento veloce e perfetto per tutti i prodotti solidi ed asciutti, anche di grandi dimensioni. Shelf-life lunga e, allo stesso tempo, aromi e texture perfetti.

GAMMA PRODOTTI

- Fast Vacuum
- Vacuum 42
- VM 98
- VM 14/90n

→ Uso domestico



Il confezionamento di livello professionale, disponibile in ogni cucina domestica. Materiali di prima qualità, velocità e semplicità d'uso. Risultati ottimi a casa propria.

GAMMA PRODOTTI

- Eco Vacuum
- Vacuum Family

→ Accessori

PER LA CONSERVAZIONE

-  Bacinelle in acciaio
-  Pellicole per vaschette CPET
-  Pellicola per compostabili
-  Pellicola polipropilene
-  Kit skin

PER IL VUOTO

-  Compressore Booster
-  Dispositivo per vuoto esterno su contenitori
-  Stampante senza fili TAG
-  Valvola SYV
-  Cannuccia per aspirazione professionale
-  Cannuccia per aspirazione
-  Imbuto in acciaio inox
-  Easy Flat

PER IL SUPPORTO

-  Taglierina per buste
-  Carrelli
-  Ripiani inclinati
-  Kit manutenzione

**ORVED SPA**

Via dell'Artigianato, 30  
30024 Musile di Piave (VE)

tel: +39.0421.54387  
orved@orved.it



Azienda con sistema di gestione della qualità  
certificato da DNV ISO 9001.



[www.orved.it](http://www.orved.it)