



ORVED[®]

VACUUM PACKING MACHINES

All Over The World

CATALOGO 2013

CATALOGUE 2013

Machines, attrezzature ed accessori per il sottovuoto professionale



Machines, equipments and accessories for the professional vacuum



La Nostra Azienda



La Società ORVED è stata fondata a Verona, Italia, nell'anno 1984 ed è specializzata nell'ideazione, progettazione, produzione e sviluppo di macchine per il confezionamento in sottovuoto ed ATM, buste e contenitori sottovuoto, termosigillatrici, sistema di cottura sous-vide. ORVED, da sempre, offre una produzione caratterizzata da altissimo livello qualitativo e soluzioni tecnologiche molto avanzate ed innovative. L'affidabilità e la robustezza delle macchine ORVED sono proverbiali: esse vengono riconosciute e confermate da una presenza di 28 anni sui mercati mondiali; ogni macchina ORVED risponde alle più severe normative internazionali, gode della certificazione CE – ETL – ETL Sanitation e la Società ORVED è certificata ISO 9001:2008 sia per la produzione di macchine confezionatrici, che di buste sottovuoto.

Ogni macchina Orved è costruita integralmente in acciaio inox e la produzione è totalmente "Made in Italy"; particolare cura è stata posta in ogni aspetto che riguardi la sicurezza, la praticità e la sanificazione.

Ogni operazione è sicura e gli interventi di manutenzione sono semplicissimi. Talune macchine dispongono di prestazioni esclusive protette da brevetti internazionali che la ORVED detiene per le innovazioni più significative e, grazie al proprio consolidato know-how, da molti anni, ORVED presenta e sviluppa nel mondo il metodo "Orved cooking system", il sistema completo per la tecnologia del "sous-vide". Nel proprio centro ricerca e formazione, con propri Chef specializzati, ORVED sperimenta, produce ed introduce sul mercato ricette tradizionali e moderne realizzate con la tecnologia del "sous-vide".

ORVED produce macchine e materiali sia per il mercato professionale che per quello domestico, ed è presente nel mondo in 121 paesi con 1248 distributori ed importatori.

The Our Company



The ORVED Company was originally founded in Verona, Italy, in 1984 and is specialized in the design, build, and continuous research and development of vacuum packing machines and MAP vacuum machines. ORVED produces bags, thermosealings, accessories and sous-vide cooking system to adapt to any application.

ORVED offers the highest quality products and advanced technological solutions superior to anyone in the industry. The reliability and quality of ORVED systems have been refined over the last 28 years. Each ORVED machine is approved with all strictest international standards. All products are EC – ETL - ETL Sanitation Certified. ORVED company is ISO 9001:2008 certified for the production of machines and vacuum bags. Orved vacuum machines are constructed of stainless steel, and are "Made in Italy". ORVED focuses on all matters regarding the safety, practicality, and the sanitization.

The operation and maintenance are user friendly.

ORVED vacuum machines are equipped with exclusive features protected by international patents. Thanks to its consolidated know-how, ORVED has introduced and developed the "Orved cooking system", that is now used all over the world. In its own R&D center, by the work of specialized Chefs, ORVED experiences, produces, and introduces traditional and modern recipes prepared using "sous-vide" technology.

ORVED manufactures machines and materials (bags and accessories) both for the private and professional market. ORVED machines are distributed all over the world in 121 countries and supplied through 1248 importers and dealers.



**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =**



Cosa c'è di nuovo?

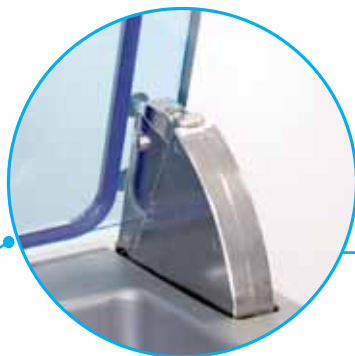
What's new?



Programmi di desareaazione / Deaeration programs



Programmi di vuoto preimpostati / Vacuum preset programs



C Coperchio in plexiglass senza pistoni a vista, dotato di nuova ed esclusiva tipologia di apertura brevettata.
A A plexiglass lid with hidden pistons and with a new and exclusive patented type of opening system.



C Carrozzerie irrobustite e migliorate sotto il profilo igienico, cruscotto stampato in acciaio inox. Camera a vuoto con finitura acciaio inox lucido.
S Strengthened and improved body with a hygienic profile; the dashboard is molded in stainless steel. A vacuum chamber with shiny stainless steel finishes.



B Barra saldante di nuova concezione priva di cavetti di contatto elettrico con sistema di saldatura ad alta pressione.
A A newly conceived sealing bar devoid of electrical cables with high-pressure sealing system.



A Accesso facilitato per gli interventi di manutenzione con apertura della carrozzeria e ribaltamento totale.
E Easy access for maintenance operations through a fully tilt.

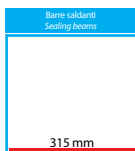
C Pannelli comando di nuovo design con caratteristiche potenziate e sensoriali anche nella versione encoder, impermeabili all'acqua.

Disponibili 32 programmi con funzioni quali: desareaazione dei prodotti e deumidificazione della pompa a vuoto.

N Newly designed control panels with enhanced features, including the sensorial ones, also for the encoder version, waterproof.

32 available programs with features such as: products deaeration and pump dehumidification.





Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 8 mc/h
 Ingombro: mm 450x440x340h
 Camera a vuoto: mm 332x335x100/130 h
 Peso: Kg 43
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 300X350mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 8 mc/h
 Size: mm 450x440x340h
 Vacuum chamber: mm 332x335x100/130h
 Weight: Kg 43
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 300X350mm

MULTIPLE 315en



Bright



MULTIPLE 315n



Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Doppia resistenza - Double resistance *

Taglio sfrido - Cut of seal *



MULTIPLE 315hn



Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Doppia resistenza - Double resistance *

Taglio sfrido - Cut of seal *

OPTIONAL DI SERIE

Coperchio piano - Flat lid

Coperchio bombato - Rounded lid (* solo Mod. Multiple 315hn)

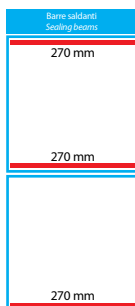
Pannello encoder/digitale - Encoder/digital command panel

Pannello digitale - Digital command panel (* solo Mod. Multiple 315hn)

Gas - Gas (* solo Mod. Multiple 315hn)

Ugello per contenitori esterni - Nozzle for jars

Sistema sensoriale di vuoto - Vacuum sensor



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 8 mc/h
 Ingombro: mm 420x535x415h
 Camera a vuoto: mm 290x400x100/130h
 Peso: Kg 42
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 250x400mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 8 mc/h
 Size: mm 420x535x415h
 Vacuum chamber: 290x400x100/130h
 Weight: Kg 42
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 250x400mm

VM 12en



Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Doppia resistenza - Double resistance *

Taglio sfrido - Cut of seal *

Barra opzionale - Double beam

* non è possibile avere questi 2 optional assieme
 *please note, if you have the cut of seal you cannot have the double resistance.

VM 12n



Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Doppia resistenza - Double resistance*

Taglio sfrido - Cut of seal*

Barra opzionale - Double beam

OPTIONAL DI SERIE

Coperchio bombato - Rounded lid

Pannello encoder/digitale - Encoder/digital command panel

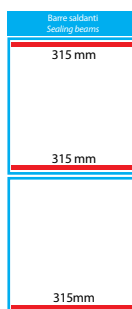
Gas - Gas

Sistema sensoriale di vuoto - Vacuum sensor



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 12 mc/h
 Ingombro: mm 465x575x450h
 Camera a vuoto: mm 343x434x100/135h
 Peso: Kg 51
 Tensione: 220/240 V - 50 Hz
 Dimensione massima busta: 300x400mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 12 mc/h
 Size: mm 465x575x450h
 Vacuum chamber: mm 343x434x100/135h
 Weight: Kg 51
 Power grid voltage: 220/240 V - 50 Hz
 Maximum bag size: 300x400mm



VM 16n



Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Softair - Softair

Doppia resistenza - Double resistance*

Taglio sfrido - Cut of seal*

Barra opzionale - Double beam

OPTIONAL DI SERIE

Coperchio bombato - Rounded lid

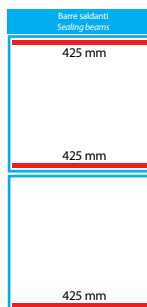
Pannello encoder/digitale - Encoder/digital command

Gas - Gas

Sistema sensoriale di vuoto - Vacuum sensor

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 25 mc/h
 Ingombro: mm 560x560x495h
 Camera a vuoto: mm 435x435x110/140h
 Peso: Kg 86
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 400x500mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Size: mm 560x560x495h
 Vacuum chamber: mm 435x435x110/140h
 Weight: Kg 86
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 400x500mm



VM 18n



Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Softair - Softair

Doppia resistenza - Double resistance*

Taglio sfrido - Cut of seal*

Barra opzionale - Double beam

OPTIONAL DI SERIE

Coperchio bombato - Rounded lid

Pannello encoder/digitale - Encoder/digital command

Gas - Gas

Sistema sensoriale di vuoto - Vacuum sensor

* non è possibile avere questi 2 optional assieme
 * please note, if you have the cut of seal you cannot have the double resistance.



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 25 mc/h
 Ingombro: mm 605x651x500h
 Camera a vuoto: mm 485x550x110h
 Peso: Kg 96
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 450x550mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Size: mm 605x651x500h
 Vacuum chamber: mm 485x550x110h
 Weight: Kg 96
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 450x550mm

VM 53n



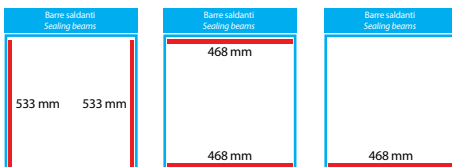
Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

- Softair - Softair
- Doppia resistenza - Double resistance*
- Taglio sfrido - Cut of seal*
- Barra opzionale - Double beam

OPTIONAL DI SERIE

- Coperchio bombato - Rounded lid
- Pannello encoder/digitale - Encoder/digital command
- Gas - Gas
- Sistema sensoriale di vuoto - Vacuum sensor



* non è possibile avere questi 2 optional assieme
 * please note, if you have the cut of seal you cannot have the double resistance.



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 25 mc/h
 Ingombro: mm 600x700x1035h
 Camera a vuoto: mm 485x550x110/110h
 Peso: Kg 116
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 450x550mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Size: mm 600x700x1035h
 Vacuum chamber: mm 485x550x110/110h
 Weight: Kg 116
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 450x550mm

VM 53Hn



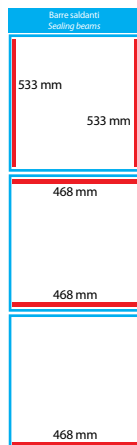
Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

- Softair - Softair
- Pompa da 60 mc/h - Vacuum pump 60 mc/h
- Doppia resistenza - Double resistance*
- Taglio sfrido - Cut of seal*
- Barra opzionale - Double beam

OPTIONAL DI SERIE

- Coperchio bombato - Rounded lid
- Pannello encoder/digitale - Encoder/digital command
- Gas - Gas
- Sistema sensoriale di vuoto - Vacuum sensor



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 12 mc/h
 Ingombro: mm 465x575x450h
 Camera a vuoto: mm 344x432x100/130h +190h
 Peso: Kg 58
 Tensione: 220/240 V - 50 Hz
 Dimensione massima busta: 300x400mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 12 mc/h
 Size: mm 465x575x450h
 Vacuum chamber: mm 344x432x100/130h+190h
 Weight: Kg 58
 Power grid voltage: 220/240 V - 50 Hz
 Maximum bag size: 300x400mm

CUISSON SV 31n



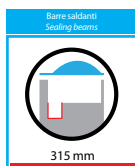
Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

- Doppia resistenza - Double resistance*

OPTIONAL DI SERIE

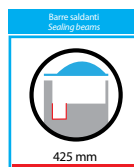
- Coperchio bombato - Rounded lid
- Pannello digitale - Digital command panel
- Gas - Gas
- Sistema sensoriale di vuoto - Vacuum sensor
- Datario (1) - Data stamp (1)



BREVETTATO
 PATENTED

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 25 mc/h
 Ingombro: mm 545x605x495h
 Camera a vuoto: mm 434x499x110 +190h
 Peso: Kg 94
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 400x500mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Size: mm 545x605x495h
 Vacuum chamber: mm 434x499x110 +190h
 Weight: Kg 94
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 400x500mm



BREVETTATO
 PATENTED

CUISSON SV 41n



Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Doppia resistenza - Double resistance*

OPTIONAL DI SERIE

Coperchio bombato - Rounded lid

Pannello digitale - Digital command panel

Gas - Gas

Sistema sensoriale di vuoto - Vacuum sensor

Datario (2) - Data stamp (2)

Programmi di Desareazione

Disponibile solo con pannello comandi digitale



Deaeration programs

Provided exclusively with digital command panel

La nuova linea di macchinari ORVED serie "Bright" presenta una esclusiva innovazione nel sistema di creazione vuoto per talune particolari tipologie di alimenti. Tale innovazione, denominata "Programma di Desareazione", presenta la possibilità di utilizzare il "vuoto pulsato": una particolare metodologia che consente la creazione del vuoto e l'interazione con l'alimento, in modo da ridurre l'ebollizione e la formazione di schiuma, con conseguente fuoriuscita del prodotto dalla busta. Tale procedura trova particolare applicazione nel confezionamento sottovuoto di prodotti quali ripieni, macinati, composte, sughi, salse, marinade, basi di pasticceria, ecc. Con il nuovo sistema Orved vengono semplificati, velocizzati ed automatizzati quei processi di confezionamento sottovuoto che, diversamente, richiederebbero la costante supervisione dello chef.

Ora con il nuovo sistema Orved sarà possibile scegliere uno dei seguenti programmi automatizzati:

Programma 1.

SOLIDI : indicato per tutti i prodotti ricchi d'aria, ma con struttura compatta (Ripieni, Macinati, Composte, Farcie per dolci); il processo provvederà ad eliminare tutta l'aria dal ripieno o dal prodotto con ripieno, in modo da evitare l'esplosione e/o la fuoriuscita dal prodotto stesso.

Programma 2.

SUGH: idoneo per tutte le principali salse madri e zuppe: con il sistema Orved viene controllata ed eliminata l'ebollizione e la formazione di schiuma evitando il fastidioso rischio della fuoriuscita dal sacchetto.

Programma 3.

SALSE DENSE: studiato per salse dense con elementi immersi all'interno come spezzatini, ragù, creme.

Programma 4.

MARINATE: Per tutte le lavorazioni che richiedono dei cicli di impulso per velocizzare la marinatura, o per tutte le preparazioni ad immersione di prodotti che rischiano, per contrasto degli elementi, di creare un'eccessiva schiuma. Ideale per pesci marinati, frutta sciroppata o conserve di vegetali.

Programma 5.

BASI PASTICCERIA: perfetto per basi di pasticceria: paste frolle, creme, basi gelato, sciroppi anche in questo caso si evitano formazioni di schiuma ed eventuali fuoriuscite di prodotto.

The new line of ORVED equipment, "Bright" series, presents an exclusive innovation in vacuum creation systems for several types of food. This innovation, known as the "Deaeration" program, provides the option to use "Pulse Vacuum". The Pulse Vacuum feature creates a vacuum method that reduces the boiling process and froth formation that can cause spillage from the bag. This procedure is useful when vacuum packaging products such as filling, minced foods, conserve, sauces, condiments, marinades, and pastry bases. The optional Pulse Vacuum feature simplifies, speeds up, and automates vacuum packaging processes that would otherwise require constant professional supervision.

The operator will choose one of the following Deaeration options:

Program 1.

SOLIDS: Used for products rich in air but compact in texture (filling, minced foods, conserves, dessert stuffing):

Program 2.

SAUCES: Used for a variety of sauces and soups. Program 2 uses Pulse Vacuum feature.

Program 3.

DENSE SAUCES: Used for thick sauces containing pieces (stews, ragouts, creams).

Program 4.

MARINADES: Used for cooking processes that require pulse cycles to speed up marinating. Ideal for fish, fruit in syrup, or vegetable preserves.

Program 5.

PASTRY BASES: Used for pastry bases. Ideal for pastry, creams, ice-cream bases, and syrups. Program 5 uses the Pulse Vacuum feature.

Programmi di vuoto preimpostati

N°	CATEGORIE	DESCRIZIONE
1	VERDURE	Un vuoto calibrato, per un buon equilibrio di mantenimento del prodotto. Un rientro delicato dell'aria, per evitare forti compressioni istantanee. Giusto equilibrio di pressione interna, per ridurre al minimo l'insorgenza di fermentazione naturale.
2	CARNI	Una corretta messa in vuoto adatta alla maggioranza delle carni (fatta eccezione per il pollame) volta a ridurre al minimo la naturale perdita di liquidi, consentendo una perfetta conservazione. Eliminando l'aria interna residua, vengono eliminati i rischi di danneggiare la freschezza del prodotto.
3	POLLO	Un livello di vuoto, appositamente studiato per le carni di pollo, volatili e selvaggina da piuma, atto a creare un ambiente rarefatto di ossigeno, ma allo stesso tempo a preservare le ossa (evitando lo stress che potrebbe annerirle dall'interno). La conservazione sul lungo periodo viene garantita.
4	PESCE	Anche questa categoria alimentare necessita di un processo particolare, al fine di migliorare la conservazione riducendo lo stress ai tessuti (che comporterebbe una perdita di liquidi se sottoposti ad una pressione elevata). Il flusso di estrazione ed il processo corretto, consentono la conservazione e la durata alla maggioranza dei pesci.
*5	PRODOTTI DA FORNO	La giusta proporzione di vuoto e la corretta calibrazione del gas iniettato, consentono il perfetto confezionamento di un prodotto da forno, che manterrà le sue caratteristiche di fragranza nel tempo, senza il rischio di danneggiamento dovuto alla compressione eccessiva. Adatto per pan di spagna, biscotteria secca, crostate, pane, focacce, ecc.
*6	DESSERT	La giusta proporzione di vuoto e la corretta calibrazione del gas iniettato, consentono il perfetto confezionamento di un prodotto di pasticceria completo di creme e guarnizioni, che manterrà le sue caratteristiche nel tempo, evitando eccessiva compressione e contatto fra busta e guarnizione, con conseguente danneggiamento della stessa. Ideale per torte farcite, pasticceria mignon, prodotti da forno gelatinati, ecc.
*7	PASTA FRESCA	La più adatta proporzione tra vuoto ed iniezione di gas, per confezionare i più svariati formati di pasta di vostra produzione. Il prodotto così confezionato, avrà una shelf life prolungata e una forma perfettamente non compressa.
8	POLVERI-SPEZIE	Un programma specifico per mantenere la freschezza delle farine e l'aroma intenso delle spezie, evitando che fuoriuscite accidentali dalla busta, sporchino la camera di vuoto.

Vacuurn preset programs

N°	CATEGORIES	DESCRIPTION
1	VEGETABLES	A vacuum preservation level, calibrated in order to prevent natural fermentation, caused by too high internal vacuum pressure.
2	MEATS	A balanced vacuum preservation level, suitable to pack the main part of meat types (except poultry). This process allows a better product vacuum preservation, by reducing the weight loss usually due to the too high vacuum pressure. In the meanwhile, total air extraction from the core, extends the product freshness.
3	POULTRY	A vacuum preservation level, especially studied for chicken, poultry and game birds, in order to create a rarefied oxygen atmosphere and a reduced pressure suitable not to damage/break bones neither allow internal browning. Long term shelf life is granted.
4	FISH	A balanced vacuum preservation level, suitable to pack the main part of fishes, in order to reach a better vacuum preservation by reducing the weight loss usually due to the too high vacuum pressure. In the meanwhile, total air extraction from the core, extends the product freshness.
*5	BAKERY PRODUCTS	The perfect MAP process, studied to maintain fragrance, flavor and perfume for extended periods of time, avoiding any crushing and any gas overdosing. It can be suitable to pack sponge cakes, biscuits, tarts, bread, etc.
*6	DESSERT	The perfect MAP process, studied to maintain fragrance, flavor and perfume for extended periods of time, avoiding any contact between topping and bag, either at the packing moment, either in the post and avoiding gas overdosing, too. It can be suitable to pack custard pies, small pastries, cupcakes, jellies, etc.
*7	FRESH PASTA	The perfect MAP process, studied in order to maintain texture and flavor avoiding any gas overdosing.
8	POWDERS-SPICES	A specific vacuum program, calibrated in order to maintain freshness and aroma, and to avoid flour and spices blowing and overflow into the vacuum chamber

SYV: "SAVE YOUR VACUUM"

Valvola per sonde al cuore / Core probe valve

Il dispositivo SYV (Save Your Vacuum), permette di rilevare la temperatura al cuore del prodotto sottoposto a cottura sottovuoto (in bagnomaria o forno a vapore) creando una barriera efficace al passaggio d'aria nel punto di attraversamento dell'ago della sonda con la busta.

The SYV (Save Your Vacuum) device recognises the product's core temperature during sous-vide cooking process (in bain marie or steam oven), avoiding any air flow in the bag through the needle probe punching point.



NEW



MACCHINA AD INCASSO - INSERT PROFESSIONAL CUISSON

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Cestello inclinabile supporto buste - Tilting basket bag support



**BREVETTATO
PATENTED**

Dimensioni: 554x550x435h mm
 Dimensioni camera a vuoto: 355x365x187(+37)mm
 Volume vasca: 17,10 lt.
 Tensione: 220-240V/50Hz
 Potenza massima assorbita: 350 W
 Pompa di vuoto: 8 mc/h
 Pressione finale: 2-4 mbar
 Barra saldante: 306 mm
 Formato massimo delle buste: 300x400 mm
 Peso: kg 44,00
 Materiale vasca: Termoplastico ad iniezione
 Carrozzeria: Lamiera zincata, lamiera Aisi 430

Size: 554x550x435h mm
 Chamber size: 355x365x187(+37)mm
 Chamber volume: 17,10 lt.
 Power grid voltage: 220-240V/50Hz
 Maximum power absorption: 350 W
 Vacuum pump: 8 mc/h
 Final pressure: 2-4 mbar
 Sealing beam: 306 mm
 Maximum bags size: 300x400 mm
 Weight: kg 44,00
 Chamber material: Thermoplastic injection
 Bodywork: Galvanized sheet, stainless steel Aisi 430



EVOX 30

Bright

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Mod. EVOX 30 Pompa da 8 mc/h

Mod. EVOX 30 Pompa da 12 mc/h

Cestello inclinabile supporto buste - Tilting basket bag support



NEW



	POMPA 8MC/H	POMPA 12MC/H
Carrozzeria - Bodywork	acciaio inox - stainless steel	acciaio inox - stainless steel
Dimensioni - Size	495 x 600 x h 288 mm	495 x 600 x h 288 mm
Dimensioni camera a vuoto - Chamber size	355 x 365 x 184h	355 x 365 x 184 h mm
Volume vasca - Chamber volume	17,10 lt.	17,10 lt.
Peso - Weight	29 kg	35 kg
Tensione - Power grid voltage	220-240V 50/60Hz	230V 50Hz
Potenza massima assorbita - Maximum power absorption	350 W	450 W
Pompa a vuoto - Vacuum pump	8 m ³ /h	12 m ³ /h
Pressione finale -Final pressure	2 mbar	2 mbar
Dimensione massima busta - Maximum bag size	300x400mm	300x400mm



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 427X675X365h
 Capienza: 27 lit.
 Peso: Kg 23
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 427X675X365 h
 Capacity: 27 lit.
 Weight: Kg 23
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz

SV THERMO

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Mod. SV THERMO TOP *

Cestello porta buste con 8 divisori - Basket for bags with 8 dividers

Interfaccia rinvio sonde - Interface probes card

Sonda ad infilzare (cadauna) - Spearing temperature probe (each)

Porta sonde - Probes holder

Pannello filtrante - Filtering panel

* Possiede di serie i livelli automatici
Automatic levels

Caratteristiche Principali/ Main Features

Il Cestello/ The Basket

- Pratico sistema dotato di cestello e divisori amovibili con possibilità di posizionamento verticale del prodotto a cuocere.
- Useful system with a basket and removable dividers to position the product vertically during cooking process

Il Coperchio/ The Lid

- Il coperchio della SV-Thermo è realizzato in vetro 'anti-shock'. Questo particolare vetro permette una perfetta visibilità del prodotto in fase di cottura.
- The lid of the SV-Thermo is made of 'anti-shock' glass. This particular glass allows a perfect product visibility during cooking process.

Maniglie/ Handles

- Pratiche maniglie per una migliore trasportabilità.
- Practical handles for easy transportation.

Le Sonde / The Probes

- Tre sonde al cuore per una cottura precisissima di prodotti di diversa tipologia e/o pezzatura.
- Three core probes for a very precise cooking of different kind of products or various sizes.

Carico automatico dell'acqua calda e fredda con regolazione data e ora
Automatic loading of the hot and cold water with date and time setting

Ripristino automatico e/o posticipato ciclo di cottura, con carico acqua calda
Automatic reset and/or delayed cooking cycle, with hot water load

Cottura notturna con conservazione alimento a bassa temperatura
Overnight cooking with food storage at low temperature

Raffreddamento automatico con carico acqua fredda dopo cottura
Automatic cooling process with cold water loading after cooking

Cottura a tempo con mantenimento a temperatura programmabile
Time cooking with holding programmable temperature

Cicalino sonoro per segnalazione fine ciclo
Buzzer signaling the end of the cycle

Livello dell'acqua definito automaticamente
Water level automatically defined


2 elettrovalvole carico acqua, 1 elettrovalvola scarico acqua
2 inlet water solenoid valves and 1 water drain solenoid valve

4 display di visualizzazione
4 visual displays


99 programmi cottura
99 cooking programs

SV-THERMO TOP

Cottura e Raffreddamento / Cooking and Cooling

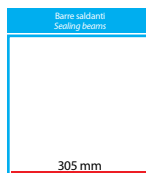
 Come tutte le macchine Orved S.p.A., totalmente in acciaio inox, SV-Thermo presenta il massimo dell'innovazione, della precisione e dell'automatismo nel mondo della cottura e del raffreddamento in acqua. Macchina rivoluzionaria con funzioni esclusive che determina un nuovo percorso ed illumina di nuova luce il mondo del sous vide.

Il rispetto delle più severe normative a livello mondiale, l'ottenimento delle certificazioni più complesse e la ricerca più impegnativa, hanno coronato un impegno di anni da parte di Orved S.p.A. nella definizione di una macchina con caratteristiche e funzioni decisamente superiori.

 Like all Orved's machines, SV-Thermo is entirely stainless steel manufactured, and presents huge innovations, in terms of precise controls and automatism in the field of water cooking and cooling. Revolutionary machine with unique features, SV-Thermo determines a new way and sheds new light on the world of sous vide. Through the observance of the strictest regulations in the world, thus obtaining the most complex certifications, and thanks to the most challenging research, Orved S.p.A. has finally succeeded in designing and manufacturing a machine with superior functions and features.

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 4 mc/h
 Ingombro: mm 435x420x325h
 Camera a vuoto: mm 330x335x100h
 Peso: Kg 32
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 300X350mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 4 mc/h
 Size: mm 435x420x325h
 Vacuum chamber: mm 330x335x100h
 Weight: Kg 32
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 300X350mm



MULTIPLE 315

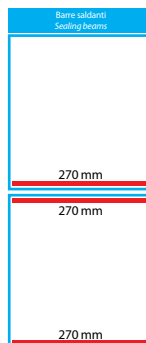
DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pompa di vuoto 8 mc/h - Vacuum pump 8 mc/h

* non è possibile avere questi 2 optional assieme
 * please note, if you have the cut of seal you cannot have the double resistance.

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 8 mc/h
 Ingombro: mm 405x520x370h
 Camera a vuoto: mm 290x400x160h
 Peso: Kg 36
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 250x400mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 8 mc/h
 Size: mm 405x520x370h
 Vacuum chamber: mm 290x400x160h
 Weight: Kg 36
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 250x400mm



VM 12

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pannello digitale - Digital command panel

Gas - Gas

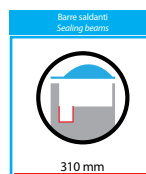
Doppia resistenza - Double resistance*

Taglio sfrido - Cut of seal*

Barra opzionale - Double beam

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 12 mc/h
 Ingombro: mm 465x583x445h
 Camera a vuoto: mm 344x432x190h
 Peso: Kg 58
 Tensione: 220/240 V - 50 Hz
 Dimensione massima busta: 300x400mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 12 mc/h
 Size: mm 465x583x445h
 Vacuum chamber: mm 344x432x190h
 Weight: Kg 58
 Power grid voltage: 220/240 V - 50 Hz
 Maximum bag size: 300x400mm



CUISSON SV-31

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Nuovo sistema brevettato - New patented system

Sistema gas inerte a 1 ugello - Inert gas system with 1 nozzle

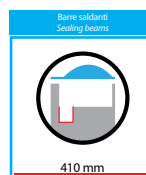
Datario - Date stamp

Camera a doppia Profondità - Double height chamber



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 545x605x495h mm
 Camera a vuoto: mm 434x499x180+190h
 Peso: 96 kg
 Pompa a vuoto: 25 mc/h
 Tensione di rete: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 400x500mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: 545x605x495h mm
 Vacuum chamber: mm 434x499x180+190h
 Weight: 96 kg
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 400x500mm



CUISSON SV-41

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Nuovo sistema brevettato - New patented system

Sistema gas inerte a 1 ugello - Inert gas system with 1 nozzle

Datario - Date stamp

Camera a doppia Profondità - Double height chamber





Barre saldanti Sealing beams	
315 mm	
315 mm	
315 mm	

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 12 mc/h
 Ingombro: mm 439x550x460h
 Camera a vuoto: mm 337x460x190h
 Peso: Kg 51
 Tensione: 220/240 V - 50 Hz
 Dimensione massima busta: 300x400mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 12 mc/h
 Size: mm 439x550x460h
 Vacuum chamber: mm 337x460x190h
 Weight: Kg 51
 Power grid voltage: 220/240 V - 50 Hz
 Maximum bag size: 300x400mm

VM 16

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pannello digitale - *Digital command panel*

Gas - *Gas*

Softair - *Softair*

Doppia resistenza - *Double resistance**

Taglio sfrido - *Cut of seal**

Barra opzionale - *Double beam*



Barre saldanti Sealing beams	
350 mm	
320 mm	320 mm
350 mm	
410 mm	
410 mm	
410 mm	

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 25 mc/h
 Ingombro: mm 565x580x510h
 Camera a vuoto: mm 435x438x210h
 Peso: Kg 80
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 400x500mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Size: mm 565x580x510h
 Vacuum chamber: mm 435x438x210h
 Weight: Kg 80
 Voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 400x500mm

VM 18

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pannello digitale - *Digital command panel*

Gas - *Gas*

Softair - *Softair*

Doppia resistenza - *Double resistance**

Taglio sfrido - *Cut of seal**

Barra opzionale - *Double beam*



Barre saldanti Sealing beams	
350 mm	
320 mm	320 mm
350 mm	
410 mm	
410 mm	
410 mm	

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 25 mc/h
 Ingombro: mm 565x580x1010h
 Camera a vuoto: mm 435x438x210h
 Peso: Kg 95
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 400x500mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Size: mm 565x580x1010h
 Vacuum chamber: mm 435x438x210h
 Weight: Kg 95
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 400x500mm

VM 18H

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pannello digitale - *Digital command panel*

Gas - *Gas*

Softair - *Softair*

Doppia resistenza - *Double resistance**

Taglio sfrido - *Cut of seal**

Barra opzionale - *Double beam*



Barre saldanti Sealing beams	
520 mm	
520 mm	
455 mm	
455 mm	
455 mm	

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 25 mc/h
 Ingombro: mm 600x710x500h
 Camera a vuoto: mm 485x550x175h
 Peso: Kg 96
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 450x550mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Size: mm 600x710x500h
 Vacuum chamber: mm 485x550x175h
 Weight: Kg 96
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 450x550mm

VM 53

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pannello digitale - *Digital command panel*

Gas - *Gas*

Softair - *Softair*

Doppia resistenza - *Double resistance**

Taglio sfrido - *Cut of seal**

Barra opzionale - *Double beam*

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 25 mc/h
 Ingombro: mm 600x710x1050h
 Camera a vuoto: mm 485x550x175h
 Peso: Kg 116
 Tensione: 400 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 450x550mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 25 mc/h
 Size: mm 600x710x1050h
 Vacuum chamber: mm 485x550x175h
 Weight: Kg 116
 Power grid voltage: 400 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 450x550mm

VM 53H

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pompa da 60 mc/h - Vacuum pump 60 mc/h

Pannello digitale - Digital command panel

Gas - Gas

Softair - Softair

Doppia resistenza - Double resistance*

Taglio sfrido - Cut of seal*

Barra opzionale - Double beam



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 60 mc/h
 Ingombro: mm 998x620x1056h
 Camera a vuoto: mm 870x435x200h
 Peso: Kg 180
 Tensione: 400V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 400x700mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 60 mc/h
 Size: mm 998x620x1056h
 Chamber size: mm 870x435x200h
 Weight: Kg 180
 Power grid voltage: 400 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 400x700mm

VM 1800

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pompa da 60 mc/h - Vacuum pump 60 mc/h

Pannello digitale - Digital command panel

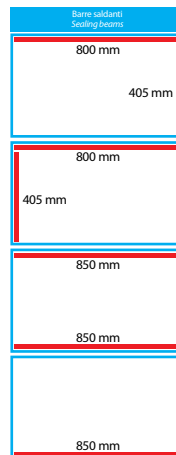
Gas - Gas

Softair - Softair

Doppia resistenza - Double resistance*

Taglio sfrido - Cut of seal*

Barra opzionale - Double beam



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 60 mc/h
 Ingombro: mm 765x710x1050h
 Camera a vuoto: mm 650x535x200h
 Peso: Kg 167
 Tensione: 400 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 500x600mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 60 mc/h
 Size: mm 765x710x1050h
 Vacuum chamber: mm 650x535x200h
 Weight: Kg 167
 Power grid voltage: 400 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 500x600mm

VM 20

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Pompa da 60 mc/h - Vacuum pump 60 mc/h

Pannello digitale - Digital command panel

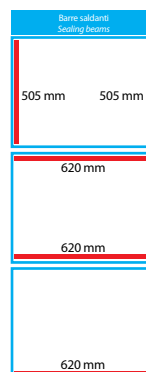
Gas - Gas

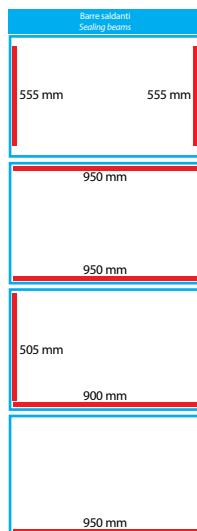
Softair - Softair

Doppia resistenza - Double resistance*

Taglio sfrido - Cut of seal*

Barra opzionale - Double beam





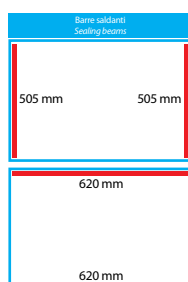
Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 105 mc/h
 Ingombro: mm 1100x800x1070h
 Camera a vuoto: mm 980x585x230h
 Peso: Kg 250
 Tensione: 400V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 550x900mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 105 mc/h
 Size: mm 1100x800x1070h
 Chamber size: mm 980x585x230h
 Weight: Kg 250
 Power grid voltage: 400 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 550x900mm

VM 30

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

- Pannello digitale - *Digital command panel*
- Gas - Gas
- Softair - *Softair*
- Doppia resistenza - *Double resistance**
- Taglio sfrido - *Cut of seal**
- Barra opzionale - *Double beam*



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Pompa di vuoto: 60 mc/h
 Ingombro: mm 1510x710x1050h
 Camera a vuoto: 2 x mm 650x535x200h
 Peso: Kg 280
 Tensione: 400 V - 50/60 Hz
 Dimensione massima busta: 500x600mm

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Vacuum pump: 60 mc/h
 Size: mm 1510x710x1050h
 Chamber size: 2 x mm 650x535x200h
 Weight: Kg 280
 Power grid voltage: 400 V - 50/60 Hz
 Maximum bag size: 500x600mm

VM 20 Tandem

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

- Pannello digitale - *Digital command panel*
- Gas - Gas
- Softair - *Softair*
- Doppia resistenza - *Double resistance**
- Taglio sfrido - *Cut of seal**
- Barra opzionale - *Double beam*

VM 600/60 - VM 600/80 - VM 800/60 - VM 800/80 - VM1000/80

DESCRIZIONE - DESCRIPTION	VM 600/60	VM 600/80	VM 800/60	VM 800/80	VM 1000/80
Dimensioni - Size	1.535x930x1.160h mm	1.535x1030x1.160h mm	1.925x930x1.160h mm	1.935x1030x1.160h mm	2.335x1030x1.160h
Barra saldante - Sealing beam	600 mm	600 mm	800 mm	800 mm	1000 mm
Interasse - Wheelbase	600 mm	800 mm	600 mm	800 mm	800 mm
Altezza campana - Chamber height	210-280 mm	210-280 mm	210-280 mm	210-280 mm	210-280 mm
Pompa a vuoto - Vacuum pump	150 mc/h	150 mc/h	150 mc/h	150/200 mc/h	200/300 mc/h
Tensione - Power grid voltage	400V 50/60Hz 3PH+PE	400V 50/60Hz 3PH+PE	400V 50/60Hz 3PH+PE	400V 50/60Hz 3PH+PE	400V 50/60Hz 3PH+PE
Potenza - Power	4 kW	4 kW	3/4 kW	3/4 kW	4/5 kW
Peso - Weight	400 kg	450 kg	450 kg	500 kg	550 kg



DESCRIZIONE - DESCRIPTION

- Pannello digitale - *Digital command panel*
- Gas - Gas
- Softair - *Softair*
- Doppia resistenza - *Double resistance**
- Taglio sfrido - *Cut of seal**
- Barra opzionale - *Double beam*

VACUUM 2009

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 470x308x154h
 Pompa di vuoto: 30 lt/min autolubrificante
 Barra saldante: mm 420
 Peso: Kg 10,5
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 470x308x154h
 Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
 Sealing beam: mm 420
 Weight: Kg 10,5
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz



NEW VACUUM

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 495x320x187h
 Pompa di vuoto: 30 lt/min autolubrificante
 Barra saldante: mm 420
 Peso: Kg 13,5
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 495x320x187h
 Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
 Sealing beam: mm 420
 Weight: Kg 13,5
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz



VM 03

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 620x415x190h
 Pompa di vuoto: 2x 30 lt/min autolubrificante
 Barra saldante: mm 525
 Peso: Kg 18,5
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 620x415x190h
 Vacuum pump: 2x 30 lt/min self-lubricating
 Sealing beam: mm 525
 Weight: Kg 18,5
 Pow. grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz



DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN - DESCRIPCIÓN

Pompa 4 mc/h - 4 mc/h Vacuum pump - Pompe 4 mc/h - Bomba 4 mc/h

DISPONIBILE IN
 2 DIFFERENTI MOTORIZZAZIONI -
 Available in two different engines -
 Deux versions de moteur disponibles -
 Disponible en dos diferentes motores

VM 98

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 490x415x195h
 Pompa di vuoto: 30 lt/min autolubrificante
 Barra saldante: mm 420
 Peso: Kg 20
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 490x415x195h
 Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
 Sealing beam: mm 420
 Weight: Kg 20
 Pow. grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz

SISTEMA BREVETTATO A SONDA RETRAIBILE
 A PATENTED SYSTEM WITH RETRACTABLE PROBE
 SYSTÈME BREVETÉ A SONDE RETRACTABLE
 SISTEMA PATENTADO DE SONDA RETRACTIL



BREVETTATO
 PATENTED

VM 14/90n

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 565x480x280h
 Pompa di vuoto: 4 mc/h a bagno d'olio
 Barra saldante: mm 520
 Peso: Kg 37
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 565x480x280h
 Vacuum pump: 4 mc/h oil-lubricated
 Sealing beam: mm 520
 Weight: Kg 37
 Pow. grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz

SISTEMA BREVETTATO A SONDA RETRAIBILE
 A PATENTED SYSTEM WITH RETRACTABLE PROBE
 SYSTÈME BREVETÉ A SONDE RETRACTABLE
 SISTEMA PATENTADO DE SONDA RETRACTIL



BREVETTATO
 PATENTED



PROFI 1n

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 240x460x320h
 Peso: Kg 12,5
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 240x460x320h
 Weight: Kg 12,5
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz

**SISTEMA A SLITTA
 SLEDGE SYSTEM**



PROFI 2

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 290x480x355h
 Peso: Kg 17,1
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 290x480x355h
 Weight: Kg 17,1
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz

***1 STAMPO STANDARD A SCELTA COMPRESO
 NEL PREZZO DELLA MACCHINA
 *PRICE INCLUDES OF 1 STANDARD MOULD**



PROFI 3

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
 Ingombro: mm 350x600x420h
 Peso: Kg 25
 Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
 Size: mm 350x600x420h
 Weight: Kg 25
 Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz

***1 STAMPO STANDARD A SCELTA COMPRESO NEL
 PREZZO DELLA MACCHINA
 *PRICE INCLUDES OF 1 STANDARD MOULD
 TERMOSIGILLATRICE DI VASCHEFFE GASTRONORM**

VASCHEFFE TRASPARENTI IN PP PP TRANSPARENT TRAYS



VASCHEFFONI GASTRONORM GASTRONORM TRAYS



PELLICOLA POLIPROPILENE

POLYPROPYLENE FILM ROLL

DESCRIZIONE - DESCRIPTION	largh./width	lung./length
PROFI 1n	150 mm	300 mt
PROFI 2	200 mm	300 mt
PROFI 3	270 mm	300 mt
VGP	340 mm	200 mt
VGP 60	340 mm	200 mt

VGP 25n

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
VGP 25n - Pompa di vuoto: 25 mc/h
Ingombro: mm 525x625x1125h/1505h
Dim. max vaschetta: mm 330x267x130h
Peso: Kg 118
Tensione: 220/240 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
VGP 25n - Vacuum pump: 25 mc/h
Size: mm 525x625x1125h/1505h
Max tray size: mm 330x267x130h
Weight: Kg 118
Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz

VGP 60n

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
Pompa di vuoto: 60 mc/h
Ingombro: mm 525x625x1125h/1505h
Dim. max vaschetta: mm 330x267x130h
Peso: Kg 141
Tensione: 400V - 50/60Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
Vacuum pump: 60 mc/h
Size: mm 525x625x1125h/1505h
Max tray size: mm 330x267x130h
Weight: Kg 141
Power grid voltage: 400V - 50/60Hz



DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Mod. VGP (con gruppo saldante standard)
RIPIANO 1 vaschetta - MOULD 1 tray
RIPIANO NUOVO 1 vaschetta - NEW MOULD 1 tray
RIPIANO 2 vaschette - MOULD 2 trays
RIPIANO NUOVO 2 vaschette - NEW MOULD 2 trays
RIPIANO 4 vaschette - MOULD 4 trays
RIPIANO NUOVO 4 vaschette - NEW MOULD 4 trays

Mod. VGP + TAGLIO SFRIDO + CUT OF SEAL

(senza testata - without standard sealing group)
RIPIANO 1 vaschetta - MOULD1 tray
RIPIANO 1 vaschetta +FUSTELLA - MOULD 1 tray + CUT OF SEAL
RIPIANO NUOVO 1 vaschetta + FUSTELLA - NEW MOULD 1 tray
RIPIANO 2 vaschette - MOULD2 trays
RIPIANO 2 vaschette +FUSTELLA - MOULD 2 trays
RIPIANO NUOVO 2 vaschette +FUSTELLA - NEW MOULD 2 trays + CUT OF SEAL
RIPIANO 4 vaschette - MOULD 4 trays
RIPIANO 4 vaschette + FUSTELLA - MOULD 4 trays + CUT OF SEAL
RIPIANO NUOVO 4 vaschette +FUSTELLA - NEW MOULD 4 trays + CUT OF SEAL

POSSIBILITA' DI FARE IL SOTTOVUOTO ALL'INTERNO DELLE VASCHETTE

GAS - VUOTO+GAS - ULTRAVUOTO - ULTRAGAS

OPM 1.5 - OPM 3.0

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN	OPM 1.5	OPM 3.0
Carrozzeria - Bodywork	acciaio inox - stainless steel	acciaio inox - stainless steel
Dimensioni macchina - Size	1860 x 870 x 1550h mm	2860 x 870 x 1550h mm
Dimensioni vaschette - Trays size	1 x 325 x 260 mm 2 x 175 x 230 mm 3 x 160 x 130 mm	1 x 325 x 260 mm 2 x 175 x 230 mm 3 x 160 x 130 mm
Larghezza film - Film width	470 mm	470 mm
Stazioni di carico - Loading stations	2	5
Profondità max. - Max tray depth	100 mm	100 mm
Diametro max bobina - Max. diameter coil	300 mm	300 mm
Tensione - Power grid voltage	400V 50/60 Hz - 3PH+N+PE	400V 50/60 Hz - 3PH+N+PE
Potenza - Power	4 kW	4-6 kW
Aria compressa - Compressed air	6/8 Bar	6/8 Bar
Avanzamento film - Film advance	Aut.	Aut.
Pompa a vuoto - Vacuum Pump	105 mc/h	105 mc/h
Produttività - Productivity	6/10 cicli/min.	6/10 cicli/min.
Peso - Weight	400 kg	500 kg

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Mod. OPM 1.5 - OPM 3.0

STAMPI

Stampo-controstampo 1 vaschetta - 1 tray mould (frame mould+head mould)
riempitivo per vuoto e gas - Filler for vacuum and inert gas
Stampo-controstampo 2 vaschette - 2 trays mould (frame mould+head mould)
riempitivo per vuoto e gas - Filler for vacuum and inert gas
Stampo-controstampo 3 vaschette - 3 trays mould (frame mould+head mould)
riempitivo per vuoto e gas - Filler for vacuum and inert gas

OPTIONALS

Nastro uscita prodotto 500 mm - Exit conveyor belt 500 mm
Ulteriore aggiunta nastro 500 mm (1 pz.) - Added exit conveyor belt 500 mm (1 piece)
Fotocellula lettura tacca film stampato - Printed film photocell
Predisposizione effetto skin - Optional setting for skin effect
Carrello inox portastampo - Stainless steel mould holder trolley
Carrello inox portastampo con preriscaldamento testata
Stainless steel mould holder trolley with pre-heating head system



LIBRI SOTTOVUOTO

**"SOTTOVUOTO - TECNICA EVOLUTA" di FABRIZIO SANGIORGI**

In questo libro:

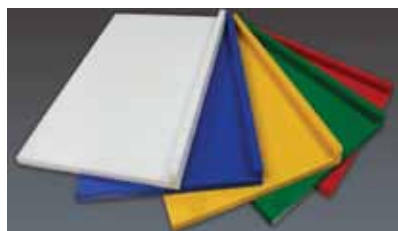
- Un'analisi aggiornata del sistema sottovuoto con i suoi svariati pregi
- Tutte le fasi della conservazione e della cottura diretta e indiretta in sottovuoto, analizzate con rigore e creatività
- I vantaggi del "sistema sottovuoto" per l'organizzazione e l'efficienza della cucina professionale

**Libro "STILE LIBERO" di LUCA BARBIERI**

- I vantaggi che si possono ottenere attraverso la tecnica della cottura sottovuoto, sia nell'esaltazione di aromi e sapori, che nella conservazione e salvaguardia dell'igienicità del prodotto
- Le attrezzature, gli utensili, gli accessori e le tecniche per ottenere risultati altamente professionali.
- 131 ricette redatte su schede tecniche di livello professionale.

Book "STILE LIBERO" by LUCA BARBIERI

- All the advantages coming from the vacuum cooking technique, concerning the exaltation of tastes and the preservation of food-stuff's hygiene.
- Equipments, kitchen utensils, accessories and techniques to obtain professional results.
- 131 recipes compiled on professional technical cards



TAGLIERI

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Tagliere per alimenti - Chopping board



CANNUCCIA D'ASPIRAZIONE

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Cannuccia d'aspirazione - Suction tube



TAPPI PER BOTTIGLIA

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Confezioni da 2 pezzi - 2 stoppers per package



TAGLIERINA PER BUSTE

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Taglierina - Cutter



TERMOMETRO A SONDA

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Termometro a termocoppia - Thermocouple thermometer

Guscio antiurto per termometro - Shockproof shell for thermometer

Ago sonda per termometro - Needle probe

IMBUTO

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Imbuto in acciaio inox - Stainless steel funnel



CALIBRI

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Calibro acciaio inox - Stainless steel mould



TAVOLETTE

DESCRIZIONE - DESCRIPTION - DESCRIPTION - DESCRIPCIÓN

Tavolette - Boards - Planches - Tablas de resina



RIPIANI INCLINATI

RIPIANO INCLINATO - INCLINED SHELF




CARRELLI

CARRELLI - CARRIAGE


PRODUZIONE SACCHETTI SOTTOVUOTO VACUUM BAGS PRODUCTION



 Le buste per il sottovuoto Orved, sono prodotte con film coestrusi per sottovuoto molto resistenti. Essi sono ottenuti da estrusori a testa piana, che garantiscono massima planarità e costanza di spessore tra i diversi strati. I polimeri utilizzati, sono i migliori presenti sui mercati internazionali.

Come certificato dall'apposito marchio "per alimenti" presente su ogni singola busta, le buste Orved sono adatte a contenere qualsiasi alimento. Le buste per cottura, inoltre, sono state testate presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine.

Orved è un'azienda certificata ISO 9001:2008 anche per la produzione di buste sottovuoto, che dispongono inoltre della certificazione della Comunità Europea. Un sottovuoto sicuro, un'ampia gamma di produzione che va incontro ad ogni esigenza, un impegno nella ricerca di tecnologie sempre più avanzate, garantiscono alti standard di qualità e rendono Orved un'azienda ai massimi livelli qualitativi nella produzione di buste per il sottovuoto.

 Orved vacuum bags are manufactured with very resistant coextruded films. They are obtained by flat head extruders which grant maximum flatness and thickness constancy of the different layers. The polymers used are the best available in international market. As certified by the "for foodstuffs" mark impressed on each single bag, Orved's bags are suitable for the preservation of every kind of foodstuffs.

Moreover, vacuum cooking bags have been tested by the Food Science Dept. of Udine University. Orved is ISO 9001:2008 certified for production of vacuum bags too, which have been also certified by the European Union (CE certificate).

A safe vacuum process, along with a wide production range that fulfills all requests and a constant effort towards new technologies, assure high quality standards that makes Orved being the top quality level in the production of vacuum bags.



SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI SMOOTH VACUUM BAGS

PA/PE 15/50 - 70 µm
PA/PE 20/70 - 95 µm
PA/PE 25/115 - 140 µm
PA/PE 40/160 - 200 µm



SACCHETTI GOFFRATI CHANNELLED VACUUM BAGS

PA/PE 15/50 - 70 µm
PA/PE 15/85 - 90 µm
PA/PE 20/80 - 100 µm



SACCHETTI COTTURA COOKING VACUUM BAGS

OPA/PP 15/65 - 80 µm



BUSTE SALVASPAZIO

SACCHETTI SALVASPAZIO - SPACE SAVER BAGS



ROTTOLI GOFFRATI

ROTTOLI GOFFRATI - CHANNELLED ROLLS



ORVED S.p.A con socio unico - Via dell'Artigianato,30 - 30024 Musile di Piave (VE)
tel: +39.0421.54387 - fax: +39.0421.332295
R.E.A.: VE 235301 - Cod.Fisc. e P.I.V.A.: IT02708910274
www.orved.it - email: orved@orved.it

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =**