



VACUUM PACKING MACHINES
All Over The World

CATALOGO PRODOTTI

PRODUCTS CATALOGUE
CATALOGUE DES PRODUITS
CATÁLOGO DE PRODUCTOS

- 🇮🇹 Macchine, attrezzature ed accessori per il sottovuoto professionale
- 🇬🇧 Machines, equipment and accessories for the professional vacuum
- 🇫🇷 Machines, équipements et accessoires pour le sous vide professionnel
- 🇪🇸 Máquinas, equipos y accesorios por el vacío profesional

NEW
2015

FAMILY CUISSON INOX

MACCHINE SOTTOVUOTO AD INCASSO

FAMILY CUISSON INOX
BUILT-IN VACUUM PACKING MACHINES



La più piccola in dimensioni, la più grande in performance!
The smallest in size, the biggest in performance!

Cottura sottovuoto SV Thermo - SYV Sous vide Cooking SV Thermo - SYV - Cuisson sous vide SV Thermo - SYV - Cocción al vacío SV Thermo - SYV	7 - 8 - 9
Macchine a campana Evox 30 Chamber machines Evox 30 - Conditionneuses sous vide Evox 30 Envasadoras Evox 30	10
Macchine a campana linea BRIGHT Chamber machines BRIGHT line - Conditionneuses "à cloche" BRIGHT Envasadoras con campana BRIGHT	11 - 12 - 13 - 14
Macchine a campana carrellate linea BRIGHT Floor standing vacuum packing machines BRIGHT line - Conditionneuses "à cloche" BRIGHT sur roues Envasadoras con campana BRIGHT	15 - 16 - 17
Programmi di disaerazione e programmi preimpostati Deaeration programs and preset programs - Programmes de désaération et programmes pré programmés Programas de desaireación y programas prearreglados	18
Macchine sottovuoto ad incasso  Built-in vacuum packing machines - Conditionneuses sous vide encastrables Envasadoras emportables	19 - 20
Macchine a campana linea STANDARD Chamber machines STANDARD line - Conditionneuses "à cloche" STANDARD Envasadoras con campana STANDARD	21 - 22
Macchine ad estrazione esterna External vacuum machines - Conditionneuses à extraction externe Envasadoras de exterior	23 - 24 - 25
Termosigillatrici di vaschette Trays thermosealing machines - Thermosoudeuses de barquettes Termoselladoras de barquetas	27 - 28
Termosigillatrici di vaschette in linea Trays thermosealing machines - Thermosoudeuses de barquettes en ligne Termoselladoras de barquetas	29 - 30
Buste per il sottovuoto Vacuum bags - Sacs sous vide Bolsas de vacío	
Vaschette e gastronorm Trays and gastronorm - Barquettes et gastronorm Barquetas y gastronorm	
Accessori per confezionatrici a campana Chamber machines accessories - Accessoires pour contionneuses "à cloche" Accesorios para envasadoras con campana	31 - 32 - 33 - 34
Orved Service 	35



Orved nella costante ricerca di miglioramento della produzione, si riserva di modificare senza preavviso le caratteristiche dei propri prodotti, pertanto i dati e le immagini riportate sono indicativi e non vincolanti.



Orved, due to a continuous research and development process, keeps the right to modify its products features, without prior notice. Technical data and pictures in this catalogue are indicative but not binding.



Orved étant constamment à la recherche de l'amélioration de la production, se réserve de modifier sans préavis les caractéristiques de ses propres produits. Les données et les images reportées sont à titre indicatifs et sans contraintes.



Orved, debido a un proceso de mejoramiento continuo, se reserva el derecho a modificar las características de sus productos, sin previo aviso. Datos técnicos y fotos de este catálogo son indicativos pero no vinculantes.

1984

Anno di nascita
Year of foundation

1284

Distributori e Importatori
Importers and Dealers

121

Paesi nel mondo
Countries in the world

5k

Numero di clienti
Number of customers

50

N° Modelli di macchine
Number of vacuum
packing machines models

85.000

N° Macchine prodotte
Number of vacuum packing machines
manufactured by Orved

310 mln

N° Buste prodotte
Number of vacuum bags produced by Orved

200

Esposizioni fieristiche
nazionali e internazionali
National and international
exhibitions

1

KNOW-HOW
Made in Italy



QUALITA' NELLA GESTIONE

L'intero sistema di gestione qualità delle confezionatrici e delle buste Orved è certificato da DNV con **ISO 9001:2008**.

QUALITY IN MANAGEMENT

The entire quality management system of Orved vacuum packing machines and bags is **ISO 9001:2008** certified by DNV.

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

QUALITA' NELLA NORMA EUROPEA E INTERNAZIONALE

I marchi **CE - ETL - ETL** Sanitation rappresentano la conformità di tutti i modelli Orved al rispetto delle più severe normative europee e internazionali in termini di sicurezza.

QUALITY IN EUROPEAN AND INTERNATIONAL LEGISLATION

The **CE - ETL - ETL** Sanitation test marks attest the compliance of all Orved models to the most straight European and international regulations in terms of safety.



QUALITA' NELL'INFORMAZIONE

Il sito **www.orved.it** è il portale che offre ai consumatori tutte le informazioni aggiornate riguardanti:

- Storia, valori e mission di Orved
- Presentazione di tutti i prodotti
- Consigli e ricette
- Corsi, eventi e news
- Richieste di assistenza

QUALITY IN INFORMATION

The website **www.orved.it** is the portal which offers to customers all the up-to-date infos concerning:
Orved history, values and mission - All products presentation
Suggestions and recipes - Masterclasses, events, news
Requests of assistance

QUALITA' NELL'AMBIENTE

Repower attesta l'impegno dell'azienda nel rispetto e sostegno dell'ambiente.

QUALITY IN THE ENVIRONMENT

Repower attests the company commitment in the environmental respect and support.





MISSION

La nostra missione è di essere l'azienda di riferimento nel **settore del sottovuoto** proponendo prodotti all'**avanguardia** sia dal punto di vista tecnologico che qualitativo. **Eccellenza, innovazione, ascolto e cura del cliente** rappresentano i cardini della nostra filosofia aziendale.

MISSION

Our mission is to be the leader in the **vacuum packing industry**. We produce **state-of-the-art** products with high quality and technology all made in Italy. **Excellence, innovation, customer care** represent the goals for our philosophy.





L'ARTE DELLA COTTURA SOTTOVUOTO

THE SOUS VIDE COOKING TECHNIQUE

Cottura dei prodotti più delicata a basse temperature
More delicate products cooking process at low temperature

Cottura precisa e al cuore del prodotto
Precise and at core temperature cooking process

Assoluta concentrazione di tutti i gusti, aromi e sapori in ogni singolo prodotto
High concentration of all tastes, aromas and flavours in each single product



NEW

Buste cottura lisce e buste cottura goffrate ideali per ottenere il massimo risultato nella cottura dei prodotti.

Smooth cooking bags and channelled cooking bags ideal to reach the best results in products cooking.

BAGNO TERMOSTATICO SV-THERMO

SV THERMO*

				
Carrozzeria:	Bodywork:	Carrosserie:	Carrocería:	ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
Ingombro:	Size:	Dimensions:	Medidas:	mm 427X675X365h
Capienza:	Capacity:	Capacité:	Capacidad:	27 lit.
Peso:	Weight:	Poids:	Peso:	Kg 23
Tensione:	Power grid voltage:	Voltage:	Tensión:	220/240 V - 50/60 Hz

Il Coperchio - The Lid - Le Couvercle - La Tapa

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.

 Le couvercle de la SV-Thermo est réalisé en verre « antichoc ». Ce verre spécial et transparent permet une visibilité parfaite du produit pendant toute la phase de cuisson.

 La tapa de SV-Thermo está realizada en vidrio anti golpes. Este especial vidrio otorga una perfecta visibilidad del producto en fase de cocción.

* Livelli automatici di serie
Automatic levels
Niveaux automatiques
Niveles automáticos

* Filtro di scarico di serie
Drainage water filter as standard
Filtre de vidange eau de série
Filtro de drenaje de agua de serie

Maniglie - Handles - Les Poignées - Manillas

Pratiche maniglie per una migliore trasportabilità.

 Practical handles for easy transportation.

 Poignées pratiques pour un transport facilité.

 Prácticas manillas para un mejor desplazamiento.

Totamente in acciaio inox, Sv-Thermo rappresenta il massimo dell'innovazione, della precisione e dell'automatismo nel mondo della cottura e del raffreddamento in acqua. Il suo uso combinato alla valvola **SVV** e alle tre sonde, permettono l'unica e vera cottura dei prodotti perfettamente al cuore del prodotto rendendo ogni piatto unico e di alta cucina.

 Completely stainless steel built, SV-Thermo represents the highest level of innovation, precision and automatism in the field of water cooking and cooling. Its use in combination with the **SVV** core probe valve and the three core probes ensures the unique and real high top quality products core cooking.

 Totalement en acier inox, la SV-Thermo représente le maximum de l'innovation, de la précision et de l'automatisme dans le monde de la cuisson sous vide. Son utilisation en duo avec la soupape pour sonde **SVV** et aux 3 sondes, permettent la vraie cuisson des produits à cœur, en rendant chaque plat unique et de haute qualité.

 Fabricado completamente de acero inoxidable, SV-Thermo representa el más alto nivel de innovación, precisión y automatismo en el campo de la cocina y enfriamiento en agua. Su uso, en combinación con la válvula sonda al corazón **SVV** y las tres sondas, asegura la calidad superior de cocción de productos al corazón.

Il Cestello - The Basket - Le Bac - La Canasta

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 place the product vertically during cooking process.

 Système très pratique avec panier et séparateurs amovibles. Possibilité de mise en position verticale des produits à cuire.

 Sistema práctico con canasta y divisorios amovibles con posibilidad de posicionar verticalmente el producto.



Le Sonde - The Probes - Les Sondes - Las Sondas

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 and/or various sizes.

 Trois sondes à cœur permettant une cuisson très précise du produit en fonction de sa typologie et de son poids.

 Tres sondas al corazón para optimizar la cocción de productos de diferentes tipologías.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Main Features - Principales Características - Principales Características

- Carico automatico dell'acqua calda e fredda con regolazione data e ora
- Ripristino automatico e/o posticipato ciclo di cottura, con carico acqua calda
- Cottura notturna con conservazione alimento a bassa temperatura
- Raffreddamento automatico con carico acqua fredda dopo cottura
- Cottura a tempo con mantenimento a temperatura programmabile
- Cicalino sonoro per segnalazione fine ciclo
- Livello dell'acqua definito automaticamente
- 2 elettrovalvole carico acqua, 1 elettrovalvola scarico acqua
- 4 display di visualizzazione
- 99 programmi di cottura



- Automatic hot and cold water loading with date and time setting
- Automatic reset and/or delayed cooking cycle, with hot water loading
- Overnight cooking with food storage at low temperature
- Automatic cooling process with cold water loading after cooking
- Time cooking with holding programmable temperature
- Buzzer signaling the end of the cycle
- Water level automatically defined
- 2 inlet water solenoid valves and 1 water drainage solenoid valve
- 4 visual displays
- 99 cooking programs



- Remplissage automatique de l'eau chaude et froide avec réglage de la date et de l'heure.
- Redémarrage automatique et/ou retardement du cycle de cuisson avec remplissage d'eau chaude
- Cuisson nocturne avec conservation des aliments à basse température
- Refroidissement automatique avec remplissage d'eau froide dès la fin de la cuisson
- Cuisson à temps avec maintien de la température programmable
- Avertisseur sonore pour signalisation de fin du cycle
- Niveau d'eau défini automatiquement
- 2 électrovalves pour le remplissage de l'eau et une valve pour la vidanger
- 4 écrans de visualisation
- 99 programmes personnalisables



- Cargo automático agua caliente y fría con regulación fecha y hora
- Restablecimiento automático y/o retardado del ciclo de cocción con cargo de agua caliente
- Cocción nocturna con conservación del alimento en bajas temperaturas
- Enfriamiento automático con cargo de agua fría a cocción terminada
- Cocción por tiempo con mantenimiento de temperatura programable
- Señal acústico para señalización final de ciclo
- Nivel de agua definido automáticamente
- 2 Electroválvulas de cargo agua, 1 electroválvula de escape
- 4 pantallas de visualización
- 99 programas de cocción

SYV “SAVE YOUR VACUUM”

Valvola per sonda al cuore - Core probe valve
Vanne pour sondes à coeur - Válvula para sondas al corazón



Il dispositivo SYV, 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.

UK The SYV (Save Your Vacuum) surveys 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.

FR Le dispositif SYV (Save Your Vacuum) permet de relever la température au coeur du produit en cours de cuisson sous vide (bain-marie ou four à vapeur), en créant une barrière efficace contre le passage de l'air au point de pénétration de l'aiguille de la sonde et du sac.

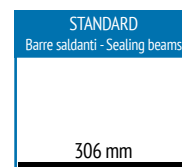
ES El dispositivo SYV (Save Your Vacuum) permite detectar la temperatura en el corazón del producto sometido a cocción al vacío (al baño María u horno de vapor), creando una barrera eficaz al paso de aire en el punto en que la aguja de la sonda penetra en la bolsa.

IL SOTTOVUOTO ORVED EVOX 30

La più semplice soluzione
al sottovuoto perfetto!
The easiest solution for a perfect vacuum!

Linea **Evox 30**, compatta, ergonomica e dotata di vuoto sensoriale. Si caratterizza per una estrema versatilità, consentendo la creazione di vuoto interno ed esterno con sorprendente rapidità.

The **EVOX 30** line is solid, ergonomic and equipped with vacuum sensor. It is extremely versatile, allowing internal and external vacuum in a surprisingly fast way.



EVOX 30



Carrozzeria
Dimensioni
Dimensioni camera a vuoto
Volume vasca
Peso
Tensione
Potenza max assorbita
Pompa a vuoto
Pressione finale
Dimensione max busta



Bodywork
Size
Chamber size
Chamber volume
Weight
Power grid voltage
Max power absorption
Vacuum pump
Final pressure
Max bag size



Carrosserie
Dimensions
Chambre à vide
Volume de la chambre
Poids
Voltage
Puissance max absorbée
Pompe à vide
Pression finale
Dimension max du sac



Carrocería
Medidas
Cámara de vacío
Volumen de la cámara
Peso
Tensión
Potencia máx
Bomba de vacío
Presión final
Tamaño máx de bolsa

8MC/H

acciaio inox - stainless steel
495x600x288h mm
355x365x184h mm
17,10 lt.
29 kg
230V 50Hz
350 W
8 m³/h
2 mbar
300x400mm

12MC/H - F1 - L1

acciaio inox - stainless steel
495x600x288h mm
355x365x184h mm
17,10 lt.
35 kg
230V 50Hz
450 W
12 m³/h
2 mbar
300x400mm

La sua LIMITED EDITION, in due varianti colore, rosso **EVOX F1** e giallo **EVOX L1** è tra i modelli più richiesti e desiderati nel campo della piccola e media ristorazione, caseifici, laboratori alimentari e non solo.

Its LIMITED EDITION, in two colours, **EVOX F1** red and **EVOX L1** yellow, is among the most requested and desired models in the field of small and medium restaurant industry, dairy farms, food laboratories and many more.



IL MONDO ORVED

UN PRODOTTO PER OGNI ESIGENZA DI SOTTOVUOTO

ORVED WORLD
A PRODUCT SUITABLE FOR ANY VACUUM NEED

La massima aspirazione
per **design** e **tecnologia** custodita
nella migliore linea di confezionatrici
mai realizzata.

BRIGHT, la scelta perfetta per un
sottovuoto perfetto!

The highest aspiration in terms of **design** and **technology**
represented by the best line of vacuum packing machines
ever manufactured.

BRIGHT, the best choice for a perfect vacuum!

Bright

🇮🇹 LEGENDA ICONE

🇬🇧 SYMBOLS LEGEND

🇫🇷 LÉGENDE ICONES

🇪🇸 LEYENDA DE ICONOS

	Sistema disaerazione	Deaeration programs	Programmes de désaération	Programas de desaireación
	Programmi di vuoto preimpostati	Vacuum preset programs	Vides programmes	Programas vacío preestablecidos
	Pannello digitale, 32 programmi	Digital command panel, 32 programs	Panneau digital, 32 programmes	Mandos digitales, 32 programas
	Sistema sensoriale di vuoto	Vacuum sensor	Système de mise sous vide sensoriel	Sistema de vacío con sensor
	Doppia resistenza*	Double resistance*	Double résistance*	Doble soldadura*
	Taglio sfrido*	Cut of seal*	Coupe sachets*	Recorte sobrante de bolsa*
	Ugello per contenitori	Nozzle for jars	Embout pour récipients	Boquilla para contenedores externos
	Gas	Gas	Gaz	Gas
	Softair	Softair	Softair	Softair
	Easy	Easy	Easy	Easy
	H2out	H2out	H2out	H2out
	Datario	Data stamp	Dateurs	Fechador
	Pompa opzionale	Optional vacuum pump	Option pompe	Bomba Extra
	Kit buste	Set of vacuum bags	Kit sacs	Kit bolsas

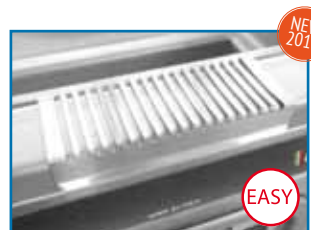
 Standard  Optional

* non è possibile avere questi 2 optional assieme
* please note, if you have the cut of seal you cannot have the double resistance.
* Sur les machines à cloche, il n'est pas possible d'avoir simultanément le coupe sachet et la double résistance.
* no se podrá contar con estos 2 opcionales juntos

QUALITA' SUPERIORE

PER IL **N.1** NEL SOTTOVUOTO

PREMIUM SOUS VIDE COLLECTION FOR THE **NUMBER 1** IN THE WORLD OF VACUUM



Accessorio per creazione vuoto esterno con buste goffrate

An accessorize to create the external vacuum by means of channelled vacuum bags

Sistemi automatici di confezionamento
Vacuum packing automatic systems



Coperchio in plexiglass dotato di una esclusiva apertura

A plexiglass lid with a new type of opening system



Vasca verticale di ultima generazione per confezionamento di prodotti liquidi*

Last generation vertical chamber to allow the vacuum packing of liquids*

**per la linea Cuisson*
**for the Cuisson line*

Vasca con angoli arrotondati per un vuoto perfetto in camera

A vacuum chamber with rounded edges for a perfect vacuum

Carrozzeria in acciaio Inox

Stainless steel bodywork



Barra saldante di nuova concezione con sistema di saldatura ad alta pressione

Newly conceived sealing bar with a high-pressure sealing system

Pannello digitale impermeabile all'acqua

Waterproof digital command panel



Bright



Accesso facilitato per gli interventi
Easy access for maintenance operations



Programmi di disaerazione e vuoto preimpostati
Deaeration programs and vacuum preset programs



Easy, nuovo sistema per il vuoto esterno
Easy, the new accessorize for external vacuum



Doppia resistenza nella busta, per garantire la massima sigillatura possibile
Double resistance to ensure a perfect sealing



Sistema di vuoto sensoriale
Sensorial vacuum system



Gas



H2out
Pump dehumidification program

MULTIPLE 315n - 315hn



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 8 mc/h
Dimensioni: mm 450x440x340h
Dim. camera a vuoto: **315n** mm 332x335x100/130h
315hn mm 332x335x190h
Peso: 41,5 kg - 43 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 300x350mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 8 mc/h
Dimensions: mm 450x440x340h
Chambre à vide: **315n** mm 332x335x100/130h
315hn mm 332x335x190h
Poids: 41,5 kg - 43 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 300x350mm



Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 8 mc/h
Size: mm 450x440x340h
Chamber size: **315n** mm 332x335x100/130h
315hn mm 332x335x190h
Weight: 41,5 kg - 43 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 300x350mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 8 mc/h
Medidas: mm 450x440x340h
Cámara de vacío: **315n** mm 332x335x100/130h
315hn mm 332x335x190h
Peso: 41,5 kg - 43 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 300x350mm



STANDARD
 Barre saldanti - Sealing beams
 315 mm



GAS

VM 12n



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 8 mc/h
Dimensioni: mm 420x535x415h
Dimensioni camera a vuoto: mm 290x400x190h
Peso: 42 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 250x400mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 8 mc/h
Dimensions: mm 420x535x415h
Chambre à vide: mm 290x400x190h
Poids: 42 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 250x400mm



Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 8 mc/h
Size: mm 420x535x415h
Chamber size: mm 290x400x190h
Weight: 42 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 250x400mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 8 mc/h
Medidas: mm 420x535x415h
Cámara de vacío: mm 290x400x190h
Peso: 42 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 250x400mm



STANDARD
 Barre saldanti - Sealing beams
 270 mm

OPTIONAL
 Barre saldanti - Sealing beams
 270 mm
 270 mm



VM 16n



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 12 mc/h
Dimensioni: mm 465x575x450h
Dimensioni camera a vuoto: mm 343x434x200h
Peso: 51 kg
Tensione: 230V 50Hz
Dimensione max busta: 300x400mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 12 mc/h
Dimensions: mm 465x575x450h
Chambre à vide: mm 343x434x200h
Poids: 51 kg
Voltage: 230V 50Hz
Dimension max du sac: 300x400mm



Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 12 mc/h
Size: mm 465x575x450h
Chamber size: mm 343x434x200h
Weight: 51 kg
Power grid voltage: 230V 50Hz
Max bag size: 300x400mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 12 mc/h
Medidas: mm 465x575x450h
Cámara de vacío: mm 343x434x200h
Peso: 51 kg
Tensión: 230V 50Hz
Tamaño máx de bolsa: 300x400mm



STANDARD
 Barre saldanti - Sealing beams
 315 mm

OPTIONAL
 Barre saldanti - Sealing beams
 315 mm
 315 mm



VM 18n



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 25 mc/h
Dimensioni: mm 576x576x500h
Dimensioni camera a vuoto: mm 448x440x200h
Peso: 90 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 400x450mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimensions: mm 576x576x500h
Chambre à vide: mm 448x440x200h
Poids: 90 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 400x450mm



Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 25 mc/h
Size: mm 576x576x500h
Chamber size: mm 448x440x200h
Weight: 90 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 400x450mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 25 mc/h
Medidas: mm 576x576x500h
Cámara de vacío: mm 448x440x200h
Peso: 90 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 400x450mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
415 mm

OPTIONAL
Barre saldanti - Sealing beams
415 mm



VM 53n



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 25 mc/h
Dimensioni: mm 711x710x513h
Dimensioni camera a vuoto: mm 575x575x160h
Peso: 105 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 500x500mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimensions: mm 711x710x513h
Chambre à vide: mm 575x575x160h
Poids: 105 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 500x500mm



Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 25 mc/h
Size: mm 711x710x513h
Chamber size: mm 575x575x160h
Weight: 105 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 500x500mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 25 mc/h
Medidas: mm 711x710x513h
Cámara de vacío: mm 575x575x160h
Peso: 105 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 500x500mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
530 mm

OPTIONAL
Barre saldanti - Sealing beams
530 mm



CUISSON SV31n



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 12 mc/h
Dimensioni: mm 465x575x450h
Dim. camera a vuoto: mm 343,5x432x195h + 190 mm*
Peso: 58 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 300x450mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 12 mc/h
Dimensions: mm 465x575x450h
Chambre à vide: mm 343,5x432x195h + 190 mm*
Poids: 58 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 300x450mm



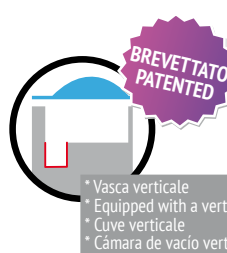
Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 12 mc/h
Size: mm 465x575x450h
Chamber size: mm 343,5x432x195h + 190 mm*
Weight: 58 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 300x450mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 12 mc/h
Medidas: mm 465x575x450h
Cámara de vacío: mm 343,5x432x195h + 190 mm*
Peso: 58 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 300x450mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
315 mm



* Vasca verticale
* Equipped with a vertical chamber
* Cuve verticale
* Cámara de vacío vertical



CUISSON SV41n



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 25 mc/h
Dimensioni: mm 574x571x500h
Dim. camera a vuoto: mm 448x440x200h + 190mm*
Peso: 94 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 400x550mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimensions: mm 574x571x500h
Chambre à vide: mm 448x440x200h + 190mm*
Poids: 94 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 400x550mm



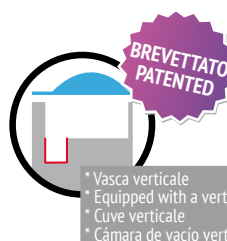
Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 25 mc/h
Size: mm 574x571x500h
Chamber size: mm 448x440x200h + 190mm*
Weight: 94 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 400x550mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 25 mc/h
Medidas: mm 574x571x500h
Cámara de vacío: mm 448x440x200h + 190mm*
Peso: 94 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 400x550mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
415 mm



* Vasca verticale
* Equipped with a vertical chamber
* Cuve verticale
* Cámara de vacío vertical



IL MONDO ORVED

UN PRODOTTO PER OGNI ESIGENZA DI SOTTOVUOTO

ORVED WORLD
A PRODUCT SUITABLE FOR ANY VACUUM NEED

La risposta **perfetta** alle esigenze del sottovuoto di prodotti anche di **grandi dimensioni!**

Ideali per laboratori alimentari, supermercati, caseifici, settori ho.re.ca. e molti altri ancora.

The **best solution** to vacuum pack **large products!**
Ideal for food laboratories, supermarkets, dairy farms, ho.re.ca.industry, and many more.

Bright



LEGENDA ICONE

SYMBOLS LEGEND

LÉGENDE ICONES

LEYENDA DE ICONOS

	Sistema disaerazione	Deaeration programs	Programmes de désaération	Programas de desaireación
	Programmi di vuoto preimpostati	Vacuum preset programs	Vides programmes	Programas vacío preestablecidos
	Pannello digitale, 32 programmi	Digital command panel, 32 programs	Panneau digital, 32 programmes	Mandos digitales, 32 programas
	Sistema sensoriale di vuoto	Sensorial vacuum system	Système de mise sous vide sensoriel	Sistema de vacío con sensor
	Doppia resistenza*	Double resistance*	Double résistance*	Doble soldadura*
	Taglio sfrido*	Cut of seal*	Coupe sachets*	Recorte sobrante de bolsa*
	Ugello per contenitori	Nozzle for jars	Embout pour récipients	Boquilla para contenedores externos
	Gas	Gas	Gaz	Gas
	Softair	Softair	Softair	Softair
	Easy	Easy	Easy	Easy
	H2out	H2out	H2out	H2out
	Datario	Data stamp	Dateurs	Fechador
	Pompa opzionale	Optional vacuum pump	Option pompe	Bomba extra
	Kit buste	Set of vacuum bags	Kit sacs	Kit bolsas

Standard Optional

* non è possibile avere questi 2 optional assieme
* please note, if you have the cut of seal you cannot have the double resistance.
* Sur les machines à cloche, il n'est pas possible d'avoir simultanément le coupe sachet et la double résistance.
* no se podrá contar con estos 2 opcionales juntos

VM 18hn



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 25 mc/h
Dimensioni: mm 576x576x1007h
Dimensioni camera a vuoto: mm 448x440x200h
Peso: 99 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 400x450mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimensions: mm 576x576x1007h
Chambre à vide: mm 448x440x200h
Poids: 99 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 400x450mm



Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 25 mc/h
Size: mm 576x576x1007h
Chamber size: mm 448x440x200h
Weight: 99 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 400x450mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 25 mc/h
Medidas: mm 576x576x1007h
Cámara de vacío: mm 448x440x200h
Peso: 99 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 400x450mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
415 mm

OPTIONAL
Barre saldanti - Sealing beams
415 mm
415 mm



VM 53hn



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 25 mc/h - 60 mc/h
Dimensioni: mm 711x712x1015h
Dimensioni camera a vuoto: mm 575x575x160h
Peso: 125 kg - 145 kg
Tensione: 230V 50/60Hz - 400V 50/60Hz
Dimensione max busta: 500x500mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 25 mc/h - 60 mc/h
Dimensions: mm 711x712x1015h
Chambre à vide: mm 575x575x160h
Poids: 125 kg - 145 kg
Voltage: 230V 50/60Hz - 400V 50/60Hz
Dimension max du sac: 500x500mm



Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 25 mc/h - 60 mc/h
Size: mm 711x712x1015h
Chamber size: mm 575x575x160h
Weight: 125 kg - 145 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz - 400V 50/60Hz
Max bag size: 500x500mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 25 mc/h - 60 mc/h
Medidas: mm 711x712x1015h
Cámara de vacío: mm 575x575x160h
Peso: 125 kg - 145 kg
Tensión: 230V 50/60Hz - 400V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 500x500mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
530 mm

OPTIONAL
Barre saldanti - Sealing beams
530 mm
530 mm



VM 20n



Bright

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 60 mc/h - 106mc/h
Dimensioni: mm 821x722x1031h
Dimensioni camera a vuoto: mm 680x575x200h
Peso: 175 kg - 200 kg
Tensione: 400V - 50/60Hz
Dimensione max busta: variabile



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 60 mc/h - 106mc/h
Dimensions: mm 821x722x1031h
Chambre à vide: mm 680x575x200h
Poids: 175 kg - 200 kg
Voltage: 400V - 50/60Hz
Dimension max du sac: variable



Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 60 mc/h - 106mc/h
Size: mm 821x722x1031h
Chamber size: mm 680x575x200h
Weight: 175 kg - 200 kg
Power grid voltage: 400V - 50/60Hz
Max bag size: variable



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 60 mc/h - 106mc/h
Medidas: mm 821x722x1031h
Cámara de vacío: mm 680x575x200h
Peso: 175 kg - 200 kg
Tensión: 400V - 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: variable



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
630 mm
630 mm

STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
530 mm
530 mm



PROGRAMMI DI DISAERAZIONE

DEAERATION PROGRAMS



Innovativo programma per la creazione del vuoto e l'interazione con l'alimento capace di ridurre l'ebollizione e la formazione di schiuma.
Nessuna fuoriuscita del prodotto dalla busta!

Il programma semplifica, velocizza e automatizza i processi di confezionamento sottovuoto che, diversamente, richiederebbero la costante supervisione dello chef.

🇬🇧 An innovative program for several types of food that reduces the boiling process and froth formation: **no spillage from the bag!**
 This program simplifies, speeds up and automates those vacuum packing processes that would otherwise require a constant professional supervision.



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.

🇬🇧 **SOLIDS:** Used for products rich in air but compact in texture (filling, minced foods, preserves, dessert stuffing);



SUGHI: 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.

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



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

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



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.

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



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.

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

PROGRAMMI PREIMPOSTATI

VACUUM PRESET PROGRAMS



Dai migliori chef Orved e tecnici specializzati nel sottovuoto, nascono i programmi di vuoto preimpostati ideali per ottenere la massima durata per la conservazione dei vostri prodotti.

🇬🇧 Orved chefs and skilled engineers have conceived the preset vacuum programs, ideal to extend the shelf-life of your products as long as possible.



VERDURE
VEGETABLES



CARNI
MEATS



POLLO
POULTRY



PESCE
FISH



PRODOTTI DA FORNO
BAKERY PRODUCTS



DESSERT
DESSERT



PASTA FRESCA
FRESH PASTA



POLVERI-SPEZIE
POWDERS-SPICES

IL MONDO ORVED

UN PRODOTTO PER OGNI ESIGENZA DI SOTTOVUOTO

ORVED WORLD
A PRODUCT SUITABLE FOR ANY VACUUM NEED



Family cuisson,
l'innovativa macchina ideata per
adattarsi perfettamente a qualsiasi cucina
domestica e professionale.

Family cuisson,
the newly conceived machine fit for any
domestic and professional kitchen.



🇮🇹 LEGENDA ICONE



Sistema sensoriale di vuoto



H2out

🇬🇧 SYMBOLS LEGEND

Sensorial vacuum system

H2out

🇫🇷 LÉGENDE ICONES

Système de mise sous vide
sensoriel

H2out

🇪🇸 LEYENDA DE ICONOS

Sistema de vacío con sensor

H2out

Macchine Sottovuoto ad Incasso

Built-in vacuum packing machines



FAMILY CUISSON INOX

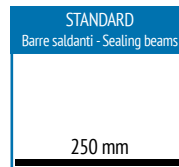
La più piccola in dimensioni, la più grande in performance!

The smallest in size, the biggest in performance!

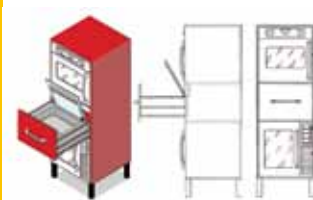
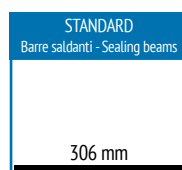
Family Cuisson INOX

Insert Professional Cuisson INOX

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería	Acciaio INOX - Stainless Steel	Acciaio INOX - Stainless Steel
Pompa di vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío	4 mc/h	8 mc/h
Dimensioni - Size - Dimensions - Medidas	525x477x229h mm	525x477x229h mm
Dim. camera a vuoto - Chamber size - Chambre à vide - Cámara de vacío	276x356x130h mm	276x356x130h mm
Peso - Weight - Poids - Peso	kg 28	kg 33
Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión	230V 50/60Hz	230V 50/60Hz
Formato max delle buste - Max bags size - Taille max des sachets - Tamaño máximo de las bolsas	250x350 mm	250x350 mm
Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máxima	50Hz -> 350 W 60Hz -> 350 W	50Hz -> 350 W 60Hz -> 350 W
Barra saldante - Sealing beam - Barre de soudure - Soldadura	250 mm	250 mm



FAMILY CUISSON



Family Cuisson H360

Family Cuisson H450

Insert Professional H360*

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería	Acciaio INOX - Stainless Steel		
Pompa di vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío	4 mc/h	4 mc/h	8 mc/h
Dimensioni - Size - Dimensions - Medidas	525x534x335h mm	525x534x335h mm	525x534x335h mm
Dim. camera a vuoto - Chamber size - Chambre à vide - Cámara de vacío	355x365x187(+37)h mm	355x365x187(+37)h mm	355x365x187(+37)h mm
Peso - Weight - Poids - Peso	kg 41,00	kg 42,00	kg 47,00
Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión	230V 50/60Hz	230V 50/60Hz	230V 50/60Hz
Formato max delle buste - Max bags size - Taille max des sachets - Tamaño máximo de las bolsas	300x400 mm	300x400 mm	300x400 mm
Volume vasca - Chamber volume - Volume de la chambre - Volumen de la cámara	17,10 lt.	17,10 lt.	17,10 lt.
Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máxima	350 W	350 W	450 W
Pressione finale - Final pressure - Pression finale - Presión final	2-4 mbar	2-4 mbar	2-4 mbar
Barra saldante - Sealing beam - Barre de soudure - Soldadura	306 mm	306 mm	306 mm
Materiale vasca - Chamber material - Composant de la chambre - Material cámara	Termoplastico ad iniezione - Thermoplastic injection - Injection de thermoplastiques - Termoplasticos por inyección		

IL MONDO ORVED

UN PRODOTTO PER OGNI ESIGENZA DI SOTTOVUOTO

ORVED WORLD
A PRODUCT SUITABLE FOR ANY VACUUM NEED



Quando la semplicità d'uso incontra la professionalità e l'eleganza.
Linea **STANDARD**, confezionatrici sottovuoto a campana ideali per ogni esigenza di sottovuoto.

When easyness of use meets competence and elegance.
STANDARD line, chamber vacuum packing machines ideal to satisfy any vacuum need.

LEGENDA ICONE

SYMBOLS LEGEND

LÉGENDE ICONES

LEYENDA DE ICONOS



Doppia resistenza*



Ugello per contenitori



Easy



H2out



Taglio sfrido*



Softair



Pompa Opzionale



Kit Buste

Double resistance*

Nozzle for jars

Easy

H2out

Cut of seal*

Softair

Optional vacuum pump

Set of vacuum bags

Double résistance*

Embout pour récipients

Easy

H2out

Coupe sachets*

Softair

Option pompe

Kit Sacs

Doble soldadura*

Boquilla para contenedores externos

Easy

H2out

Recorte sobrante de bolsa*

Softair

Bomba extra

Kit Bolsas



Standard



Optional

* non è possibile avere questi 2 optional assieme

* please note, if you have the cut of seal you cannot have the double resistance.

* Sur les machines à cloche, il n'est pas possible d'avoir simultanément le coupe sachet et la double résistance.

* no se podrá contar con estos 2 opcionales juntos

MULTIPLE 315



Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 4 mc/h - 8mc/h
Dimensioni: mm 435x420x325h
Dimensioni camera a vuoto: mm 330x335x100/130h
Peso: 32 kg - 36 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 300x350mm

Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 4 mc/h - 8mc/h
Dimensions: mm mm 435x420x325h
Chambre à vide: mm 330x335x100/130h
Poids: 32 kg - 36 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 300x350mm

Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 4 mc/h - 8mc/h
Size: mm 435x420x325h
Chamber size: mm 330x335x100/130h
Weight: 32 kg - 36 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 300x350mm

Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 4 mc/h - 8mc/h
Medidas: mm 435x420x325h
Cámara de vacío: mm 330x335x100/130h
Peso: 32 kg - 36 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 300x350mm

STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams

315 mm



VM 12



Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 8 mc/h
Dimensioni: mm 405x520x370h
Dimensioni camera a vuoto: mm 290x400x180h
Peso: 36 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 250x400mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 8 mc/h
Dimensions: mm 405x520x370h
Chambre à vide: mm 290x400x180h
Poids: 36 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 250x400mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
270 mm

Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 8 mc/h
Size: mm 405x520x370h
Chamber size: mm 290x400x180h
Weight: 36 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 250x400mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 8 mc/h
Medidas: mm 405x520x370h
Cámara de vacío: mm 290x400x180h
Peso: 36 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 250x400mm



OPTIONAL
Barre saldanti - Sealing beams
270 mm
270 mm



VM 16



Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 12 mc/h
Dimensioni: mm 439x550x460h
Dimensioni camera a vuoto: mm 337x460x200h
Peso: 51 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 300x400mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 12 mc/h
Dimensions: mm 439x550x460h
Chambre à vide: mm 337x460x200h
Poids: 51 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 300x400mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
315 mm

Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 12 mc/h
Size: mm 439x550x460h
Chamber size: mm 337x460x200h
Weight: 51 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 300x400mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 12 mc/h
Medidas: mm 439x550x460h
Cámara de vacío: mm 337x460x200h
Peso: 51 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 300x400mm



OPTIONAL
Barre saldanti - Sealing beams
315 mm
315 mm



VM 18



Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 25 mc/h
Dimensioni: mm 582x574x496h
Dimensioni camera a vuoto: mm 448x440x185h
Peso: 72 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 400x500mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimensions: mm 582x574x496h
Chambre à vide: mm 448x440x185h
Poids: 72 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 400x500mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
420 mm

Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 25 mc/h
Size: mm 582x574x496h
Chamber size: mm 448x440x185h
Weight: 72 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 400x500mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 25 mc/h
Medidas: mm 582x574x496h
Cámara de vacío: mm 448x440x185h
Peso: 72 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 400x500mm



OPTIONAL
Barre saldanti - Sealing beams
420 mm
420 mm



VM 53



Carrozzeria: acciaio inox
Pompa di vuoto: 25 mc/h
Dimensioni: mm 711x710x513h
Dimensioni camera a vuoto: mm 575x575x180h
Peso: 96 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Dimensione max busta: 450x550mm



Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimensions: mm 711x710x513h
Chambre à vide: mm 575x575x180h
Poids: 96 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Dimension max du sac: 450x550mm



STANDARD
Barre saldanti - Sealing beams
530 mm

Bodywork: stainless steel
Vacuum pump: 25 mc/h
Size: mm 711x710x513h
Chamber size: mm 575x575x180h
Weight: 96 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max bag size: 450x550mm



Carrocería: acero inoxidable
Bomba de vacío: 25 mc/h
Medidas: mm 711x710x513h
Cámara de vacío: mm 575x575x180h
Peso: 96 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Tamaño máx de bolsa: 450x550mm



OPTIONAL
Barre saldanti - Sealing beams
530 mm 530 mm



IL MONDO ORVED

UN PRODOTTO PER OGNI ESIGENZA DI SOTTOVUOTO

ORVED WORLD
A PRODUCT SUITABLE FOR ANY VACUUM NEED



Veloci, **ergonomiche**, **compatte** e dalle misure perfettamente adattabili a qualsiasi cucina domestica, le confezionatrici ad estrazione esterna rappresentano la **migliore soluzione** nel confezionamento di prodotti di piccole e medie dimensioni.

Fast, **ergonomic**, **solid** and easy-fitting to any domestic kitchen, the external vacuum packing machines represent the **best solution** to vacuum pack small and medium products.

🇮🇹 LEGENDA ICONE

🇬🇧 SYMBOLS LEGEND

🇫🇷 LÉGENDE ICONES

🇪🇸 LEYENDA DE ICONOS



Buste goffrate

Channelled bags

Sacs gaufrés

Bolsas de vacío gofradas



Buste lisce

Smooth bags

Sacs lisses

Bolsas de vacío lisas



Campanina d'aspirazione

Suction tube

Tuyau d'aspiration

Tubo para hacer el vacío



Predisp. vuoto su contenitori

Device to operate vacuum in container

Mise sous vide dans les récipients

Acesorio para hacer vacío en contenedores



Automatico/Manuale

Automatic/Manual

Automatique/manuelle

Automático/Manual



Manuale

Manual

Manuelle

Manual



Kit Buste

Set of vacuum bags

Kit sachets

Kit Bolsas



Standard



Optional

PROFESSIONAL FAMILY

Carrozzeria: ABS
Ingombro: mm 360x265x126h
Pompa di vuoto: 11 lt/min autolubrificante
Barra saldante: mm 310
Peso: Kg 3,5
Tensione: 230 V - 50/60 Hz



Carrosserie: ABS
Dimensions: mm 360x265x126h
Pompe à vide: 11 lt/min autolubrificante
Barre de soudure: mm 310
Poids: Kg 3,5
Voltage: 230 V - 50/60 Hz



Bodywork: ABS
Size: mm 360x265x126h
Vacuum pump: 11 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 310
Weight: Kg 3,5
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz



Carrocería: ABS
Medidas: mm 360x265x126h
Bomba de vacío: 11 lt/min autolubrificante
Barra de soldadura: mm 310
Peso: Kg 3,5
Tensión: 230 V - 50/60 Hz



FAST VACUUM

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
Ingombro: mm 360x300x150h
Pompa di vuoto: 11 lt/min autolubrificante
Barra saldante: mm 310
Peso: Kg 8
Tensione: 230 V - 50/60 Hz



Carrosserie: ACIER INOXYDABLE
Dimensions: mm 360x300x150h
Pompe à vide: 11 lt/min autolubrificante
Barre de soudure: mm 310
Poids: Kg 8
Voltage: 230 V - 50/60 Hz



Bodywork: STAINLESS STEEL
Size: mm 360x300x150h
Vacuum pump: 11 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 310
Weight: Kg 8
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz



Carrocería: ACERO INOXIDABLE
Medidas: mm 360x300x150h
Bomba de vacío: 11 lt/min autolubrificante
Barra de soldadura: mm 310
Peso: Kg 8
Tensión: 230 V - 50/60 Hz



VACUUM 2009

Carrozzeria: ACCIAIO INOX
Ingombro: mm 470x310x160h
Pompa di vuoto: 30 lt/min autolubrificante
Barra saldante: mm 420
Peso: Kg 10,5
Tensione: 230 V - 50/60 Hz



Carrosserie: ACIER INOXYDABLE
Dimensions: mm 470x310x160h
Pompe à vide: 30 lt/min autolubrificante
Barre de soudure: mm 420
Poids: Kg 10,5
Voltage: 230 V - 50/60 Hz



Bodywork: STAINLESS STEEL
Size: mm 470x310x160h
Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 420
Weight: Kg 10,5
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz



Carrocería: ACERO INOXIDABLE
Medidas: mm 470x310x160h
Bomba de vacío: 30 lt/min autolubrificante
Barra de soldadura: mm 420
Peso: Kg 10,5
Tensión: 230 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: 230 V - 50/60 Hz



Carrosserie: ACIER INOXYDABLE
Dimensions: mm 495x320x187h
Pompe à vide: 30 lt/min autolubrificante
Barre de soudure: mm 420
Poids: Kg 13,5
Voltage: 230 V - 50/60 Hz



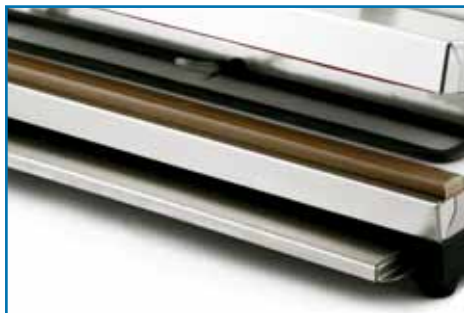
Bodywork: STAINLESS STEEL
Size: mm 495x320x187h
Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 420
Weight: Kg 13,5
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz



Carrocería: ACERO INOXIDABLE
Medidas: mm 495x320x187h
Bomba de vacío: 30 lt/min autolubrificante
Barra de soldadura: mm 420
Peso: Kg 13,5
Tensión: 230 V - 50/60 Hz



VM 98



Ripiano in acciaio inox per agevolare il supporto della busta
Stainless steel shelf for an easier bag placing
Tablette en acier inoxydable qui facilite le support du sachet
Tablero de acero inoxidable para facilitar el apoyo de bolsa



BREVETTATO
PATENTED



Sistema brevettato a sonda retraibile
Patented system with retractable probe
Système breveté à sonde retractable
Sistema patentado de sonda retráctil



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
Ingombro: mm 490x415x195h
Pompa di vuoto: 30 lt/min autolubrificante
Barra saldante: mm 420
Peso: Kg 20
Tensione: 230 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
Size: mm 490x415x195h
Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 420
Weight: Kg 20
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrosserie: ACIER INOXYDABLE
Dimensions: mm 490x415x195h
Pompe à vide: 30 lt/min autolubrificante
Barre de soudure: mm 420
Poids: Kg 20
Voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrocería: ACERO INOXIDABLE
Medidas: mm 490x415x195h
Bomba de vacío: 30 lt/min autolubrificante
Barra de soldadura: mm 420
Peso: Kg 20
Tensión: 230 V - 50/60 Hz

VM 14/90n



Ripiano in polietilene per agevolare il supporto della busta
Polyethylene shelf for an easier bag placing
Tablette en polyéthylène qui facilite le support du sachet
Tablero de polietileno para facilitar el apoyo de bolsa



BREVETTATO
PATENTED



Sistema brevettato a sonda retraibile
Patented system with retractable probe
Système breveté à sonde retractable
Sistema patentado de sonda retráctil



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
Ingombro: mm 565x480x280h
Pompa di vuoto: 4 mc/h a bagno d'olio
Barra saldante: mm 520
Peso: Kg 37
Tensione: 230 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
Size: mm 565x480x280h
Vacuum pump: 4 mc/h oil-lubricated
Sealing beam: mm 520
Weight: Kg 37
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrosserie: ACIER INOXYDABLE
Dimensions: mm 565x480x280h
Pompe à vide: 4 mc/h à bain d'huile
Barre de soudure: mm 520
Poids: Kg 37
Voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrocería: ACERO INOXIDABLE
Medidas: mm 565x480x280h
Bomba de vacío: 4 mc/h autolubrificante
Barra de soldadura: mm 520
Peso: Kg 37
Tensión: 230 V - 50/60 Hz

IL SOTTOVUOTO ORVED... ...IDEALE PER TUTTI I PRODOTTI!

ORVED VACUUM... IDEAL FOR EVERY PRODUCT!

FOOD

Nella ristorazione:

Pasta, carne, salumi, formaggi, pesce e molti altri...

In the restaurant industry: pasta, meat, cold cuts, cheese, fish and many more...



NON FOOD



Nel settore farmaceutico
e ospedaliero

In the pharmaceutical and
the hospital industry



Nel settore industriale
ed elettronico

In the manufacturing and
the electronic industry



Nel settore
domestico

In the household
industry

Tutte le confezionatrici Orved hanno la capacità di confezionare qualsiasi prodotto **FOOD** e **NON FOOD** mostrando l'assoluta superiorità aziendale nel garantire ai nostri clienti il **sottovuoto perfetto** per ogni loro esigenza.

All Orved vacuum packing machines can pack any product - **FOOD** and **NON FOOD** - showing Orved superiority to let customers enjoy the **perfect vacuum** for all their needs.

IL MONDO ORVED

UN PRODOTTO PER OGNI ESIGENZA DI SOTTOVUOTO

ORVED WORLD
A PRODUCT SUITABLE FOR ANY VACUUM NEED



La nuova frontiera della **sigillatura di vaschette** nella modalità vuoto, vuoto e gas o solo perfetta sigillatura in ogni lato.

The new era of **trays thermosealing** in vacuum mode, vacuum and gas mode or only perfect sealing mode.

🇮🇹 LEGENDA ICONE

🇬🇧 SYMBOLS LEGEND

🇫🇷 LÉGENDE ICONES

🇪🇸 LEYENDA DE ICONOS

	Pannello touch	Touch panel	Panneau touch	Mandos touch
	Pannello digitale	Digital panel	Panneau digital	Mandos digitales
	Sistema a slitta	Sledge system	Système à coulisse	Sistema con guías
	Stampo standard (a scelta)	Standard mould (optionally)	Matrice standard (au choix)	Molde estandar
	Stampo taglio sfrido	Mould with cut of seal	Matrice avec couteaux	Molde recorte sobrante de bolsa
	Sistema sensoriale di vuoto	Sensorial vacuum system	Système de mise sous vide sensoriel	Sistema de vacío con sensor
	Multiprog 10 programmi	Multiprog 10 programs	Multiprog 10 programmes	Multiprog 10 programmas
	Gas	Gas	Gaz	Gas
	Vuoto + Gas	Vacuum + Gas	Vide + Gas	Vacío + Gas
	Ultra vuoto	Ultra vacuum	Ultra vide	Ultra vacío
	Ultra gas	Ultra gas	Ultra gaz	Ultra gas

 Standard  Optional

VGP 25n



Linea VGP

Innovativa confezionatrice ideata per poter eseguire una perfetta sigillatura di vaschette e confezionare prodotti in sottovuoto o in atmosfera modificata.

VGP line

Innovative thermosealing machine to perfectly seal trays and vacuumpack products even in modified atmosphere.

Ripiani - Mould

Misura standard*
Standard size*
Dimensions standard*
Medidas estandar*

1/2 Gastronorm



1/4 Gastronorm



1/8 Gastronorm



VGP 60n



VGP 25n

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
25 mc/h
mm 525x625x1125h/1505h
mm 330x267x130h
Kg 118
230V - 50/60Hz



Carrozzeria:
Pompa di vuoto:
Ingombro:
Dim. max vaschetta:
Peso:
Tensione:



Bodywork:
Vacuum pump:
Size:
Max tray size:
Weight:
Power grid voltage:



Carrosserie:
Pompe à vide:
Dimensions:
Dim. max des barquettes:
Poids:
Voltage:



Carrocería:
Bomba de vacío:
Medidas:
Dim. max barquetas:
Peso:
Tensión:

VGP 60n

ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
60 mc/h
mm 525x625x1125h/1505h
mm 330x267x130h
Kg 141
400V - 50/60Hz

PROFI 1n



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
Ingombro: mm 240x460x320h
Peso: Kg 12,5
Tensione: 230 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
Size: mm 240x460x320h
Weight: Kg 12,5
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrosserie: ACIER INOXYDABLE
Dimensions: mm 240x460x320h
Poids: Kg 12,5
Voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrocería: ACERO INOXIDABLE
Medidas: mm 240x460x320h
Peso: Kg 12,5
Tensión: 230 V - 50/60 Hz

PROFI 2



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
Ingombro: mm 290x480x355h
Peso: Kg 17,1
Tensione: 230 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
Size: mm 290x480x355h
Weight: Kg 17,1
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrosserie: ACIER INOXYDABLE
Dimensions: mm 290x480x355h
Poids: Kg 17,1
Voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrocería: ACERO INOXIDABLE
Medidas: mm 290x480x355h
Peso: Kg 17,1
Tensión: 230 V - 50/60 Hz

PROFI 3



Carrozzeria: ACCIAIO INOX
Ingombro: mm 350x600x420h
Peso: Kg 25
Tensione: 230 V - 50/60 Hz

Bodywork: STAINLESS STEEL
Size: mm 350x600x420h
Weight: Kg 25
Power grid voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrosserie: ACIER INOXYDABLE
Dimensions: mm 350x600x420h
Poids: Kg 25
Voltage: 230 V - 50/60 Hz

Carrocería: ACERO INOXIDABLE
Medidas: mm 350x600x420h
Peso: Kg 25
Tensión: 230 V - 50/60 Hz

IL MONDO ORVED

UN PRODOTTO PER OGNI ESIGENZA DI SOTTOVUOTO

ORVED WORLD
A PRODUCT SUITABLE FOR ANY VACUUM NEED



Efficienza, precisione e affidabilità
in un'unica linea esclusiva!

OPM, innovative **termosigillatrici in linea** pensate per rispondere alle esigenze di tutti i laboratori alimentari e servizi di catering.

Efficiency, precision and reliability in a unique exclusive line!

OPM, the innovative trays **thermosealing machines in line** to respond to every need of food laboratories and catering services.

🇮🇹 LEGENDA ICONE

🇬🇧 SYMBOLS LEGEND

🇫🇷 LÉGENDE ICONES

🇪🇸 LEYENDA DE ICONOS



Pannello touch

Touch panel

Panneau touch

Mandos touch



Stampo taglio sfrido

Mould with cut of seal

Matrice avec couteaux

Molde recorte sobrante de bolsa



Sistema sensoriale di vuoto

Sensorial vacuum system

Système de mise sous vide sensoriel

Sistema de vacío con sensor



Multiprog 10 programmi

Multiprog 10 programs

Multiprog 10 programmes

Multiprog 10 programmas



Gas

Gas

Gaz

Gas



Vuoto + Gas

Vacuum + Gas

Vide + Gaz

Vacío + Gas



Ultravuoto

Ultravacuum

Ultra Vide

Ultra vacío



Ultragas

Ultragas

Ultragas

Ultra gas



Standard



Optional

OPM 1.5



Ripiani - Mould

Esempio - Example
Ejemplo - Ejemplo

1 foro - 1 hole



2 fori - 2 holes



3 foro - 3 holes



Carrozzeria
Dimensioni macchina
Dimensioni massima
vaschette

Larghezza film
Stazioni di carico
Profondità max.
Diametro max bobina
Tensione
Potenza
Aria compressa
Avanzamento film
Pompa a vuoto
Produttività
Peso



Bodywork
Size
Max Trays size

Film width
Loading stations
Max tray depth
Max. diameter coil
Power grid voltage
Power
Compressed air
Film advance
Vacuum Pump
Productivity
Weight



Carrosserie
Dimensions
Dimensions max des
barquettes

Largeur du film
Stations de chargement
Profondeur max.
Diamètre max. bobine
Voltage
Puissance
Air comprimé
Avancement du film
Pompe à vide
Productivité
Poids



Carrocería
Medidas
Medidas máxima de
barquetas

Ancho de la película
Estaciones de carga
Profundidad máx.
Diámetro máx. de bobina
Tensión
Potencia
Aire comprimido
Avance de la película
Bomba de vacío
Productividad
Peso

OPM 1.5

acciaio inox - stainless steel
1860x875x1610 h mm
1 x 325 x 260 mm
2 x 175 x 230 mm
3 x 160 x 130 mm
470 mm
2
100 mm
300 mm
400V 50/60 Hz - 3PH+N+PE
4 kW
6/8 Bar
Aut.
105 mc/h
3/6 cicli/min - cycles/min
400 kg

OPM 3.0

acciaio inox - stainless steel
2800x875x1610 h mm
1 x 325 x 260 mm
2 x 175 x 230 mm
3 x 160 x 130 mm
470 mm
5
100 mm
300 mm
400V 50/60 Hz - 3PH+N+PE
4-6 kW
6/8 Bar
Aut.
105 mc/h
3/6 cicli/min - cycles/min
500 kg

OPM 3.0

Ripiani - Mould

Esempio - Example
Ejemplo - Ejemplo

1 foro - 1 hole



2 fori - 2 holes



3 foro - 3 holes



IL MONDO ORVED

UN PRODOTTO PER OGNI
ESIGENZA DI SOTTOVUOTO

ORVED WORLD
A PRODUCT SUITABLE FOR ANY VACUUM NEED



Il sottovuoto perfetto necessita di una busta perfetta!

Per questo Orved da più di 10 anni ha avviato la propria produzione di buste lisce, goffrate e cottura e una linea di accessori dediti all'arte del sottovuoto.

The perfect vacuum needs a perfect vacuum bag!

Orved has been producing smooth vacuum bags, channelled vacuum bags and cooking vacuum bags in addition to a series of sous vide accessories for more than 10 years.

Orved realizza buste personalizzate per colore, grandezza e stampa.
Inoltre offre la possibilità di applicare il proprio logo previa verifica fattibilità.

Orved manufactures customized vacuum bags, according to colour, size and printing.
Moreover it gives the chance to print the customer's own logo, prior feasibility proof.

SACCHETTI LISCI - ECO 70

SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI - SMOOTH VACUUM BAGS
SACS SOUS VIDE LISSES - BOLSAS DE VACÍO LISAS - PA/PE 15/50

NEW



100 pz./pcs.

dim/size(mm)	qty x box
150x300	1.000
200x300	1.000
250x300	1.000
250x350	1.000
300x400	1.000
400x600	400

SACCHETTI LISCI TIPO 95

SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI - SMOOTH VACUUM BAGS
SACS SOUS VIDE LISSES - BOLSAS DE VACÍO LISAS - PA/PE 20/70



100 pz./pcs.

dim/size(mm)	qty x box	dim/size(mm)	qty x box
140x220	1.000	250x400	1.000
150x200	1.000	250x700	500
150x300	1.000	300x400	500
160x230	1.000	300x450	500
170x250	1.000	300x500	500
180x280	1.000	350x400	500
200x250	1.000	350x450	500
200x300	1.000	350x500	500
200x350	1.000	400x500	400
200x400	1.000	400x600	400
200x500	500	450x600	400
250x300	1.000	500x700	300
250x350	1.000		

SACCHETTI LISCI TIPO 150

SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI - SMOOTH VACUUM BAGS
SACS SOUS VIDE LISSES - BOLSAS DE VACÍO LISAS - PA/PE 25/114



100 pz./pcs.

dim/size(mm)	qty x box	dim/size(mm)	qty x box
200x250	1.000	250x400	500
200x300	1.000	300x400	500
200x350	1.000	350x400	500
250x300	1.000	350x450	500
250x350	800	400x500	400
		400x600	300

SACCHETTI COTTURA LISCI

SACCHETTI SOTTOVUOTO PER COTTURA - COOKING VACUUM BAGS
SACS SOUS VIDE POUR CUISSON - BOLSAS DE VACÍO PARA COCCIÓN - OPA/PP 15/65



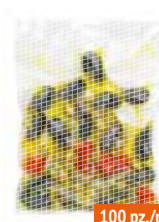
100 pz./pcs.

dim/size(mm)	qty x box	dim/size(mm)	qty x box
150x200	1.000	250x350	500
150x250	1.000	250x400	500
150x300	1.000	300x400	500
200x250	1.000	300x500	500
200x300	1.000	350x500	500
200x400	500	400x500	500
250x300	500	400x600	500

SACCHETTI GOFFRATI - ECO 85

SACCHETTI SOTTOVUOTO GOFFRATI - CHANNELLED VACUUM BAGS
SACS SOUS VIDE GAUFRES - BOLSAS DE VACÍO GOFRADAS - PA/PE 15/50+PA/PE 15/85

NEW

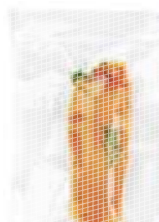


100 pz./pcs.

dim/size(mm)	qty x box
150x300	2.000
200x300	1.600
250x300	1.200
250x350	1.000
300x400	800
400x600	400

SACCHETTI GOFFRATI

SACCHETTI SOTTOVUOTO GOFFRATI - CHANNELLED VACUUM BAGS
SACS SOUS VIDE GAUFRES - BOLSAS DE VACÍO GOFRADAS - PA/PE 20/80



100 pz./pcs.

dim/size(mm)	qty x box	dim/size(mm)	qty x box
120x200	4.000	250x350	1.000
150x250	2.500	250x400	900
150x300	2.000	250x450	700
150x400	1.600	250x600	600
160x230	2.500	300x400	800
180x300	1.800	300x450	600
200x250	1.800	300x500	500
200x300	1.600	350x450	500
200x350	1.200	400x500	400
200x400	1.200	400x600	400
200x450	1.000		

ROTOI GOFFRATI

ROTOI GOFFRATI - CHANNELLED ROLLS
ROULEAUX GAUFRES - ROLLOS GOFRADOS

PER CONSERVAZIONE

FOR VACUUM - POUR CONSERVATION - POR EL VACÍO



2 pz./pcs.

dim/size	qty x box
200 mm x 6 m	25
300 mm x 6 m	25

PER COTTURA

FOR COOKING - POUR CUISSON - PARA COCCIÓN



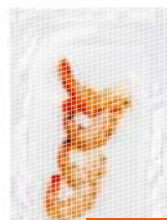
NEW

2 pz./pcs.

dim/size	qty x box
200 mm x 6 m	25
275 mm x 6 m	25

SACCHETTI COTTURA GOFFRATI

SACCHETTI SOTTOVUOTO PER COTTURA GOFFRATI - COOKING CHANNELLED VACUUM BAGS
SACS SOUS VIDE GAUFRES POUR CUISSON - BOLSAS DE VACÍO GOFRADAS PARA COCCIÓN - OPA/PP 15/65



100 pz./pcs.

dim/size(mm)	qty x box	dim/size(mm)	qty x box
150x300	1.000	250x350	500
200x250	1.000	280x400	500
200x300	1.000	300x400	500
		300x500	500



KIT BASIC

KIT BUSTE

KIT PREMIUM



SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI
SMOOTH VACUUM BAGS

dim/size(mm)	qty x box
150x200	200
200x300	200
250x350	100
300x400	100

SACCHETTI PER COTTURA
COOKING VACUUM BAGS

dim/size(mm)	qty x box
200x300	100
250x350	100



SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI
SMOOTH VACUUM BAGS

dim/size(mm)	qty x box
150x200	200
200x300	200
250x350	100
300x400	100
350x450	100
400x500	100

SACCHETTI PER COTTURA
COOKING VACUUM BAGS

dim/size(mm)	qty x box
200x300	100
250x350	100

PELLICOLA POLIPROPILENE

PELLICOLA IN BOBINA POLIPROPILENE - POLYPROPYLENE FILM ROLL
 ROULEAU DE FILM EN POLYPROPYLENE - ROLLO DE PELÍCULA EN POLIPROPILENE

	largh./width	lung./length
PROFI 1n	150 mm	300 mt
PROFI 2	200 mm	300 mt
PROFI 3	270 mm	300 mt
VGP 25n	340 mm	200 mt
VGP 60n	340 mm	200 mt

BUSTE SALVASPAZIO

SACCHETTI SALVASPAZIO - SPACE SAVER BAGS
 SACS GAIN DE PLACE - BOLSAS AHORRA ESPACIO



dim/size (cm)	qty x box
40x60	100
60x90	100
70x110	100
80x130	100

VASCHETTE

VASCHETTE TRASPARENTI IN PP - PP TRANSPARENT TRAYS - BARQUETTES EN PP TRANSPARENT - BARQUETAS EN PP TRANSPARENTE

tipo/type	descr.	dim./size	pz x conf./qty x pack	pz x cart/qty x box	cc max	ideali per / ideal for
M 16-GA300RP	AP30	137x95x30 mm	125	500	250	Profi 1 - Profi 2
M 15-GA450RP	AP45	137x95x45 mm	125	500	450	Profi 1 - Profi 2
M 14-GA630RP	AP63	137x95x63 mm	125	500	500	Profi 1 - Profi 2
GA200RM	AG25T	190x137x20 mm	150	600	500	Profi 1 - Profi 2
M 12-GA380RM	AG38	190x137x38 mm	125	500	750	Profi 1 - Profi 2
M 11-GA500RM	AG50	190x137x50 mm	125	500	1000	Profi 1 - Profi 2
M 10-GA720RM	AG70	190x137x72 mm	125	500	1250	Profi 1 - Profi 2
M 9-GA 850RM	AG85	190x137x85 mm	100	400	1500	Profi 1 - Profi 2
M 20-GA200RG	AM25T	260x190x25 mm	200	400	1000	Profi 2
M 35-GA350RG	AM35T	260x190x35 mm	200	400	1500	Profi 2
M 50-GA500RG	AM50T	260x190x50 mm	200	400	2000	Profi 2
M 65-GA650RG	AM65T	260x190x65 mm	175	350	2500	Profi 2

quantità minima= 1 confezione - minimum quantity= 1package - quantité minimum= 1 conf. - cantidad mínima= 1 conf.



VASCHETTE GASTRONORM

VASCHETTE GASTRONORM - GASTRONORM TRAYS - BARQUETTES GASTRONORM - BARQUETAS GASTRONORM

tipo/type	dim./size	peso/weight	pz x cart/qty x box	cc max	ideali per / ideal for
1/2 gastronorm H40	325x260x40 mm	80 g	162	2100	Profi 3 - VGP
1/2 gastronorm H65	325x260x65 mm	80 g	156	4275	Profi 3 - VGP
1/2 gastronorm H80	325x260x80 mm	100 g	150	4800	Profi 3 - VGP
1/2 gastronorm H95	325x260x95 mm	100 g	138	6000	Profi 3 - VGP
1/4 gastronorm H42	260x160x42 mm	32 g	450	1100	Profi 3 - VGP
1/4 gastronorm H50	260x160x50 mm	30 g	450	1350	Profi 3 - VGP
1/4 gastronorm H70	260x160x70 mm	34 g	450	1800	Profi 3 - VGP
1/4 gastronorm H95	260x160x95 mm	47 g	400	2500	Profi 3 - VGP
1/8 gastronorm H35	165x120x35 mm	10 g	960	500	Profi 3 - VGP
1/8 gastronorm H45	165x120x45 mm	13 g	960	600	Profi 3 - VGP
1/8 gastronorm H60	165x120x60 mm	15 g	912	730	Profi 3 - VGP
1/8 gastronorm H95	165x120x95 mm	20 g	900	1160	Profi 3 - VGP

quantità minima= 1 cartone - minimum quantity= 1 box - quantité minimum= 1 carton - cantidad mínima= 1 cartón



RIPIANI INCLINATI

RIPIANO INCLINATO - INCLINED SHELF - PLAN INCLINE - BALDA INCLINADO

Ripiano per - Shelf for - Plan pour - Bandeja para líquidos para
 MULTIPLE 315, VM12, VM16, VM18, VM53, VM20n, VM30n, EVOX 30



CARRELLI

CARRELLO - CARRIAGE - CHARIOT - CARRITO

Carrello PICCOLO - LITTLE Carriage PETIT Chariot - Carrito PEQUEÑO	mm 590x550x610h	MULTIPLE 315, VM12, VM16, SV31n
Carrello GRANDE - BIG Carriage GRAND Chariot - Carrito GRANDE	mm 690x730x610h	VM18, VM53, SV41n



LIBRI TECNICHE DEL SOTTOVUOTO

BOOKS ABOUT SOUS VIDE TECHNIQUE - LIVRES DE TECHNIQUE DU SOUS VIDE - LIBROS TÉCNICAS DE VACÍO

“SOTTOVUOTO Tecnica evoluta”

by 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



“STILE LIBERO”

by 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.

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

ACCESSORI

ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ACCESORIOS



EASY

Accessorio per vuoto esterno con buste goffrate per macchine a campana.

Accessory to operate external vacuum using a chamber vacuum machine and channelled bags

Accessoires pour le vide externe avec sachets gauffrés pour les conditionneuses à cloche.

Acesorio para hacer vacío exterior con máquinas de campana y bolsas gofradas.



Macchine a campana - Chamber machines
Machines a cloche - Envasadoras con campana



Evox 30

TAVOLETTE

BOARDS - PLANCHES
TABLAS DE RESINA



CANNUCCIA D'ASPIRAZIONE

SUCTION TUBE - TUYAU D'ASPIRATION
TUBO PARA HACER EL VACÍO



TAPPI PER BOTTIGLIA

BOTTLE STOPPERS - BOUCHONS PAR PAQUET
TAPONES PARA BOTELLAS



CALIBRI ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL MOULD - MOULE ACIER INOX
MOLDE DE ACERO INOX



TERMOMETRO A SONDA

THERMOCOUPLE THERMOMETER - THERMOMETRE A THERMOCOUPLE
TERMOMETRO TERMOPAR



TAGLIERINA PER BUSTE

CUTTER - COUPE SACHET
CORTADOR



IMBUTO IN ACCIAIO INOX

STAINLESS STEEL FUNNEL - ENTONNOIR AN ACIER INOXYDABLE
EMBUDO DE ACERO INOXIDABLE



CONSERBOX

CONSERBOX - CONSERBOX
CONSERBOX



COPERCHI ROTONDI

ROUNDED VACUUM LIDS - COUVERCLES ROUNDS
TAPAS REDONDAS



ORVED SERVICE

IL NOSTRO IMPEGNO IN OGNI MOMENTO

ORVED SERVICE
OUR COMMITMENT IN EVERY MOMENT

Con l'acquisto di un modello Orved avete scelto di acquistare **sicurezza, durevolezza e migliore qualità.**

In qualsiasi caso di bisogno il servizio di assistenza tecnica Orved interviene in modo rapido ed efficiente inviandovi parti di ricambio o assistendovi in loco entro 48h dalla vostra richiesta.

Per servirvi al meglio, Orved vi invita a registrare il vostro prodotto al sito **www.orved.com/service** nel quale potrete godere della garanzia di ogni prodotto a partire da **12 mesi** dalla consegna del bene e potrete richiedere qualsiasi informazione di assistenza tecnica.

Registrandovi al sito **www.orved.com/service** i vantaggi non finiscono qui...

- Garanzia di utilizzo di parti di ricambio originali reperibili e compatibili fino a 10 anni dall'uscita di produzione del modello.
- Spedizione nazionale di ricambi in 24h, internazionale in 48h
- Richiesta di riparazione e stato avanzamento della riparazione direttamente consultabile dal sito
- Richieste di soluzioni di problemi tecnici e consigli pratici sull'utilizzo di ogni modello Orved
- Invio di libretti d'istruzione, guide utili e informazioni sugli accessori
- Consultazione e informazioni su centri di Assistenza Tecnica Autorizzati



Assistere il cliente nella vendita e nel post-vendita è la forza che fa di Orved, una azienda leader nel sottovuoto in tutto il mondo!

Buying an Orved product is a synonym of **safety, durability** and **top quality.**

In case of need, Orved service will respond in a quick and efficient way by sending you the spare parts or by assisting you in loco within 48 hours from your request.

In order to assist you at its best Orved invites you to register your product at: **www.orved.com/service**, where you can enjoy a warranty upon your product starting from **12 months** from its receipt and ask for any further technical assistance you might require.

By registering at **www.orved.com/service** you can enjoy other advantages...

- Guaranteed use of original spare parts available and compatible for another 10 years after the product's phase-out.
- National deliveries of spare parts within 24 hours and international within 48 hours.
- The possibility to check on the reparation request and progress directly on line.
- Requests of solutions concerning technical issues and of practical suggestions on how to use every Orved model.
- Dispatch of operating and service manuals, quick guides and infos upon the various accessories.
- Consultation and infos about Authorized Technical Assistance Centres.

Assisting the customer in the sale and post-sale phases is the strength of Orved, a worldwide leading company in the field of vacuum!





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

ORVED S.P.A. con Socio Unico

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

tel: +39.0421.54387 - fax: +39.0421.332295

tel: +39.045.576259 - fax: +39.045.8100124

R.E.A.: VE 235301 - Registro imprese Venezia 02708910274

N.ISCR.RAEE IT08020000003349

Cod.Fisc e P.IVA: IT02708910274 - Capitale sociale I.V. euro 120.000,00.=

www.orved.it - e-mail: orved@orved.it - pec: orvedspa@legalmail.it

