

Il riferimento n°1 nel mondo del sottovuoto!

Number-one reference in the world of vacuum!



Garanti del Sapore

Catalogo prodotti / Products catalogue

Go to: www.orved.it

MADE IN ITALY 



Indice

INDEX

PAG. 3

L'azienda Orved, leader nel sottovuoto da più di 30 anni

Orved, leader in vacuum packaging for more than 30 years

PAG. 4

I vantaggi del sottovuoto

The advantages of vacuum packaging

PAG. 5

Orved Academy

Orved Academy

PAG. 6

Perché "Garanti del Sapore"

Why "Flavour Guardians"



PAG. 7-8

Linea cottura sottovuoto - Svthermo e valvola SYV

Sous-vide cooking line - Svthermo and SYV valve

PAG. 9-12

I programmi Chef e Vasi - disponibili sulle linee Cuisson e Bright

Chef and Jars programs - available on Cuisson and Bright lines

NEW

PAG. 13-14

Connessione web - Modulo Wi-Fi

Web connection - Wi-Fi Module

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.



PAG. 15-18

Linea Cuisson - macchine a campana e carrellate

Cuisson Line - chamber and floor standing vacuum machines

PAG. 19-24

Linea Bright - macchine a campana e carrellate

Bright Line - chamber and floor standing vacuum machines

PAG. 25-28

Linea Evox - macchine a campana

Evox Line - chamber vacuum machines



PAG. 29-30

Linea VM - macchine a campana

VM Line - chamber vacuum machines

PAG. 31-32

Linea ad estrazione esterna

External vacuum machines



PAG. 33-34

Linea termosigillatrici di vaschette - VGP

Trays thermosealing machines - VGP

PAG. 35-36

Linea termosigillatrici di vaschette - SKIN EFFECT

Trays thermosealing machines - SKIN EFFECT



PAG. 37-38

Linea termosigillatrici di vaschette - Profi

Trays thermosealing machines - Profi

PAG. 39-43

Buste sottovuoto e accessori

Vacuum bags and accessories

PAG. 44

Orved Service - Certificazioni

Orved Service - Certifications

PAG. 46

Legenda icone

Symbols legend

La nostra azienda

OUR COMPANY

Noi di Orved crediamo che per innovare non serve solo un'idea, ma la perfetta sincronia fra tre elementi chiave: il know-how che ognuno di noi possiede, la determinazione nel raggiungere i propri obiettivi e la passione, motore del nostro successo.

Per questo, Orved, da più di trent'anni, continua ad innovare il mondo creando i migliori prodotti dedicati alla conservazione e cottura in sottovuoto, la nostra vera passione!

Una passione che ha condotto l'azienda a diffondere in tutto il mondo la cultura e l'uso della tecnologia del sottovuoto, grazie all'offerta di macchine sottovuoto costruite in Italia sempre all'avanguardia, sia dal punto di vista tecnologico che qualitativo; capaci non soltanto di rispondere ai bisogni dei clienti ma anche di anticiparli.

Oggi Orved rappresenta l'eccellenza nel mondo del sottovuoto sia nella conservazione che nella cottura; realizza quotidianamente prodotti di altissima qualità ed efficienza, volti a semplificare il lavoro quotidiano dei clienti, garantendo sempre il massimo della tecnologia e delle prestazioni con un consistente risparmio di tempo e costi.

At Orved we believe that innovation is not only an idea but is the perfect combination of three key elements: our knowledge, determination to reach our goals and our drive towards success.

For this reason, Orved has been innovating the world for over 30 years by creating the best products dedicated to the vacuum packing and sous-vide cooking, our true passion! This passion has led the company to spread the culture and the use of vacuum technology around the world by offering cutting-edge machinery in both technology and quality, able not only to respond to customers' needs but also to anticipate them.

Today Orved represents excellence in the vacuum world for both storage and in cooking. It carries the highest quality and efficient products to simplify the customers daily work, always ensuring the highest level of technology and performance with significant time and cost savings.



La nostra mission

OUR MISSION

La nostra mission 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.***

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 of our philosophy.***

Meno sprechi, più qualità

LESS WASTE, MORE QUALITY



ZERO SPRECHI
Zero waste



CONTROLLO PRECISO
Precise control



STOCCAGGIO IGIENICO
Hygienic storage

Più organizzazione con il sottovuoto

More organization with vacuum

Grazie al sottovuoto è possibile lavorare sempre in anticipo, preparare le pietanze prima per averle già pronte al momento dell'utilizzo; questo ci consente di organizzare la giornata al fine di massimizzare la redditività delle ore lavorative ed azzerare gli sprechi, migliorando la qualità del risultato finale.

Thanks to the vacuum, it is possible to work in advance, prepare the food beforehand and have it ready for use. In this way the working day can be organized to maximize the profitability of working hours and zero waste, improving the quality of the end result.

Controllo delle spese ed ottimizzazione dello stoccaggio

Budget control and storage optimization

Il sottovuoto permette di conservare a lungo gli alimenti prolungandone freschezza e qualità, consentendo quindi di acquistare maggiori quantitativi di prodotti risparmiando fortemente sul costo del prodotto stesso oltre che su quello di movimentazione. Permette, quindi, di sfruttare i giorni migliori per gli acquisti e di avere un alto potere di trattativa con i fornitori.

Vacuum packaging allows food to be preserved for a long time, prolonging its freshness and quality, thus allowing greater quantities of products to be purchased, saving heavily on the cost of the product itself as well as on handling costs. It allows, therefore, to exploit the best days for purchases and to have a high power of negotiation with suppliers.

Miglior stoccaggio, meno consumi

Better storage, less consumption

Grazie all'assenza di aria all'interno delle buste, il sottovuoto evita la contaminazione tra i prodotti. Questo permette di conservare tutti gli ingredienti nello stesso frigo, riducendo così i consumi energetici.

Thanks to the absence of air inside the bags, the vacuum avoids contamination between the products. This allows all the ingredients to be kept in the same fridge, thus reducing energy consumption.

**100%
risparmio**

*100% cost
saving*





Uno Chef a tua disposizione!

A CHEF AT YOUR DISPOSAL!

Orved Academy

Partecipa ai corsi e scopri, sotto la guida di professionisti del settore, come implementare la tua attività risparmiando su costi e consumi grazie alla tecnologia del sottovuoto. Amplia la proposta gastronomica della tua attività con preparazioni facili e veloci che ti permetteranno di avere sempre a disposizione un'ampia scelta di ricette per soddisfare le esigenze ed i gusti di tutta la clientela.

Attend courses and learn, under the guidance of professionals in the field, how to implement your business while saving costs and consumption thanks to vacuum technology.

Expand the gastronomic offer with quick and easy preparations that will allow you to always have at your disposal a wide choice of recipes to meet all customers needs and tastes.



Il programma dei nostri corsi Our classes program:

- **Spiegazione delle tecniche di conservazione sottovuoto**
Explanation of vacuum storage techniques
- **Dimostrazione pratica di conservazione di un alimento in sottovuoto**
Practical presentation of food vacuum storage
- **Utilizzo degli accessori per la conservazione sottovuoto**
Using Vacuum Storage Accessories
- **Spiegazione della cottura sous-vide**
Explanation of the sous-vide cooking
- **Cottura di un prodotto in sottovuoto**
Cooking some products in sous-vide
- **Assaggio delle ricette**
Tasting of recipes



Anche da smartphone
Event with your smartphone



Collegati a Orved Academy e resta sempre aggiornato sugli ultimi eventi pubblicati:

Connect to the Orved Academy portal and stay up to date with the latest news:

www.orvedacademy.it

Perchè Why

Garanti del Sapore / Flavour Guardians



Noi di Orved da anni lavoriamo al fine di garantire alle vostre famiglie, ai vostri clienti, ai vostri amici non solo la freschezza di un prodotto sano e perfettamente conservato ma l'emozione, l'insostituibile emozione di assaporare un piatto gustoso, un piatto che risvegli ricordi, un piatto che vi racconti una storia.

Ora Ritrova Veramente Emozioni Dimenticate e fai sentire a chi ti circonda la cura e l'amore dietro quel piatto, dietro la scelta di una conservazione e di una cottura che ti seguono dalla semina al raccolto, fino ad arrivare alla tavola, a quella tavola piena di emozioni.



At Orved we have been working for years to guarantee your families, your friends and your customers the freshness of healthy products in order to enhance flavours making each dish a unique emotion.

Now you really find forgotten emotions transmitting care and love behind the choice of a preparation, that follow you from the sowing to the table.

Linea cottura sous-vide

SOUS VIDE COOKING LINE

La macchina "top" per la cottura sottovuoto

L'unico bagno termostatico sul mercato munito di 3 sonde e di controllo decimale delle temperature. Ideale per la cottura in sous-vide a bassa temperatura. Perfetto per ristoranti, macellerie, gastronomie e hotel.

The "Top" machine for the sous-vide cooking

The unique sous-vide cooking system equipped with 3 core probes at decimal temperature control. Ideal for products cooked at low temperature. Perfect for restaurants, butcher shops, delicatessens and hotels.



Il coperchio

Il coperchio è realizzato in vetro "anti-shock" e permette una perfetta visibilità del prodotto in fase di cottura; inoltre è smontabile e rimontabile in entrambi i sensi, adattandosi così anche alle necessità dei cuochi mancini.

The lid

The lid is made of "anti-shock" glass that allows a perfect product visibility during cooking process, it can be dismantled and reassembled with the opening side of your choice, adapting to the needs of left-handed cooks.



Le sonde

Tre sonde al cuore per una cottura precisissima di prodotti di diversa tipologia e/o pezzatura.

The probes

Three probes at the heart for an ultra accurate cooking of products of various type and/or size.



Il cestello

Pratico sistema dotato di cestello e divisori amovibili con possibilità di posizionamento verticale del prodotto da cuocere.

The basket

Useful system with a basket and removable dividers to place the product vertically during cooking process.

Mantenimento del calore

Le pareti ed i bordi della vasca completamente isolati consentono un notevole risparmio di energia perchè evitano la dispersione del calore. Una volta che si scalda l'acqua, la temperatura viene mantenuta costante perchè il calore resta all'interno della vasca.

Heat maintenance

The complete insulation of the machine prevents the heat dispersion. Once the water is heated, the temperature is maintained because the heat remains inside the tank.

4 Modalità di cottura - Cooking mode

•Cottura e spegnimento *Cook and off*

A fine cottura la resistenza si spegne.
At the end of cooking, the heating element switches off.

•Cottura e raffreddamento *Cook and chill*

A fine cottura viene scaricata l'acqua calda e caricata l'acqua fredda.
At the end of cooking, the hot water is drained and the cold water is charged.

•Cottura e mantenimento *Cook and hold*

A fine cottura viene mantenuta la temperatura programmata in precedenza.
At the end of cooking, the previously programmed temperature is maintained.

•Catering *Catering*

Prevede il carico e lo scarico dell'acqua manualmente.
It provides for the loading and unloading of water manually.

Valvola SYV per sonde al cuore

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.

SYV core probe valve

The SYV (Save Your Vacuum) surveys the product 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.



Trasportabilità

Pratiche maniglie per una migliore e più facile trasportabilità.

Portability

Efficient handles for a better and easier portability.



Controllo preciso della temperatura
Precise temperature control

Scheda tecnica: Technical data:

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería:

Ingombro - Size - Dimensions - Medidas:

Capienza - Capacity - Capacité - Capacidad:

Peso - Weight - Poids - Peso:

Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión:

Potenza max assorbita - Max power absorption

Puissance max absorbée - Potencia máx:

Acciaio inox - Stainless steel

mm 427x700x380h

27 lt.

Kg 23

230V - 50Hz

1600W



Di serie / Standard



Maniglia

Realizzata in materiale plastico termico è ultra resistente.

Handle

The handle made of athermal plastic material, is ultra resistant.

**Cottura
sous-vide
perfetta**
Perfect sous-vide
cooking

6 livelli programmabili

Consentono la scelta della quantità giusta di acqua per evitare eventuali sprechi.

6 programmable levels

The ideal quantity of water can be chosen by selecting one of the 6 preset different water levels.

Collegamento rapido e veloce

Svthermo è l'unico bagno termostatico sul mercato che ha il collegamento alla rete idrica. È munito di 3 elettrovalvole: 2 per il carico dell'acqua calda e fredda e 1 per lo scarico dell'acqua.

Quick and fast connection

Svthermo is the only thermostatic water bath in the market having a direct connection with the water supply. It is equipped with 3 solenoid valves: 2 for loading hot and cold water and 1 for draining water.



Grazie alla resistenza che percorre tutto il fondo della vasca, l'acqua viene scaldata omogeneamente, ogni punto della vasca avrà la stessa temperatura, garantendo così una cottura dei cibi perfetta e sempre uguale.

Thanks to the resistance placed at the bottom of the tank, the water is heated evenly, every point of the tank will have the same temperature, thus ensuring always a perfect cooking of food.

Caratteristiche principali

- Carico automatico dell'acqua calda e fredda con regolazione data e ora
- Ripristino automatico e/o posticipato del 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 cottura
- Le 3 sonde hanno una precisione di +/- 0,5°C e la risoluzione del display è di 0,1°C

Main features

- 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
- The 3 probes have an accuracy of +/- 0,5°C and the display resolution is of 0,1°C

Programmi Chef

Chef programs

Disponibili sulle Linee Cuisson, Bright e su Evox 31 Hi-line.
Available on Cuisson, Bright Line and Evox 31 Hi-line.

I nostri Programmi Chef rappresentano ed anticipano il futuro del sottovuoto in cucina: un sottovuoto intelligente, intuitivo, evoluto!

Ideati per semplificare, velocizzare ed automatizzare i processi di confezionamento sottovuoto che, diversamente, richiederebbero la costante supervisione dello chef; singoli programmi studiati per garantirvi risultati strepitosi sia in termini di sapore che di ottimizzazione tempistica, organizzazione e rapidità.

Dalle ricette più semplici alle più complesse, dal primo ingrediente fino all'impattamento, i programmi chef di Orved vi accompagneranno per tutto il percorso.

Our Chef Programs represent and anticipate the future of vacuum packing: an intelligent, intuitive, evolved vacuum!

Ideal to simplify, speed up and automate those vacuum packing processes that would otherwise require a constant professional supervision; they are single programs developed to guarantee outstanding results in terms of flavour, time optimization, organization and speed.

From the simplest to the most complex recipes, from the first ingredient to the plating, Orved Chef Programs will accompany you through the way.



Carni - Meats

Per il confezionamento di carni crude, ne rallenta l'ossidazione e la perdita di liquidi.

For packaging raw meat, it slows down oxidation and the loss of liquids.



Pollo - Chicken and poultry

Per il confezionamento di carni con ossa cave, delicate e fragili (es: coniglio). Evita la rottura e l'annerimento delle ossa.

For packaging meat with hollow, delicate and fragile bones (e.g. rabbit). Prevents bone breakage and blackening.



Pesce - Fish

Per il confezionamento di pesce fresco, ne evita l'eccessiva perdita di liquidi mantenendo inalterate freschezza, qualità ed aspetto estetico.

For packaging fresh fish, it avoids the excessive persistence of liquids while maintaining freshness, quality and aesthetic appearance.



Pulizia cozze e vongole
Mussels and clams preparation

Ideato per pulire ed eliminare sabbia e residui interni dei molluschi; prepara perfettamente questi molluschi per la successiva cottura.

Developed to clean and remove sand and internal residues of shellfish. It perfectly prepares these molluscs for cooking.



Solidi/Farciture - Solids/Fillings

Rende più compatti ed omogenei impasti e farciture (es: carne macinata, ripieni per pasta fresca). Può essere usato per amalgamare meglio il ripieno di cannelloni oppure preparare la carne per hamburger.

It makes more compact and homogeneous mixtures and fillings (e.g. minced meat, fillings for fresh pasta). It can be used to better mix cannelloni filling or prepare meat for burgers.



Sughi - Sauces

Per salse e sughi con una consistenza particolarmente liquida o che rischiano di schiumare e fuoriuscire dalla busta. Ideale per salsa di pomodoro, ragù ma anche succhi di frutta.

Thought for sauces with a particularly liquid consistency or that risk foaming and spilling from the bag. Ideal for tomato sauce, meat sauce but also fruit juices.



Salse dense - Dense sauces

Ideato per la preparazione di prodotti particolarmente cremosi, come crema di zucca o passato di verdure. Durante la fase di vuoto, la crema si miscela rendendo la vellutata liscia e lucida.

Developed for the preparation of particularly creamy products, such as pumpkin cream or vegetable soup. During the vacuum phase, the cream is mixed, making the velvety smooth and shiny.



Marinate - Marination

Specifico per marinare i prodotti, riesce a far penetrare la marinatura in modo rapido ed uniforme. Con un solo breve ciclo si ottiene un risultato per il quale sarebbero necessarie oltre 24h, lavorando con il metodo tradizionale. Per ottenere una marinatura più profonda il ciclo può essere ripetuto.

Specific for marinating products. Marination can penetrate the products quickly and evenly. With only one short cycle you get a result that may take more than 24 hours, working with the traditional method. To obtain a deeper marination the cycle can be repeated.



Pasta fresca - Fresh pasta

Confezionamento con immissione di gas inerte per evitare lo schiacciamento e la rottura del prodotto.

Packaging with gas injection to prevent crushing and breakage of the product.



**Prodotti da forno
Bakery products**

Ciclo di vuoto per panificati croccanti all'esterno e soffici all'interno. L'immissione del gas evita lo schiacciamento del prodotto anche se viene a contatto con la busta.

Vacuum cycle for crunchy bread on the outside and soft on the inside. Gas injection prevents the product from being crushed even if it comes into contact with the bag.



Verdure - Vegetables

Per il confezionamento di verdure che resistono alla pressione del vuoto, come zucca e carote. Per le verdure più delicate, come quelle in foglia, si preferisce il vuoto gas.

For packaging vegetables that resist vacuum pressure, such as pumpkin and carrots. For more delicate vegetables, such as leafy vegetables, gas vacuum is recommended.



**Polveri e spezie (farine-spezie)
Powders and spices**

Per il confezionamento di prodotti volatili. Evita che le polveri, nella fase di vuoto, si sollevino ed escano dalla busta. Nella Linea Cuisson, i due programmi sono divisi in "farine" e "spezie", questa divisione ci consente di ottenere un notevole vantaggio in termini tempistici.

For packaging of volatile products. It prevents powders from rising and coming out of the bag during the vacuum phase. In the Cuisson Line the two programs are divided into "flours" and "spices".



I programmi dedicati al mondo della pasticceria

Programs dedicated to the pastry world



Dolci - Dessert

Ciclo di vuoto con immissione di gas in quantità tale da evitare il contatto della busta con il prodotto; ideale per prodotti dolci glassati.

Vacuum cycle with gas injection in such quantity as to avoid contact of the bag with the product; ideal for iced sweet products.



Creme base pasticceria
Pastry bases

Per semilavorati, come creme e salse a base di latte e uova, che tendono a schiumare rapidamente. Il risultato sarà un prodotto omogeneo e lucido.

For semi-finished products such as creams and sauces made from milk and eggs, which tend to foam quickly. The result will be a homogeneous and glossy product.



Basi gelateria
Ice-cream bases

Dedicato alle basi gelateria. Permette un confezionamento perfetto di diverse basi gelato, dalle basi sorbetto alle basi più complesse (come pistacchio e nocciola).

Dedicated to ice-cream basis. It allows a perfect packaging of different ice-cream basis, from sorbet base to complex base (as pistachio and hazelnut).



Lavaggi gas pasticceria
Bakery gas cleaning

2 livelli per prodotti di pasticceria finiti, che presentano consistenze interne ed esterne diverse. Funziona come un processo di disaerazione ma con l'immissione di gas (vuoto-stop), per evitare la fuoriuscita dell'interno morbido (es: cannoli e bignè) o la rottura della camicia di praline. I due livelli, "mild" e "strong", si differenziano in base alla delicatezza del ripieno del prodotto.

Thought for pastry products with different internal and external consistencies. It works as a deaeration process but with the introduction of gas (vacuum, stop), to prevent the spillage of the soft filling (eg. cannoli and puffs) or the breakage of the praline shell. The two levels, mild and strong, differ according to the delicacy of the filling of the product.

Programma "No Stop", ideato per vuoto esterno

"No Stop" program, designed for external vacuum



Per confezionare prodotti in buste goffrate con l'utilizzo dell'accessorio "Easy" oppure in contenitori con la campana d'aspirazione. Durante il ciclo di vuoto la pompa continua ad andare senza mai fermarsi, permettendo il confezionamento continuo in buste e contenitori.

To pack products in channelled bags with the use of the easy accessory or in containers with the suction tube. During the vacuum cycle, the pump works continuously, allowing the continuous packaging of bags and containers.

Accessorio Easy Easy Accessory

Accessorio per vuoto esterno con buste goffrate per macchine a campana, costruito interamente in acciaio inox di alta qualità, resistente agli urti ed all'ossidazione. È l'ideale per confezionare prodotti di grande pezzatura che, a causa delle dimensioni, non entrerebbero nella camera della macchina.

Accessory to operate external vacuum using a vacuum chamber machine and channelled bags, it is made entirely of high quality stainless steel resistant to impact and oxidation. It is ideal for packaging large products that, due to their size, would not fit into the machine chamber.

Come utilizzare l'Easy How to use the Easy:



Posizionare la busta e l'Easy sopra di essa.
Place the bag and Easy on top of it.



Chiudere il coperchio.
Close the lid.



Avviare il programma per vuoto esterno dal pannello comandi.
Start the external vacuum program on the control panel.

I programmi esclusivi di Evox 31 Hi-line

Exclusive programs of Evox 31 Hi-Line



Per preparare basi aromatiche, oli o acque aromatizzanti, estratti alcolici

To prepare aromatic bases, flavoured oils or water, alcoholic extracts



Infusioni in busta
Infusions in bags

Con questo programma, possiamo catturare gli aromi di erbe e spezie in un ciclo a freddo, riducendo l'ossidazione del prodotto e prolungandone la shelf-life. L'operazione automatica di vuoto e pausa estrarrà l'aroma più ricco senza alterare gli oli essenziali, garantendo un sapore unico ed intenso.

Using this program, we can extract the most intense aroma from herbs and spices, in a cold cycle, reducing the oxidation of the product and enlarging the shelf-life. The automatic vacuum and pause operation will extract the richest aroma maintaining the essential oils and guaranteeing a unique and intense flavour.



Marinatura intensa e profonda
Intense and deep marination



Marinatura in contenitori
Marination in containers

Processo di aspirazione a impulsi che permette ad erbe e spezie di penetrare velocemente nel prodotto alimentare, garantendo un risultato naturale e ricco. Risulta più veloce rispetto al tradizionale processo di marinatura e richiede una minore quantità di marinata, evitando così numerosi sprechi. Una volta confezionato in sottovuoto, il prodotto può essere conservato in frigorifero per ottenere un aroma ancora più profondo, oppure utilizzato in seguito per diverse preparazioni.

Pulse vacuum process which allows herbs and spices marinade, to penetrate the foodstuff in a deeper and faster way. The result will be natural, perfect and faster, compared to the traditional marination process, using a smaller quantity of marinade and avoiding waste. Once the product has been vacuum packed, it can be stored in the refrigerator to obtain an even deeper flavouring, or used later for different preparations.

Programmi Vasi

Jars programs

Disponibili sulle Linee Cuisson, Bright e su Evox 31 Hi-line.
Available on Cuisson, Bright Line and Evox 31 Hi-line.

Ideati per il confezionamento di prodotti particolarmente delicati o soffici in vasi resistenti al vuoto. Ci sono 7 livelli studiati in base alla tipologia e quantità di prodotto da confezionare.

Developed for packaging particularly delicate or soft products in vacuum resistant jars. There are 7 levels according to different type and quantity of product to be packed.



Vasi Sensor Jars Sensor

Consente di selezionare il livello di vuoto desiderato in percentuale, un eventuale livello di vuoto extra (es: 2/3 minuti aggiuntivi) e aggiungere una pausa a fine ciclo per creazioni speciali (es: cioccolato soffiato).

It allows you to select the desired vacuum level in percentage, any extra vacuum level in time and add a pause at the end of the cycle for special creations (example: blown chocolate).



Min - Med - Max - Extreme

4 livelli di svuotamento del vaso, regolati in funzione del riempimento dello stesso. Se il vaso è molto pieno e l'aria da estrarre è poca si sceglie "MIN", viceversa se l'aria da estrarre è molta si sceglie "EXTREME". Questi cicli si usano soprattutto per la vasocottura: "MIN" per prodotti liquidi, cremosi o conserve sott'olio; "EXTREME" per prodotti in pezzi come carni o filetti di pesce.

4 vacuum levels, regulated according to the jar filling, from "MIN", used for full jars, to "EXTREME" for pretty empty jars. These cycles are mainly used for vasocooking: "MIN" for liquid, creamy or canned products in oil; "EXTREME" for products produced in pieces such as meat or fish fillets.



Vasi Degas Jars Degas

Disponibile solo sulla Linea Cuisson, è una disaerazione speciale che raggiunge il vuoto progressivamente in modo da evitare la fuoriuscita del prodotto dal vaso. Si usa per lavorazioni quali maturazione di carne o pesce.

Available only on the Cuisson Line, it is a special deaeration that reaches the vacuum progressively in order to prevent the spillage of the product from the jar. It is used for processing such as maturation of meat or fish.

Modulo Wi-Fi

WI-FI MODULE

Disponibile sulle linee Cuisson, Bright e VGP 25
Available on Cuisson, Bright lines and VGP 25

"Be Smart with Orved"

Collegati al portale Service tramite il Wi-Fi e controlla la tua macchina via web, personalizza i programmi in base alle tue esigenze, ricevi via SMS e via e-mail avvisi di anomalie e manutenzione.

Log onto the Service through the Wi-Fi and check your vacuum packing machine on the web, customize the programs as per your needs, receive a text message or an e-mail with anomalies or maintenance warnings.



Pannello con 4 led:

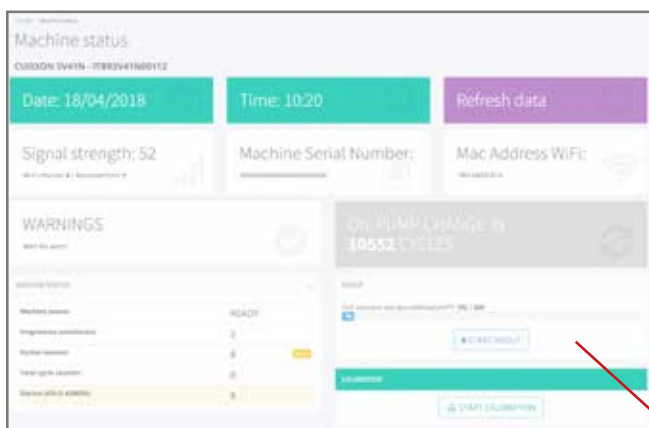
- Accensione
- Connessione Wi-Fi
- Connessione Web
- Connessione Orved Cloud

Panel with 4 leds:

- On/off
- Wi-Fi connection
- Web connection
- Orved Cloud connection

Registrando il tuo prodotto sul portale Orved Service avrai la possibilità di visionare in tempo reale quali macchine sono collegate al dispositivo Wi-Fi.

By registering your product on the Orved Service portal you will have the possibility to view live which of your vacuum packing machines are Wi-Fi connected.



Stato macchina *Machine status*

Cliccando sulla macchina che vogliamo impostare veniamo dirottati su un pannello di controllo attraverso il quale possiamo vedere l'ultimo aggiornamento dati che abbiamo fatto, se ci sono allarmi e quindi problemi sulla macchina, quando dobbiamo cambiare l'olio e lo stato del prodotto.

By clicking on the machine status, you can automatically divert to the control panel and see first-hand the latest updates in respect to oil change, potential machine problems and alarms.

Possiamo avviare rapidamente un ciclo di H2Out oppure la taratura.

You can quickly start the H2Out cycle or the calibration cycle.

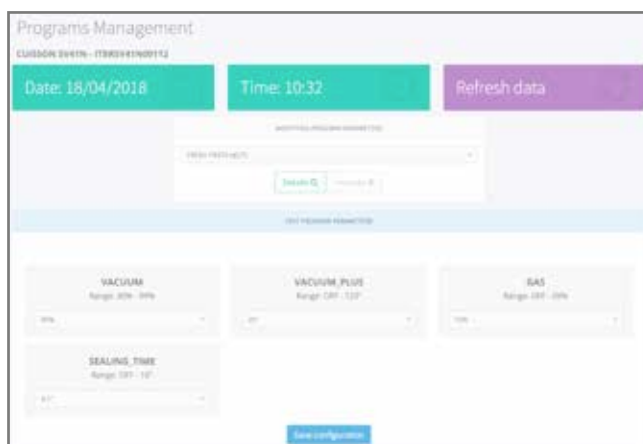
Gestione programmi *Programs management*

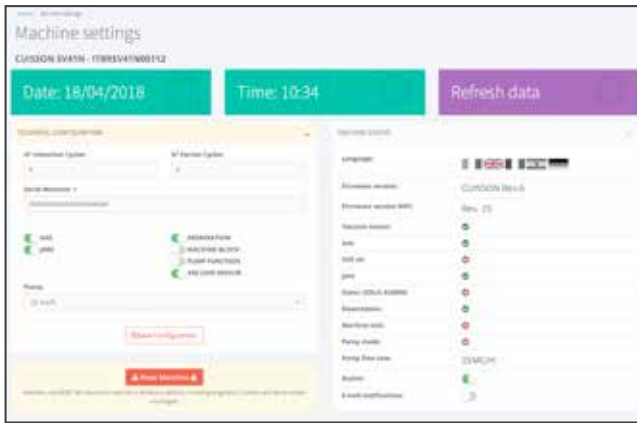
Personalizza il nome programma standard e modifica i suoi parametri per ottimizzarli al meglio. Imposta da remoto il programma da avviare su una confezionatrice Orved.

Grazie al pannello di controllo potrai ottimizzare i tempi e gestire tutto dal tuo dispositivo.

Name the program and modify the parameter settings. Set the starting program on an Orved vacuum packing machine remotely.

Thanks to the control panel you will be able to optimize the time and handle everything from your device.





Configurazione macchina *Machine settings*

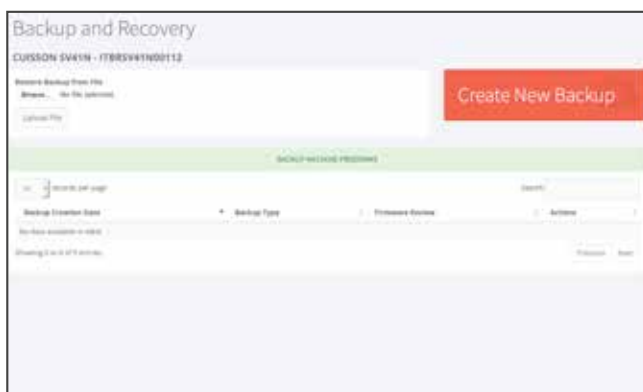
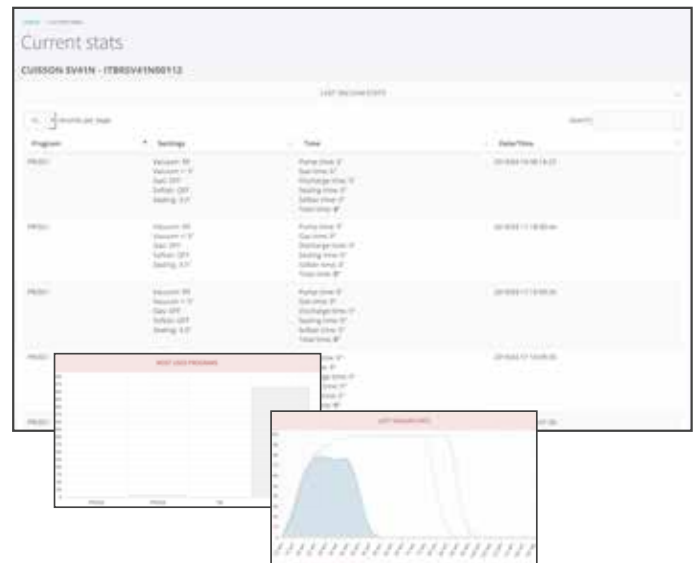
Modifica velocemente la lingua del display, abilita/disattiva il cicalino e gestisci la ricezione delle notifiche e-mail o SMS. Grazie alle notifiche rimani sempre aggiornato sullo stato della macchina e verrai avvisato in caso di anomalie o di necessaria manutenzione.

Change the display language quickly, activate/ disable the buzzer and handle the receipt of e-mail or text message notifications. Thanks to the notifications you will always be updated regarding the machine status and you will be informed in case of anomalies or required maintenance.

Statistiche macchina *Current stats*

Visualizza le statistiche dei programmi avviati sulla macchina. Osserva quali programmi vengono utilizzati di più e verifica l'andamento della pompa grazie al grafico che mostra la percentuale di vuoto creato in un arco temporale.

View the statistics of the programs operated by the vacuum packing machine. Observe the most used programs and check the pump performances thanks to the graph showing the vacuum percentage reached in a time frame.



Backup programmi *Program Backup*

Crea il backup delle impostazioni dei programmi di una macchina Orved per condividerle su un'altra confezionatrice. In questo modo non perderai mai il settaggio dei programmi e potrai avviarli su un qualsiasi macchinario Orved.

Activate the backup of the program settings to reply on another unit. You will never lose the program setting and you will be able to upload them on any Orved vacuum packing machine.



Multidevice

Collegati all'**Orved Service** da desktop pc, tablet o smartphone per gestire e tenere sotto controllo la tua macchina ovunque tu sia. Potrai usufruire di tutte le novità dell'**Orved Service** in ogni momento.

Connect to **Orved Service** from desktop pc, tablet or smartphone to handle and control your vacuum packing machine wherever you are. You will enjoy **Orved Service** news at any time.

Linea Cuisson

CUISSON LINE



SISTEMA BREVETTATO
Vasca verticale

PATENTED SYSTEM
Vertical chamber



Componenti interni ed esterni di alta qualità

High quality internal and external components



Il non plus ultra della tecnologia e performance

La più completa linea di confezionatrici "all in one" presente sul mercato del sottovuoto, l'unica veramente "full-optional"; pensata per lo Chef più esigente. Confeziona perfettamente qualsiasi prodotto liquido, solido e delicato con programmi specifici, doppia camera a vuoto verticale ed orizzontale e datario.

The ultimate of technology and performance

The most "full-optional" vacuum packing machine in the market. The new Cuisson Line has been designed even for the most demanding Chef. It is able to vacuum pack any kind of liquid and soft products thanks to Chef programs, the double vacuum chamber (vertical and horizontal) and the data stamp.

Ideale per Ideal for



Ristoranti
Restaurants



Hotel
Hotel



Catering
Catering



Pasticcerie
Pastry



Macellerie
Butcher shops



Caseifici
Cheese factory



Laboratori alimentari
Food processing laboratories

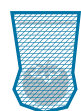
Metodi di confezionamento: Packing methods:



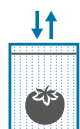
Solo sigillatura
Sealing only



Vuoto
Vacuum



Vuoto esterno
External vacuum



ATM
MAP

Tipologie di camera a vuoto: Vacuum chamber types:



Camera orizzontale
Horizontal chamber



Camera verticale
Vertical chamber

Disponibile su Cuisson 61
Available on Cuisson 61



Doppia camera verticale
Double vertical chamber

Programmi Chef e vasi inclusi - Chef and jars programs included



Stimola la creatività con il massimo della tecnologia!

Stimulate your creativity with the highest level of technology!

Nessun limite con la vasca verticale!

No limits thanks to the vertical chamber!



Angoli arrotondati
Rounded corners



Facile pulizia
Easy cleaning



Ampia capacità
Broad capacity

L'innovativa vasca verticale vi permetterà di confezionare perfettamente in sottovuoto qualsiasi prodotto liquido!

Il design della vasca è stato appositamente studiato per semplificare e velocizzare il ciclo di confezionamento evitando ogni fuoriuscita dalla busta.

Anche le quantità non saranno più un problema: potrai confezionare facilmente grandi quantità di prodotti liquidi senza il rischio che la busta si rovesci.

The innovative vertical chamber will enable you to vacuum pack any liquid product!

The chamber has been carefully designed to simplify and speed up any liquid product packing, avoiding all risk of spillage. Quantity will no longer be a problem: you will be able to vacuum pack large quantities of liquid products without the risk of spillage.

■ Come preparare una salsa gustosa con i programmi Cuisson:

How to prepare a tasty sauce with the Cuisson programs:

1



Inserisci il preparato per la salsa in un sacchetto sottovuoto liscio.

Fill the smooth vacuum bag with the preparation for sauce.

2



Posiziona il sacchetto all'interno della vasca verticale.

Place the vacuum bag inside the vertical chamber.

3

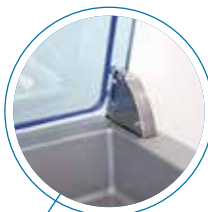


Aziona il programma desiderato.

Start the selected program.

Nuovo datario
Nuovo datario robusto, facilmente smontabile e senza collegamento elettrico.

New data stamp
New data stamp robust, easy releasable and without any electrical connection.



Coperchio in plexiglass
Coperchio in plexiglass dotato di un'esclusiva apertura a 90°.

Plexiglass lid
A plexiglass lid with a new type of 90° opening system.



Controbarra removibile
Controbarra in alluminio anodizzato, sganciabile senza utensili.

Removable top bar
Anodized aluminum top bar, releasable without using tools.

Controbarra removibile
Nuova controbarra porta-silicone sganciabile senza uso di utensili.

Removable top bar
New counter-silicon bar that can be removed without tools.

La linea TOP per il confezionamento sottovuoto
Vacuum packing machine TOP line

Vasca idroformata
Vasca "POWER-STEEL" con angoli arrotondati per un vuoto perfetto in camera.

Hydroformed chamber
"POWER-STEEL" vacuum chamber with rounded corners for a perfect vacuum.

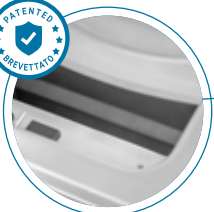


Vuoto esterno
Accessorio per creazione vuoto esterno con buste goffrate

External vacuum
An accessory to create the external vacuum using channelled vacuum bags.

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

Sealing bar
Newly conceived sealing bar with a high-pressure sealing system.



Vasca verticale
Vasca verticale di ultima generazione per confezionamento di prodotti liquidi.

Vertical chamber
Last generation vertical chamber to allow the vacuum packing of liquids.



Modulo Wi-Fi
Controlla la tua macchina via web e personalizza i programmi.

Wi-Fi Module
Check your machine on the web and customize the programs.

Accessibilità
L'apertura a cofano, con asta di sostegno, consente una completa accessibilità ai componenti interni della macchina.

Easy access
The unique opening system, with support rod, enables complete access to inner components.



Porta USB
Clonazione programmi ed aggiornamenti firmware rapidissimi grazie all'USB facilmente accessibile posta sul fronte del pannello.

USB port
Programs cloning and quick firmware updating thanks to the easily accessible USB port located on the front panel.

Pannello comandi digitale

Digital comand panel



5 lingue disponibili
5 languages available



Impermeabile
Waterproof

UP - DOWN: pulsanti per selezione programmi
UP - DOWN: Buttons to set the programs

Porta USB
USB port

Anticipa la saldatura o passa al ciclo successivo
Start the sealing cycle earlier or move on to the next function

Vacuometro
Vacuum gauge

Accensione e spegnimento
On/off switch

Seleziona i programmi
Make the parameters editable

Interrompi il ciclo di vuoto
Stop the vacuum cycle



CUISSON 31

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 485x575x450h
Dim. camera a vuoto: mm 343x434x200h + 190mm*
Peso: 58 kg
Tensione: 230V 50Hz
Potenza max assorbita: 750 W
Pompa a vuoto: 12 mc/h
Dimensione max busta: 300x450 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 485x575x450h
Chambre à vide: mm 343x434x200h + 190mm*
Poids: 58 kg
Voltage: 230V 50Hz
Puissance max absorbée: 750 W
Pompe à vide: 12 mc/h
Dimension max du sac: 300x450 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 485x575x450h
Chamber size: mm 343x434x200h + 190mm*
Weight: 58 kg
Power grid voltage: 230V 50Hz
Max power absorption: 750 W
Vacuum pump: 12 mc/h
Max bag size: 300x450 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 485x575x450h
Cámara de vacío: mm 343x434x200h + 190mm*
Peso: 58 kg
Tensión: 230V 50Hz
Potencia máx: 750 W
Bomba de vacío: 12 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 300x450 mm



Di serie / Standard



Optional

315 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Macchina con doppia vasca (verticale e orizzontale)
 *Vacuum packing machine provided with double chamber (horizontal and vertical)

CUISSON 41

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 588x587x500h
Dim. camera a vuoto: mm 448x440x200h + 190mm*
Peso: 94 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 1200 W
Pompa a vuoto: 25 mc/h
Dimensione max busta: 400x500 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 588x587x500h
Chambre à vide: mm 448x440x200h + 190mm*
Poids: 94 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1200 W
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimension max du sac: 400x500 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 588x587x500h
Chamber size: mm 448x440x200h + 190mm*
Weight: 94 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max power absorption: 1200 W
Vacuum pump: 25 mc/h
Max bag size: 400x500 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 588x587x500h
Cámara de vacío: mm 448x440x200h + 190mm*
Peso: 94 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Potencia máx: 1200 W
Bomba de vacío: 25 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 400x500 mm

CUISSON 41h

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 588x587x1025h
Dim. camera a vuoto: mm 448x440x200h + 190mm*
Peso: 103,5 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 1200 W
Pompa a vuoto: 25 mc/h
Dimensione max busta: 400x500 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 588x587x1025h
Chambre à vide: mm 448x440x200h + 190mm*
Poids: 103,5 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1200 W
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimension max du sac: 400x500 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 588x587x1025h
Chamber size: mm 448x440x200h + 190mm*
Weight: 103,5 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max power absorption: 1200 W
Vacuum pump: 25 mc/h
Max bag size: 400x500 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 588x587x1025h
Cámara de vacío: mm 448x440x200h + 190mm*
Peso: 103,5 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Potencia máx: 1200 W
Bomba de vacío: 25 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 400x500 mm

415 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Macchina con doppia vasca (verticale e orizzontale)
 *Vacuum packing machine provided with double chamber (horizontal and vertical)



Di serie / Standard



Optional

CUISSON 61

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 830x725x1030h
Dim. camera a vuoto: 1 x mm 680x575x200h
 2 x mm 600x100x190h*
Peso: 231 kg
Tensione: 400V 50/60Hz 3ph
Potenza max assorbita: 2200 W
Pompa a vuoto: 106 mc/h
Dimensione max busta: variabile
Interasse barre: 481 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 830x725x1030h
Chambre à vide: 1 x mm 680x575x200h
 2 x mm 600x100x190h*
Poids: 231 kg
Voltage: 400V 50/60Hz 3ph
Puissance max absorbée: 2200 W
Pompe à vide: 106 mc/h
Dimension max du sac: variable
Wheelbase bars: 481 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 830x725x1030h
Chamber size: 1 x mm 680x575x200h
 2 x mm 600x100x190h*
Weight: 231 kg
Power grid voltage: 400V 50/60Hz 3ph
Max power absorption: 2200 W
Vacuum pump: 106 mc/h
Max bag size: variabile
Empattement barres: 481 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 830x725x1030h
Cámara de vacío: 1 x mm 680x575x200h
 2 x mm 600x100x190h*
Peso: 231 kg
Tensión: 400V 50/60Hz 3ph
Potencia máx: 2200 W
Bomba de vacío: 106 mc/h
Tamaño máx de bolsa: variable
Distancia entre ejes de barras: 481 mm



Di serie / Standard



Optional

630 mm

630 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Macchina con doppia vasca (verticale e orizzontale)
 *Vacuum packing machine provided with double chamber (horizontal and vertical)

Linea Bright

BRIGHT LINE



Doppia saldatura di serie

Double sealing standard feature



Confeziona più prodotti contemporaneamente

Vacuum pack more products at the same time



Il massimo per funzioni ed affidabilità

Esclusive confezionatrici sottovuoto con camera a vuoto "POWER-STEEL", doppia saldatura, impianto per immissione di gas inerte, sistema sensoriale di vuoto assoluto, sistema EASY per il massimo vuoto anche in esterno.

The maximum of functions and reliability

Exclusive vacuum packing machines with "POWER-STEEL" vacuum chamber, double resistance, gas injection system, absolute vacuum sensor and EASY system for the best external vacuum level.

Modulo Wi-Fi

Controlla la tua macchina via web e personalizza i programmi.

Wi-Fi Module

Check your machine on the web and customize the programs.

Ideale per Ideal for



Ristoranti
Restaurants



Hotel
Hotel



Catering
Catering



Caseifici
Cheese factory



Macellerie
Butcher shop



Laboratori alimentari
Food processing laboratories

Metodi di confezionamento: Packing methods:



Solo sigillatura
Sealing only



Vuoto
Vacuum



Vuoto esterno
External vacuum



ATM
MAP



Pannello comandi Comand panel

Pannello comandi digitale impermeabile all'acqua e con prestazioni avanzate. Risultati precisi ed uniformi con una conseguente ottimizzazione dei tempi di lavoro grazie al sensore di vuoto assoluto.

Digital control panel waterproof and with advanced performance. Precise and uniform results and optimisation of working times thanks to the absolute vacuum sensor.

Programmi Chef e vasi inclusi - Chef and jars programs included





Camera a vuoto idroformata Hydroformed vacuum chamber

Costruita totalmente in acciaio inox di alta qualità, resistente agli agenti aggressivi ed all'ossidazione. L'idroformatura garantisce uno spessore costante delle pareti della camera in ogni punto, garantendo minori deformazioni e maggiore durata nel tempo.

High quality stainless steel vacuum chamber, resistant to aggressive agents and to oxidation. Hydroforming process guarantees a constant thickness of the chamber wall at any point, preventing deformation and ensuring a longer durability.



Vuoto gas di serie Vacuum gas standard

Grazie all'immissione di una speciale miscela di gas anche i prodotti più delicati e soffici potranno essere facilmente confezionati sottovuoto! Il gas eviterà qualsiasi tipo di danneggiamento o rottura del prodotto, garantendo un vuoto perfetto.

Thanks to the injection of a special gas mixture, even the most delicate and soft product can be easily vacuum packed! The gas will prevent any type of damage or breakage of the product, ensuring a perfect vacuum.



Facile pulizia per un vuoto perfetto Easy cleaning for a perfect vacuum

Grazie all'idroformatura ed all'assenza di saldature tra le superfici le operazioni di manutenzione e pulizia risultano semplici e veloci. Inoltre, tutti gli elementi all'interno della camera possono essere facilmente rimossi per permettere una pulizia totale della stessa.

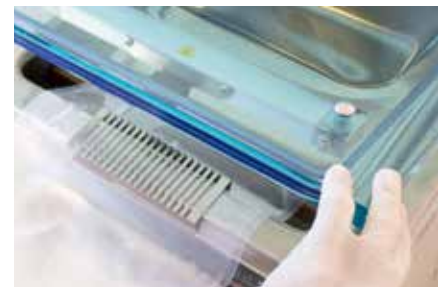
Thanks to the hydroforming and the absence of weldings, maintenance and cleaning operations are simple and fast. All the internal elements of the chamber can be easily removed to allow a total cleaning.



Nuovo datario sganciabile New removable data stamp

Impostato manualmente dall'utente, robusto ed affidabile, non necessita di collegamento elettrico ed è facilmente sganciabile per la pulizia.

Manually set by the user, robust and reliable, it doesn't need any electrical connection and it is easily releasable for cleaning.



Vuoto "Easy" "Easy" vacuum

Grazie all'accessorio "Easy", completamente in acciaio inox, è possibile creare il vuoto anche all'esterno della camera con l'utilizzo delle buste goffrate.

Thanks to the "Easy" accessory, entirely in stainless steel, it is now possible to vacuum pack outside the chamber using channelled bags.



Completa accessibilità Complete access

L'apertura a cofano, con asta di sostegno, consente una completa accessibilità ai componenti interni della macchina. Un sistema immediato ed agevole per facilitare le operazioni di manutenzione e pulizia.

The unique opening system, with support rod, enables complete access to inner components. It makes the maintenance and cleaning operations quick and easy.

BRIGHT 315

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 495x370x470h
Dimensioni camera a vuoto: mm 350x335x100/130h
Peso: 41,5 kg
Tensione: 220-240V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 450 W
Pompa a vuoto: 8 mc/h
Dimensione max busta: 300x350 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 495x370x470h
Chambre à vide: mm 350x335x100/130h
Poids: 41,5 kg
Voltage: 220-240V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 450 W
Pompe à vide: 8 mc/h
Dimension max du sac: 300x350 mm

315 mm

Barre saldanti
Sealing bars



Bodywork: stainless steel
Size: mm 495x370x470h
Chamber size: mm 350x335x100/130h
Weight: 41,5 kg
Power grid voltage: 220-240V 50/60Hz
Max power absorption: 450 W
Vacuum pump: 8 mc/h
Max bag size: 300x350 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 495x370x470h
Cámara de vacío: mm 350x335x100/130h
Peso: 41,5 kg
Tensión: 220-240V 50/60Hz
Potencia máx: 450 W
Bomba de vacío: 8 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 300x350mm



Di serie / Standard



Optional

BRIGHT 315h

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 495x430x470h
Dimensioni camera a vuoto: mm 350x335x100/190h
Peso: 43 kg
Tensione: 220-240V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 450 W
Pompa a vuoto: 8 mc/h
Dimensione max busta: 300x350 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 495x430x470h
Chambre à vide: mm 350x335x100/190h
Poids: 43 kg
Voltage: 220-240V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 450 W
Pompe à vide: 8 mc/h
Dimension max du sac: 300x350 mm

315 mm

Barre saldanti
Sealing bars



Bodywork: stainless steel
Size: mm 495x430x470h
Chamber size: mm 350x335x100/190h
Weight: 43 kg
Power grid voltage: 220-240V 50/60Hz
Max power absorption: 450 W
Vacuum pump: 8 mc/h
Max bag size: 300x350 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 495x430x470h
Cámara de vacío: mm 350x335x100/190h
Peso: 43 kg
Tensión: 220-240V 50/60Hz
Potencia máx: 450 W
Bomba de vacío: 8 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 300x350mm



Di serie / Standard



Optional

BRIGHT 12

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 430x530x430h
Dimensioni camera a vuoto: mm 290x400x190h
Peso: 42 kg
Tensione: 220-240V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 450 W
Pompa a vuoto: 8 mc/h
Dimensione max busta: 250x450mm
Interasse barre: 296,6 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 430x530x430h
Chambre à vide: mm 290x400x190h
Poids: 42 kg
Voltage: 220-240V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 450 W
Pompe à vide: 8 mc/h
Dimension max du sac: 250x450mm
Empattement barres: 296,6 mm

270 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

270 mm

270 mm

Barre saldanti
Sealing bars



Bodywork: stainless steel
Size: mm 430x530x430h
Chamber size: mm 290x400x190h
Weight: 42 kg
Power grid voltage: 220-240V 50/60Hz
Max power absorption: 450 W
Vacuum pump: 8 mc/h
Max bag size: 250x450mm
Wheelbase bars: 296,6 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 430x530x430h
Cámara de vacío: mm 290x400x190h
Peso: 42 kg
Tensión: 220-240V 50/60Hz
Potencia máx: 450 W
Bomba de vacío: 8 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 250x450mm
Distancia entre ejes de barras: 296,6 mm



Di serie / Standard



Optional

*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar

BRIGHT 16

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 485x570x456h
Dimensioni camera a vuoto: mm 343x434x200h
Peso: 51 kg
Tensione: 220-240V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 750 W
Pompa a vuoto: 12 mc/h
Dimensione max busta: 300x450mm
Interasse barre: 329 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 485x570x456h
Chamber size: mm 343x434x200h
Weight: 51 kg
Power grid voltage: 220-240V 50/60Hz
Max power absorption: 750 W
Vacuum pump: 12 mc/h
Max bag size: 300x450mm
Wheelbase bars: 329 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 485x570x456h
Chambre à vide: mm 343x434x200h
Poids: 51 kg
Voltage: 220-240V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 750 W
Pompe à vide: 12 mc/h
Dimension max du sac: 300x450mm
Empattement barres: 329 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 485x570x456h
Cámara de vacío: mm 343x434x200h
Peso: 51 kg
Tensión: 220-240V 50/60Hz
Potencia máx: 750 W
Bomba de vacío: 12 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 300x450mm
Distancia entre ejes de barras: 329 mm

315 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

315 mm

315 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar



Di serie / Standard



Optional

BRIGHT 18

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 588x587x501h
Dimensioni camera a vuoto: mm 448x440x200h
Peso: 90 kg
Tensione: 220-240V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 1200 W
Pompa a vuoto: 25 mc/h
Dimensione max busta: 400x500mm
Interasse barre: 333 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 588x587x501h
Chamber size: mm 448x440x200h
Weight: 90 kg
Power grid voltage: 220-240V 50/60Hz
Max power absorption: 1200 W
Vacuum pump: 25 mc/h
Max bag size: 400x500mm
Wheelbase bars: 333 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 588x587x501h
Chambre à vide: mm 448x440x200h
Poids: 90 kg
Voltage: 220-240V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1200 W
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimension max du sac: 400x500mm
Empattement barres: 333 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 588x587x501h
Cámara de vacío: mm 448x440x200h
Peso: 90 kg
Tensión: 220-240V 50/60Hz
Potencia máx: 1200 W
Bomba de vacío: 25 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 400x500mm
Distancia entre ejes de barras: 333 mm

415 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

415 mm

415 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar



Di serie / Standard



Optional

BRIGHT 53

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 720x720x495h
Dimensioni camera a vuoto: mm 575x575x160h
Peso: 105 kg
Tensione: 220-240V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 1500W (1 barra saldante)
 2300W (2 barre saldanti)
Pompa a vuoto: 25 mc/h
Dimensione max busta: 500x500mm
Interasse barre: 481 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 720x720x495h
Chamber size: mm 575x575x160h
Weight: 105 kg
Power grid voltage: 220-240V 50/60Hz
Max power absorption: 1500W (1 sealing bar)
 2300W (2 sealing bars)
Vacuum pump: 25 mc/h
Max bag size: 500x500mm
Wheelbase bars: 481 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 720x720x495h
Chambre à vide: mm 575x575x160h
Poids: 105 kg
Voltage: 220-240V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1500W (1 barre de soudure)
 2300W (2 barres de soudure)
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimension max du sac: 500x500mm
Empattement barres: 481 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 720x720x495h
Cámara de vacío: mm 575x575x160h
Peso: 105 kg
Tensión: 220-240V 50/60Hz
Potencia máx: 1500W (1 barra soldante)
 2300W (2 barras soldante)
Bomba de vacío: 25 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 500x500mm
Distancia entre ejes de barras: 481 mm

530 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

530 mm

530 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar



Di serie / Standard



Optional

BRIGHT 18h

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 588x587x1025h
Dimensioni camera a vuoto: mm 448x440x200h
Peso: 99 kg
Tensione: 220-240V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 1200 W
Pompa a vuoto: 25 mc/h
Dimensione max busta: 400x500mm
Interasse barre: 333 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 588x587x1025h
Chambre à vide: mm 448x440x200h
Poids: 99 kg
Voltage: 220-240V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1200 W
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimension max du sac: 400x500mm
Empattement barres: 333 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 588x587x1025h
Chamber size: mm 448x440x200h
Weight: 99 kg
Power grid voltage: 220-240V 50/60Hz
Max power absorption: 1200 W
Vacuum pump: 25 mc/h
Max bag size: 400x500mm
Wheelbase bars: 333 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 588x587x1025h
Cámara de vacío: mm 448x440x200h
Peso: 99 kg
Tensión: 220-240V 50/60Hz
Potencia máx: 1200 W
Bomba de vacío: 25 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 400x500mm
Distancia entre ejes de barras: 333 mm



Di serie / Standard



Optional

415 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL
415 mm
415 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar

BRIGHT 53h

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 720x720x1015h
Dimensioni camera a vuoto: mm 575x575x160h
Dimensione max busta: 500x500mm
Interasse barre: 481 mm
 • **Pompa a vuoto da 25 mc/h**
Peso: 125 kg
Tensione: 220-240V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 1500 W
 • **Pompa a vuoto da 60 mc/h**
Peso: 145 kg
Tensione: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Potenza max assorbita: 2300 W

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 720x720x1015h
Chambre à vide: mm 575x575x160h
Dimension max du sac: 500x500mm
Empattement barres: 481 mm
 • **Pompe à vide 25 mc/h**
Poids: 125 kg
Voltage: 220-240V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1500 W
 • **Pompe à vide 60 mc/h**
Poids: 145 kg
Voltage: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Puissance max absorbée: 2300 W

Bodywork: stainless steel
Size: mm 720x720x1015h
Chamber size: mm 575x575x160h
Max bag size: 500x500mm
Wheelbase bars: 481 mm
 • **Vacuum pump 25 mc/h**
Weight: 125 kg
Power grid voltage: 220-240V 50/60Hz
Max power absorption: 1500 W
 • **Vacuum pump 60 mc/h**
Weight: 145 kg
Power grid voltage: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Max power absorption: 2300 W

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 720x720x1015h
Cámara de vacío: mm 575x575x160h
Tamaño máx de bolsa: 500x500mm
Distancia entre ejes de barras: 481 mm
 • **Bomba de vacío 25 mc/h**
Peso: 125 kg
Potencia máx: 220-240V 50/60Hz
Potencia máx: 1500 W
 • **Bomba de vacío 60 mc/h**
Peso: 145 kg
Potencia máx: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Potencia máx: 2300 W



Di serie / Standard



Optional

530 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL
530 mm
530 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar

BRIGHT 20

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 830x725x1030h
Dimensioni camera a vuoto: mm 680x575x200h
Tensione: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Dimensione max busta: variabile
Interasse barre corte: 586,4 mm
Interasse barre lunghe: 481 mm
 • **Pompa a vuoto da 60 mc/h**
Peso: 175 kg
Potenza max assorbita: 2200 W
 • **Pompa a vuoto da 106 mc/h**
Peso: 200 kg
Potenza max assorbita: 5100 W

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 830x725x1030h
Chambre à vide: mm 680x575x200h
Voltage: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Dimension max du sac: variable
Empattement barres courtes: 586,4 mm
Empattement longues barres: 481 mm
 • **Pompe à vide 60 mc/h**
Poids: 175 kg
Puissance max absorbée: 2200 W
 • **Pompe à vide 106 mc/h**
Poids: 200 kg
Puissance max absorbée: 5100 W

Bodywork: stainless steel
Size: mm 830x725x1030h
Chamber size: mm 680x575x200h
Power grid voltage: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Max bag size: variable
Wheelbase short bars: 586,4 mm
Wheelbase long bars: 481 mm
 • **Vacuum pump 60 mc/h**
Weight: 175 kg
Max power absorption: 2200 W
 • **Vacuum pump 106 mc/h**
Weight: 200 kg
Max power absorption: 5100 W

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 830x725x1030h
Cámara de vacío: mm 680x575x200h
Tensión: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Tamaño máx de bolsa: variable
Distancia entre ejes de barras cortas: 586,4 mm
Distancia entre ejes de barras largas: 481 mm
 • **Bomba de vacío 60 mc/h**
Peso: 175 kg
Potencia máx: 2200 W
 • **Bomba de vacío 106 mc/h**
Peso: 200 kg
Potencia máx: 5100 W



Di serie / Standard



Optional

630 mm
630 mm

Barre saldanti
Sealing bars

530 mm
530 mm

Barre saldanti
Sealing bars



*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar

BRIGHT 1800

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 1043x610x1033h
Dimensioni camera a vuoto: mm 903x463x200h
Peso: 180 kg
Tensione: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Potenza max assorbita: 2200 W
Pompa a vuoto: 60 mc/h
Dimensione max busta: variabile
Interasse barre corte: 809 mm
Interasse barre lunghe: 369 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 1043x610x1033h
Chambre à vide: mm 903x463x200h
Poids: 180 kg
Voltage: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Puissance max absorbée: 2200 W
Pompe à vide: 60 mc/h
Dimension max du sac: variable
Empattement barres courtes: 809 mm
Empattement longues barres: 369 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 1043x610x1033h
Chamber size: mm 903x463x200h
Weight: 180 kg
Power grid voltage: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Max power absorption: 2200 W
Vacuum pump: 60 mc/h
Max bag size: variable
Wheelbase short bars: 809 mm
Wheelbase long bars: 369 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 1043x610x1033h
Cámara de vacío: mm 903x463x200h
Peso: 180 kg
Tensión: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Potencia máx: 2200 W
Bomba de vacío: 60 mc/h
Tamaño máx de bolsa: variable
Distancia entre ejes de barras cortas: 809 mm
Distancia entre ejes de barras largas: 369 mm

860 mm
860 mm
Barre saldanti
Sealing bars

415 mm
415 mm
Barre saldanti
Sealing bars



*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar

BRIGHT 30

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 1141x889x1069h
Dimensioni camera a vuoto: mm 1027x680x230h
Peso: 291 kg
Tensione: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Dimensione max busta: variabile
Interasse barre corte: 933 mm
Interasse barre lunghe: 586,4 mm
 • Pompa a vuoto da 106 mc/h
Potenza max assorbita: 2500 W
 • Pompa a vuoto da 151 mc/h
Potenza max assorbita: 5100 W

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 1141x889x1069h
Chambre à vide: mm 1027x680x230h
Poids: 291 kg
Voltage: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Dimension max du sac: variable
Empattement barres courtes: 933 mm
Empattement longues barres: 586,4 mm
 • Pompe à vide 106 mc/h
Puissance max absorbée: 2500 W
 • Pompe à vide 151 mc/h
Puissance max absorbée: 5100 W

Bodywork: stainless steel
Size: mm 1141x889x1069h
Chamber size: mm 1027x680x230h
Weight: 291 kg
Power grid voltage: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Max bag size: variable
Wheelbase short bars: 933 mm
Wheelbase long bars: 586,4 mm
 • Vacuum pump 106 mc/h
Max power absorption: 2500 W
 • Vacuum pump 151 mc/h
Max power absorption: 5100 W

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 1141x889x1069h
Cámara de vacío: mm 1027x680x230h
Peso: 291 kg
Tensión: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Tamaño máx de bolsa: variable
Distancia entre ejes de barras cortas: 933 mm
Distancia entre ejes de barras largas: 586,4 mm
 • Bomba de vacío 106 mc/h
Potencia máx: 2500 W
 • Bomba de vacío 151 mc/h
Potencia máx: 5100 W

1007 mm
1007 mm
Barre saldanti
Sealing bars

630 mm
630 mm
Barre saldanti
Sealing bars



*Opzione datario disponibile solo su barra saldante frontale
 *Data stamp option available only on front sealing bar

Evox 31 Hi-Line

EVOX 31 HI-LINE



28,8 cm



Pannello touch
Touch panel



Design moderno
Modern design



5 cicli Chef
5 Chef programs



3 programmi gas
3 gas programs

L'innovazione prende vita

Dall'unione tra design Made in Italy ed innovazione tecnologica nasce Evox 31 Hi-Line. Compatta, velocissima ed essenziale, presenta un elegante pannello touch e 5 esclusivi cicli "Chef" per marinare, creare infusioni e molto altro in tempi brevi ed in modo automatico. Robusta, affidabile e costruita con materiali di alta qualità racchiude in sé tutta l'esperienza e la tradizione del marchio Orved.

Innovation come to life

Combining Italian design, innovation and technology comes Evox 31 Hi-Line. Compact, very fast and essential, it presents a touch panel and 5 exclusive "Chef" programs to marinate, create infusions and much more quickly and automatically. Robust, reliable and built with high-quality materials it is the expression of Orved brand experience and tradition.

Vetro temperato curvo

Ultra resistente ed inalterabile.

Curved tempered glass

Ultra-resistant and unalterable.



Barra saldante amovibile

Barra saldante completamente amovibile senza utensili grazie alla posizione ad incastro su pistoni.

Removable sealing bar

Removable sealing bar thanks to its position above the pistons.



Taratura automatica

Non necessita di tarature per adattare il funzionamento del sensore di pressione alle quote altimetriche ed alle condizioni atmosferiche.

Automatic calibration

It does not need the preliminary calibration to adjust the sensor to the altitude detection.

Pannello comandi touch

Pannello comandi touch elegante ed impermeabile all'acqua, presenta 6 tasti funzione retroilluminati e 2 avvisi di allarme.

Touch control panel

Touch control panel elegant and waterproof, presents 6 backlit keys and 2 alarm warnings.



Programmi Chef e Vasi inclusi Chef and Jars programs included



Scheda tecnica: Technical data:

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería:
 Dimensioni - Size - Dimensions - Medidas:
 Dimensioni camera a vuoto - Chamber size - Chambre à vide - Cámara de vacío:
 Volume vasca - Chamber volume - Volume de la chambre - Volumen de la cámara:
 Peso - Weight - Poids - Peso:
 Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión:
 Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máx:
 Pompa a vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío:
 Pressione finale - Final pressure - Pression finale - Presión final:
 Dimensione max busta - Max bag size - Dimension max du sac - Tamaño máx de bolsa:

acciaio inox - stainless steel
 495x645x288h mm
 355x365x184h mm
 17,10 lt.
 37 kg
 220-240V 50/60Hz
 750 W
 12 mc/h
 2 mbar
 300x400mm

310 mm
 Barre saldanti
 Sealing bars



Sigilla qualsiasi cosa

Impostando il livello massimo di saldatura è possibile sigillare anche le buste in alluminio da 120 mycron.

It seals anything

Selecting the max sealing level it can seal also 120 mycron aluminum bags.

Avvisi automatici

Segnalazione automatica quando il prodotto risulta troppo caldo o se vi è necessità di avviare un ciclo di deumidificazione dell'olio della pompa.

Automatic warnings

Automatic warning when the products is too warm or it is necessary to activate a dehumidification cycle.

■ Accessorio Easy per confezionare in esterno Easy Accessory for external vacuum



Posizionare l'Easy e la busta sopra di esso.
Place the Easy and the bag on top of it.



Chiudere il coperchio.
Close the lid.



Avviare il ciclo di vuoto dal pannello comandi.
Start the vacuum cycle on the control panel.

NEW

Linea Evox

EVOX LINE



Vuoto ultra rapido
Ultra-rapid vacuum



Semplicità d'utilizzo
Easy to use

Di serie su tutti i modelli: / Standard on all models:



Evox 30

Evox 25

Le fuoriserie compatte

Le confezionatrici sottovuoto della Linea Evox innovano totalmente il concetto di vuoto, sintetizzando il meglio della tecnologia, dell'innovazione e della semplicità d'utilizzo.

The custom-built and solid machines

Evox Line of vacuum packing machines are completely innovative, combining the best of technology, innovation and easiness of use.

Trasportabilità

Evox 25, Evox 25H e Evox 25f1 sono dotate di pratiche maniglie per una migliore e più facile trasportabilità.

Portability

Evox 25, Evox 25H and Evox 25f1 are equipped with efficient handles for a better and easier portability.

Ideale per Ideal for



Piccoli ristoranti
Small restaurants



Bar
Bar



Piccole gastronomie
Delicatessens

Metodi di confezionamento: Packing methods:



Solo sigillatura
Sealing only



Vuoto
Vacuum



Vuoto esterno
External vacuum



Camera a vuoto ultra resistente

Ultra-resistant vacuum chamber

Totamente innovativi sono i materiali, certificati FDA, che compongono la camera a vuoto rigida, altamente resistente ed idonea al contatto con alimenti, che garantisce sempre un vuoto perfetto.

The rigid vacuum chamber, highly resistant, suitable for food contact, guarantees a perfect vacuum. Totally innovative the materials, all FDA certified.



Fondo per contenitori

Containers base

La camera a vuoto della Linea Evox è caratterizzata da un fondo ribassato di forma circolare pensato per agevolare il confezionamento in contenitori.

The vacuum chamber of the Evox Line is characterized by a lowered round bottom conceived to facilitate the vacuum packing in jars.



Pulizia perfetta

Perfect cleaning

Grazie agli angoli arrotondati ed al materiale della camera a vuoto le operazioni di manutenzione e pulizia risultano semplici e veloci. La camera è realizzata in un unico pezzo, senza punti di giunzione, garantendo superfici lisce e resistenza assoluta.

Thanks to the rounded corners and the vacuum chamber material the operations of maintenance and cleaning will be simple and fast. The vacuum chamber is produced in one piece and this guarantees smooth surfaces and absolute resistance.

EVOX 25

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería:
 Dimensioni - Size - Dimensions - Medidas:
 Dimensioni camera a vuoto - Chamber size - Chambre à vide - Cámara de vacío:
 Volume vasca - Chamber volume - Volume de la chambre - Volumen de la cámara:
 Peso - Weight - Poids - Peso:
 Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión:
 Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máx:
 Pompa a vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío:
 Pressione finale - Final pressure - Pression finale - Presión final:
 Dimensione max busta - Max bag size - Dimension max du sac - Tamaño máx de bolsa:

acciaio inox - stainless steel
 444x481x210h mm
 303x293x110h mm
 7,65 lt.
 24 kg
 220-240V 50/60Hz
 297 W
 4 mc/h
 2-4 mbar
 250x300mm

260 mm

Barre saldanti
 Sealing bars



EVOX 25h

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería:
 Dimensioni - Size - Dimensions - Medidas:
 Dimensioni camera a vuoto - Chamber size - Chambre à vide - Cámara de vacío:
 Volume vasca - Chamber volume - Volume de la chambre - Volumen de la cámara:
 Peso - Weight - Poids - Peso:
 Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión:
 Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máx:
 Pompa a vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío:
 Pressione finale - Final pressure - Pression finale - Presión final:
 Dimensione max busta - Max bag size - Dimension max du sac - Tamaño máx de bolsa:

acciaio inox - stainless steel
 444x481x271h mm
 303x293x110h mm
 7,65 lt.
 25 kg
 220-240V 50/60Hz
 515 W
 8 mc/h
 2-4 mbar
 250x300mm

260 mm

Barre saldanti
 Sealing bars



EVOX 25 F1

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería:
 Dimensioni - Size - Dimensions - Medidas:
 Dimensioni camera a vuoto - Chamber size - Chambre à vide - Cámara de vacío:
 Volume vasca - Chamber volume - Volume de la chambre - Volumen de la cámara:
 Peso - Weight - Poids - Peso:
 Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión:
 Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máx:
 Pompa a vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío:
 Pressione finale - Final pressure - Pression finale - Presión final:
 Dimensione max busta - Max bag size - Dimension max du sac - Tamaño máx de bolsa:

acciaio inox - stainless steel
 444x481x271h mm
 303x293x110h mm
 7,65 lt.
 27 kg
 220-240V 50/60Hz
 515 W
 8 mc/h
 2-4 mbar
 250x300mm

260 mm

Barre saldanti
 Sealing bars



EVOX 30

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería:
 Dimensioni - Size - Dimensions - Medidas:
 Dimensioni camera a vuoto - Chamber size - Chambre à vide - Cámara de vacío:
 Volume vasca - Chamber volume - Volume de la chambre - Volumen de la cámara:
 Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión:
 Pressione finale - Final pressure - Pression finale - Presión final:
 Dimensione max busta - Max bag size - Dimension max du sac - Tamaño máx de bolsa:
 • Pompa a vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío
 Peso - Weight - Poids - Peso:
 Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máx:
 • Pompa a vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío
 Peso - Weight - Poids - Peso:
 Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máx:

310 mm

Barre saldanti
 Sealing bars

acciaio inox - stainless steel
 495x626x295h mm
 355x365x184h mm
 17,10 lt.
 220-240V 50Hz
 2 mbar
 300x400mm
 8 mc/h
 29 kg
 530 W
 12 mc/h
 35 kg
 750 W

Si caratterizza per un'estrema versatilità, consentendo la creazione di vuoto interno ed esterno con sorprendente rapidità. Evox 30 is extremely versatile, allowing internal and external vacuum in a surprisingly fast way.



Evox 30 Limited Edition

I modelli più richiesti e desiderati

Il loro colore d'avanguardia rappresenta il segno distintivo di queste confezionatrici che vogliono essere le macchine predilette per chi ricerca non solo l'eccellenza del vuoto ma anche un design esclusivo.

The most successful and demanded models

The avant-garde trait of these vacuum packing machines is their colour. The "Limited Edition" models are the preferred ones for those who look for the excellence in vacuum packing and an exclusive design.

Carrozzeria - Bodywork - Carrosserie - Carrocería:
 Dimensioni - Size - Dimensions - Medidas:
 Dimensioni camera a vuoto - Chamber size - Chambre à vide - Cámara de vacío:
 Volume vasca - Chamber volume - Volume de la chambre - Volumen de la cámara:
 Peso - Weight - Poids - Peso:
 Tensione - Power grid voltage - Voltage - Tensión:
 Potenza max assorbita - Max power absorption - Puissance max absorbée - Potencia máx:
 Pompa a vuoto - Vacuum pump - Pompe à vide - Bomba de vacío:
 Pressione finale - Final pressure - Pression finale - Presión final:
 Dimensione max busta - Max bag size - Dimension max du sac - Tamaño máx de bolsa:

acciaio inox - stainless steel
 495x626x295h mm
 355x365x184h mm
 17,10 lt.
 35 kg
 220-240V 50/60Hz
 750 W
 12 mc/h
 2 mbar
 300x400mm

Evox L1

Evox F1



Linea VM

VM LINE



Camera a vuoto ultra resistente

Ultra resistant vacuum chamber



Pannello comandi elettromeccanico

Electromechanical command panel



Essenziale con alta affidabilità

Altissima affidabilità e programmazione manuale per rendere ancora una volta l'utente finale l'unico gestore di ogni processo di vuoto. La linea di confezionatrici a campana VM racchiude in sé decenni di esperienza, miglioramenti costanti e desiderio di riuscire a creare confezionatrici dalle inimitabili prestazioni! Ogni macchina viene realizzata integralmente in acciaio inox, dalla struttura interna fino ad arrivare a carrozzeria e camera a vuoto.

Essential machine with high reliability

High reliability and settings in order to make the final user the only manager of any vacuum process.

The VM Line of vacuum packing machines incorporates decades of experience, continuous improvements, and the desire to succeed in creating packaging with unique performance! Each machine is made of stainless steel, from the inner structure to the bodywork and vacuum chamber.

VM 12

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 410x520x389h
Dimensioni camera a vuoto: mm 290x400x180h
Peso: 36 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 650 W
Pompa a vuoto: 8 mc/h
Dimensione max busta: 250x400mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 410x520x389h
Chambre à vide: mm 290x400x180h
Poids: 36 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 650 W
Pompe à vide: 8 mc/h
Dimension max du sac: 250x400mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 410x520x389h
Chamber size: mm 290x400x180h
Weight: 36 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max power absorption: 650 W
Vacuum pump: 8 mc/h
Max bag size: 250x400mm

Carrozzeria: acero inoxidable
Medidas: mm 410x520x389h
Cámara de vacío: mm 290x400x180h
Peso: 36 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Potencia máx: 650 W
Bomba de vacío: 8 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 250x400mm

270 mm

Barre saldanti
Sealing bars



Di serie / Standard



Optional

VM 16

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 461x547x437h
Dimensioni camera a vuoto: mm 343x434x200h
Peso: 51 kg
Tensione: 230V 50Hz
Potenza max assorbita: 750 W
Pompa a vuoto: 12 mc/h
Dimensione max busta: 300x400mm
Interasse barre: 328 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 461x547x437h
Chambre à vide: mm 343x434x200h
Poids: 51 kg
Voltage: 230V 50Hz
Puissance max absorbée: 750 W
Pompe à vide: 12 mc/h
Dimension max du sac: 300x400mm
Empattement barres: 328 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 461x547x437h
Chamber size: mm 343x434x200h
Weight: 51 kg
Power grid voltage: 230V 50Hz
Max power absorption: 750 W
Vacuum pump: 12 mc/h
Max bag size: 300x400mm
Wheelbase bars: 328 mm

Carrozzeria: acero inoxidable
Medidas: mm 461x547x437h
Cámara de vacío: mm 343x434x200h
Peso: 51 kg
Tensión: 230V 50Hz
Potencia máx: 750 W
Bomba de vacío: 12 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 300x400mm
Distancia entre ejes de barras: 328 mm

315 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

315 mm

315 mm

Barre saldanti
Sealing bars



Di serie / Standard



Optional

VM 18

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 582x574x496h
Dimensioni camera a vuoto: mm 448x440x185h
Peso: 72 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 1200 W
Pompa a vuoto: 25 mc/h
Dimensione max busta: 400x500mm
Interasse barre: 329 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 582x574x496h
Chambre à vide: mm 448x440x185h
Poids: 72 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1200 W
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimension max du sac: 400x500mm
Empattement barres: 329 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 582x574x496h
Chamber size: mm 448x440x185h
Weight: 72 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max power absorption: 1200 W
Vacuum pump: 25 mc/h
Max bag size: 400x500mm
Wheelbase bars: 329 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 582x574x496h
Cámara de vacío: mm 448x440x185h
Peso: 72 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Potencia máx: 1200 W
Bomba de vacío: 25 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 400x500mm
Distancia entre ejes de barras: 329 mm



Di serie / Standard



Optional

420 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

420 mm

420 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

345 mm

270 mm

310 mm

345 mm

Barre saldanti
Sealing bars



VM 53

Carrozzeria: acciaio inox
Dimensioni: mm 607x710x500h
Dimensioni camera a vuoto: mm 485x550x175h
Peso: 96 kg
Tensione: 230V 50/60Hz
Potenza max assorbita: 1200 W
Pompa a vuoto: 25 mc/h
Dimensione max busta: 450x550mm
Interasse barre corte: 466 mm
Interasse barre lunghe: 402 mm

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 607x710x500h
Chambre à vide: mm 485x550x175h
Poids: 96 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1200 W
Pompe à vide: 25 mc/h
Dimension max du sac: 450x550mm
Empattement barres courtes: 466 mm
Empattement longues barres: 402 mm

Bodywork: stainless steel
Size: mm 607x710x500h
Chamber size: mm 485x550x175h
Weight: 96 kg
Power grid voltage: 230V 50/60Hz
Max power absorption: 1200 W
Vacuum pump: 25 mc/h
Max bag size: 450x550mm
Wheelbase short bars: 466 mm
Wheelbase long bars: 402 mm

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 607x710x500h
Cámara de vacío: mm 485x550x175h
Peso: 96 kg
Tensión: 230V 50/60Hz
Potencia máx: 1200 W
Bomba de vacío: 25 mc/h
Tamaño máx de bolsa: 450x550mm
Distancia entre ejes de barras cortas: 466 mm
Distancia entre ejes de barras largas: 402 mm



Di serie / Standard



Optional

455 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

455 mm

455 mm

Barre saldanti
Sealing bars

OPTIONAL

520 mm

520 mm

Barre saldanti
Sealing bars



Linea Multiple

MULTIPLE LINE

MULTIPLE 315

Carrozzeria: acciaio inox
Pompa a 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
Potenza max assorbita: 350W - 450 W
Dimensione max busta: 300x350mm

Carrosserie: acier inoxydable
Pompe à vide: 4 mc/h - 8mc/h
Dimensions: mm 435x420x325h
Chambre à vide: mm 330x335x100/130h
Poids: 32 kg - 36 kg
Voltage: 230V 50/60Hz
Puissance max absorbée: 350W - 450 W
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 power absorption: 350W - 450 W
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
Potencia máx: 350W - 450 W
Tamaño máx de bolsa: 300x350mm

315 mm

Barre saldanti
Sealing bars



Di serie / Standard



Optional

Linea estrazione esterna

EXTERNAL VACUUM LINE

La perfetta unione tra livello domestico e professionale

Confezionatrici sottovuoto dalle dimensioni compatte, user-friendly, veloci, adatte al confezionamento di prodotti solidi in busta e delicati in contenitori.

The perfect connection between domestic and professional level

Vacuum packaging machines with compact size, user-friendly, fast, suitable for packing solid products in bags and delicate in containers.



Ideale per / Ideal for



Negozi alimentari
Food shops



Bar
Bar

Confezionamento con / Vacuum packaging with



Buste gofrate
Channelled bags



Buste lisce
Smooth bags

Solo con - Only with:
VM98 e VM 14/90n

FAST VACUUM

Carrozzeria: acciaio inox
Ingombro: mm 360x300x150h
Pompa a vuoto: 11 lt/min autolubrificante
Barra saldante: mm 310
Peso: Kg 8
Potenza max assorbita: 450W
Tensione: 230V - 50/60 Hz

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 360x300x150h
Pompe à vide: 11 lt/min autolubrificante
Barre de soudure: mm 310
Poids: Kg 8
Puissance max absorbée: 450W
Voltage: 230V - 50/60 Hz

Bodywork: stainless steel
Size: mm 360x300x150h
Vacuum pump: 11 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 310
Weight: Kg 8
Max power absorption: 450W
Power grid voltage: 230V - 50/60 Hz

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 360x300x150h
Bomba de vacío: 11 lt/min autolubrificante
Barra de soldadura: mm 310
Peso: Kg 8
Potencia máx: 450W
Tensión: 230V - 50/60 Hz



Di serie / Standard

VACUUM 2009

Carrozzeria: acciaio inox
Ingombro: mm 470x310x160h
Pompa a vuoto: 30 lt/min autolubrificante
Barra saldante: mm 420
Peso: Kg 10,5
Potenza max assorbita: 850 W
Tensione: 230V - 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
Puissance max absorbée: 850 W
Voltage: 230V - 50/60 Hz

Bodywork: stainless steel
Size: mm 470x310x160h
Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 420
Weight: Kg 10,5
Max power absorption: 850 W
Power grid voltage: 230V - 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
Potencia máx: 850 W
Tensión: 230V - 50/60 Hz



Di serie / Standard

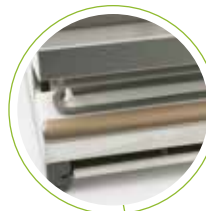
NEW VACUUM

Carrozzeria: acciaio inox
Ingombro: mm 490x415x195h
Pompa a vuoto: 30 lt/min autolubrificante
Barra saldante: mm 420
Peso: Kg 20
Potenza max assorbita: 1000W
Tensione: 230V - 50/60 Hz

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 490x415x195h
Pompe à vide: 30 lt/min autolubrificante
Barre de soudure: mm 420
Poids: Kg 20
Puissance max absorbée: 1000W
Voltage: 230V - 50/60 Hz

Bodywork: stainless steel
Size: mm 490x415x195h
Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 420
Weight: Kg 20
Max power absorption: 1000W
Power grid voltage: 230V - 50/60 Hz

Carroceria: acero inoxidable
Medidas: mm 490x415x195h
Bomba de vacío: 30 lt/min autolubrificante
Barra de soldadura: mm 420
Peso: Kg 20
Potencia máx: 1000W
Tensión: 230V - 50/60 Hz



Comodo ripiano

Ripiano in acciaio inox per agevolare il supporto della busta.

Practical shelf

Stainless steel shelf for an easier bag placing.



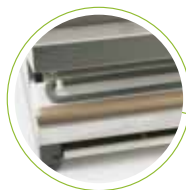
VM 98

Carrozzeria: acciaio inox
Ingombro: mm 490x415x195h
Pompa a vuoto: 30 lt/min autolubrificante
Barra saldante: mm 420
Peso: Kg 20
Potenza max assorbita: 1000W
Tensione: 230V - 50/60 Hz

Bodywork: stainless steel
Size: mm 490x415x195h
Vacuum pump: 30 lt/min self-lubricating
Sealing beam: mm 420
Weight: Kg 20
Max power absorption: 1000W
Power grid voltage: 230V - 50/60 Hz

Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 490x415x195h
Pompe à vide: 30 lt/min autolubrificante
Barre de soudure: mm 420
Poids: Kg 20
Puissance max absorbée: 1000W
Voltage: 230V - 50/60 Hz

Carroceria: acero inoxidable
Medidas: mm 490x415x195h
Bomba de vacío: 30 lt/min autolubrificante
Barra de soldadura: mm 420
Peso: Kg 20
Potencia máx: 1000W
Tensión: 230V - 50/60 Hz



Comodo ripiano

Ripiano in acciaio inox per agevolare il supporto della busta.

Practical shelf

Stainless steel shelf for an easier bag placing.



Sonda retraibile

Sistema brevettato a sonda retraibile per il confezionamento con l'uso di buste lisce.

Retractable probe

Patented system with retractable probe to allow the use of smooth bags.

VM 14/90n

Carrozzeria: acciaio inox
Ingombro: mm 565x480x280h
Pompa a vuoto: 4 mc/h a bagno d'olio
Barra saldante: mm 520
Peso: Kg 37
Potenza max assorbita: 1350W
Tensione: 230V - 50/60 Hz

Bodywork: stainless steel
Size: mm 565x480x280h
Vacuum pump: 4 mc/h oil-lubricated
Sealing beam: mm 520
Weight: Kg 37
Max power absorption: 1350W
Power grid voltage: 230V - 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
Puissance max absorbée: 1350W
Voltage: 230V - 50/60 Hz

Carroceria: acero inoxidable
Medidas: mm 565x480x280h
Bomba de vacío: 4mc/h aceite
Barra de soldadura: mm 520
Peso: Kg 37
Potencia máx: 1350W
Tensión: 230V - 50/60 Hz



Comodo ripiano

Ripiano in polietilene per agevolare il supporto della busta.

Practical shelf

Polyethylene shelf for an easier bag placing.



Sonda retraibile

Sistema brevettato a sonda retraibile per il confezionamento con l'uso di buste lisce.

Retractable probe

Patented system with retractable probe to allow the use of smooth bags.

Linea VGP

VGP LINE



Professionalità e tecnologie avanzate

La nuova frontiera della sigillatura di vaschette nella modalità vuoto, vuoto-gas (ATM) e solo sigillatura; interamente costruite in acciaio inox, si caratterizzano per la loro semplicità d'utilizzo e rapidità nel confezionamento.

Professionalism and advanced technology

The new frontier in sealing trays in vacuum, vacuum-gas (MAP) and sealing only mode, on each side of the tray. Built entirely in stainless steel, they are characterized by easiness of use and rapidity in packing.

Ideale per *Ideal for*



Catering
Catering



Gastronomie Delicatessens



Caseifici
Cheese factory



Laboratori alimentari
Food processing laboratories

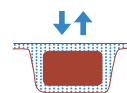
Metodi di confezionamento *Packing methods*



Solo sigillatura
Sealing only



Vuoto
Vacuum



Vuoto ATM
MAP vacuum

Vuoto Degas

Ciclo di vuoto progressivo, ideato per prodotti che hanno una parte liquida che tende a bollire; durante il ciclo la pompa si avvia e si ferma ad intermittenza, evitando la fuoriuscita del prodotto dalla vaschetta.

Degas vacuum

Progressive vacuum cycle, thought for products containing a liquid part with easy cold boiling. During the cycle the pump starts and stops intermittently, preventing the risk of spillage from the tray.

Pannello touch

Pannello comandi touch con 10 programmi, cruscotto in acciaio inox.

Touch panel

Touch control panel with 10 programs, made of stainless steel.

Vuoto gas (ATM)

VGP 60 realizza un livello di vuoto fino al 100% e provvede all'immissione del gas inerte fino al 110% senza l'utilizzo del compressore.

Vacuum-gas (MAP)

VGP 60 creates a vacuum up to 100% and injects inert gas up to 110% without the use of a compressor.

Modulo Wi-Fi

Collega la macchina all'Orved Service: personalizza i programmi di VGP 25 e ricevi via sms o email avvisi di anomalie.

Wi-Fi module

Connect the machine to Orved Service: customize VGP 25 programs and receive notifications of anomalies via sms or email.

Termoregolatore

Ideato per settare in modo semplice e veloce la temperatura di saldatura.

Temperature Controller

Designed to quickly and easily set the sealing temperature.

Pannello digitale

Pannello comandi digitale con 21 programmi, in acciaio inox, resistente all'acqua, allo sporco ed all'umidità.

Digital panel

Digital command panel with 21 programs, in stainless steel, waterproof and protected from humidity and dirt.





Componenti di alta qualità High quality components

Completamente in acciaio inox, la carrozzeria si presenta robusta, resistente agli agenti aggressivi ed all'ossidazione.

Completely made of stainless steel, the bodywork is robust, resistant to aggressive agents and to oxidation.



Pompa DVP Made in Italy DVP Made in Italy pump

Pompa di alta qualità ad elevate prestazioni per un vuoto insuperabile.

High-quality vacuum pump ensuring excellent performances and results.



Sigillano qualsiasi alimento They can seal any product

Possono sigillare prodotti solidi, liquidi e soft esaltandone qualità e freschezza.

They can seal solid, liquid and soft products emphasising quality and freshness.



Portabobina frenante Braking roller

Innovativo dispositivo che evita lo srotolamento della bobina posta sul retro.

Innovative device that avoids the unrolling of the film roll on the back.



VGP 25



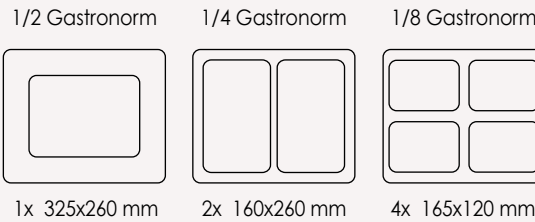
Di serie / Standard



Optional

Carrozzeria:	Bodywork:	Carrosserie:	Carrocería:	acciaio inox - stainless steel
Pompa a vuoto:	Vacuum pump:	Pompe à vide:	Bomba de vacío:	25 mc/h
Ingombro:	Size:	Dimensions:	Medidas:	mm 530x704x1120/1490h
Dim. max vaschetta:	Max tray size:	Dim. max des barquettes:	Dim. max barquetas:	mm 325x260x120h
Peso:	Weight:	Poids:	Peso:	Kg 118
Tensione:	Power grid voltage:	Voltage:	Tensión:	400V - 50/60Hz +3ph
Potenza massima assorbita:	Max power absorption:	Puissance max absorbée:	Potencia máx:	2900W

* Ripiani standard
Standard moulds:



*Opzione ripiani personalizzabili - Customized moulds



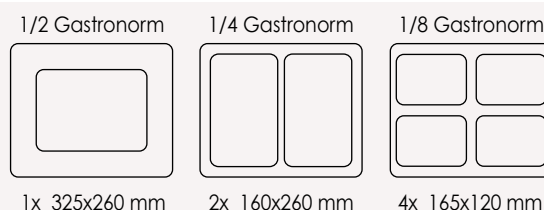
Di serie / Standard



Optional

Carrozzeria:	Bodywork:	Carrosserie:	Carrocería:	acciaio inox - stainless steel
Pompa a vuoto:	Vacuum pump:	Pompe à vide:	Bomba de vacío:	60 mc/h
Ingombro:	Size:	Dimensions:	Medidas:	mm 530x704x1158/1510h
Dim. max vaschetta:	Max tray size:	Dim. max des barquettes:	Tamaño max barquetas:	mm 325x260x120h
Peso:	Weight:	Poids:	Peso:	Kg 141
Tensione:	Power grid voltage:	Voltage:	Tensión:	230V - 50/60Hz
Potenza massima assorbita:	Max power absorption:	Puissance max absorbée:	Potencia máx:	2850W

* Ripiani standard
Standard moulds:



*Opzione ripiani personalizzabili - Customized moulds

VGP 60



Linea VGP SKIN

VGP SKIN LINE

Miglior freschezza, qualità ed aspetto estetico

L'effetto "Skin" è un sistema di confezionamento del prodotto che con l'azione del vuoto permette ad una specifica pellicola (adatta all'uso alimentare) di aderire perfettamente all'alimento come fosse una "seconda pelle".

Better freshness, quality and aesthetic aspect

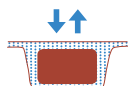
The "Skin" effect is a packaging system of the product that allows, thanks to the action of vacuum, a specific film (suitable for food contact) to adhere perfectly to the product like a "second skin".



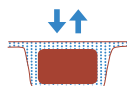
Metodi di confezionamento Packing methods



Vuoto SKIN
SKIN vacuum



Vuoto SKIN + GAS
SKIN + GAS vacuum



Vuoto ATM
MAP vacuum



Solo sigillatura
Sealing only

Confezionamento SKIN+GAS: ideato per prodotti molto taglienti che potrebbero forare il film di sigillatura.

SKIN+GAS packaging: thought for very sharp products that could pierce the sealing film.



Effetto SKIN

SKIN EFFECT

Il nuovo modo di confezionare in vaschetta

Progettato in base alle più esigenti richieste igieniche dell'industria alimentare dei prodotti freschi, l'effetto "Skin" garantisce confezioni ermetiche, senza nessun tipo di perdita ed una perfetta conservazione del prodotto, donandogli un migliore aspetto estetico.

A new way of packaging in tray

Designed according to the most demanding hygienic requirements of the food industry for fresh food, the "Skin" effect guarantees airtight packagings with no type of drop and the perfect preservation of the product, granting a better look.



Come confezionare in "Skin" con VGP 60 Skin:

How to vacuum pack in "Skin" with VGP 60 Skin:



Inserisci i prodotti all'interno delle vaschette

Insert the products inside the trays



Posiziona le vaschette nello stampo di VGP 60 Skin

Place the trays in the mould of VGP 60 Skin



Copri le vaschette con la pellicola in polipropilene

Cover the trays with polypropylene film roll



Seleziona il programma desiderato ed avvia la macchina

Select the program and start the machine



VGP 60 Skin



Di serie / Standard



Optional



Carrozzeria:
Pompa a vuoto:
Ingombro:
Dim. max vaschetta:
Peso:
Tensione:
Potenza massima assorbita:



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



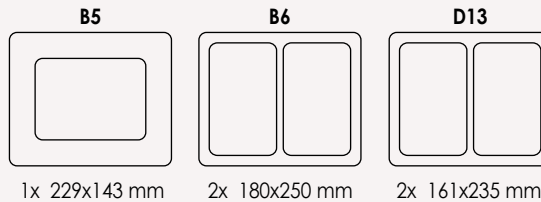
Carrosserie:
Pompe à vide:
Dimensions:
Dim. max des barquettes:
Poids:
Voltage:
Puissance max absorbée:



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

acciaio inox - stainless steel
60 mc/h
mm 530x704x1158/1510h
mm 325x260x120h
Kg 169
400V - 50/60Hz +3Ph
2900W

Ripiani standard
Standard moulds:



VGP Combi Skin

L'unione fa la forza!

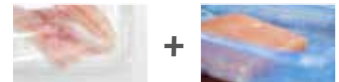
L'unica termosigillatrice sul mercato con doppia funzione: termosigilla in atmosfera modificata e con effetto "Skin". L'innovazione permette di dotare la macchina di un gruppo saldante tradizionale da termosigillatrice, con l'utilizzo di ripiani standard o di gruppi con taglio sfrido.

Safety in numbers!

The only thermosealing machine on the market with a double function: MAP packing and with Skin effect. This innovation allows to supply the machine with a traditional sealing group, using standard moulds or mould with cut of seal.

Confeziona i tuoi prodotti in ATM e con effetto Skin in un lampo!

Pack your products in MAP and with Skin Effect in a flash!



Atmosfera modificata
Modified atmosphere

Skin Effect



Carrozzeria:
Pompa a vuoto:
Ingombro:
Dim. max vaschetta:
Peso:
Tensione:
Potenza massima assorbita:



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



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

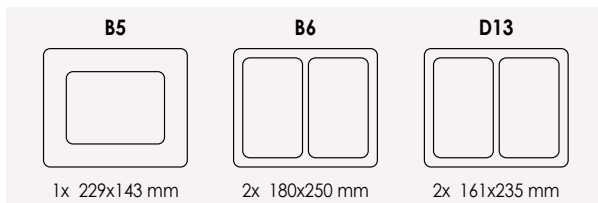


Carrocería:
Bomba de vacío:
Medidas:
Dim. max barquetas:
Peso:
Tensión:
Potencia máx:

acciaio inox - stainless steel
60 mc/h
mm 530x704x1158/1510h
mm 325x260x120h
Kg 169
400V - 50/60Hz +3Ph
2900W

Gruppo saldante Skin Skin sealing group

Ripiani standard - Standard moulds:



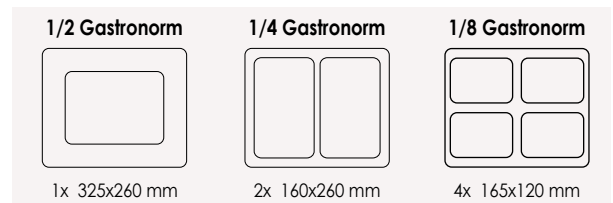
Di serie / Standard



Optional

Gruppo saldante Standard Standard sealing group

*Ripiani standard personalizzabili - Customized standard moulds:



Di serie / Standard

Optional



*KIT SKIN SKIN KIT

Comprende una bobina e vaschette - 1 film roll and trays are included

KIT B5 include 912 vaschette B5 della misura 229x143x28h mm
KIT B5 includes 912 B5 trays: 229x143x28h mm

KIT B6 include 931 vaschette B6 della misura 180x250x28h mm
KIT B6 includes 931 B6 trays: 180x250x28h mm

Linea Profi

PROFI LINE



Saldatura eccellente, design compatto

Le più piccole termosigillatrici per dimensioni, ideali per confezionare prodotti solidi, liquidi e soft in pratiche vaschette preservandone gusto e fragranza.

Excellent sealing, compact design

The smallest thermosealers for their size, ideal to pack solid, liquid and soft products in practical trays preserving taste and fragrance.

Ideale per Ideal for



Supermercati
Supermarkets



Piccole gastronomie
Delicatessens



Fast-food
Fast-food



Ristoranti d'asporto
Takeaway

Metodi di confezionamento

Packing methods



Solo sigillatura
Sealing only

Zero scottature

Innovativa resistenza "corazzata", costruita in materiale termico che evita scottature e protegge la piastra saldante.

Zero burns

Innovative "armoured" resistance, made of athermal material that prevents burns and protects the sealing plate.



Piastra saldante piatta

Piastra saldante costruita in un'unico pezzo, piatta con molle sul retro, garantisce una saldatura perfetta ed uniforme, adattandosi a tutte le misure dei ripiani.

Flat sealing plate

One-piece sealing plate, flat with springs on the back, ensures perfect and uniform sealing, adapting to all sizes of moulds.

Lama taglia pellicola

Ad ogni sigillatura la pellicola verrà automaticamente tagliata per consentire l'estrazione facilitata della vaschetta ottimizzando così i tempi di produzione.

Film cutting blade

At any sealing the film will automatically be cut in order to allow you to extract the tray maximising the production times.



Sistema a slitta

Semplice ed immediato, permette di utilizzare facilmente due tipologie di vaschette di gastronomia.

Sledge system

Simple and immediate, it allows to easily use two types of gastronomy trays.

Pannello digitale disponibile su tutta la linea

Regolazione elettronica della temperatura dal pannello digitale.

Digital panel available on all models

Electronic temperature adjustment from the digital panel.



Comodo porta ripiani
Comodo ripiano d'appoggio per depositare gli stampi.

Practical moulds holder
Comfortable shelf to store the moulds.





Piano di lavoro Worktop

Piano di lavoro che garantisce uniformità di saldatura su tutti i bordi della vaschetta.

Worktop that guarantees the sealing uniformity on all the edges of the tray.



Saldatura perfetta Perfect sealing

Saldatura perfetta anche in presenza di grasso o unto.

Perfect sealing even in the presence of oil and grease.



Dimensioni compatte Compact size

Dimensioni compatte e facilità d'utilizzo le rendono perfette per ogni ambiente lavorativo.

Compact size and easiness of use make the thermosealings perfect for any work environment.

Profi 1n

Carrozzeria: acciaio inox
Ingombro: mm 240x460x320h
Peso: Kg 12,50
Tensione: 230V - 50/60Hz
Potenza massima assorbita: 340W

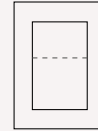
Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 240x460x320h
Poids: Kg 12,50
Voltage: 230V - 50/60Hz
Puissance max absorbée: 340W

Bodywork: stainless steel
Size: mm 240x460x320h
Weight: Kg 12,50
Power grid voltage: 230V - 50/60Hz
Max power absorption: 340W

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 240x460x320h
Peso: Kg 12,50
Tensión: 230V - 50/60Hz
Potencia máx: 340W

Ripiani standard: Standard moulds:

1x 137x190 mm
1x 137x95 mm



Di serie / Standard

Profi 2

Carrozzeria: acciaio inox
Ingombro: mm 290x480x355h
Peso: Kg 17,10
Tensione: 230V - 50/60Hz
Potenza massima assorbita: 750W

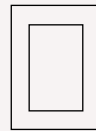
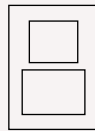
Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 290x480x355h
Poids: Kg 17,10
Voltage: 230V - 50/60Hz
Puissance max absorbée: 750W

Bodywork: stainless steel
Size: mm 290x480x355h
Weight: Kg 17,10
Power grid voltage: 230V - 50/60Hz
Max power absorption: 750W

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 290x480x355h
Peso: Kg 17,10
Tensión: 230V - 50/60Hz
Potencia máx: 750W

Ripiani standard - Standard moulds:

1x 137x95 mm
1x 190x137 mm
1x 190x260 mm



Di serie / Standard



Optional

Profi 3

Carrozzeria: acciaio inox
Ingombro: mm 350x600x420h
Peso: Kg 25
Tensione: 230V - 50/60Hz
Potenza massima assorbita: 1650W

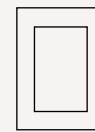
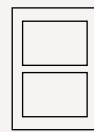
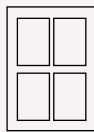
Carrosserie: acier inoxydable
Dimensions: mm 350x600x420h
Poids: Kg 25
Voltage: 230V - 50/60Hz
Puissance max absorbée: 1650W

Bodywork: stainless steel
Size: mm 350x600x420h
Weight: Kg 25
Power grid voltage: 230V - 50/60Hz
Max power absorption: 1650W

Carrocería: acero inoxidable
Medidas: mm 350x600x420h
Peso: Kg 25
Tensión: 230V - 50/60Hz
Potencia máx: 1650W

Ripiani standard - Standard moulds:

4x 120x165 mm
2x 260x160 mm
1x 260x325 mm



Di serie / Standard



Optional



Buste e Accessori

VACUUM BAGS & ACCESSORIES



Il sottovuoto perfetto necessita della busta perfetta!

Per questo Orved da più di 10 anni produce la propria linea di buste lisce, goffate e cottura ed una nutrita linea di accessori dediti all'arte del sottovuoto.

The perfect vacuum needs a perfect vacuum bag!

Orved has been producing smooth, channelled 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.

Buste sottovuoto per conservazione

VACUUM BAGS FOR STORAGE

Per conservazione in: For storage in:



Dispensa
Pantry



Frigorifero
Refrigerator



Freezer



BUSTE LISCE PER CONSERVAZIONE TIPO 95 - PA/PE 20/70

Smooth storage vacuum bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
140x220 mm	1.000 pz/pcs
150x200 mm	1.000 pz/pcs
150x300 mm	1.000 pz/pcs
160x230 mm	1.000 pz/pcs
170x250 mm	1.000 pz/pcs
180x280 mm	1.000 pz/pcs
200x250 mm	1.000 pz/pcs
200x300 mm	1.000 pz/pcs
200x350 mm	1.000 pz/pcs
200x400 mm	1.000 pz/pcs
200x500 mm	500 pz/pcs
250x300 mm	1.000 pz/pcs
250x350 mm	1.000 pz/pcs

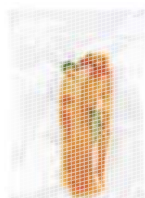
Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
250x400 mm	1.000 pz/pcs
250x700 mm	500 pz/pcs
300x400 mm	500 pz/pcs
300x450 mm	500 pz/pcs
300x500 mm	500 pz/pcs
350x400 mm	500 pz/pcs
350x450 mm	500 pz/pcs
350x500 mm	500 pz/pcs
400x500 mm	400 pz/pcs
400x600 mm	400 pz/pcs
450x600 mm	400 pz/pcs
500x700 mm	300 pz/pcs



BUSTE LISCE PER CONSERVAZIONE TIPO 150 - PA/PE 25/115

Smooth storage vacuum bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
200x250 mm	1.000 pz/pcs
200x300 mm	1.000 pz/pcs
200x350 mm	1.000 pz/pcs
250x300 mm	1.000 pz/pcs
250x350 mm	800 pz/pcs
250x400 mm	500 pz/pcs
300x400 mm	500 pz/pcs
350x400 mm	500 pz/pcs
350x450 mm	500 pz/pcs
400x500 mm	400 pz/pcs
400x600 mm	300 pz/pcs



BUSTE GOFFRATE PER CONSERVAZIONE PA/PE 20/80

Channelled storage vacuum bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
120x200 mm	4.000 pz/pcs
150x250 mm	2.500 pz/pcs
150x300 mm	2.000 pz/pcs
150x400 mm	1.600 pz/pcs
160x230 mm	2.500 pz/pcs
180x300 mm	1.800 pz/pcs
200x250 mm	1.800 pz/pcs
200x300 mm	1.600 pz/pcs
200x350 mm	1.200 pz/pcs
200x400 mm	1.200 pz/pcs
200x450 mm	1.000 pz/pcs

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
250x300 mm	1.200 pz/pcs
250x350 mm	1.000 pz/pcs
250x400 mm	900 pz/pcs
250x450 mm	700 pz/pcs
250x600 mm	600 pz/pcs
300x400 mm	800 pz/pcs
300x450 mm	600 pz/pcs
300x500 mm	500 pz/pcs
350x450 mm	500 pz/pcs
400x500 mm	400 pz/pcs
400x600 mm	400 pz/pcs

Noi ti consigliamo la larghezza,
tu scegli la lunghezza!

We recommend the width you
choose the length!



2 Rotoli x conf.
2 Rolls x pack

ROTOLE GOFFRATE PER CONSERVAZIONE - PA/PE 20/80

Channelled storage vacuum rolls

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
200 mm x 6 mt	25 pz/pcs
300 mm x 6 mt	25 pz/pcs

Buste sottovuoto per cottura

VACUUM BAGS FOR COOKING

Per cottura in: For cooking in:



Bagnomaria
Bain-marie



Forno a vapore
Steam oven



BUSTE LISCE PER COTTURA - OPA/PP 15/60

Smooth cooking vacuum bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
150x200 mm	1.000 pz/pcs
150x250 mm	1.000 pz/pcs
150x300 mm	1.000 pz/pcs
200x250 mm	1.000 pz/pcs
200x300 mm	1.000 pz/pcs
200x400 mm	500 pz/pcs
250x300 mm	500 pz/pcs

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
250x350 mm	500 pz/pcs
250x400 mm	500 pz/pcs
300x400 mm	500 pz/pcs
300x500 mm	500 pz/pcs
350x500 mm	500 pz/pcs
400x500 mm	500 pz/pcs
400x600 mm	500 pz/pcs



BUSTE GOFFRATE PER COTTURA OPA/PP 15/60

Channelled cooking vacuum bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
150x300 mm	1.000 pz/pcs
200x250 mm	1.000 pz/pcs
200x300 mm	1.000 pz/pcs
250x350 mm	500 pz/pcs
280x400 mm	500 pz/pcs
300x400 mm	500 pz/pcs
300x500 mm	500 pz/pcs



2 Rotoli x conf.
2 Rolls x pack

ROTOLE GOFFRATE PER COTTURA OPA/PP 15/60

Channelled cooking vacuum rolls

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
200 mm x 6 mt	25 pz/pcs
275 mm x 6 mt	25 pz/pcs

Kit buste lisce

SMOOTH BAGS KIT



KIT BASIC

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
150x200	200 pz/pcs
200x300	200 pz/pcs
250x350	100 pz/pcs
300x400	100 pz/pcs
200x300	100 pz/pcs
250x350	100 pz/pcs

PER CONSERVAZIONE
For storage

PER COTTURA
For cooking



KIT PREMIUM

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
150x200	200 pz/pcs
200x300	200 pz/pcs
250x350	100 pz/pcs
300x400	100 pz/pcs
350x450	100 pz/pcs
400x500	100 pz/pcs
200x300	100 pz/pcs
250x350	100 pz/pcs

PER CONSERVAZIONE
For storage

PER COTTURA
For cooking

Buste sottovuoto in box

VACUUM BAGS IN BOX



BUSTE LISCE PER CONSERVAZIONE TIPO 95 - PA/PE 20/70

Smooth storage vacuum bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box	Box x pallet
140x220 mm	200 pz/pcs	12 box
170x250 mm	200 pz/pcs	12 box
180x280 mm	200 pz/pcs	12 box
200x250 mm	200 pz/pcs	12 box
200x300 mm	200 pz/pcs	12 box
200x350 mm	200 pz/pcs	6 box
200x400 mm	200 pz/pcs	6 box
250x350 mm	200 pz/pcs	6 box
250x400 mm	200 pz/pcs	6 box
300x400 mm	200 pz/pcs	6 box
300x500 mm	200 pz/pcs	6 box
350x450 mm	100 pz/pcs	6 box
350x500 mm	100 pz/pcs	6 box

Scatola piccola
145x95x325 mm
Small box

Scatola grande
190x95x425 mm
Big box

BUSTE GOFFRATE PER CONSERVAZIONE PA/PE 20/80

Channelled storage vacuum bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box	Box x pallet
200x300 mm	100 pz/pcs	12 box
200x400 mm	100 pz/pcs	6 box
250x350 mm	100 pz/pcs	6 box
250x400 mm	100 pz/pcs	6 box
300x400 mm	100 pz/pcs	6 box
250x450 mm	50 pz/pcs	6 box
300x500 mm	50 pz/pcs	6 box
350x450 mm	50 pz/pcs	6 box

Scatola piccola
145x95x325 mm
Small box

Scatola grande
190x95x425 mm
Big box

BUSTE LISCE PER COTTURA - OPA/PP 15/60

Smooth cooking vacuum bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box	Box x pallet
200x300 mm	200 pz/pcs	12 box
200x250 mm	200 pz/pcs	12 box
200x400 mm	200 pz/pcs	6 box
250x350 mm	200 pz/pcs	6 box
250x400 mm	200 pz/pcs	6 box
300x400 mm	200 pz/pcs	6 box
300x500 mm	100 pz/pcs	6 box
350x500 mm	100 pz/pcs	6 box
400x500 mm	100 pz/pcs	6 box

Scatola piccola
145x95x325 mm
Small box

Scatola grande
190x95x425 mm
Big box



Pellicole e Buste salvaspazio

Film roll and space-saver bags



PELLICOLE IN BOBINA Film roll

Tipo Type	Per modello Ideal for	Dim. Size
Bobina in polipropilene / Polypropylene Film Roll	Profi 1n	F.150 mm x 330 mt
Bobina in polipropilene / Polypropylene Film Roll	Profi 2	F. 200 mm x 300 mt
Bobina in PVC / PVC roll	Dispenser	F. 500 mm x 1500 mt
Bobina film trasparente accoppiato / Transparent Roll - OPET/PP 12/40	Profi 3	F. 270 mm x 200 mt
Bobina film combiflex / Combiflex Roll - OPA/PP 85	VGP 25 - VGP 60 VGP Combi Skin (standard ATM)	F.340 mm x 200 mt
Bobina / Film roll VST 280 - 150 MY	VGP 60 Skin VGP Combi Skin (Skin)	F.390 mm x 150 mt



BUSTE SALVASPAZIO

Vacuum space-saver bags

Dim. Size	Qty x cart. Qty x box
400x600 mm	100 pz/pcs
600x900 mm	100 pz/pcs
700x1100 mm	100 pz/pcs
800x1300 mm	100 pz/pcs

Accessori per il sottovuoto

VACUUM ACCESSORIES

VASCHEE TRASPARENTI IN PP

PP transparent trays



Tipo Type	Descr.	Dim. Size	Qty x conf	Qty x pack	Qty x cart.	Qty x box	CC max	Ideali per	Ideal for
M 16-GA300RP	AP30	137x95x30 mm	125	pz/pcs	500	pz/pcs	250	Profi 1 - Profi 2	
M 15-GA450RP	AP45	137x95x45 mm	125	pz/pcs	500	pz/pcs	450	Profi 1 - Profi 2	
M 14-GA630RP	AP63	137x95x63 mm	125	pz/pcs	500	pz/pcs	500	Profi 1 - Profi 2	
GA200RM	AG25T	190x137x20 mm	150	pz/pcs	600	pz/pcs	500	Profi 1 - Profi 2	
M 12-GA38ORM	AG38	190x137x38 mm	125	pz/pcs	500	pz/pcs	750	Profi 1 - Profi 2	
M 11-GA50ORM	AG50	190x137x50 mm	125	pz/pcs	500	pz/pcs	1000	Profi 1 - Profi 2	
M 10-GA72ORM	AG70	190x137x72 mm	125	pz/pcs	500	pz/pcs	1250	Profi 1 - Profi 2	
M 9-GA 85ORM	AG85	190x137x85 mm	100	pz/pcs	400	pz/pcs	1500	Profi 1 - Profi 2	
M 20-GA200RG	AM25T	260x190x25 mm	200	pz/pcs	400	pz/pcs	1000	Profi 2	
M 35-GA350RG	AM35T	260x190x35 mm	200	pz/pcs	400	pz/pcs	1500	Profi 2	
M 50-GA500RG	AM50T	260x190x50 mm	200	pz/pcs	400	pz/pcs	2000	Profi 2	
M 65-GA650RG	AM65T	260x190x65 mm	175	pz/pcs	350	pz/pcs	2500	Profi 2	

VASCHEE GASTRONORM

Gastronorm trays



Disponibili bianche e trasparenti
Available white and transparent

Tipo Type	Dim. Size	Peso Weight	Qty x cart.	Qty x box	CC max	Ideali per	Ideal for
1/2 gastronorm H40	325x260x40 mm	80 g	162	pz/pcs	2100	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/2 gastronorm H65	325x260x65 mm	80 g	156	pz/pcs	4275	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/2 gastronorm H80	325x260x80 mm	100 g	150	pz/pcs	4800	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/2 gastronorm H95	325x260x95 mm	100 g	138	pz/pcs	6000	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/4 gastronorm H42	260x160x42 mm	32 g	450	pz/pcs	1100	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/4 gastronorm H50	260x160x50 mm	30 g	450	pz/pcs	1350	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/4 gastronorm H70	260x160x70 mm	34 g	420	pz/pcs	1800	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/4 gastronorm H95	260x160x95 mm	47 g	380	pz/pcs	2500	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/8 gastronorm H35	165x120x35 mm	10 g	960	pz/pcs	500	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/8 gastronorm H45	165x120x45 mm	13 g	960	pz/pcs	600	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/8 gastronorm H60	165x120x60 mm	15 g	912	pz/pcs	730	Profi 3 - VGP (No Skin)	
1/8 gastronorm H95	165x120x95 mm	20 g	900	pz/pcs	1160	Profi 3 - VGP (No Skin)	

VASCHEE BLU PER SKIN

Blue Skin trays



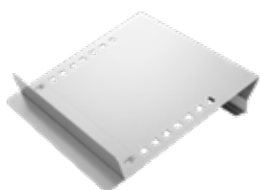
Tipo Type	Dim. Size	Peso Weight	Qty x cart.	Qty x box	Ideali per	Ideal for
B5	229x143x28h mm	19 gr	912	pz/pcs	VGP 60 Skin VGP Combi Skin (con testata skin/ with skin sealing group)	
B6	180x250x28h mm	26 gr	931	pz/pcs		

RIPIANI INCLINATI PER LIQUIDI

Inclined shelf for liquid products

Per modello Ideal for

MULTIPLE 315, Bright 315, VM 12, Bright 12, Eov 30, Evox 31 Hi-Line, VM 16, Bright 16, VM 18, Bright 18, VM 53, Bright 53, Bright 20, Bright 30



CARRELLI

Carriage

Tipo Type	Ingombro totale Total size	Dim. ripiano Shelf size	Ideale per	Ideal for
Carrello piccolo Small carriage	590x550x610h mm	455x495 mm		Multiple 315, VM12, Bright 315, Evox 25
Carrello grande Big carriage	690x730x610h mm	595x635 mm		VM16, VM18, VM53, Cuisson 31, Cuisson 41, Bright 315h, Bright 12, Bright 16, Bright 18, Evox 30, Evox 31 Hi-Line

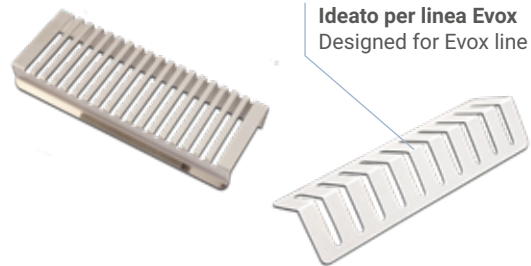


ACCESSORIO EASY

Easy accessory

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

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



TAVOLETTE

Boards



CAMPANINE D'ASPIRAZIONE

Suction tube



TAGLIERINA PER BUSTE

Bag cutter



CALIBRI IN ACCIAIO INOX

Stainless steel moulds



TERMOMETRO A SONDA

Thermocouple thermometer



TAPPI PER BOTTIGLIA

Bottle stoppers



INBUTO IN ACCIAIO INOX

Stainless steel funnel



CONTENITORI CONSERBOX

Conserbox containers



Ideati per conservare i cibi più delicati
Designed to store the most delicate foods

Orved Service

Il nostro impegno in ogni momento!

Registra il tuo prodotto sull'Orved Service per attivare i 6 mesi extra di garanzia in omaggio ed usufruire di molti servizi.

Our commitment in every moment!

Register your product on Orved Service to activate the 6 months extra free warranty and enjoy many services.

www.orved.it/service



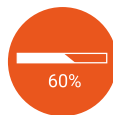
Assistenza on-line e richiesta preventivo ricambi

On-line assistance and spare parts requirement



Download manuali d'uso

Download of user manuals



Monitoraggio H24 stato di avanzamento delle riparazioni

Reparation request and check on the progress directly on-line H24



Accedi con il tuo smartphone

Register with your Smartphone

Le nostre certificazioni

OUR CERTIFICATIONS



• QUALITA' NELLA GESTIONE

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

• QUALITY IN MANAGEMENT

The entire quality management system of Orved vacuum packing machines and bags is ISO 9001 certified by DNV-GL.



• 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' AMBIENTE

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

• QUALITY IN THE ENVIRONMENT

VERDE DENTRO attests the company commitment in the environmental respect and support.

Qualità nell'informazione Quality in information

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

The website www.orved.it is the portal which offers to customers all the up-to-date information concerning:

- Storia, valori e mission di Orved / Orved history, values and mission
- Presentazione di tutti i prodotti / All products presentation
- Consigli e ricette / Suggestions and recipes
- Corsi, eventi e news / Masterclasses, events ad news
- Richieste di assistenza / Requests of assistance



Il reparto produzione di Orved S.p.A. a Venezia
Orved S.p.A. production department in Venice - IT

Legenda Icone
 Symbols Legend
 Légende Icones
 Clave De Iconos



-  **Pannello touch** / Touch panel
 Panneau touch / Mandos touch
-  **Pannello digitale** / Digital panel
 Panneau digital / Mandos digitales
-  **Pannello digitale 48 programmi** / Digital panel, 48 programs
 Panneau digital, 48 programmes / Mandos digitales, 48 programas
-  **Pannello digitale 52 programmi** / Digital panel, 52 programs
 Panneau digital, 52 programmes / Mandos digitales, 52 programas
-  **Sistema sensoriale di vuoto** / Vacuum sensor
 Système de mise sous vide sensoriel / Sistema de vacío con sensor
-  **Sistema sensoriale di vuoto assoluto** / Absolute 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
-  **Datario** / Data stamp
 Dateurs / Fechador
-  **Controbarra sganciabile** / Counter-bar detachable
 Contre-barre détachable / Contrabarra desmontable
-  **Gas** / Gas
 Gaz / Gas
-  **Softair** / Softair
 Softair / Softair
-  **EASY** **Easy, creazione vuoto esterno** / Easy for external vacuum
 Easy, création du sous vide externe / Easy, para la creación del vacío externo
-  **H2out, ciclo deumidificazione pompa** / H2out pump dehumidification program / H2out, cycle de déshumidification de la pompe / H2out programa de deshumidificación de bomba
-  **Pompa opzionale** / Optional vacuum pump
 Option pompe / Bomba Extra
-  **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 / Accesorio para hacer vacío en contenedores.
-  **Sistema a slitta** / Sledge system
 Système à coulisse / Sistema con guías
-  **Stampo standard** / Standard mould
 Matrice standard / Molde estandar
-  **Stampo taglio sfrido** / Mould with cut of seal
 Matrice avec couteaux / Molde con recorte
-  **Sistema portarullo frenante** / Braking roller system
 Système de rouleau de freinage / Sistema de rodillos de freno
-  **Multiprog 10 programmi** / Multiprog 10 programs
 Multiprog 10 programmes / Multiprog 10 programas
-  **Sistema manuale** / Manual system
 Système manuel / Sistema manual
-  **Sistema automatico + manuale** / Automatic + Manual system
 Système automatique + manuel / Sistema automático + manual
-  **Vuoto + Gas** / Vacuum + Gas
 Vide + Gaz / Vacío + Gas
-  **Ultra vuoto** / Ultra vacuum
 Ultra vide / Ultra vacío
-  **Ultra gas** / Ultra gas
 Ultra gaz / Ultra gas
-  **Utilizzo con buste lisce** / Usable with smooth bags
 Utilisable avec sacs lisses / Uso con bolsas lisas
-  **Utilizzo con buste goffrate** / Usable with channelled bags
 Utilisable avec sacs gaufrés / Uso con bolsas gofradas
-  **Utilizzo con buste lisce per cottura** / Usable with cooking smooth bags
 Utilisable avec sacs lisses pour cuisson / Uso con bolsas lisas cocción
-  **Utilizzo con buste goffrate per cottura** / Usable with cooking channelled bags
 Utilisable avec sacs gaufrés pour cuisson / Uso con bolsas gofradas cocción
-  **Utilizzo con vaschette trasparenti in PP** / Usable with PP transparent trays
 Utilisable avec barquettes en PP transparentes / Uso con barquetas en PP transparente
-  **Utilizzo con vaschette Gastronorm** / Usable with Gastronorm trays
 Utilisable avec barquettes Gastronorm / Uso con barquetas Gastronorm
-  **Utilizzo con vaschette per "effetto skin"** / Usable with "skin effect" trays
 Utilisable avec barquettes por "skin effect" / Uso con barquetas para "skin effect"
-  **Modulo Wi-Fi** / Wi-Fi Module
 Module Wi-Fi / Módulo de wifi
-  **Porta USB per aggiornamento firmware** / USB port for firmware update
 Port USB pour la mise à jour du firmware / Puerto USB para actualización del firmware
-  **Kit buste Basic** / Set of vacuum bags Basic
 Kit sacs Basic / Kit bolsas Basic
-  **Kit buste Premium** / Set of vacuum bags Premium
 Kit sacs Premium / Kit bolsas Premium
- **Kit Skin: bobina e vaschette (a scelta tra B5 e B6)** / Skin kit: film and trays
 (choice between B5 and B6) / Kit Skin: film et barquettes (choix entre B5 et B6) / Kit Skin: película y barquetas (opcional entre B5 y B6)

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



Garanti del Sapore

Via dell'Artigianato 30 - Musile di Piave (VE), 30024
Tel. +39 0421 54387 - Fax +39 0421 332295 - email: orved@orved.it

www.orved.it

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV ISO 9001:2008

