

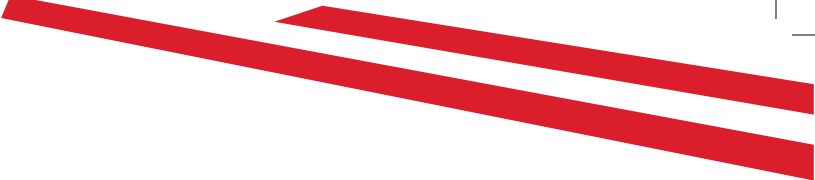
# CATÁLOGO 2024





# Indice

- 2** SV Lab
- 7** SV Collection | Ficha de datos
- 8** El futuro empieza con VM Cuisson
- 10** Procesos inteligentes
- 12** Catering / Gastronomía
- 14** Heladería / Pastelería
- 16** Pizzería / Panadería
- 18** Laboratorio alimentario
- 20** Mixología
- 22** Procesos en tarros
- 23** Procesos Degas
- 25** La cuba vertical original
- 26** Lo último en higiene y el orden en su frigorífico
- 28** Orved Nexus
- 30** Detalles para los entendidos
- 32** VM Cuisson | Ficha técnica
- 34** VM Collection | Ficha técnica
- 36** Idea Collection | Ficha técnica
- 37** Evox Collection | Ficha técnica
- 38** VGP - Profi Collection | Ficha técnica
- 39** Bolsas y accesorios
- 41** Comparación procesos inteligentes



Basta un toque  
para cocinar  
al vacío.



**SV**  
**LAB**



**SV LAB**

**COCINAR Y  
ENFRIAR**



# Cocinado y refrigerado, con un solo toque

Coloque las bolsas en la cámara, seleccione la receta en la práctica pantalla táctil, deje que SV Lab haga su trabajo y obtendrá un plato cocinado y ya refrigerado.



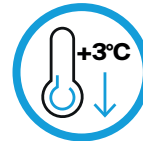
## 60 RECETAS

Experimente sabores más ricos y colores vibrantes. Simplemente elija su receta y nivel de cocción, y deje que SV LAB establezca automáticamente la temperatura y el proceso de cocción perfectos para sorprender a sus invitados.



## TEMPERATURA PERFECTA

El sistema de calentamiento SV LAB garantiza que toda el agua se caliente simultánea y uniformemente. Su cocción será siempre impecable, incluso cuando la máquina esté completamente cargada.



## ENFRIAMIENTO RÁPIDO A +3°C

Una vez que haya terminado de cocinar, simplemente solicite a SV LAB que enfríe rápidamente su plato a +3°C de temperatura central preparando su receta para un almacenamiento seguro en el frigorífico.



## Selecciona la receta y cocina:



CARNE



PESCADO



VERDURAS



DULCES

COCCIÓN, PASTEURIZACIÓN Y ENFRIAMIENTO  
RÁPIDO EN UN SOLO CICLO

**+3°**

ELEMENTO REFRIGERADOR  
INTEGRADO



## Comparación entre la cocina tradicional y la **cocina al vacío**

	Alimentos frescos peso	Después de al vapor	Después de la coc- ción sous-vide	Menor pérdida de peso
ASADO DE TERNERA	1000 gr	790 gr	920 gr	16.5%
SALMÓN	1000 gr	790 gr	980 gr	24.1%
STINCO	1000 gr	710 gr	920 gr	29,6%
VERDURAS	1000 gr	880 gr	985 gr	11,9%



# El horno de agua de sus sueños

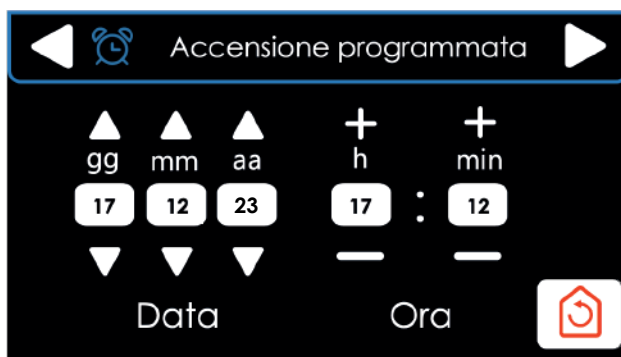
De la cocción al enfriamiento, una maquina unica.

SV LAB y SV LAB PRO son la nueva frontera de la cocción y refrigeración Sous Vide.



## Horno de agua con control preciso de la temperatura

Consiga precisión en el control de la temperatura para una cocción exquisita, cumpliendo los más altos estándares culinarios.



## Encendido y precalentamiento y precalentamiento

Configure fácilmente la hora de inicio y la temperatura de precalentamiento que prefiera. SV LAB se anticipa a sus necesidades, garantizando que el agua esté lista exactamente cuando usted lo desee.



## 60 recetas de chef integradas para resultados de cocción perfectos

Seleccione su receta y nivel de cocción preferido, SV LAB garantizará resultados consistentes



## Sonda al corazón integrada

Elija la temperatura central deseada, SV LAB trabajará para usted.



# SV LAB Colección

**Panel de control táctil e intuitivo, ajuste preciso de la temperatura y opción de cocción temporizada o con sonda al corazón.**

Puede personalizar su experiencia culinaria y disfrutar de 60 recetas Chef integradas para obtener resultados perfectos desde el principio. En la versión PRO, también tiene la comodidad de enfriamiento directo a +3°C gracias al enfriador integrado.



**SV LAB**



**SV LAB PRO**

MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD DEL TANQUE	PESO	ENFRIAMIENTO	ALIMENTACIÓN
	mm (LxIxH)	l	kg	+3°	V / Hz / W
SV LAB	452X726X397H	28,4	22	-	220-240 / 50/60 / 2700
SV LAB PRO	452X726X1098 H	28,4	82	integrado	220-240 / 50 / 2700



**VM | VM CUISSON**

**PROCESOS  
INTELIGENTES**



**El futuro  
comienza con  
VM Cuisson**

**VM  
Cuisson**

# Procesos inteligentes

## Ciclos chef

Procesos de vacío específicos diseñados para agilizar las tareas de cocina y elevar la calidad de sus platos. Estos procesos convierten su envasadora VM en una maravilla culinaria que ofrece resultados uniformes y únicos.



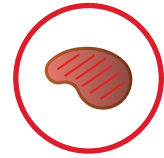
**MARINADO**



**SALSAS**



**LIMPIEZA DE MARISCOS**



**ABLANDAMIENTO  
DE LA CARNE**



**INFUSIONES**



**BASES DE REPOSTERÍA**



**HELADERÍA BASE  
BLANCO**



**HELADERÍA BASE  
CREMA**



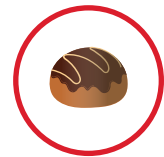
**HELADERÍA BASE  
FRUTOS SECOS**



**HELADERÍA BASE  
SORBETE**



**BOMBONES**



**BOLLOS DE CREMA Y  
MERENGUES**



**Catering  
/ gastronomía**



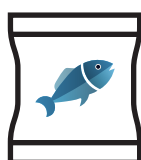
**Pastelería  
/ Heladería**



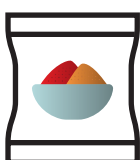
**Pizzería  
/ panadería**

## Envasado inteligente

Con VM tienes programas de envasado específicos que cuida tus productos de la mejor manera posible. Procesos de embalaje inteligentes que permiten alcanzar el mejor rendimiento durante la vida útil.



**PESCADO**



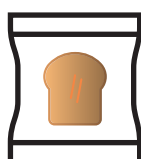
**POLVOS Y ESPECIAS**



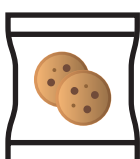
**POLLO**



**PASTA FRESCA**



**PRODUCTOS  
DE PANADERÍA**



**POSTRES**



**Lácteos**



**Carnicería**



**Cocktelería**

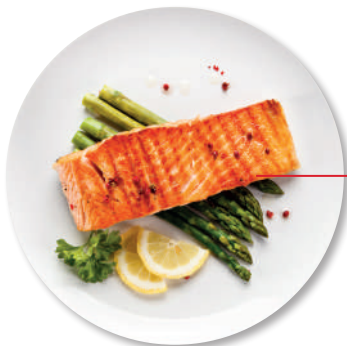
# Restaurante / gastronomía

Los procesos largos y laboriosos se convierten en sencillos y rápidos.



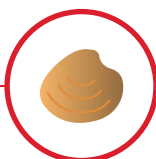
## SALSAS

Permite el envasado automático de salsas, caldos y productos líquidos de forma sencilla y con una cantidad de producto mayor que la mayoría de envasadoras al vacío del mercado. Es la opción ideal para envasar salsa de tomate, ragú y zumos de fruta.



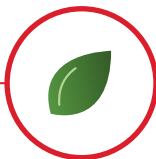
## MARINADO

Un proceso específico para marinar productos, penetra el adobo de forma rápida y uniforme. Utilizarás menos adobo y completarás el proceso en un ciclo rápido, logrando resultados homogéneos, intensos y sabrosos en cada preparación.



## LIMPIEZA DE MARISCOS

Diseñado para limpiar y eliminar la arena y los residuos internos de los moluscos bivalvos, preparándolos perfectamente para su posterior envasado al vacío o cocción.



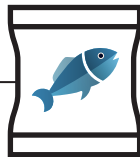
## INFUSIONES

Este programa especial permite extraer el máximo aroma de las hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales, lo que garantiza un sabor único e intenso.



### PASTA FRESCA

Permite un envasado impecable que evita la compresión o rotura de la masa fresca gracias al uso de gas inerte.



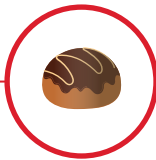
### PESCADOS

Evita la pérdida excesiva de líquido del pescado fresco y mantiene su frescura, calidad y aspecto.

# Heladería / Pastelería

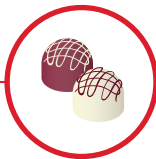
Con VM Cuisson la pastelería da un salto de calidad.

Los modelos VM Cuisson están equipados con procesos específicos para el envasado y la transformación de productos semiacabados y acabados de pastelería y heladería. La original cuba vertical permite envasar automáticamente bolsas que contienen grandes cantidades de líquidos o cremas.



## BOLLOS DE CREMA Y MERENGUES

Proceso diseñado para envasar al vacío productos de pastelería acabados que presentan diferentes texturas internas y externas. El aspecto será impecable, evitando cualquier fuga del interior blando o cremoso.



## BOMBONES

Especialmente diseñado para el mundo del chocolate, para envasar pralinés de forma impecable, evitando cualquier rotura de la cubierta y el derrame del relleno.



## BASES DE REPOSTERÍA

Ideal para cremas y salsas a base de leche y huevo, permite envasar más producto sin que se salga de la bolsa. Cremas homogéneas y brillantes, perfectamente conservadas.







## Tu nueva tecnología

4 procesos específicos para envasar perfectamente bases de helado: desde la base de sorbete hasta las bases más complejas.

### BASES DE HELADO SORBETE

Proceso desarrollado para el envasado óptimo de bases de sorbete, con o sin pulpa de fruta fresca.



### BASES DE HELADO BLANCO

Proceso diseñado para el envasado perfecto de bases de helado con leche y nata.



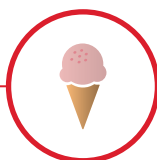
### BASES DE HELADO NATA

Proceso diseñado para el envasado perfecto de bases heladas con leche, nata y huevos.



### BASES DE HELADO FRUTOS SECOS

Un proceso incluso para bases más complejas con frutos secos como avellanas o pistachos.



# Pizzería / panadería

**El mostrador de pizzas es una cocina en sí misma. Los modelos VM le permiten facilitar el trabajo, organizar mejor la compra y aumentar su oferta con preparaciones únicas.**

Ingredientes listos para usar, divididos según el tipo de pizza y con una larga vida útil. Puede preparar con antelación incluso los ingredientes más delicados, manteniéndolos listos para usar o para llevar.

Utilice también el envasado al vacío para las bases de pizza: el proceso de masa fresca evita que la masa se aplaste y se rompa.

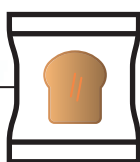


**¿Quiere vender su base de pizza? Envasela al vacío con modelos VM**



# Procesos específicos para usted

Aporte nuevo sabor y calidad a su pizzería. Desde la harina hasta el aceite aromatizado o especiado para enriquecer el sabor, encontrará un proceso específico para cada alimento.



## PRODUCTOS PARA HORNO

Ideal para obtener un producto crujiente por fuera y blando por dentro. La introducción de gas inerte evita que el producto se aplaste aunque entre en contacto con la bolsa.



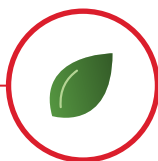
## POLVOS Y ESPECIAS

Para el envasado de productos ligeros y aves. Evite los polvos y/o especias en polvo. se levantan y salen del sobre durante el ciclo. Excelente envasado y máquina siempre limpia.



## SALSAS

Envasa automáticamente líquidos de forma sencilla y con más capacidad de producto que la mayoría de las envasadoras del mercado. ORVED es la única empresa que garantiza un vacío final de 2 mbar con líquidos.



## INFUSIONES

La configuración especial del programa permite extraer el máximo aroma de las hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales, lo que garantiza un sabor único e intenso.



# Obradores

→ Quesería



**Envasa al vacío incluso lo que crees que no es posible, como quesos blandos o quesos con líquido de gobierno..**

La tecnología del vacío desempeña una doble función: ayuda a conservar durante mucho tiempo los quesos cortados, incluidos los blandos como el gorgonzola, y mejora el servicio a sus clientes al permitirles comprar mayores cantidades sin tener que consumir el queso en pocos días.



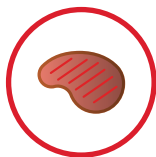
**CORTE SOBRANTE**

**Un toque en el nuevo panel de control táctil basta para activar o desactivar:**

- \_ la segunda barra de soldadura**
- \_ la función corte sobrante**



## → Carnicería



### ABLANDAMIENTO DE LA CARNE

Específico para ablandar la carne y prepararla para su posterior cocción sous-vide. Crea diferentes intensidades de presión sobre la carne para ablandarla, sin pérdida de peso ni calidad.



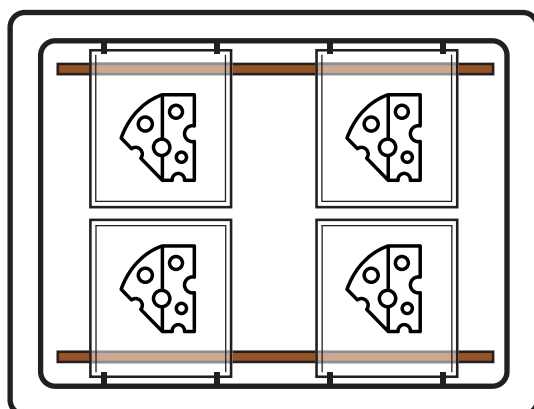
### POLLO

Para envasar perfectamente carne con huesos huecos, delicados y frágiles (por ejemplo, pollo o conejo). Evita la rotura y el ennegrecimiento de los huesos.

**Tartar, ragú o lasaña: sorprenda a sus clientes con nuevos platos preparados.**



Puede envasar al vacío embutidos enteros o una selección de loncheados. Organice mejor su expositor y ofrezca a su cliente la oportunidad de comprar más producto al tiempo que se beneficia de una mayor vida útil.

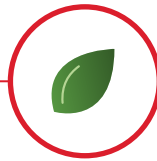


**Duplique su productividad con la doble barra de sellado. Envase varias bolsas simultáneamente para aumentar su eficiencia.**

# Mixología

**Enriquece tu propuesta de cóctel.  
Dé rienda suelta a su creatividad  
con los aperitivos.**

Cree las mejores bases para cócteles y aperitivos gracias a los procesos chef de las envasadoras VM. La infusión permite extraer los aromas de hierbas y especias, manteniendo su intensidad, para crear bebidas del más alto nivel.



## INFUSIONES

La configuración especial del programa permite extraer el máximo aroma de las hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales, lo que garantiza un sabor único e intenso.

**Puede envasar al vacío los más delicados y blandos, como quesos frescos pero también hojaldres salados, volovanes y pan para canapés y bocadillos: la atmósfera protectora conservará su sabor y aspecto.**





# Procesos inteligentes para todos los procesos

## → Procesos en recipientes

Los procesos de tarros envasan productos delicados o blandos en recipientes resistentes al vacío. Hay cuatro niveles de envasado disponibles, en función del tipo y la cantidad de producto que se vaya a envasar. Utilice su máquina de envasado al vacío Orved para hacer un maravilloso chocolate inflado con aire usando la función de tarros.



### CONTROL POR SENSOR

Permite seleccionar el porcentaje de vacío deseado, un posible nivel de extra vacío y añadir una pausa al final del ciclo para creaciones especiales (por ejemplo, chocolate soplado).



### ASIA MÍN - MED - MÁX

3 niveles de vacío, en función del llenado del recipiente. Si el recipiente está muy lleno y el aire a extraer es poco, se elige "Mín". Por el contrario, si el aire a extraer es mucho, se elige "Max".





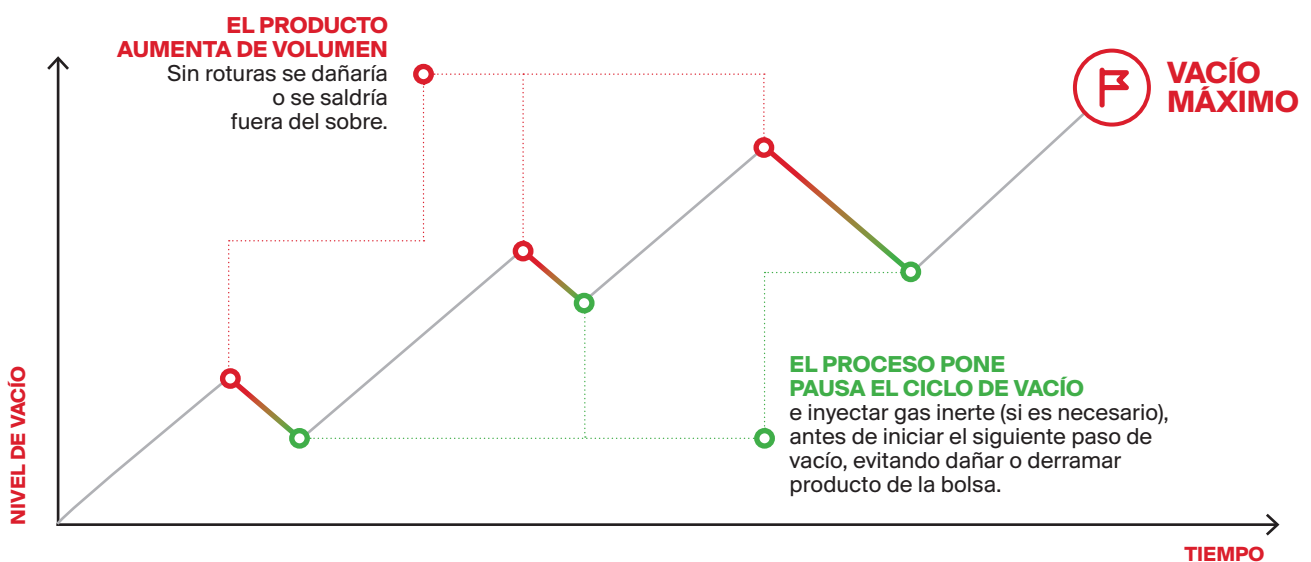


## → Procesos Degas

Procesos automáticos de vacío progresivo que permiten envasar al vacío por etapas. Estos procesos están diseñados para envasar productos blandos, porosos o líquidos consiguiendo el máximo vacío sin riesgo de dañarlos o de que se salgan de la bolsa.

**Aspiración progresiva para un resultado óptimo en todo momento**

## 5 PROCESOS DE DEGASIFICACIÓN AUTOMÁTICOS, EDITABLES Y NOMBRABLES





# La exclusiva cuba vertical

Diseñada para simplificar y agilizar cualquier envasado de productos líquidos de forma automática y sin supervisión.



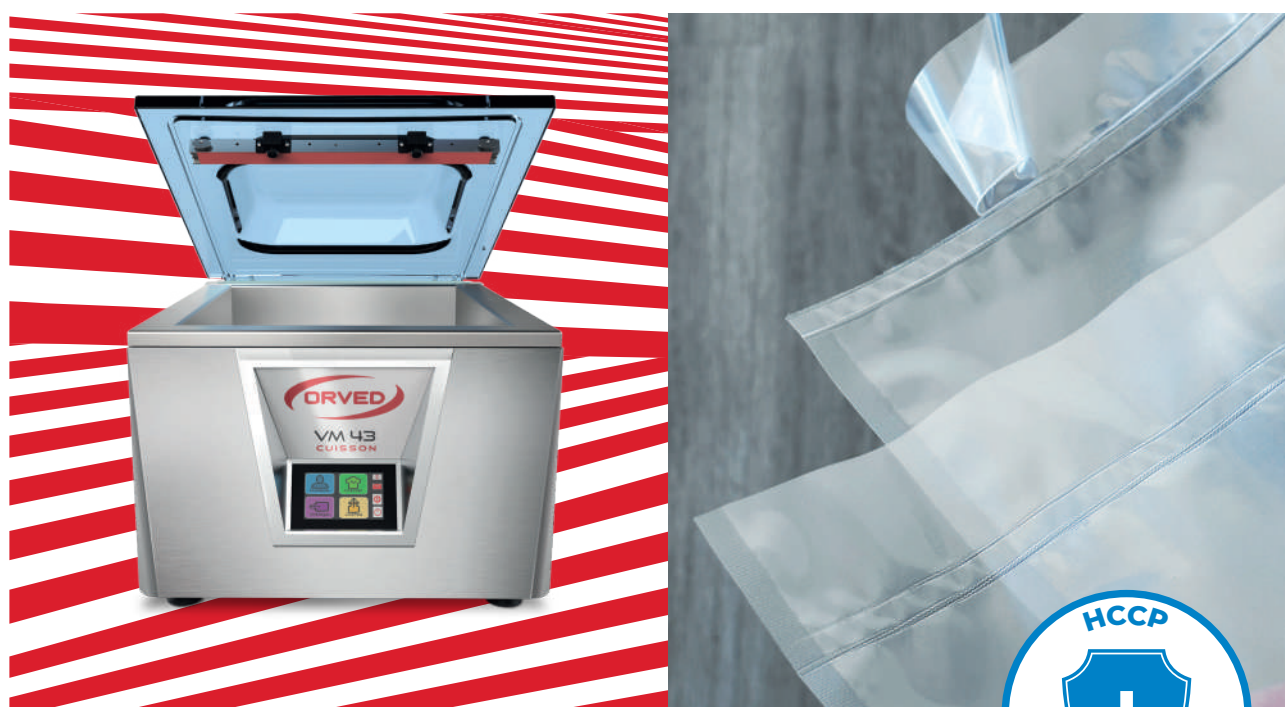
La cuba vertical facilita el envasado de productos líquidos y permite poner más productos en las bolsas.



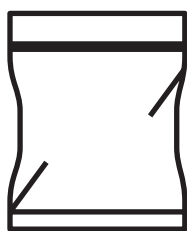
# Máxima higiene y orden en su frigorífico

El corte sobrante permite eliminar la parte de la bolsa que puede albergar suciedad y bacterias

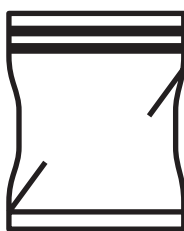
En la cocina, la higiene, la limpieza y el orden son esenciales. La nueva barra de sellado 3 en 1 ofrece una valiosa ayuda al eliminar la parte de la bolsa que se sella en exceso y, con ella, los restos de producto que podrían favorecer la proliferación de bacterias.



1 barra  
3 funciones



SOLDADURA SIMPLE



DOBLE SOLDADURA



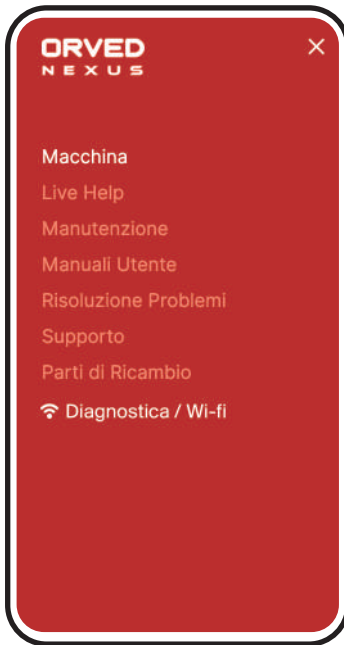
SOLDADURA Y CORTE  
SOBRANTE



Todos los  
controles  
en tu  
mano



Orved  
Nexus

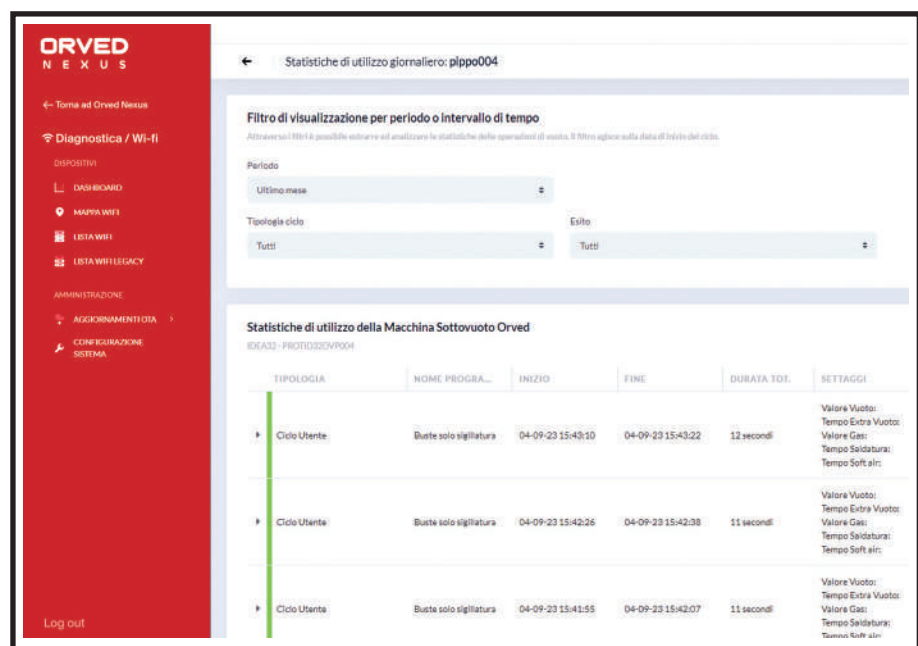


**ORVED**  
NEXUS

**El nuevo Wi-fi recoge en tiempo real todos los datos de funcionamiento de su envasadora, que pueden consultarse en el nuevo portal Orved Nexus.**

**ACCEDA DIRECTAMENTE DESDE EL CÓDIGO QR SITUADO EN LA MÁQUINA ORVED**

Actualizar, programar y verificación del correcto funcionamiento son sólo algunas de las funciones del nuevo portal ORVED NEXUS para tener siempre bajo control su máquina de empaquetado VM.



# Detalles que marcan la diferencia.

Diseñado para obtener el máximo rendimiento con el mínimo empleo de tiempo

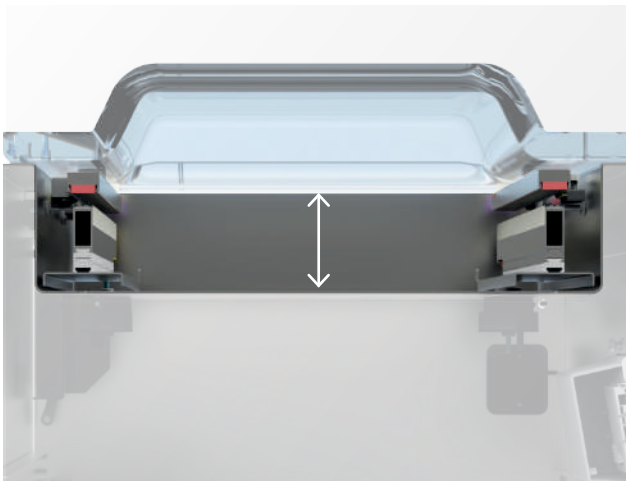


## Nunca fue tan fácil de usar

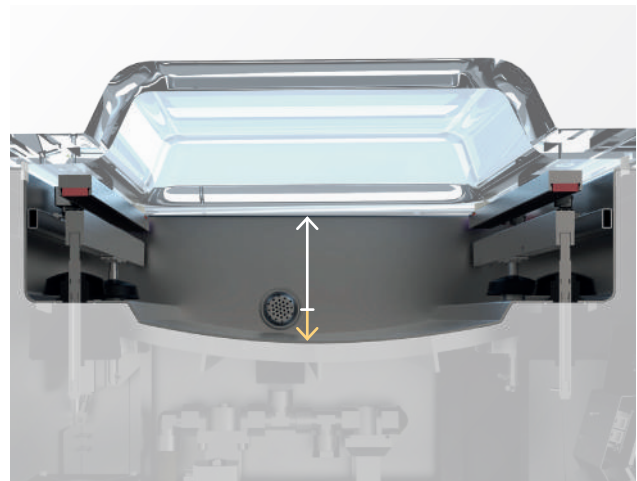
Gracias al nuevo panel táctil, basta con seleccionar el ciclo de cocción y bajar la tapa, unos pocos toques para un resultado óptimo.

## Cuba mejorada

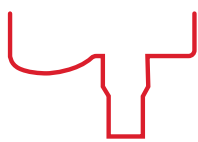
Nueva forma más profunda para mayor volumen.



Anterior - Bright 20



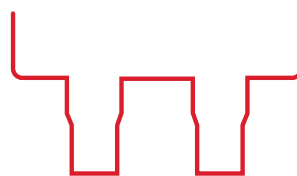
Presente - VM 63



VM 33 CUISSON



VM 43 CUISSON  
/ VM 43 H CUISSON



VM 63 H CUISSON



VM 43 XL



VM 33



VM 43



VM 63 H

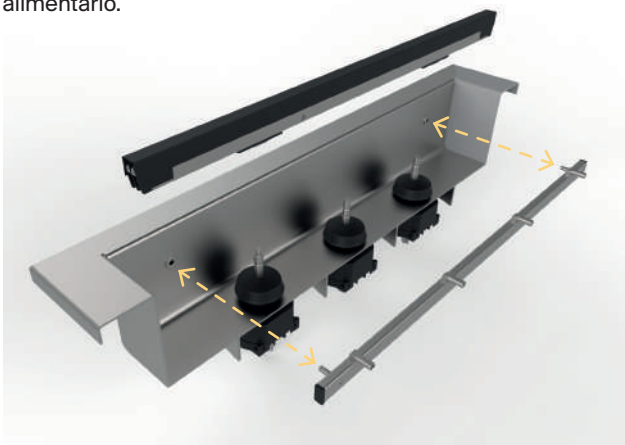


VM 103 H



## Barra de inyección de gas desmontable

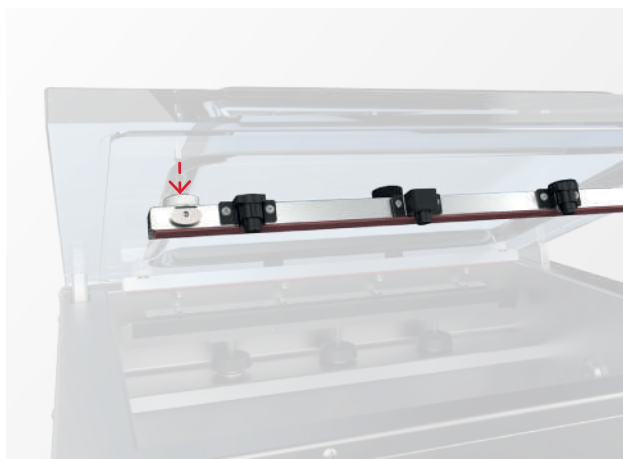
Las boquillas de entrada de gas ya no están ancladas a la cuba, sino en una barra independiente para ofrecer una mayor versatilidad y racionalización en el uso del gas alimentario.



\*no disponible para VM33 y VM33 Cuisson

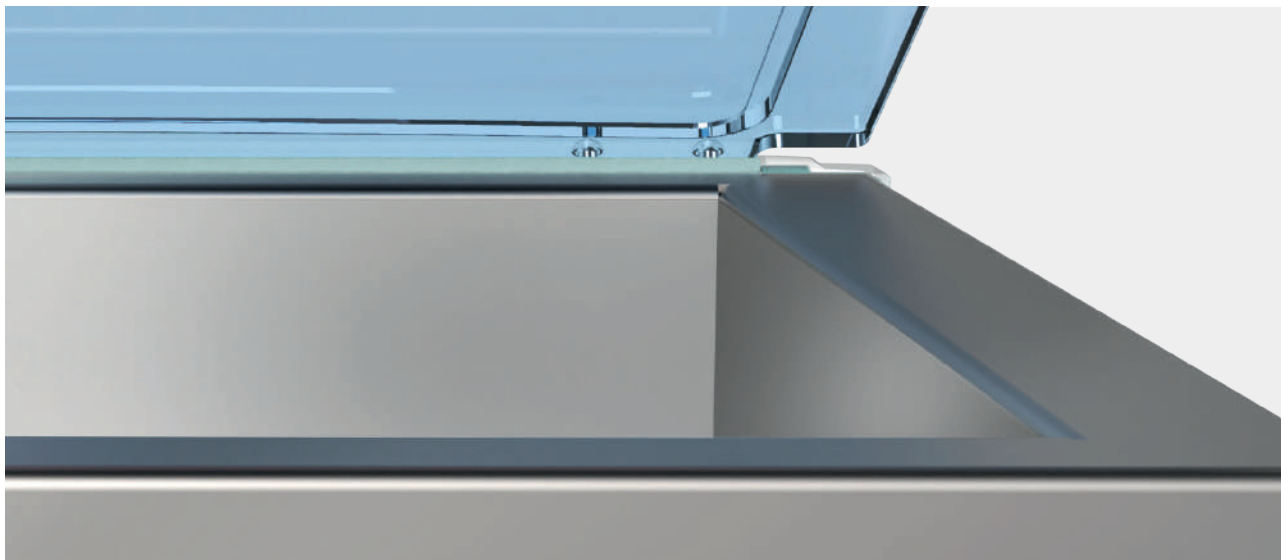
## Contrabarra desmontable

Facilitando la limpieza y manteniendo los niveles de higiene, con las nuevas envasadoras queremos ahorrarle tiempo en todos los frentes.

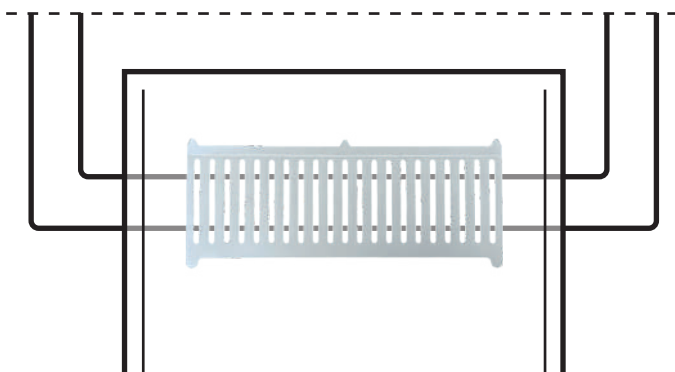


## Cuba sin aristas y de fácil limpieza

El nuevo sistema de apertura de la tapa está situado en la parte exterior del borde de la cuba para facilitar y agilizar la limpieza.



## Y para productos grandes: vacío exterior



Todo lo que necesita es un accesorio para utilizar su máquina de campana como una máquina de aspiración externa y envasar fácilmente incluso productos que, debido a su tamaño, no podrían colocarse dentro de la campana.

# Gama VM Cuisson



**VM 33 CUISSON**



**VM 43 CUISSON**



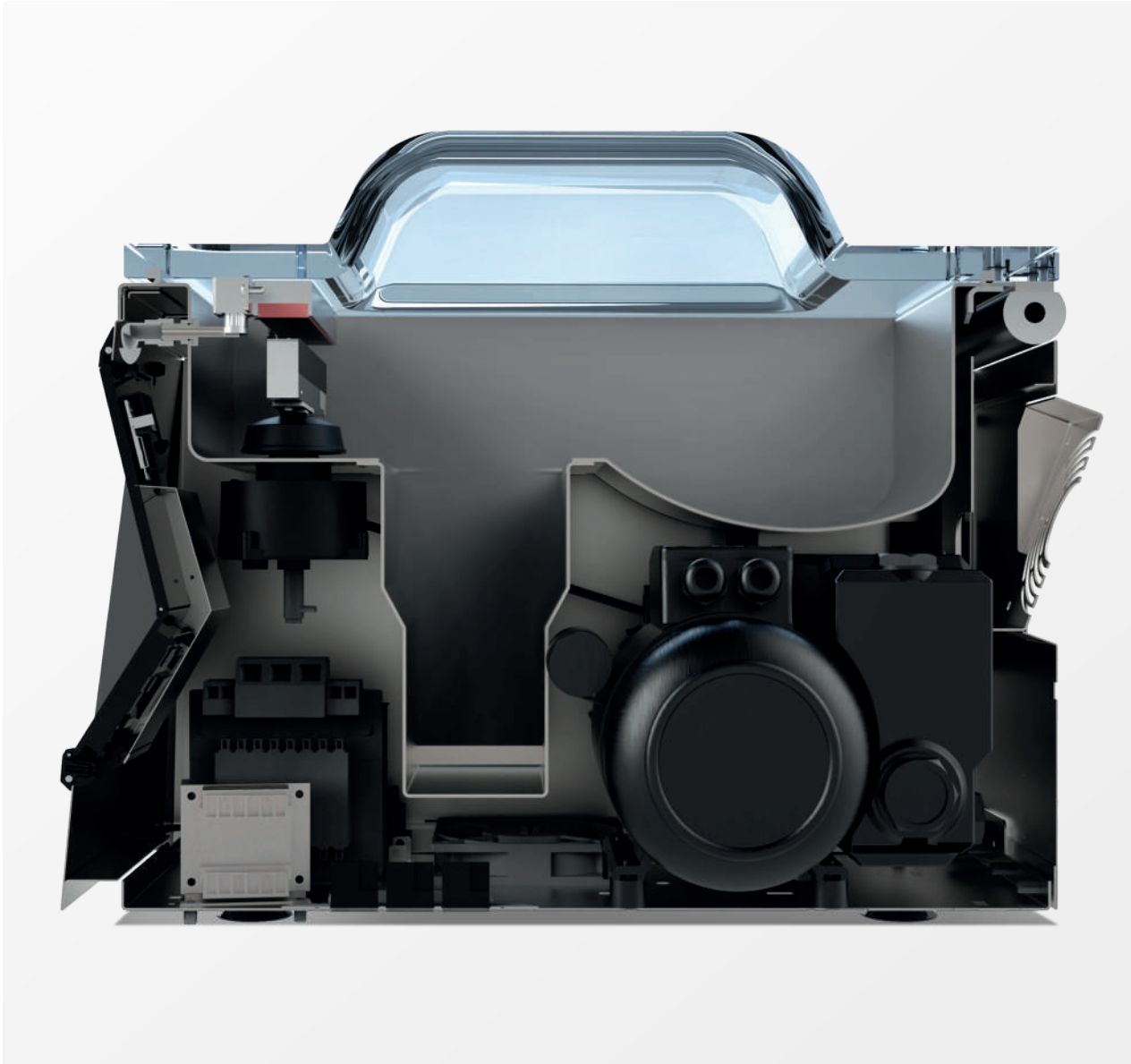
**VM 43 H CUISSON**



**VM 63 H CUISSON**

MODELO	DIMENSIONES	DIMENSION CÁMARA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO	PESO	BOMBA DE VACÍO	ALIMENTACIÓN	DIMENSION MAX. BOLSA DE VACÍO
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 33 Cuisson	467x596x480h	345x434x205h + 190h	310	69	16	220-240 / 50/60 / 900	300x450
VM 43 Cuisson	580x690x485h	450x520x220h + 220h	415	98	25	220-24 / 50/60 / 1200	400x500
VM 43 H Cuisson	580x698x1030h	450x520x220h + 220h	415	117,9	25	220-24 / 50/60 / 1200	400x500
VM 63 H Cuisson	833x755x1030h	680x757x200h + 192h	600 x 2	250	100	400 / 50/60 / 3480	Variabile

## La única gama con la exclusiva cuba vertical y procesos chef para líquidos, pastelería y heladería



**SÓLO EN  
VM CUISSON**



CUBA  
VERTICAL



PROCESOS DE  
HELADERÍA



PANEL  
TÁCTIL



PROCESOS  
CHEF



4 CICLOS  
RECIPIENTES



5 CICLOS DE  
DESGASIFICACIÓN  
12 RAMPAS  
AUTOMÁTICAS



ALERTAS  
AUTOMÁTICAS



10  
PROGRAMAS  
DE USUARIO



DOBLE SOLDADURA/  
CORTE SOBRENTE



MENÚ  
ASISTENCIA



SOFTAIR



CONTRABARRA  
DESMONTABLE



WIFI DE SERIE  
ESTÁNDAR



VACÍO Y  
GAS (ATM)



SENSOR DE  
VACÍO ABSOLUTO

# Gama VM



**VM 33**



**VM 43**



**VM 43 XL**

MODELO	DIMENSIONES	DIMENSION CÁMARA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO	PESO	BOMBA DE VACÍO	ALIMENTACIÓN	DIMENSIÓN MÁXIMA DE BOLSA DE VACÍO
	mm (LxIxh)	mm (LxIxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 33	467x596x480h	340x430x200h	310	59,5	16	220-240 / 50/60 / 900	300x450
VM 43	580x605x484h	443x438x200h	410	76	25	220-240 / 50/60 / 1200	400x500
VM 43 XL	580x690x485h	450x520x220h	410	87	25	220-240 / 50/60 / 1200	400x500
VM 63 H	833x755x1030h	680x575x240h	630 x2 530 x2	195	60	400 / 50/60 / 2480	500x600
VM 103 H	1150x926x1070h	1033x680x270h	1007 x2 630 x2	322	100	400 / 50/60 / 3490	Variabile

## Una gama completa para satisfacer todas las necesidades



VM 103 H



VM 63 H



PANEL  
TÁCTIL



PROCESOS  
CHEF



4 CICLOS  
RECIPIENTES



5 CICLOS DE  
DESGASIFICACIÓN  
12 RAMPAS  
AUTOMÁTICAS



ALERTAS  
AUTOMÁTICAS



10  
PROGRAMAS  
DE USUARIO



DOBLE SOLDADURA/  
CORTE SOBRENTE



MENÚ  
ASISTENCIA



SOFTAIR



BARRA OPCIONAL  
(EXCEPTO VM63H Y VM103H)



CONTRABARRA  
DESMONTABLE



WIFI DE SERIE  
ESTÁNDAR



VACÍO Y  
GAS (ATM)



SENSOR DE  
VACÍO ABSOLUTO

# Gama Idea



**IDEA Hi-Line**



**IDEA**



PANEL TÁCTIL



PROCESOS CHEF



5 CICLOS DE DESGASIFICACIÓN



PROGRAMAS DE USUARIO



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



ALERTAS AUTOMÁTICAS



MENÚ ASISTENCIA



VACÍO Y GAS (ATM)



CICLOS RECIPIENTES



SOFTAIR



PROGRAMAS DE USUARIO



CICLOS RECIPIENTES



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



PANEL DIGITAL

SÓLO PARA IDEA 31 E 41



VACÍO Y GAS (ATM)



MANUAL DEGAS

MODELO	TAMAÑO	TAMAÑO CÁMARA DE VACÍO	BARRA DE SOLDADURA	PESO	BOMBA	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	TAMAÑO MÁXIMO BOLSA
	mm (LxIxh)	mm (LxIxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
Idea 32 Hi-Line	415x603x460h	343x434x195h	310	46,3	10	220-240 / 50-60 / 600	300x400
Idea 42 Hi-Line	531x614x461h	448x440x190h	410	61,9	20	220-240 / 50-60 / 1200	400x450
Idea 30	425x504x398h	351x334x190h	310	35,3	8	220-240 / 50-60 / 600	300x350
Idea 31	415x603x460h	343x434x195h	310	46,3	10	220-240 / 50-60 / 600	300x400
Idea 40	531x600x461h	448x440x190h	410	60,9	16	220-240 / 50-60 / 800	400x450
Idea 41	531x614x461h	448x440x190h	410	61,9	20	220-240 / 50-60 / 1200	400x450

# Gama Evox



**EVOX Hi-Line**



**EVOX**



PANEL  
TÁCTIL



PROCESOS  
CHEF



PROGRAMAS  
PREESTABLECIDOS



SENSOR DE  
VACÍO ABSOLUTO



SENSOR DE  
VACÍO ABSOLUTO



ALERTAS  
AUTOMÁTICAS



CICLOS  
RECIPIENTES



VACÍO Y  
GAS (ATM)

MODELO	TAMAÑO mm (LxIxh)	TAMAÑO CÁMARA DE VACÍO mm (LxIxh)	BARRA DE SOLDADURA mm	PESO kg	BOMBA mc/h	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA V / Hz / W	TAMAÑO MÁXIMO BOLSA mm
Evox 31 Hi-Line	495x677x288h	355x366x183h	310	43	12	220-240 / 50-60 / 750	300x400
Evox 25	444x482x208h	300x290x109h	260	22	4	220-240 / 50-60 / 300	250x300
Evox 25h	444x482x271h	300x290x109h	260	27	8	220-240 / 50-60 / 515	250x300
Evox 30	495x627x288h	355x366x183h	310	35,5 41	8 12	220-240 / 50-60 / 530 220-240 / 50-60 / 750	300x400

# Gama VGP - Profi



VGP



VGP SKIN



PROFI



PROGRAMMI UTENTE



VACÍO GAS (ATM)



SISTEMA DE SOPORTE DE BOBINA DE FRENADO



PANEL DIGITAL

SOLO VGP 60



PANEL TÁCTIL



CICLOS DE DESGASIFICACIÓN AUTOMÁTICO



PROGRAMAS DE USUARIO



VACÍO GAS (ATM)



SISTEMA DE SOPORTE DE BOBINA DE FRENADO



PANEL TÁCTIL



MOLDE CON CORTE DE FILM EXCEDENTE



TERMORREGULADOR DIGITAL

MODELO	TAMAÑO	PESO	BOMBA	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	TAMAÑO MÁXIMO BARQUETAS	MÉTODOS DE ENVASADO
	mm (LxIxh)	kg	mc/h	V / Hz / W	mm	
VGP 12 mini	391x759x734h	60	12	230 / 50-60 / 1850	190x260x50h	Sólo sellado / Vacío / Vacío ATM
VGP 25	497x746x1158h	131	25	220-240 / 50-60 / 2850	325x260x120h	Sólo sellado / Vacío / Vacío ATM
VGP 60	497x746x1158h	155	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325x260x120h	Sólo sellado / Vacío / Vacío ATM
VGP 60 Skin	497x746x1158h	178	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325x260x120h	Skin / Sólo sellado
VGP Combi Skin	497x746x1158h	178	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325x260x120h	Skin / Sólo sellado / Confezionamento ATM

MODELO	TAMAÑO	PESO	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ESTANTES ESTÁNDAR
	mm (LxIxh)	kg	V / Hz / W	mm
Profi 1n	221x447x326h	14	220-240 / 50-60 / 340	1x 137x190 / 1x 137x95
Profi 2	260x530x340h	16,5	220-240 / 50-60 / 750	1x 137x190 / 1x 95X137 / 1x 189x260
Profi 3	330x590x410h	23,5	220-240 / 50-60 / 1650	4x 116x163 / 2x 257x156 / 1x 325x260



## CONSUMIBLES

# Para Envasar Todo Producto

El colaborador indispensable para cada máquina de vacío, desde la aspiración externa a la campana. Lisas, gofradas, para cocción, reciclable, son adecuadas para cada necesidad de envase

Diferentes por material y dimensiones, se adaptan a todas las necesidades de envasado y procesamiento, del calentamiento en el horno tradicional, a la pasteurización, hasta a llegar al envasado efecto piel

## Bolsas de vacío



## Barquetas



### GAMA DE PRODUCTOS

- Bolsas reciclables
- Bolsas Cook&Chill
- Bolsas de cocción
- Bolsas de Conservación

### GAMA DE PRODUCTOS

- Barquetas de CPET reciclables
- Barquetas compostables
- Barquetas gastronorm
- Barquetas transparentes de PP
- Kit Skin

## Extracción externa



El envase rápido y perfecto para todos los productos sólidos y secos, incluso de grandes dimensiones.. Larga vida útil y, al mismo tiempo, aromas y texturas perfectos

### GAMA DE PRODUCTOS

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






## IMPRESORA DE ETIQUETAS

La impresora inalámbrica puede colocarse en cualquier base de apoyo. El editor de etiquetas de la APP permite con pasos sencillos y rápidos realizar varios tipos de etiquetas personalizadas.





## Accesorios




### PARA LA CONSERVACIÓN

-  Cubetas de acero
-  Rollo película para barquetas CPET
-  Rollo película para barquetas compostables
-  Rollo película barquetas polipropileno
-  Kit skin

### PARA VACÍO

-  Compresor Booster
-  Dispositivo de vacío para contenedores
-  Válvula SYV
-  Tubo de aspiración profesional
-  Tubo de aspiración
-  Embudo de acero inoxidable
-  Easy

### DE SOPORTE

-  Cortador de bolsas
-  Carro
-  Cuña para líquidos

# Comparación procesos inteligentes

---

## PROGRAMAS:

### VM e VM Cuisson



LIMPIEZA  
DE MARISCOS



INFUSIONES



PASTA FRESCA



POLVOS Y  
ESPECIAS



ABLANDAMIENTO  
DE LA CARNE



PRODUCTO DE  
HORNO



MARINADO



PESCADO



POSTRES



ZUMOS Y  
SALSAS



POLLO



CREMA BASE  
PASTELERIA



RELLENOS Y  
MERENGUES



BOMBONES



BASE  
HELADERIA,  
SORBETE

---

## COLECCIONES:

### VM Cuisson



BASE  
HELADERIA  
BLANCA



BASE  
HELADERIA  
CREMA



BASE  
HELADERIA  
FRUTOS SECOS



CICLOS  
CHEF



ENVASADO  
INTELIGENTE

**Orved S.p.A.**

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

tel: +39.0421.54387  
orved@orved.com



Empresa con sistema de gestión de calidad  
certificado por DNV ISO 9001.



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