



COLECCIÓN
2025-2026





Progreso *sostenible* por
el futuro de todos

Hemos transformado nuestras envasadora al vacío en sofisticadas herramientas de procesamiento de alimentos, capaces de mejorar la manera y el tiempo de cocinar.
Pensamos que en el futuro, la tecnología nos ayudará a realizar el sueño de una cocina cada vez más orientada al bienestar alimentario, innovadora y sostenible.





Reducción del desperdicio alimentario

Ningún desperdicio alimentario gracias a un sistema que mejora la compra y respeta la materia prima. Poca agua y poquísima energía para una cocina que realmente puede considerarse ecológica.

Cocina de bajas emisiones de carbono

Conservar los alimentos al vacío también significa cocinar y preparar alimentos frescos y nutritivos sin necesidad de recurrir a transportes frecuentes, reduciendo así las emisiones de carbono.

Menos plástico

Utilizando las bolsas de vacío compostables y reciclables Orved, se puede reducir el uso de envases de plástico tradicionales, contribuyendo a disminuir el impacto ambiental.

Mejor organización del trabajo

Conserva al vacío para tener siempre disponible una amplia gama de recetas para satisfacer las necesidades y gustos de todos.

Mejora la vida en la cocina

Simplifica las preparaciones complejas, optimiza el menú y la entrega de alimentos. Refrigeradores siempre limpios y ordenados en la tranquilidad de una cocina organizada.

Optimización de los recursos

Trabaja por adelantado y conserva al vacío. Gestiona el tiempo de tus recursos garantizando los momentos adecuados de descanso.



Un bocado entero de *ternura*

Gracias a ciclos especiales que gestionan el vacío e la inyección de gas inerte, Orved garantiza un envasado perfecto para cualquier tipo de producto, incluso los más delicados. Este innovador proceso evita el aplastamiento de dulces blandos, conserva la textura, la humedad y previene la desecación de las superficies.

Perfecto también para pizza o focaccias.

El gas inerte preserva su forma sin comprometer la calidad.

El enlace *perfecto* entre *sabor y suavidad*



Gracias a ciclos especiales desarrollados por nuestros chefs, Orved permite el envasado al vacío de líquidos con un residuo de oxígeno inferior al 0,1%. Es un proceso totalmente automático, sin necesidad de supervisión, ideal para salsas, guisos, jugos de frutas, cremas a base de leche y huevo, y preparados listos para usar.



El resultado: productos homogéneos, brillantes y perfectamente conservados, siempre listos para su uso.

Recupera los *buenos sabores* de temporada



Diseñado para envasar en frascos resistentes al vacío productos delicados, suaves o destinados a la cocción en frascos. Existen diferentes procesos de envasado según el tipo y cantidad de producto. Los ciclos para contenedores permiten el reutilizo de los envases y pueden realizarse tanto dentro de la cámara de vacío como utilizando contenedores externos, como bandejas Gastro-norm, conectados a la máquina de vacío mediante un tubo de aspiración.

La forma más *dulce de hacer* los dibujos



Proceso específico para el envasado al vacío que previene derrames y pérdidas de volumen de cremas, incluso con texturas delicadas como la crema chantilly o la crema de pistacho.

CICLOS CHEF

El vacío no es solo una técnica de conservación, sino una verdadera revolución en la cocina moderna. Gracias a esta tecnología, los chefs pueden expresar al máximo su creatividad, manteniendo intactos los sabores, aromas y propiedades nutritivas de los ingredientes. Con los ciclos chef, entramos en un mundo de preparaciones que realzan la calidad de las materias primas: cocciones lentas y a baja temperatura, marinados intensos y texturas sorprendentes.

El vacío abre infinitas posibilidades para llevar a la mesa platos refinados y sabrosos, donde cada detalle está diseñado para ofrecer una experiencia gustativa única.

Resultados superiores
para cada alimento

El lado caliente de la cocina

Proceso que se puede utilizar para aromatizar cremas y bases de helados, para la mixología personalizando bases de cócteles y para extraer el máximo aroma de hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales.

Infusión de cítricos para gintonic

Insertar 60 ml de gin, 20 ml de jugo de limón, 30 g de jarabe de azúcar, 1,5 g de cáscara de cítricos, 2 bayas de cardamomo y 2 hojas de albahaca en una bolsa al vacío. Sellar la bolsa usando un ciclo doble Chef "Infusiones".

Una vez completado, abrir la bolsa y colar el líquido con un colador de bar. Mezclar el preparado con 100-150 ml de agua tónica, añadir hielo y servir. Decorar con cáscara de cítricos y una hoja de albahaca fresca.

10'

El ritual que revela el sabor auténtico del mar

Proceso pensado específicamente para eliminar rápidamente arena e impurezas de los moluscos bivalvos (por ejemplo: almejas, chirlas, trufas de mar, ostras), dejándolos perfectos para su posterior envasado o cocción.

25'

Mejillones y almejas "listos para comer"

Diluir 60 g de sal en 2 litros de agua a +3°C; sumergir 500 g de almejas y 500 g de mejillones, cubriéndolos con agua salada, y comenzar el ciclo Chef "Limpieza de Moluscos".

Al terminar, escurrir y, si es necesario, enjuagar los moluscos bajo agua corriente fría. Colocarlos en una bolsa de vacío adecuada para cocción, agregar 80 ml de vino blanco, un diente de ajo blanqueado sin germen, 40 g de aceite de oliva virgen extra, 4 g de perejil picado y una pizca de pimienta negra molida. Sellar los moluscos con el ciclo "Vacío para Cocción" y cocinar seleccionando el programa adecuado en el SV Lab.

Una vez finalizada la cocción, enfriar rápidamente el producto a 0/+3°C para preservar su calidad. Al momento de servir, regenerar los moluscos rápidamente y servir.





Carne que
hablan el
idioma *del*
sabor y la
textura

5'

La función de intenerización en las máquinas Orved relaja las fibras musculares más duras mediante ciclos de vacío controlado, permitiendo que las carnes resulten más tiernas. Mejora la textura sin necesidad de aditivos, optimizando sabor y jugosidad.

Suspendidos
en sabor



4'

Proceso específico para marinar productos en minutos tanto en seco como en líquido. La marinada penetra rápidamente en el alimento para un resultado intenso y siempre igual. Para piezas más grandes o texturas consistentes, el ciclo puede repetirse automáticamente.



*Suaves nubes
de dulce
pureza*

Ciclos específicos para el envasado de bases de heladería.
Evitan fugas durante el sellado y garantizan una conservación segura en
positivo, prolongando la vida útil sin alterar la calidad ni la textura del producto.



*Un prodigio
de la cocina*

El innovador proceso de inyección de gas inerte permite un
envasado impecable que previene la ruptura y la posterior
fuga del relleno de tortelli, raviolis, canelones, etc.

CUBA VERTICAL

La solución para líquidos



La cuba vertical simplifica y acelera el envasado de productos líquidos, incluso en grandes cantidades. Gracias a su diseño innovador, permite colocar las bolsas en posición vertical, lo que facilita llenarlas casi por completo sin riesgo de derrames ni desperdicios. Esta característica es especialmente útil para caldos, salsas, cremas y preparados líquidos. Además, garantiza un sellado seguro y profesional, optimizando tiempo y recursos.

Gas M.A.P.

Más vida para productos suaves y delicados



Contra barra *desmontable*

Limpia fácilmente cada componente

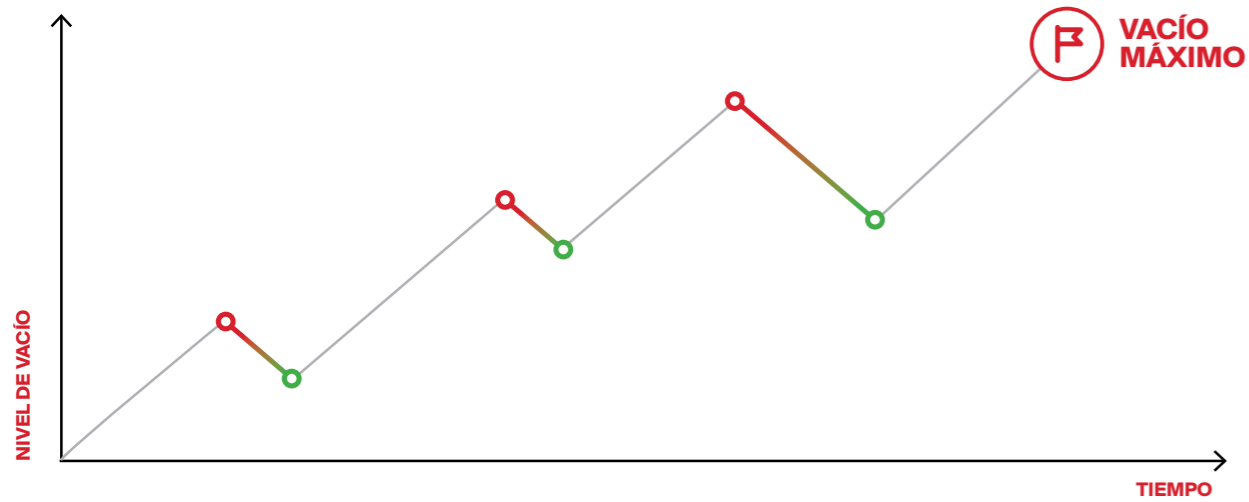
Desmonta la contra barra sin utensilios para limpiar rápida y fácilmente todos los componentes de la máquina.



Procesos Degas

5 PROCESOS AUTOMÁTICOS, EDITABLES Y NOMBRABLES

Crea tu ciclo chef personalizado con los ciclos por etapas a presiones diferentes



Touch

Nunca fue tan fácil de usar

Con el nuevo panel táctil, solo tienes que seleccionar el programa y bajar la tapa, unos pocos toques para obtener un resultado óptimo.



Easy

El accesorio para grandes tamaños: haz el vacío en el exterior

Easy te permite usar tu máquina de campana como una máquina industrial y envasar fácilmente productos que, por su tamaño, no podrían colocarse dentro de la cámara.

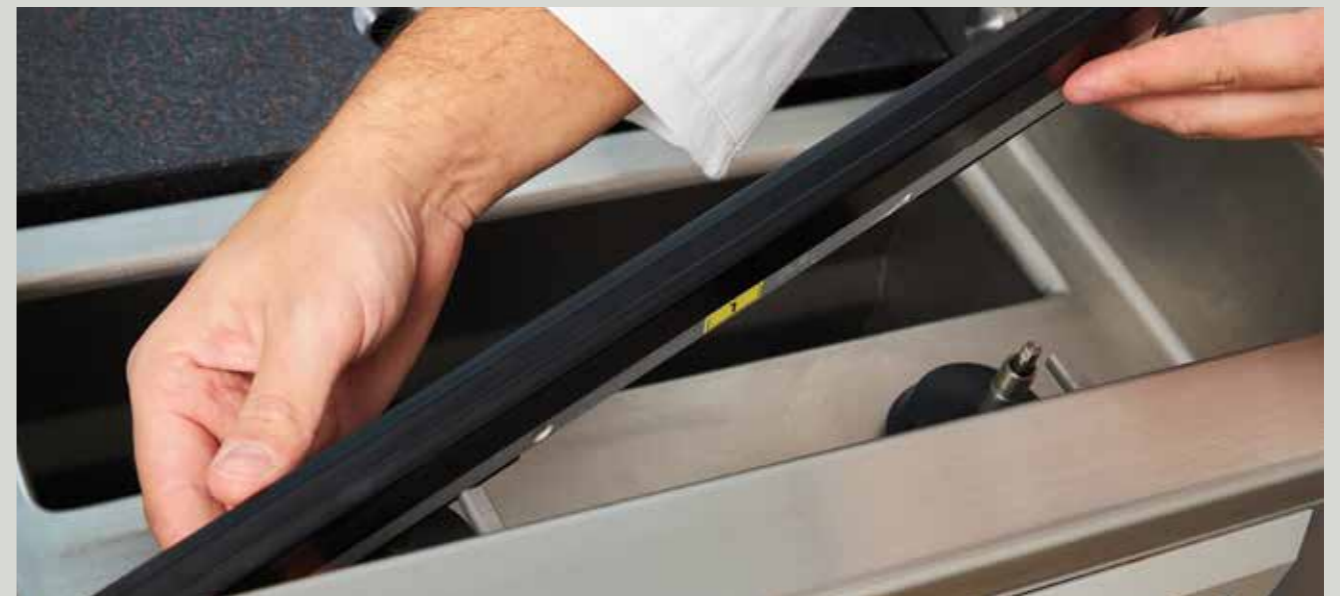


Barra de soldadura multifuncional

Tres soluciones de sellado seleccionables: doble, sencilla o corte sobrante



El corte sobrante se realiza durante la fase de sellado, eliminando automáticamente el exceso de bolsa. Esto garantiza un envasado más limpio y ordenado, ideal para mantener los productos perfectamente presentados e higiénicos dentro del refrigerador.



Colección CUISSON



- CUBA VERTICAL
- PANEL TÁCTIL
- 4 CICLOS TARROS
- 5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS
- AVISOS AUTOMÁTICOS
- 10 PROGRAMAS DE USUARIO
- BARRA SELLADORA MULTIFUNCIONAL
- MENÚ DE ASISTENCIA
- SOFTAIR
- CONTRA BARRA DESMONTABLE
- WI-FI INCLUIDO
- VACÍO CON GAS (MAP)
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

- CUBA VERTICAL
- PANEL TÁCTIL
- 4 CICLOS TARROS
- 5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS
- AVISOS AUTOMÁTICOS
- 10 PROGRAMAS DE USUARIO
- BARRA SELLADORA MULTIFUNCIONAL
- MENÚ DE ASISTENCIA
- SOFTAIR
- CONTRA BARRA DESMONTABLE
- WI-FI INCLUIDO
- VACÍO CON GAS (MAP)
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

OPTIONAL

- FILTRO DE POLVO
- ASA PARA CIERRE FÁCIL SOLO PARA 63H Y 103H

CICLOS CHEF

- Limpieza de moluscos
- Marinado
- Salsas y aderezos
- Infusiones
- Ablandamiento de carnes
- Pasteurizados de heladería
- Pescado
- Pollo
- Pasta fresca con relleno
- Pasta fresca
- Crema pastelera
- Polvos y especias
- Pasteles esponjosos
- Pizza y focaccias
- Sándwiches
- Crema en manga pastelera
- Pan y hogazas
- Salsas densas y cremosas

CICLOS CHEF

- Limpieza de moluscos
- Marinado
- Salsas y aderezos
- Infusiones
- Ablandamiento de carnes
- Pasteurizados de heladería
- Pescado
- Pollo
- Pasta fresca con relleno
- Pasta fresca
- Crema pastelera
- Polvos y especias
- Pasteles esponjosos
- Pizza y focaccias
- Sándwiches
- Crema en manga pastelera
- Pan y hogazas
- Salsas densas y cremosas

| MODELO | DIMENSIONES | DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO | BARRA DE SOLDADURA | PESO | BOMBA DE VACÍO | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | DIMENSIONES MÁXIMAS DE BOLSAS |
|------------|--------------|-----------------------------------|--------------------|------|----------------|------------------------|-------------------------------|
| | mm (LxAxA) | mm (LxAxA) | mm | kg | mc/h | V / Hz / W | mm |
| CUISSON 33 | 467x596x480h | 345x434x205h + 190h | 310 | 69 | BUSCH 16 | 220-240 / 50/60 / 900 | 300x450 |
| CUISSON 43 | 580x690x485h | 450x520x220h + 220h | 410 | 98 | BUSCH 25 | 220-240 / 50/60 / 1200 | 400x500 |

| MODELO | DIMENSIONES | DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO | BARRA DE SOLDADURA | PESO | BOMBA DE VACÍO | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | DIMENSIONES MÁXIMAS DE BOLSAS |
|---------------|----------------|-----------------------------------|--------------------|-------|----------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| | mm (LxAxA) | mm (LxAxA) | mm | kg | mc/h | V / Hz / W | mm |
| CUISSON 43 H | 580x698x1030h | 450x520x220h + 220h | 410 | 117,9 | BUSCH 25 | 220-240 / 50/60 / 1200 | 400x500 |
| CUISSON 63 H | 833x755x1030h | 680x575x200h + 190h | 630 x 2 | 250 | BUSCH 100 | 400 / 50 / 3480 400 / 50/60 / 3480 | Variable |
| CUISSON 103 H | 1150x926x1070h | 1033x680x270h + 190h | 1007 x 2 | 322 | BUSCH 100 | 400 / 50 / 3490 400 / 50/60 / 3490 | Variable |

Colección PASTRY



PASTRY 33

PASTRY 43

PASTRY 43 H

PASTRY 63 H

PASTRY 103 H

- VASCA VERTICAL
- PANEL TÁCTIL
- 4 CICLOS TARROS
- 5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS A 12 RAMAS
- AVISOS AUTOMÁTICOS
- 10 PROGRAMAS DE USUARIO
- BARRA SELLADORA MULTIFUNCIONAL
- MENÚ DE ASISTENCIA
- SOFTAIR
- CONTRA BARRA DESMONTABLE
- WI-FI INCLUIDO
- VACÍO CON GAS (MAP)
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



PROCESOS CHEF

- Dulces suaves
- Cremas pasteleras
- Pasteurizados base agua
- Pasteurizados base leche
- Cremas montadas
- Panettone
- Galletas de masa quebradiza
- Pralinas
- Grandes levados
- Infusiones
- Sándwiches
- Cremas en sac à poche
- Pizza y focaccias
- Pan y panes
- Polvos y especias
- Crema inglesa

- VASCA VERTICAL
- PANEL TÁCTIL
- 4 CICLOS TARROS
- 5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS A 12 RAMAS
- AVISOS AUTOMÁTICOS
- 10 PROGRAMAS DE USUARIO
- BARRA SELLADORA MULTIFUNCIONAL
- MENÚ DE ASISTENCIA
- SOFTAIR
- CONTRA BARRA DESMONTABLE
- WI-FI INCLUIDO
- VACÍO CON GAS (MAP)
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO

OPTIONAL

- FILTRO DE POLVO
- ASA PARA CIERRE FÁCIL SOLO PARA 63H Y 103H

PROCESOS CHEF

- Dulces suaves
- Cremas pasteleras
- Pasteurizados base agua
- Pasteurizados base leche
- Cremas montadas
- Panettone
- Galletas de masa quebradiza
- Pralinas
- Grandes levados
- Infusiones
- Sándwiches
- Cremas en sac à poche
- Pizza y focaccias
- Pan y panes
- Polvos y especias
- Crema inglesa

| MODELO | DIMENSIONES | DIMENSIONES CAMARA DE VACIO | BARRA DE SOLDADURA | PESO | BOMBA DE VACIO | SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA | DIMENSIONES MAX BOLSA |
|-----------|--------------|-----------------------------|--------------------|------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| | mm (Lxlxh) | mm (Lxlxh) | mm | kg | mc/h | V / Hz / W | mm |
| PASTRY 33 | 467x596x480h | 345x434x205h + 190h | 310 | 69 | BUSCH 16 | 220-240 / 50/60 / 900 | 300x450 |
| PASTRY 43 | 580x690x485h | 450x520x220h + 220h | 410 | 98 | BUSCH 25 | 220-240 / 50/60 / 1200 | 400x500 |

| MODELO | DIMENSIONES | DIMENSIONES CAMARA DE VACIO | BARRA DE SOLDADURA | PESO | BOMBA DE VACIO | SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA | DIMENSIONES MAX BOLSA |
|--------------|----------------|-----------------------------|--------------------|-------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|
| | mm (Lxlxh) | mm (Lxlxh) | mm | kg | mc/h | V / Hz / W | mm |
| PASTRY 43 H | 580x698x1030h | 450x520x220h + 220h | 410 | 117,9 | BUSCH 25 | 220-240 / 50/60 / 1200 | 400x500 |
| PASTRY 63 H | 833x755x1030h | 680x575x200h + 190h | 630 x 2 | 250 | BUSCH 100 | 400 / 50 / 3480 400 / 50/60 / 3480 | Variable |
| PASTRY 103 H | 1150x926x1070h | 1033x680x270h + 190h | 1007 x 2 | 322 | BUSCH 100 | 400 / 50 / 3490 400 / 50/60 / 3490 | Variable |



*El alma
inolvidable de
los dulces*

Ideal para cremas y salsas cocinadas a base de leche y huevos, permite envasar una mayor cantidad de producto evitando derrames. Cremas homogéneas y brillantes siempre listas para su uso.



*El verdadero
twist
de la
pastelería
y coctelería*

Proceso utilizable en coctelería, pastelería y heladería para aromatizar cremas y bases de helado, personalizar bases para cócteles, y extraer el máximo aroma de hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales.



*El paraíso
de todo niño
(y no tan niño)*

Ciclo específico de Orved ideal para productos aireados como la nata montada, crema diplomática, mayonesa o salsa tártara: permite envasar al vacío sin pérdida de volumen. El proceso evita fugas y mantiene la estructura del alimento.



*Nunca sabes
lo que
te puede pasar*

Diseñado específicamente para el mundo del chocolate, para envasar de manera impecable las pralinas evitando cualquier rotura de la cobertura y derrame del relleno.

Colección IDEA PRO



IDEA 32 PRO



IDEA 42 PRO



IDEA 31 PRO



IDEA 41 PRO

- PANEL TÁCTIL
- 4 CICLOS TARROS
- 5 CICLOS DEGAS AUTOMÁTICOS
- AVISOS AUTOMÁTICOS
- PROGRAMAS DE USUARIO
- MENÚ DE ASISTENCIA
- SOFTAIR
- VACÍO GAS (MAP)
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO
- DOBLE SELLADO

- PANEL DIGITAL
- CICLOS TARROS
- DEGAS MANUAL
- PROGRAMAS DE USUARIO
- VACÍO GAS (MAP)
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO
- AVISOS AUTOMÁTICOS
- SOFTAIR
- DOBLE SELLADO

CICLOS CHEF

- Limpieza de moluscos
- Polvos y especias
- Marinado en bolsa
- Marinado en contenedor
- Salsas y aderezos
- Infusiones
- Ablandamiento de carnes
- Crema pastelera
- Pasteurizados de heladería

| MODELO | DIMENSIONES | DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO | BARRA DE SOLDADURA | PESO | BOMBA DE VACÍO | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | DIMENSIONES MÁXIMAS DE BOLSAS |
|-------------|--------------|-----------------------------------|--------------------|------|----------------|------------------------|-------------------------------|
| | mm (LxAxA) | mm (LxAxA) | mm | kg | mc/h | V / Hz / W | mm |
| IDEA 32 PRO | 415x603x460h | 343x434x195h | 310 | 46,3 | BUSCH 10 | 220-240 / 50-60 / 600 | 300x400 |
| IDEA 42 PRO | 531x614x461h | 448x440x190h | 410 | 61,9 | BUSCH 20 | 220-240 / 50-60 / 1200 | 400x450 |

| MODELO | DIMENSIONES | DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO | BARRA DE SOLDADURA | PESO | BOMBA DE VACÍO | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | DIMENSIONES MÁXIMAS DE BOLSAS |
|-------------|--------------|-----------------------------------|--------------------|------|----------------|------------------------|-------------------------------|
| | mm (LxAxA) | mm (LxAxA) | mm | kg | mc/h | V / Hz / W | mm |
| IDEA 31 PRO | 415x603x460h | 343x434x195h | 310 | 46,3 | BUSCH 10 | 220-240 / 50-60 / 600 | 300x400 |
| IDEA 41 PRO | 531x614x461h | 448x440x190h | 410 | 61,9 | BUSCH 20 | 220-240 / 50-60 / 1200 | 400x450 |

Colección IDEA

Colección EVOX



IDEA 32 - IDEA 42



IDEA 31 - IDEA 41



EVOX 31 Hi-Line



EVOX

- PANEL TÁCTIL**
- 4 CICLOS DE BOTES**
- 5 CICLOS DE GAS AUTOMÁTICOS**
- AVISOS AUTOMÁTICOS**
- PROGRAMAS DE USUARIO**
- MENÚ DE ASISTENCIA**
- SOFTAIR**
- VACÍO CON GAS (MAP)**
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO**

- CICLOS CHEF**
- Ablandamiento de carne
- Limpieza de moluscos
- Infusiones al vacío
- Marinada en bolsa
- Marinada en recipiente
- Polvos y especias
- Cremas pasteleras
- Bases de Heladería
- Salsas y Líquidos

- PANEL DIGITAL**
- CICLOS DE BOTES**
- DE GAS MANUAL**
- PROGRAMAS DE USUARIO**
- VACÍO CON GAS (MAP)**
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO**

IDEA 30 - IDEA 40

- PANEL DIGITAL**
- CICLOS DE BOTES**
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO**
- PROGRAMAS DE USUARIO**

- PANEL TÁCTIL**
- CICLOS DE BOTES**
- PROGRAMAS PREDEFINIDOS**
- VACÍO CON GAS (MAP)**
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO**

- CICLOS CHEF**
- Limpieza de moluscos
- Salsas y líquidos
- Infusiones en bolsa
- Marinado en bolsa
- Marinado en recipiente

- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO**
- PROGRAMAS PREDEFINIDOS**

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

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

Alta productividad



Colección VM



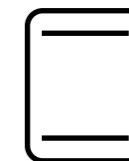
VM 42

ESTÁNDAR



VM46

OPCIONALES



PANEL TÁCTIL



4 CICLOS DE VACÍO



SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO



AVISOS AUTOMÁTICOS



PROGRAMAS DE USUARIO



DOBLE SELLADO



MENÚ DE ASISTENCIA



WIFI DE SERIE

OPCIONALES



PROCESOS CHEF



VACÍO CON GAS (MAP)



SOFTAIR



5 CICLOS DE GAS AUTOMÁTICOS CON 12 RAMPAS



BARRA OPCIONAL



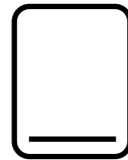
CORTE SOBRANTE

| MODELOS | DIMENSIONES | DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO | BARRA DE SOLDADURA | PESO | BOMBA DE VACÍO | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | DIM MÁX DE LAS BOLSAS |
|---------|--------------|-----------------------------------|--------------------|------|----------------|------------------------|-----------------------|
| | mm (LxAxA) | mm (LxAxA) | mm | kg | mc/h | V / Hz / W | mm |
| VM 42 | 580x665x509h | 520x450x180h | 415 415 x2 | 87 | BUSCH 25 | 220-240 / 50/60 / 1200 | 400 x 450 |
| VM 46 | 612x700x500h | 487x551x175h | 456 456 x2 | 95 | BUSCH 25 | 220-240 / 50/60 /1200 | 450 x 600 |



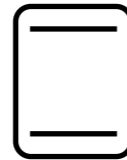
VM 46 H

ESTÁNDAR



VM 62 H

OPCIONALES



VM 96 H

ESTÁNDAR



VM 112 H

OPCIONALES



- PANEL TÁCTIL
- 4 CICLOS DE VACÍO
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO
- AVISOS AUTOMÁTICOS
- PROGRAMAS DE USUARIO
- DOBLE SELLADO

- MENÚ DE ASISTENCIA
- WIFI DE SERIE

OPCIONALES

- PROCESOS CHEF
- VACÍO CON GAS (MAP)
- SOFTAIR
- 5 CICLOS DE GAS AUTOMÁTICOS CON 12 RAMPAS
- BARRA OPCIONAL
- CORTE SOBRANTE
- FILTRO DE POLVOS

- PANEL TÁCTIL
- 4 CICLOS DE VACÍO
- SENSOR DE VACÍO ABSOLUTO
- AVISOS AUTOMÁTICOS
- 10 PROGRAMAS DE USUARIO
- DOBLE SELLADO

- MENÚ DE ASISTENCIA
- WIFI DE SERIE

OPCIONALES

- PROCESOS CHEF
- VACÍO CON GAS (MAP)
- SOFTAIR
- 5 CICLOS DE GAS AUTOMÁTICOS CON 12 RAMPAS
- CORTE SOBRANTE
- ASA PARA CIERRE FÁCIL
- FILTRO DE POLVOS

| MODELOS | DIMENSIONES mm (LxAxA) | DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO mm (LxAxA) | BARRA DE SOLDADURA mm | PESO kg | BOMBA DE VACÍO mc/h | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA V / Hz / W | DIM MÁX DE LAS BOLSAS mm |
|---------|---------------------------|---|------------------------------|------------|------------------------|--|-----------------------------|
| VM 46H | 612x720x1007h | 487x551x175h | 456 456 x2 | 115 135 | BUSCH 25 BUSCH 60 | 220-240 / 50-60 / 1200 230-460 / 50-60 / 1500 | 450x600 |
| VM 62H | 771x700x1017h | 535x650x200h | 615 x2 500 x2 615+ 436 | 230 | BUSCH 60 | 230-460 / 50-60 / 1500 | Variabile |

| MODELOS | DIMENSIONES mm (LxAxA) | DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE VACÍO mm (LxAxA) | BARRA DE SOLDADURA mm | PESO kg | BOMBA DE VACÍO mc/h | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA V / Hz / W | DIM MÁX DE LAS BOLSAS mm |
|---------|---------------------------|---|---------------------------------|------------|------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| VM 96H | 1100x804x1050h | 585x980x230h | 941 x2 548 x2 941 + 486 | 290 | BUSCH 100 | 230-400 / 50-60 / 2200 | Variabile |
| VM 112H | 1260x943x1060h | 723x1139x240h | 1101 x2 686 x2 1101 + 620 | 340 | BUSCH 100 BUSCH 150 | 230-400 / 50-60 / 2200 | Variabile |

- Carga y descarga automática de agua
- Aislamiento total de la cuba con Tapa de vidrio templado
- Sistema de calefacción “Full Point System”
- Sonda térmica sous-vide
- Abatimiento a +3 °C integrado
- Tecnología “H2O Ecolevel” que permite el funcionamiento con poca agua

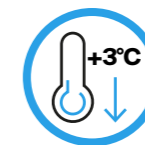
SV LAB PRO



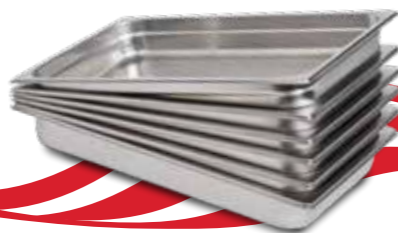
Cocinado y refrigerado con un solo toque

**De la cocción al enfriamiento, una maquina unica.
SV LAB PRO es la nueva frontera de la cocción y
refrigeración Sous Vide.**

Ideal para cocción sous-vide, ofrece control preciso de temperatura, recetas personalizables, panel táctil intuitivo y enfriamiento rápido, todo ello con un consumo mínimo de energía y recursos, garantizando eficiencia, sostenibilidad y resultados profesionales en cada uso.



6x



Capacidad comparable a
un horno/abatidor de seis bandejas

Coloca las bolsas en la cuba, selecciona la receta desde la pantalla táctil y obtendrás un producto cocido y abatido rápidamente.



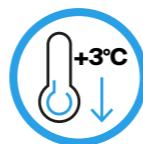
60 RECETAS CHEF

Más sabor e intensidad de color. Elige la receta y el grado de cocción, SV LAB ajustará la temperatura más adecuada y el mejor proceso de cocción para sorprender a tus invitados.



FULL POINT SYSTEM

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 PRO que enfríe rápidamente su plato a +3°C de temperatura central preparando su receta para un almacenamiento seguro en el frigorífico.



**SV LAB ESSENTIAL
SV LAB**



**SV LAB PRO
CON REFRIGERADOR INTEGRADO**

| MODELO | DIMENSIONES | CAPACIDAD DE LA CUBA | PESO | ENFRIAMIENTO | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA |
|------------------|-------------------|----------------------|------|--------------|------------------------|
| | mm (LxAxA) | litros | kg | +3 °C | V / Hz / W |
| SV LAB Essential | 452 X 726 X 397h | 28,4 | 20,3 | no | 220-240 / 50-60 / 2700 |
| SV LAB | 452 X 726 X 397h | 28,4 | 22 | no | 220-240 / 50-60 / 2700 |
| SV LAB PRO | 452 X 726 X 1098h | 28,4 | 82 | Integrado | 220-240 / 50-60 / 2700 |

*Cocción al vacío
y Abatimiento
automático
rápido
con AGUA*

BOLSAS de vacío

Cada una diseñada para resultados óptimos de vacío: bolsas para cocción, almacenamiento, Cook & Chill o bolsas gofradas. Junto con las envasadoras al vacío, son esenciales para el éxito de cualquier negocio.



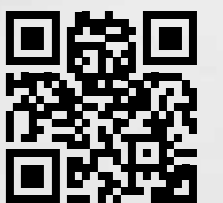
ACCESORIOS de vacío

Una amplia gama de accesorios diseñados para optimizar el rendimiento y la versatilidad de nuestras máquinas de vacío.



Impresora TAG

- Imprime etiquetas para todos los productos
- Las etiquetas son resistentes al calor, al frío, a la humedad y a la cocción en agua.
- Al establecer la vida útil, automáticamente puedes tener la fecha de caducidad.
- Con la App dedicada, puedes llevar un control de las existencias en el inventario.
- La App te permite ver los productos que están a punto de caducar o caducados



Orved Control

La app para gestionar tu cocina.

Control de inventario, monitoreo de fechas de caducidad de productos, personalización y almacenamiento de todas tus etiquetas.



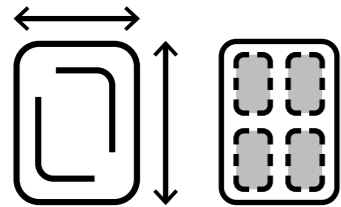
Termoselladoras VGP y PROFI



La gama de termoselladoras Orved es ideal para el envasado de platos preparados.

Diseñadas para garantizar sellados seguros y duraderos, permiten conservar sabor, frescura y presentación. Son la solución perfecta para catering, restauración y venta de comida lista para llevar.

La línea VGP permite realizar envasado al vacío, en atmósfera modificada (ATM) o en sistema Skin, utilizando bandejas de diferentes formatos.



MOLDES PERSONALIZABLES

Diseñados a medida para adaptarse a productos de diversas formas y tamaños, garantizan máxima flexibilidad y un sellado impecable.



TOUCH SCREEN (VGP60 Y PRO)

El sistema de control táctil garantiza un uso sencillo y una selección inmediata del proceso ideal para un envasado óptimo, permitiendo incluso a los usuarios menos experimentados utilizar la envasadora de manera eficaz.



COMPRESOR INTEGRADO (VGP PRO Y VGP60 SOLO)

Incorporado directamente en la máquina, elimina la necesidad de dispositivos externos, garantizando mayor practicidad, reducción de los volúmenes y un rendimiento constante a lo largo del tiempo.



4 MODALIDADES DE ENVASADO

Las máquinas de la línea VGP permiten envasar al vacío, en atmósfera modificada (ATM), con simple sellado o en modo Skin.



SISTEMA SENSORIAL DE VACÍO

Garantiza un vacío siempre perfecto y constante, optimizando los tiempos de envasado según el tamaño y la humedad del producto.



DEGAS (VGP60 - PRO)

Procesos personalizables de vacío progresivo, con la posibilidad de crear rampas de vacío o pasos secuenciales, ideales para estandarizar los procesos de desaireación personalizados y optimizar la calidad del proceso.

Colección PROFI



PROFI 1 - PROFI 2 - PROFI 3

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

Colección VGP



VGP 12 MINI

| | | | |
|----------------------------|-----------------|-------------------------|---------------|
| SISTEMA SENSORIAL DE VACÍO | VACÍO GAS (ATM) | 20 PROGRAMAS DE USUARIO | PANEL DIGITAL |
|----------------------------|-----------------|-------------------------|---------------|

STAMPO STANDARD

| | |
|--|---|
| | 1X 260X160 MM O 227X176 MM |
| | 2X 165X120X45 MM O 227X176MM O 190X1361MM O 145X105MM |

CABEZAL SOLDANTE UNIVERSAL

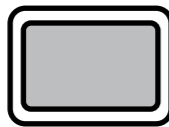


| MODELO | DIMENSIONES mm (LxIxh) | PESO kg | BOMBA DE VACÍO mc/h | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA V / Hz / W | DIMENSIONES MÁX. BANDEJAS mm | MÉTODOS DE ENVASADO |
|-------------|---------------------------|------------|------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| VGP 12 mini | 391x759x734h | 60 | DVP 12 | 230 / 50-60 / 1850 | 190x260x50h | Solo sellado / Vacío / Vacío ATM |

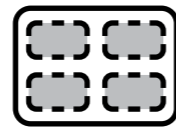


VGP 20 PRO - VGP 60 CONFIGURACIONES

CABEZAL DE SELLADO UNIVERSAL



CABEZAL CON RECORTE PERIMETRAL (OPCIONAL)



- SISTEMA SENSORIAL DE VACÍO
- VACÍO GAS (ATM)
- 10 PROGRAMAS DE USUARIO
- PANEL TÁCTIL
- PROCESO DE DESGASIFICACIÓN PERSONALIZABLE
- COMPRESOR DE REFUERZO
- SISTEMA PORTABOBINAS CON FRENO

OPCIONAL

- CORTE DE DESPERDICIO
- CONFIGURACIÓN DE OXÍGENO (COMPRESOR DE REFUERZO NO DISPONIBLE CON ESTA CONFIGURACIÓN)

MOLDES PERSONALIZADOS BAJO SOLICITUD

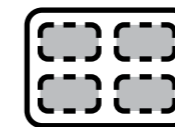
- 1 CAVIDAD
- 2 CAVIDADES
- 4 CAVIDADES

| MODELO | DIMENSIONES | PESO | BOMBA DE VACÍO | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | DIMENSIONES MÁX. BANDEJAS | MÉTODOS DE ENVASADO |
|------------|---------------|------|----------------|------------------------|---------------------------|----------------------------|
| | mm (LxIxh) | kg | mc/h | V / Hz / W | mm | |
| VGP 20 PRO | 497x746x1158h | 135 | BUSCH 20 | 220/240 / 50-60 / 900 | 325x260x120h | Solo sellado / Vacío / MAP |
| VGP 60 | 497x746x1158h | 155 | DVP 60 | 400 / 50-60 3ph / 2900 | 325x260x120h | Solo sellado / Vacío / MAP |

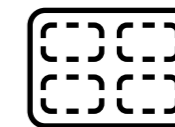


VGP SKIN - VGP COMBI SKIN CONFIGURACIONES

CABEZAL SKIN CON RECORTE

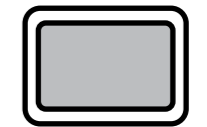


CABEZAL SKIN CON RECORTE



+

CABEZAL DE SELLADO UNIVERSAL



- SISTEMA SENSORIAL DE VACÍO
- SKIN GAS (ATM)
- VACÍO GAS (ATM)
- PROGRAMAS DE USUARIO
- PANEL TÁCTIL
- SISTEMA PORTABOBINAS CON FRENO

OPCIONAL

- CORTE DE DESPERDICIO
- CABEZAL SKIN ADICIONAL
- KIT SKIN

MOLDE ESTÁNDAR PARA SKIN

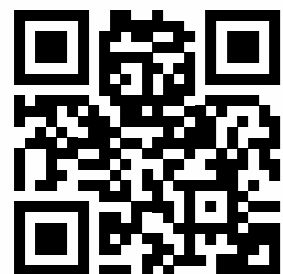
- 1X B6 - D15
- 2X B5 - D2 - D15

MOLDES PERSONALIZADOS BAJO SOLICITUD

- 1 CAVIDAD
- 2 CAVIDADES
- 4 CAVIDADES

| MODELO | DIMENSIONES | PESO | BOMBA DE VACÍO | ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA | DIMENSIONES MÁX. BANDEJAS | MÉTODOS DE ENVASADO |
|----------------|---------------|------|----------------|------------------------|---------------------------|--|
| | mm (LxIxh) | kg | mc/h | V / Hz / W | mm | |
| VGP 60 SKIN | 497x746x1158h | 178 | DVP 60 | 400 / 50-60 3ph / 2900 | 190x260x50h | Skin / Skin gas |
| VGP COMBI SKIN | 497x746x1158h | 178 | DVP 60 | 400 / 50-60 3ph / 2900 | 190x260x50h | Skin / Skin gas / Solo sellado / Vacío / MAP |

Toda la
asistencia
que
necesitas



ORVED
NEXUS





Orved S.p.A.

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

tel:+39.0421.54387
orved@orved.com

Orved Iberica S.L.

Carrer de Miquel Servet, 29-33
08243 Manresa, Barcelona, España

tel:+34.936.252382
orved.iberica@orved.com



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



www.orved.com