Referenz Nr. 1 in der Welt des Vakuums!

ORVED®
VACUUM MASTERS

Gesehmack garantiert

Produktkatalog

www.orved.it

MADE IN ITALY

Index

PAG. 3 Orved ist seit mehr als 30 Jahren führendes Unternehmen in der Vakuumbranche

PAG. 4 Vorteile der Vakuumverpackung

PAG. 5 Orved Academy

PAG. 6 Warum ist „Geschmack garantiert“

PAG. 7-8 Produktlinie zum Vakuumgaren - Svthermo und SYV-Ventil

PAG. 9-11 Die Koch- und Behälterprogramme verfügbar für die Produktlinien Cuisson und Bright NEW

PAG.12 Internetverbindung - WLAN-Modul

Das Unternehmen Orved, das ständig bemüht ist, seine Produktion zu verbessern, behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung die Eigenschaften seiner Produkte zu ändern. Deshalb sind die angeführten Daten und Abbildungen unverbindlich.

PAG. 13-16 Cuisson-Produktlinie
Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen mit Halterwagen

PAG. 17-22 Bright-Produktlinie
Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen mit Halterwagen

PAG. 23-26 Evox-Produktlinie: Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen NEW

PAG. 27-28 VM-Produktlinie: Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen

PAG. 29-30 Produktlinie mit externer Luftabsaugung

PAG. 31-32 Thermosiegelmaschinen-Produktlinie für Schalen - VGP

PAG. 33-34 Thermosiegelmaschinen-Produktlinie für Schalen - SKIN EFFECT NEW

PAG. 35-36 Thermosiegelmaschinen-Produktlinie für Schalen - PROFI

PAG. 37-40 Vakuumbeutel und Zubehör

PAG. 41 Vergleichstabelle

PAG. 42 Orved Service - Zertifizierungen und Symbollegende

Unser Unternehmen

Wir von Orved glauben, dass es für Innovation nicht nur einer Idee bedarf, sondern der perfekten Synchronie von drei Schlüsselelementen: dem Know-how, das jeder von uns besitzt, der Entschlossenheit, seine Ziele zu erreichen, und der Leidenschaft, treibende Kraft unseres Erfolgs.

Daher sorgt Orved seit mehr als 30 Jahren für Innovation auf der Welt und kreiert die besten Produkte im Bereich der Vakuumverpackung und des Vakuumgarens, unsere wahre Leidenschaft! Eine Leidenschaft, die das Unternehmen dazu gebracht hat, in der ganzen Welt die Kultur und die Verwendung der Vakuumtechnologie zu verbreiten, dank des Angebots an Vakuumverpackungsmaschinen, die in Italien stets auf modernste Weise hergestellt werden, sowohl vom technologischen als auch qualitativen Standpunkt her. Diese entsprechen nicht nur den Bedürfnissen der Kunden, sondern kommen ihnen sogar zuvor.

Heute stellt Orved die Spitze in der Vakuumbranche dar, sowohl in der Vakuumverpackung als auch im Vakuumgaren. Tagtäglich werden Produkte höchster Qualität und Effizienz hergestellt, die die tägliche Arbeit der Kunden vereinfachen, wobei stets höchste Technologie und Leistung sowie eine beträchtliche Zeit- und Kostenersparnis garantiert werden.

Unser Ziel

Unser Ziel ist es Bezugsunternehmen in der Vakuumbranche zu sein, weshalb wir sowohl technologisch als auch qualitativ fortschrittliche Produkte bieten.
Spitzenleistung, Innovation, das Eingehen auf unsere Kunden und ihre Betreuung stellen die Angelpunkte unserer Unternehmensphilosophie dar.

Weniger Verschwendung, mehr Qualität

NULL VERSCHWENDUNG

GENAUE KONTROLLE

HYGIENISCHE LAGERUNG

Mehr Organisation mit Vakuum

Dank des Vakuums kann man stets im Voraus arbeiten, die Speisen im Voraus zubereiten, um sie zum Zeitpunkt der Verwendung schon bereit zu haben. Dies ermöglicht uns, den Tag zu organisieren, um den Ertrag der Arbeitsstunden zu maximieren und die Verschwendung gleich null zu setzen, wodurch die Qualität des Endergebnisses verbessert wird.

Ausgabenkontrolle und Optimierung der Lagerung

Das Vakuum ermöglicht es Lebensmittel lange zu konservieren und ihre Frische und Qualität zu verlängern. So können höhere Produktmengen erworben werden, wodurch bei den Kosten des Produkts wie auch des Transports beträchtlich eingespart wird. So können die besten Tage für den Produktkauf und ein hohes Verhandlungspotenzial mit den Lieferanten ausgenutzt werden.

Bessere Lagerung, weniger Verbrauch

Da innerhalb der Beutel keine Luft vorhanden ist, vermeidet das Vakuum die Kontaminierung zwischen den Produkten. Dies ermöglicht die gemeinsame Aufbewahrung aller Zutaten im selben Kühlschrank, wodurch der Energieverbrauch verringert wird.

Ein Koch zu Ihrer Verfügung!

OrvedAcademy

Nehmen Sie an den Kursen teil und entdecken Sie unter der Anleitung von Experten der Branche, wie Sie Ihren Betrieb bereichern und dank der Vakuumtechnologie bei Ausgaben und Verbrauch sparen können. Vergrößern Sie das gastronomische Angebot Ihres Betriebs mit einfachen und schnellen Zubereitungen, mit denen Sie stets eine große Gerichteauswahl bieten können, um die Ansprüche und den Geschmack all Ihrer Kunden zufriedenzustellen.

Das Programm unserer Kurse:

- Erklärung der Vakuumverpackungstechniken
- Praktische Vorführung des Vakuumverpackens von Lebensmitteln
- Benutzung des Zubehörs für das Vakuumverpacken
- Erklärung des Vakuumgarens
- Vakuumgaren eines Produkts
- Kostprobe der Gerichte

Auch vom Smartphone

Besuchen Sie die Orved Academy und bleiben Sie über die neuesten veröffentlichten Ereignisse stets auf dem Laufenden:

www.orvedacademy.it

Warum ist *Geschmack garantiert*

Wir von Orved beschäftigen uns seit Jahren damit, Ihren Familien, Ihren Kunden und Ihren Freunden nicht nur die Frische eines gesunden und optimal konservierten Produkts zu garantieren, sondern auch das unvergleichliche Erlebnis, ein schmackhaftes Gericht zu genießen, ein Gericht, das Erinnerungen weckt, ein Gericht, das Ihnen eine Geschichte erzählt.

Finden Sie nun vollkommen vergessene Erlebnisse wieder und lassen Sie Ihre Liebsten die in diesem Gericht steckende Sorgfalt und Liebe spüren, die Entscheidung für das Konservieren und Garen, die von der Saat bis zur Ernte reicht und schließlich bei Tisch, diesem Tisch voller Erlebnisse, serviert wird.

Produktlinie Vakuumgaren
SVTHERMO - SYV-VENTIL

Das Top-Gerät zum Vakuumgaren!

Das einzige thermostatische Wasserbad auf dem Markt, das über 3 Sonden zur dezimalen Temperaturkontrolle verfügt. Ideal zum Vakuumgaren bei niedriger Temperatur. Optimal für Restaurants, Fleischereien, Feinkostläden und Hotels.

Ideal für:

Restaurants

Hotels

Fleischereien

Feinkostläden

4 Kocheinstellungen

Garen und Abschalten
Am Ende der Garzeit schaltet sich der Widerstand ab.

Garen und Abkühlen
Am Ende der Garzeit wird das warme Wasser entleert und kaltes Wasser eingelassen.

Garen und Beibehalten der Temperatur
Am Ende der Garzeit wird die im Voraus eingestellte Temperatur beibehalten.

Catering
Sieht das manuelle Befüllen und Entleeren des Wassers vor.

Haupteigenschaften

- Automatisches Befüllen mit Warm- und Kaltwasser mit Datums- und Zeiteinstellung
- Automatische und/oder spätere Wiederaufnahme des Garvorgangs, mit Warmwasserbefüllung
- Nachtgarprogramm mit Konservierung der Lebensmittel bei niedriger Temperatur
- Automatisches Abkühlen mit Befüllen von Kaltwasser nach dem Garen
- Garen nach Zeit mit Beibehaltung einer einstellbaren Temperatur
- Summer, der das Ende des Arbeitsvorgangs angibt
- Automatisch festgelegter Wasserstand
- 2 Elektroventile für die Wasserbefüllung, 1 Elektroventil für die Wasserentleerung
- 4 Anzeigedisplays
- 99 Kochprogramme
- Die 3 Sonden haben eine Präzision von +/- 0,5°C und eine Displayauflösung von 0,1°C

Beibehaltung der Wärme

Die isolierten Wände und Ränder der Wanne ermöglichen eine beträchtliche Energieersparnis, da sie den Wärmeverlust verhindern. Bei Erwärmen des Wassers wird die Temperatur konstant gehalten, damit die Wärme innerhalb der Wanne verbleibt.

6 Programmstufen

So wird die Wahl der richtigen Wassermenge ermöglicht, um etwaige Verschwendung zu vermeiden.

Transportieren

Praktische Griffe zum einfacheren und besseren Transportieren.

SYV-Ventil für Sonden im Inneren

Mit der SYV-Vorrichtung kann die Temperatur im Inneren des vakuumgarenden Produkts (im Wasserbad oder im Dampfbackofen) festgestellt werden, wobei eine effiziente Barriere den Lufteintritt an der Stelle verhindert, wo die Nadel der Sonde den Beutel durchquert.

Genaue Kontrolle der Temperatur

Datenblätter:

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 427x700x380h
Capacité: 27 lt.
Gewicht: Kg 23
Spannung: 230V - 50Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1600W

Standard

Griff

Der Griff ist aus hochbeständigem Thermokunststoff gefertigt.

Der Deckel

Der Deckel ist aus „Anti-Shock"-Glas gefertigt und ermöglicht, dass das Produkt während der Garzeit gut beobachtet werden kann. Außerdem ist er in beide Richtungen abnehmbar und aufsetzbar und passt sich so auch den Bedürfnissen von Linkshänder-Köchen an.

Der Korb

Praktisches System mit Korb und entfernbaren Trennwänden, wobei das zu garende Produkt auch vertikal positioniert werden kann.

Promptes und schnelles Anschließen

Svthermo ist das einzige auf dem Markt verfügbare thermostatische Wasserbad, das an das Wassernetz angeschlossen wird. Es verfügt über 3 Elektroventile: 2 Elektroventile für die Befüllung mit Warm- und Kaltwasser und 1 Elektroventil für die Wasserentleerung.

Die Sonden

Drei Sonden im Inneren sorgen für präzises Garen von verschiedenen und/oder unterschiedlich großen Produkten.

Kochprogramme

Verfügbar bei den Produktlinien Cuisson, Bright und Evox 31 Hi-line

Unsere Kochprogramme repräsentieren und antizipieren die Zukunft des Küchenstaubsaugens: ein intelligentes, intuitives, entwickeltes Vakuum!

Entwickelt, um die Vakuumverpackungsprozesse zu vereinfachen, zu beschleunigen und zu automatisieren, die sonst die ständige Überwachung des Küchenchefs erfordern würden; individuelle Programme, die sicherstellen, dass Sie hervorragende Ergebnisse in Bezug auf Geschmack, Zeitoptimierung, Organisation und Geschwindigkeit erzielen. Von den einfachsten bis zu den komplexesten Rezepten, von der ersten Zutat bis zur Implantation, die Kochprogramme von Orved begleiten Sie auf Ihrem Weg.

Fleisch

Zur Verpackung von rohem Fleisch, wodurch die Oxidation und der Flüssigkeitsverlust verlangsamt wird.

Huhn

Zur Verpackung von Fleisch mit hohlen, feinen und zerbrechlichen Knochen (z. B. Kaninchen). Vermeidet das Zerbrechen und dunkle Verfärbungen der Knochen.

Fisch

Zur Verpackung von frischem Fisch, wodurch der übermäßige Flüssigkeitsverlust vermieden wird und Frische, Qualität sowie das Aussehen unverändert beibehalten werden.

Reinigung von Miesmuscheln und Venusmuscheln

Konzipiert zur Reinigung, sowie zur Beseitigung von Sand und Rückständen im Inneren von Muscheln. Bereitet diese Muscheln optimal auf das anschließende Garen zu.

Feste Lebensmittel/Füllungen

Macht Teig und Füllungen kompakter und homogener (z. B. Hackfleisch, Füllungen für frische Teigwaren). Kann zur besseren Vermengung der Füllung von Teigröllchen oder zur Zubereitung von Hamburger-Fleisch verwendet werden.

Saucen

Für Saucen und Saucen mit einer besonders flüssigen Konsistenz oder solchen, die zum Schäumen neigen und aus dem Beutel austreten könnten. Ideal für Tomatensauce, Fleischsauce, jedoch auch Fruchtsäfte.

Dicke Saucen

Konzipiert zur Zubereitung von besonders cremigen Produkten, wie Kürbiscreme oder Gemüsecremesuppe. Während der Vakuumzeit vermischt sich die Creme und wird besonders glatt und glänzend.

Marinaden

Geeignet zum Marinieren von Produkten, lässt die Marinade schnell und gleichmäßig eindringen. Mit einem nur kurzen Vorgang erhält man ein Ergebnis, für das mit der traditionellen Methode mehr als 24 Stunden nötig wären. Um eine intensivere Marinade zu erhalten, kann der Vorgang wiederholt werden.

Frische Teigwaren

Verpackung mit Inertbegasung, um das Zerdrücken und Brechen des Produkts zu vermeiden.

Backwaren

Vakuumiervorgang für außen knusprige und innen weiche Brotwaren. Die Begasung vermeidet das Zerdrücken des Produkts, auch wenn es mit dem Beutel in Kontakt kommt.

Gemüse

Zur Verpackung von Gemüse, das dem Vakuumdruck standhält, wie Kürbis und Karotten. Für empfindliches Gemüse, wie Blattgemüse, wird das Gasvakuum bevorzugt.

Pulver und Gewürze

Zur Verpackung von staubenden Produkten. Vermeiden Sie, dass Pulver beim Vakuumiervorgang staubt und aus dem Beutel entweicht. Bei der Produktlinie Cuisson sind die beiden Programme in „Mehl“ und „Gewürze“ unterteilt. Diese Unterteilung ermöglicht uns, einen beträchtlichen Zeitvorteil zu erhalten.

Die Programme für die Backwelt

Süßspeisen

Vakuumiervorgang mit einer Begasungsmenge, die den Kontakt des Beutels mit dem Produkt vermeidet. Ideal für glasierte Süßwaren.

Creme-Präparate zum Backen

Für Halbfertigprodukte, wie Cremes und Saucen mit Milch und Ei, die rasch zum Schäumen neigen. Das Ergebnis präsentiert sich als homogenes und glänzenden Produkt.

Fertigpräparate zur Eisherstellung

Den Fertigpräparaten zur Eisherstellung gewidmet. Ermöglicht das perfekte Verpacken von verschiedenen Fertigpräparaten zur Eisherstellung, von den Sorbet-Fertigpräparaten bis hin zu komplexeren Fertigpräparaten (wie Pistazie und Haselnuss).

Gaswäsche von Backwaren

2 Stufen für Fertigbackwaren, die eine unterschiedliche innere und äußere Konsistenz aufweisen. Funktioniert wie ein Entlüftungsvorgang, jedoch mit Begasung (Vakuum-Stop), um das Austreten der weichen Fülle (z. B. Teigröllchen und Windbeutel) oder das Brechen des Pralinenmantels zu vermeiden. Die zwei Stufen, „mild“ und „strong“, unterscheiden sich je nach Empfindlichkeit der Produktfülle.

„No Stop"-Programm, konzipiert für externes Vakuum

Zur Verpackung von Produkten in goffrierten Vakuumbeuteln mit Verwendung des „Easy"-Zubehörs oder in Behältern mit der Saugglocke. Während des Vakuumiervorgangs ist die Pumpe ohne Unterbrechungen in Betrieb und ermöglicht so die ständige Verpackung in Beuteln und Behältern.

Easy-Zubehör:

Zubehör für externes Vakuum mit goffrierten Beuteln für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen, die komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt sind, stoßfest und gegen Oxidation beständig sind. Ideal zur Verpackung von großen Produkten, die aufgrund ihrer Größe nicht in die Maschinenkammer passen würden.

So ist Easy zu verwenden:

Positionieren Sie den Beutel und darüber Easy.

Schließen Sie den Deckel.

Starten Sie das Programm für externes Vakuum über das Bedienfeld.

Die exklusiven Programme von Evox 31 Hi-line

Zur Zubereitung von Aroma-Präparaten, aromatisierenden Ölen und Wasser, alkoholischen Extrakten

Flüssigextrakte im Beutel

Mit diesem Programm kann man Aromen von Kräutern und Gewürzen bei einem kalten Vakuumiervorgang einfangen, wobei die Oxidation des Produkts vermindert und die Haltbarkeit verlängert wird. Der automatische Vakuum-Pause-Vorgang entzieht das volle Aroma, ohne ätherische Öle zu verändern und einen einzigartigen sowie intensiven Geschmack zu garantieren.

Intensive und kräftige Marinade

Marinade in Behältern

Impulsartiger Ansaugprozess, der Kräutern und Gewürzen das schnelle Eindringen in das Lebensmittelprodukt ermöglicht und so ein natürliches und volles Ergebnis garantiert. Ist im Vergleich zum traditionellen Mariniervorgang schneller und erfordert eine niedrigere Marinademenge, wodurch unnötige Verschwendung vermieden wird. Wenn das Produkt vakuumverpackt wurde, kann es im Kühlschrank aufbewahrt werden, um ein noch kräftigeres Aroma zu erhalten oder anschließend für verschiedene Zubereitungen verwendet werden.

Behälter-Programme

Verfügbar bei den Produktlinien Cuisson, Bright und Evox 31 Hi-line

Konzipiert zur Verpackung von besonders empfindlichen oder weichen Produkten in vakuumbeständigen Behältern. Es gibt 7 Stufen, die je nach Art und Menge des zu verpackenden Produkts konzipiert wurden.

Behälter Sensor

Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Vakuumstufe in Prozent, eine etwaige zusätzliche Vakuumstufe (z. B. 2/3 zusätzliche Minuten) und das Hinzufügen einer Pause am Ende des Vakuumiervorgangs für besondere Kreationen (z. B. Luftschokolade).

Behälter Min - Med - Max - Extreme

4 Luftabsaugungsstufen des Behälters, die je nach Füllung des Behälters eingestellt sind. Wenn der Behälter sehr voll und die abzusaugende Luft gerig ist, wird „MIN" ausgewählt. Wenn hingegen die abzusaugende Luftmenge groß ist, wird „EXTREME" ausgewählt. Diese Vorgänge werden vor allem für das Behälter-Kochen ausgewählt: „MIN" für flüssige sowie cremige Produkte oder Konserven in Öl. „EXTREME" für Produkte mit Stücken, wie Fleisch oder Fischfilets.

Behälter Degas

Verfügbar nur bei der Cuisson-Produktlinie. Es handelt sich um eine spezielle Luftabsaugung, die das Vakuum allmählich erreicht, sodass das Austreten des Produkts aus dem Behälter vermieden wird. Es wird für Bearbeitungen, wie der Fleisch- oder Fischreifung, verwendet.

WiFi-Modul

Verfügbar bei den Produktlinien Cuisson, Bright und VGP 25

“Be Smart with Orved”

Stellen Sie eine WLAN-Verbindung zum Serviceportal her und steuern Sie Ihre Maschine über das Internet, passen Sie die Programme an Ihre Bedürfnisse an, empfangen Sie SMS- und E-Mail-Benachrichtigungen über Störungen und Wartungsarbeiten.

Durch die Registrierung Ihres Produkts auf dem Orved-Serviceportal haben Sie eine Übersicht in Echtzeit über die mit dem WLAN-Gerät verbundenen Maschinen.

Bedienfeld mit 4 Leds:
- Start
- WiFi-Verbindung
- Internetverbindung
- Orved Cloud-Verbindung

Maschinenstatus

Durch Anklicken der Maschine, die eingerichtet werden soll, gelangt man zu einem Bedienfeld, über das man die letzte durchgeführte Datenaktualisierung sehen kann und ob Fehleranzeigen und somit Probleme an der Maschine vorhanden sind, sowie eine Ölwechselanzeige bzw. den Produktstatus.

Programm-Management

Passen Sie den Namen des Standardprogramms an und bearbeiten Sie dessen Parameter, um sie zu optimieren. Stellen Sie im Remotemodus das Programm ein, das auf einer Verpackungsmaschine von Orved gestartet werden soll. Mit dem Bedienfeld können Sie die Zeit optimieren und alles von Ihrem Gerät aus verwalten.

Maschinenkonfiguration

Wechseln Sie schnell die Anzeigesprache, aktivieren/deaktivieren Sie den Summer und verwalten Sie den Empfang von E-Mail- oder SMS-Benachrichtigungen. Mit den Benachrichtigungen sind Sie immer über den Status Ihrer Maschine auf dem Laufenden und werden bei Störungen oder notwendigen Wartungsarbeiten benachrichtigt.

Maschinenstatistik

Zeigt die Statistik der Programme an, die auf der Vakuumverpackungsmaschine laufen. Beobachten Sie, welche Programme am meisten verwendet werden und überprüfen Sie den Betrieb der Pumpe mit Hilfe der Grafik, die den in einer Zeitspanne erzeugten Vakuumprozentsatz darstellt.

Sicherungsprogramme

Erstellen Sie Sicherungen der Programmeinstellungen einer Orved-Maschine, um sie auf einer anderen Verpackungsmaschine zu benutzen. Auf diese Weise verlieren Sie nie die Einstellung der Programme und können diese auf jedem beliebigen Orved-Gerät starten.

Multidevice

Verbinden Sie sich mit dem Orved-Serviceportal über Ihren PC, Tablet oder Smartphone. Verwalten und steuern Sie Ihre Geräte, egal wo Sie sich gerade befinden. Und Sie können jederzeit alle Neuigkeiten des Orved-Serviceportals nutzen.

Cuisson-Produktlinie

PATENTIERTES SYSTEM
Vertikale Wanne

Erstklassige innere und äußere Bestandteile

Das Nonplusultra hinsichtlich Technologie und Leistung!

Die komplette „All in one"-Vakuumverpackungsmaschinen auf dem Markt, die einzige wirkliche „Fulloptional"-Maschine, die für anspruchsvolle Köche konzipiert wurde. Sie verpackt einwandfrei jedes flüssige, feste und empfindliche Produkt mit speziellen Programmen, vertikaler und horizontaler Doppelvakuumkammer und Datumsstempel.

Ideal für:

Restaurants

Hotels

Catering

Konditoreien

Fleischereien

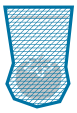
Käsereien

Lebensmittel-werkstätten

Verpackungsmethoden:

Nur Versiegelung

Vakuum


Externes Vakuum

MAP

Vakuumkammerarten:

Horizontale Kammer

Vertikale Kammer

Verfügbar bei Cuisson61

Vertikale Doppelkammer

Koch- und Behälterprogramme inbegriffen:

Keine grenzen mit der Vertikalen Wanne!

Regen Sie die Kreativität mit einem Höchstmaß an Technologie an!

Abgerundete Ecken

Einfache Reinigung

Große Kapazität

Die innovative vertikale Wanne ermöglicht perfektes Vakuumverpacken eines jeden flüssigen Produkts!

Das Design der Wanne wurde eigens konzipiert, um den Verpackungsvorgang zu vereinfachen und zu beschleunigen, wobei jedes Ausströmen aus dem Beutel vermieden wird. Auch die Mengen stellen kein Problem mehr dar: Es können einfach große Mengen flüssiger Produkte verpackt werden, ohne Gefahr zu laufen, dass der Beutel überläuft.

Wie man mit den Cuisson-Programmen eine köstliche Sauce zubereiten kann:

1

Geben Sie das Saucenpräparat in einen glatten Vakuumbeutel.

2

Positionieren Sie diesen in der vVertikalen Wanne.

3

Starten Sie das gewünschte Programm.

Die Top-Produktlinie zum Vakuum-verpacken

Neuer Datumsstempel

Manuell vom Benutzer einstellbar, robust und zuverlässig, benötigt keinen elektrischen Anschluss und ist zum Reinigen leicht abnehmbar.

Deckel aus Plexiglas

90°-Öffnung des Deckels ermöglicht eine schnelle, einfache Reinigung und Wartung. Unsere Hochleistungsscharniere sichern zudem eine lange Haltbarkeit.

Abnehmbarer Gegenhalter

Der neu entwickelte Gegenhalter aus eloxiertem Aluminium kann mittels einer patentierten Vorrichtung werkzeuglos entfernt werden.

Hydrogeformte Vakuumkammer

Vakuumkammer aus "POWER-STEEL", mit abgerundeten Ecken für ein perfektes Vakuum in der Kammer.

EASY

Externes Vakuum

Zubehör zur Bildung eines externen Vakuums mit goffrierten Vakuumbeuteln.

Schweißbalken

Neu konzipierter Schweißbalken mit Hochdruckschweißsystem.

Vertikale Wanne

Vertikale Wanne der neuesten Generation zur Verpackung von flüssigen Produkten.

WiFi-Modul

Überprüft Ihre Maschine per Internet und personalisiert die Programme.

Zugänglichkeit

Die arretierte Klappöffnung ermöglicht einen vollständigen Zugang zum Inneren des Gerätes

USB-Schnittstelle

Über die leicht zugängliche USB-Schnittstelle kopieren Sie Programme und Firmware-Updates schnell auf das Gerät.

Digitales Bendienfeld

5 Sprachen verfügbar

Wasserdicht

CUISSON **31**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 485x575x450h
Vakuumkammermass: mm 343x434x200h + 190mm*
Gewicht: 58 kg
Spannung: 230V 50Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 750 W
Vakuumpumpe: 12 mc/h
Max. Beutelgrösse: 300x450 mm

315 mm
Schweißbalken

Standard

Optional

Maschine mit Vertikaler Vakuumkammer

CUISSON **41**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 588x587x500h
Vakuumkammermass: mm 448x440x200h + 190mm*
Gewicht: 94 kg
Spannung: 230V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1200 W
Vakuumpumpe: 25 mc/h
Max. Beutelgrösse: 400x500 mm

415 mm
Schweißbalken

CUISSON **41h**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 588x587x1025h
Vakuumkammermass: mm 448x440x200h + 190mm*
Gewicht: 103,5 kg
Spannung: 230V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1200 W
Vakuumpumpe: 25 mc/h
Max. Beutelgrösse: 400x500 mm

Standard

Optional

Maschine mit Vertikaler Vakuumkammer

CUISSON **61**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 830x725x1030h
Vakuumkammermass: 1 x mm 680x575x200h
2 x mm 600x100x190h*
Gewicht: 231 kg
Spannung: 400V 50/60Hz 3ph
Maximal Aufgenommene Leistung: 2200 W
Vakuumpumpe: 106 mc/h
Max. Beutelgrösse: variable
Wheelbase bars: 481 mm

630 mm
630 mm
Schweißbalken

Standard

Optional

Maschine mit Vertikaler Doppelvakuumkammer

Bright-Produktlinie

Serienmäßige Doppelschweißung

Verpackt mehrere Produkte gleichzeitig

Höchste Funktionalität und Zuverlässigkeit!

Exklusive Vakuumverpackungsmaschinen mit „Automatenstahl"-Vakuumkammer, Doppelschweißung, Anlage zur Inertbegasung, i-Sensor (sensorgesteuertem Vakuumsystem), EASY-System für maximales, auch externes Vakuum.

WiFi-Modul
CÜberprüft Ihre Maschine per Internet und personalisiert die Programme.

Ideal für:

Restaurants

Hotels

Catering

Käsereien

Fleischereien

Lebensmittel-werkstätten

Verpackungsmethoden:

Nur Versiegelung

Vakuum

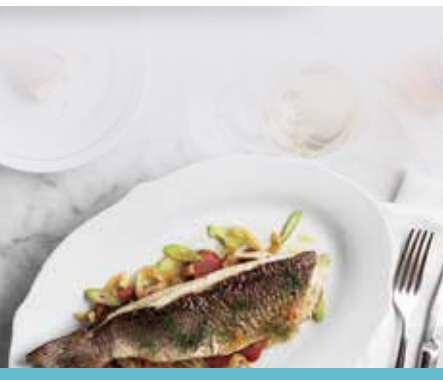
Externes Vakuum

MAP

Bedienfeld:

Digitales und wasserdichtes Bedienfeld mit modernen Leistungen. Genaue und gleichmäßige Ergebnisse mit daraus folgender Arbeitszeitoptimierung dank des Sensors für maximales Vakuum.

Koch- und Behälterprogramme inbegriffen:



Hydrogeformte Vakuumkammer

Vollständig aus Edelstahl gefertigte, glänzende und glatte Vakuumkammer - beständig gegen aggressive Mittel und Oxidation. Hydroforming ist ein Herstellungsverfahren, das eine konstante Stärke der Kammerwände an jedem Punkt garantiert und dadurch eine geringere Verformung und längere Lebensdauer gewährleistet.

Neuer Abnehbarer Datumsstempel

Manuell vom Benutzer einstellbar, robust und zuverlässig, benötigt keinen elektrischen Anschluss und ist zum Reinigen leicht abnehmbar.

Serienmäßiges Gasvakuum

Dank der Begasung mit einem speziellen Gasgemisch können auch die empfindlichsten und weichsten Produkte einfach vakuumverpackt werden! Das Gas vermeidet jede Art von Beschädigung oder Brechen des Produkts und garantiert so ein optimales Vakuum.

"Easy"-Vakuum

Dank des Zubehörs „Easy“ ist es möglich, das Vakuum auch außerhalb der Kammer mit Hilfe von goffrierten Beuteln zu erzeugen.

Einfache Reinigung für ein optimales Vakuum

Dank Hydroforming präsentiert sich die Vakuumkammer glatt, glänzend und mit abgerundeten Ecken. Dies erleichtert und beschleunigt Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Alle Elemente in der Kammer sind leicht herausnehmbar und ermöglichen eine einfache und vollständige Reinigung.

Vollkommene Zugänglichkeit

Die Klappöffnung mit Gehäusehalterung ermöglicht eine vollständige Zugänglichkeit der Maschineninnenteile. Ein schnelles und einfaches System zur Erleichterung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

BRIGHT **16**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 485x570x456h
Vakuumkammermass: mm 343x434x200h
Gewicht: 51 kg
Spannung: 220-240V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 750 W
Vakuumpumpe: 12 mc/h
Max. Beutelgrösse: 300x450mm
Abstand Der Balken: 329 mm

315 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
315 mm
315 mm
Schweißbalken

EASY H2 OUT GAS
Standard

SOFT AIR
Optional

*Option Datumsstempel nur auf de Frontseite des Schweißbalkens verfügbar

BRIGHT **18**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 588x587x501h
Vakuumkammermass: mm 448x440x200h
Gewicht: 90 kg
Spannung: 220-240V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1200 W
Vakuumpumpe: 25 mc/h
Max. Beutelgrösse: 400x500mm
Abstand Der Balken: 333 mm

415 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
415 mm
415 mm
Schweißbalken

EASY H2 OUT GAS
Standard

SOFT AIR
Optional

*Option Datumsstempel nur auf de Frontseite des Schweißbalkens verfügbar

BRIGHT **53**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 720x720x495h
Vakuumkammermass: mm 575x575x160h
Gewicht: 105 kg
Spannung: 220-240V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1500W (1 Schweißbalken)
2300W (2 Schweißbalken)
Vakuumpumpe: 25 mc/h
Max. Beutelgrösse: 500x500mm
Abstand Der Balken: 481 mm

530 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
530 mm
530 mm
Schweißbalken

H2 OUT GAS
Standard

EASY SOFT AIR
Optional

*Option Datumsstempel nur auf de Frontseite des Schweißbalkens verfügbar

BRIGHT **18h**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 588x587x1025h
Vakuumkammermass: mm 448x440x200h
Gewicht: 99 kg
Spannung: 220-240V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1200 W
Vakuumpumpe: 25 mc/h
Max. Beutelgrösse: 400x500mm
Abstand Der Balken: 333 mm

415 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
415 mm
415 mm
Schweißbalken

Standard

Optional

*Option Datumsstempel nur auf de Frontseite des Schweißbalkens verfügbar

BRIGHT **53h**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 720x720x1015h
Vakuumkammermass: mm 575x575x160h
Max. Beutelgrösse: 500x500mm
Abstand Der Balken: 481 mm
• **Vakuumpumpe 25 mc/h**
Gewicht: 125 kg
Spannung: 220-240V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1500 W
• **Vakuumpumpe 60 mc/h**
Gewicht: 145 kg
Spannung: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Maximal Aufgenommene Leistung: 2300 W

530 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
530 mm
530 mm
Schweißbalken

Standard

Optional

*Option Datumsstempel nur auf de Frontseite des Schweißbalkens verfügbar

BRIGHT **20**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 830x725x1030h
Vakuumkammermass: mm 680x575x200h
Spannung: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Max. Beutelgrösse: variable
Abstand Der Kurzen Balken: 586,4 mm
Abstand Der Langen Balken: 481 mm
• **Vakuumpumpe 60 mc/h**
Gewicht: 175 kg
Maximal Aufgenommene Leistung: 2200 W
• **Vakuumpumpe 106 mc/h**
Gewicht: 200 kg
Maximal Aufgenommene Leistung: 5100 W

630 mm
630 mm
Schweißbalken

530 mm
530 mm
Schweißbalken

Standard

Optional

*Option Datumsstempel nur auf de Frontseite des Schweißbalkens verfügbar

BRIGHT **1800**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 1043x610x1033h
Vakuumkammermass: mm 903x463x200h
Gewicht: 180 kg
Spannung: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Maximal Aufgenommene Leistung: 2200 W
Vakuumpumpe: 60 mc/h
Max. Beutelgrösse: variable
Abstand Der Kurzen Balken: 809 mm
Abstand Der Langen Balken: 369 mm

860 mm
860 mm
Schweißbalken

415 mm
415 mm
Schweißbalken

Standard

Optional

*Option Datumsstempel nur auf de Frontseite des Schweißbalkens verfügbar

BRIGHT **30**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 1141x889x1069h
Vakuumkammermass: mm 1027x680x230h
Gewicht: 291 kg
Spannung: 400V 50/60Hz 3ph +PE
Max. Beutelgrösse: variable
Abstand Der Kurzen Balken: 933 mm
Abstand Der Langen Balken: 586,4 mm
• **Vakuumpumpe 106 mc/h**
Maximal Aufgenommene Leistung: 2500 W
• **Vakuumpumpe 151 mc/h**
Maximal Aufgenommene Leistung: 5100 W

1007 mm
1007 mm
Schweißbalken

630 mm
630 mm
Schweißbalken

Standard

Optional

*Option Datumsstempel nur auf de Frontseite des Schweißbalkens verfügbar

Evox 31 Hi-Line

Touch-bedienfeld

Modernes Design

6 Spezielle Kochvorgänge

Innovation Wird Lebendig!

Aus der Vereinigung von Made in Italy-Design und technologischer Innovation entsteht Evox 31 Hi-line.

Kompakt, schnell und unentbehrlich, mit einem eleganten Touch-Bedienfeld und 6 exklusiven ""Koch"-Vorgängen zum schnellen und automatischen Marinieren, Herstellen von Flüssigextrakten und vielem mehr, ganz ohne Aufsicht. Robust, zuverlässig und mit hochwertigen Materialien gefertigt verkörpert die Maschine die ganze Erfahrung und Tradition der Marke Orved.

Gebogenes, gehärtetes Glas
Extrem widerstandsfähig und robust.

Abnehmbarer Schweißbalken
Ohne Werkzeug komplett abnehmbarer Schweißbalken dank seiner Verriegelung auf den Kolben.

Automatische Kalibrierung
Es bedarf keiner Kalibrierung, um den Betrieb des Drucksensors an die Höhenlage oder die Wetterbedingungen anzupassen.

Touch-Bedienfeld
Elegantes und wasserdichtes Touch-Bedienfeld mit 6 hintergrundbeleuchteten Funktionstasten und 2 Alarmmeldungen.

Koch- und Behälterprogramme inbegriffen:

MIN MED MAX

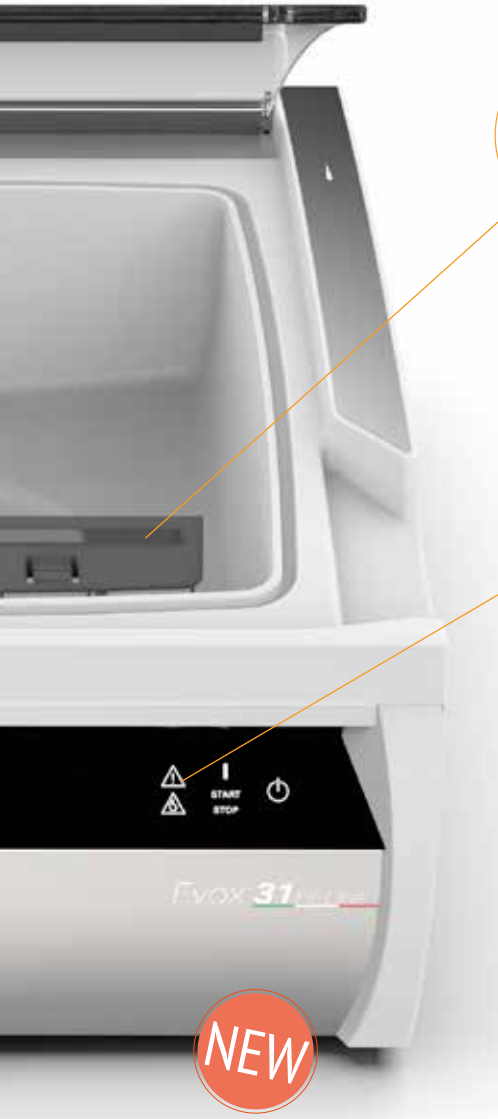
Datenblätter:

Maschinenkörper: Edelstahl
Aussenmass: mm 495x645x288h
Vakuumkammermass: mm 355x365x184h
Wanneninhalt: 17,10 lt.
Gewicht: kg 37

Spannung: 220-240V 50/60Hz
Maximal aufgenommene leistung: 750 W
Vakuumpumpe: 12 mc/h
Enddruck: 2 mbar
Max. Beutelgrösse: mm 300x400

310 mm
Schweißbalken

EASY H2 OUT
Standard



Versiegelt alles
Bei Einstellen der höchsten Schweißstufen können auch Aluminiumbeutel mit 120 Mycron versiegelt werden.

Automatische Meldungen
Automatischer Hinweis, wenn das Produkt zu warm ist oder wenn es erforderlich ist, einen Entfeuchtungsvorgang der Ölpumpe zu starten.

Easy-Zubehör zur Verpackung mit externem Vakuum

Positionieren Sie Easy und darüber den Beutel.

Schließen Sie den Deckel.

Starten Sie den Vakuumiervorgang über das Bedienfeld.

Evox-Produktlinie

Ultra-schnelles Vakuum

Vereinfachte Bedienung

Serienmäßig bei allen Modellen:

EASY

Kompakte Sonderausführungen

Die Vakuumverpackungsmaschinen der Evox-Produktlinie revolutionieren das Konzept des Vakuums, indem sie das Beste aus Technologie, Innovation und Benutzerfreundlichkeit vereinen.

Transportieren
Praktische Griffe zum einfacheren und besseren Transportieren.

Ideal für:

Restaurants

Bars

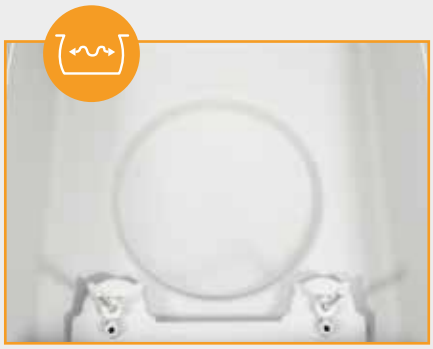
Feinkostläden

Verpackungsmethoden:

Nur Versiegelung

Vakuum

Externes Vakuum



Besonders beständige Vakuumkammer

Die FDA-zertifizierten Materialien, die die Vakuumkammer fest, hochbeständig und für die Lebensmittelbearbeitung geeignet machen, sind absolut innovativ und somit wird stets ein optimales Vakuum garantiert.

Einlage für Behälter

Die Vakuumkammer der Evox-Produktlinie zeichnet sich durch eine abgesenkte Rundeinlage aus, die die Verpackung in Behältern erleichtert.

Perfekte Sauberkeit

Dank der abgerundeten Ecken und des Vakuumkammermaterials sind Wartungs- und Reinigungsarbeiten schnell und einfach durchzuführen. Die Kammer ist aus einem Stück gefertigt, so dass keine Fugen vorhanden sind und diese Durchgängigkeit garantiert glatte und leicht zu reinigende Oberflächen sowie absolute Beständigkeit der Vakuumkammer.

EVOX **25**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 444x481x210h
Vakuumkammermass: mm 303x293x110h
Wanneninhalt: 7,65 lt.
Gewicht: 24 kg
Spannung: 220-240V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 297 W
Vakuumpumpe: 4 mc/h
Enddruck: 2-4 mbar
Max. Beutelgrösse: 250x300mm

260 mm
Schweißbalken

EVOX **25h**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 444x481x271h
Vakuumkammermass: mm 303x293x110h
Wanneninhalt: 7,65 lt.
Gewicht: 25 kg
Spannung: 220-240V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 515 W
Vakuumpumpe: 8 mc/h
Enddruck: 2-4 mbar
Max. Beutelgrösse: 250x300mm

260 mm
Schweißbalken

EVOX **30**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 495x626x295h
Vakuumkammermass: mm 355x365x184h
Wanneninhalt: 17,10 lt.
Spannung: 220-240V 50Hz
Enddruck: 2 mbar
Max. Beutelgrösse: 300x400mm
• **Vakuumpumpe 8 mc/h**
Gewicht: 29 kg
Maximal Aufgenommene Leistung: 530 W
• **Vakuumpumpe 12 mc/h**
Gewicht: 35 kg
Maximal Aufgenommene Leistung: 750 W

310 mm
Schweißbalken

Evox 30 ist zeichnet sich durch eine einfache Handhabung sowie äußerste Vielseitigkeit aus, wobei überraschend schnell innerhalb und außerhalb der Vakuumkammer ein Vakuum erzeugt werden kann.

VM-Produktlinie

Besonders Beständigen Vakuumkammer

Elektromechanisches Bedienfeld

Wesentliche Linie mit hoher Zuverlässigkeit!

Höchste Zuverlässigkeit und manuelle Steuerung, um den Endbenutzer wieder als den einzigen Manager des Vakuumiervorganges hervorzuheben.

Die Vakuumverpackungsmaschinen mit Haubendeckel der VM-Produktlinie bergen jahrzehntelange Erfahrung, ständige Verbesserungen und den Wunsch, Verpackungsmaschinen mit unvergleichlicher Leistung zu erschaffen! Jede Maschine wird vollkommen aus Edelstahl gefertigt, von den Innenteilen bis hin zum Maschinenkörper und der Vakuumkammer.

Ideal für:

Restaurants

Bars

Feinkostläden

Fleischereien

Verpackungsmethoden:

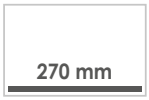
Nur Versiegeln

Vakuum

Externes Vakuum

VM ***12***

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 410x520x389h
Vakuumkammermass: mm 290x400x180h
Gewicht: 36 kg
Spannung: 230V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 650 W
Vakuumpumpe: 8 mc/h
Max. Beutelgrösse: 250x400mm



Schweißbalken

Standard

Optional

VM **16**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 461x547x437h
Vakuumkammermass: mm 343x434x200h
Gewicht: 51 kg
Spannung: 230V 50Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 750 W
Vakuumpumpe: 12 mc/h
Max. Beutelgrösse: 300x400mm
Abstand Der Balken: 328 mm

EASY H2 OUT
Standard

Optional

315 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
315 mm
315 mm
Schweißbalken

VM **18**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 582x574x496h
Vakuumkammermass: mmm 448x440x185h
Gewicht: 72 kg
Spannung: 230V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1200 W
Vakuumpumpe: 25 mc/h
Max. Beutelgrösse: 400x500mm
Abstand Der Balken: 329 mm

EASY H2 OUT
Standard

SOFT AIR
Optional

420 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
420 mm
420 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
345 mm
270 mm
310 mm
345 mm
Schweißbalken

VM **53**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 607x710x500h
Vakuumkammermass: mm 485x550x175h
Gewicht: 96 kg
Spannung: 230V 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1200 W
Vakuumpumpe: 25 mc/h
Max. Beutelgrösse: 450x550mm
Abstand Der Kurzen Balken: 466 mm
Abstand Der Langen Balken: 402 mm

H2 OUT
Standard

EASY SOFT AIR
Optional

455 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
455 mm
455 mm
Schweißbalken

OPTIONAL
520 mm
520 mm
Schweißbalken

Produktlinie mit externer Luftabsaugung

Perfekte Mischung zwischen häuslichem und professionellem Niveau

Kompakte, benutzerfreundliche und schnelle Vakuumverpackungsmaschinen, die zum Verpacken von festen Produkten im Beutel und empfindlichen Produkten in Behältern geeignet sind.

Ideal für:

Feinkostläden

Bars

Verpackung mit:

Goffrierte Beutel

Glatte Beutel

Mit:
VM98 - VM 14/90n

FAST ***VACUUM***

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 360x300x150h
Vakuumpumpe: 11 lt/min autolubrifiante
Schweißbalken: mm 310
Gewicht: Kg 8
Maximal Aufgenommene Leistung: 450W
Spannung: 230V - 50/60 Hz

AUT MAN
Standard

VACUUM ***2009***

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 470x310x160h
Vakuumpumpe: 30 lt/min autolubrifiante
Schweißbalken: mm 420
Gewicht: Kg 10,5
Maximal Aufgenommene Leistung: 850 W
Spannung: 230V - 50/60 Hz

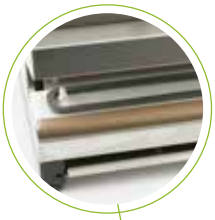
AUT MAN
Standard

NEW **VACUUM**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 490x415x195h
Vakuumpumpe: 30 lt/min autolubrifiante
Schweißbalken: mm 420
Gewicht: Kg 20
Maximal Aufgenommene Leistung: 1000W
Spannung: 230V - 50/60 Hz

AUT MAN
Standard

Optional



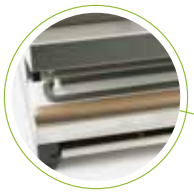
Praktischer Einlage
Edelstahleinlage, um die Halterung des Beutels zu erleichtern.

VM **98**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 490x415x195h
Vakuumpumpe: 30 lt/min autolubrifiante
Schweißbalken: mm 420
Gewicht: Kg 20
Maximal Aufgenommene Leistung: 1000W
Spannung: 230V - 50/60 Hz

MAN
Standard

Optional



Praktischer Einlage
Edelstahleinlage, um die Halterung des Beutels zu erleichtern.

Einziehbare Sonde
Patentiertes System mit einziehbarer Sonde zur Verpackung unter Verwendung von glatten Vakuumbeuteln.

VM **14/90n**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 565x480x280h
Vakuumpumpe: 4 mc/h à bain d'huile
Schweißbalken: mm 520
Gewicht: Kg 37
Maximal Aufgenommene Leistung: 1350W
Spannung: 230V - 50/60 Hz

MAN
Standard

Optional

Praktischer Einlage
Polyäthyleneinlage, um die Halterung des Beutels zu erleichtern.

Einziehbare Sonde
Patentiertes System mit einziehbarer Sonde zur Verpackung unter Verwendung von glatten Vakuumbeuteln.

VGP-Produktlinie

Professionalität und moderne Technologien!

Die neuen Möglichkeiten der Schalenversiegelung in der Vorgangsweise Vakuum, Gasvakuum (MAP), und nur Versiegeln. Die komplett aus Edelstahl gefertigten Maschinen zeichnen sich durch ihre Benutzerfreundlichkeit und schnelle Verpackungsmöglichkeit aus.

Ideal für:

Catering

Feinkostläden

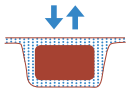
Käsereien

Lebensmittel-werkstätten

Verpackungsmethoden:

Nur Versiegeln

Vakuum



Gas-Vakuum (MAP)

Degas-Vakuum
Allmählicher Vakuumiervorgang, konzipiert für Produkte mit einem flüssigen Anteil, der leicht zu kochen beginnt. Während des Vorgangs startet und hält die Pumpe abwechselnd, um das Austreten des Produkts aus der Schale zu vermeiden.

Touch bendienfeld
Touch-Bedienfeld aus Edelstahl mit 10 Programmen.

Gas-Vakuum (MAP)
VGP 60 erreicht ein Vakuumniveau von bis zu 100 % und sorgt für eine Inertbegasung von bis zu 110 %, ohne einen Kompressor zu verwenden.

WiFi-Modul
Verbinden Sie die Maschine mit dem Orved-Serviceportal: Passen Sie die Programme von VGP 25 an Ihre Bedürfnisse an und empfangen Sie SMS- und E-Mail-Benachrichtigungen über Störungen.

Thermoregler
Konzipiert, um einfach und schnell die Versiegelungstemperatur einzustellen.

Digitales bendienfeld
Digitales Bedienfeld aus Edelstahl mit 21 Programmen auf, das wasserdicht und gegen Schmutz und Feuchtigkeit beständig ist.

Hochwertige Komponenten

Die vollkommen aus Edelstahl gefertigten Maschinen sind gegen aggressive Mittel und Oxidation.

Made in Italy-pumpe

Erstklassige Hochleistungspumpe für ein optimales Vakuum.

Jedes Produkt zu verpacken

Sie können feste, flüssige und weiche Produkte versiegeln, wobei Qualität und Frische hervorgehoben und die Haltbarkeit verlängert werden

Filmrollenhalter mit bremsrolle

Innovative Vorrichtung, die das Abrollen der auf der Rückseite der VGP-Thermosiegelmaschinen positionierten Rolle verhindert.

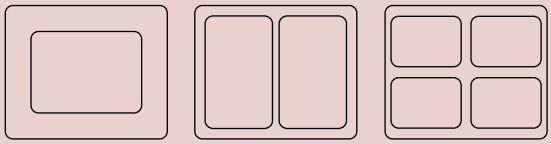
VGP 25

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 530x704x1120/1490h
Gewicht: Kg 118
Vakuumpumpe: 25 mc/h
Spannung: 230V - 50/60Hz +3PH + N + PE
Maximal Aufgenommene Leistung: 2850 W
Max. Schalengrösse: mm 325x260x120h

Standard

Optional

Standardebene:



1/2 Gastronorm	1/4 Gastronorm	1/8 Gastronorm
1x 325x260 mm	2x 160x260 mm	4x 165x120 mm

Kundenspezifische Formen werden Auf Anfrage geliefert, vorbehaltlich der Musterprüfung der Schalen.

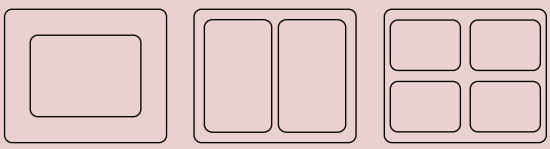
VGP 60

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 530x704x1158/1510h
Gewicht: Kg 141
Vakuumpumpe: 60 mc/h
Spannung: 400V - 50/60Hz +3ph + N + PE
Maximal Aufgenommene Leistung: 2900 W
Max. Schalengrösse: mm 325x260x120h

Standard

Optional

Standardebene:



1/2 Gastronorm	1/4 Gastronorm	1/8 Gastronorm
1x 325x260 mm	2x 160x260 mm	4x 165x120 mm

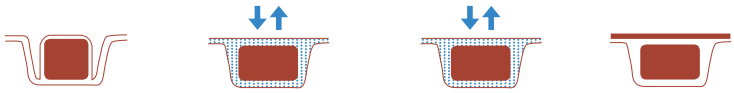
Kundenspezifische Formen werden Auf Anfrage geliefert, vorbehaltlich der Musterprüfung der Schalen.

Skin-Produktlinie

Mehr Frische, Qualität und optisch besser präsentiert

Der „Skin"-Effekt ist ein Produktverpackungssystem, das durch die Anwendung von Vakuum eine spezielle Folie (zur Lebensmittelverwendung geeignet) perfekt um die Lebensmittel anliegen lässt, als wäre sie eine „zweite Haut".

Verpackungsmethoden:



Skin | Skin + Gas-Vakuum (MAP) | Gas-Vakuum (MAP) | Nur Versiegeln

SKIN+GAS-Verpackung: konzipiert für sehr spitze Produkte, die die Versiegelungsfolie beschädigen könnten.

Skin-Effekt

Die neue Art der Schalenverpackung!

Der „Skin"-Effekt, der auf der Grundlage von anspruchsvollen Hygieneanforderungen der Lebensmittelindustrie von frischen Produkten konzipiert wurde, ist ein Produktverpackungssystem, das durch die Anwendung von Vakuum eine spezielle Folie perfekt um die Lebensmittel anliegen lässt, als wäre sie eine „zweite Haut". Der „Skin"-Effekt garantiert hermetische Verpackungen und keinerlei Verluste sowie eine optimale Konservierung des Produkts, das sich optisch besser präsentiert.

Wie funktioniert die „Skin"-Verpackung bei VGP 60 Skin:

1.

   Geben Sie das zu verpackende frische Produkt in die Gastronorm-Schalen.

2.

   Stellen Sie die Schalen in die Form von VGP 60 Skin.

3.

   Bedecken Sie die Schalen mit der Polypropylen-Folie.

4.

   Wählen Sie das gewünschte Programm aus und starten Sie die Maschine.

VGP **60 Skin**

Standard

Optional

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 530x704x1158/1510h
Gewicht: Kg 169
Vakuumpumpe: 60 mc/h
Spannung: 400V - 50/60Hz +3ph + N + PE
Maximal Aufgenommene Leistung: 2900 W

Standardebene:

B5	B6	D13
1x 229x143 mm	2x 180x250 mm	2x 161x235 mm

Kundenspezifische Formen werden Auf Anfrage geliefert, vorbehaltlich der Musterprüfung der Schalen.

VGP **Combi Skin**

Einheit macht stark!

Die einzige Thermosiegelmaschine auf dem Markt mit Doppelfunktion. Innovationsgerecht ist die Maschine mit einem traditionellen Versiegelungseinsatz für Thermosiegelmaschinen ausgestattet, mit Verwendung vonStandard-Schalenrahmen oder Schalenrahmen mit Abtrennung des Überstands.

Verpacken Sie Ihre Produkte blitzschnell in modifizierter MAPosphäre und mit Skin-Effekt!

Standard-Thermosiegelmaschine

+

Skin-Effekt-Thermosiegelmaschine

Datenblätter:

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 530x704x1158/1510h
Gewicht: Kg 169
Vakuumpumpe: 60 mc/h
Spannung: 400V - 50/60Hz +3ph + N + PE
Maximal Aufgenommene Leistung: 2900 W

Skin Siegelungsgruppe

Standardebene:

B5	B6	D13
1x 229x143 mm	2x 180x250 mm	2x 161x235 mm

Kundenspezifische Formen werden Auf Anfrage geliefert, vorbehaltlich der Musterprüfung der Schalen.

Standard

Optional

Standarddichtungsgruppe

Standardebene:

1/2 Gastronorm	1/4 Gastronorm	1/8 Gastronorm
1x 325x260 mm	2x 160x260 mm	4x 165x120 mm

Kundenspezifische Formen werden Auf Anfrage geliefert, vorbehaltlich der Musterprüfung der Schalen.

Standard

Optional

*SKIN-SET

Das Skin-Set umfasst: 1 Rolle und Schalen

Beinhaltet 912 B5-Schalen in der Größe 229x143x28h mm
Beinhaltet 931 B6-Schalen in der Größe 180x250x28h mm

Profi-Produktlinie

Ausgezeichnete Versiegelung, kompaktes Design

Die kleinsten Thermosiegelmaschinen, die sich ideal für die Verpackung von festen, flüssigen und weichen Produkten in praktischen Schalen eignen, wobei Geschmack und Aroma beibehalten werden.

Ideal für:

Supermärkte

Feinkostläden

Fast-Food-Lokale

Take-away-Restaurants

Verpackungsmethoden:

Nur Versiegeln

Keine Verbrennungen
Innovatives Sicherheitssystem aus Thermo-Material, das Verbrennungen vermeidet und die Schweißplatte schützt

Flache Schweißplatte
Aus einem Stück gefertigte Schweißplatte, flach mit Federn an der Rückseite, garantiert perfektes und gleichmäßiges Versiegeln, das sich sämtlichen Einlagegrößen anpasst.

Gleitsystem
Einfach und prompt, ermöglicht die einfache Verwendung von zwei Schalenarten der Gastronomie.

Folienschneider
Bei jeder Versiegelung wird die Folie automatisch abgeschnitten, um ein einfacheres Entnehmen der Schale zu ermöglichen und so die Produktionszeiten zu optimieren.

Digitales Bedienfeld für die gesamte Produktlinie erhältlich
Elektronisches Einstellen der Temperatur über das digitale Bedienfeld.

Praktischer Einlagerahmen
Praktische Einlage zur Ablage und Positionierung der Versiegelungseinsätze.

Arbeitsfläche

Arbeitsfläche die eine gleichmäßige Versiegelung an allen Schalenkanten.

Ausgezeichnete Versiegelung

Ausgezeichnete Versiegelung auch bei vorhandenen Fetten und Ölen garantiert.

Kompaktes Design

Ihre kompakte Größe und ihre einfache Handhabung machen sie perfekt für alle Arbeitsumgebungen.

Profi **1n**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 240x460x320h
Gewicht: Kg 12,50
Spannung: 230V - 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 340W

PP
Standard

Standardebene:
1x 137x190 mm
1x 137x95 mm

Profi **2**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 290x480x355h
Gewicht: Kg 17,10
Spannung: 230V - 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 750W

x1 PP
Standard

Optional

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

Profi **3**

Maschinenkörper: Endelstahl
Aussenmass: mm 350x600x420h
Gewicht: Kg 25
Spannung: 230V - 50/60Hz
Maximal Aufgenommene Leistung: 1650W

x1 GASTRO TRAY
Standard

Optional

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

Vakuumbeutel und Zubehör

Optimales Vakuum benötigt optimale Vakuumbeutel!
Daher stellt Orved seit über 15 Jahren eine eigene Produktlinie mit glatten und goffrierten Vakuumbeuteln sowie Kochbeuteln und umfangreiches Zubehör für die Kunst des Vakuumierens her.

Orved bietet farblich, größenmäßig und mit verschiedenstem Aufdruck individuell gestaltete Beuteln. Es besteht außerdem die Möglichkeit, nach Überprüfung der Durchführbarkeit das jeweilige Firmenlogo auf den Beuteln anzubringen.

Vakuumkonservierungsbeutel

Zur Aufbewahrung in:

Vorratskammer | Kühlschrank | Tiefkühlschrank

Packung: 100 Stück

Glatte Vakuumkonservierungsbeutel 95 - PA/PE 20/70

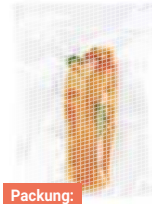
Beutel Dim.	Stück x Box
140x220 mm	1.000 Stück
150x200 mm	1.000 Stück
150x300 mm	1.000 Stück
160x230 mm	1.000 Stück
170x250 mm	1.000 Stück
180x280 mm	1.000 Stück
200x250 mm	1.000 Stück
200x300 mm	1.000 Stück
200x350 mm	1.000 Stück
200x400 mm	1.000 Stück
200x500 mm	500 Stück
250x300 mm	1.000 Stück
250x350 mm	1.000 Stück

Beutel Dim.	Stück x Box
250x400 mm	1.000 Stück
250x700 mm	500 Stück
300x400 mm	500 Stück
300x450 mm	500 Stück
300x500 mm	500 Stück
350x400 mm	500 Stück
350x450 mm	500 Stück
350x500 mm	500 Stück
400x500 mm	400 Stück
400x600 mm	400 Stück
450x600 mm	400 Stück
500x700 mm	300 Stück

Packung: 100 Stück

Glatte Vakuumkonservierungsbeutel 150 - PA/PE 25/115

Beutel Dim.	Stück x Box
200x250 mm	1.000 Stück
200x300 mm	1.000 Stück
200x350 mm	1.000 Stück
250x300 mm	1.000 Stück
250x350 mm	800 Stück
250x400 mm	500 Stück
300x400 mm	500 Stück
350x400 mm	500 Stück
350x450 mm	500 Stück
400x500 mm	400 Stück
400x600 mm	300 Stück



Packung: 100 Stück

Goffrierte Vakuumkonservierungsbeutel PA/PE 20/80

Beutel Dim.	Stück x Box
120x200 mm	4.000 Stück
150x250 mm	2.500 Stück
150x300 mm	2.000 Stück
150x400 mm	1.600 Stück
160x230 mm	2.500 Stück
180x300 mm	1.800 Stück
200x250 mm	1.800 Stück
200x300 mm	1.600 Stück
200x350 mm	1.200 Stück
200x400 mm	1.200 Stück
200x450 mm	1.000 Stück

Beutel Dim.	Stück x Box
250x300 mm	1.200 Stück
250x350 mm	1.000 Stück
250x400 mm	900 Stück
250x450 mm	700 Stück
250x600 mm	600 Stück
300x400 mm	800 Stück
300x450 mm	600 Stück
300x500 mm	500 Stück
350x450 mm	500 Stück
400x500 mm	400 Stück
400x600 mm	400 Stück

Wir empfehlen Ihnen die Breite, Sie wählen die Länge aus!

Packung: 2 Stück

Goffrierte Rollen Konservierungsbeutel PA/PE 20/80

Rollen Dim.	Stück x Box
200 mm x 6 mt	25 Stück
300 mm x 6 mt	25 Stück

Vakuum-Kochbeutel

Zum Garen im:

Wasserbad | Dampfbackofen

Packung: 100 Stück

Goffrierte Vakuum-Kochbeutel OPA/PP 15/60

Beutel Dim.	Stück x Box
150x300 mm	1.000 Stück
200x250 mm	1.000 Stück
200x300 mm	1.000 Stück
250x350 mm	500 Stück
300x400 mm	500 Stück
300x500 mm	500 Stück

Packung: 100 Stück

Glatte Vakuum-Kochbeutel OPA/PP 15/60

Beutel Dim.	Stück x Box
150x200 mm	1.000 Stück
150x250 mm	1.000 Stück
150x300 mm	1.000 Stück
200x250 mm	1.000 Stück
200x300 mm	1.000 Stück
200x400 mm	500 Stück
250x300 mm	500 Stück

Beutel Dim.	Stück x Box
250x350 mm	500 Stück
250x400 mm	500 Stück
300x400 mm	500 Stück
300x500 mm	500 Stück
350x500 mm	500 Stück
400x500 mm	500 Stück
400x600 mm	500 Stück

Packung: 2 Stück

Goffrierte Rollen Vakuum-Kochbeutel OPA/PP 15/60

Rollen Dim.	Stück x Box
200 mm x 6 mt	25 Stück
275 mm x 6 mt	25 Stück

Kit Glatte Vakuumbeutel

KIT BASIC

Beutel Dim.	Stück x Packung	
150x200	200 Stück	Glatte Vakuumkon-servierungsbeutel 95 - PA/PE 20/70
200x300	200 Stück	
250x350	100 Stück	
300x400	100 Stück	
200x300	100 Stück	Glatte Vakuum-Kochbeutel OPA/PP 15/60
250x350	100 Stück	

KIT PREMIUM

Beutel Dim.	Stück x Packung	
150x200	200 Stück	Glatte Vakuumkon-servierungsbeutel 95 - PA/PE 20/70
200x300	200 Stück	
250x350	100 Stück	
300x400	100 Stück	
350x450	100 Stück	
400x500	100 Stück	
200x300	100 Stück	Glatte Vakuum-Kochbeutel OPA/PP 15/60
250x350	100 Stück	

Rouleau de film pour thermo-soudeuse

Type	Format	Gewicht	Par modèle
Polypropylen Filmrolle	F.150 mm x 330 mt	1,80 kg	Profi 1n
Polypropylen Filmrolle	F. 200 mm x 300 mt	2,35 kg	Profi 2
Transparent Rolle OPET/PP 12/40	F. 270 mm x 200 mt	3,90 kg	Profi 3
Combiflex-Rolle OPA/PP 85	F.340 mm x 200 mt	6,50 kg	VGP 25 - VGP 60 VGP Combi Skin (Standard-Versiegelungsaufbau)
Filmrolle VST 280 - 150 MY	F.390 mm x 150 mt	8,36 kg	VGP 60 Skin VGP Combi Skin (Skin-Versiegelungsaufbau)

Vakuumzubehör

Transparente PP-Schalen

Für thermosiegelmaschinen Profi-Produktlinie

Typologie	Beschreibung	Dimensionen	Qty x Packung	Stück x Box	CC max	Ideal für
M 16-GA30ORP	AP30	137x95x30 mm	125 Stück	500 Stück	250	Profi 1 - Profi 2
M 15-GA45ORP	AP45	137x95x45 mm	125 Stück	500 Stück	450	Profi 1 - Profi 2
M 14-GA63ORP	AP63	137x95x63 mm	125 Stück	500 Stück	500	Profi 1 - Profi 2
GA20ORM	AG25T	190x137x20 mm	150 Stück	600 Stück	500	Profi 1 - Profi 2
M 12-GA38ORM	AG38	190x137x38 mm	125 Stück	500 Stück	750	Profi 1 - Profi 2
M 11-GA50ORM	AG50	190x137x50 mm	125 Stück	500 Stück	1000	Profi 1 - Profi 2
M 10-GA72ORM	AG70	190x137x72 mm	125 Stück	500 Stück	1250	Profi 1 - Profi 2
M 9-GA 85ORM	AG85	190x137x85 mm	100 Stück	400 Stück	1500	Profi 1 - Profi 2
M 20-GA20ORG	AM25T	260x190x25 mm	200 Stück	400 Stück	1000	Profi 2
M 35-GA35ORG	AM35T	260x190x35 mm	200 Stück	400 Stück	1500	Profi 2
M 50-GA50ORG	AM50T	260x190x50 mm	200 Stück	400 Stück	2000	Profi 2
M 65-GA65ORG	AM65T	260x190x65 mm	175 Stück	350 Stück	2500	Profi 2

Gastronorm-Schalen

Für thermosiegelmaschinen Profi und VGP-Produktlinie

Weiß und durchsichtig erhältlich.

Typologie	Dimensionen	Gewicht	Stück x Box	CC max	Ideal für
1/2 gastronorm H40	325x260x40 mm	80 g	162 Stück	2100	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/2 gastronorm H65	325x260x65 mm	80 g	156 Stück	4275	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/2 gastronorm H80	325x260x80 mm	100 g	150 Stück	4800	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/2 gastronorm H95	325x260x95 mm	100 g	138 Stück	6000	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/4 gastronorm H42	260x160x42 mm	32 g	450 Stück	1100	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/4 gastronorm H50	260x160x50 mm	30 g	450 Stück	1350	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/4 gastronorm H70	260x160x70 mm	34 g	420 Stück	1800	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/4 gastronorm H95	260x160x95 mm	47 g	380 Stück	2500	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/8 gastronorm H35	165x120x35 mm	10 g	960 Stück	500	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/8 gastronorm H45	165x120x45 mm	13 g	960 Stück	600	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/8 gastronorm H60	165x120x60 mm	15 g	912 Stück	730	Profi 3 - VGP (No Skin)
1/8 gastronorm H95	165x120x95 mm	20 g	900 Stück	1160	Profi 3 - VGP (No Skin)

Skin-Schalen

Für thermosiegelmaschinen VGP SKIN-Produktlinie

Typologie	Dimensionen	Gewicht	Stück x Box	Ideal für
B5	229x143x28h mm	19 gr	912 Stück	VGP 60 Skin VGP Combi Skin (Skin-Versiegelungsaufbau)
B6	180x250x28h mm	26 gr	931 Stück	

Tablettes inclinées pour liquide

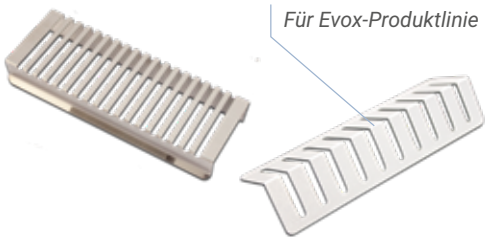
Ideal für
VM 12, VM 16, VM 18, VM 53, Bright 16, Bright 18, Bright 53, Bright 20, Bright 30, Evox 30, Evox 31 hi-line

Unterwagen

Typologie	Gesamtgröße	Nützliche Regalgröße	Ideal für
Petit Chariot	590x550x610h mm	455x495 mm	VM 12, Evox 25
Grand Chariot	690x730x610h mm	595x635 mm	VM 16, VM 18, VM 53, Cuisson 31, Cuisson 41, Bright 16, Bright 18, Evox 30, Evox 31 hi-line Svthermo

„Easy"-Zubehör für externes Vakuum

Zubehör für externes Vakuum mit goffrierten Beuteln für Kammer-Vakuumverpackungsmaschinen.



Platte zum Vakuum-Kochen

Schneider für Vakuumbeutel

Saugvorrichtung

Moule Endelstahl

Thermometer mit Sonde

Vakuum Flaschenverschlüsse

Trichter aus Edelstahl

„ConserBox"-Behälter

Konzipiert zur Aufbewahrung der empfindlichsten Speisen.

Vergleichstabelle

✓ Standard ✓ Auf Anfrage

	CUISSON PRODUKT-LINIE	BRIGHT PRODUKTLINIE Tischmaschine	BRIGHT PRODUKTLINIE Tragbare	EVOX 31 hi-line	EVOX PRODUKT-LINIE	VM PRODUKT-LINIE
"*Hi-Line*" Vakuum-Verpackungsmaschine	✓			✓		
Tragbare Verpackungsmaschine	✓		✓			
Vertikale Wanne	✓					
Kochprogramme und Programme für Behälter	✓	✓	✓	✓		
Programme für Kunde	✓	✓	✓			
Schweißbalken	Cuisson 31 315 mm Cuisson 41 / 41h 415 mm Cuisson 61 2x 630 mm	Bright 16 315 mm Bright 18 415 mm Bright 53 530 mm	Bright 18h 415 mm Bright 53h 530 mm Bright 20 2x 530 mm 2x 630 mm Bright 1800 2x 415 mm 2x 860 mm Bright 30 2x 630 mm 2x 1007 mm	Evox 31 hi-line 310 mm	Evox 25 / 25h 260 mm Evox 30 310 mm	VM 12 270 mm VM 16 315 mm VM 18 420 mm VM 53 455 mm
Optionaler Schweißbalken		Bright 16 2x 315 mm Bright 18 2x 415 mm Bright 53 2x 530 mm	Bright 18h 2x 415 mm Bright 53h 2x 530 mm			VM 16 2x 315 mm VM 18 2x 420 mm 270 mm 310 mm 2x 345 mm VM 53 2x 455 mm 2x 520 mm
Abnehmbarer Gegenhalter	✓	✓	✓			
Datumsstempel	✓	✓	✓			
Sensorgesteuertes System für absolutes Vakuum	✓	✓	✓	✓		
Wi-Fi modul	✓	✓	✓			
USB-Anschluss	✓	✓	✓			
GAS (MAP)	✓	✓	Bright 18h Bright 53h Bright 20 Bright 1800 Bright 30	✓		

Orved Service

Unser Engagement in jedem Moment!
Damit Sie eine zusätzliche Garantie von 12 Monaten erhalten, die die Garantie auf 24 Monate erweitert und Ihnen den Zugang zu vielen weiteren Dienstleistungen eröffnet.

www.orved.it/service

Online-Hilfe und Ersatzteilanfrage

Benutzerhandbücher herunterladen

60%

Überwachung des Reparaturstatus rund um die Uhr

Den Qr-Kote Scannen und auf Smartphone anzeigen

Unsere Zertifizierungen

• MANAGEMENT QUALITÄT
Das gesamte Qualitätsmanagementsystem der Orved-Vakuumdie Nettoverpackungsmaschinen und Beutel ist ISO 9001-zertifiziert von DNV-GL.

Intertek

• QUALITÄT IN EUROPÄISCHEN UND INTERNATIONALEN RECHTSVORSCHRIFTEN
Die CE / ETL / ETL SANITÄTS - Prüfzeichen bescheinigen, dass alle Orved Modelle den strengsten europäischen und intenationalen Normen in Bezug auf Sicherheit entsprechen.

VERDE DENTRO

• UMWELT QUALITÄT
VERDE-DENTRO bestätigt das Engagement des Unternehmens in Bezug auf Umweltschutz und Unterstützung.

Informationen Qualität

Die Website www.orved.it ist das Portal, das den Kunden alle aktuelle Infos bietet zu:

- Orved Geschichte, Werte und Mission
- Alle Produktpräsentationen
- Vorschläge und Rezepte
- Meisterkurse, Veranstaltungen, Nachrichten
- Unterstützungsanfragen

Légende icones

- Touch-Bedienfeld
- Digitales Bedienfeld
- Digitales Bedienfeld, 48 Programme
- Digitales Bedienfeld, 52 Programme
- Sensorgesteuertes Vakuumsystem
- Sensorgesteuertes System für absolutes Vakuum
- Doppelte Schweißnaht*
- Abtrennung des Beutelüberstands*
- Düse für Behälter
- Datumsstempel
- Gegenhalter abnehmbar
- Gas
- Softair
- Easy, externe Vakuumerzeugung
- H2out, Pumpenentfeuchtungsvorgang
- Optionale Pumpe
- Saugglocke
- Vakuumaufbereitung bei Behältern
- Gleitsystem
- Standard-Form (nach Wahl)
- Form Abtrennung des Beutelüberstands
- Rollenhaltersystem mit Stop
- Multiprog 10 Programme
- Manuelles System
- Automatisches + manuelles System
- Gas-Vakuum
- Ultra-Vakuum
- Ultra-Gas
- Verwendbar mit Glatte Vakuumkonservierungsbeutel
- Verwendbar mit Goffrierte Vakuumkonservierungsbeutel
- Verwendbar mit Glatte Vakuum-Kochbeutel
- Verwendbar mit Goffrierte Vakuum-Kochbeutel
- Verwendung mit transparenten PP-Schalen
- Verwendung mit Gastronorm-Schalen
- Verwendung mit blauen Skin-Schalen
- WiFi-Modul
- USB-Schnittstelle für Firmware-Updates
- Kit Glatte Vakuumbeutel - BASIC
- Kit Glatte Vakuumbeutel - PREMIUM
- Skin-Set: 1 Rolle und Schalen (Kit B5/Kit B6)

***Diese beiden Extras sind nicht gemeinsam verfügbar.**

ORVED®
VACUUM MASTERS

Geschmack garantiert

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