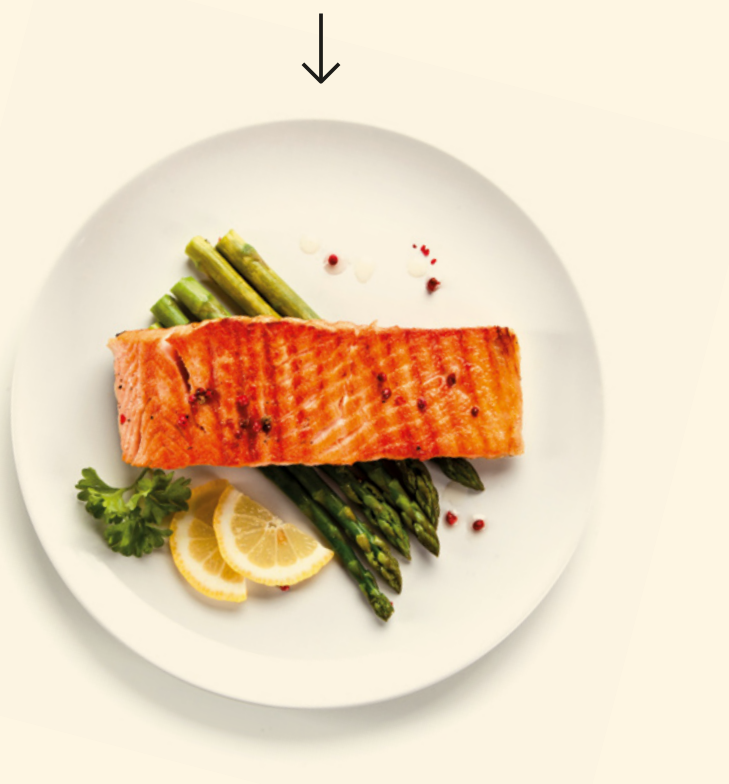
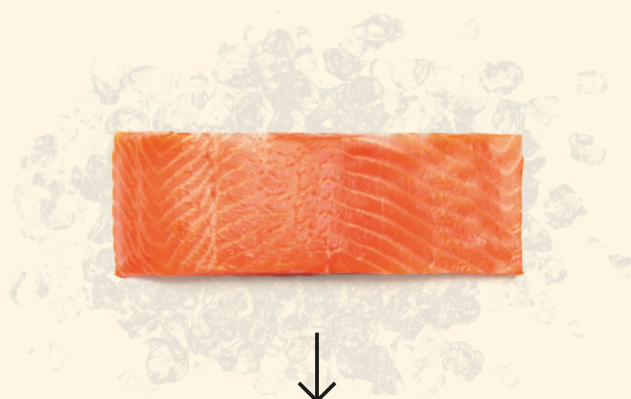


#NaturalVacuum

Creemos en la innovación sostenible.



Índice

2	Creemos en la innovación sostenible.
4	Toda la inteligencia del vacío.
6	Vacío: saludable y circular.
8	Envasar al vacío: seguro y sin mermas.
9	Cocción al vacío: saludable y de bajo consumo.
10	Superpoderes para tu cocina.
12	Simplifique su trabajo con el vacío Orved.
16	Innovadores desde 1984.
18	Nuestros productos
18	Para el procesamiento de alimentos
20	Para envasar
22	Para cocinar
23	Para conservar
24	Máquinas de extracción externa y para uso doméstico
	Accesorios

Creemos en la innovación sostenible.

Hemos transformado nuestras envasadoras al vacío en sofisticadas herramientas de procesamiento de alimentos que cambian de manera positiva la forma y el tiempo de cocinar. Creemos que en el futuro la tecnología nos ayudará a hacer realidad el sueño de una cocina cada vez más orientada al bienestar alimentario, innovadora y sostenible.

Envasado al vacío, hay un mundo vivo.

Diseñado para reducir el la merma, el vacío de Orved hace que su sistema sea sostenible con las nuevas bolsas compostable.



Protegen contra el oxígeno y la humedad, las bolsas de vacío Natural Vacuum Bags después de su uso, se eliminan directamente en el contenedor de orgánico.

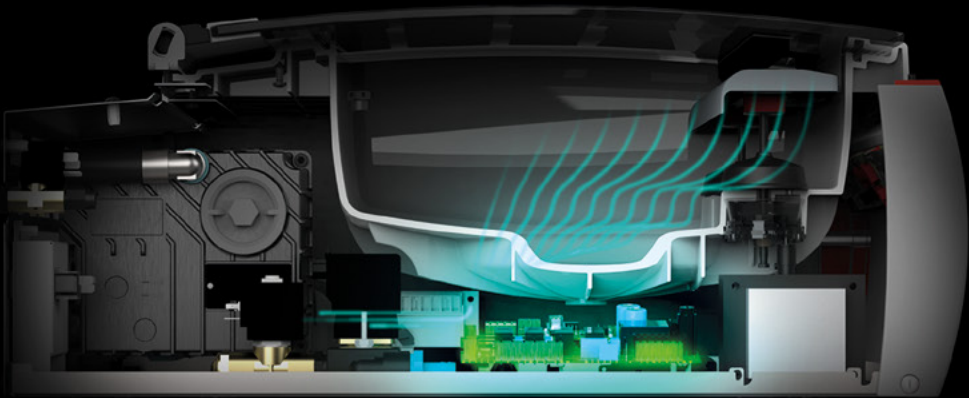
Finalmente una solución que respeta el medio ambiente



Rendimiento tecnológico

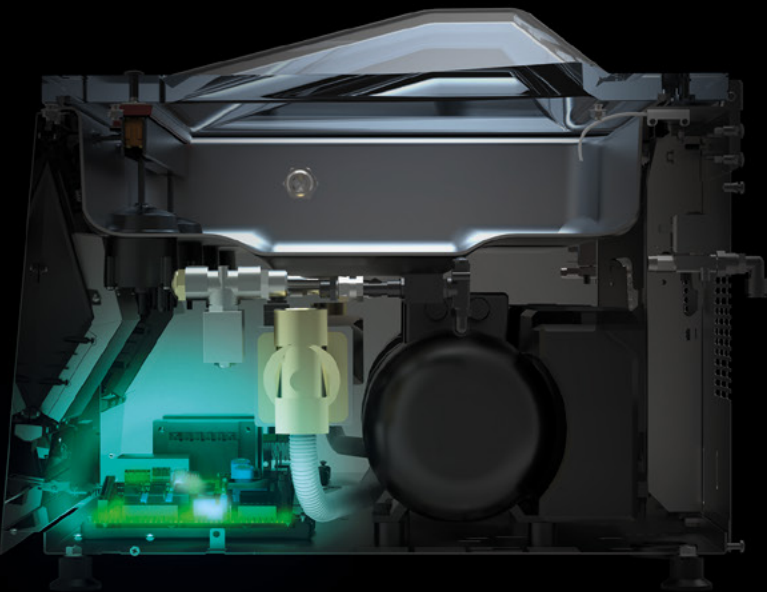
para la cocina profesional

Superpoderes para tu cocina.



Máquinas con cerebro.

Un sensor inteligente instalado en nuestras máquinas garantiza un vacío perfecto y le permite realizar los procesos más complejos sin preocupaciones, sean cual sean la presión del aire o las condiciones atmosféricas. Usted elige el programa, nosotros nos encargamos del resto.



Toda la inteligencia del vacío.



PANEL TÁCTIL

Panel táctil inteligente de 5"

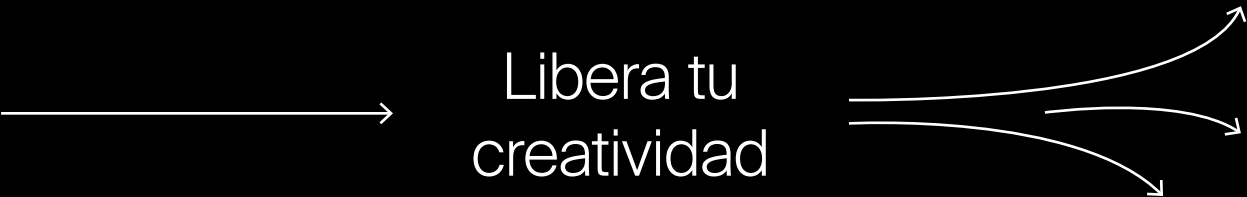
Basta un toque para desplazarse rápidamente por las pantallas, seleccionar uno de nuestros programas inteligentes o establecer parámetros personalizados.



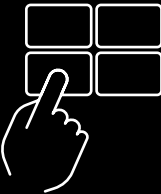
PANTALLA ANTIARAÑAZOS



PANTALLA RESISTENTE AL AGUA

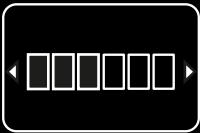


Libera tu creatividad



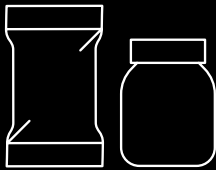
SELECCIONAR EL PROGRAMA

Gracias a su intuitiva interfaz, podrás desplazarte por las pantallas y seleccionar fácilmente el programa Chef que necesites.



ESTABLECER PARÁMETROS

También es posible configurar los parámetros de forma independiente. Personaliza y guarda hasta 10 programas para utilizarlos cuando sea necesario.



CREAR EL VACÍO PERFECTO

Envasa cualquier alimento al vacío de forma automática y al máximo del vacío requerido gracias al sensor.

SENSOR INTELIGENTE

La innovación cobra vida

El sensor lee lo que ocurre en la cámara y adapta el nivel de presión y la duración del programa a los alimentos, para que el ciclo se complete de forma óptima.



DISEÑO INNOVADOR



SENSOR INTELIGENTE



IMPRESORA DE ETIQUETAS

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

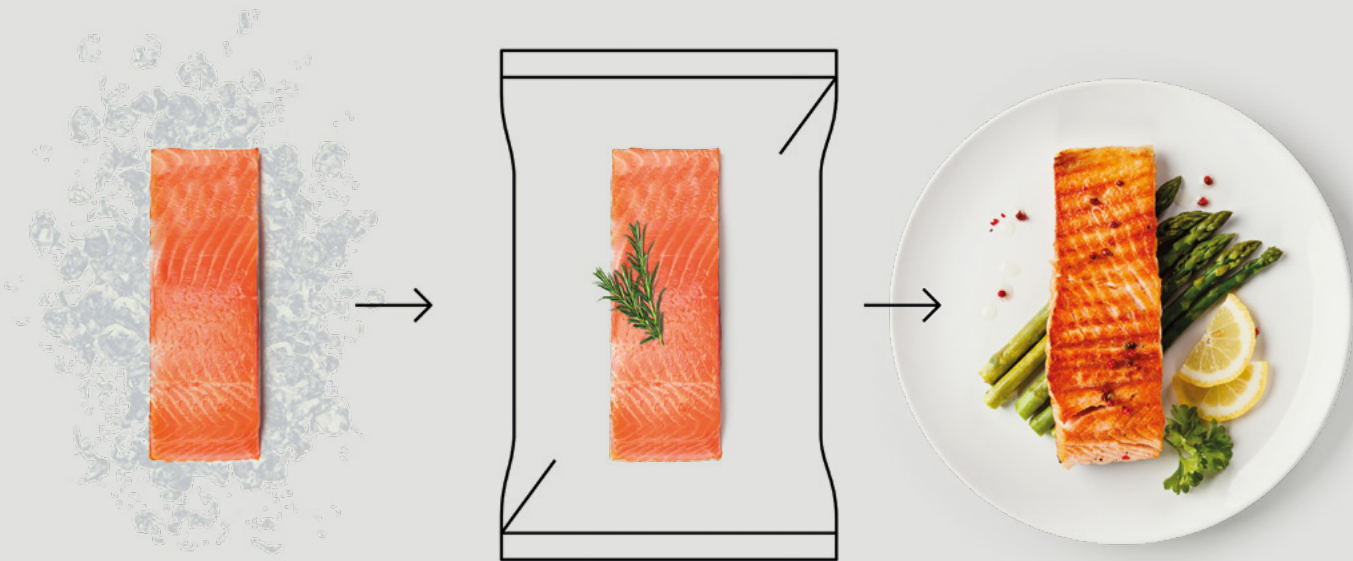
OBJETIVOS

Vacío: saludable y circular

Siempre nos hemos comprometido a encontrar soluciones que sean beneficiosas para el mundo de la restauración y sostenible para nuestro planeta. La tecnología del vacío es ambas cosas, ya que permite cocinar alimentos sanos y sabrosos, envasarlos sin mermas y conservarlos durante más tiempo, utilizando máquinas de bajo impacto y bolsas reciclables o sostenibles.

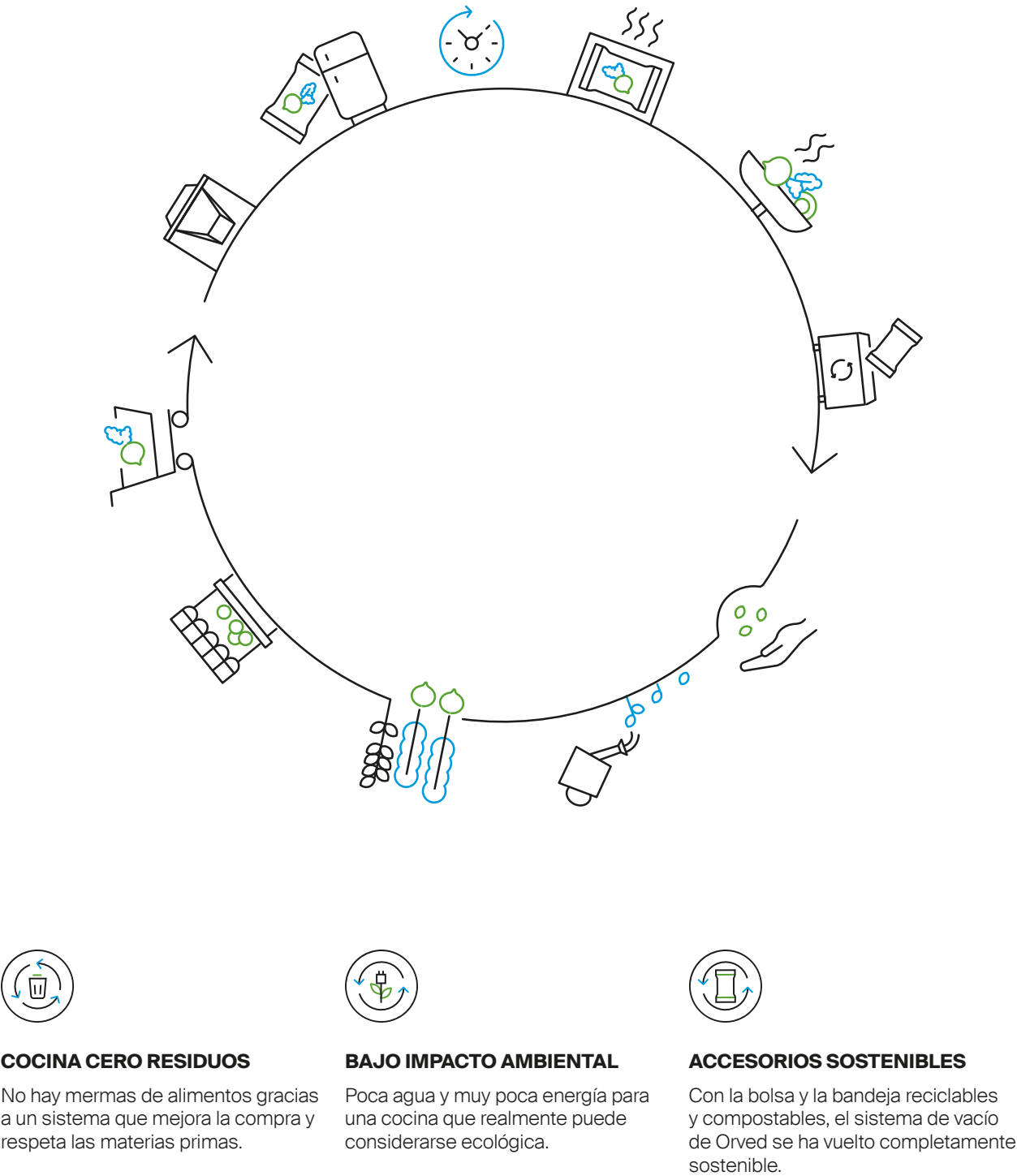
SOLUCIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Chefs, cocineros, pasteleros y profesionales de la restauración. Para simplificar su trabajo, en nuestros laboratorios desarrollamos tecnologías cada vez más inteligentes que ahorran tiempo y recursos.



Orved para una economía circular

Todo el sabor de la sostenibilidad.
El sistema de vacío de Orved es un ejemplo de economía circular que muestra cómo se puede hacer la restauración de manera responsable y sostenible, respondiendo a una necesidad cada vez más demandada por los clientes.



COCINA CERO RESIDUOS

No hay mermas de alimentos gracias a un sistema que mejora la compra y respeta las materias primas.

BAJO IMPACTO AMBIENTAL

Poca agua y muy poca energía para una cocina que realmente puede considerarse ecológica.

ACCESORIOS SOSTENIBLES

Con la bolsa y la bandeja reciclables y compostables, el sistema de vacío de Orved se ha vuelto completamente sostenible.

BENEFICIOS

Envasado al vacío: seguro y sin desperdicios

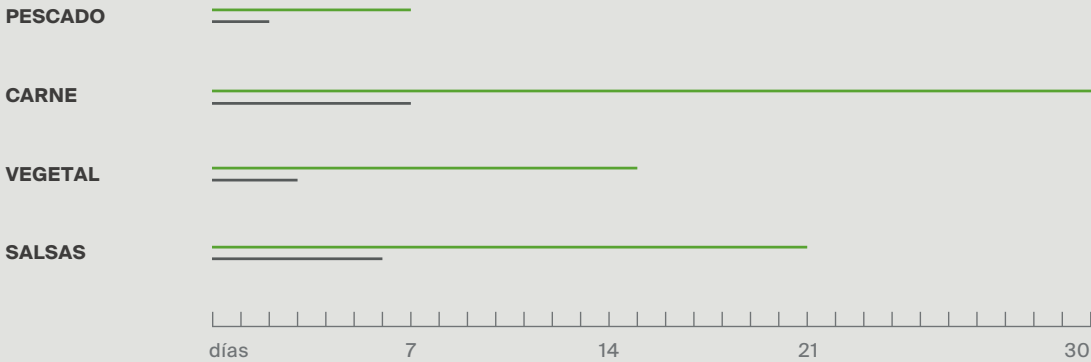
El envasado al vacío le permite optimizar sus compras y acortar la cadena de suministro. Al dividir en porciones los productos precocinados o semielaborados, puede organizar su cocina de manera más eficiente y tenerlos listos cuando los necesite.

Los alimentos envasados al vacío duran más, sin perder su frescura. Para que pueda tener un menú más amplio sin tener que comprar a diario o realizar preparaciones complejas, como infusiones y marinado. Al aspirar, reduce el tiempo de procesamiento y reduce los desperdicios



Vida útil de los principales alimentos:
envasados al vacío frente a frescos.

— Vacío
— SIN vacío



BENEFICIOS

Cocción al vacío: saludable y de bajo consumo.



La cocción a baja temperatura en un baño de agua mantiene intactos el olor y el sabor de la comida. Reduciendo al mismo tiempo el consumo de energía. Esto asegura el bienestar de sus clientes sin dañar el medio ambiente.

El baño de agua consume menos que otros tipos de horno al mantener constante la temperatura del agua durante todo el proceso de cocción. La cocción al vacío también reduce la pérdida de peso de los ingredientes y mantiene los jugos dentro de la bolsa, lo que permite su reutilización.

Pérdida de peso: cocina tradicional
frente a cocina al vacío

	Peso del ingrediente fresco	Después de la cocción al vapor	Después de la cocción al vacío	Menos pérdida de peso
CARNE ASADA	1000 gr	790	920	16,5%
SALMÓN	1000 gr	790	980	24,1%
JARRETE	1000 gr	710	920	29,6%
VEGETALES	1000 gr	880	985	11,9%

Ahorro promedio de ingredientes



PROGRAMAS INTELIGENTES

Superpoderes para tu cocina.

Desde la limpieza de los ingredientes hasta el procesamiento más complejo, desde el envasado al vacío hasta el emplatado. Más que una máquina, un superpoder.

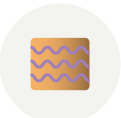
Los programas inteligentes son procedimientos automáticos preestablecidos diseñados para simplificar ciertos procesamiento manuales que suelen requerir mucho tiempo o la supervisión de una persona.

Dedícate a lo que te gusta; nosotros nos encargamos del resto.

Sólidos



Marinado



Sólidos y rellenos



Pescado



Verduras



Carne



Pollo

Líquidos



Salsas



Salsas densas



Bases de pastelería



Bases de heladería

Delicados



Pasta fresca



Productos de panadería



Lavado de gas de pastelería



Dulces

Especiales



Limpieza de mariscos



Infusiones



Polvos y especias



Ablandamiento de la carne



BENEFICIOS DEL VACÍO

Simplifica tu trabajo con el vacío de Orved.

El vacío es una solución ventajosa para el sector de la restauración y sostenible para el planeta. Con el vacío es posible completar todo el ciclo de alimentación, desde la cocción hasta la conservación.



ENVASAR

La tecnología que prolonga la vida de tus productos.

Envasados al vacío, los alimentos duran más tiempo sin perder su frescura. No es necesario ir al mercado todos los días, ni reducir su menú.



CONSERVACIÓN SEGURA

Gracias a la ausencia de aire dentro de las bolsas, el vacío evita que las bacterias ataquen los productos. Para una cocina segura y sin desperdicios.

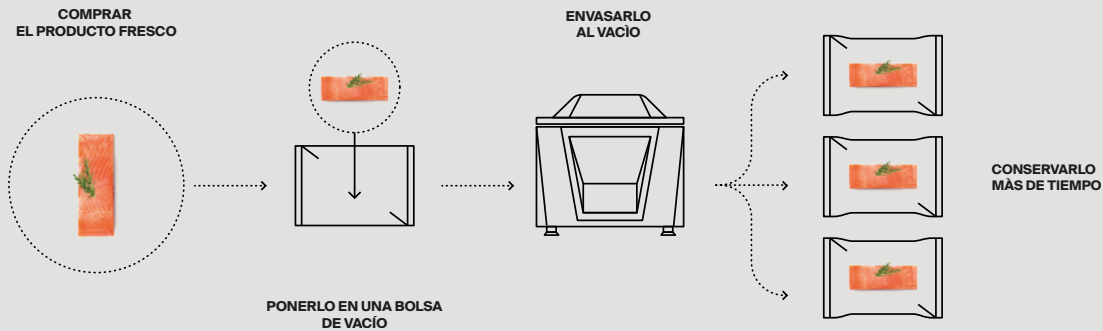


MANTÉN EL SABOR

El vacío conserva los alimentos frescos y preparados durante mucho tiempo, prolongando la frescura y la calidad y manteniendo su sabor original.

VIDA ÚTIL

Larga vida al producto fresco.



ORGANIZA LA COMPRA

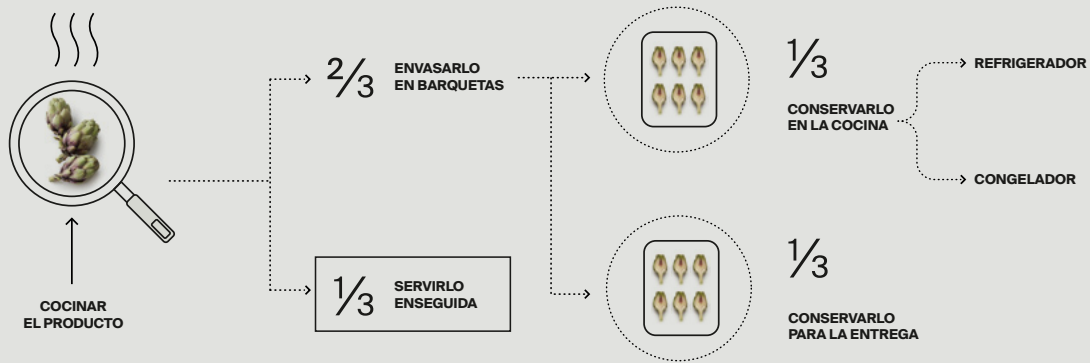
Fruta madura, verduras sabrosas, pescado de temporada. Comprar la materia prima de la máxima calidad y a un precio adecuado. Envásala al vacío inmediatamente: la disfrutarás mucho más tiempo.

RESPETAR LOS INGREDIENTES

Dentro de la bolsa de vacío, los productos no entran en contacto con el aire y, por tanto, mantienen sus propiedades nutricionales y organolépticas. E incluso cuando se conservan junto a otros ingredientes, no se contaminan.

MENÚ

Un contenedor para tu cocina.

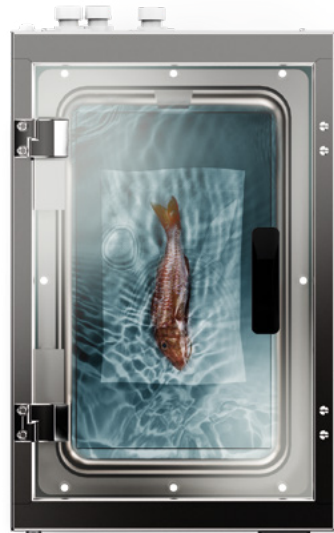


AMPLÍA LA PROPUESTA

Cocine con antelación y guarde los alimentos listos para consumir envasados al vacío: podrá ampliar su menú y tener siempre una amplia selección de platos para calentar simplemente sin añadir ningún condimento adicional para cocinar de forma sana, buena y ligera.

ENTREGA TUS PLATOS

Lleve sus mejores platos a los hogares de sus clientes. Puede envasar al vacío cualquier plato, incluso el más complejo, haciéndolo transportable y listo para comer sin que el alimento se vea afectado de ninguna manera.



COCER

La técnica que cambia radicalmente tu cocina.

Las ventajas del vacío no se limitan a la fase de conservación del producto, sino que se extienden a la preparación del plato final. Esta técnica se convierte, de hecho, en un valioso aliado del chef en la cocina.



COMPROBAR LA TEMPERATURA DE COCCIÓN

Cuatro sistemas de cocción para una máxima flexibilidad: cocción para una rápida regulación térmica, cocción para una lenta regulación térmica, cocción por caída térmica, cocción avanzada delta-T.

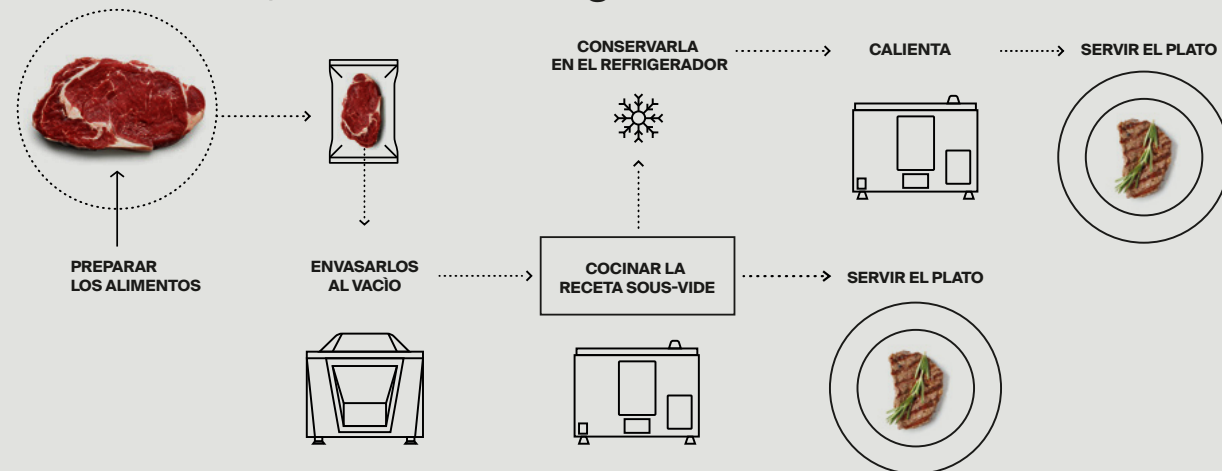


EL AGUA HIERVE POR DEBAJO DE 100.°

Las temperaturas de cocción más bajas mantienen los componentes organolépticos más sensibles, como el color y el sabor. ¿Un ejemplo? Las verduras al vapor se mantienen coloridas y crujientes.

SISTEMA

Vacío: sano, bueno e inteligente.



COCINAR SANO

Sous-vide es una cocción a baja temperatura sin condimentos: es un método que respeta los ingredientes y permite conservar las vitaminas y sales minerales del producto crudo, para una cocina más saludable.

COCINA INTELIGENTE

Envasa los ingredientes frescos para que duren más, cocina y conserva los alimentos listos para usar cuando los necesites gracias al envasado al vacío, un sistema completo que hace que tu cocina sea inteligente.



HISTORIA

Innovadores desde 1984.

Desde 1984 hemos difundido la cultura del vacío por todo el mundo. Lo hacemos con ideas de vanguardia, que se traducen en una gama cada vez más amplia de productos dedicados a la conservación, el procesamiento de alimentos y la cocina sous-vide.

1984

Orved fue fundada por Marziano Salvaro

1992

La termoselladora de barquetas profil se convierte en un elemento imprescindible de las tiendas gastronómicas.

2014

Enviamos nuestras bolsas al espacio con la envasadora argovac.

1985

El modelo vm13 revoluciona el sistema de creación de vacío.

2000

Vgp es la termoselladora diseñada para envasar y sellar en barquetas.

2020

La bolsa natural vacuum bag es la primera bolsa 100 % compostable.

1988

Entra en la empresa Sileo Vendraminetto.

2006

De la colaboración entre los chefs e ingenieros de orved nace la gama cuisson.

2021

Vgp12 mini apoya el rápido crecimiento del mundo de la entrega



1985, Lanzamiento VM13

Reducción de costes, reducción del tamaño de la máquina, extrema versatilidad, vacío más rápido. Esta innovación seguirá siendo un hito en los futuros desarrollos de las máquinas envasadoras al vacío y nos ha permitido entrar en los principales mercados nacionales e internacionales.



2014, Argovac

En colaboración con Argotec, la empresa responsable de la alimentación de los astronautas europeos en la estación espacial internacional, desarrollamos una máquina especial de vacío para envasar los alimentos de la misión espacial Futura Mission, en la que también participó Samantha Cristoforetti.

ORVED ACADEMY

La universidad del vacío.

Para sacar el máximo partido a nuestros productos hay que conocerlos bien. Por esta razón hemos abierto la Orved Academy, una escuela de formación que ayuda a nuestros clientes a conocer todas las posibilidades que ofrecen las máquinas y a aprovechar todos los beneficios del vacío.



UNIVERSIDAD Y FORMACIÓN

Colaboramos con importantes organismos locales de formación para mantenerse al día con los últimos descubrimientos e innovaciones.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



Università
Ca' Foscari
Venezia

MADE IN ITALY

Innovación patentada.

Todas nuestras máquinas están diseñadas y fabricadas en Italia, combinando una tecnología patentada con un diseño elegante e innovador. En nuestro laboratorio, ingenieros y cocineros trabajan codo con codo para desarrollar soluciones altamente funcionales y estéticamente atractivas.

30+ Patentes registradas

Para el procesamiento de alimentos

Expresión de las tecnologías más avanzadas, se convierten en un verdadero "ayudante de cocina", asistiendo al chef en las preparaciones más elaboradas. Sensor absoluto y tecnología táctil, para garantizar siempre el mejor resultado.

IDEAL PARA:
restaurantes, delicatessen, bares, pastelerías, carnicerías

- **Idea Hi-Line**
- Panel táctil
 - 13 progr. chef
 - 5 progr. degas
 - Programas para usuarios
 - Sensor de vacío absoluto
 - Alarmas automáticas
 - Menú de mantenimiento
 - Vacío Gas (ATM)
 - Softair



- **Evox Hi-Line**
- Panel táctil
 - 8 progr. chef
 - Programas preestablecidos
 - Sensor de vacío absoluto
 - Alarmas automáticas
 - Menú de mantenimiento
 - Vacío Gas (ATM)



MODELO	TAMAÑO	TAMAÑO CÁMARA DE VACÍO	BARRA DE SOLDADURA	PESO	BOMBA	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	TAMAÑO MÁXIMO BOLSA
	mm (LxIxh)	mm (LxIxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
Idea 32 Hi-Line	415×603×460h	343×434×195h	310	46,3	12	220-240 / 50-60 / 700	300×400
Idea 42 Hi-Line	531×614×461h	448×440×190h	410	61,9	20	220-240 / 50-60 / 900	400×450
Evox 31 Hi-Line	495×677×288h	355×366×183h	310	43	12	220-240 / 50-60 / 750	300×400

Para ir más allá de la conservación y disfrutar la tecnología del vacío para transformar su comida. Los programas inteligentes son procedimientos automáticos preestablecidos diseñados para simplificar determinados procesos.

IDEAL PARA:
restaurantes, hoteles, catering, pastelerías, carnicerías, queserías, laboratorios alimentarios

- **Cuisson**
- Cámara de vacío vertical
 - 52 progr. chef
 - Programas para usuarios
 - Fechador en Cuisson 31, 41, 41h
 - Wifi (opcional)
 - USB
 - Doble soldadura
 - Contrabarra desmontable
 - Sensor de vacío
 - Vacío Gas (ATM)
 - Alarmas automáticas



- **Bright**
- 48 progr. chef
 - Programas para usuarios
 - Fechador en Bright 16, 18, 18h (opcional)
 - Wifi (opcional)
 - USB
 - Doble soldadura
 - Contrabarra desmontable
 - Sensor de vacío
 - Vacío Gas (ATM) (opcional en Bright20, 1800, 30)
 - Alarmas automáticas



MODELO	TAMAÑO	TAMAÑO CÁMARA DE VACÍO	BARRA DE SOLDADURA	PESO	BOMBA	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	TAMAÑO MÁXIMO BOLSA
	mm (LxIxh)	mm (LxIxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
Cuisson 31	485×572×455h	343×434×200h + 190h	315	59	12	220-240 / 50-60 / 980	300×450
Cuisson 41	589×587×500h	448×440×200h + 190h	415	85	25	220-240 / 50-60 / 1600	400×500
Cuisson 41h	589×602×1025h	448×440×200h + 190h	415	105	25	220-240 / 50-60 / 1600	400×500
Cuisson 61	821×722×1033h	1× 680×575×200h 2× 600×100×192h	2× 630	246	106	400 / 50-60 3ph / 2700	variable
Bright 16	485×572×455h	343×434×200h	315	52	12	220-240 / 50-60 / 800	300×450
Bright 18	589×587×500h	448×440×200h	415	76	25	220-240 / 50-60 / 1600	400×500
Bright 18h	589×602×1025h	448×440×200h	415	103	25	220-240 / 50-60 / 1600	400×500
Bright 53	727×720×494h	575×575×160h	530	105	25	220-240 / 50-60 / 1600	500×500
Bright 53h	727×745×1013h	575×575×160h	530	135,5 166	25 60	220-240 / 50-60 / 1600 400 / 50-60 3ph / 1900	500×600
Bright 20	821×722×1033h	680×575×200h	2× 630 2× 530	190 217	60 106	400 / 50-60 3ph / 2200 400 / 50-60 3ph / 2700	variable
Bright 30	1141×889×1069h	1027×680×231h	2× 1007 2× 630	294,5	106 151	400 / 50-60 3ph / 2700 400 / 50-60 3ph / 3500	variable
Bright 1800	1044×606×1033h	903×463×200h	2× 860 2× 415	197	60	400 / 50-60 3ph / 2200	variable

Para Envasar

El mejor nivel de vacío para cualquier producto sólido, líquido o delicado. Materiales de primera calidad, procesados por manos expertas. Ayudante esencial en el trabajo de cocina.

IDEAL PARA:
restaurantes, tiendas de delicatessen, bares, carnicerías

→

Idea

Idea 30 - 40

10 Programas para usuario

Sensor de vacío absoluto

Idea 31 - 41

10 Programas para usuario

Sensor de vacío absoluto

Desaireación manual

Vacío Gas (ATM)



→

Evox

Sensor de vacío absoluto



MODELO	TAMAÑO	TAMAÑO CÁMARA DE VACÍO	BARRA DE SOLDADURA	PESO	BOMBA	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	TAMAÑO MÁXIMO BOLSA
	mm (LxIxh)	mm (LxIxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
Idea 30	425×504×398h	351×334×190h	310	35,3	8	220-240 / 50-60 / 600	300×350
Idea 40	531×600×461h	448×440×190h	410	60,9	16	220-240 / 50-60 / 800	400×450
Idea 31	415×603×460h	343x434x195h	310	46,3	12	220-240 / 50-60 / 700	300×400
Idea 41	531×614×461h	448×440×190h	410	61,9	20	220-240 / 50-60 / 900	400×450
Evox 25	444×482×208h	300×290×109h	260	22	4	220-240 / 50-60 / 300	250×300
Evox 25h	444×482×271h	300×290×109h	260	27	8	220-240 / 50-60 / 515	250×300
Evox 30	495×627×288h	355×366×183h	310	35,5 41	8 12	220-240 / 50-60 / 530 220-240 / 50-60 / 750	300×400

La envasadora de barquetas ideal para todos los tipo de producto, incluidos los platos listos para servir. Versátil en tamaño y tipo de barqueta, se encuentra en las cocinas, los laboratorios, los supermercados sino también restaurante o comida para llevar.

IDEAL PARA:
carnicerías, establecimientos gastronómicos, queserías, laboratorios alimentarios, supermercados, catering, restaurantes para llevar

→

VGP

Sensor de vacío

Vacio Gas (ATM)

Sistema de soporte de bobina de frenado



→

VGP Skin

Sensor de vacío

Vacio Gas (ATM)

Panel táctil

Molde con corte de film excedente

Sistema de soporte de bobina de frenado



→

Profi

Sellado perfecto en todos los bordes



MODELO	TAMAÑO	PESO	BOMBA	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	TAMAÑO MÁXIMO BARQUETAS	MÉTODOS DE ENVASADO
	mm (LxIxh)	kg	mc/h	V / Hz / W	mm	
VGP 12 mini	391×759×734h	60	12	230 / 50-60 / 1850	190×260×50h	Sólo sellado / Vacío / Vacío ATM
VGP 25	497×769×1158h	131	25	220-240 / 50-60 / 2850	325×260×120h	Sólo sellado / Vacío / Vacío ATM
VGP 60	497×769×1158h	155	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325×260×120h	Sólo sellado / Vacío / Vacío ATM
VGP 60 Skin	497×769×1158h	178	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325×260×120h	Skin / Sólo sellado
VGP Combi Skin	497×769×1158h	178	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325×260×120h	Skin / Sólo sellado / Confezionamento ATM

MODELO	TAMAÑO	PESO	ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ESTANTES ESTÁNDAR
	mm (LxIxh)	kg	V / Hz / W	mm
Profi 1n	221×447×326h	14	220-240 / 50-60 / 340	1× 137×190 / 1× 137×95
Profi 2	260×530×340h	16,5	220-240 / 50-60 / 750	1× 137×190 / 1× 137×95 / 1× 189×260
Profi 3	330×590×410h	23,5	220-240 / 50-60 / 1650	4× 116×163 / 2× 257×156 / 1× 325×260

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

Para Cocinar

La línea de cocción al vacío SV Thermo, la mejor máquina para la cocción al vacío, el único baño termostático en el mercado equipado con 3 sondas y control decimal de la temperatura. Ideal para cocinar al vacío a bajas temperaturas.

→ Cocción al vacío



La mejor cocción al vacío se realiza en agua a baja temperatura. Excelentes resultados y cada producto verá colores, sabores y aromas mejorados y mantendrá sus propiedades nutricionales y características organolépticas

→ SV Thermo

SV Thermo está equipado con un cuerpo totalmente de acero inoxidable, 3 sondas de control decimal de la temperatura, 4 modalidades de cocción diferentes, panel de mandos digital con 99 programas, temporizador, memoria interna, práctica canasta con divisorios amovibles, tapa de vidrio "antichoque", posibilidad de conexión a la red de agua, 2 electroválvulas de carga de agua y 1 electroválvula de descarga de agua.

TAMAÑO: 427x703x353h mm
PESO: 27 Kg
TAMAÑO CÁMARA: 27 l
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 220-240v 50-60hz 1600W

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDAD

- El sensor de temperatura**
El elemento calentador de silicona situado bajo de la cubeta y el sensor de temperatura colocado en la cubeta de SV Thermo le permiten controlar la temperatura con una precisión millesimal.
- El agua**
El proceso de cocción con agua permite cocinar delicadamente y uniformemente cada producto envasado en bolsas de vacío.

3 sondas termostáticas
La funcionalidad de las sondas es detectar la temperatura del corazón de los productos, logrando así una cocción perfecta incluso si hay varios alimentos juntos en el mismo proceso de cocción..

Mejoramiento del sabor
El proceso de cocción en agua mejorará los sabores, aromas y colores de cada alimento.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

Para Conservar

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

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

→ Bolsas de vacío



GAMA DE PRODUCTOS

- Bolsas Natural Vacuum Bags
- Bolsas de conservación
- Bolsas de cocción
- Bolsas Cook and Chill
- Bolsas reciclables

→ Barquetas



GAMA DE PRODUCTOS

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

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS:

→ Extracción externa



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

GAMA DE PRODUCTOS

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

→ Uso doméstico



El envase de nivel profesional, disponible en todas las cocinas domésticas. Materiales de primera calidad, velocidad y facilidad de uso. Excelentes resultados en casa

GAMA DE PRODUCTOS

- Eco Vacuum
- Vacuum Family

→ Accesorios

PARA LA CONSERVACIÓN

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

PARA VACÍO

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

DE SOPORTE

-  Cortador de bolsas
-  Carro
-  Cuña para líquidos
-  Kit de mantenimiento

ORVED SPA

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

tel: +39.0421.54387
orved@orved.com



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



www.orved.com