



VACUUM BISTROT



The logo for ORVED features the word "ORVED" in a bold, white, sans-serif font. The text is centered within a white, stylized oval shape that has a slight 3D effect, with a darker white shadow on the right side. The background is a solid, vibrant red.

ORVED

*Nachhaltiger
Fortschritt Eine
Zukunft für alle*

Wir haben unsere Vakuuiermaschinen in hochentwickelte Werkzeuge für die Lebensmittelverarbeitung verwandelt, die die Art und Weise des Kochens und die Zeitplanung positiv verändern können.

Wir glauben, dass uns die Technologie in Zukunft dabei unterstützen wird, den Traum einer Küche zu verwirklichen, die zunehmend auf innovative und nachhaltige Ernährung ausgerichtet ist.







*Die GRÜNE
wahl
ihr Leben
VERBESSERT*



Reduktion von Lebensmittelverschwendung

Dank eines Systems, das den Einkauf optimiert und die Rohstoffe respektiert, entsteht keine Lebensmittelverschwendung mehr. Nur wenig Wasser und noch weniger Energie für eine Küche, die sich wirklich ökologisch nennen darf.

Küche mit niedrigen Kohlenstoffemissionen

Das Konservieren von Lebensmitteln im Vakuum bedeutet auch, dass frische und nahrhafte Speisen ohne häufige Transporte zubereitet werden können, was die Kohlenstoffemissionen reduziert.

Weniger herkömmliches Plastik

Mit den recycelbaren Vakuumbuteln von Orved lässt sich der Einsatz traditioneller Plastikverpackungen verringern, was zu einer Reduzierung der Umweltbelastung beiträgt

Verbessert die Lebensqualität in der Küche

Erleichtert die Zubereitung komplexer Gerichte, optimiert das Menü und das Food Delivery. Kühlschränke bleiben sauber und ordentlich und schaffen eine entspannte Atmosphäre in einer gut organisierten Küche.

Bessere Arbeitsorganisation

Vereinfacht komplexe Vorbereitungen, optimiert das Menü und die Lebensmittellieferung. Immer saubere und organisierte Kühlschränke für eine stressfreie Küche.

Optimierung der Ressourcen

Arbeiten Sie im Voraus und bewahren Sie im Vakuum auf. Nutzen Sie die Zeit Ihrer Ressourcen effizient und sichern Sie ausreichend Ruhepausen.

CHEF ZYKLEN

Das Vakuumieren ist nicht nur eine Technik zur Konservierung, sondern eine wahre Revolution in der modernen Küche. Dank dieser Technologie können Köche ihre Kreativität voll entfalten und dabei Geschmack, Aromen und Nährstoffe der Zutaten bewahren. Mit den Chef-Zyklen betreten wir eine Welt der Zubereitung, die die Qualität der Rohstoffe betont: langsames und schonendes Garen, intensive Marinaden und überraschende Konsistenzen. Das Vakuumieren eröffnet unendliche Möglichkeiten, raffinierte und geschmackvolle Gerichte auf den Tisch zu bringen, bei denen jedes Detail sorgfältig durchdacht ist, um ein einzigartiges Geschmackserlebnis zu bieten.

Überlegene Ergebnisse
für jedes Lebensmittel



*Fleisch, das die
Sprache des
Geschmacks
spricht*

Macht die zähen Fasern weich und sorgt dafür, dass Fleisch (und andere Produkte wie Tintenfisch) nach dem Garen zarter ist.

Erhält die *frische,* *das aroma,* und die nährwerte länger



Für das Verpacken von leichten und flüchtigen Produkten.
Verhindert, dass Pulver oder Gewürze beim Vakuumieren aus
dem Beutel austreten und die Maschine verschmutzen.



Der heiße Akzent in der Küche

Ein Prozess, der für die Aromatisierung von Cremes und Eisbasis geeignet ist, für die Personalisierung von Cocktailbasen in der Mixologie und um das volle Aroma aus Kräutern und Gewürzen zu extrahieren, ohne die ätherischen Öle zu beeinträchtigen.

Citrus Infusion Gintonic

60 ml Gin, 20 ml Zitronensaft, 30 g Zuckersirup, 1,5 g Zitruschale, 2 Kardamomkapseln und 2 Basilikumblätter in einen Vakuumbbeutel geben. Den Beutel mit einem doppelten Chef-Zyklus „Infusionen“ versiegeln.

Nach Beendigung den Beutel öffnen und die Flüssigkeit mit einem Barsieb abseihen. Mit 100–150 ml Tonic Water vermischen, Eis hinzufügen und servieren. Mit Zitruschale und frischem Basilikum garnieren.

10'

Ein ritual das den authentischen *Geschmack des Meeres freisetzt*

Geschmack des Meeres freisetzt. Ein speziell entwickelter Prozess zur schnellen Entfernung von Sand und Verunreinigungen aus Muscheln (z.B. Venusmuscheln, Austern), um sie perfekt für die weitere Verarbeitung oder das Kochen vorzubereiten.

25'

Impepata di cozze e vongole "ready to eat"

Miesmuscheln hineingeben und mit Salzwasser bedecken. Den Chef-Zyklus „Muscheln reinigen“ starten. Nach Beendigung abgießen und ggf. unter kaltem Wasser abspülen.

In einen geeigneten Vakuumbbeutel umfüllen, 80 ml Weißwein, eine geschälte Knoblauchzehe ohne Kern, 40 g Olivenöl, 4 g gehackte Petersilie und etwas frisch gemahlene schwarzen Pfeffer hinzufügen. Die Muscheln mit dem Zyklus „Vakuum für Kochbeutel“ verpacken und das passende SV-Lab-Programm auswählen.

Nach dem Kochen sofort auf 0/+3 °C abkühlen, um die Qualität zu erhalten. Vor dem Servieren schnell regenerieren und servieren.





In den geschmack eintauchen

Ein spezieller Prozess zum Marinieren von Produkten, sowohl trocken als auch mit Flüssigkeit. Die Marinade dringt schnell in das Lebensmittel ein und sorgt für ein intensives und gleichmäßiges Ergebnis. Bei größeren Stücken oder festeren Texturen kann der Zyklus automatisch wiederholt werden.



Die
unvergessliche
seele der
süßspeisen

Ideal für gekochte Cremes und Saucen auf Milch- und Eierbasis, ermöglicht das Verpacken größerer Mengen, ohne dass der Inhalt aus dem Beutel austritt. Cremige, glatte Konsistenz, immer einsatzbereit.

PASTEURISIERT FÜR DIE GELATERIA



Ein Verfahren zur Verpackung von Pasteurisierten, sowohl auf Wasser- als auch auf Milchbasis, ohne dass der Inhalt aus dem Beutel austritt. Bei Lagerung im Kühlbereich verlängert sich die Haltbarkeit erheblich.

Entdecken Sie die *guten* *saisonalen* *Aromen wieder*



Entwickelt für die Vakuumverpackung von empfindlichen,
weichen oder für das Kochen im Glas bestimmten Produkten.
Es sind vier Verpackungsprozesse verfügbar, je nach
Produktart und -menge.

Die *perfekte* Verbindung von *geschmack* und *tradition*

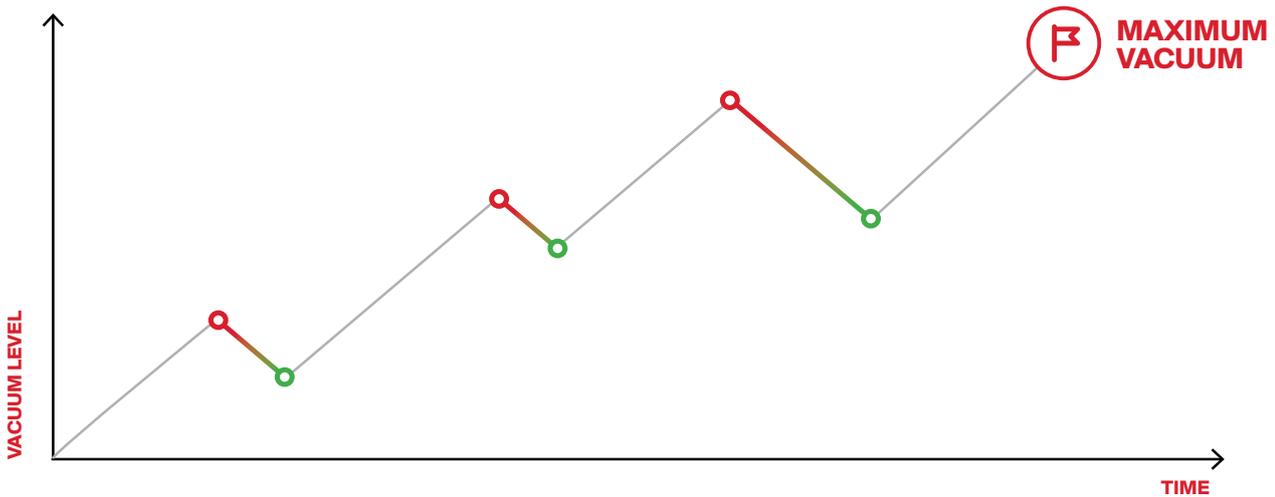


Ermöglicht das automatische Verpacken von Saucen, Soßen und flüssigen Produkten auf einfache Weise und ohne Aufsicht. Ideal für Tomatensaucen, Ragout sowie Fruchtsäfte.

Degas Prozesse

5 AUTOMATISCHE, BEARBEITBARE UND BENENNBARE PROZESSE

Erstellen Sie Ihren eigenen Chef Zyklus



Touch-Bedienfeld

Noch nie war die Bedienung so einfach

With the new touch panel, simply select the program and close the lid for optimal results.



Gas ATM

Längere Haltbarkeit für empfindliche und weiche Produkte.



Easy Accessoire

Vakuuieren von
großen Portionen:
Mit Easy können

Sie Ihre Kammermaschine wie eine Außenabsaugmaschine
verwenden und auch große Produkte vakuumieren, die nicht
in die Kammer passen.



IDEA Collection



IDEA 32 / 42

-  **TOUCHPANEL**
-  **4 TOPFZYKLEN**
-  **5 AUTOMATISCHE ENTLÜFTUNGSZYKLEN**
-  **AUTOMATISCHE ALARME**
-  **BENUTZER-PROGRAMME**
-  **SERVICE-MENÜ**
-  **SOFTAIR**
-  **GAS-VAKUUM (ATM)**
-  **ABSOLUTER VAKUUMSENSOR**
-  **CHEF PROZESSE**

Fleischzartmachung
Reinigung von Schalentieren
Infusionen
Marinade im Beutel
Marinade im Behälter
Pulver und Gewürze
Konditorcremes

Pasteurisiertes
Speiseeis
Fonds und Saucen



IDEA 31 / 41

-  **TOUCHPANEL**
-  **TOPFZYKLEN**
-  **MANUELLE ENTLÜFTUNG**
-  **BENUTZER-PROGRAMME**
-  **GAS-VAKUUM (ATM)**
-  **ABSOLUTER VAKUUMSENSOR**

IDEA 30 / 40

-  **TOUCHPANEL**
-  **TOPFZYKLEN**
-  **ABSOLUTER VAKUUMSENSOR**
-  **BENUTZER-PROGRAMME**

MODELL	ABMESSUNGEN	VAKUUMKAMMER	VERSIEGELUNGSLAISTE	GEWICHT	VAKUUMPUMPE	STROMVERSORGUNG	MAX. BEUTELGRÖSSE
	mm (LxWxH)	mm (LxWxH)	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

EVOX Collection



EVOX 31 Hi-Line



EVOX

 TOUCHPANEL  TOPFZYKLEN  BENUTZER-PROGRAMME

 ABSOLUTER VAKUUMSENSOR  BENUTZER-PROGRAMME

 GAS-VAKUUM (ATM)  ABSOLUTER VAKUUMSENSOR

 CHEF PROZESSE

- Reinigung von Schalentieren
- Fonds und Saucen
- Infusionen im Beutel
- Marinade im Beutel
- Marinade im Behälter

MODELL	ABMESSUNGEN	VAKUUMKAMMER	VERSIEGELUNGSLEISTE	GEWICHT	VAKUUMPUMPE	STROMVERSORGUNG	MAX. BEUTELGRÖSSE
	mm (LxWxH)	mm (LxWxH)	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

- Automatisches Befüllen und Ablassen des Wassers
- Vollständige Tankisolierung
- Gehärteter Glasdeckel
- Heizsystem mit „Full Point System“
- Integrierte Kerntemperatursonde
- Das „H2O Ecolevel System“ ermöglicht den Betrieb mit minimalem Wasserstand



SV LAB

ESSENTIAL

**Touch-Bedienfeld mit präziser
Temperaturkontrolle**

Möglichkeit zur individuellen Anpassung des Garprozesses Zugriff auf 60 integrierte Chef-Rezepte für perfekte Ergebnisse ab der ersten Anwendung

MODELL	ABMESSUNGEN	TANKKAPAZITÄT	GEWICHT	STROMVERSORGUNG
	mm (LxWxH)	l	kg	V / Hz / W
SV LAB	452X726X397h	28,4	20,3	220-240 / 50/60 / 2700

*Präzises Kochen,
außergewöhnliche
Ergebnisse.*



Zeitmodus Chef-Rezepte

6x

=



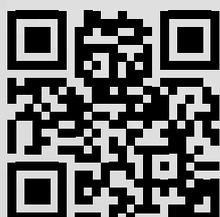
Vergleichbare Kapazität mit einem
Sechs-Roste-Ofen

30 Chef-Rezepte
für perfektes Kochen

Orved Control

Die App für die Verwaltung
Ihres Betriebs

Bestandskontrolle und Überwachung von Produktablaufdaten.
Individuelle Gestaltung und Speicherung sämtlicher Etiketten



TAG Printer

- **Etikettendruck für all Ihre Produkte**
- **Hitzebeständige und wasserfeste Etiketten, geeignet für Schockkühler, Kühlschränke oder Gefriergeräte**
- **Automatische Berechnung des Haltbarkeitsdatums durch Eingabe der gewünschten Lagerdauer**
- **Die zugehörige App generiert Inventurberichte**
- **Zeigt Produkte an, deren Ablaufdatum kurz bevorsteht oder bereits überschritten ist**



All Die Unterstützung, Die Sie Benötigen



ORVED
NEXUS

Erfahren Sie mehr

indem Sie mit Ihrem Smartphone
den Code scannen.



Aussensaugung



Thermo-Siegler



Zubehör



Dienstleistungen



Orved S.p.A.

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

tel:+39.0421.54387
orved@orved.com



Unternehmen mit Qualitätsmanagementsystem,
zertifiziert von DNV nach ISO 9001.



www.orved.com