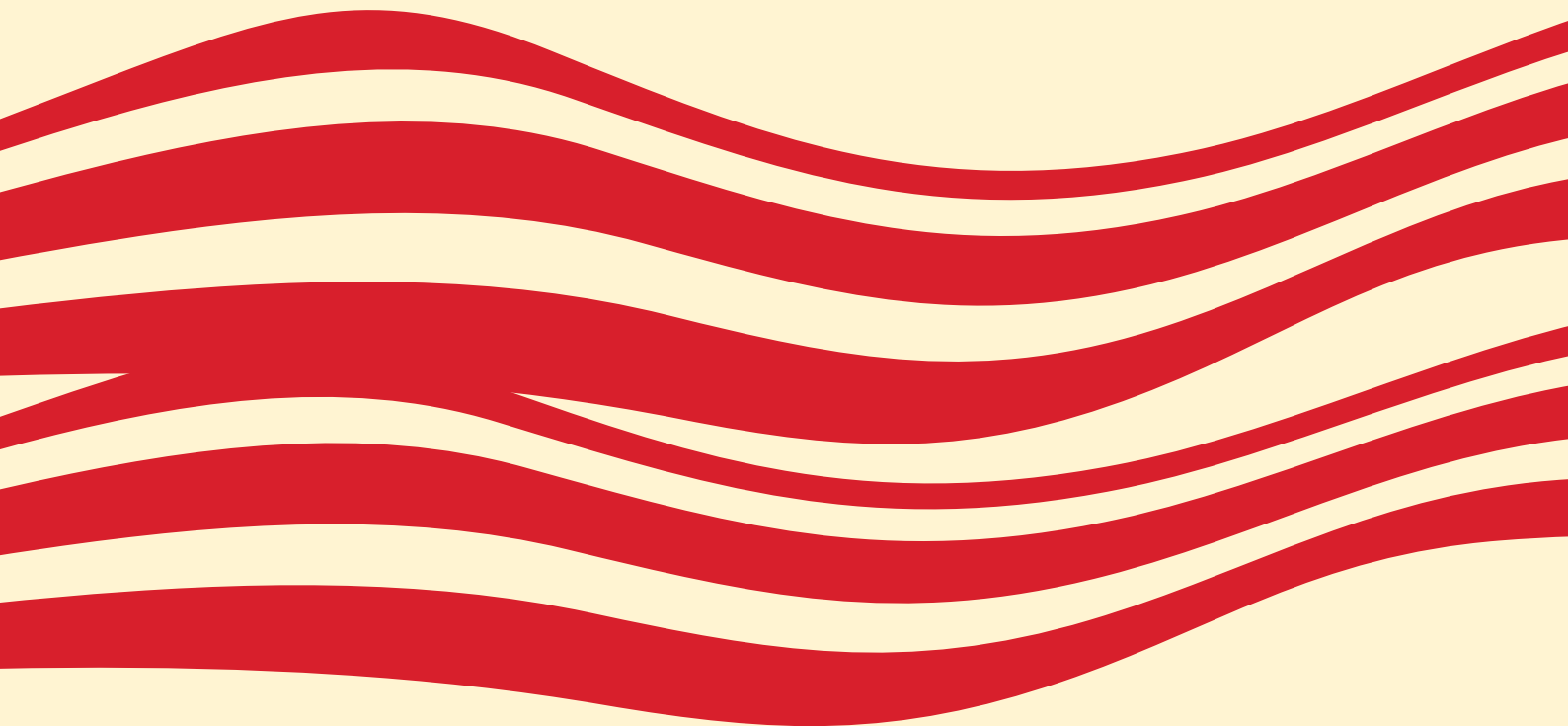




**VACUUM PASTRY
& BAKERY**



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



Ein Biss
voller
zartheit

Ein Verfahren, das das Zusammendrücken von weichen Desserts (z.B. Biskuit, Obstkuchen) vermeidet. Die Vakuumverpackung mit Inertgas verlängert die Haltbarkeit und verhindert, dass die äußeren Teile austrocknen.

BUTTERGEBÄCK

Frisch wie bei oma



Ideal für das Verpacken von Produkten auf Mürbeteigbasis (z.B. Kekse, Kuchen). Das Hinzufügen von Inertgas trägt dazu.



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.

*Luftig gefüllt
mit liebe*

Ein Prozess, der die Haltbarkeit handwerklicher Panettoni und großer Hefengebäcke wie venezianische Focaccia und Pandoro verlängert und Austrocknung verhindert. Frische und Aroma bleiben erhalten.



Weiche Wolken
süßer reinheit

Ein Prozess zur Verpackung von pasteurisierten Produkten, der das Austreten des Inhalts aus dem Beutel verhindert. Bei Lagerung im Kühlbereich verlängert sich die Haltbarkeit erheblich.

PASTEURISIERT AUF MILCHBASIS

Frische aus der region



Ein speziell entwickelter Prozess zur Verpackung von pasteurisierten Produkten auf Milchbasis, der Schaumbildung und das Austreten des Inhalts aus dem Beutel verhindert. Bei Lagerung im Kühlbereich verlängert sich die Haltbarkeit erheblich.



Das *paradies*
für kinder
(und erwachsene)

Ein spezieller Vakuumprozess, der den Volumenverlust von aufgeschlagenen Cremes wie Schlagsahne, Diplomacreme, aber auch Mayonnaise oder Thunfischsauce verhindert.

*Man weiß
nie was man
bekommt*



Speziell für die Schokoladenverarbeitung entwickelt, ermöglicht es die perfekte Verpackung von Pralinen, ohne die Hülle zu beschädigen oder das Austreten der Füllung zu riskieren.

Der *wahre* dreh in der *patisserie*

Ein Prozess für die Aromatisierung von Cremes und Eisbasis, zur Personalisierung von Cocktailbasen und zur Extraktion maximalen Aromas aus Kräutern und Gewürzen ohne Beeinträchtigung der ätherischen Öle.

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.

Das Rezept für *glück*



Speziell entwickelt für die Vakuumverpackung von Pizzaböden und lockeren Produkten (z.B. römische Pinsa, Focaccia barese). Die Zugabe von Inertgas verhindert das Zusammendrücken des Produkts.

BREAD & LOAFS

Knusprige *köstlichkeiten*

Ideal für Brot, das außen knusprig und innen weich ist. Die Zugabe von Inertgas verhindert das Zusammendrücken des Produkts im Beutel.



The *weichste*
Herz
der Küche

Perfektes Verpacken, das das Austreten des Belags verhindert (z.B. Sandwiches mit Thunfisch oder Russischem Salat) dank eines innovativen Prozesses mit Inertgasmodulation.

God, save the *cream!*



Ideal für gekochte Cremes und Saucen auf Milch- und Eierbasis. Verhindert das Austreten des Inhalts aus dem Beutel, bietet eine homogene Konsistenz und verlängerte Haltbarkeit.

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 süßeste Art einen *Schnurrbart* zu zeichnen

Ein spezielles Vakuumverpackungsverfahren, das den
Volumenverlust in Cremes (z. B. Chantilly- oder Pistaziencreme)
verhindert und sie spritzfertig bereitstellt.

Vertikale Tanks

Die Lösung für Flüssigkeiten



Die vertikalen Tanks vereinfachen und beschleunigen das Verpacken von flüssigen Produkten auch in großen Mengen.

Gas ATM

Längere Haltbarkeit für empfindliche und weiche Produkte.



Abnehmbarer Querbalken

Jedes Bauteil einfach reinigen

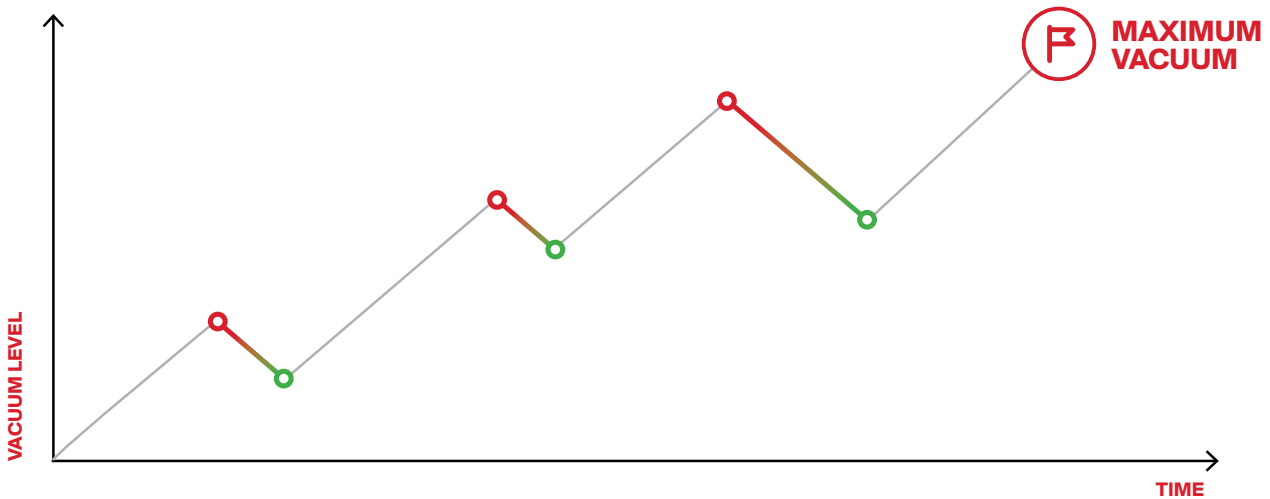
Entfernen Sie den Querbalken ohne Werkzeuge, um jedes Teil der Maschine schnell und einfach zu reinigen.



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.



Easy Accessoire

Vakuumieren von
großen Portionen:
Mit Easy können

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



Mehrzweck Schweißbalken

Drei wählbare Schweißoptionen: doppelt,
einfach oder Restkantenschnitt.



Mit dem Restkantenschnitt entfernen Sie
überschüssiges Material, sodass die Verpackungen im
Kühlschrank immer sauber und ordentlich bleiben.
















PASTRY Collection



PASTRY 33



PASTRY 43

-  **VERTIKALER BEHÄLTER**
-  **TOUCH-BEDIENFELD**
-  **4 GLAS-ZYKLEN**
-  **5 AUTOMATISCHE DEGASSIERUNGSZYKLEN**
-  **AUTOMATISCHE WARNUNGEN**
-  **10 BENUTZER-PROGRAMME**
-  **MULTIFUNKTIONALE SCHWEISSLEISTE**
-  **ASSISTANCE-MENÜ**
-  **SOFTAIR**
-  **ABNEHMBARE QUERSTANGE**
-  **WLAN**
-  **VAKUUMGAS (ATM)**
-  **ABSOLUTER VAKUUMSENSOR**

CHEF PROZESSE

Weiches Feingebäck
Konditorcremes
Wasserbasierte pasteurisierte Produkte
Milchbasierte pasteurisierte Produkte

Aufgeschlagene Cremes
Panettone
Mürbteigkekse
Pralinen
Große Hefeteige
Infusionen

Sandwiches
Spritzbeutel-Cremes
Pizza und Focaccia
Brot und Laibe
Pulver und Gewürze
Englische Creme

MODELL	ABMESSUNGEN	VAKUUMKAMMER	VERSIEGE-LUNGSLEISTE	GEWICHT	VAKUUMPUMPE	STROMVERSORGUNG	MAX. BEU-TELGRÖSSE
	mm (LxWxH)	mm (LxWxH)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
PASTRY 33	467x596x480h	345x434x205h + 190h	310	69	BUSCH 16	220-240 / 50/60 / 900	300x450
PASTRY 43	580x690x485h	450x520x220h + 220h	410	98	BUSCH 25	220-240 / 50/60 / 1200	400x500



PASTRY 43 H



PASTRY 63 H



PASTRY 103 H

-  **VERTIKALER BEHÄLTER**
-  **TOUCH-BEDIENFELD**
-  **4 GLAS-ZYKLEN**
-  **5 AUTOMATISCHE DEGASSIERUNGSZYKLEN**
-  **AUTOMATISCHE WARNUNGEN**
-  **10 BENUTZER-PROGRAMME**
-  **MULTIFUNKTIONALE SCHWEISSLEISTE**
-  **ASSISTANCE-MENÜ**
-  **SOFTAIR**
-  **ABNEHMBARE QUERSTANGE**
-  **WLAN**
-  **VAKUUMGAS (ATM)**
-  **ABSOLUTER VAKUUMSENSOR**

OPTIONAL

-  **STAUBFILTER**
-  **GRIFF**
NUR FÜR 63H UND 103H

CHEF PROZESSE

Weiches Feingebäck
Konditorcremes
Wasserbasierte pasteurisierte Produkte
Milchbasierte pasteurisierte Produkte
Aufgeschlagene Cremes
Panettone

Mürbteigkekse
Pralinen
Große Hefeteige
Infusionen
Sandwiches
Spritzbeutel-Cremes

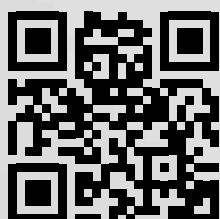
Pizza und Focaccia
Brot und Laibe
Pulver und Gewürze
Englische Creme

MODELL	ABMESSUNGEN	VAKUUMKAMMER	VERSIEGELUNGSLEISTE	GEWICHT	VAKUUMPUMPE	STROMVERSORGUNG	MAX. BEUTELGRÖSSE
	mm (LxWxH)	mm (LxWxH)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
PASTRY 43 H	580x698x1030h	450x520x220h + 220h	410	117,9	BUSCH 25	220-240 / 50/60 / 1200	400x500
PASTRY 63 H	833x755x1030h	680x575x200h + 190h	630 x 2	250	BUSCH 100	400 / 50 / 3480 400 / 50/60 / 3480	Variable
PASTRY 103 H	1150x926x1070h	1033x680x270h + 190h	1007 x 2	322	BUSCH 100	400 / 50 / 3490 400 / 50/60 / 3490	Variable

Orved Control

Die App für die Verwaltung Ihres Betriebs

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

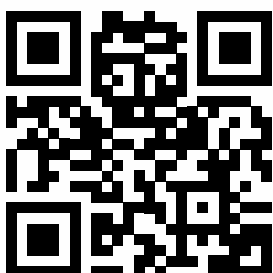


TAG Printer

- **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**



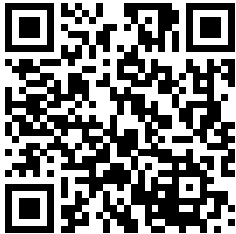
All Die Unterstützung, Die Sie Benötigen



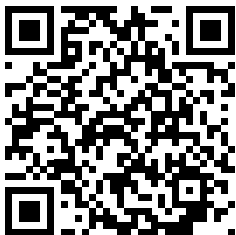
ORVED
NEXUS

Erfahren Sie mehr

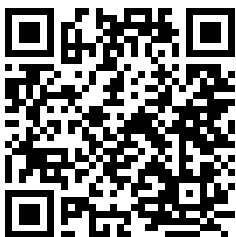
indem Sie mit Ihrem Smartphone
den Code scannen.



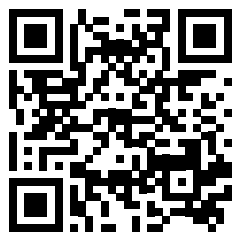
Aussensaugung



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