

## Azienda

La società ORVED è sorta a Verona nell'anno 1984. Fin dall'inizio l'azienda si è occupata di ideazione, progettazione, costruzione e sviluppo di macchine confezionatrici sottovuoto ed in atmosfera modificata e protettiva. ORVED, da sempre, caratterizza la propria produzione garantendo un altissimo livello qualitativo nonché soluzioni tecnologiche molto avanzate. L'affidabilità e la robustezza delle macchine ORVED sono proverbiale e vengono riconosciute e confermate da una presenza ormai più che ventiquennale sui mercati mondiali. Ogni macchina ORVED risponde alle più severe normative internazionali, è certificata CE, gode della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 sia per la produzione delle macchine che dei materiali. Tutte le macchine godono di garanzia e l'assistenza viene



assicurata in modo veloce e professionale da ORVED tramite le proprie filiali internazionali ed i propri importatori e distributori. La integrale costruzione in acciaio inox della struttura e delle camere a vuoto identifica la produzione e assicura solidità alle macchine ORVED; così come la presenza dei quattro angoli arrotondati nelle macchine a campana garantisce operazioni di pulizia facili e sicure. Alcuni modelli dispongono di prestazioni esclusive protette dai brevetti internazionali che la ORVED detiene per le innovazioni più significative. ORVED attualmente vanta una gamma di macchine confezionatrici sottovuoto che, riferita al proprio settore di mercato, può essere senz'altro definita la più completa anche per quanto riguarda la diversificazione del prezzo. Da quindici anni ORVED progetta e costruisce macchine termosigillatrici per vaschette per solo termosigillatura o per atmosfera modificata ATM. Anche per tali macchine la ORVED detiene propri esclusivi brevetti. L'azienda è presente sul mercato nazionale tramite propri concessionari ed agenti e partecipa, direttamente, alle più importanti manifestazioni fieristiche di settore. Sui mercati internazionali è presente con filiali dirette e con propri importatori i quali provvedono anche a fornire l'assistenza sulle macchine. Recentemente ORVED ha messo a punto la prestigiosa ed innovativa linea BRIGHT dando origine ad una nuovissima offerta che contempla anche la cottura ed il raffreddamento nell'ambito del sistema "sous vide".

## Company

ORVED Company was originally founded in Verona, Italy in 1984, and is specialized in the design, manufacture and continual development of vacuum packing machines and machines for packing in a protective atmosphere. ORVED's products can be recognized by high quality levels as well as advanced technological solutions. The reliability and solid building of ORVED's machines can be proved by a worldwide market presence of over 20 years. The bodywork and chamber of ORVED's machines are produced in stainless steel, which guarantees a strong, solid product. On top of this, the chamber machines have also been designed with special, rounded, internal corners, which facilitate machine cleaning and ensure hygiene. Each ORVED machine adheres to the strictest of international standards, as well as being EC Certified and observing ISO 9001:2008 regulations. All ORVED machines are covered by warranty. Technical assistance can be carried out quickly and professionally at ORVED's headquarters or through ORVED's international branches, importers and distributors. All ORVED's major innovations are patented and nowadays the company has a range of vacuum packing machines which is certainly among the most complete within its sector in terms of both design and pricing. For the past ten years ORVED has also manufactured thermosealing machines for tray sealing only or for sealing in a modified or protective atmosphere. This machines are patented too. In its own national market ORVED is represented by agents and resellers and attend the most important exhibitions of its sector. Worldwide, ORVED is represented by importers, distributors and service departments.

Recently ORVED has introduced the new innovative and high quality Bright line and has completed the sous-vide system offer with a thermobath for sous-vide cooking and chilling. ORVED's main goal is to develop its exports, penetrating as many international markets as possible.



NUOVA LUCE NEL VUOTO  
NON PER TUTTI...MA PER SEMPRE

Orved Cooking System  
sous vide



Catalogo  
2012



www.orved.it  
orved@orved.it



ORVED S.p.A. con socio unico  
Viale dell'Artigianato, 30  
30024 Musile di Piave (VE)  
tel: +39 0421 54387  
fax: +39 0421 333100

ORVED S.p.A. con socio unico  
Viale dell'Artigianato, 30  
30024 Musile di Piave (VE)  
tel: +39 0421 54387  
fax: +39 0421 333100

Per Ordini:  
For Orders:  
tel: +39 0421 340340  
fax: +39 0421 332295

Ufficio esportazioni:  
Export Office:  
tel: +39 045 576259  
fax: +39 045 8100124

www.orved.it  
orved@orved.it

## La Convenienza della Cottura Sottovuoto The Convenience of Vacuum Cooking Technique

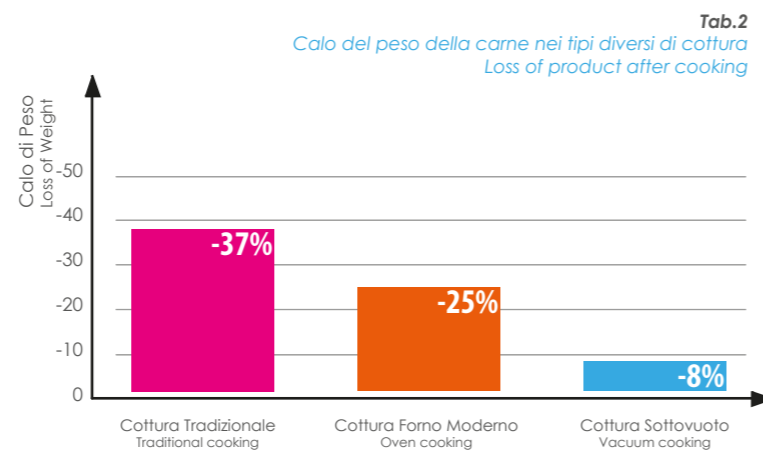
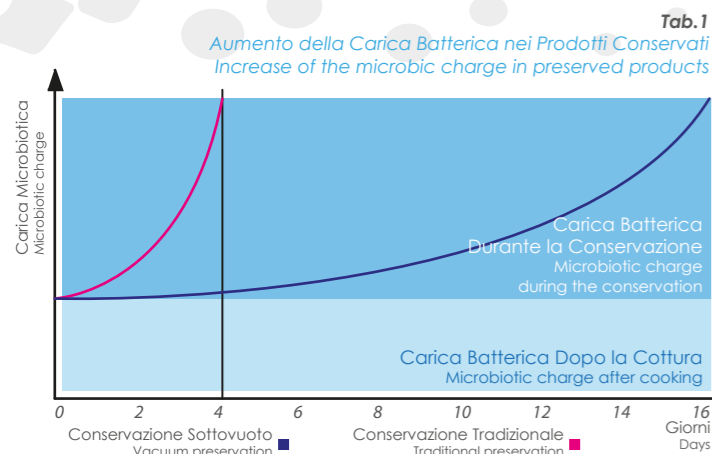
- Maggiori guadagni **◆** Maggiore durata del prodotto  
Greater profits *Longer products shelf life*
- Migliore organizzazione del lavoro **◆** Riduzione degli sprechi  
Better work organization *Reduction of food waste*
- Netta riduzione del calo del peso degli alimenti **◆** Preservazione perfetta della qualità  
Net reduction of weight loss *Perfect quality preservation*
- Maggiore diversificazione del menù **◆** Forte riduzione di sali aggiunti  
Greater menu's diversification *Significant reduction of salts and spices*
- Concentrazione degli acquisti **◆** Non saturazione dei grassi  
Concentration of purchases *No saturated fat*

## I nostri sacchetti sottovuoto Our vacuum bags

Le buste per il sottovuoto Orved sono prodotte con film coestrusi per sottovuoto molto resistenti. Essi sono ottenuti da estrusori a testa piana che garantiscono massima planarità e costanza di spessore tra i diversi strati. I polimeri utilizzati sono i migliori presenti sui mercati internazionali. Come certificato dall'apposito marchio "per alimenti" presente su ogni singola busta, le buste Orved sono adatte a contenere qualsiasi alimento. Le buste per cottura, inoltre, sono state testate presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine. Orved è un'azienda certificata ISO 9001:2000 anche per la produzione di buste sottovuoto, che dispongono inoltre della certificazione della Comunità Europea. Un sottovuoto sicuro, un'ampia gamma di produzione che va incontro ad ogni esigenza, un impegno nella ricerca di tecnologie sempre più avanzate, garantiscono alti standard di qualità e rendono Orved un'azienda ai massimi livelli qualitativi nella produzione di buste per il sottovuoto.



Orved vacuum bags are manufactured with very resistant coextruded films. They are obtained by flat head extruders which grant maximum flatness and thickness constancy of the different layers. The polymers used are the best available in international markets. As certified by the "for foodstuffs" mark impressed on each single bag, Orved's bags are suitable for the conservation of every kind of foodstuffs. Moreover, cooking vacuum bags have been tested by the Food Science Dept. of Udine University. Orved is ISO 9001:2000 certified for the production of vacuum bags too, which have been also certified by the European Union (CE certificate). A safe vacuum process along with a wide production range that fulfills all requests and a constant engagement towards new technologies, assure high quality standards that render Orved at the top quality level in the production of vacuum bags.



## Conservare Risparmiando To Preserve by Saving

Nelle tabelle sopra riportate sono rappresentati dei grafici che sintetizzano solo una parte degli enormi vantaggi derivanti dall'adozione della TECNOLOGIA DELLA COTTURA SOTTOVUOTO. Ai fini di una migliore comprensione precisiamo quanto segue:

Il cibo cotto in modo tradizionale mantiene una propria carica batterica e raggiunge il limite massimo di carica batterica (Tab.1) in soli 4 GIORNI. Nella COTTURA SOTTOVUOTO e CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO il cibo raggiunge il suddetto limite in 16 GIORNI. Ne deriva che avremo un notevole aumento del tempo a disposizione per la vendita e l'organizzazione della produzione. Altro fondamentale vantaggio è dato dalla minore perdita di peso del prodotto sottoposto alla cottura sottovuoto. Nella Tab.2 si può notare come il calo del peso sia ridotto all'8% ca. contro il 25% della cottura con un forno moderno e il 37% della cottura tradizionale. Tradotto in soldoni tale risparmio significa un notevole guadagno (Tab.3) facilmente quantificabile anche se riferito ad un solo prodotto, in questo caso 4Kg di carne.

The tables above show the diagrams summing up only a part of the different advantages concerning the use of VACUUM COOKING TECHNIQUE.

Nevertheless to fully understand them it would be useful to state more precisely the following points:

In the traditional preservation method the cooked food / therefore already in possession of its own microbic charge / reaches the maximum limit of microbic charge (Tab.1) in only 4 DAYS. By means of the VACUUM COOKING and VACUUM PRESERVATION the food reaches this limit in 16 DAYS.

- This means that you will have a significant increase of the time at your disposal to sell and to organize the production. With the traditional preservation method in fact you would have to produce 4 times the same product to obtain the same preservation time of VACUUM PRESERVATION.

- Another primary advantage is represented by the minor weight loss of the vacuum cooked food. In Tab.2 you can see how the loss reaches 8% , in comparison with 25% with the cooking in modern ovens or 37% in traditional cooking.

To speak frankly, this saving means a remarkable profit (Tab.3) easy to be quantified even if referred to only one product in this case: 4 Kg of meat.

### Risparmio con cottura sottovuoto nel breve periodo Saving with vacuum cooking technique in short period

	COTTURA TRADIZIONALE (TRADITIONAL COOKING)	COTTURA FORNO (moderno) (OVEN COOKING)	COTTURA SOTTOVUOTO (VACUUM COOKING)
PESO INIZIALE PRODOTTO* (STARTING WEIGHT OF PRODUCT*)	4 Kg	4 Kg	4 Kg
VALORE AL KG DEL PRODOTTO (VALUE PER KG OF PRODUCT)	20,00 €	20,00 €	20,00 €
VALORE INIZIALE DEL PRODOTTO (STARTING VALUE OF PRODUCT)	80,00 €	80,00 €	80,00 €
CALO PESO DEL PRODOTTO (LOSS OF PRODUCT)	-37%	-25%	-8%
PERDITA VALORE DOPO COTTURA (LOSS OF VALUE AFTER PRODUCT)	-29,60 €	-20,00 €	-6,40 €

RISPARMIO SETT. RISPETTO ALLA COTTURA TRADIZIONALE\*\*  
WEEKLY SAVING COMPARE WITH TRADITIONAL COOKING\*\* 23,50 €

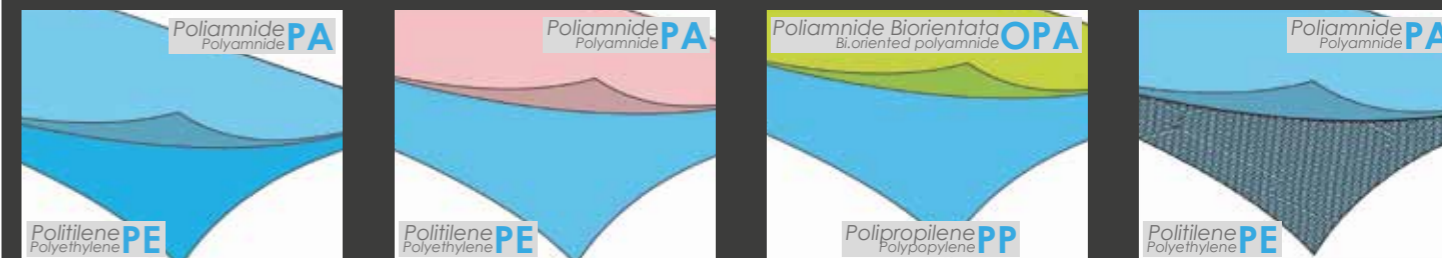
RISPARMIO ANNUALE RISPETTO ALLA COTTURA TRADIZIONALE  
ANNUAL SAVING COMPARE WITH TRADITIONAL COOKING 1.220,00 €

RISPARMIO SETT. RISPETTO ALLA COTTURA A FORNO\*\*  
WEEKLY SAVING COMPARE WITH OVEN COOKING 13,60 €

RISPARMIO ANNUALE RISPETTO ALLA COTTURA A FORNO  
ANNUAL SAVING COMPARE WITH OVEN COOKING 707,20 €

\*IN QUESTO ESEMPIO SPECIFICO IL PRODOTTO IPOTIZZATO E' LA CARNE  
\*\*IN THIS EXAMPLE THE CONJECTURED IN MEAT  
\*\*\*VIENE IPOTIZZATO UN SINGOLO USO DEL PRODOTTO A SETTIMANA  
\*\*\*WE CONJECTURED A WEEKLY SINGLE USE OF THE PRODUCT

## Le diverse tipologie The different types



### Buste lisce PA/PE - Smooth vacuum bags PA/PE

Ideali per la creazione del sottovuoto con macchine a campana. Le buste lisce Orved vengono prodotte in due differenti spessori (90 e 140 micron).

Ideal for vacuuming with chamber machines, Orved smooth bags are produced in two different thickness (90 and 140 micron).

### Buste lisce specializzate per carni PA/PE - Smooth bags special for meat PA/PE

Al fine di proteggere le carni dal possibile danneggiamento provocato, oltre che dal contatto con l'aria, anche da fonti luminose e raggi UV, Orved ha studiato e realizzato un'apposita serie di buste, denominate "selezione Cazzamali".

With the aim of protecting meat from the eventual damages caused by air contact or source of light -and specially UV rays- Orved has studied special bags called "Cazzamali selection".

### Buste per cottura OPA/PP Cooking vacuum bags OPA/PP

Certificate presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine, le buste per cottura Orved sono in grado di resistere a temperature fino a 115°C.

These bags can resist temperature at a max. 115°C. They have been certified by the Foods Science dept. of Udine University.

### Buste goffrate PA/PE Channelled vacuum bags PA/PE

Tramite un procedimento meccanico, nello strato di polietilene di cui sono composte le buste vengono impresse delle celle romboidali, che hanno lo scopo di facilitare l'aspirazione dell'aria tramite le macchine sottovuoto ad estrazione esterna, professionali o domestiche.

In the polyethylene layer of the bags rhomboidal cells are printed due to a mechanical process. They make the air suction easier (with external suction, chamber and family machines).

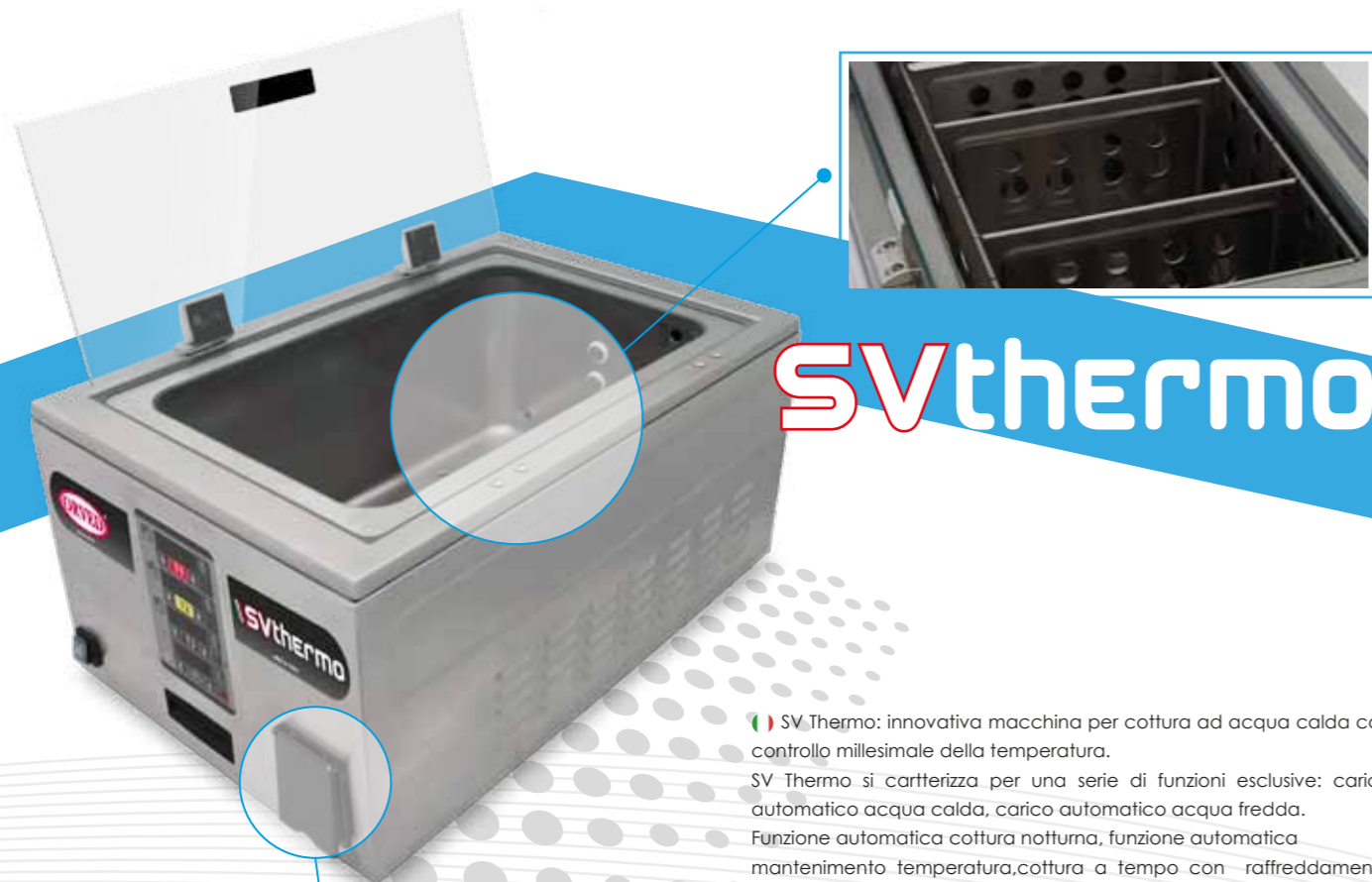


## VM 53n / VM 53hn

Modello con dimensioni della camera a vuoto notevoli. Offre la possibilità di disporre di più barre saldanti e di tutte le opzioni: sistema sensoriale, impianto immissione gas inerte, funzione ultravacuo, disaerazione, deumidificazione. Ideale per laboratori, macellerie, pizzerie, ingrosso carni e pesce.

This model has a vacuum chamber with big dimensions. It is possible to use more than one sealing beam and all the optionals: sensorial system, inert gas system, ultra-vacuum function, deventilation, dehumidification. It is the perfect solution for laboratories, butchers, pizzerias, meat and fish wholesalers.

Dimensioni / Size	605mm x 660mm x 520h mm
Camera a vuoto / Vacuum chamber	485mm x 550mm x 110h mm
Tensione di rete / Power grid voltage	220-240 v/1Ph+N+PE/50 60Hz
Pompa vuoto / Vacuum Pump	25 mc/h
Barra saldante / Sealing Beam	468mm - 533mm
Carrozzeria / Bodywork	Acciaio Inox
Peso / Weight	96Kg



# SVthermo

SV Thermo: innovativa macchina per cottura ad acqua calda con controllo millesimale della temperatura.

SV Thermo si caratterizza per una serie di funzioni esclusive: carico automatico acqua calda, carico automatico acqua fredda. Funzione automatica cottura notturna, funzione automatica mantenimento temperatura, cottura a tempo con raffreddamento automatico, controllo temperatura al cuore plurisonde, tracciabilità dati tramite porta USB.

SV Thermo: the innovative machine for bain-marie cooking with at-thousandth control of temperature.

SV Thermo is featured by some exclusive functions: automatic loading of heat water, automatic loading of cold water, automatic function for night cooking, automatic function for temperature maintenance, time cooking with automatic cooling, core temperature control with many probes, data traceability with USB port.



## Cosa c'è di nuovo? What's new?



Coperchio in plexiglass senza pistoni dotato di nuova ed esclusiva tipologia di apertura brevettata.

A plexiglass cover without pistons and with a new and exclusive patented type of opening system.

Carrozzerie irrobustite e migliorate sotto il profilo igienico, cruscotto stampato in acciaio inox. Camera a vuoto con finitura acciaio inox lucido.

Strengthened and improved body with a hygienic profile; the dashboard is molded in stainless steel.

A vacuum chamber with shiny stainless steel finishes.

Barra saldante di nuova concezione priva di cavetti di contatto elettrico con sistema di saldatura ad alta pressione.

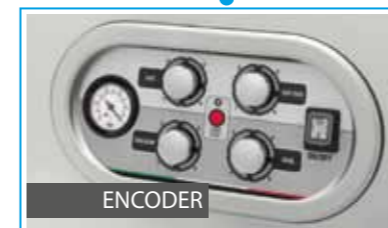
A newly conceived soldering bar devoid of electrical cables that come into contact with the high-pressure connection system.

Pannelli comando di nuovo design con caratteristiche potenziate e sensoriali anche nella versione encoder, impermeabili all'acqua. Disponibili 28 programmi con funzioni quali: disaerazione dei prodotti e deumidificazione della pompa a vuoto.

Newly designed control panels with enhanced features, including the sensory ones, also for the encoder version, waterproof. 28 available programs with features such as: de-aeration of the products and dehumidifying of the vacuum pump.

Accesso facilitato per gli interventi di manutenzione con apertura della carrozzeria a ribaltamento totale.

Easy access for maintenance operations with a body that opens in full tilt.



## Multiple 315n / 315en / 315hn\*

Il primo modello della nuova linea caratterizzata da dimensioni molto compatte. Trova perfetta collocazione in ristoranti di piccole dimensioni, gastronomie, erboristerie.

The first model of the new line. It is characterized by its extremely compact size. It is perfect for small restaurants, delis and herbal shops.

Dimensioni / Size	450mm x 440mm x 340h mm
Camera a vuoto / Vacuum chamber	332mm x 335mm x 100/130h mm
Tensione di rete / Power grid voltage	220-240 v/1Ph+N+PE/50 60Hz
Pompa vuoto / Vacuum Pump	8 mc/h
Barra saldante / Sealing Beam	315mm
Carrozzeria / Bodywork	Acciaio Inox
Peso / Weight	43Kg

Pannello di controllo standard su serie "en"  
Standard control panel on "en" series

\* Pannello di controllo digitale e coperchio bombato standard  
\* Standard digital control panel and rounded lid

## VM 12n / VM 12en

Dotata di tutte le innovazioni della linea Bright grazie alle ridotte dimensioni di larghezza può essere collocata anche in spazi molto contenuti.

It is equipped with all of the innovations of the Bright series, but thanks to a reduced width, it can be placed in very small spaces.

Dimensioni / Size	420mm x 535mm x 415h mm
Camera a vuoto / Vacuum chamber	290mm x 400mm x 100/130h mm
Tensione di rete / Power grid voltage	220-240 v/1Ph+N+PE/50 60Hz
Pompa vuoto / Vacuum Pump	8 mc/h
Barra saldante / Sealing Beam	270mm
Carrozzeria / Bodywork	Acciaio Inox
Peso / Weight	42Kg

\* Disponibile anche con pannello di controllo digitale  
\* Available also with digital control panel

Pannello di controllo standard su serie "en"  
Standard control panel on "en" series

## VM 16n

Modello centrale della linea Bright soddisfa perfettamente le esigenze di ristoranti di piccole e medie dimensioni, gastronomie, salumerie.

The core model of the Bright series fully satisfies the needs of small and medium-sized restaurants, delis and cold cut shops.

Dimensioni / Size	465mm x 575mm x 450h mm
Camera a vuoto / Vacuum chamber	343mm x 434mm x 100/135h mm
Tensione di rete / Power grid voltage	220-240 v/1Ph+N+PE/50 60Hz
Pompa vuoto / Vacuum Pump	12 mc/h
Barra saldante / Sealing Beam	315mm
Carrozzeria / Bodywork	Acciaio Inox
Peso / Weight	51Kg
Pannello di controllo / Control Panel	Encoder - Digitale/Digital

## VM 18n

Macchina molto versatile, presenta tutte le innovazioni e costituisce la soluzione ideale per supermercati, macellerie, ristoranti di medie e grandi dimensioni.

A very versatile machine complete with all of the innovations; it is the ideal solution for supermarkets, butchers and medium to large sized restaurants.

Dimensioni / Size	560mm x 560mm x 485h mm
Camera a vuoto / Vacuum chamber	435mm x 435mm x 110/140h mm
Tensione di rete / Power grid voltage	220-240 v/1Ph+N+PE/50 60Hz
Pompa vuoto / Vacuum Pump	25 mc/h
Barra saldante / Sealing Beam	425mm
Carrozzeria / Bodywork	Acciaio Inox
Peso / Weight	86Kg
Pannello di controllo / Control Panel	Encoder - Digitale/Digital

## CSV 31n

Confezionatrice sottovuoto munita di doppia camera a vuoto e datari adatta al confezionamento di prodotti liquidi ed in polvere. risulta perfetta per ristoranti di medie dimensioni che utilizzano la tecnologia della cottura sottovuoto (Sous Vide), torrefazioni, piccoli laboratori.

A vacuum-packaging machine with a double vacuum chamber and daters; it is suitable for packaging liquid and powdered products. It is perfect for medium-sized restaurants that use the vacuum-cooking technologies (Sous-Vide), for roasting and for small laboratories.

Dimensioni / Size	465mm x 575mm x 450h mm
Camera a vuoto / Vacuum chamber	343,5mm x 432mm x 100/130h mm + 190h mm
Tensione di rete / Power grid voltage	220-240 v/1Ph+N+PE/50 60Hz
Pompa vuoto / Vacuum Pump	12 mc/h
Barra saldante / Sealing Beam	315mm
Carrozzeria / Bodywork	Acciaio Inox
Peso / Weight	58Kg

BREVETTATO  
PATENTED

## CSV 41n

Macchina con doppia camera a vuoto orizzontale e verticale, sistema sensoriale, funzione ultravuoto, programma di disareazione. idonea al confezionamento di qualsiasi alimento in polvere, liquido o solido. Trova collocazione in ristoranti di medie e grandi dimensioni, laboratori, centri di cottura, catering.

A machine with a double vacuum chamber that works horizontally and vertically; complete with a sensory system, ultra-high vacuum functions and a de-aeration program. It is suitable for packaging any powdered, liquid or solid food. It is ideal for medium to large sized restaurants, laboratories, cooking centers and caterers.

Dimensioni / Size	560mm x 560mm x 495h mm
Camera a vuoto / Vacuum chamber	343mm x 499mm x 110/140h mm + 190h mm
Tensione di rete / Power grid voltage	220-240 v/1Ph+N+PE/50 60Hz
Pompa vuoto / Vacuum Pump	25 mc/h
Barra saldante / Sealing Beam	425mm
Carrozzeria / Bodywork	Acciaio Inox
Peso / Weight	94Kg

BREVETTATO  
PATENTED