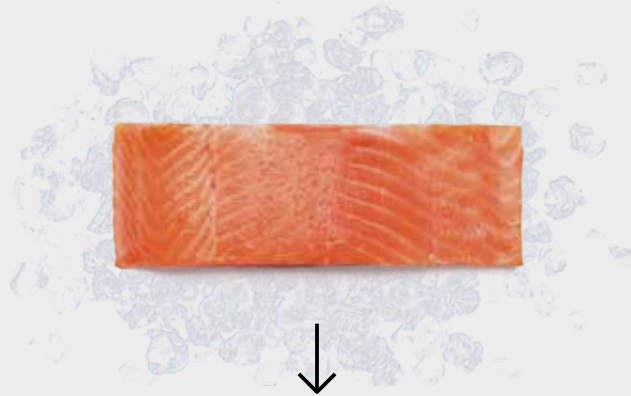


#NaturalVacuum

Nous croyons dans le développement durable.



Index

- 2** Nous croyons dans le développement durable.
- 4** Toute l'intelligence du sous vide.
- 6** Le sous vide : sain et recyclable.
- 8** Conditionner sous vide sûr et sans gaspillage.
- 9** Cuisson sous vide saine et à faible consommation.
- 10** Super pouvoirs pour votre cuisine.
- 12** Simplifiez votre travail avec le conditionnement sous vide Orved.
- 16** Innovateurs depuis 1984.
- 18** Aperçu général Produits
 - 18** Pour le Food Processing
 - 20** Pour conditionner sous vide
 - 22** Pour cuire sous vide
 - 23** Pour conserver sous vide
 - 24** Machines à extraction externe et machines pour usage domestique

Accessoires

Nous croyons dans le développement durable. .

Nous avons transformé nos conditionneuses sous vide en outils sophistiqués de traitement des aliments qui peuvent améliorer la façon et le temps de cuisiner. Nous sommes convaincus qu'à l'avenir, la technologie nous aidera à réaliser le rêve d'une cuisine innovante, durable et axée sur le bien-être.



Il y a un monde vivant sous vide

Conçu dès le départ dans le but de minimiser les déchets, le système de vide Orved est désormais durable, grâce au nouveau sac bio-compostable.



Sûrs contre l'oxygène et l'humidité, les sacs sous vide naturels se jettent dans les déchets compostables.

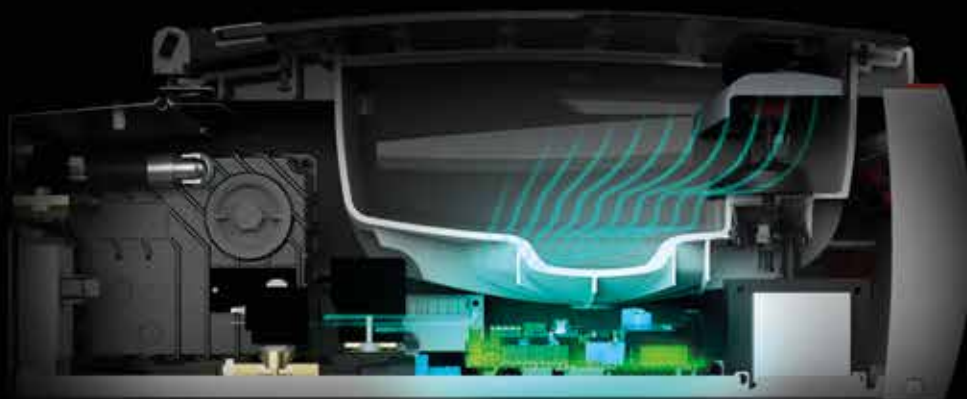
Enfin une solution qui respecte la nature.

Performances technologiques

pour la cuisine professionnelle

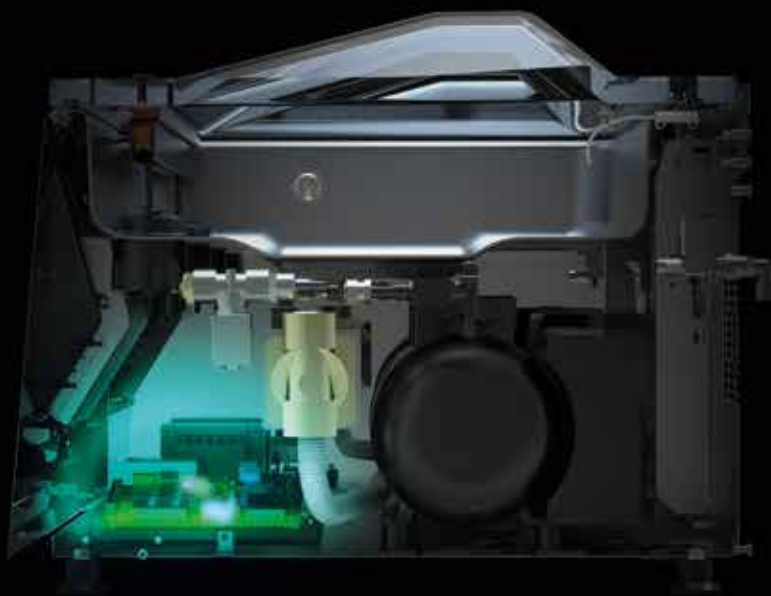
Super pouvoirs pour votre cuisine

Imaginez le temps que vous pourriez consacrer à vos recettes si vous pouviez accélérer ou simplifier certaines opérations essentielles. Aujourd'hui, cela est possible, grâce aux programmes intelligents de nos machines.



Des machines avec un cerveau

Nous avons été les premiers au monde à mettre en production des machines de conditionnement sous vide à aspiration externe, en partant de l'intuition d'appliquer une technologie industrielle au monde de la vente au détail, puis à celui de la restauration.



Toute l'intelligence du sous vide.



PANNEAU TACTILE

Panneau smart touch de 5"

Une seule touche suffit pour faire défiler rapidement les écrans, sélectionner l'un de nos programmes intelligents ou définir des paramètres personnalisés.



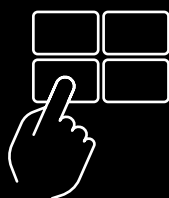
ÉCRAN ANTI-RAYURES



ÉCRAN IMPERMÉABLE

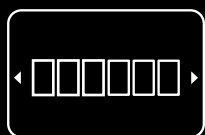


Libérez votre créativité



SÉLECTIONNER LE PROGRAMME

Grâce à l'interface intuitive, vous pouvez faire défiler les écrans et sélectionner facilement le programme Chef dont vous avez besoin.



RÉGLER LES PARAMÈTRES

Vous pouvez également définir vous-même les paramètres. Personnalisez et enregistrez jusqu'à dix programmes d'aspiration pour les lancer en cas de besoin.



CRÉER LE VIDE PARFAIT

Mettez sous vide n'importe quel aliment automatiquement et selon le vide maximum requis grâce au capteur.

CAPTEUR INTELLIGENT

L'innovation prend vie

Le capteur lit ce qui se passe dans la chambre et adapte le niveau de pression et la durée du programme aux aliments, de sorte que le cycle se déroule de manière optimale.



**DESIGN
INNOVANT**



**CAPTEUR
INTELLIGENT**



IMPRIMANTE TAG

L'imprimante sans fil peut être placée sur n'importe quel support. L'éditeur d'étiquettes de l'APP vous permet de créer différents types d'étiquettes personnalisées en quelques étapes simples et rapides.

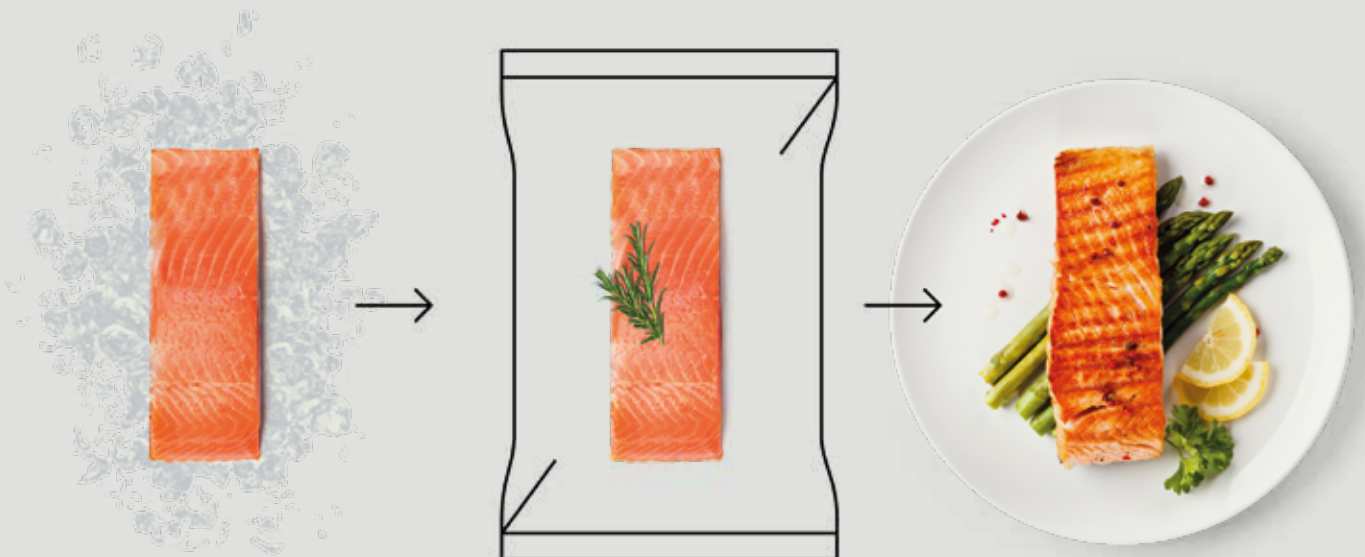
OBJECTIFS

Le sous vide : sain et recyclable

Nous nous sommes toujours engagés à trouver des solutions avantageuses pour le monde de la restauration et durables pour notre planète. La technologie sous vide est l'une et l'autre, car elle nous permet de cuisiner des aliments sains et savoureux, de les emballer sans déchets et de les conserver plus longtemps, en utilisant des machines à faible impact et des sachets recyclables ou compostables.

DES SOLUTIONS POUR LE FOOD PROCESSING

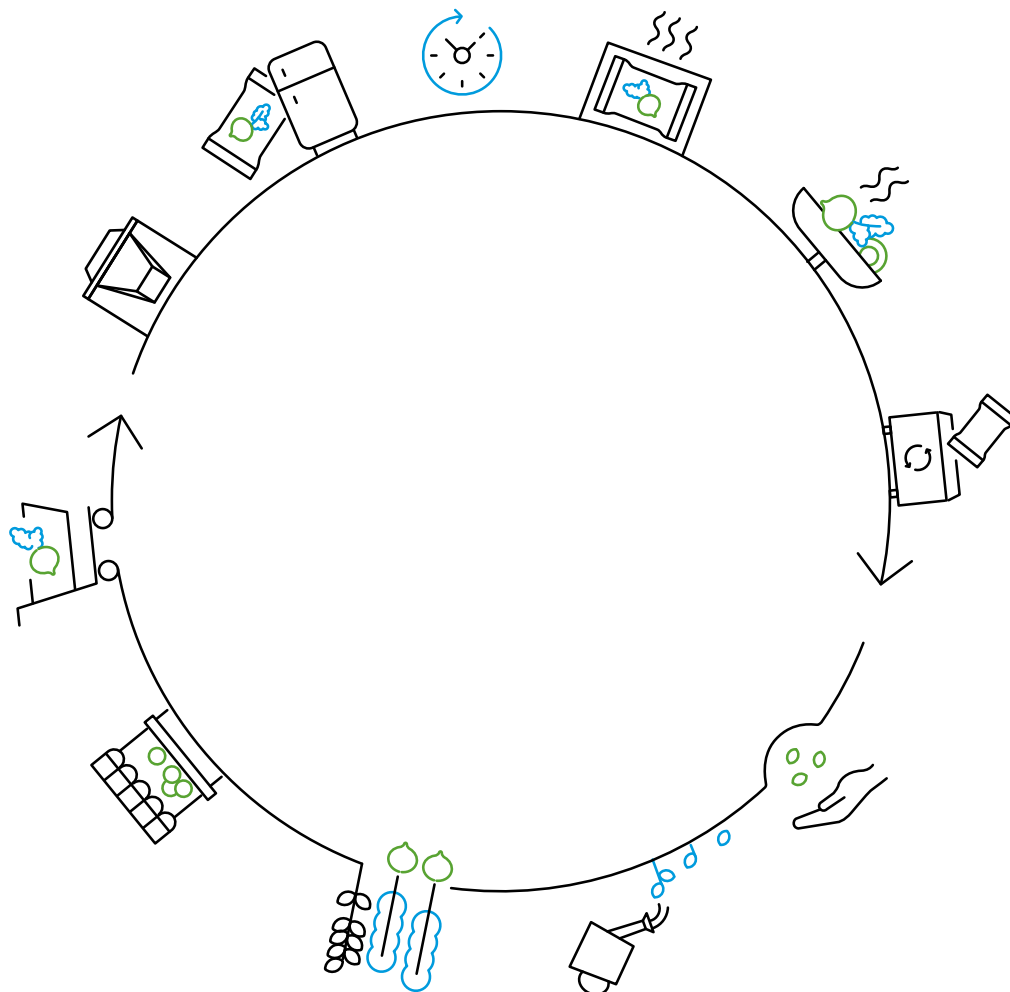
Chefs, cuisiniers, pâtisseries et professionnels de la restauration. Pour simplifier leur travail, nous développons dans nos laboratoires des technologies toujours plus intelligentes qui permettent d'économiser du temps et des ressources.



Orved pour une économie circulaire

Le goût de la durabilité.

Le système de vide de Orved est un exemple d'économie circulaire qui montre comment la restauration peut être faite de manière responsable et durable, en répondant à un besoin de plus en plus important des clients.



CUISINE ZÉRO DÉCHETS

Aucun gaspillage alimentaire grâce à un système qui améliore les achats et respecte les matières premières.



FAIBLE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Très peu d'eau et d'énergie pour une cuisine que l'on peut véritablement qualifier d'écologique.



ACCESSOIRES COMPOSTABLES

Avec le sac et la barquette compostables Natural Vacuum, le système d'aspiration de Orved est totalement écologique.

DE BÉNÉFICES

Conditionner sous vide sûr et sans gaspillage

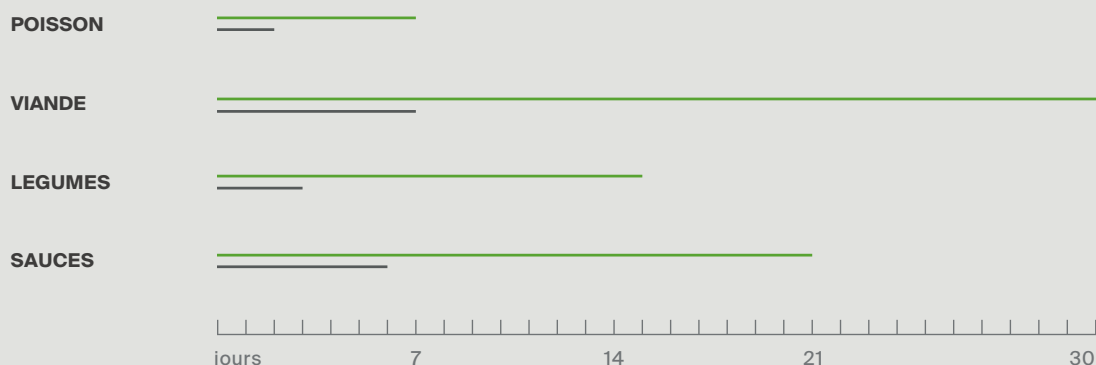
Avec le conditionnement sous vide, vous optimisez vos achats et raccourcissez la chaîne d'approvisionnement. Organisez votre cuisine plus efficacement, en proportionnant les produits cuits ou semi-finis pour les avoir toujours prêts.

Emballés sous vide, les aliments durent plus longtemps sans perdre leur fraîcheur d'origine. Vous pouvez donc proposer un menu plus ample sans faire vos courses tous les jours et réaliser des préparations telles que des infusions et des marinades en exploitant la vitesse des processus de sous vide, réduisant également le gaspillage.



Comparaison entre la durée de conservation des principaux aliments emballés sous vide et les produits frais.

— emballé sous vide
— sans sous vide



Cuisson sous vide saine et à faible consommation

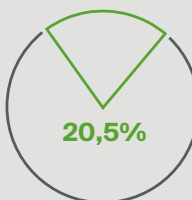


En cuisant à basse température dans le four à eau, vous conservez les propriétés organoleptiques des aliments, ce qui réduit la consommation. Un choix de bien-être pour vos clients qui respecte également l'environnement.

Le four à eau consomme moins que les autres types de four car la température de l'eau est maintenue constante plus facilement. De plus, la cuisson sous vide réduit la perte de poids et permet de récupérer les liquides retenus par le sac.

Comparaison entre la perte de poids induite par la cuisson traditionnelle et celle apportée par la cuisson sous vide.

	Poids des aliments frais	Après la cuisson à la vapeur	Après la cuisson sous vide	Moins de perte de poids
BŒUF RÔTI	1000 gr	790	920	16,5%
SAUMON	1000 gr	790	980	24,1%
JARRET DE PORC	1000 gr	710	920	29,6%
LÉGUMES	1000 gr	880	985	11,9%



Super pouvoirs pour votre cuisine.

**Du nettoyage des ingrédients aux processus les plus complexes, de la mise en place au conditionnement sous vide.
Plus qu'une machine, un super pouvoir.**

Les programmes intelligents sont des procédures automatiques prédéfinies conçues pour simplifier certains processus manuels qui nécessitent généralement beaucoup de temps ou la supervision d'une personne.

Consacrez-vous à ce que vous aimez - nous nous occupons du reste.

Solides



Marinade



Aliments solides et farces



Poisson



Légumes



Viande



Poulet

Liquides



Sauces



Sauces denses



Bases pour pâtisserie



Bases pour crèmes glacées

Délicats



Pâtes fraîches



Produits à four



Lavage gaz pâtisserie



Gâteaux

Spéciaux



Nettoyage des moules et des palourdes



Infusions



Poudres et épices



Attendrissement de la viande



LES AVANTAGES DU SOUS VIDE

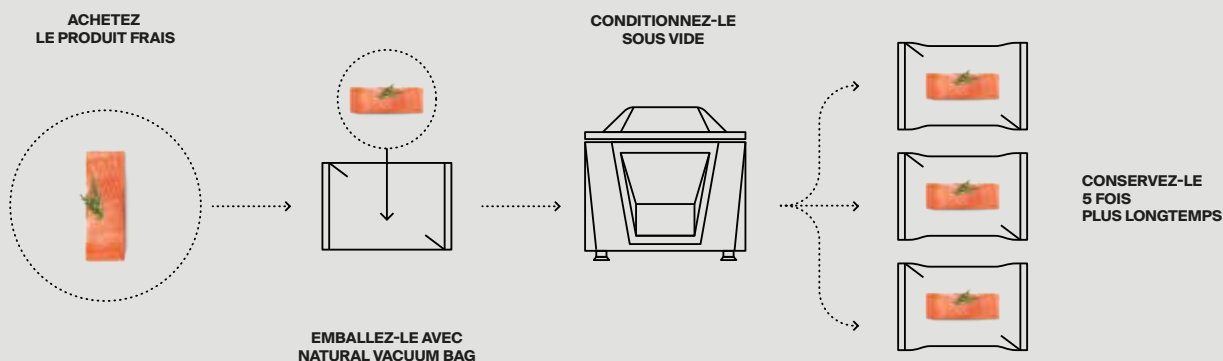
Simplifiez votre travail avec le conditionnement sous vide Orved.

Le conditionnement sous vide est une solution avantageuse pour le secteur de la restauration et durable pour la planète. Avec le conditionnement sous vide, vous pouvez compléter le cycle complet des aliments, de leur cuisson à leur conservation.



SHELF LIFE

Longue durée de vie pour les produits frais.



ORGANISEZ VOS COURSES

Fruits mûrs, légumes savoureux, poissons de saison. Acheter des matières premières au meilleur de leur qualité et au bon prix signifie souvent que vous devez vous limiter à les utiliser que quelques semaines par an. Emballez-les sous vide pour pouvoir en profiter beaucoup plus longtemps.

RESPECT DES INGRÉDIENTS

À l'intérieur du sachet sous vide, les produits n'entrent pas en contact avec l'air et conservent donc leurs propriétés nutritionnelles et organoleptiques. Et même lorsqu'ils sont stockés à côté d'autres ingrédients, ils ne sont pas contaminés.



CONDITIONNER

La technologie qui prolonge la durée de vie de vos produits.

Avec le conditionnement sous vide, les aliments se conservent plus longtemps sans perdre leur fraîcheur initiale. Ainsi, vous pouvez proposer un menu plus varié sans avoir à faire les courses tous les jours



UNE CONSERVATION PLUS SÛRE DES ALIMENTS

Grâce à l'absence d'air à l'intérieur du sachet, le conditionnement sous vide empêche les bactéries d'attaquer les produits. Pour une cuisson sûre et sans gaspillages.

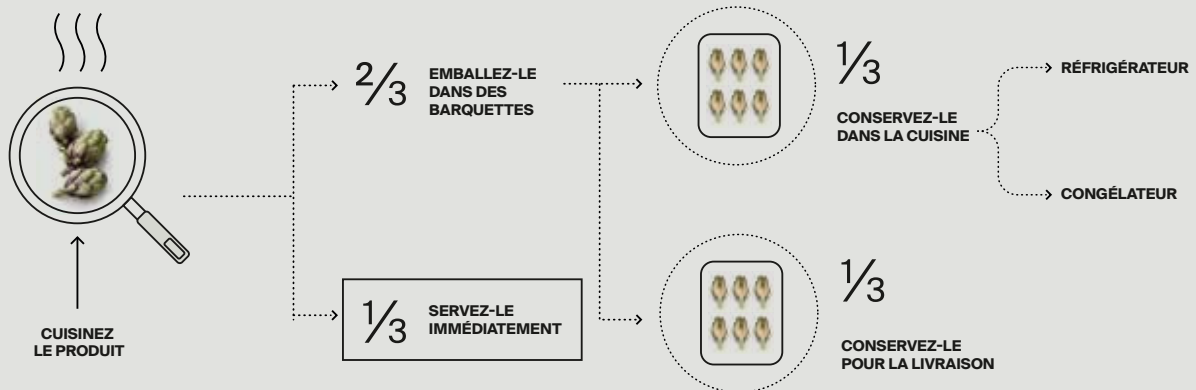


MAINTENEZ LA SAVEUR

Le conditionnement sous vide permet de conserver durablement les aliments frais et prêts à consommer, en prolongeant leur fraîcheur et leur qualité et en préservant leur saveur originale.

MENU

Un récipient pour votre cuisine.



ÉLARGISSEZ VOTRE OFFRE

Cuisinez à l'avance et conservez les aliments prêts sous vide : vous pouvez élargir votre menu et disposer en permanence d'un large choix de plats que vous pouvez simplement réchauffer sans ajouter d'assaisonnement supplémentaire - pour une cuisine saine, bonne et légère.

LIVREZ VOS PLATS

Apportez vos meilleurs plats au domicile de vos clients. Vous pouvez emballer sous vide n'importe quel plat, même le plus complexe, pour le rendre transportable et prêt à être consommé sans que les aliments ne soient affectés d'aucune manière.



CUIRE

La technique qui change radicalement votre cuisine.

Les avantages du conditionnement sous vide ne se limitent pas à la phase de conservation du produit, mais s'étendent également à la préparation du plat final. Cette technique devient, en effet, un précieux allié du chef en cuisine.



CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Quatre systèmes de cuisson pour une flexibilité maximale : cuisson par obtention rapide de la chaleur, cuisson par obtention lent de la chaleur, cuisson par chute thermique, cuisson avec delta -t avancé.

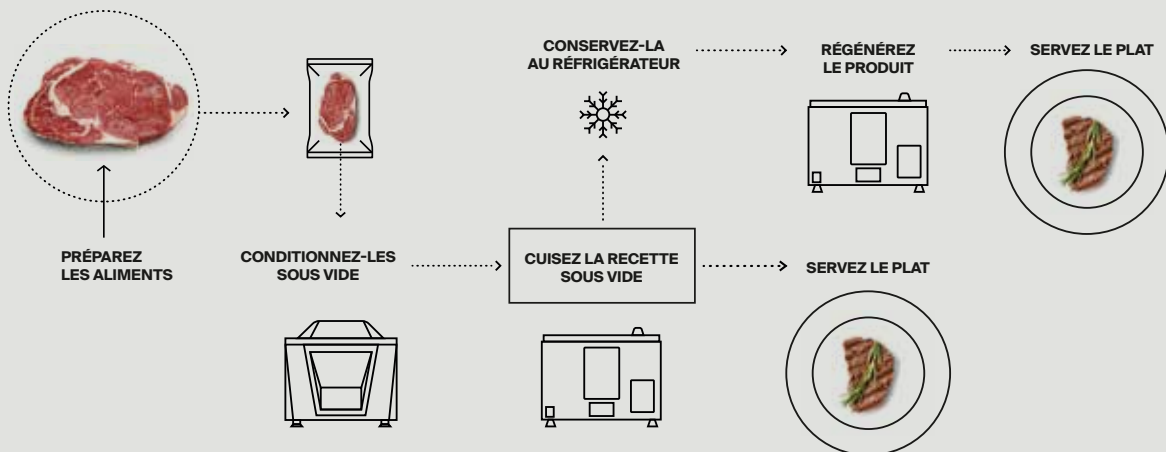


L'EAU BOUT EN DESSOUS DE 100°

Les températures de cuisson plus basses permettent de conserver les composants organoleptiques les plus sensibles tels que la couleur et la saveur. Un exemple ? Les légumes cuits à la vapeur restent colorés et croustillants.

SYSTÈME

Le sous vide . sain, bon et intelligent.



CHOISISSEZ UNE CUISINE SAINNE

Le sous vide est une cuisson à basse température et sans assaisonnement : c'est une méthode qui respecte les ingrédients et préserve les vitamines et minéraux du produit brut, pour une cuisine plus saine.

CUISINE INTELLIGENTE

Conditionnez les ingrédients frais pour les conserver plus longtemps, cuisinez en moins de temps et conservez les aliments prêts à être utilisés quand vous en avez besoin grâce à l'emballage sous vide, un système complet qui rend votre cuisine intelligente.



Innovateurs depuis 1984.

Depuis 1984, nous diffusons la culture de l'emballage sous vide dans le monde entier. Nous y parvenons grâce à des idées avant-gardistes, qui se traduisent par une gamme toujours plus large de produits dédiés à la conservation, à la transformation des aliments et à la cuisine sous vide.

1984

Orved est fondée par Marziano Salvaro

1985

Le modèle VM13 révolutionne le système de création du vide.

1988

Sileo Vendraminetto rejoint l'entreprise.

1992

La thermoscelleuse pour barquettes Profil devient incontournable dans le secteur de la gastronomie.

2000

Vgp est la thermoscelleuse conçue pour emballer et sceller les barquettes.

2006

La ligne cuisson est le fruit de la collaboration entre les chefs et les ingénieurs orved.

2014

Nos sacs accompagnent les missions spatiales grâce à notre conditionneuse Argovac.

2020

Natural Vacuum Bag est le premier sac 100% compostable.

2021

VGP12 MINI soutient le monde des livraisons qui est en pleine croissance



1985, Lancement de la VM13

Coûts réduits, taille réduite de la machine, polyvalence extrême, exécution plus rapide du vide. Cette innovation restera un jalon dans les développements futurs des conditionneuses sous vide et nous a permis de pénétrer les principaux marchés nationaux et internationaux.



2014, Argovac

En collaboration avec Argotec, la société chargée de l'alimentation des astronautes européens dans la station spatiale internationale, nous avons mis au point une machine à vide spéciale pour emballer les aliments de la mission spatiale Futura, à laquelle Samantha Cristoforetti a également participé.

ORVED ACADEMY

L'université de l'emballage sous vide.

Pour tirer le meilleur parti de nos produits, il faut bien les connaître. C'est pourquoi nous avons ouvert la Orved Academy, une école de formation qui aide nos clients à connaître toutes les possibilités offertes par les machines et à exploiter tous les avantages du vide.



UNIVERSITÉ ET FORMATION

Nous collaborons avec les principaux fournisseurs de formation de la région afin de nous tenir au courant des dernières découvertes et innovations.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



Università
Ca' Foscari
Venezia

FABRIQUÉ EN ITALIE

Innovation brevetée

Toutes nos machines sont conçues et fabriquées en Italie, alliant une technologie brevetée à un design élégant et innovant. Dans notre laboratoire, ingénieurs et chefs travaillent côte à côte pour développer des solutions hautement fonctionnelles et esthétiquement attrayantes.

30+ Brevets
déposés

Hi-Line

Expression des technologies les plus avancées, ces machines deviennent un véritable «collaborateur en cuisine », assistant le chef même dans les préparations les plus élaborées. Capteur absolu et technologie tactile, pour des résultats toujours garantis

IDÉALE POUR:
Restaurants, pâtisseries, cafés, boucheries, traiteurs



HI-LINE Idea



Panneau tactile



13 progr. chef



5 progr. degas



Programmes utilisateur



Capteur de vide absolu



Alertes automatiques



Menu Service



Vide Gaz ATM



Softair



HI-LINE Evox



Panneau tactile



8 progr. chef



Programmes prédéfinis



Capteur de vide absolu



Alertes automatiques



Menu Service



Vide Gaz ATM



MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS CHAMBRE À VIDE	BARRES DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	VOLTAGE	DIMENSION MAX DU SAC
	mm	mm	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
Idea 32 Hi-Line	415×603×460h	434×343×195h	315	46,3	12	220-240 / 50-60 / 700	300×400
Idea 42 Hi-Line	531×614×461h	440×448×190h	415	61,9	20	220-240 / 50-60 / 900	400×450
Evox 31 Hi-Line	495×677×288h	366×355×183h	315	43	12	220-240 / 50-60 / 750	300×400

Heavy Duty

Pour aller au-delà de la conservation et utiliser la technologie du vide pour transformer vos aliments. Les programmes smart sont des procédures automatiques prédéfinies conçues pour simplifier certains processus.

IDÉALE POUR:
Restaurants, hôtels, catering, pâtisseries, boucheries, production de fromages, laboratoires de recherche alimentaire



Cuisson



Chambre verticale



52 progr. chef



Programmes utilisateur



Affichage de la date Cuisson 31, 41, 41h



Wi-Fi (En option)



Port USB



Double résistance



Contre-barre détachable



i-Sensor (système de mise sous vide sensoriel)



Vide Gaz ATM



Alertes automatiques



Bright



48 progr. chef



Programmes utilisateur



Affichage de la date Bright 16, 18, 18h (en option)



Wi-Fi (En option)



Port USB



Double résistance



Contre-barre détachable



i-Sensor (système de mise sous vide sensoriel)



Vide Gaz ATM (en option pour Bright20, 1800, 30)



Alertes automatiques



MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS CHAMBRE À VIDE	BARRES DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	VOLTAGE	DIMENSION MAX DU SAC
	mm	mm	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	440×448×200h	415	76	25	220-240 / 50-60 / 1600	400×500
Bright 18h	589×602×1025h	440×448×200h	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	680×1027×231h	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

Sous vide à cloche

Le meilleur niveau de vide pour tout produit solide, liquide ou délicat. Matériaux de première qualité, traités par des mains expertes. Une aide indispensable pour travailler en cuisine.

IDÉALE POUR:
Restaurants, traiteurs, bar, boucherie



Idea



10 progr. utilisateur



Programmes Dégaz paramétrés



Capteur de vide absolu



Vide Gaz ATM



Evox



Capteur de vide absolu



MODÈLE	DIMENSIONS	DIMENSIONS CHAMBRE À VIDE	BARRES DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	VOLTAGE	DIMENSION MAX DU SAC
	mm	mm	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
Idea 31	415×603×460h	434×343×195h	315	46,3	12	220-240 / 50-60 / 700	300×400
Idea 41	531×614×461h	440×448×190h	415	61,9	20	220-240 / 50-60 / 900	400×450
Evox 25	444×482×208h	290×300×109h	260	22	4	220-240 / 50-60 / 300	250×300
Evox 25h	444×482×271h	290×300×109h	260	27	8	220-240 / 50-60 / 515	250×300
Evox 30	495×627×288h	366×355×183h	310	35,5 41	8 12	220-240 / 50-60 / 530 220-240 / 50-60 / 750	300×400

Thermoscelleuses

L'opercule en barquette idéal pour tous les types de produits, y compris les plats cuisinés. Polyvalente en termes de taille et de type de barquette, elle peut être utilisée dans les cuisines, les laboratoires, les supermarchés, les restaurants ou les take-away

IDÉALE POUR:

Boucheries, gastronomie, production de fromages, laboratoires de recherche alimentaire, supermarchés, catering, restaurants à emporter



VGP



Système de mise sous-vide sensoriel



Vide Gaz ATM



Système de rouleau de freinage



VGP Skin



Système de mise sous-vide sensoriel



Vide Gaz ATM



Panneau digital touch



Matrice avec couteaux



Système de rouleau de freinage



Profi



Parfaite soudure sur tous les bords



MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	POMPE À VIDE	VOLTAGE	DIMENSIONS MAX PLATEAUX	MÉTHODES DE CONDITIONNEMENT
	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm	
VGP 12 mini	391×759×734h	60	12	230 / 50-60 / 1850	190×260×50h	Soudure seule/sous vide/ sous-vide et gaz ATM
VGP 25	497×769×1158h	131	25	220-240 / 50-60 / 2850	325×260×120h	Soudure seule/sous vide/ sous-vide et gaz ATM
VGP 60	497×769×1158h	155	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325×260×120h	Soudure seule/sous vide/ sous-vide et gaz ATM
VGP 60 Skin	497×769×1158h	178	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325×260×120h	Soudure seule/sous vide/ sous-vide et gaz ATM
VGP Combi Skin	497×769×1158h	178	60	400 / 50-60 3ph / 2900	325×260×120h	Skin soudure seule / conditionnement ATM
MODÈLE	DIMENSIONS	POIDS	VOLTAGE	MATRICES STANDARD		
	mm	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× 135×93 / 1× 189×135 / 1× 189×260		
Profi 3	330×590×410h	23,5	220-240 / 50-60 / 1650	4× 116×163 / 2× 257×156 / 1× 325×260		

Pour cuire

La ligne Cuisson sous-vide SV Thermo, la meilleure machine pour la cuisson sous-vide, le seul bain thermostatique du marché équipé de 3 sondes et d'un contrôle décimal de la température. Idéale pour la cuisson sous-vide à basse température.



Cuisiner sous vide



La meilleure cuisson sous vide se fait dans l'eau à basse température. Les résultats sont excellents et chaque produit verra ses couleurs, ses saveurs et ses arômes renforcés et ses propriétés nutritionnelles et ses caractéristiques organoleptiques maintenues



SV Thermo

Bain thermostatique pour la cuisson à basse température de produits sous vide. Sv-Thermo est équipé d'un corps entièrement en acier inoxydable,

3 sondes de contrôle de température millimétriques, 4 modes de cuisson différents, panneau numérique avec 99 programmes, minuterie, mémoire interne, panier pratique avec séparateurs amovibles, couvercle en verre "anti-choc", possibilité de connexion à l'alimentation en eau, 2 électrovannes pour le chargement en eau et 1 électrovanne pour le déchargement.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNALITÉS

Le capteur de température

L'élément chauffant en silicium situé sous la cuve et le capteur de température placé dans la cuve SvThermo permettent de contrôler la température à l'intérieur de la cuve avec une précision millimétrique.

L'eau

Le processus de cuisson à l'eau permet de cuire lentement et uniformément tout produit emballé dans des sachets sous vide.

3 Sondes thermostatiques

Le but des sondes est de détecter la température au cœur des produits, ce qui permet d'obtenir une cuisson parfaite même avec plusieurs aliments à la fois.

Exaltation des arômes

Le processus de cuisson à l'eau exalte les saveurs, les arômes et les couleurs de chaque aliment.

GAMME DE PRODUITS

Pour conserver

Le partenaire indispensable pour toute conditionneuse sous vide, de l'aspiration externe à la cloche. Lisses, gaufrés, pour la cuisson, recyclables ou les nouveaux sachets biocompostables, ils conviennent à tous les besoins de conditionnement

Elles varient en termes de matériau et de taille et peuvent être adaptées à toutes les exigences de conditionnement et de traitement, de la cuisson traditionnelle à la pasteurisation et au conditionnement skin



Sacs sous vide



GAMME DE PRODUITS

- Natural Vacuum Bags
- Conservation
- Cuisson
- Cook & Chill



Barquettes sous vide



GAMME DE PRODUITS

- CPET
- Compostable
- Plateaux gastronomes
- Barquettes en PP transparent
- Skin

GAMME DE PRODUITS

→ Machines à extraction externe



Un conditionnement rapide et parfait pour tous les produits solides et secs, même de grande taille. Longue durée de conservation et, en même temps, des saveurs et des textures parfaites

GAMME DE PRODUITS

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

→ Machines pour usage domestique








Un conditionnement professionnel, disponible dans chaque cuisine domestique. Matériaux de première qualité, rapidité et facilité d'utilisation. Excellents résultats chez soi

GAMME DE PRODUITS

- Eco Vacuum
- Vacuum Family

→ Accessoires




POUR LE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

-  Récipients en acier
-  Rouleau pour barquettes CPET
-  Rouleau pour barquettes compostables
-  Rouleau de film en polypropylène
-  Kit skin

POUR LE SOUS-VIDE

-  Compresseur d'air Booster
-  Dispositif de mise sous vide sur conteneurs
-  Imprimante sans fil TAG
-  Valve SYV
-  Tuyau aspiration professionnel
-  Tuyau aspiration
-  Entonnoir acier inoxydable
-  Easy Flat

PER IL SUPPORTO

-  Coupeuse de sacs
-  Charriot
-  Tablette inclinée
-  Kit de maintenance

ORVED SPA

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

tel: +39.0421.54387
orved@orved.it



Entreprise avec système de gestion de la qualité
certifié par DNV ISO 9001



www.orved.it