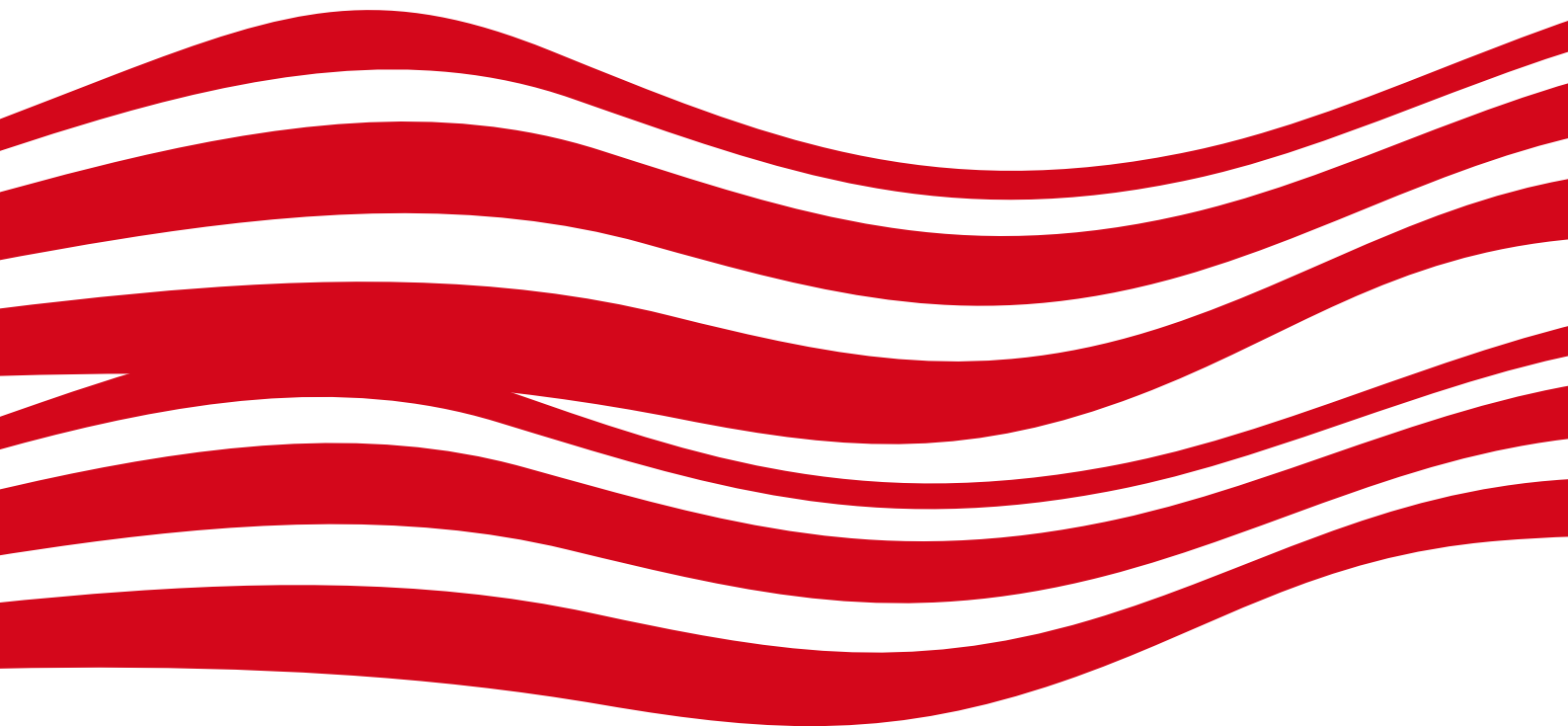




VACUUM PACKAGING





Progrès durables pour un meilleur avenir pour tous

Nous avons transformé nos machines sous vide en outils sophistiqués de transformation alimentaire capables d'améliorer les méthodes et les temps de cuisson.

Nous croyons qu'à l'avenir, la technologie nous aidera à réaliser le rêve d'une cuisine de plus en plus orientée vers le bien-être alimentaire, l'innovation et la durabilité.





L'Essence imbattable de l'essentiel

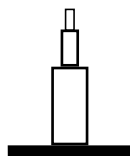
Puissance et contrôle
pour un vide parfait





DOUBLE SCELLAGE

La double ligne de scellage garantit une fermeture efficace et sécurisée, même en présence d'eau et d'huile, tout en offrant une finition esthétique de haut niveau.



PISTONS AMÉLIORÉS

Les nouveaux pistons de levage surdimensionnés assurent une pression de scellage doublée, offrant des fermetures plus efficaces même avec des sacs plus épais ou des fermetures multiples simultanées.



ÉCRAN TACTILE

Le système de contrôle tactile offre une utilisation simple et une sélection immédiate du processus idéal pour un emballage optimal, permettant même aux utilisateurs moins expérimentés d'utiliser la machine efficacement.



COUPE SACHET (OPTIONNEL)

La fonction coupe de scellage élimine l'excédent du sac au-delà du scellage, garantissant des sacs parfaitement propres pour un stockage au réfrigérateur et une finition optimale, idéale pour la vente de produits emballés.



CAPTEUR DE VIDE ABSOLU

Garantit un vide parfait et stable en permanence, en optimisant les temps d'emballage selon la taille et l'humidité du produit.



WIFI INTÉGRÉ

En se connectant au réseau de l'entreprise, des fonctionnalités avancées deviennent accessibles, telles que le téléchargement des données d'emballage, les mises à jour logicielles, le chargement de programmes, la consultation de l'historique de maintenance et l'intervention à distance sur l'écran.

Haute productivité





BARRE DOUBLE

Double la capacité de production par cycle. La double barre de scellage permet d'emballer deux fois plus de sacs en un seul processus.



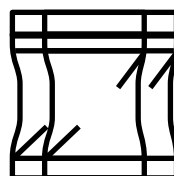
BUSES DE GAZ (OPTIONNEL)

Conçus et placés sur la cuve pour optimiser l'utilisation du gaz inerte



RACCORD RAPIDE POUR GAZ (OPTIONNEL)

Le système de raccord rapide permet une connexion simple et immédiate au gaz inerte, optimisant les temps de travail.



SACS SUPERPOSÉS

Scelle jusqu'à 3 sacs superposés, garantissant un scellage toujours parfait. Même espace, triple productivité.



POIGNÉE (OPTIONNEL)

Le système de fermeture simplifié réduit l'effort physique et la fatigue de l'opérateur, rendant le couvercle facile à fermer. Idéal pour les opérations continues.



FACILE À DÉPLACER

Les modèles à chariot avec roues pivotantes garantissent un déplacement pratique et adaptable pour répondre aux besoins de production.

Conçu pour
une **efficacité**
maximale.





BARRE CONTRE-COUCERCLE DÉTACHABLE

La barre contre-couvercle se détache sans outils, simplifiant et accélérant le nettoyage du couvercle. Combinée à la barre de scellage amovible, l'entretien de l'ensemble du système de scellage devient encore plus pratique et rapide.



BARRE DE SOUDURE AMOVIBLE

Entièrement amovible sans outils. Lorsqu'elle est combinée à la barre contre-couvercle détachable, elle simplifie et accélère l'entretien de tout le système de scellage.



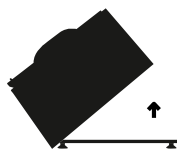
DURABILITÉ DE LA CHAMBRE

L'épaisseur de la chambre garantit une sécurité maximale et une durabilité à long terme.



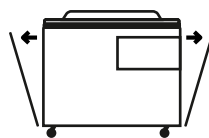
BORDS ARRONDIS

Le design à bords arrondis de la cuve garantit un nettoyage simple et précis de la zone de chargement.



OUVERTURE DU CHASSIS (machines de table)

Le boîtier de la machine d'emballage s'ouvre grâce à un mécanisme articulé, garantissant un accès facile aux composants internes et facilitant l'entretien de routine.



ACCESSIBILITÉ INTERNE

Les machines d'emballage à chariot sont équipées de panneaux amovibles, garantissant un accès rapide à la zone technique et simplifiant l'entretien de routine.

Caractéristiques uniques

1

SYSTÈME D'INJECTION DE GAZ INERTE

Le système d'emballage sous atmosphère modifiée (ATM) permet l'emballage de produits délicats tout en préservant leur intégrité esthétique et leur qualité.



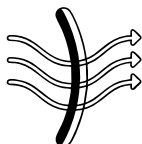
SOFTAIR

Le retour contrôlé et progressif de l'air en fin de cycle garantit un placement doux du sac sur le produit emballé. Ce système est parfait pour l'emballage de fromages affinés ou de viandes avec os.



DÉGAZAGE

Processus de vide progressif personnalisable, avec la possibilité de créer des paliers ou des étapes séquentielles. Idéal pour standardiser les processus de dégazage personnalisés et optimiser la qualité des processus.



FILTRE À POUSSIÈRE (sauf VM42)

Le filtre capture les poussières légères, comme la farine, garantissant la performance et l'efficacité de la pompe à vide. Une solution essentielle pour l'emballage des produits de boulangerie et des pâtes levées.



CYCLES CHEF

Processus spécifiques conçus pour simplifier et améliorer des opérations qui demanderaient autrement plus de temps et un contrôle accru de l'opérateur.



POIGNÉE (seulement VM62H et VM96H)

Le système de fermeture simplifié réduit l'effort physique et la fatigue de l'opérateur, rendant la fermeture du couvercle facile. Idéal pour les opérations continues.

Options

Pack 1

GAZ ET SOFTAIR

Pack 2

**GAZ, SOFTAIR,
CYCLES CHEF ET DÉGAZAGE**

Les Cycles Chef : 14 bonnes raisons



ATTENDRISSMENT DE LA VIANDE

Un processus spécifique pour attendrir la viande et la préparer à la cuisson sous vide, empêchant la perte de poids et de qualité.



VOLAILLES

Conçu pour les viandes avec des os creux, il empêche la cassure des os et leur noircissement.



SAUCES ET JUS

Permet la conservation de sauces, jus et produits liquides en plus grande quantité par rapport à d'autres machines sous vide.



INFUSIONS

Ce processus est spécifiquement conçu pour extraire le maximum des herbes et épices sans compromettre leurs huiles essentielles.



PÂTES FRAÎCHES

Avec du gaz inerte, il permet un emballage parfait des pâtes fraîches, évitant leur écrasement.



PIZZAS ET FOCACCIAS

Un processus développé spécifiquement pour les produits aérés qui, avec du gaz inerte, évite l'écrasement des aliments.



SANDWICHES

Avec une modulation du gaz inerte, il permet un emballage parfait sans fuite de garniture.



POISSONS

Empêche la perte excessive de liquide dans les poissons frais, préservant leur apparence et leur fraîcheur.



MARINADES

Permet aux marinades liquides ou sèches de pénétrer rapidement et profondément, garantissant des résultats homogènes.



SAUCES DENSES ET ONCTUEUSES

Un cycle spécialement conçu pour l'emballage de sauces denses et onctueuses sans supervision.



POUDRES ET ÉPICES

Idéal pour l'emballage de produits légers et volatils, il empêche les particules fines de s'échapper du sac.



PÂTES FARCIES

Empêche la cassure des pâtes et les fuites de farce grâce à l'introduction de gaz inerte.



PAINS ET PÂTIS

Idéal pour les produits de boulangerie croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Le gaz inerte empêche l'écrasement des aliments.



DESSERTS MOUS

Développé pour éviter l'écrasement des aliments tout en répartissant uniformément l'humidité, évitant ainsi le dessèchement des couches extérieures.

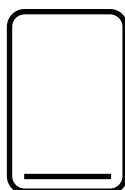
Collection VM



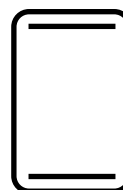


VM 42 CONFIGURATIONS

STANDARD



OPTIONNEL



- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|
|  PANNEAU TACTILE |  4 CYCLES EN BOCAL |  CAPTEUR DE VIDE ABSOLU |  ALERTES AUTOMATIQUES |  PROGRAMMES UTILISATEUR |  DOUBLE SCELLAGE |
|  MENU D'ASSISTANCE |  WIFI INCLUS | | | | |

OPTIONNEL

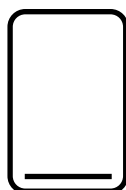
- | | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
|  PROCESSUS CHEF |  INJECTION DE GAZ (ATM) |  SOFTAIR |  5 CYCLES AUTOMATIQUES DE DÉGAZAGE AVEC 12 RAMPS |  BARRE OPTIONNELLE |  COUPE DE SCELLAGE |
|--|---|--|--|---|--|

MODÈLE	DIMENSIONS	TAILLE DE LA CHAMBRE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAXIMALES DES SACS
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 42	580x665x509h	520x450x180h	415	87	25	220-240 / 50/60 / 1200	400 x 450

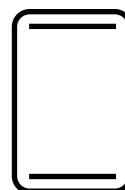






VM 46 CONFIGURATIONS

STANDARD



OPTIONNEL



-  **PANNEAU TACTILE**
-  **4 CYCLES EN BOCAL**
-  **CAPTEUR DE VIDE ABSOLU**
-  **ALERTES AUTOMATIQUES**
-  **PROGRAMMES UTILISATEUR**
-  **DOUBLE SCELLAGE**
-  **MENU D'ASSISTANCE**
-  **WIFI INCLUS**

OPTIONNEL

-  **PROCESSUS CHEF**
-  **INJECTION DE GAZ (ATM)**
-  **SOFTAIR**
-  **5 CYCLES AUTOMATIQUES DE DÉGAZAGE AVEC 12 RAMPS**
-  **BARRE OPTIONNELLE**
-  **COUPE DE SCELLAGE**

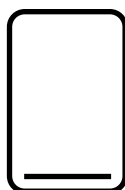
MODÈLE	DIMENSIONS	TAILLE DE LA CHAMBRE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAXIMALES DES SACS
	mm (LxIxh)	mm (LxIxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 46	612x700x500h	551x487x175h	456	95	25	220-240 / 50/60 /1200	450x600



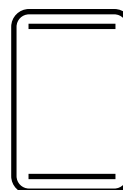
VM 46 H

CONFIGURATIONS

STANDARD



OPTIONNEL



- PANNEAU TACTILE**
- 4 CYCLES EN BOCAL**
- CAPTEUR DE VIDE ABSOLU**
- ALERTES AUTOMATIQUES**
- PROGRAMMES UTILISATEUR**
- DOUBLE SCELLAGE**
- MENU D'ASSISTANCE**
- WIFI INCLUS**

OPTIONNEL

- PROCESSUS CHEF**
- INJECTION DE GAZ (ATM)**
- SOFTAIR**
- 5 CYCLES AUTOMATIQUES DE DÉGAZAGE AVEC 12 RAMPS**
- BARRE OPTIONNELLE**
- COUPE DE SCELLAGE**
- FILTRE À POUSSIÈRE**

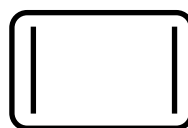
MODÈLE	DIMENSIONS	TAILLE DE LA CHAMBRE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAXIMALES DES SACS
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 46 H	612x720x1007h	551x487x175h	456	115-135	25-60	220-240 / 50/60 / 1200 230-400 / 50 / 1500 190-460 / 50/60 / 2200	450x600



VM 62 H

CONFIGURATIONS

STANDARD



- | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------------|
| PANNEAU TACTILE | 4 CYCLES EN BOCAL | CAPTEUR DE VIDE ABSOLU | ALERTES AUTOMATIQUES | PROGRAMMES UTILISATEUR | DOUBLE SCELLAGE |
| MENU D'ASSISTANCE | WIFI INCLUS | BARRE | | | |

OPTIONNEL

- | | | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------------|--|----------------|--------------------------|---------------------------|
| PROCESSUS CHEF | INJECTION DE GAZ (ATM) | SOFTAIR | 5 CYCLES AUTOMATIQUES DE DÉGAZAGE AVEC 12 RAMPS | POIGNÉE | COUPE DE SCELLAGE | FILTRE À POUSSIÈRE |
|-----------------------|-------------------------------|----------------|--|----------------|--------------------------|---------------------------|

MODÈLE	DIMENSIONS	TAILLE DE LA CHAMBRE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAXIMALES DES SACS
	mm (LxIxh)	mm (LxIxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 62H	771x700x1017h	535x650x200h	613	230	60	230-400 / 50 / 1500 190-460 / 50/60 / 2400	Variable



VM 96 H

CONFIGURAZIONI

STANDARD



- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|--|
|  PANNEAU TACTILE |  4 CYCLES EN BOCAL |  CAPTEUR DE VIDE ABSOLU |  ALERTES AUTOMATIQUES |  PROGRAMMES UTILISATEUR |  DOUBLE SCELLAGE |
|  MENU D'ASSISTANCE |  WIFI INCLUS |  BARRE | | | |

OPTIONNEL

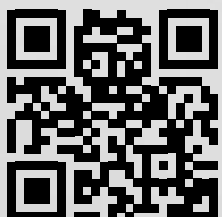
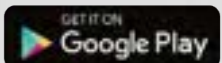
- | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|---|
|  PROCESSUS CHEF |  INJECTION DE GAZ (ATM) |  SOFTAIR |  5 CYCLES AUTOMATIQUES DE DÉGAZAGE AVEC 12 RAMPS |  POIGNÉE |  COUPE DE SCELLAGE |  FILTRE À POUSSIÈRE |
|--|---|--|--|--|--|---|

MODÈLE	DIMENSIONS	TAILLE DE LA CHAMBRE À VIDE	BARRE DE SOUDURE	POIDS	POMPE À VIDE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS MAXIMALES DES SACS
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 96H	1100x804x1050h	585x980x230h	942	290	100	230-400 / 50 / 2200 190-460 / 50/60 / 3400	Variable

Orved Control

L'application pour gérer votre laboratoire.

Contrôle des stocks, surveillance des dates de péremption des produits. Personnalisation et stockage de toutes vos étiquettes.

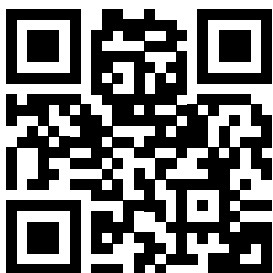


Imprimante TAG

- Imprimez des étiquettes pour tous vos produits.
- Les étiquettes sont résistantes à la chaleur et à l'eau, utilisables dans des cellules de refroidissement rapide, réfrigérateurs ou congélateurs.
- Calcule automatiquement les dates de péremption en définissant la durée de conservation.
- L'application dédiée fournit un rapport d'inventaire
- L'application vous permet de visualiser les produits approchant de leur péremption ou périmés.



Toute l'assistance dont vous avez besoin



ORVED
NEXUS

Découvrez-en davantage

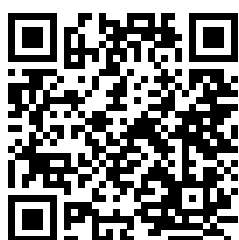
en scannant avec votre smartphone



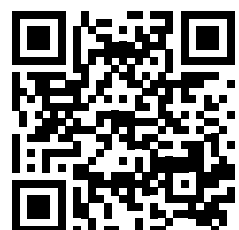
Extraction externe



Thermo-scelleuses



Accessoires



Services



Orved France SAS

37, rue du Saule Trapu
91300 Massy

tel: +33 (0) 1.84.13.13.81
orved.france@orved.com

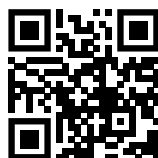
Orved S.p.A.

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

tel: +39.0421.54387
orved@orved.com



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



www.orved.com