

## 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 proverbiali e vengono riconosciute e confermate da una presenza ormai più che venticinquennale 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. These 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.



[www.orved.it](http://www.orved.it)  
[orved@orved.it](mailto:orved@orved.it)



MADE IN ITALY

www.orved.it

orved@orved.it

# ORVED<sup>®</sup> *Bright*

## NUOVA LUCE NEL VUOTO



Orved  
Cooking  
System  
*sous vide*

# SVthermo

**ORVED S.p.A.**

con socio unico

Viale dell'Artigianato, 30

30024 Musile di Piave (VE)

tel: +39 0421 54387

fax: +39 0421 333100

[www.orved.it](http://www.orved.it)

[orved@orved.it](mailto:orved@orved.it)

**Innovazione** / Innovation  
**Automatismo** / Automatism  
**Perfezione** / Perfection

# Orved Cooking System

Come funziona? / How does it work?

Confezionare sottovuoto il prodotto utilizzando una delle macchine a campana Orved.  
Vacuum pack the products using one of Orved's chamber machines.



Utilizzare, per il confezionamento, i nostri sacchetti certificati per la cottura sottovuoto.  
Use our certified cooking bags.



## SV-THERMO: Cottura e Raffreddamento / Cooking and Cooling

La cottura perfetta di Orved Cooking System sous vide / The perfect sous vide cooking by Orved Cooking System

Come tutte le macchine Orved S.p.A., totalmente in acciaio inox, SV-Thermo presenta il massimo dell'innovazione, della precisione e dell'automatismo nel mondo della cottura e del raffreddamento in acqua. Macchina rivoluzionaria con funzioni esclusive che determina un nuovo percorso ed illumina di nuova luce il mondo del sous vide. Il rispetto delle più severe normative a livello mondiale, l'ottenimento delle certificazioni più complesse e la ricerca più impegnativa, hanno coronato un impegno di anni da parte di Orved S.p.A. nella definizione di una macchina con caratteristiche e funzioni decisamente superiori.

Like all Orved's machines, SV-Thermo is entirely stainless steel manufactured, and presents huge innovations, in terms of precise controls and automatism in the field of water cooking and cooling.

Revolutionary machine with unique features, SV-Thermo determines a new way and sheds new light on the world of sous vide.

Through the observance of the strictest regulations in the world, thus obtaining the most complex certifications, and thanks to the most challenging research, Orved S.p.A. has finally succeeded in designing and manufacturing a machine with superior functions and features.

## Caratteristiche Principali / Main Features

- Carico automatico dell'acqua calda con regolazione data e ora  
Automatic loading of the hot water setting date and time

- Carico automatico acqua fredda con regolazione data/ora  
Automatic loading of cold water setting time / date

- Ripristino automatico e/o posticipato ciclo di cottura, con carico acqua calda  
Automatic reset and/or delayed cooking cycle, with hot water load

- Cottura notturna con conservazione alimento a bassa temperatura  
Overnight cooking with food storage at low temperature

- Raffreddamento automatico con carico acqua fredda dopo cottura  
Automatic cooling process with cold water loading after cooking

- Cottura a tempo con raffreddamento e con mantenimento HACCP  
Time cooking, cooling and temperature maintenance following HACCP

- Cicli cottura preimpostati / Preset cooking cycles;

- Cicalino sonoro per segnalazione fine ciclo  
Buzzer signaling the end of the cycle

- Livello dell'acqua definito automaticamente  
Water level automatically defined

- 2 elettrovalvole carico acqua, 1 elettrovalvola scarico acqua  
2 solenoid water load 1 solenoid water discharge

- 3 display di visualizzazione / 3 visual display

- 99 programmi cottura / 99 cooking programs



# Orved Cooking System

sous vide



Impostare la SV-Thermo con il programma di cottura desiderato e gustarsi a pieno un piatto preparato con il sistema OCS.  
*Set the SV-Thermo with the suitable cooking program and enjoy your food prepared according to the OCS system.*

Carrozzeria / Bodywork: Acciaio Inox / Stainless Steel

Ingombro / Size : mm 440x700x370h

Capienza / Capacity: 27 lit.

Peso / Weight: 23 Kg

Tensione / Power grid voltage: 220/240 V - 50/60 Hz  
110/120 V - 60 Hz

## Il Coperchio / The Lid

Il coperchio della SV-Thermo è realizzato in vetro 'anti-shock'.  
Questo particolare vetro permette una perfetta visibilità del prodotto in fase di cottura.

*The lid of the SV-Thermo is made of 'anti-shock' glass.*

*This particular glass allows a perfect visibility of the product during cooking.*

## Il Cestello / The Basket

Pratico sistema dotato di cestello e divisori amovibili con possibilità di posizionamento verticale del prodotto a cuocere.

*Practical system with a basket and removable dividers with the possibility of positioning the product vertically during cooking.*



## • Le Sonde / The Probes

Tre sonde al cuore per una cottura precissima di prodotti di diversa tipologia e/o pezzatura.

*Three core probes for a very precise cooking of different kind of products of various sizes*

## • Maniglie / Handles

Pratiche maniglie per una migliore trasportabilità.

*Practical handles for easy transportation.*