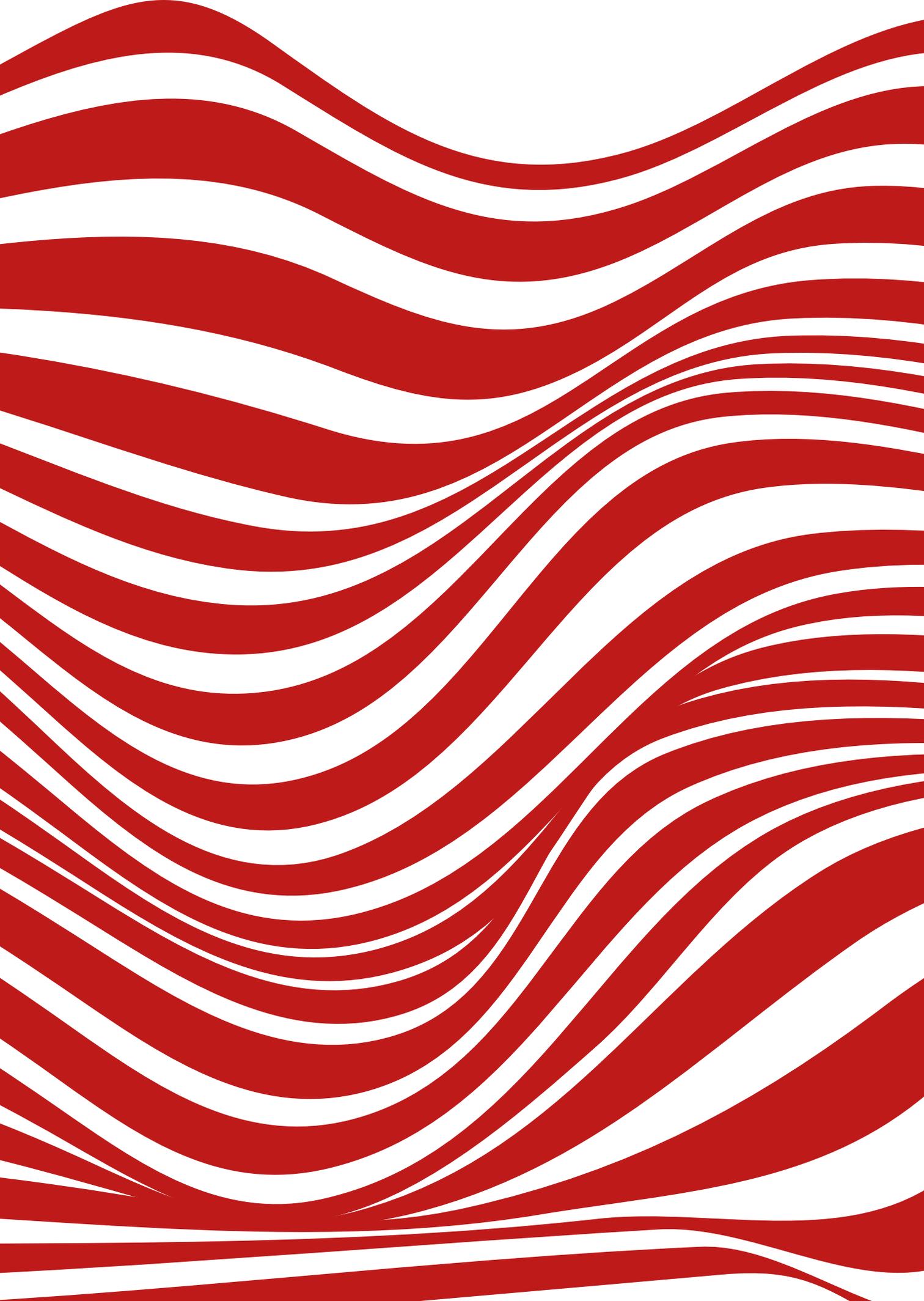




ENVASADORA LÍQUIDO

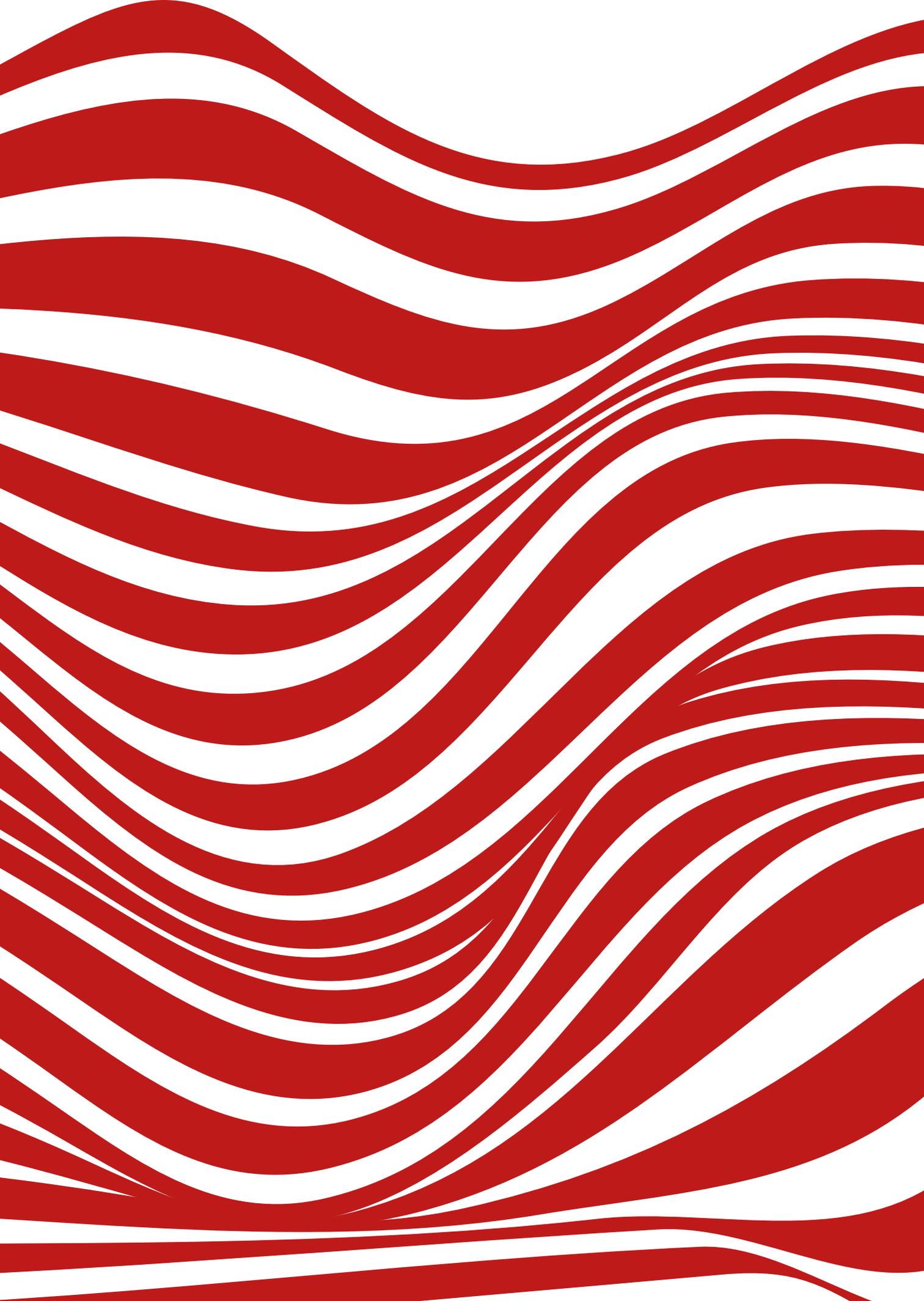


HOST 2023



NUEVA GAMA





Indice

- 2** SV Lab
- 7** SV Collection | Ficha de datos
- 8** El futuro empieza con VM Cuisson
- 10** Procesos inteligentes
- 12** Catering / Gastronomía
- 14** Heladería / Pastelería
- 16** Pizzería / Panadería
- 18** Laboratorio alimentario
- 20** Mixología
- 22** Procesos en tarros
- 23** Procesos Degas
- 25** La cuba vertical original
- 26** Lo último en higiene y el orden en su frigorífico
- 28** Orved Nexus
- 30** Detalles para los entendidos
- 32** VM Cuisson | Ficha técnica
- 34** VM Collection | Ficha técnica
- 36** Comparación procesos inteligentes

Basta un toque
para cocinar
al vacío.

SV
LAB



SV LAB

**COCINAR Y
ENFRIAR**



Cocinado y refrigerado, con un solo toque

Coloque las bolsas en la cámara, seleccione la receta en la práctica pantalla táctil, deje que SV Lab haga su trabajo y obtendrá un plato cocinado y ya refrigerado.



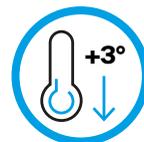
60 RECETAS

Experimente sabores más ricos y colores vibrantes. Simplemente elija su receta y nivel de cocción, y deje que SV LAB establezca automáticamente la temperatura y el proceso de cocción perfectos para sorprender a sus invitados.



TEMPERATURA PERFECTA

El sistema de calentamiento SV LAB garantiza que toda el agua se caliente simultánea y uniformemente. Su cocción será siempre impecable, incluso cuando la máquina esté completamente cargada.



ENFRIAMIENTO RÁPIDO A +3°C

Una vez que haya terminado de cocinar, simplemente solicite a SV LAB que enfríe rápidamente su plato a +3°C de temperatura central preparando su receta para un almacenamiento seguro en el frigorífico.



Selecciona la receta y cocina:



CARNE



PESCADO



VERDURAS



DULCES

**COCCIÓN, PASTEURIZACIÓN Y ENFRIAMIENTO
RÁPIDO EN UN SOLO CICLO**

3°

**INTEGRADO
ENFRIADOR ULTRA**



Comparación entre la cocina tradicional y la **cocina al vacío**

	Alimentos frescos peso	Después de al vapor	Después de la coc- ción sous-vide	Cantidad tSousVide vs Vapor
ASADO DE TERNERA	1000 gr	790 gr	920 gr	16.5%
SALMÓN	1000 gr	790 gr	980 gr	24.1%
STINCO	1000 gr	710 gr	920 gr	29,6%

El horno de agua de sus sueños

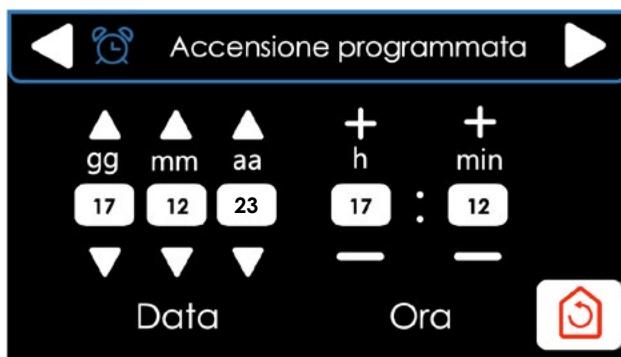
De la cocción al enfriamiento, una maquina unica.

SV LAB es la nueva frontera de la cocción y refrigeración Sous Vide.



Horno de agua con control preciso de la temperatura

Consiga precisión en el control de la temperatura para una cocción exquisita, cumpliendo los más altos estándares culinarios.



Encendido y precalentamiento y precalentamiento

Configure fácilmente la hora de inicio y la temperatura de precalentamiento que prefiera. SV LAB se anticipa a sus necesidades, garantizando que el agua esté lista exactamente cuando usted lo desee.



60 recetas de chef integradas para resultados de cocción

Seleccione su receta y nivel de cocción preferido, SV LAB garantizará resultados consistentes



Sonda al corazón integrada

Elija la temperatura central deseada, SV LAB trabajará para usted.

SV LAB Colección

Panel de control táctil e intuitivo, ajuste preciso de la temperatura y opción de cocción temporizada o con sonda al corazón.

Puede personalizar su experiencia culinaria y disfrutar de 60 recetas Chef integradas para obtener resultados perfectos desde el principio. En la versión PRO, también tiene la comodidad de enfriamiento directo a +3°C gracias al enfriador integrado.



SV LAB



SV LAB PRO

MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD DEL DEPÓSITO	PESO	ENFRIAMIENTO	ALIMENTACIÓN
	mm (LxIxh)	l	kg	+3°	V / Hz / W
SV LAB	450x720x390h	27	30	-	220-240 / 50/60 / 2850
SV LAB PRO	485x720x1405h	27	82	Intergato	220-240 / 50 / 3650



VM | VM CUISSON PROCESOS INTELIGENTES



Un legado
legado,
Renovado

VMM
Cuisson

Procesos inteligentes

Ciclos chef

Procesos de vacío específicos diseñados para agilizar las tareas de cocina y elevar la calidad de sus platos. Estos procesos convierten su envasadora VM en una maravilla culinaria que ofrece resultados uniformes y únicos.



MARINADO



SALSAS



LIMPIEZA DE MARISCOS



**ABLANDAMIENTO
DE LA CARNE**



INFUSIONES



BASES DE REPOSTERÍA



**HELADERÍA BASE
BLANCO**



**HELADERÍA BASE
CREMA**



**HELADERÍA BASE
FRUTOS SECOS**



**HELADERÍA BASE
SORBETE**



BOMBONES



**BOLLOS DE CREMA Y
MERENGUES**



**Catering
/ gastronomía**



**Pastelería
/ Heladería**



**Pizzería
/ panadería**

Envasado inteligente

Con VM tienes programas de envasado específicos que cuida tus productos de la mejor manera posible. Procesos de embalaje inteligentes



PESCADOS



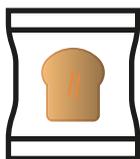
POLVOS Y ESPECIAS



POLLO



PASTA FRESCA



**PRODUCTOS PARA
HORNO**



DULCES



Lácteos



Carnicería



Cocktelería

Restaurante / gastronomía

Los procesos largos y laboriosos se convierten en sencillos y rápidos.



SALSAS

Permite el envasado automático de salsas, caldos y productos líquidos de forma sencilla y con una cantidad de producto mayor que la mayoría de envasadoras al vacío del mercado. Es la opción ideal para envasar salsa de tomate, ragú y zumos de fruta.



MARINADO

Un proceso específico para marinar productos, penetra el adobo de forma rápida y uniforme.

Utilizarás menos adobo y completarás el proceso en un ciclo rápido, logrando resultados homogéneos, intensos y sabrosos en



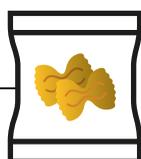
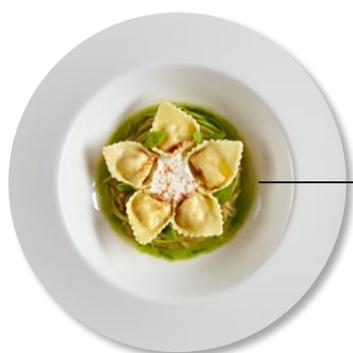
LIMPIEZA DE MARISCOS

Diseñado para limpiar y eliminar la arena y los residuos internos de los moluscos bivalvos, preparándolos perfectamente para su posterior envasado al vacío o cocción.



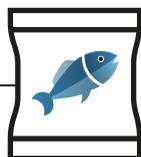
INFUSIONES

Este programa especial permite extraer el máximo aroma de las hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales, lo que garantiza un sabor único e intenso.



PASTA FRESCA

Permite un envasado impecable que evita la compresión o rotura de la masa fresca gracias al uso de gas inerte.



PESCADOS

Evita la pérdida excesiva de líquido del pescado fresco y mantiene su frescura, calidad y aspecto.

Heladería / Pastelería

Con VM Cuisson la pastelería da un salto de calidad.

Los modelos VM Cuisson están equipados con procesos específicos para el envasado y la transformación de productos semiacabados y acabados de pastelería y heladería. La original cuba vertical permite envasar automáticamente bolsas que contienen grandes cantidades de líquidos o cremas.



BOLLOS DE CREMA Y MERENGUES

Proceso diseñado para envasar al vacío productos de pastelería acabados que presentan diferentes texturas internas y externas. El aspecto será impecable, evitando cualquier fuga del interior blando o cremoso.



BOMBONES

Especialmente diseñado para el mundo del chocolate, para envasar pralinés de forma impecable, evitando cualquier rotura de la cubierta y el derrame del relleno.



BASES DE REPOSTERÍA

Ideal para cremas y salsas a base de leche y huevo, permite envasar más producto sin que se salga de la bolsa. Cremas homogéneas y brillantes, perfectamente conservadas.





Tu nueva tecnología

4 procesos específicos para envasar perfectamente bases de helado: desde la base de sorbete hasta las bases más complejas.

BASES DE HELADO SORBETE

Proceso desarrollado para el envasado óptimo de bases de sorbete, con o sin pulpa de fruta fresca.



BASES DE HELADO BLANCO

Proceso diseñado para el envasado perfecto de bases de helado con leche y nata.



BASES DE HELADO NATA

Proceso diseñado para el envasado perfecto de bases heladas con leche, nata y huevos.



BASES DE HELADO FRUTOS SECOS

Un proceso incluso para bases más complejas con frutos secos como avellanas o pistachos.



Pizzería / panadería

El mostrador de pizzas es una cocina en sí misma. Los modelos VM le permiten facilitar el trabajo, organizar mejor la compra y aumentar su oferta con preparaciones únicas.

Ingredientes listos para usar, divididos según el tipo de pizza y con una larga vida útil. Puede preparar con antelación incluso los ingredientes más delicados, manteniéndolos listos para usar o para llevar.

Utilice también el envasado al vacío para las bases de pizza: el proceso de masa fresca evita que la masa se aplaste y se rompa.

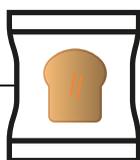


**¿Quiere vender
su base de pizza?
Envasela al vacío
con modelos VM**



Procesos específicos para usted

Aporte nuevo sabor y calidad a su pizzería. Desde la harina hasta el aceite aromatizado o especiado para enriquecer el sabor, encontrará un proceso específico para cada alimento.



PRODUCTOS PARA HORNO

Ideal para obtener un producto crujiente por fuera y blando por dentro. La introducción de gas inerte evita que el producto se aplaste aunque entre en contacto con la bolsa.



POLVOS Y ESPECIAS

Para el envasado de productos ligeros y aves. Evite los polvos y/o especias en polvo. se levantan y salen del sobre durante el ciclo. Excelente envasado y máquina siempre limpia.



SALSAS

Envasa automáticamente líquidos de forma sencilla y con más capacidad de producto que la mayoría de las envasadoras del mercado. ORVED es la única empresa que garantiza un vacío final de 2 mbar con líquidos.



INFUSIONES

La configuración especial del programa permite extraer el máximo aroma de las hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales, lo que garantiza un sabor único e intenso.



Obradores

→ Quesería



Envasa al vacío incluso lo que crees que no es posible, como quesos blandos o quesos con líquido de gobierno..

La tecnología del vacío desempeña una doble función: ayuda a conservar durante mucho tiempo los quesos cortados, incluidos los blandos como el gorgonzola, y mejora el servicio a sus clientes al permitirles comprar mayores cantidades sin tener que consumir el queso en pocos días.



CORTE SOBRANTE

Un toque en el nuevo panel de control táctil basta para activar o desactivar:

- _ la segunda barra de soldadura**
- _ la función corte sobrante**



→ Carnicería



ABLANDAMIENTO DE LA CARNE

Específico para ablandar la carne y prepararla para su posterior cocción sous-vide. Crea diferentes intensidades de presión sobre la carne para ablandarla, sin pérdida de peso ni calidad.



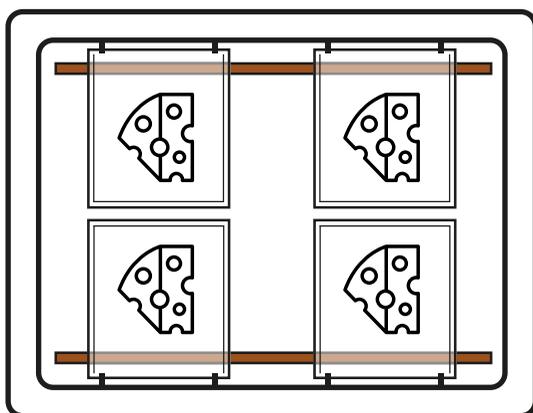
POLLO

Para envasar perfectamente carne con huesos huecos, delicados y frágiles (por ejemplo, pollo o conejo). Evita la rotura y el ennegrecimiento de los huesos.

Tartar, ragú o lasaña: sorprenda a sus clientes con nuevos platos preparados.



Puede envasar al vacío embutidos enteros o una selección de loncheados. Organice mejor su expositor y ofrezca a su cliente la oportunidad de comprar más producto al tiempo que se beneficia de una mayor vida útil.



Duplique su productividad con la barra de sellado doble. Envase varias bolsas simultáneamente para aumentar su eficiencia.

Mixología

**Enriquece tu propuesta de cóctel.
Dé rienda suelta a su creatividad
con los aperitivos.**

Cree las mejores bases para cócteles y aperitivos gracias a los procesos chef de las envasadoras VM. La infusión permite extraer los aromas de hierbas y especias, manteniendo su intensidad, para crear bebidas del más alto nivel.



INFUSIONES

La configuración especial del programa permite extraer el máximo aroma de las hierbas y especias sin comprometer los aceites esenciales, lo que garantiza un sabor único e intenso.

Puede envasar al vacío los más delicados y blandos, como quesos frescos pero también hojaldres salados, volovanes y pan para canapés y bocadillos: la atmósfera protectora conservará su sabor y aspecto.





Procesos inteligentes para todos los procesos

➔ Procesos en recipientes

Los procesos de tarros envasan productos delicados o blandos en recipientes resistentes al vacío. Hay cuatro niveles de envasado disponibles, en función del tipo y la cantidad de producto que se vaya a envasar. Utilice su máquina de envasado al vacío Orved para hacer un maravilloso chocolate inflado con aire usando la función de tarros.



CONTROL POR SENSOR

Permite seleccionar el porcentaje de vacío deseado, un posible nivel de extra vacío y añadir una pausa al final del ciclo para creaciones especiales (por ejemplo, chocolate soplado).



ASIA MÍN - MED - MÁX

3 niveles de vacío, en función del llenado del recipiente. Si el recipiente está muy lleno y el aire a extraer es poco, se elige "Mín". Por el contrario, si el aire a extraer es mucho, se elige "Max".



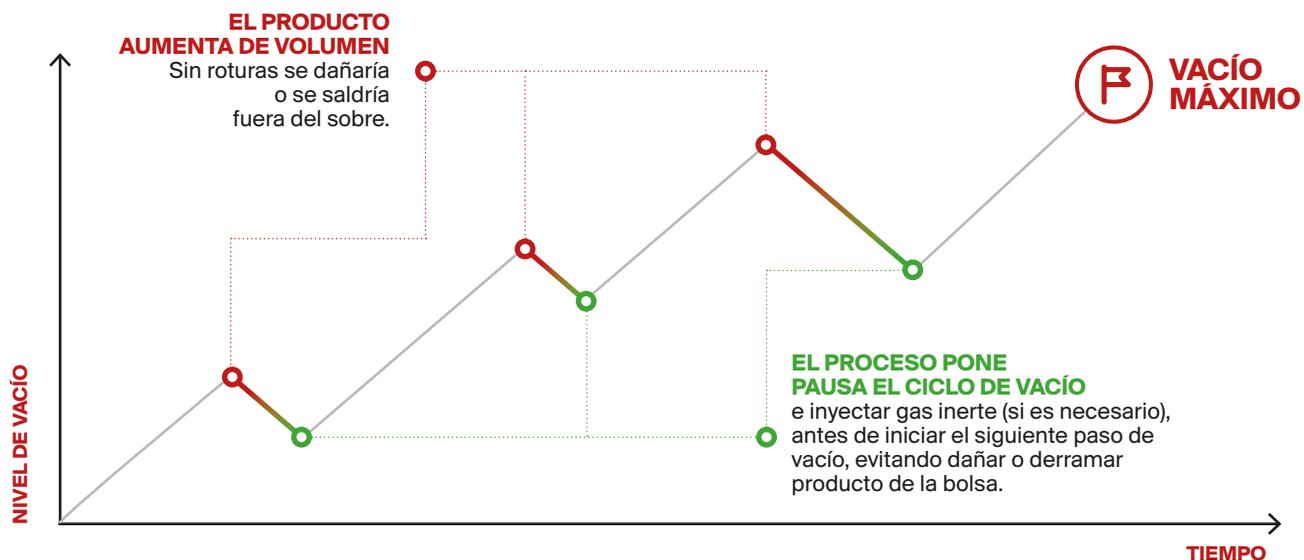


→ Procesos Degas

Procesos automáticos de vacío progresivo que permiten envasar al vacío por etapas. Estos procesos están diseñados para envasar productos blandos, porosos o líquidos consiguiendo el máximo vacío sin riesgo de dañarlos o de que se salgan de la bolsa.

Aspiración progresiva para un resultado óptimo en todo momento

5 PROCESOS DE DESGASIFICACIÓN AUTOMÁTICOS, EDITABLES Y NOMBRABLES





La exclusiva cuba vertical

Diseñada para simplificar y agilizar cualquier envasado de productos líquidos de forma automática y sin supervisión.



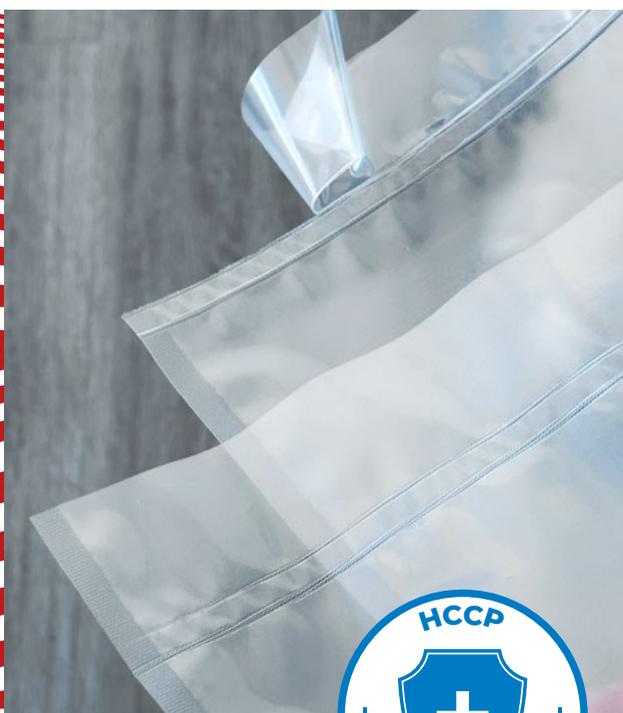
La cuba vertical facilita el envasado de productos líquidos y permite poner más productos en las bolsas.



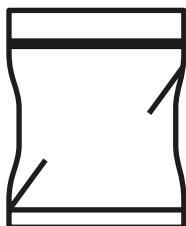
Máxima higiene y orden en su frigorífico

El corte sobrante permite eliminar la parte de la bolsa que puede albergar suciedad y bacterias

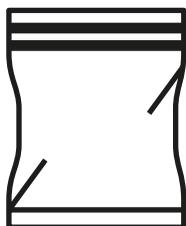
En la cocina, la higiene, la limpieza y el orden son esenciales. La nueva barra de sellado 3 en 1 ofrece una valiosa ayuda al eliminar la parte de la bolsa que se sella en exceso y, con ella, los restos de producto que podrían favorecer la proliferación de bacterias.



1 barra 3 funciones



SOLDADURA SIMPLE



DOBLE SOLDADURA



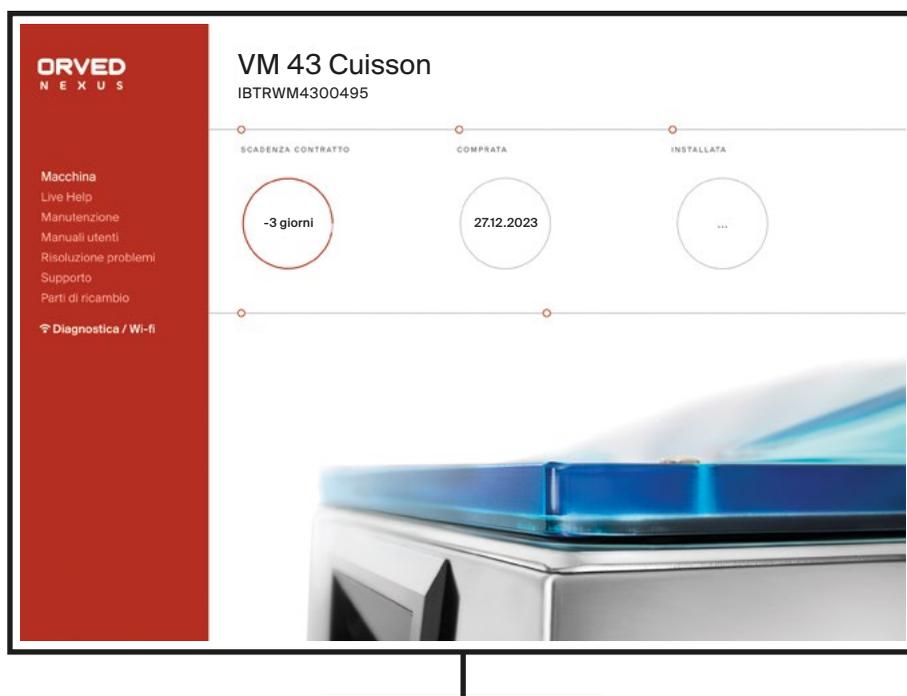
SOLDADURA Y CORTE
SOBRANTE



Todos los
controles
en tu
mano



Orved
Nexus

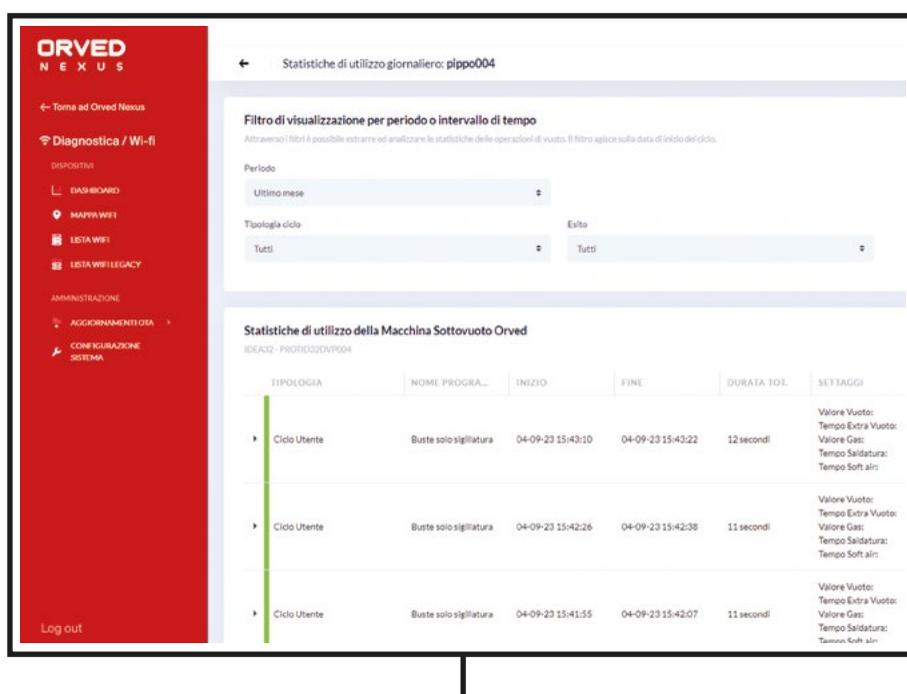


ORVED NEXUS

El nuevo Wi-fi recoge en tiempo real todos los datos de funcionamiento de su envasadora, que pueden consultarse en el nuevo portal Orved Nexus.

ACCEDA DIRECTAMENTE DESDE EL CÓDIGO QR SITUADO EN LA MÁQUINA ORVED

Actualizar, programar y verificación del correcto funcionamiento son sólo algunas de las funciones del nuevo portal ORVED NEXUS para tener siempre bajo control su máquina de empaquetado VM.



Detalles que marcan la diferencia.

Diseñado para obtener el máximo rendimiento con el mínimo empleo de tiempo

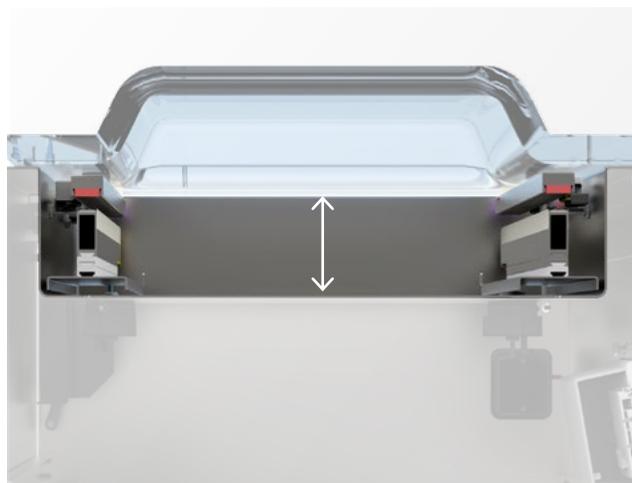


Nunca fue tan fácil de usar

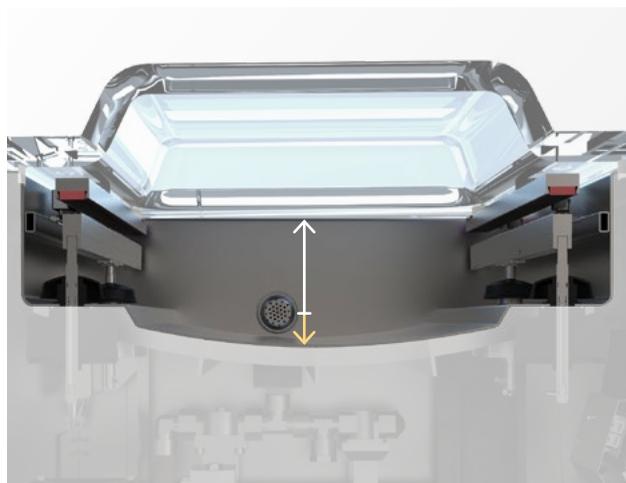
Gracias al nuevo panel táctil, basta con seleccionar el ciclo de cocción y bajar la tapa, unos pocos toques para un resultado óptimo.

Cuba mejorada

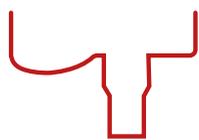
Nueva forma más profunda para mayor volumen.



Anterior - Bright 20



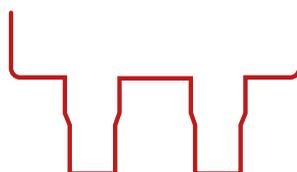
Presente - VM 63



VM 33 CUISSON



VM 43 CUISSON
/ VM 43 H CUISSON



VM 63 H CUISSON



VM 43 XL / VM 43 H XL



VM 33



VM 43



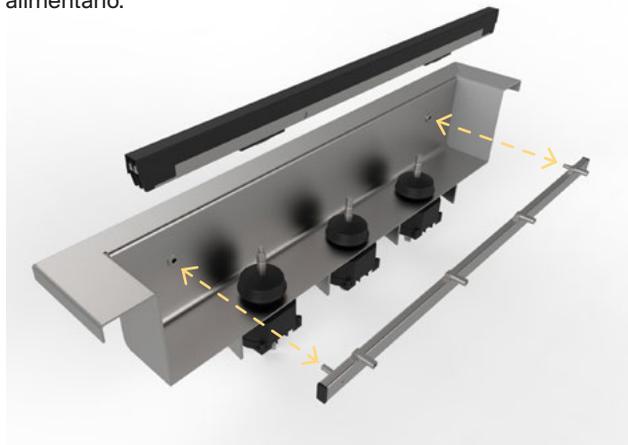
VM 63 H



VM 103 H

Barra de inyección de gas desmontable

Las boquillas de entrada de gas ya no están ancladas a la cuba, sino en una barra independiente para ofrecer una mayor versatilidad y racionalización en el uso del gas alimentario.



*no disponible para VM33 y VM33 Cuisson

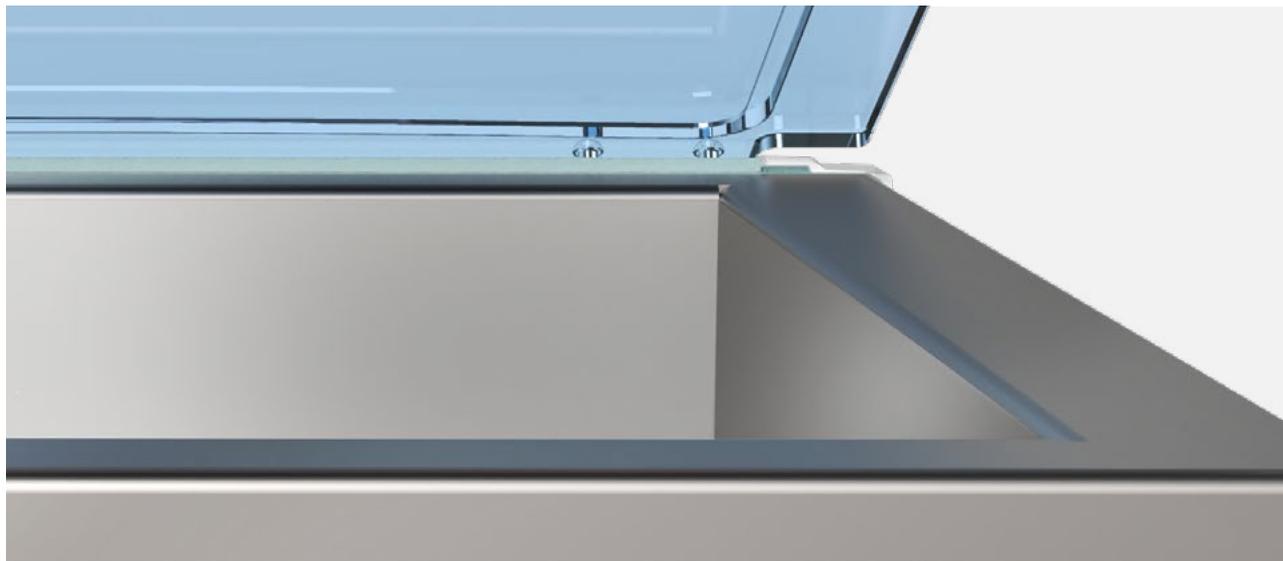
Contrabarra desmontable

Facilitando la limpieza y manteniendo los niveles de higiene, con las nuevas envasadoras queremos ahorrarle tiempo en todos los frentes.

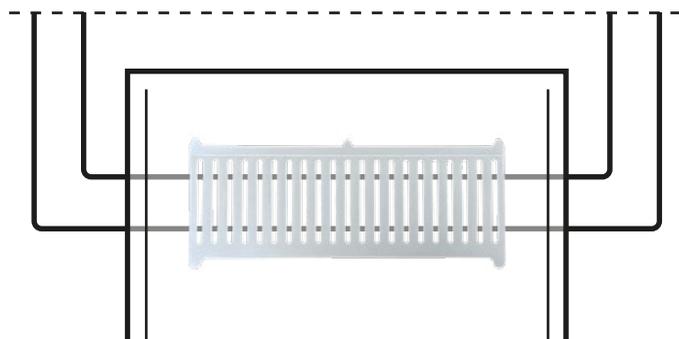


Cuba sin aristas y de fácil limpieza

El nuevo sistema de apertura de la tapa está situado en la parte exterior del borde de la cuba para facilitar y agilizar la limpieza.



Y para productos grandes: vacío exterior



Todo lo que necesita es un accesorio para utilizar su máquina de campana como una máquina de aspiración externa y envasar fácilmente incluso productos que, debido a su tamaño, no podrían colocarse dentro de la campana.

Gama VM Cuisson



VM 33 CUISSON



VM 43 CUISSON



VM 43 H CUISSON



VM 63 H CUISSON

MODELO	DIMENSIONES	DIMENSION CÁMARA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO	PESO	BOMBA DE VACÍO	ALIMENTACIÓN	DIMENSION MAX. BOLSA DE VACÍO
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 33 Cuisson	467x596x480h	345x434x205h + 191h	310	44,7	16	220-240 / 50/60 / 1115	300x450
VM 43 Cuisson	580x690x485h	450x520x220h + 192h	415	86,5	25	220-24 / 50/60 / 1550	400x500
VM 43 H Cuisson	580x698x1029h	450x520x220h + 192h	415	117,9	25	220-24 / 50/60 / 1550	400x500
VM 63 H Cuisson	833x755x1030h	680x757x200h + 192h	600 x 2	96,2	60	400 / 50/60 / 3370	Variable

La única gama con la exclusiva cuba vertical y procesos chef para líquidos, pastelería y heladería



**SÓLO EN
VM CUISSON**



CUBA
VERTICAL



PROCESOS DE
PASTELERÍA



FECHADOR
excepto VM633 cuisson



PANEL
TÁCTIL



PROCESOS
CHEF



4 CICLOS
RECIPIENTES



5 CICLOS DE
DESGASIFICACIÓN
12 RAMPAS
AUTOMÁTICAS



ALERTAS
AUTOMÁTICAS



10
PROGRAMAS
DE USUARIO



DOBLE SOLDADURA/
CORTE SOBRENTE



MENÚ
ASISTENCIA



SOFTAIR



CONTRABARRA
DESMONTABLE



WIFI DE SERIE
ESTÁNDAR



VACÍO Y
GAS (ATM)



SENSOR DE
VACÍO ABSOLUTO

Gama VM



VM 33



VM 43



VM 43 XL

MODELO	DIMENSIONES	DIMENSION CÁMARA DE VACÍO	BARRA DE SELLADO	PESO	BOMBA DE VACÍO	ALIMENTACIÓN	DIMENSIÓN MÁXIMA DE BOLSA DE VACÍO
	mm (Lxlxh)	mm (Lxlxh)	mm	kg	mc/h	V / Hz / W	mm
VM 33	467x596x480h	340x430x200h	310	44,7	16	220-240 / 50/60 / 1150	300x450
VM 43	581x605x484h	443x438x200h	415	85,3	25	220-240 / 50/60 / 1350	400x500
VM 43 XL	580x690x485h	450x520x220h	415	92,4	25	220-240 / 50/60 / 1350	400x500
VM 43 H XL	580x698x1029h	450x520x220h	415	117,9	25	220-240 / 50/60 / 1350	400x500
VM 63 H	833x755x1030h	680x575x240h	625	96,2	60	400 / 50/60 / 3370	500x600

Una gama completa para satisfacer todas las necesidades



VM 43 H XL



VM 63 H



VM 103 H



PANEL
TÁCTIL



PROCESOS
CHEF



4 CICLOS
RECIPIENTES



5 CICLOS DE
DESGASIFICACIÓN
12 RAMPAS
AUTOMÁTICAS



ALERTAS
AUTOMÁTICAS



10 PROGRAMAS
DE USUARIO



DOBLE SOLDADURA/
CORTE SOBRENTE



MENÚ
ASISTENCIA



SOFTAIR



BARRA OPCIONAL
(excepto VM63 e VM103)



CONTRABARRA
DESMONTABLE



WIFI DE SERIE
ESTÁNDAR



VACÍO Y
GAS (ATM)



SENSOR DE
VACÍO ABSOLUTO

Comparación procesos inteligentes



CICLOS
CHEF



ENVASADO
INTELIGENTE

PROGRAMAS

:VM e VM Cuisson



LIMPIEZA
DE MARISCOS



INFUSIONES



PASTA FRESCA



POLVOS Y
ESPECIAS



ABLANDAMIENTO
DE LA CARNE



PRODUCTO DE
HORNO



MARINADO



PESCADOS



POSTRES



ZUMOS Y
SALSAS



POLLO



CREMA BASE
PASTELERIA



RELLENOS Y
MERENGUES



BOMBONES



BASE
HELADERIA,
SORBETE

COLECCIONES:

VM Cuisson



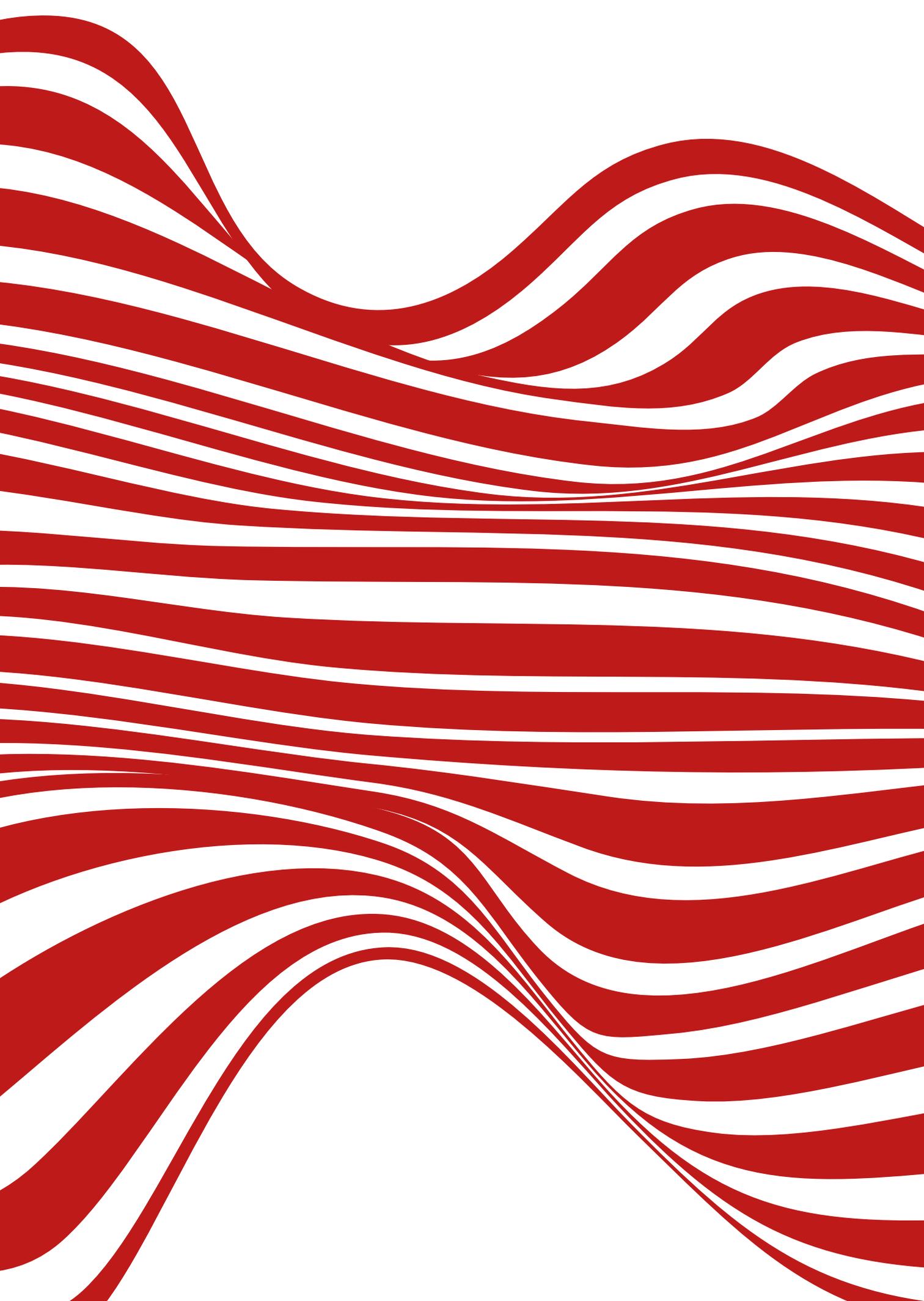
BASE
HELADERIA
BLANCA



BASE
HELADERIA
CREMA



BASE
HELADERIA
FRUTOS SECOS





Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, n 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig

