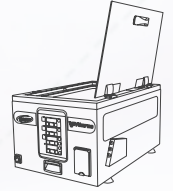




SVthermo

NUOVA LUCE NELLA COTTURA SOTTOVUOTO



VacuumMasters



SVTHERMO: LA MACCHINA TOP PER LA COTTURA SOTTOVUOTO

L'unico bagno termostatico sul mercato munito di 3 sonde e di controllo millesimale della temperatura. Ideale per la cottura in sottovuoto a bassa temperatura. Perfetto per ristoranti, macellerie, gastronomie ed hotel.

SVTHERMO: THE TOP MACHINE FOR THE SOUS-VIDE COOKING

The unique sous-vide cooking system equipped with 3 core probes at thousandth temperature control. Ideal for products cooked at low temperature. Perfect for restaurants, butcher shops, delicatessens and hotels.



- Ideale per ristoranti, hotel, catering, gastronomie, macellerie e pasticcerie; può cuocere sia prodotti solidi che liquidi.

- Ideal for restaurants, hotels, catering, delicatessens, butcher shops, confectioner shops; it can cook both solid and liquid products.

- Idéal pour restaurant, hôtel, restauration, gastronomie, boucherie et boulangerie; il peut cuire des produits solides et liquides.

- Ideal para restaurantes, hoteles, catering, gastronomías, carnicerías y pastelerías; pueden cocinarse tanto productos sólidos como líquidos.

- Pratiche maniglie per una migliore trasportabilità.

- Practical handles for easy transportation.

- Poignées pratiques pour un transport facilité.

- Prácticas manillas para un mejor desplazamiento.



SVTHERMO: LA MACHINE TOP POUR LA CUISSON SOUS VIDE

L'unique bain marie thermostatique sur le marché muni de 3 sondes à cœur et du contrôle au millième de la température. Idéal pour la cuisson sous vide à basse température. Parfait pour les restaurants, les boucheries, les traiteurs et pour les hôtels.

SVTHERMO: LA MÁQUINA TOP PARA LA COCCIÓN AL VACÍO

El único baño termostático en el mercado, que trabaja con 3 sondas de temperatura a control milesimal. Ideal para la cocción al vacío a la baja temperatura. Perfecto para restaurantes, carnicerías, tiendas de delicatessen y hoteles



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

• The lid of the SVThermo is made of 'anti-shock' glass. This particular glass allows a perfect product visibility during the cooking process.

• Le couvercle de la SVThermo est réalisé en verre 'antichoc'. Ce verre spécial et transparent permet une visibilité parfaite du produit pendant toute la phase de cuisson.

• La tapa de SVThermo está realizada en vidrio anti golpes. Este especial vidrio permite una perfecta visibilidad del producto en fase de cocción.

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

• Three core probes for a very precise cooking of different kind of products and/or various sizes.

• Trois sondes à cœur permettant une cuisson très précise du produit en fonction de sa typologie et de son poids.

• Tres sondas al corazón para optimizar la cocción de productos de diferentes tipologías.



- Lo speciale sensore presente nella vasca di Svthermo consente di controllare, con millesimale precisione, la temperatura dell'acqua, rendendo la cottura dei cibi eccelsa.

- The special temperature sensor in the tub of SvThermo, allows you to precisely control the internal temperature of the tank, making the cooking of foods sublime.

- Le senseur spécial incorporé dans la cuve du bain thermostatique SvThermo, vous permet de contrôler au millième la température interne de la cuve, rendant ainsi la cuisson des aliments sublime.

- El especial sensor de temperatura en la cámara de Sv-Thermo, permite de controlar, con precisión milesimal, la temperatura de l'agua, por lo que la cocción des alimentos le resulta sublime.

- Orved offre la possibilità della cottura ritardata che consente di inserire comodamente il prodotto nel bagno termostatico, impostare l'ora di inizio e fine della cottura.

- Orved offers the possibility of delayed cooking, which allows you to comfortably put the product in the water bath, set the start and the end cooking-time.

- Orved a imaginé un programme de cuisson retardée qui permet de mettre le produit dans le bain thermostatique et de programmer l'heure de début et de fin de cuisson.

- Orved ofrece la posibilidad de cocción retrasada que se le permite poner cómodamente el producto en el baño y ajustar la hora de inicio y fin de la cocción.

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

- Useful system with a basket and removable dividers to place the product vertically during the cooking process.

- Système très pratique avec panier et séparateurs amovibles. Possibilité de mise en position verticale des produits à cuire.

- Sistema práctico con canasta y divisorios amovibles con posibilidad de posicionar verticalmente el producto.

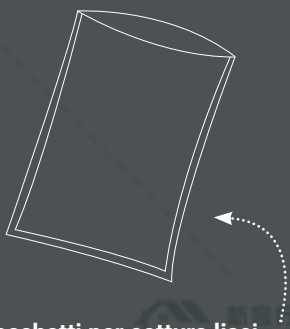


VALVOLA SYV PER SONDE AL CUORE SYV VALVE FOR CORE PROBE

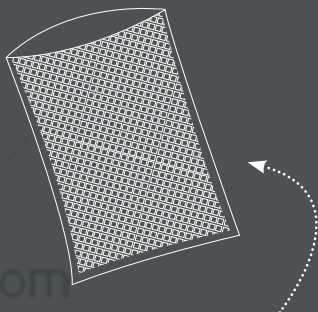


- Il dispositivo SYV (Save Your Vacuum) permette di rilevare la temperatura al cuore del prodotto sottoposto a cottura sottovuoto (in bagnomaria o forno a vapore), creando una barriera efficace al passaggio d'aria nel punto di attraversamento dell'ago della sonda con la busta.
- The SYV (Save Your Vacuum) measures the product's core temperature during the sous-vide cooking process (in water bath or steam oven), avoiding any air flow in the bag through the needle probe punching point.
- Le dispositif SYV (Save Your Vacuum) permet de relever la température au coeur du produit en cours de cuisson sous vide (bain-marie ou four à vapeur), en créant une barrière efficace contre le passage de l'air au point de pénétration de l'aiguille de la sonde et du sac.
- La válvula SYV (Save Your vacío) permite medir la temperatura interior del producto sometido a cocción a vacío (al baño María o en un horno de vapor) creando una barrera efectiva para el paso del aire en el punto donde la aguja de la sonda penetra en la bolsa.

BUSTE SOTTOVUOTO PER COTTURA COOKING VACUUM BAGS



Sacchetti per cottura lisci
Cooking smooth vacuum bags



Sacchetti per cottura goffrati
Cooking channelled vacuum bags

- **Per conservare prima e dopo la cottura** - Preserve before and after cooking
Conservar avant la cuisson - Para preservar antes y después de la cocción
- **Per confezionare sottovuoto qualsiasi alimento: solido e liquido**
To vacuum pack any type of food: solid and liquid
Pour conditionner tout type d'aliment: solides, liquides
Para Envasado al vacío cualquier alimento: sólido y líquido
- **Perfetti per la cottura in sottovuoto** - Perfect for sous-vide cooking
Parfait pour la cuisson sous vide - Ideal para cocinar al vacío
- **La cottura dei prodotti all'interno delle buste Orved esalta sapore, aroma e colore degli alimenti conservandone inalterate le proprietà organolettiche.**
Sous-vide cooking by means of Orved cooking bags enhances the flavour, aroma and colour of products, preserving their organoleptic properties.
La cuisson à l'intérieur des sachets sous vide Orved exalte les saveurs, les arômes, les couleurs et préservent les propriétés organoleptiques des aliments.
La cocción de productos dentro las bolsas Orved realza el sabor, el aroma y el color de alimentos, preservando inalteradas sus propiedades organolépticas.
- **Solo la cottura in acqua vi potrà offrire risultati sempre eccellenti!**
Only the sous-vide cooking in thermobath can ensure excellent results!
Seule la cuisson au bain marie offre toujours d'excellents résultats!
Sólo la cocción en agua ofrecerá siempre los mejores resultados
- **Idonee al contatto alimentare**
Suitable for food contact
Apte au contact alimentaire
Adecuado para el contacto con alimentos



Privo di Bisfenolo A e ftalati



Privo di PVC

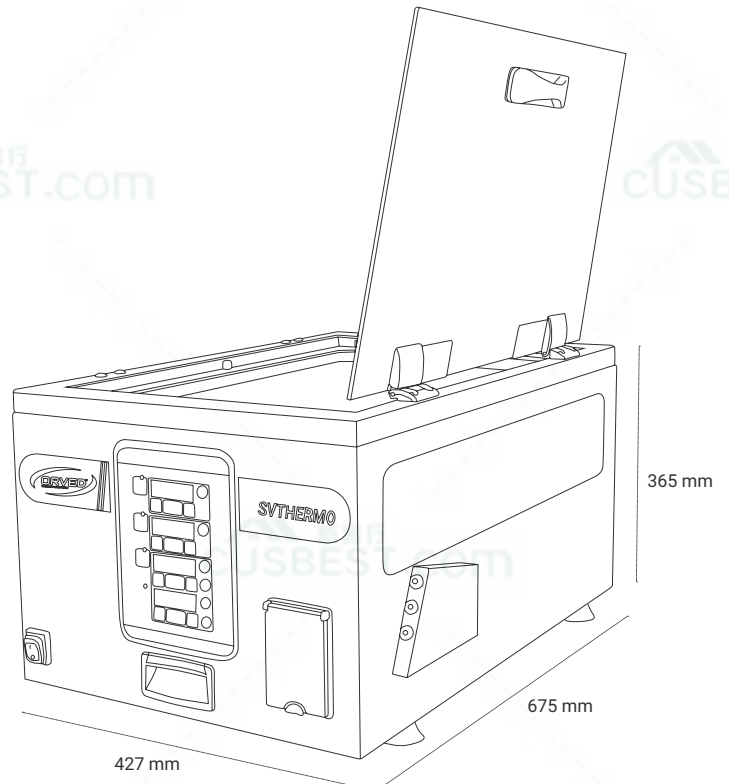
DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

SVTHERMO

- > Carrozzeria **Bodywork**: acciaio inox - **stainless steel**
- > Dimensioni **Size**: 427x675x365h mm
- > Volume vasca **Chamber volume**: 27 lt.
- > Peso **Weight**: 23 kg
- > Tensione **Power grid voltage**: 220/240V 50/60Hz
- > Installazione **Installation**: da banco - **table top**

- > Carrosserie **Carrocería**: acier inoxydable - **acero inoxidable**
- > Dimensions **Medidas**: 427x675x365h mm
- > Volume de la chambre **Volumen de la cámara**: 27 lt.
- > Poids **Peso**: 23 kg
- > Voltage **Tensión**: 220/240V 50/60Hz
- > Instalation **Instalación**: de comptoir - **de sobre mesa**



Carico automatico dell'acqua calda e fredda con regolazione data e ora

Automatic hot and cold water loading with date and time setting - Remplissage automatique de l'eau chaude et froide avec réglage de la date et de l'heure - Cargo automático agua caliente y fría con regulación fecha y hora

Ripristino automatico e/o posticipato ciclo di cottura, con carico acqua calda

Automatic reset and/or delayed cooking cycle, with hot water loading - Redémarrage automatique et/ou retardement du cycle de cuisson avec remplissage d'eau chaude - Restablecimiento automático y/o retardado del ciclo de cocción con cargo de agua caliente

Cottura notturna con conservazione alimento a bassa temperatura

Overnight cooking with food storage at low temperature - Cuisson nocturne avec conservation des aliments à basse température - Cocción nocturna con conservación del alimento en baja temperatura

Raffreddamento automatico con carico acqua fredda dopo cottura

Automatic cooling process with cold water loading after cooking - Refroidissement automatique avec remplissage d'eau froide dès la fin de la cuisson - Enfriamiento automático con cargo de agua fría a cocción terminada

Cottura a tempo con mantenimento a temperatura programmabile

Time cooking with holding programmable temperature - Cuisson à temps avec maintien à température programmée - Cocción por tiempo con mantenimiento de temperatura programable

Cicalino sonoro per segnalazione fine ciclo

Buzzer signaling the end of the cycle - Avertisseur sonore pour signalisation de fin du cycle - Señal acustico para señalización de final de ciclo

Livello dell'acqua definito automaticamente

Water level automatically defined - Niveau d'eau défini automatiquement - Nivel de agua definido automáticamente

2 elettrovalvole carico acqua, 1 elettrovalvola scarico acqua

2 inlet water solenoid valves and 1 water drainage solenoid valve - 2 électrovannes pour le remplissage de l'eau et une vanne pour la vidanger - 2 Electroválvulas de cargo agua, 1 electrovalvula de drenaje

4 display di visualizzazione

4 visual displays - 4 écrans de visualisation - 4 pantallas de visualización

99 programmi di cottura

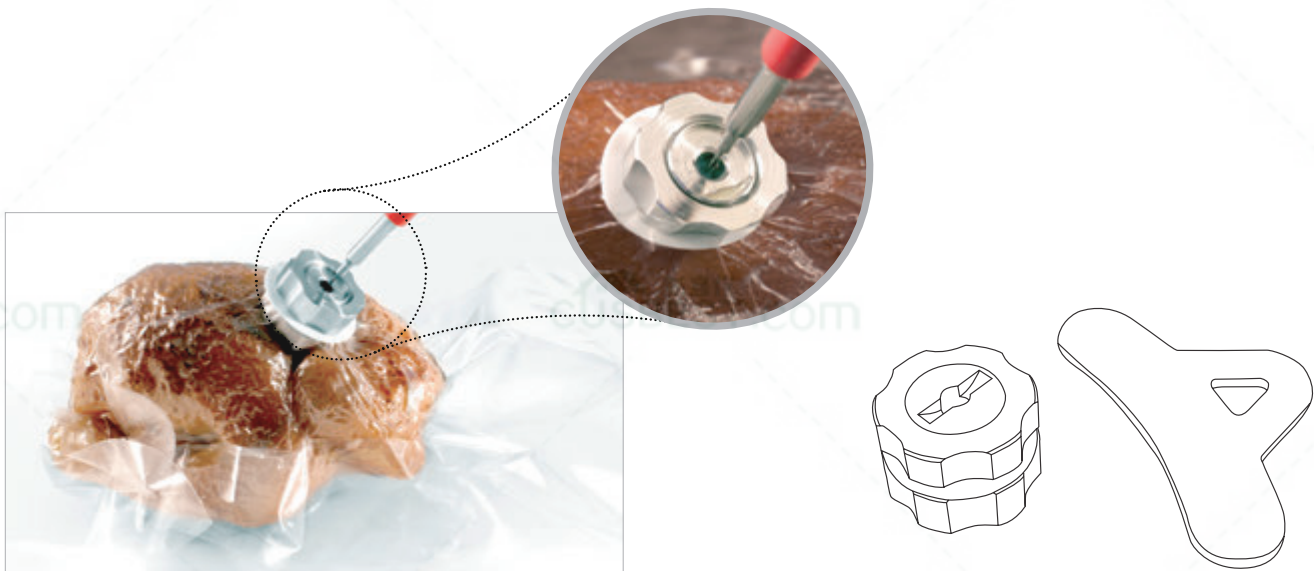
99 cooking programs - 99 programmes personnalisables - 99 programas de cocción

Ideale per: ristoranti, hotel, catering, gastronomie, macellerie e pasticcerie.
Ideal for: restaurants, hotels, catering, delicatessens, butcher shops and confectioner shops.

VALVOLA SYV SYV VALVE

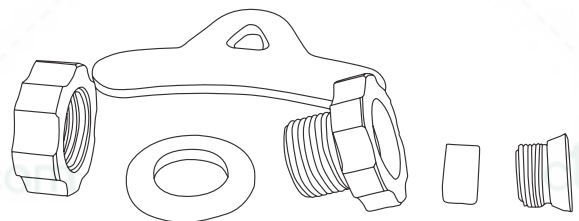
- > Struttura in acciaio - **Steel body**
Structure en acier - Estructura de acero
- > Guarnizione in silicone alimentare - **Food silicone gasket**
Joint d'étanchéité Silicone alimentation - Junta de silicona alimenticio
- > Rondella Teflon - **Teflon washer**
Rondelle Téflon - Arandela Teflón

- > Adatta al contatto alimentare - **Suitable for food contact**
Apte au contact alimentaire - Adecuado para el contacto con alimentos
- > Lavabile e riutilizzabile - **Washable and reusable**
Lavable et réutilisable - Lavable y reutilizable
- > Adatta all'uso in abbattitore - **Suitable for use in blast chiller**
Apte à l'utilisation de cellule de refroidissement - Adecuado para su uso en abatidor



KIT RICAMBI SPARE PARTS

- > Kit guarnizioni 3 pezzi - **Gaskets kit 3 pieces** - Kit joints 3 pièces - Kit juntas 3 piezas
- > Kit guarnizioni infilzare 10 pezzi - **Skewer gaskets kit 10 pcs** - Kit joints de contact 10 pcs. - Kit juntas para espetar 10 piezas



Orved nella costante ricerca di miglioramento della produzione, si riserva di modificare senza preavviso le caratteristiche dei propri prodotti, pertanto i dati e le immagini riportate sono indicativi e non vincolanti.

Orved, due to a continuous research and development process, keeps the right to modify its products features, without prior notice. Technical data and pictures in this catalogue are indicative but not binding.

Orved étant constamment à la recherche de l'amélioration de la production, se réserve de modifier sans préavis les caractéristiques de ses propres produits. Les données et les images reportées sont à titre indicatifs et sans contraintes.

Orved, debido a un proceso de mejoramiento continuo, se reserva el derecho a modificar las características de sus productos, sin previo aviso. Datos técnicos y fotos de este catálogo son indicativos pero no vinculantes.

Orved S.p.A.

con Socio Unico

Via dell'Artigianato 30
Musile di Piave (VE), 30024
Tel. +39 0421 54387
Fax +39 0421 332295

www.orved.it
orved@orved.it

