

LÍNEA BRIGHT

El máximo en funciones y fiabilidad

Equipos exclusivos para el procesamiento de alimentos con cámara de vacío «POWER-STEEL», heavy-duty para los usos más extremos, doble sellado, con opción de gas inerte.



11 PROGRAMAS DEL CHEF

Los Chef y técnicos en vacío de Orved, han desarrollado unos programas específicos para obtener un vacío de alta calidad y conseguir una vida más larga de sus productos.



Verduras



Carne



Pollo



Pescado



Panadería



Pasta fresca



Lavado de mejillones



Especias y harinas



Postres



Lavado de gas pastelería suave



Lavado de gas pastelería fuerte

ENVASADO AL VACÍO EN RECIPIENTES Fuera y dentro de la cámara



CON BOLSAS GOFRADAS

Programas Recipiente

Envasa productos delicados y blandos en recipientes resistentes al vacío. Disponemos de 6 niveles estudiados según el tipo y la cantidad de producto que es necesario envasar.

• Recipientes Sensor

Permite seleccionar el nivel de vacío deseado en porcentaje, un eventual nivel de vacío extra (por ejemplo, 2/3 minutos adicionales) y añadir una pausa al final del ciclo para creaciones especiales, como por ejemplo el chocolate soplado, soufflé.

• Recipientes Mín - Med - Máx - Extremo

4 niveles de vacío del recipiente, regulados según su llenado. Si el recipiente está muy lleno y se tiene que extraer poco aire se elige «Mín», viceversa, si se tiene que extraer mucho aire se elige «Extremo». Estos ciclos se utilizan sobre todo para la cocción en recipiente: «Mín» para productos líquidos, cremosos o conservas en aceite; «Extremo» para productos cortados como carnes o filetes de pescado.

• Recipientes Degas

Disponibles sólo en la línea Cuisson, es una desaireación especial que lleva a cabo el vacío de forma progresiva para evitar el derrame del producto del recipiente. Se utiliza para procesos como la maduración de carne o pescado en recipiente.

No Stop: para vacío externo

Utilizando el accesorio Easy, que se encuentra disponible en todas las máquinas con campana, se podrán envasar productos también de gran tamaño en bolsas gofradas o en recipientes. Durante el ciclo de vacío, la bomba sigue funcionando sin detenerse, permitiendo el envasado continuo de productos.



315 mm

BRIGHT 16

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	485x570x456h mm
Cámara de vacío	340x440x200h mm
Peso	51 kg
Bomba de vacío	12 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (800W)
Tamaño máximo bolsa	300x450 mm
Boquilla de gas por barra	1
Barras de sellado por encargo	2x 315 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Ref. 1602 **B-16 GAS Digital.**
Ref. 16BE 1 Barra Extra

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Deshumificación bomba
- Vacío Gas (ATM)
- Vacío Externo
- Doble resistencia
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Fechador
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-Fi
- Softair



415 mm

BRIGHT 18

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	588x587x501h mm
Cámara de vacío	450x440x200h mm
Peso	76 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Boquillas de gas por barra	2
Barras de sellado por encargo	2x 415 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Ref. 1802 **B-18 GAS Digital.**
Ref. 18BE 1 Barra Extra

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Deshumificación bomba
- Vacío Gas (ATM)
- Vacío externo
- Doble resistencia
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Doble fechador
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-Fi
- Softair



415 mm

BRIGHT 18 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	450x440x1025h mm
Cámara de vacío	441x450x200h mm
Peso	103 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W)
Tamaño máximo bolsa	400x500 mm
Boquillas de gas por barra	2
Barras de sellado por encargo	2x 415 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Ref. 18H2 **B-18 H**
Ref. 18BE 1 Barra Extra

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Programas Usuario
- Sensor de vacío
- Deshumificación bomba
- Vacío Gas (ATM)
- Easy incluso
- Doble resistencia
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Conexión Wi-Fi
- Doble fechador
- Softair
- Boquilla para vacío en recipientes



EASY GOFRADAS

Accesorio **EASY** para realizar envases con bolsa gofrada de forma externa. Muy efectiva en envasados de piezas largas que no caben en la cuba.



CARROS PARA ENVASADORAS Y TERMOSELLADORAS

Carros en acero inoxidable con ruedas, freno, estante y compartimento cerrado. **Altura y medidas específicas para trabajar cómodamente** con envasadoras o termoselladoras de sobremesa.

Ref. CA-30 570x630x700h mm (para envasadoras grandes aprox. de barra 40) 19,20 kg 333 €
Ref. CA-40 470x570x700h mm (para envasadoras pequeñas aprox. de barra 30) 16,40 kg 366 €



530 mm

BRIGHT 53

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	720x720x495h mm
Cámara de vacío	575x575x160h mm
Peso	105 kg
Bomba de vacío	25 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE 1600W (1 barra) - 2300W (2 barras)
Tamaño máximo bolsa	500x500 mm
Boquillas de gas por barra	3
Barras de sellado por encargo	2x 530 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío externo Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Ref. 5302 **B-53 GAS Digital....**
Ref. 53BE 1 Barra Extra.....

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Vacío Gas (ATM)
- Sensor de vacío
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Deshumidificación bomba
- Programas usuario
- Puerto USB
- Doble resistencia

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Conexión Wi-fi
- Boquilla para vacío en recipientes
- Softair
- Vacío externo



530 mm

BRIGHT 53 H

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	720x720x1015h mm
Cámara de vacío	575x575x160h mm
Peso	125 kg / 145 kg
Bomba de vacío	25 mc/h / 60 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	220 -240V / 50-60Hz / 1 Ph + N + PE (1600W) 400V / 50-60Hz / 3 Ph + PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	500x500 mm
Boquillas de gas por barra	3
Barras de sellado por encargo	2x 530 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Ref. 53H2 **B-53 H BOMBA 25**
Ref. 53H2-6 **B-53 H BOMBA 60**
Ref. 53BE 1 Barra Extra.....

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Vacío Gas (ATM)
- Sensor de vacío
- Contrabarra desmontable
- Programas Chef
- Deshumidificación bomba
- Programas usuario
- Puerto USB
- Doble resistencia

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Softair
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Vacío externo



CUÑA INOX. PARA LÍQUIDOS

Material: Enteramente en acero inoxidable.

Descripción: Cuña totalmente Inoxidable para apoyar las bolsas cuando se envasan líquidos. Tiene una pequeña repisa móvil para ajustar la medida de apoyo según sea el largo de la bolsa.

Ref. CU01 **Cuña IDEA 30**
Ref. CU02 **Cuña IDEA 31, 32, EVOX 30**
Ref. CU03 **Cuña VM y B16**
Ref. CU04 **Cuña VM y B18, IDEA 40, 41, 42**

Ref. CU05 **Cuña VM y B-53**
Ref. CU06 **Cuña B-20**
Ref. CU07 **Cuña B-30**

* Portes no incluidos



WIFI

La gama de envasadoras **ORVED Bright**, se podrá solicitar con la **opción de wifi** para control de procesos y soporte a distancia. Muy útil para grandes centros de producción.

Ref. ORWIFI **WI FI**

FECHADORES

La gama de envasadoras **ORVED Bright**, se podrá solicitar la **opción de fechadores** de 6 ó 12 dígitos, permitiendo un exhaustivo control de producto incluso en procesos de cocción al grabar, fecha, lote, etc, mediante relieve, directamente en el plástico de la bolsa.

Ref. OR1603628 **Kit fechador simple 6 dígitos ...**
Ref. OR1603462 **Kit fechador doble 12 dígitos ..**





630 mm
630 mm

530 mm
530 mm

BRIGHT 20

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	830x725x1030h mm
Cámara de vacío	680x575x200h mm
Peso	175 kg / 200 kg
Bomba de vacío	60 mc/h / 106 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3Ph+PE - 2200w / 5100w
Tamaño máximo bolsa	variable
Boquillas de gas por barra	3
Barra de sellado por encargo	2x 630 mm 2x 530 mm
Métodos de envasado	Barra Largas 6+6 / Barra cortas 2+2
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Doble resistencia
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Vacio Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 20H2 **B-20 Bomba 60**.....
 Ref. 20H2-1 **B-20-1 Bomba 106**.....
 Ref. 20GAS GAS



415 mm
415 mm

860 mm
860 mm

BRIGHT 1800

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	1043x610x1033h mm
Cámara de vacío	903x463x200h mm
Peso	180 kg
Bomba de vacío	60 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3Ph +PE (2200W)
Tamaño máximo bolsa	Variable
Boquillas de gas por barra	Barra cortas 2+2 Barra largas 6+6
Posibles configuraciones	2x 415 mm 2x 860 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Doble resistencia
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Vacio Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 180H2 **B-1800 H**
 Ref. 180G GAS

BRIGHT 30

Cuerpo de la máquina	Acero inoxidable
Tamaño	1141x889x1069h mm
Cámara de vacío	1027x680x230h mm
Peso	294 kg
Bomba de vacío	106 mc/h / 151 mc/h
Potencia máxima absorbida Alimentación eléctrica	400V 50/60Hz 3ph +PE 2700W / 400V 50/60Hz 3ph+PE 5100W
Tamaño máximo bolsa	Variable
Boquillas de gas por barra	Barra cortas 4+4 Barra largas 6+6
Posibles configuraciones	2x 630 mm 2x 1007 mm
Métodos de envasado	Sólo sellado Vacío Vacío ATM Vacío en recipientes
Presión final	2 mbar

Equipamientos de serie

- Panel digital
- Sensor de vacío
- Programas Chef
- Programas usuario
- Doble resistencia
- Deshumificación bomba
- Contrabarra desmontable
- Puerto USB

Accesorios opcionales

- Corte Merma
- Vacio Gas (ATM)
- Boquilla para vacío en recipientes
- Conexión Wi-fi
- Softair

Ref. 30H2 **B-30 Bomba 106 m3**...
 Ref. 30H2-51 **B-30 Bomba 151 m3**...
 Ref. 30GAS GAS

1007 mm
1007 mm

630 mm
630 mm