

TEMA VAKUUM

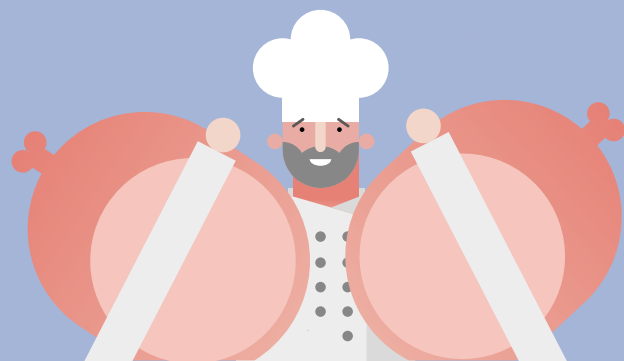
Mindre spild
Mere smag

DERFOR GØR VAKUUM EN FORSKEL

Det handler ikke kun om sous vide og mere smag, men også om længere holdbarhed, mindre madspild og en mere effektiv produktion. ORVED er vakuummaskiner udviklet specielt til det professionelle køkken.

MERE EFFEKTIV PRODUKTION

Køb større mængder når råvarerne er i sæson og dermed billigere. Du kan producere større portioner, og ved at opbevare dem i vakuumposer, får råvarerne længere holdbarhed. Du kan også spare tid – lav f.eks. sovs hver anden uge i stedet for 2 gange om ugen.



BEDRE KVALITET PÅ FROST

Opbevarer du fedtmarmoreret kød i en almindelig plastikpose, vil fedtet på grund af ilten begynde at harske – selv ved -18°C. Brug vakuum og frys - så undgår du også, at dine madvarer udtørres under frysning.

FARVEL TIL MADSPILD

Har du fokus på bæredygtighed og madspild, kan du vakuummere den mad, der er til overs, uden at det ændrer på kvaliteten.

FORLÆNG HOLDBARHEDEN

Mikroorganismer og skimmelsvampe, som fordærver maden, kræver ilt for at kunne udvikle sig. Vakuum fjerner ilten i vakuumposen, så dine råvarer inklusiv oste holder længere uden at miste sin naturlige friskhed.



Italienske ORVED har siden 1984 specialiseret sig i design og produktion af intelligente vakuummaskiner til restauranter og kantiner. Maskinerne er udviklet i et tæt samarbejde mellem kokke, teknikere og designere. Resultatet er markedets mest innovative serie af produkter til vakuummering af både faste og flydende produkter i alle størrelser – i poser og i glas. Det er gennemført kvalitet i de bedste materialer, og det er automatiseret digital teknologi i et design, der er helt enkel at betjene og meget rengøringsvenligt.

ÅBNER FOR HELT NYE MULIGHEDER

Det er topmodellen med både vandret og lodret kammer og 52 forudindstillede programmer til særbehandling af faste råvarer, delikatesser og flydende produkter.

OGSÅ TIL STORE RÅVARER

Hele fisk, større kødstykker og store grøntsager kan vakuumeres i store poser uden for kammeret.

AUTOMATISK DATOMÆRKNING

Lad maskinen datostemple poserne samtidig med, at de forsegles.

RENS MUSLINGER EFTER NATURMETODEN

ORVED har udviklet et program, der efterligner trykket i havet, og som får muslinger til at åbne sig, så de skylles rene for sand m.m.

MARMELADE PR. AUTOMATIK

Et program igangsætter og styrer automatisk processen – så kan du lave noget andet imens.

SENSORSTYRET PROCES

Processen er sensorstyret, så der altid kun anvendes den nødvendige vakuum til den aktuelle mængde og emballage.

VAKUUM TIL SUPPER OG SAUCER

Et patenteret lodret kammer gør maskinen velegnet til saucer og supper – også portionsanrettede.

NITROGEN TIL SKRØBELIGE RÅVARER

Maskinen kan tilsluttes en trykflaske med nitrogen, så produkter, der ikke tåler tryk fra posen, kan vakuumpakkes. Al atmosfærisk luft suges ud, nitrogen blæses ind og posen lukkes uden indhold af skadelig ilt og uden tryk på produkterne.

Det
bedste
af det
bedste

EFFEKTIV MARINERING OG INFUSERING

Brug de særlige programmer til marinering af kød, som sørger for, at marinaden i intervaller trænger langt ind i kødet på rekordtid. Du kan også infusere på få minutter uden bitterstoffer.

ORVED Cuisson 31 vakuummaskine, bordmodel

Den ultimative løsning til professionelle storkøkkener og madlaboratorier. Vakuummerer alle typer mad som f.eks. kød, fisk, grøntsager og porøse fødevarer som pasta og desserter samt væsker.

- Svejsekæbe L315 mm
 - Maks. posestørrelse i kammer 300 x 450 mm
 - Maks. højde i kammer på glas og beholdere 200 mm
 - Kammerstr.: B343 x D434 x H200 mm
 - Mål: B485 x D575 x H450 mm
 - El: 230 Volt, 50/60 Hz
 - Vakuumpumpen producerer op til 12 m³/t
- Varenr. 63237005

TEMA VAKUUM

Mindre spild
Mere smag

FLERE MULIGHEDER PÅ BORDET

Serien af vakuummaskiner fra ORVED dækker ethvert professionelt behov.



ORVED Idea 32 Hi-Line BS vakuummaskine, bordmodel
Effektiv og alsidig. 13 forudindstillede programmer – inklusiv program til rensning af muslinger – og mulighed for at gemme op til 10 af dine egne programmer. Velegnet til bl.a. infusering og marinering. Du kan vakuummere følsomme emner med nitrogen og store emner uden for kammeret.

- Svejsekæbe L300 mm
 - Maks. posestørrelse 300 mm bred
 - Maks. højde i kammer på glas og beholdere 175 mm
 - Kammerstr.: B343 × D434 × H175 mm
 - Mål: B423 × D604 × H460 mm
 - El: 230 Volt, 50/60 Hz, 600 Watt
 - Vakuumpumpen producerer op til 12 m³/t
- Varenr. 63237004



ORVED Idea 40 BS vakuummaskine, bordmodel
Nem og effektiv vakuummaskine til alsidig brug. Du kan gemme op til 10 egne programmer og vakuummere store emner uden for kammeret. Maskine og kammer er i rengøringsvenligt rustfrit stål, og en indbygget sensor sikrer perfekt vakuumering af både faste råvarer og flydende væsker.

- Svejsekæbe L410 mm
 - Maks. posestørrelse 400 mm bred
 - Maks. højde i kammer på glas og beholdere 170 mm
 - Kammerstr.: B441 × D449 × H170 mm
 - Mål: B539 × D598 × H460 mm
 - El: 230 Volt, 50/60 Hz, 700 Watt
 - Vakuumpumpen producerer 20 m³/t
- Varenr. 63237002

Vakuumerede fødevarer har længere holdbarhed, da det iltfattige miljø nedsætter bakterievæksten. Minimer samtidig madspild ved at lave store portioner og opbevar dem i små vakuumerede portioner, som er klar til brug. Når råvaren tilberedes i vakuumposer i sous vide, bliver svindet minimalt.

OM TANKE

ET BEVIDST VALG

ORVED Evox 25 vakuummaskine, bordmodel

Vakuummaskine til både faste råvarer, delikatesser og flydende væsker. Meget brugervenlig betjening. Mulighed for vakuumering af store emner uden for kammeret.

- Svejsekæbe L260 mm
 - Maks. posestørrelse 250 × 300 mm
 - Maks. højde i kammer på glas og beholdere 110 mm
 - Kammerstr.: B303 × D293 × H110 mm
 - Mål: B444 × D481 × H210 mm
 - El: 220-240 Volt, 50/60 Hz, 297 Watt
 - Vakuumpumpen producerer 4 m³/t
- Varenr. 63237000



ORVED Vacuum Family vakuummaskine, bordmodel

Vakuumpakning på professionelt niveau af både kød, pålæg, fisk, ost og grøntsager til det mindre behov, men ikke til pakning af fødevarer i væsker. Automatisk vakuum og forseglingscyklus.

- Svejsekæbe L300 mm
 - Maks. posestørrelse 300 mm bred
 - Mål: B360 × D265 × H126 mm
 - El: 230 Volt, 50/60 Hz
 - Vakuumpumpen producerer 11 m³/t
- Varenr. 63237006



HUSK: IKKE TIL VARME PRODUKTER

Nedkøl dine produkter til 3-5°C, og brug maskinens H2Out-program mindst 1 gang om ugen. Ellers risikerer du ødelæggende vand i maskinens olie.

VAKUUMSYLTET ANANAS MED PEBER

Opskrift: Dennis Rafn

Perfekt at bruge i en karryret, clubsandwich, wrap, til ostebordet eller som tilbehør til is.

1 ananas
12 peberkorn
2 dl rørsukker
1,5 dl vand
½ rød chili

Peberkorn koges op 6 gange - skift vand hver gang. Ananas klargøres ved at fjerne top og skræl, dele i 4 både og fjerne stokken. Sukker og vand koges op til en sukkerlage, chili i tynde skiver og peberkorn kommes ved, når lagen er kogt klar (transparent). Afkøles. Ananas kommes i vakuumpose sammen med væsken og vakuumeres 5-6 gange, til den er skiftet i farve og er saftspændt.



Med ORVED vakuummaskinen kan vi hurtigt infucere smag ind i væsker fra f.eks. urter, uden vi skal varme emnerne. Det giver en intens smag og friskhed, som vi ikke kan opnå ved opkog. Vi kan lynhurtigt marinere og sylte grønt – specielt når det er koldt, så vi bevarer de naturlige farver i råvaren.”

CRISTIAN PRÆST SIMONSEN
Cateringlandsholdet



TEMA VAKUUM

Mindre spild
Mere smag

SOUS VIDE SÅ GODT

ORVED har udviklet det ultimative sous vide kar til gastronomi.



Ved tilslutning
til koldt vand, kan
maskinen også bruges
til nedkøling

ORVED SV THERMO sous vide kar

Til sous vide-tilberedning i bredere forstand. Individuel styring af tid og kerntemperatur i karret, som er inddelt med rustfrie adskillelser. Maskinen fylder selv karret op med vand og supplerer, hvis fordampningen gør, at der er behov for mere vand. Maskinen har 6 forudindstillede vandniveauer i karret og 99 tilberedningsprogrammer. Mulighed for automatisk nedkøling med koldt vand efter endt tilberedning.

- Kapacitet 27 ltr.
- Temperaturområde +15°C til +100°C med 0,1°C nøjagtighed
- Viser temperaturen fra 3 kerntemperaturfølere og i karret
- Indvendige mål: B300 × D508 × H206 mm
- Mål: B427 × D675 × H365 mm
- El: 220/240 Volt, 50/60 Hz, 1800 Watt

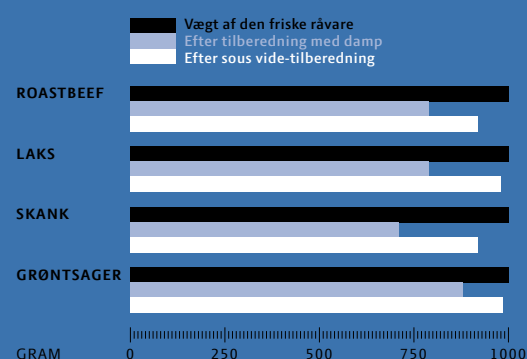
Varenr. 63237007



Indstil den helt præcise kerntemperatur og sæt processen i gang. Så fastholder din sous vide-maskine den ønskede temperatur, så du undgår overtilberedning – hver gang! Samtidig får du dokumentation til myndighederne for 'stige/holde-tiderne' undervejs."

DENNIS RAFN
Kok og inspirationskonsulent hos BENT BRANDT

VÆGTTAB VED TRADITIONEL TILBEREDNING SAMMENLIGNET MED SOUS VIDE



SOUS VIDE EFTER BEHOV

1 portion = 1 vakuumpose,
der holder på al smag og vitaminer.
Tilbered sous vide efterhånden
som bestillingerne indløber.
Afslut med en lynhurtig
bruning, hvis kødet skal
have stegeskorpe.



VAKUUMPOSER SPECIAL

ORVED har selvfølgelig også udviklet vakuumposer, der yder maskinerne retfærdighed. Og det er ikke ligegyldig, hvilket valg du træffer – heller ikke for miljøet.



ORVED komposterbare vakuumposer (50 stk.)

Det miljørigtige valg og valget, når du ønsker at sous vide-tilberede i op til 2 døgn. Poserne er fremstillet helt uden brug af plastik, og derfor er de 100% komposterbare. Kan opbevares ved -25°C og tilberedes sous vide ved maks. +100°C i 2 timer eller +75°C i 48 timer.

Mål	Varenr.
150 × 300 mm	63237027
160 × 240 mm	63237028
200 × 300 mm	63237029
250 × 350 mm	63237030
300 × 400 mm	63237031
400 × 600 mm	63237032

ORVED præget vakuumposer (100 stk.)

Bruges, når du vakuummerer uden for kammeret, hvor præget sørger for, at al luften kan suges ud. Efter opbevaring kan poserne tilberedes sous vide ved maks. +70°C i 2 timer eller ved +100°C i 15 minutter.

Mål	Varenr.
150 × 300 mm	63237019
200 × 300 mm	63237020
300 × 400 mm	63237021

ORVED glatte vakuumposer (100 stk.)

Bruges, når du vakuummerer inde i vakuum-maskinens kammer. Efter opbevaring kan poserne tilberedes sous vide ved maks. +70°C i 2 timer eller ved +100°C i 15 minutter.

Mål	Varenr.
160 × 230 mm	63237016
300 × 400 mm	63237017
300 × 450 mm	63237018

ORVED kraftige vakuumposer (100 stk.)

Bruges, når du tilbereder sous vide, eller når du ønsker at opbevare vakuummerede råvarer længe. Tilberedes sous vide ved maks. +80°C i 72 timer, ved +100°C i 2 timer eller ved +121°C i 30 minutter.

Mål	Varenr.
150 × 300 mm	63237022
250 × 400 mm	63237023