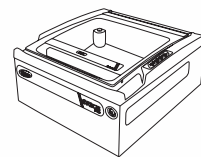




LINEA EVOX / EVOX LINE



100%

VELOCITÀ
SPEED

RESISTENZA
STRENGTH

VERSATILITÀ
VERSATILITY


FACILITÀ DI UTILIZZO
USER-FRIENDLINESS

MADE IN ITALY

VacuumMasters




LA FUORISERIE COMPATTA


Confezionatrice sottovuoto dal design esclusivo ed innovativo; la prima in assoluto dotata della tecnologia "HIGH-FLEX"  per la camera a vuoto. Compatta, velocissima ed essenziale, con livelli di vuoto pre-impostati per la conservazione e la cottura sottovuoto.



THE CUSTOM-BUILT AND SOLID MACHINE

Vacuum packing machine characterized by an exclusive and innovative design. Evox line is the first machine equipped with the "HIGH-FLEX"  technology for the vacuum chamber. Evox is solid, ultra-fast and essential with preset programs both for products preservation and cooking.

LA HORS-SÉRIE COMPACTE!

Machine sous vide au design exclusif et innovant, la première en absolue réalisée avec la technologie «HIGH-FLEX»  pour la chambre à vide. Compacte, très rapide et essentielle, avec niveaux de vide préétablis pour la conservation et la cuisson sous vide des aliments.

¡LA FUERA DE SERIE COMPACTA!

Máquinas para envasar al Vacío de diseño exclusivo e innovador, la primera en absoluto dotada de la tecnología "HIGH-FLEX"  para la cámara de vacío. Compacta, rapidísima y esencial, con niveles de vacío preestablecidos para la conservación y la cocción al vacío.

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.

Linea Evox 25 *Evox 25 line*

Le sue misure ridotte e la barra saldante di lunghezza 25 cm, permettono ad EVOX 25 di essere la confezionatrice sottovuoto perfetta in una qualsiasi attività caratterizzata da spazi contenuti.

EVOX 25 è ideale per piccoli ristoranti, bar e piccole gastronomie.

Its amazing compact size and 25 cm long sealing bar allow EVOX 25 to be the perfect vacuum machine to find location in any activity characterized by small spaces.

Evox 25 is ideal for small restaurants, bars and delicatessens.

Sa taille compacte et sa barre de soudure de 25 cm font de la EVOX 25 la machine sous vide parfaite pour les espaces réduits.

EVOX 25 est idéale pour les petits restaurants, traiteurs, bars et toutes les activités avec un espace limité.

Su impresionante tamaño compacto y la barra de sellado de 25cm de largo, le permiten a EVOX25 ser la empacadora al vacío perfecta para colocarse en cualquier actividad que se caracteriza por espacios pequeños.

EVOX 25 es ideal para pequeños restaurantes, tiendas de delicatessen, bares y todos aquellos lugares con espacio limitado.



NEW

Evox 25



21 cm

Scopri-la / Discover it
Limited Edition Evox 25 F1

NEW

Evox 25h



27 cm

Linea Evox 30 *Evox 30 line*

Assemblata con dedizione dai più esperti costruttori del settore, disegnata con l'unico scopo di soddisfare ogni vostra esigenza; Linea Evox 30 è compatta, ergonomica e dotata di vuoto sensoriale, si caratterizza per un' estrema versatilità, consentendo la creazione di vuoto interno ed esterno con sorprendente rapidità.

Assembled with dedication by the most experienced manufacturers in the industry, designed for the sole purpose of satisfying every need; Evox line 30 is compact, ergonomic and equipped with vacuum sensor, is characterized by extreme versatility, enabling the creation of vacuum inside and outside with surprising speed.

Assemblée avec soin par des experts du secteur, réalisée dans l'unique but de satisfaire les exigences des clients; EVOX 25 est compacte, ergonomique et dotée du vide sensoriel. Elle se caractérise par son extrême versatilité, permettant la création du vide interne et externe avec une rapidité surprenante.

Cada una de las máquinas para envasar al vacío está ensamblada con dedicación por los más expertos constructores del sector, diseñada con la única finalidad de satisfacer cada exigencia; Evox 30 es compacta, ergonómica y dotada de vacío con sensor, se caracteriza por una gran versatilidad, permitiendo la creación de vacío interno y externo con sorprendente rapidez.



- **Indeformabile** - Indeformable
- **Resistente all'acqua** - Waterproof
- **Anti macchia** - Dirt-resistant
- **Adatta al contatto alimentare**
Suitable for food contact

- Indéformable - No deformable
- Imperméable - Impermeable
- Anti Tache - Anti Mancha
- Convient pour le contact alimentaire
Adecuado para el contacto con alimentos

Limited Edition Evox 30

La sua LIMITED EDITION, in due varianti di colore: rosso EVOX F1 e giallo EVOX L1, è tra i modelli più richiesti e desiderati nel settore della piccola e media ristorazione.

Its LIMITED EDITION, in two colours: EVOX F1 red and EVOX L1 yellow, is among the most requested and desired models in the field of small and medium restaurant industry.

Ses « éditions limitées », en deux variantes de couleur, rouge EVOX F1 et jaune EVOX L1, sont parmi les modèles les plus demandés dans le secteur de la petite et moyenne restauration.

Su "limited edition", en dos variedades de color, rojo EVOX F1 y amarillo EVOX L1 está entre los modelos más deseados en el sector de la pequeña y mediana restauración.

Evox L1



Evox F1



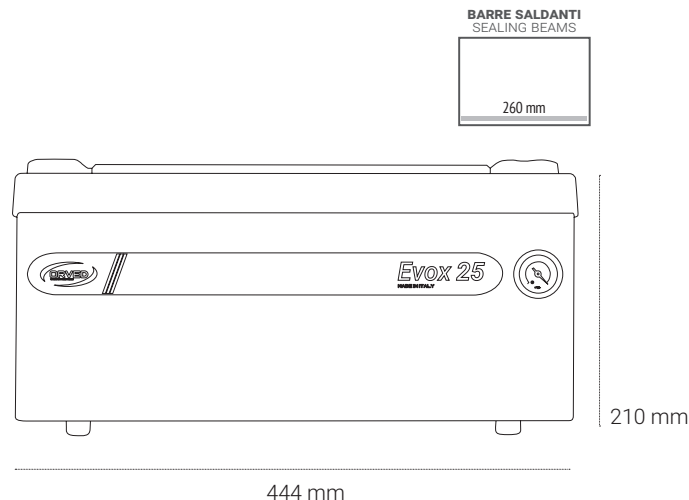
DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

Ideali per: piccoli ristoranti, bar e gastronomie.
Ideal for: small restaurants, bars and delicatessens.

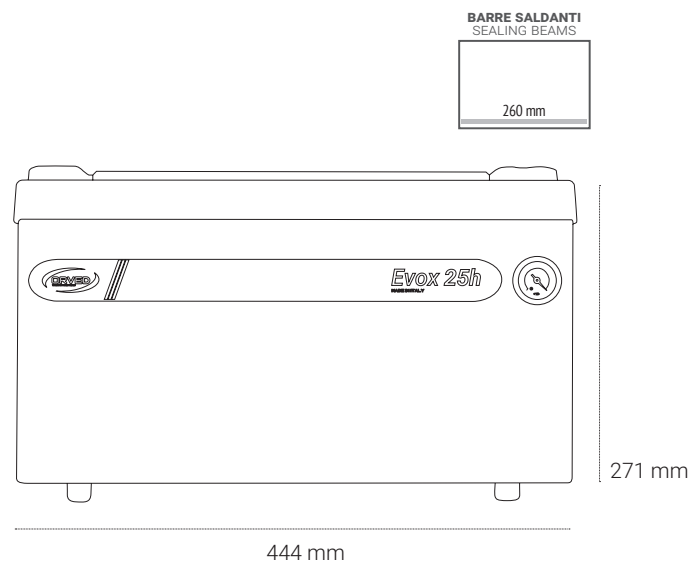
EVOX 25

- > Carrozzeria **Bodywork:** acciaio inox - **stainless steel**
- > Dimensioni **Size:** 444x477x210h mm
- > Dimensioni camera a vuoto **Chamber size:** 303x293x110h mm
- > Volume vasca **Chamber volume:** 7,65 lt.
- > Peso **Weight:** 22 kg
- > Tensione **Power grid voltage:** 230V - 50/60Hz
- > Potenza max assorbita **Max power absorption:** 240 W
- > Pompa di vuoto **Vacuum pump:** 4 m³/h
- > Pressione finale **Final pressure:** 2-4 mbar
- > Dimensione max busta **Max bag size:** 250x300 mm



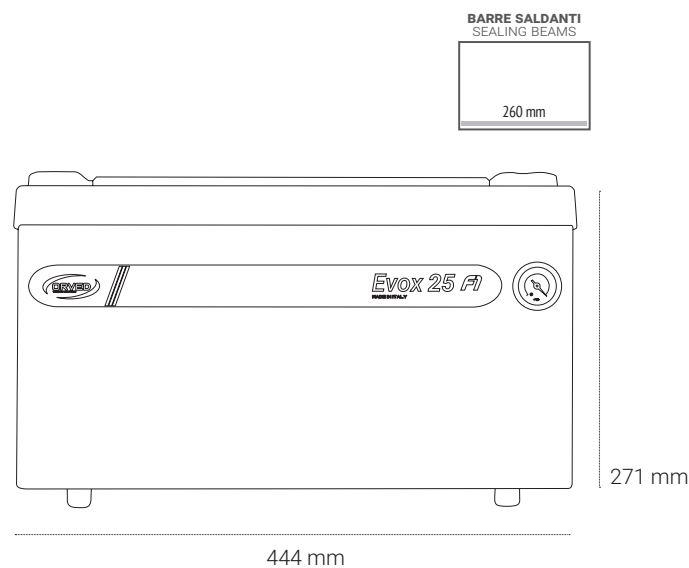
EVOX 25h

- > Carrozzeria **Bodywork:** acciaio inox - **stainless steel**
- > Dimensioni **Size:** 444x477x271h mm
- > Dimensioni camera a vuoto **Chamber size:** 303x293x110h mm
- > Volume vasca **Chamber volume:** 7,65 lt.
- > Peso **Weight:** 27 kg
- > Tensione **Power grid voltage:** 230V - 50/60Hz
- > Potenza max assorbita **Max power absorption:** 450 W
- > Pompa di vuoto **Vacuum pump:** 8 m³/h
- > Pressione finale **Final pressure:** 2-4 mbar
- > Dimensione max busta **Max bag size:** 250x300 mm



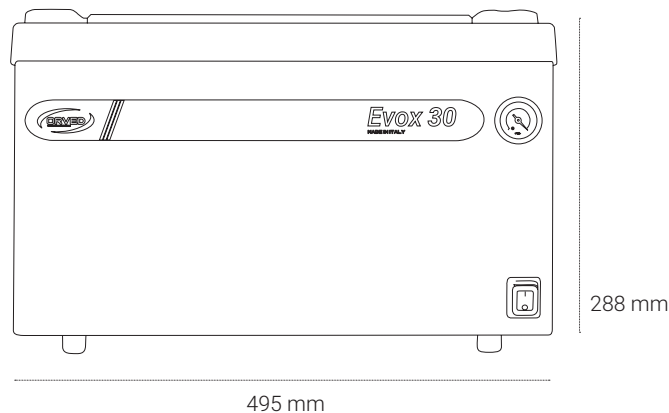
EVOX 25 F1

- > Carrozzeria **Bodywork:** acciaio inox - **stainless steel**
- > Dimensioni **Size:** 444x477x271h mm
- > Dimensioni camera a vuoto **Chamber size:** 303x293x110h mm
- > Volume vasca **Chamber volume:** 7,65 lt.
- > Peso **Weight:** 27 kg
- > Tensione **Power grid voltage:** 230V - 50/60Hz
- > Potenza max assorbita **Max power absorption:** 450 W
- > Pompa di vuoto **Vacuum pump:** 8 m³/h
- > Pressione finale **Final pressure:** 2-4 mbar
- > Dimensione max busta **Max bag size:** 250x300 mm



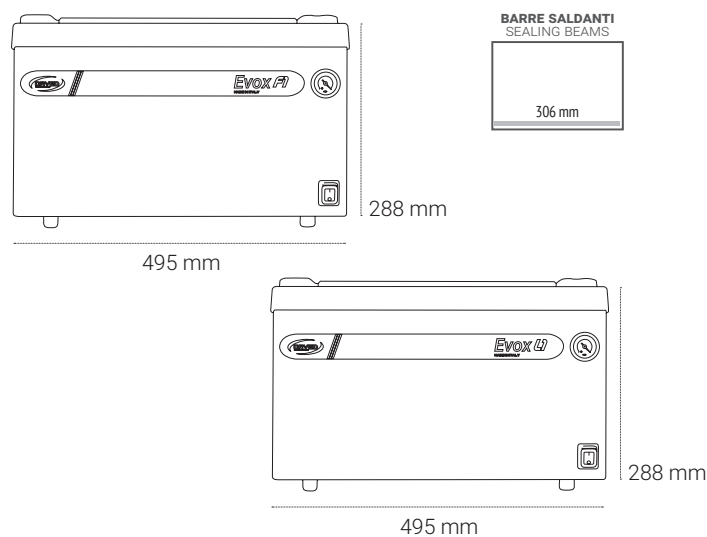
EVOX 30

- > Carrozzeria **Bodywork**: acciaio inox - **stainless steel**
- > Dimensioni **Size**: 495x600x288h mm
- > Dimensioni camera a vuoto **Chamber size**: 355x365x184h mm
- > Volume vasca **Chamber volume**: 17,10 lt.
- > Peso **Weight**: 29-35 kg
- > Tensione **Power grid voltage**: 230V - 50/60Hz
- > Potenza max assorbita **Max power absorption**: 450/750 W
- > Pompa di vuoto **Vacuum pump**: 8-12 m³/h
- > Pressione finale **Final pressure**: 2 mbar
- > Dimensione max busta **Max bag size**: 300x400 mm



EVOX F1 - L1

- > Carrozzeria **Bodywork**: acciaio inox - **stainless steel**
- > Dimensioni **Size**: 495x600x288h mm
- > Dimensioni camera a vuoto **Chamber size**: 355x365x184h mm
- > Volume vasca **Chamber volume**: 17,10 lt.
- > Peso **Weight**: 35 kg
- > Tensione **Power grid voltage**: 230V - 50/60Hz
- > Potenza max assorbita **Max power absorption**: 750 W
- > Pompa di vuoto **Vacuum pump**: 12 m³/h
- > Pressione finale **Final pressure**: 2 mbar
- > Dimensione max busta **Max bag size**: 300x400 mm

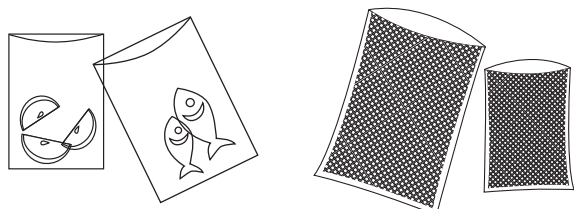


ACCESSORI

ACCESSORIES

SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI E GOFFRATI

SMOOTH AND CHANNELLED VACUUM BAGS



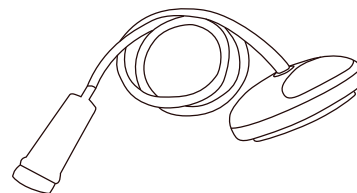
CONSERBOX

CONSERBOX



CANNUCCIA D'ASPIRAZIONE

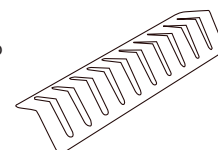
SUCTION TUBE



EASY

(Accessorio per vuoto esterno con buste goffrate)

EASY (Accessory to operate external vacuum using channelled bags)



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

