



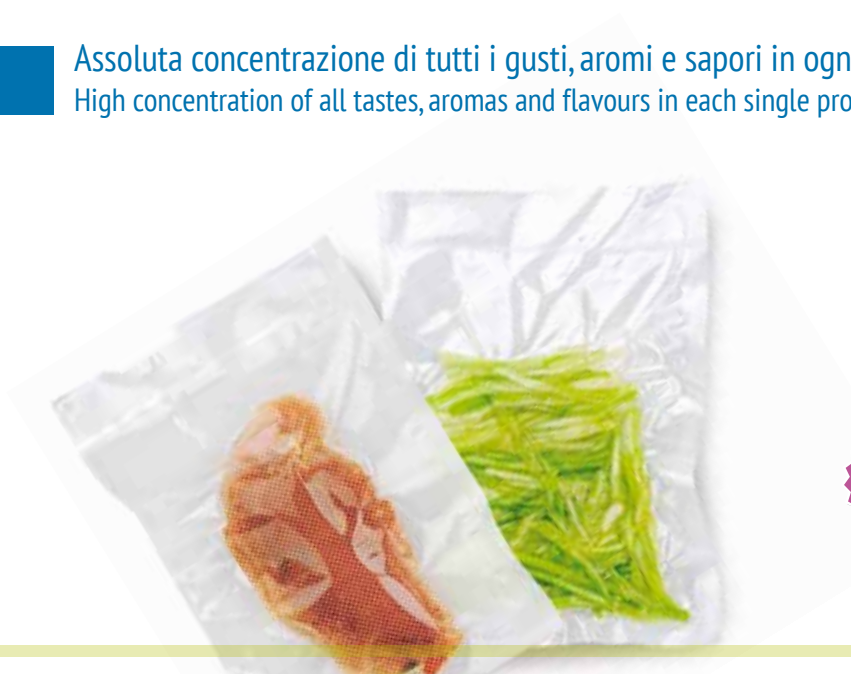
L'ARTE DELLA COTTURA SOTTOVUOTO

THE SOUS VIDE COOKING TECHNIQUE

Cottura dei prodotti più delicata a basse temperature
More delicate products cooking process at low temperature

Cottura precisa e al cuore del prodotto
Precise and at core temperature cooking process

Assoluta concentrazione di tutti i gusti, aromi e sapori in ogni singolo prodotto
High concentration of all tastes, aromas and flavours in each single product



Buste cottura lisce e buste cottura goffrate ideali per ottenere il massimo risultato nella cottura dei prodotti.

Smooth cooking bags and channelled cooking bags ideal to reach the best results in products cooking.


BAGNO TERMOSTATICO SV-THERMO


SV THERMO*


				ACCIAIO INOX - STAINLESS STEEL
Carrozzeria:	Bodywork:	Carrosserie:	Carrocería:	mm 427X675X365h
Ingombro:	Size:	Dimensions:	Medidas:	27 lit.
Capienza:	Capacity:	Capacité:	Capacidad:	Kg 23
Peso:	Weight:	Poids:	Peso:	220/240 V - 50/60 Hz
Tensione:	Power grid voltage:	Voltage:	Tensión:	

Il Coperchio - The Lid - Le Couvercle - La Tapa

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

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

 Le couvercle de la SV-Thermo 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 SV-Thermo está realizada en vidrio anti golpes. Este especial vidrio otorga una perfecta visibilidad del producto en fase de cocción.


* Livelli automatici di serie
Automatic levels
Niveaux automatiques
Niveles automáticos


* Filtro di scarico di serie
Drainage water filter as standard
Filtre de vidange eau de série
Filtro de drenaje de agua de serie

Maniglie - Handles - Les Poignées - Manillas


Pratiche maniglie per una migliore trasportabilità.

 Practical handles for easy transportation.


 Poignées pratiques pour un transport facilité.

 Prácticas manillas para un mejor desplazamiento.

Totalmente in acciaio inox, Sv-Thermo rappresenta il massimo dell'innovazione, della precisione e dell'automatismo nel mondo della cottura e del raffreddamento in acqua. Il suo uso combinato alla valvola **SVV** e alle tre sonde, permettono l'unica e vera cottura dei prodotti perfettamente al cuore del prodotto rendendo ogni piatto unico e di alta cucina.


 Completely stainless steel built, SV-Thermo represents the highest level of innovation, precision and automatism in the field of water cooking and cooling. Its use in combination with the **SVV** core probe valve and the three core probes ensures the unique and real high top quality products core cooking.


 Totalemment en acier inox, la SV-Thermo représente le maximum de l'innovation, de la précision et de l'automatisme dans le monde de la cuisson sous vide. Son utilisation en duo avec la soupape pour sonde **SVV** et aux 3 sondes, permettent la vraie cuisson des produits à cœur, en rendant chaque plat unique et de haute qualité.

 Fabricado completamente de acero inoxidable, SV-Thermo representa el más alto nivel de innovación, precisión y automatismo en el campo de la cocina y enfriamiento en agua. Su uso, en combinación con la válvula sonda al corazón **SVV** y las tres sondas, asegura la calidad superior de cocción de productos al corazón.

Il Cestello - The Basket - Le Bac - La Canasta

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 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.




Le Sonde - The Probes - Les Sondes - Las Sondas

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.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Main Features - Principales Características - Principales Características

- Carico automatico dell'acqua calda e fredda con regolazione data e ora
- Ripristino automatico e/o posticipato ciclo di cottura, con carico acqua calda
- Cottura notturna con conservazione alimento a bassa temperatura
- Raffreddamento automatico con carico acqua fredda dopo cottura
- Cottura a tempo con mantenimento a temperatura programmabile
- Cicalino sonoro per segnalazione fine ciclo
- Livello dell'acqua definito automaticamente
- 2 elettrovalvole carico acqua, 1 elettrovalvola scarico acqua
- 4 display di visualizzazione
- 99 programmi di cottura



- Automatic hot and cold water loading with date and time setting
- Automatic reset and/or delayed cooking cycle, with hot water loading
- Overnight cooking with food storage at low temperature
- Automatic cooling process with cold water loading after cooking
- Time cooking with holding programmable temperature
- Buzzer signaling the end of the cycle
- Water level automatically defined
- 2 inlet water solenoid valves and 1 water drainage solenoid valve
- 4 visual displays
- 99 cooking programs



- Remplissage automatique de l'eau chaude et froide avec réglage de la date et de l'heure.
- Redémarrage automatique et/ou retardement du cycle de cuisson avec remplissage d'eau chaude
- Cuisson nocturne avec conservation des aliments à basse température
- Refroidissement automatique avec remplissage d'eau froide dès la fin de la cuisson
- Cuisson à temps avec maintien de la température programmable
- Avertisseur sonore pour signalisation de fin du cycle
- Niveau d'eau défini automatiquement
- 2 électrovalves pour le remplissage de l'eau et une valve pour la vidanger
- 4 écrans de visualisation
- 99 programmes personnalisables



- Cargo automático agua caliente y fría con regulación fecha y hora
- Restablecimiento automático y/o retardado del ciclo de cocción con cargo de agua caliente
- Cocción nocturna con conservación del alimento en bajas temperaturas
- Enfriamiento automático con cargo de agua fría a cocción terminada
- Cocción por tiempo con mantenimiento de temperatura programable
- Señal acústico para señalización final de ciclo
- Nivel de agua definido automáticamente
- 2 Electroválvulas de carga agua, 1 electroválvula de escape
- 4 pantallas de visualización
- 99 programas de cocción

SYV “SAVE YOUR VACUUM”

Valvola per sonde al cuore - Core probe valve
Vanne pour sondes à coeur - Válvula para sondas al corazón



Il dispositivo SYV, 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) surveys the product's core temperature during sous-vide cooking process (in bain marie 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.

El dispositivo SYV (Save Your Vacuum) permite detectar la temperatura en el corazón del producto sometido a cocción al vacío (al baño María u horno de vapor), creando una barrera eficaz al paso de aire en el punto en que la aguja de la sonda penetra en la bolsa.

ORVED SERVICE IL NOSTRO IMPEGNO IN OGNI MOMENTO

ORVED SERVICE
OUR COMMITMENT IN EVERY MOMENT

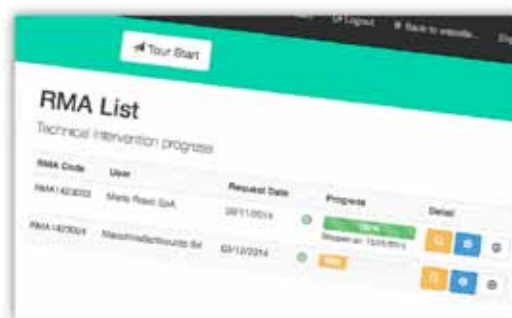
Con l'acquisto di un modello Orved avete scelto di acquistare **sicurezza, durevolezza e migliore qualità.**

In qualsiasi caso di bisogno il servizio di assistenza tecnica Orved interviene in modo rapido ed efficiente inviandovi parti di ricambio o assistendovi in loco entro 48h dalla vostra richiesta.

Per servirvi al meglio, Orved vi invita a registrare il vostro prodotto al sito **www.orved.com/service** nel quale potrete godere della garanzia di ogni prodotto a partire da **12 mesi** dalla consegna del bene e potrete richiedere qualsiasi informazione di assistenza tecnica.

Regstrandovi al sito **www.orved.com/service** i vantaggi non finiscono qui...

- Garanzia di utilizzo di parti di ricambio originali reperibili e compatibili fino a 10 anni dall'uscita di produzione del modello.
- Spedizione nazionale di ricambi in 24h, internazionale in 48h
- Richiesta di riparazione e stato avanzamento della riparazione direttamente consultabile dal sito
- Richieste di soluzioni di problemi tecnici e consigli pratici sull'utilizzo di ogni modello Orved
- Invio di libretti d'istruzione, guide utili e informazioni sugli accessori



**Assistere il cliente nella vendita e nel post-vendita è la forza che fa di Orved,
una azienda leader nel sottovuoto in tutto il mondo!**

Buying an Orved product is a synonym of **safety, durability** and **top quality.**

In case of need, Orved service will respond in a quick and efficient way by sending you the spare parts or by assisting you in loco within 48 hours from your request.

In order to assist you at its best Orved invites you to register your product at: **www.orved.com/service**, where you can enjoy a warranty upon your product starting from **12 months** from its receipt and ask for any further technical assistance you might require.

By registering at **www.orved.com/service** you can enjoy other advantages...

- Guaranteed use of original spare parts available and compatible for another 10 years after the product's phase-out.
- National deliveries of spare parts within 24 hours and international within 48 hours.
- The possibility to check on the reparation request and progress directly on line.
- Requests of solutions concerning technical issues and of practical suggestions on how to use every Orved model.
- Dispatch of operating and service manuals, quick guides and infos upon the various accessories.

**Assisting the customer in the sale and post-sale phases is the strength of Orved,
a worldwide leading company in the field of vacuum!**

