

ORVED



VACUUM FAMILY



FAST VACUUM

## VACUUM FAMILY

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO • VACUUM PACKAGING MACHINE

### DATI TECNICI

Modello:	VACUUM FAMILY
Pompa per vuoto:	autolubrificante
Funzionamento:	automatico/ manuale
Creaz. vuoto/ saldatura:	automatico sensoriale
Saldatura:	elettronica 4 livelli
Pannello comandi:	digitale
Tensione di rete:	220-240 Volt - 50/60 Hz
Carrozzeria:	abs
Ingombro macchina:	mm 350x260x120 h

### TECHNICAL DATA

Model:	VACUUM FAMILY
Vacuum pump:	selflubricating
Working:	automatic/ manual
Vacuum creat./ sealing:	automatic sensorial
Sealing:	electronical 4 levels
Commands:	digitals
Power grid voltage:	220-240 Volt - 50/60 Hz
Bodywork:	abs
Machine size:	mm 350x260x120 h

Dall'industria del vuoto la vera macchina sottovuoto per la casa con un vero vuoto e una perfetta saldatura.

Velocissima, automatica, semplicissima, Vacuum Family risolve facilmente ogni problema di conservazione a temperatura ambiente, in frigorifero o in freezer.

Vacuum Family è corredata di accessori che consentono la conservazione di ogni prodotto solido o liquido.

Vacuum Family permette l'utilizzo della nuova, formidabile tecnica della cottura sottovuoto a casa.

Vacuum Family: il vuoto professionale per la casa.

*From vacuum industry, the real vacuum machine for the house with a real vacuum and perfect sealing.*

*Very fast, automatic, really easy, Vacuum Family works out simply every problem regarding preservation at room temperature, in the refrigerator and in the freezer.*

*Vacuum Family is available with a full range of accessories that grant the preservation of solid and liquid products.*

*With Vacuum Family you can use the new, formidable vacuum cooking technique at your home.*

*Vacuum Family: the home professional vacuum.*



## FAST VACUUM

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO • VACUUM PACKAGING MACHINE

### DATI TECNICI

Modello:	FAST VACUUM
Pompa per vuoto:	autolubrificante
Funzionamento:	automatico/ manuale
Creaz. vuoto/ saldatura:	automatico sensoriale
Saldatura:	elettronica 4 livelli
Pannello comandi:	digitale
Tensione di rete:	220-240 Volt - 50/60 Hz
Carrozzeria:	acciaio INOX
Ingombro macchina:	mm 360x300x165 h

### TECHNICAL DATA

Model:	FAST VACUUM
Vacuum pump:	selflubricating
Working:	automatic/ manual
Vacuum creat./ sealing:	automatic sensorial
Sealing:	electronical 4 levels
Commands:	digitals
Power grid voltage:	220-240 Volt - 50/60 Hz
Bodywork:	Stainless steel
Machine size:	mm 360x300x165 h

Ecco la vera macchina sottovuoto adatta sia per la casa sia per un uso professionale.

La scocca in acciaio INOX AISI 316 si adatta perfettamente alla cucina domestica di qualità ed all'ambiente professionale.

FAST VACUUM è robustissima e garantisce prestazioni di assoluta eccellenza.

Veloce, automatica, semplice da usare, FAST VACUUM risolve facilmente ogni problema di conservazione a temperatura ambiente, in frigorifero o in freezer.

FAST VACUUM è corredata di accessori che consentono la conservazione di ogni prodotto solido o liquido.

FAST VACUUM permette l'utilizzo della nuova, formidabile tecnica della cottura sottovuoto.

FAST VACUUM: il vuoto professionale.

*Here the real vacuum machine for the house and for a professional use.*

*FAST VACUUM is completely Stainless steel built and it fits perfectly quality home kitchen and professional locals.*

*FAST VACUUM is very robust and it assures absolutely excellent performances.*

*Fast, automatic, really easy to use, FAST VACUUM works out simply every problem regarding preservation at room temperature, in the refrigerator or in the freezer.*

*FAST VACUUM is available with a full range of accessories that grant the preservation of solid and liquid products.*

*With FAST VACUUM you can use the new, formidable vacuum cooking technique.*



*Dati e misure non impegnano la Casa costruttrice che si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento. / Data and sizes do not engage the Manufacturer which reserves the right to make changes at any time without any advice.*

# ORVED

ORVED srl - Via Dell'Artigianato, 30 - 30024 Musile di Piave - VE - Italy  
Tel: 045 576259 / 0421 340340 - Fax: 045 8100124 / 0421 332295  
www.orved.it - e-mail: orved@orved.it