

SACCHETTI SOTTOVUOTO LISCI - PA/PE 20/70 - 90 μm

ideali per il confezionamento con macchine a campana.

PER CONSERVAZIONE E COTTURA A MAX +70°C.

SMOOTH VACUUM BAGS - PA/PE 20/70 - 90 μm

ideal for vacuum packing with chamber machines.

FOR CONSERVATION AND COOKING MAXIMUM TEMPERATURE +70°C

TIPO DI ANALISI/PROPERTIES	VALORE/VALUE	UNITA' DI MISURA/UNIT	METODO/METHOD
Spessore totale/Total thickness	90	micron	DIN 53370
Permeabilità al vapore acqueo - Misurata a 23° C con 85% u.r. Water Vapor Transmission rate - Measured at 23°C and 85% R.H.	2,6	gr/mq - 24 h	DIN 53122
Permeabilità all'ossigeno - Misurata a 23° C con 0 % u.r. Oxygen Permeability - Measured at 23°C and 0% R.H.	50	cm ³ /mq - 24 h - bar	DIN 53380
Resistenza alla lacerazione longitudinale Tensile strength at Break Long. D.	> 40	N/15 mm	DIN EN ISO 527-1
Resistenza alla lacerazione trasversale Tensile strength at Break Cross. D.	> 30	N/15 mm	DIN EN ISO 527-3
Allungamento fino alla rottura longitudinale Elongation at Break Long. D.	> 200	%	DIN EN ISO 527-1
Allungamento fino alla rottura trasversale Elongation at Break Cross. D.	> 250	%	DIN EN ISO 527-3
Peso per area/Weight per area	87,2	g/m ²	DIN ISO 536
Resistenza della saldatura - 150°C/5bar/1,0 sec. Seal strength - 150°C/5bar/1,0 sec.	30	N/15 mm	

I valori indicati qui sopra descrivono proprietà tipiche, ma non costituiscono limitazioni specifiche
The values indicated above describe typical properties, but do not constitute specification limits

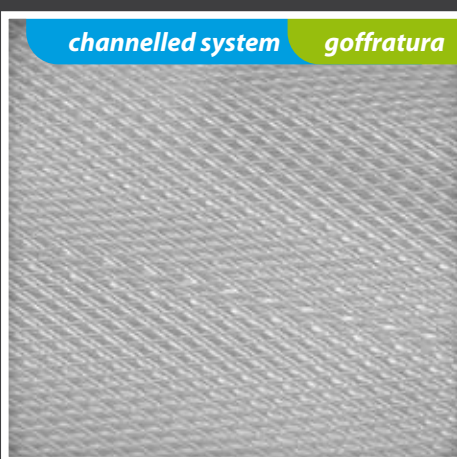
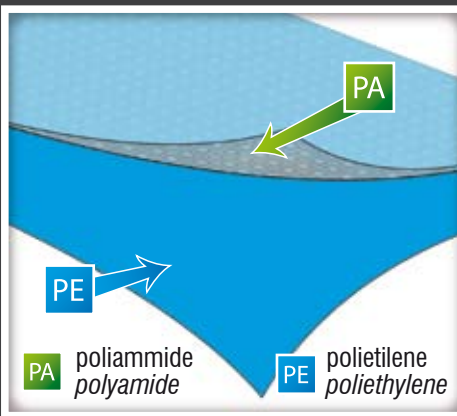
Buste goffrate PA/PE - Channelled vacuum bags PA/PE - Sachets gauffrés PA/PE - Bolsas gofradas PA/PE

ita Tramite un procedimento meccanico, nello strato di polietilene di cui sono composte le buste vengono impresse delle celle romboidali, che hanno lo scopo di facilitare l'aspirazione dell'aria tramite le macchine sottovuoto ad estrazione esterna, professionali o domestiche. Il processo industriale di goffatura delle buste Orved si basa sull'utilizzo di un innovativo sistema che, esercitando la medesima pressione su tutta la superficie della busta, permette di ottenere uno spessore omogeneo, assicurando quindi anche per le buste goffrate Orved un altissimo livello qualitativo. Queste buste sono disponibili anche nel formato rotolo goffrato. In questo modo è possibile, con una semplice operazione di taglio e saldatura, personalizzare la lunghezza della busta in base alle proprie esigenze di spazio e alle dimensioni del prodotto da confezionare.

eng In the polyethylene layer of the bags rhomboidal cells are printed due to a mechanical process. They make the air suction easier (with external suction, chamber and family machines). The industrial process of bags channelling is based on an innovative system that helps to obtain a well-blended thickness by pressing homogeneously on the surface of the bag. This process gives Orved's bags a very high quality level. These bags are also available in channelled vacuum rolls. Thus, customizing the bags' length according to the customer's demands is possible due to a simple operation of cutting and welding.

fra A travers un procédé mécanique, dans la couche de polyéthylène qui compose les sacs, on imprime des cellules rhomboïdales qui ont le but de faciliter l'aspiration de l'air par les machines à extraction extérieure, professionnelles ou domestiques. Le procédé industriel de gaufrage des sachets Orved se base sur l'utilisation d'un innovant système qui exerce la même pression sur toute la superficie du sachet, permet d'obtenir une épaisseur homogène et donc assure aux sachets gauffrés Orved un très haut niveau qualitatif. Ces sachets sont aussi disponibles dans le format « rouleau gaufré ». De cette façon il est possible, avec une simple opération de coupure et soudure, de personnaliser la longueur du sachet selon ses propres exigences d'espace et selon les dimensions du produits à conditionner.

esp Mediante un procedimiento mecánico, en el estrato de polietilene de las bolsas se imprimen celdas romboidales que tienen como objetivo facilitar la aspiración del aire por parte de las envasadoras de vacío a extracción externa, profesionales o domésticas. El proceso industrial de repujado de las bolsas Orved se basa en el uso de un innovador sistema que, ejercitando la misma presión sobre toda la superficie de la bolsa, permite obtener un espesor homogéneo, asegurando de esta forma un altísimo nivel cualitativo de las bolsas gofradas Orved. Estas bolsas están disponibles también en el formato gofrado. Asimismo es posible, con una simple operación de corte y soldadura, personalizar el largo de la bolsa en base a las propias exigencias de espacio y a las dimensiones del producto a confeccionar.



Scatole "salva igiene" - "hygiene saver" boxes - Boîtes "préserve l'hygiène" - Cajas "salva higiene"

ita Le scatole "salva igiene" sono state create per venire incontro alle esigenze di tutti quelli operatori della ristorazione – come chef, macellai, gastronomi etc. – che fanno largo uso di buste sottovuoto per il confezionamento di alimenti. L'uso di queste confezioni permette di mantenere in ordine il piano di lavoro e nel contempo di salvaguardare l'igiene delle buste prima dell'effettivo utilizzo. Il comodo sistema "APRI&CHIUDI" permette di prelevare singolarmente le buste lasciando intatta la scatola a protezione delle buste non utilizzate. Le scatole sono disponibili in tre dimensioni differenti e possono contenere tre tipi di buste: lisce, goffrate o per cottura.

eng The "hygiene saver" boxes have been created as a solution for those restoration operators, such as chefs, butchers, gastronomists, etc. that use vacuum bags for packing foodstuff repeatedly. The use of them allows to keep the worktop tidy while protects the hygiene of the bags still unused. The practical system "APRI&CHIUDI" allows to take one bag at time leaving intact the hygiene saver box with the unused bags inside. The boxes are available in three different sizes and can keep three types of bags: cooking, smooth, and channelled ones.

fra Les boîtes "sauve-hygiène" sont créées comme réponse à tous les opérateurs de la restauration – comme chef, bouchers, gastronomes, etc. etc. – qui sont habitués à utiliser les sacs sous-vide pour la confection des aliments. L'usage de ces confections permet de maintenir en ordre le plan de travail en sauvegardant l'hygiène des sacs avant de l'usage effectif. Le système confortable "APRI&CHIUDI" permet de prélever individuellement les sacs en laissant la boîte intacte et en protégeant les sacs pas utilisés. Les boîtes sont disponibles en trois dimensions différents et peuvent contenir trois types de sacs: lisses, gauffrés ou pour la cuisson.

esp Las cajas "salva higiene" han sido creadas como respuesta a aquellos operadores de la restauración - como chefs, carniceros, gastrónomos, etc. - que utilizan continuamente bolsas para la confección de alimentos al vacío. El uso de estas confecciones permite mantener la mesa de trabajo ordenada salvaguardando, al mismo tiempo, la higiene de las bolsas aún no utilizadas. El cómodo sistema "APRI&CHIUDI" permite sacar las bolsas de una dejando intacta la caja y protegiendo las bolsas sin usar. Las cajas están disponibles en tres medidas diferentes y pueden contener tres tipos de bolsas: lisas, gofradas o para cocción.



ORVED srl unipersonale - Via dell'Artigianato,30 - 30024 Musile di Piave (VE) - tel: +39.0421.54387 - fax: +39.0421.332295 -
Export Office: tel: +39.045.576259 - fax: +39.045.8100124 - www.orved.it - email: orved@orved.it



1500336



Orved presenta LA PRODUZIONE DI BUSTE SOTTOVUOTO ORVED'S VACUUM BAGS PRODUCTION



LE BUSTE SOTTOVUOTO ORVED

Orved's vacuum bags - Les sachets sous vide Orved - Las bolsas de vacío Orved

ita Le buste per il sottovuoto Orved sono prodotte con film coestrusi per sottovuoto molto resistenti. Essi sono ottenuti da estrusori a testa piana che garantiscono massima planarità e costanza di spessore tra i diversi strati. I polimeri utilizzati sono i migliori presenti sui mercati internazionali.

Come certificato dall'apposito marchio "per alimenti" presente su ogni singola busta, le buste Orved sono adatte a contenere qualsiasi alimento. Orved è un'azienda certificata **ISO 9001:2000** anche per la produzione di buste sottovuoto, che dispongono inoltre della certificazione della Comunità Europea.

Un sottovuoto sicuro, un'ampia gamma di produzione che va incontro ad ogni esigenza, un impegno nella ricerca di tecnologie sempre più avanzate, garantiscono alti standard di qualità e rendono Orved un'azienda ai massimi livelli qualitativi nella produzione di buste per il sottovuoto.

eng Orved vacuum bags are manufactured with very resistant coextruded films. They are obtained by flat head extruders which grant maximum flatness and thickness constancy of the different layers. The polymers used are the best available in international markets. As certified by the "for foodstuffs" mark impressed on each single bag, Orved's bags are suitable for the conservation of every kind of foodstuffs. Moreover, cooking vacuum bags have been tested by the Food Science Dept. of Udine University.

Orved is **ISO 9001:2000** certified for the production of vacuum bags too, which have been also certified by the European Union (**CE certificate**).

A safe vacuum process along with a wide production range that fulfills all requests and a constant engagement towards new technologies, assure high quality standards that render Orved at the top quality level in the production of vacuum bags.

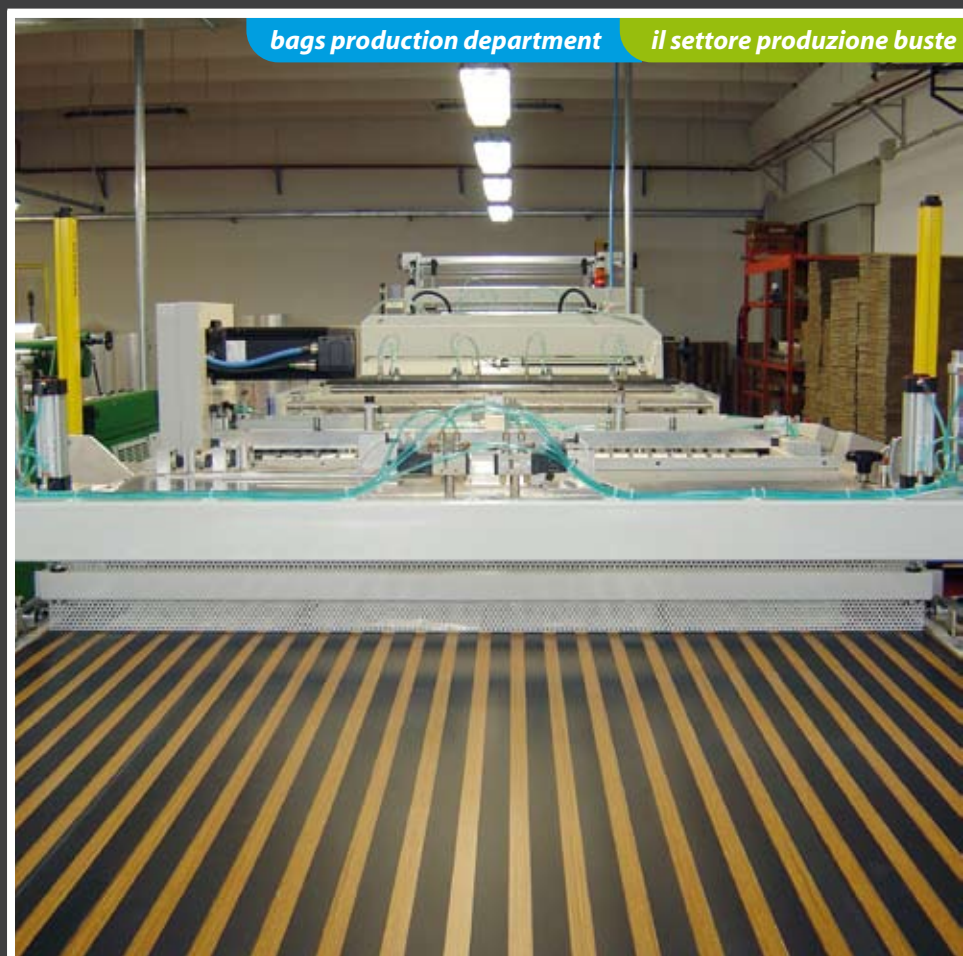
fra Les sachets sous vide Orved sont fabriqués avec des films coextrudés pour sous vide très résistants. Ils sont obtenus avec des extrudeurs à tête plane qui garantissent le maximum de planéité et de constance d'épaisseur entre les différentes couches. Les polymères utilisés sont les meilleurs disponibles sur les marchés internationaux. Comme certifié par le marque « pour aliments » présent sur chaque sachet, ils sont convables pour tout type d'aliment. Les sachets pour cuisson, en outre, ont été testés auprès du Département des Sciences Alimentaires de l'Université de Udine.

Orved est une société certifiée **ISO 9001:2000** aussi pour la production de sacs sous vide, qui disposent en outre de la certification de l'Union Européenne (**Certification CE**).

Un sous vide sûr, une vaste gamme de production qui répond à toutes les exigences, un engagement dans la recherche des technologies les plus avancées, garantissent de hauts standards de qualité et font de Orved une société aux plus hauts niveaux qualitatifs dans la production de sachets pour le sous vide.

esp Las bolsas de vacío Orved se producen con film coextruido para vacío muy resistente obtenido de extrusoras de cabeza plana que garantizan máxima planaridad y constancia de espesor entre los varios estratos. Los polímeros utilizados son los mejores que hay en el mercado internacional. Las bolsas Orved se adaptan en forma tal de poder contener cualquier alimento.

Además las bolsas para cocción fueron aprobadas por el Departamento de Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Udine. Orved es una empresa certificada **ISO 9001:2000** que incluye la producción de bolsas de vacío, que cuentan además con la certificación de la Unión Europea (**Certificación CE**). Un vacío seguro, una amplia gama de producción que responde a todas las exigencias y un constante compromiso con la investigación de tecnologías siempre más avanzadas, garantizan altos estándares de calidad haciendo de Orved una empresa de punta en la producción de bolsas de vacío.



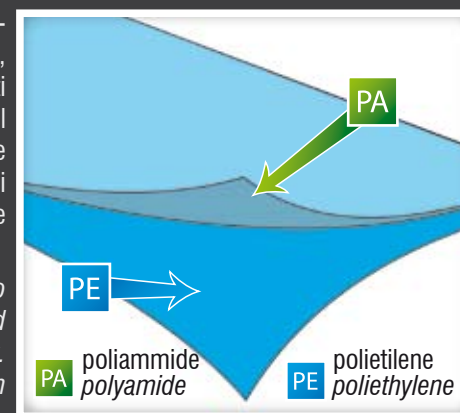
Buste lisce PA/PE - Smooth vacuum bags PA/PE - Sachets lisses PA/PE - Bolsas lisas PA/PE

ita Ideali per la creazione del sottovuoto con macchine a campana, le buste lisce Orved vengono prodotte in due differenti spessori. Accanto alle più comuni buste da **90 micron**, infatti, la produzione aziendale affianca le buste da **140 micron**, più resistenti e perciò ideali per quei tipi di alimenti che, presentando angoli, spigoli o altre parti contundenti, potrebbero forare la busta e compromettere in tal modo il mantenimento del sottovuoto al suo interno. Le buste lisce Orved sono disponibili in diverse misure e formati, ed è possibile trovarle anche confezionate in una comoda scatola, che ne migliora la praticità di utilizzo e assicura una totale salvaguardia dell'igiene. Orved inoltre offre la possibilità di personalizzare le buste con marchi, loghi colorati o stampe a più colori.

eng Ideal for vacuuming with chamber machines, Orved smooth bags are produced in two different thickness: **90 micron** bags and **140 micron** which are even more resistant and therefore ideal for foodstuff with sharp edges, keeping always vacuum's quality since the bags don't break. Orved's smooth bags are available in different sizes and formats and it is possibile to have them packed in a practical box as well, that keeps hygiene. Moreover Orved offers the possibility of private labels by customizing the bags on clients' demands: brands, colourful logos and prints.

fra Idéals pour la création du vide avec machines à cloche, les sachets lisses Orved sont produits en deux épaisseurs différentes. A côté des plus répandus sachets de **90 microns**, en effet, la production de la société inclue les sachets de **140 microns**, plus résistants et donc idéals pour ces types d'aliments qui présentent des angles, des coins ou autres parties contondantes, et qui pourraient perforer le sachet et compromettre le maintien du sous vide à son intérieur. Les sachets sous vide Orved sont disponibles en formats et dimensions différents; il est aussi possible de les trouver déjà emballés dans un pratique carton permettant une totale sauvegarde de l'hygiène. Orved offre la possibilité de personnaliser les sachets avec les marques, les logos colorés ou avec impressions à plusieurs couleurs.

esp Ideales para la creación del vacío con envasadoras de campana, las bolsas lisas Orved se realizan en dos espesores diferentes. Además de las comunes bolsas de **90 micron**, Orved produce bolsas de **140 micron**, que siendo más resistentes son ideales para aquellos tipos de alimentos que, angulosos o punteagudos, pueden perforar la bolsa alterando el proceso del vacío. Las bolsas lisas Orved están disponibles en diferentes medidas y formatos y se pueden confeccionar en cómodas cajas que facilitan el uso asegurando la total salvaguardia de la higiene. Orved además ofrece la posibilidad de personalizar las bolsas con marcas, logos coloridos o impresiones en varios colores.



Buste lisce specializzate per carni PA/PE - Smooth bags special for meat PA/PE - Sachets lisses spéciales pour viande PA/PE - Bolsas lisas especiales para carnes PA/PE

ita Al fine di proteggere le carni dal possibile danneggiamento provocato, oltre che dal contatto con l'aria, anche da fonti luminose e raggi UV, Orved ha studiato e realizzato un'apposita serie di buste, denominate "selezione Cazzamali". Tali buste sono state collaudate e testate da Franco Cazzamali, grande esperto nel settore delle carni. Queste buste, grazie a speciali colori-barriera, forniscono un'efficace schermatura contro tutti i raggi luminosi, compresi gli UV, favorendo così il blocco dell'ossidazione ed evitando il cambiamento di colore che avviene nelle carni a causa dell'esposizione alla luce anche nella fase di sottovuoto. Con queste speciali buste, una produzione esclusiva della Orved, le carni preservano la colorazione originale e la loro integrità per tempi ancora più lunghi.

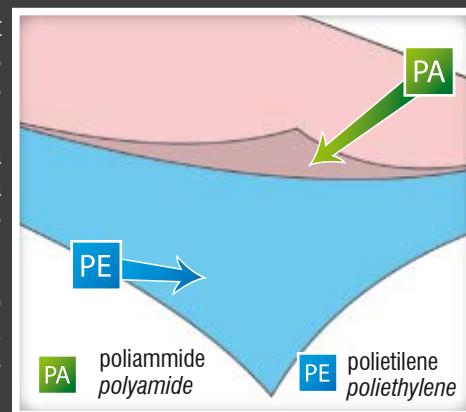
NEW



eng With the aim of protecting meat from the eventual damages caused by air contact or source of light -and specially **UV rays**- Orved has studied special bags called "**Cazzamali selection**". Those bags have been tried and approved by Franco Cazzamali, important expert in the meat field. These bags, thanks to the colour barrier, provide an effective shielding against light rays, UV included, helping the block of oxidation and avoiding the colour alteration in meats when being exposed to light, even in vacuum step. With these special bags, produced exclusively by Orved, meat keeps its original colour and integrity for a long time.

fra Afin de protéger les viandes de l'endommagement provoqué par le contact avec l'air et par les sources de lumière et les **rayons UV**, Orved a étudié et réalisé une série de sachets appropriés, dénommée "**selection Cazzamali**". Ces sachets ont été vérifiés et testés par Franco Cazzamali, un grand expert dans le domaine des viandes. Ces sachets, grâce à des spéciales couleurs-barrière, fournissent un blindage contre tous les rayons lumineux, y inclus les UV, en favorisant le bloc de la oxydation et le changement de couleur des viandes causé par l'exposition à la lumière même pendant la phase de sous vide. Avec ces sachets spéciaux, une production exclusive de Orved, les viandes conservent le couleur originale et leur intégrité encore plus longtemps.

esp Con el fin de proteger las carnes del posible daño provocado por el contacto con el aire y sobretodo las fuentes luminosas mediante los **rayos UV**, Orved ha estudiado y realizado una serie de bolsas específicas denominadas "**selección Cazzamali**". Tales bolsas han sido probadas y testeadas por Franco Cazzamali, grande experto en el sector de las carnes. Estas bolsas, gracias a especiales barreras de color, garantizan una eficaz pantalla contra todos los rayos luminosos, UV incluidos, favoreciendo el bloqueo de la oxidación y el consecuente cambio del color que se produce en las carnes a causa de la exposición a la luz, aun en la fase de vacío. Con estas bolsas especiales, de producción exclusiva Orved, las carnes conservan el color original y su integridad por más tiempo.



Buste per cottura OPA/PP - Cooking vacuum bags OPA/PP - Sachets pour cuisson OPA/PP - Bolsas para cocción OPA/PP

ita Le grandi potenzialità che derivano dall'uso del sottovuoto applicato alla cucina hanno spinto Orved a produrre buste che, oltre a conservare gli alimenti, ne rendessero possibile anche la cottura combinata con il forno a vapore. Certificate presso il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine, le buste per cottura Orved sono in grado di resistere a temperature fino a **115° C**.

eng The great potential that derives from vacuum use applied to cooking have driven Orved to produce bags that not only conserve food but allow combined cook with a steam oven as well. These bags can resist temperature at a **max. 115°C**. They have been certified by the Foods Science dept. of Udine University.

fra Les grandes potentialités qui dérivent de l'utilisation du sous vide dans la cuisson ont poussé Orved à produire des sachets qui, à part conserver les aliments, rendent aussi possible la cuisson combinée en four vapeur. Certifiés auprès du Département de Sciences Alimentaires de l'Université de Udine, les sachets pour cuisson Orved peuvent résister jusqu'à **115°C**.

esp Las grandes potencialidades que derivan del uso del vacío aplicado a la cocina han impulsado Orved a producir bolsas que, además de conservar los alimentos, permitan la cocción combinada con el horno a vapor. Las bolsas de cocción Orved están en grado de resistir temperaturas de hasta **115° C**. Están certificadas por el Departamento de Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Udine.

