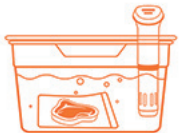




NOVEDAD
Cocción al vacío **SIN BOLSA NI AGUA**

Máquinas de Vacío Orved s.l



**Todo el proceso
sous vide
en un solo equipo.**

**Marinar
+
Vacío
+
Sous Vide
+
Sellado**



Sonda integrada.
Temperatura
en tiempo real.



Dora y sella directamente.



Neovide NSV100



Neovide NSV500





Control **Neovide**,
donde y cuando
tu quieras.

Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

Máquinas de vacío Orved S.L.

C/ Baix Llobregat 23-27 nave 7, 08759 Vallirana, Barcelona, España
T: 618.144.604 - 934.311.447 - comercial@orved.es