

Contenedores

GastroNorm 2/1

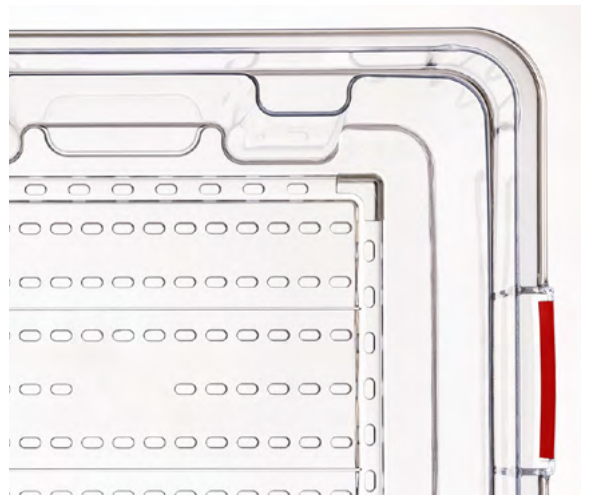
Recipientes GastroNorm 2/1



araven

FOOD SAFETY INNOVATION





GastroNorm 2/1

ES - Las cubetas GN 2/1 permiten el almacenamiento y la conservación de grandes volúmenes de alimentos. Además, las versiones de fondo perforado son óptimas para procesos de descongelación.

PT - Os recipientes GN 2/1 permitem o armazenamento e a conservação de grandes volumes de alimentos. Além disso, as versões com fundo perfurado são ótimas para processos de descongelação.

Medidas GastroNorm



<p>4-7</p> <p>Contenedores GN 2/1 Recipientes GN 2/1</p>	<p>8-9</p> <p>Contenedores GN 2/1 ABS Recipientes GN 2/1 ABS</p>	<p>10-11</p> <p>Contenedores GN 2/1 HDPE Recipientes GN 2/1 HDPE</p>	<p>12-13</p> <p>Sistema de descongelación Sistema de descongelação</p>	<p>14-15</p> <p>Carga recomendada Carga recomendada</p>
---	---	---	---	--

araven

araven
colorclip®

GASTRONORM
HACCP/APPCC

MICRO +80°C / 175°F
FRIGO -40°C / -40°F

Prod. Item: _____
Fecha Del.: _____
Coficialid Use by: _____
Traceability: _____

NSF
Sin BPA
BPA Free





ES - ColorClip. El sistema de identificación de color se posiciona en la base y permite reducir el riesgo de contaminación cruzada e identificar la tipología de alimento que se almacena en el contenedor.

Sistemas de identificación del alimento integrados en las piezas: Etiqueta permanente permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen o su manipulación. Regleta de medición.

Asa ergonómica y Resistente.

PT - ColorClip. O sistema de identificação de cor está na base e permite reduzir o risco de contaminação cruzada e identificar o tipo de alimento que se armazena no recipiente.

Sistemas de identificação do alimento integrados nas peças: Gravação na peça (ABS) permitem identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ou à sua manipulação (datas de elaboração, validade ou procedência). Régua de medição.

Asa ergonómica e Resistente.





ES - Doble posición de la cubeta: Posición encajable (A) - Posición apilable sin tapa (B).

Óptima geometría. Base ondulada. Fácil limpieza: Diseño sin aristas vivas, sin esquinas ni recovecos que puedan acumular este líquido que desprende el alimento.

PT - Dupla posição do recipiente: Posição encaixável (A) - Posição empilhável sem tampa (B).

Ótima geometria. Base ondulada. Fácil limpeza: Design sem aristas vivas, sem cantos nem recantos que possam acumular este líquido que solta o alimento. a limpeza.



araven

araven

araven **MAXIMUM**
Capacity: 100 L
Weight: 1.5 kg
Dimensions: 40 x 30 x 20 cm
Material: Polypropylene
Color: Clear
Features: Stackable, Durable, Easy to Clean
Certifications: BPA Free, Recycled Plastic

Contenedores GN 2/1 ABS | Recipientes GN 2/1 ABS



ES - ABS: Máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado. Muy resistente, durabilidad. Gran estabilidad dimensional. Muy baja absorción de humedad. Estabilidad a agentes químicos, no colorea. Óptimo comportamiento a muy bajas temperaturas y en altas.

PT - ABS: Máxima transparéncia para uma rápida identificação do alimento e do seu estado. Muito resistente, durabilidade. Grande estabilidade dimensional. Muito baixa absorção de humidade. Estabilidade a agentes químicos, não tingem. Ótimo comportamento a muito baixas temperaturas suportando as altas.

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



GN 2/1
650x530mm

2x



70L



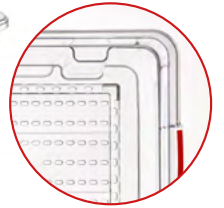
300mm



Ref. 74069



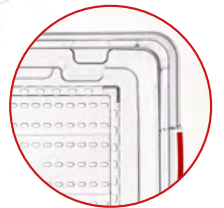
Ref. 74079



Ref. 74070



Ref. 74080



Tapa de apoyo
Tampa de apoio



Ref. 74071

Contenedores GN 2/1 HDPE | Recipientes GN 2/1 HDPE



ES - Buen comportamiento térmico Muy bajas temperaturas polietileno - 40°C. Robustez de pieza y tapa. Alta resistencia al impacto.

PT - Bom comportamento térmico Muito baixas temperaturas polietileno - 40°C. Robustez de peça e tampa. Alta resistência ao impacto.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



GN 2/1
650x530mm



70L



300mm



Ref. 04069



Ref. 4079



Ref. 04070



Ref. 4080



90L

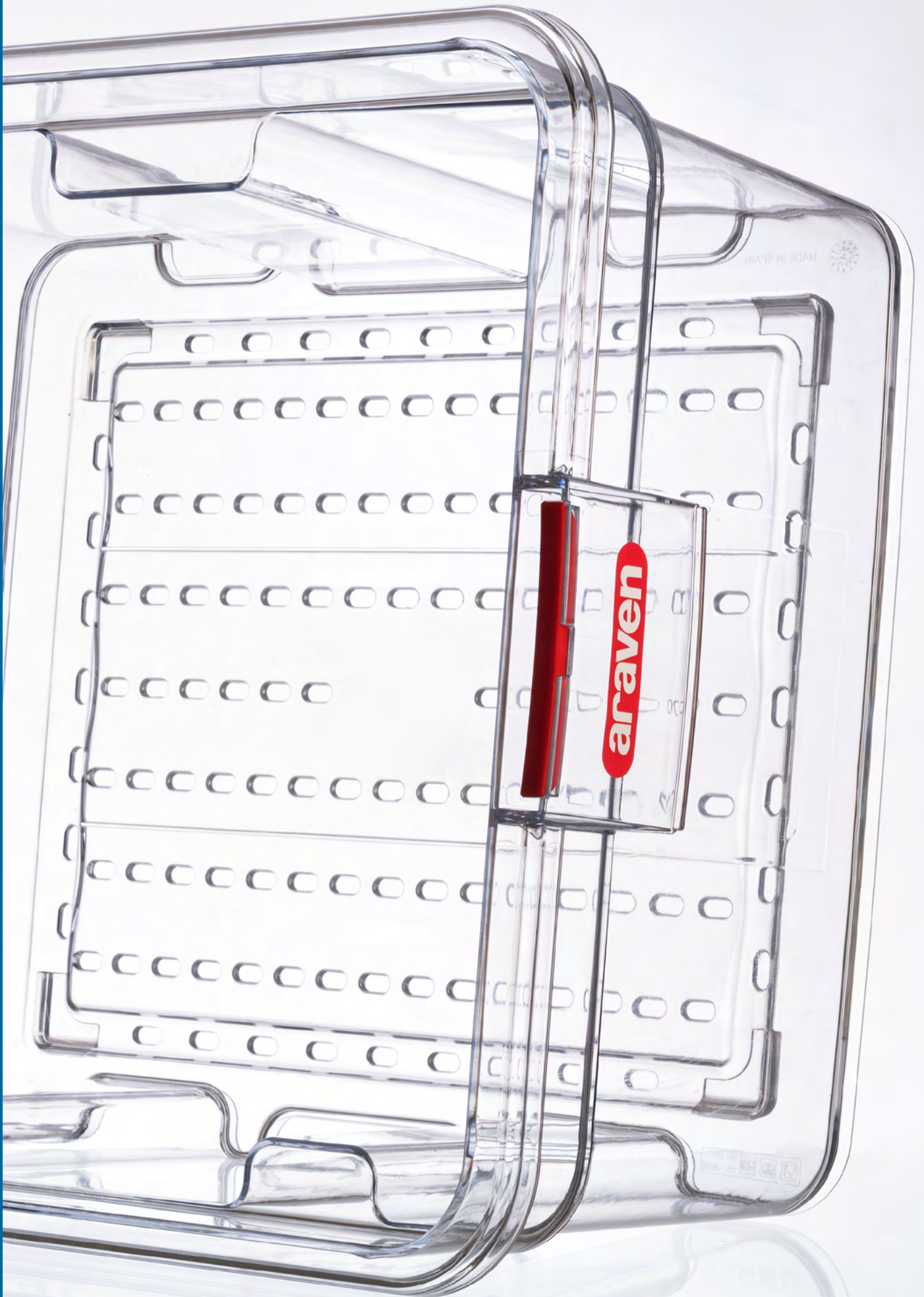


380mm

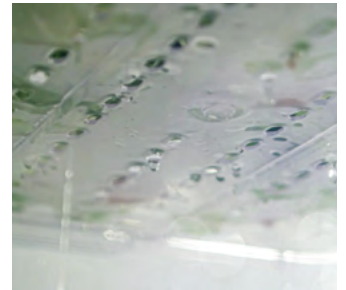


Ref. 04071

Tapa de apoyo
Tampa de apoio



Sistema de descongelación | Sistema de descongelação



ES - La base ondulada está especialmente diseñada para que exista la menor zona de contacto con el alimento. La perforación de la base facilita el drenaje del líquido que desaloja el alimento (exudado) en procesos de descongelación.

El proceso de descongelación se realiza más rápidamente ya que el líquido que desprende los alimentos, en carnes y pescados especialmente, drena por los orificios sin acumularse en la zona de contacto. Los alimentos se colocarán en el interior de cubetas perforada, encajada sobre la otra cubeta, que recogerá el líquido que desprenda el alimento evitando que goteen y contaminen otros alimentos cercanos. En la cubeta inferior se recogerá el líquido desprendido por el alimento en la descongelación (exudado o glaseado/líquido de cobertura) y que éste no se mezcle con el alimento. Se deberá de proteger el alimento con una tapa para evitar contaminaciones

PT - A base ondulada foi especialmente concebida para que haja a menor zona de contacto com o alimento. A perfuração da base facilita a drenagem do líquido que solta o alimento (exsudado) em processos de descongelação.

O processo de descongelação realiza-se mais rapidamente, pois o líquido que soltam os alimentos, em carne e peixe especialmente, drena pelos orifícios sem se acumular na zona de contacto. Os alimentos devem-se colocar dentro do recipiente perfurado encaixado sobre o outro recipiente que recolherá o líquido que soltar, evitando que gotejem e contaminem outros alimentos perto. No recipiente inferior recolhe-se o líquido que o alimento solta na descongelação (exsudado ou glaseamento/líquido de cobertura) e que o mesmo não se mistura com o alimento.

Deve-se proteger o alimento com uma tampa para evitar contaminações.

Posición encajable
Posição encaixável

Posición apilable sin tapa
Posição empilhável sem tampa



70L



300mm



17L



49L



90L



380mm



17L



68L



araven

araven EASTMANCHESTER
colony
100%
100%
100%

araven

araven EASTMANCHESTER
colony
100%
100%
100%

Carga recomendada



GN 2/1
650x530mm



70L

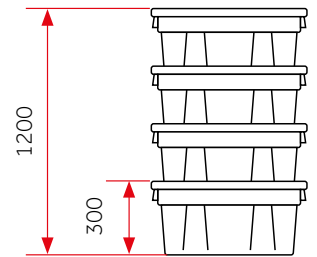


300mm

70kg x 4
(1+3cubetas)
(1+3 recipiente)



MAX
280kg



90L

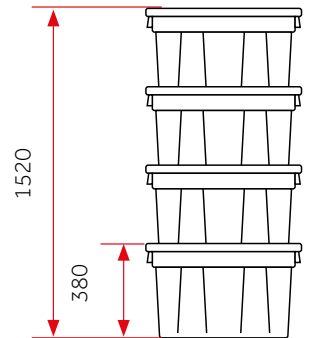


380mm

90kg x 4
(1+3cubetas)
(1+3 recipiente)



MAX
360kg



GN 2/1
580x490x140mm
INT: 550x471mm

Plataforma con ruedas
Plataforma com rodas



Ref. 61223



MAX
200kg

x 2 cubetas
x 2 Recipientes



Ø75mm
Rueda de goma
Roda de borracha
cinzenta



Certificado PEFC
Este producto
procede de bosques
gestionados de forma
sostenible y fuentes
controladas
www.pefc.es

ARAVEN S.L.

Polígono Industrial San Miguel
Río Martín nº 6 · 50830
Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)
T. (+34) 976 46 52 00

ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332 (USA)
T. (+1) (305) 777 - 7498
F. (+1) (305) 777 - 7499

ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Calzada Vallejo 1361 Bodega G
Col. Nueva Industrial Vallejo
Alcaldia Gustavo a Madero
07700 Ciudad de México (México)
T. (+52) 5202 32 07/ 5202 27 62

www.araven.com

