

Gama de cubetas y tapas PC Basic

Gama de recipientes e tapas PC Basic



araven

FOOD SAFETY INNOVATION





ARAVEN GastroNorm Basic





ES - La Gama de cubetas Araven GastroNorm Basic y sus tapas cubren la totalidad de las medidas utilizadas para los procesos de conservación, manipulación y exposición y servicio. La industria de equipos de restauración utiliza los productos de tamaño estándar para permitir la adaptación entre todos los equipos, aparatos y contenedores dentro de la cocina, cámaras frigoríficas y áreas de exposición.

PT - A Gama de recipientes Araven GastroNorm Basic e as suas tampas cobrem a totalidade das medidas utilizadas para os processos de conservação, manipulação e exposição e serviço. A indústria de equipamentos de restauração utiliza os produtos de tamanho normalizado para permitir a adaptação entre todos os equipamentos, aparelhos e contentores dentro da cozinha, câmaras frigoríficas e áreas de exposição.



Medidas GastroNorm



			
4-7 Cubetas Caixas	8-9 Perforadas Perfuradas	10-11 Rejillas Grelhas	12-15 Tapas Tampas



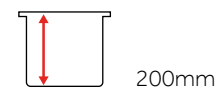
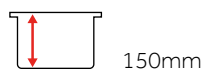
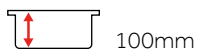


ES - Con el grabado superficial en pieza y usando el rotulador Araven Horeca Marker para escribir sobre esta parte de la cubeta, podemos identificar el contenido preservando la información asociada a su origen o su manipulación. La cubetas van provistas en su borde superior de unos grabados con los días de la semana y hora, para que ubicadas en una mesa de manipulación el operario pueda conocer la hora y día de caducidad del alimento marcadas durante su elaboración. La regleta de medición en las cubetas permiten controlar la cantidad de los líquidos contenidos.

PT - Com a gravação superficial na peça e usando o marcador Araven Horeca Marker para escrever nesta parte do recipiente, podemos identificar o conteúdo preservando a informação associada à sua origem ou à sua manipulação (datas de elaboração, validade ou proveniência). aparelhos e contentores dentro da cozinha, câmaras frigoríficas e áreas de exposição. Os recipientes têm, no bordo superior, gravações com os dias da semana e hora, para que quando estiverem numa banca de manipulação, o operário possa saber a hora e dia de validade do alimento marcados durante a sua elaboração. A régua de medição nos recipientes permite controlar a quantidade dos líquidos contidos nos mesmos.



6x 



GN 1/9
176x108mm



Ref. 94010 / 0,6L



Ref. 94011 / 0,9L



Ref. 94012 / 1,2L

GN 1/6
176x108mm



Ref. 94015 / 1L



Ref. 94016 / 1,6L



Ref. 94017 / 2,3L

GN 1/4
176x162mm



Ref. 94019 / 1,7L



Ref. 94020 / 2,6L



Ref. 94021 / 3,8L

GN 1/3
325x176mm



Ref. 94025 / 2,4L



Ref. 94026 / 3,7L



Ref. 94027 / 5,5L

GN 1/2
325x265mm



Ref. 94034 / 4L



Ref. 94035 / 6,2L



Ref. 94036 / 8L



Ref. 94037 / 11,8L

GN 2/4
530x162mm



Ref. 94051 / 5,7L



Ref. 94052 / 10,8L

GN 1/1
530x325mm



Ref. 94058 / 8,6L



Ref. 94059 / 13,4L



Ref. 94060 / 20L



Ref. 94061 / 26,2L

48x 

Horeca
Market



Ref. 00393 / 138x19 mm



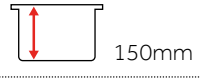
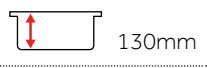
Perforadas | Perfuradas



ES - Una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos conlleva la utilización de cubetas perforadas que permitan la separación del exudado del propio alimento. De esta manera se reduce el nivel de mermas del producto. Su diseño ondulado permite que el líquido drene más rápidamente a la cubeta de la base. El espacio por debajo del fondo perforado es suficiente para asegurar que el líquido nunca estará en contacto con el alimento.

PT - A preservação adequada de alimentos que desprendem líquidos envolve o uso de bandejas perfuradas que permitem a separação do exsudado do próprio alimento. Desta forma, o nível de desperdício do produto é reduzido. Seu design ondulado permite que o líquido drene mais rapidamente para a caixa de base. O espaço abaixo do fundo perfurado é suficiente para garantir que o líquido nunca estará em contato com alimentos.

6x



GN 1/6
176x108mm



+



0,53L

GN 1/3
325x176mm



+

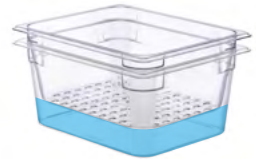


1,35L

GN 1/2
325x265mm



+



2,3L

GN 1/1
530x325mm



+



5,8L

Ref. 94073 / 1,9L

Ref. 94017 / 2,3L

Ref. 94075 / 4,6L

Ref. 94027 / 5,5L

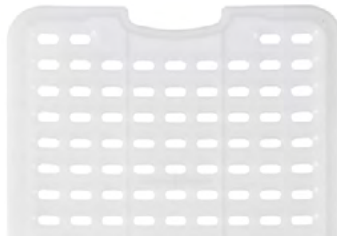
Ref. 94076 / 7,8L

Ref. 94036 / 8L

Ref. 94078 / 17,2L

Ref. 94060 / 20L





ES - Las rejillas GN son elementos esenciales en toda cocina que lleve a cabo procesos de conservación. Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro. Una correcta conservación de estos alimentos conlleva la utilización de rejillas que permitan la separación del exudado del propio alimento. Las rejillas utilizadas para tal fin deben contar con una altura suficiente para evitar que el exudado se desborde por encima de las mismas y, además, su diseño debe evitar las aristas vivas, las esquinas y los recovecos en los que pueda acumularse este exudado.

PT - Elementos essenciais em toda a cozinha que leve a cabo processos de conservação são as Grelhas GastroNorm. A sua utilização para uma correta conservação dos alimentos que soltam líquidos reduzirá o nível de desperdícios por deterioração. Uma correta conservação destes alimentos exige a utilização de grelhas que permitam a separação do exsudado do próprio alimento. As grelhas utilizadas para tal fim devem contar com uma altura suficiente para evitar que o exsudado ultrapasse as mesmas e, além disso, o seu design deve evitar as arestas vivas, as esquinas e os recantos nos quais se possa acumular este exsudado.

24x GN 1/6
120x106mm



24x GN 1/4
208x100mm



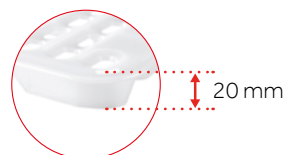
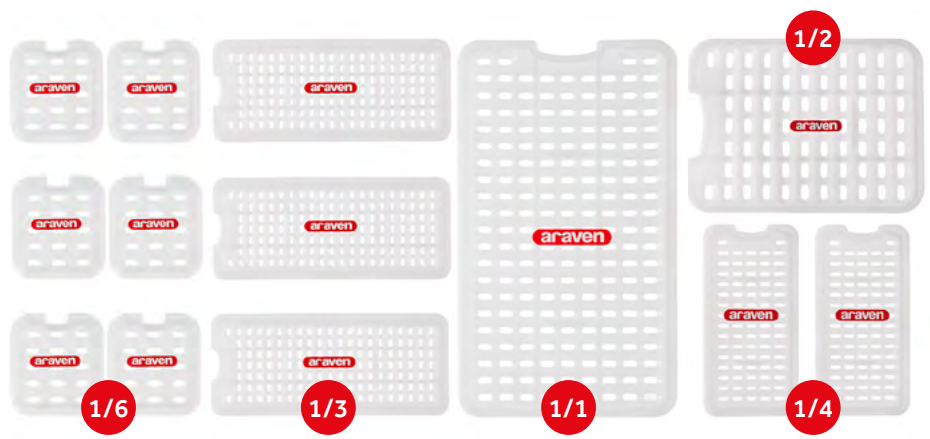
24x GN 1/3
260x115mm



12x GN 1/2
260x205mm



12x GN 1/1
470x265mm





Tapa hermética | Tampa hermética

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



ES - Un buen contenedor de conservación es un elemento imprescindible en una cocina, las propiedades de un buen alimento pueden deteriorarse por no conservarlo en el recipiente adecuado. Una correcta conservación de los alimentos cumplirá un doble objetivo:

1. Asegurar una calidad higiénico-sanitaria óptima.
2. Reducir el nivel de mermas por deterioro de los mismos.

Tapa de bi-inyección material con junta de caucho para asegurar la máxima protección de los alimentos incluso en cubetas grandes.

PT - Um bom contentor de conservação é um elemento imprescindível numa cozinha, as propriedades de um bom alimento podem-se deteriorar por não conservá-lo no recipiente correto. Uma correta conservação dos alimentos cumprirá um objetivo duplo:

1. Garantir uma qualidade higiénico sanitária ótima
2. Reduzir o nível de desperdícios por deterioração dos mesmos.

Tampa de injeção dupla material com junta de borracha para garantir a máxima proteção dos alimentos, inclusive em caixas grandes.

6x

GN 1/9
176x108mm



Ref. 04014

GN 1/6
176x162mm



Ref. 09852

GN 1/4
265x162mm



Ref. 09853

GN 1/3
325x176mm



Ref. 09854

GN 1/2
325x265mm



Ref. 09855

GN 1/1
530x325mm



Ref. 09856





Tapa de apoyo universal | Tampa Universal



ES - Permite tapar la mayor parte de las Cubetas GastroNorm en diferentes materiales. Provista de un asa para facilitar su apertura. Apilamiento con tapa, registro de base y tapa. Versión con muesca para alojar la cuchara o utensilio en la zona de servicio con la tapa posicionada en la cubeta.

PT - Permite tapar a maior parte dos Recipientes GastroNorm de diferentes materiais. Dispõem de uma pega para facilitar a abertura. Empilhamento com tampa, registo de base e tampa. Versão com encaixe para alojar colher ou utensílio na zona de serviço com a tampa posicionada no recipiente.

6x

Versión con muesca
Versão com encaixe

GN 1/9
176x108mm



Ref. 94013



Ref. 84013

GN 1/6
176x162mm



Ref. 94018



Ref. 84018

GN 1/4
265x162mm



Ref. 94022



Ref. 84022

GN 1/3
325x176mm



Ref. 94029



Ref. 84029

GN 1/2
325x265mm



Ref. 94038



Ref. 84038

GN 2/4
530x162mm



Ref. 94054



Ref. 84054

GN 1/1
530x325mm



Ref. 94062



Ref. 84062





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
 f t in y w

