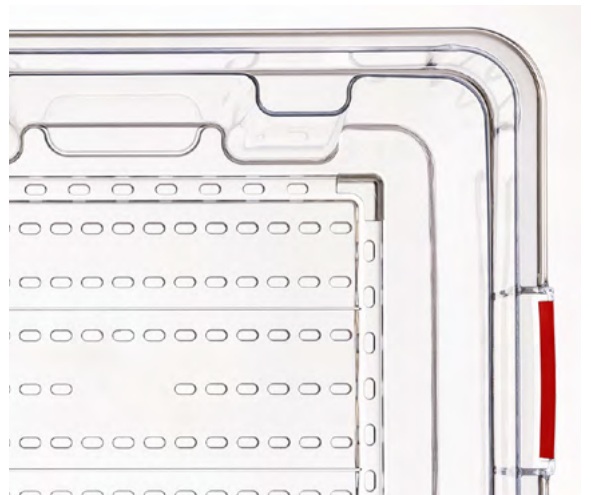


GastroNorm 2/1 Food Boxes

Bacs GastroNorm 2/1







GastroNorm 2/1

EN - GN 2/1 Food Boxes are ideal for storage, preservation and transportation of large volumes of food. The modular system with two height options of 300mm and 400mm include boxes, lids and perforated boxes ideal for defrosting.

FR - Les bacs GN 2/1 permettent le stockage et la conservation de grands volumes d'aliments. Par ailleurs, les versions à fond perforé sont optimales pour les processus de décongélation.

GastroNorm sizes | Mesures Gastronomme



<p>4-7</p> <p>GN 2/1 Food boxes Bacs GN 2/1</p>	<p>8-9</p> <p>GN 2/1 Food boxes ABS Bacs GN 2/1 ABS</p>	<p>10-11</p> <p>GN 2/1 Food boxes HDPE Bacs GN 2/1 HDPE</p>	<p>12-13</p> <p>Defrost system Système de décongélation</p>	<p>14-15</p> <p>Recommended load Charge recommandée</p>
---	---	---	---	---

araven

araven
colorclip®

GASTRONORM
HACCP/APPCC

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

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

NSF
Sin BPA
BPA Free

Icons: Food, Fish, Snowflake, Clock, AM/PM, No Alcohol, No Glass



EN - ColorClip. Color coding system at the bottom of the handle area for efficient food management and prevention of cross contamination. Food identification systems: Permanent Integrated Labels in solid boxes and engraved label on perforated boxes for recording food safety information and easy contents identification. Ergonomic and resistant handle.

FR - ColorClip. Le système d'identification de couleur est placé sur la base et permet de réduire le risque de contamination croisée ainsi que d'identifier le type d'aliment qui est conservé dans le conteneur.

Systèmes d'identification de l'aliment intégrés aux articles: Etiquette permanente (HDPE) et gravure sur le conteneur (ABS) permettent d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine ou sa manipulation (dates d'élaboration, péremption ou provenance). Anse ergonomique et Résistante.





**EN - Double position of the food box: Nested position (A) - Stackable position without lid (B)
Optimum design. Easy cleaning: No sharp edges, round corners to prevent accumulation of residual liquid.**

**FR - Double position du bac: Position emboîtable (A) - Position empilable sans couvercle (B)
Géométrie optimum. Facile à nettoyer. Conception sans arêtes, sans angles ni recoins où ce liquide dégagé par l'aliment puisse s'accumuler.**



GN 2/1 FOOD BOXES ABS | BACS GN 2/1 ABS



EN - ABS: Maximum transparency for quick identification of the food and its contents. Very tough, durable. High dimensional stability. Very low absorption of humidity. Stability with regard to chemical agents, does not stain. Optimum behaviour at very low temperature, withstands high temperatures.

FR - ABS: Maximum de transparence pour une identification rapide de l'aliment et de son état. Très résistant, durabilité. Grande stabilité dimensionnelle. Très basse absorption d'humidité. Stabilité aux agents chimiques, ne colore pas. Comportement optimum à très basses températures et peut supporter également de hautes températures.

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



GN 2/1
650x530mm

2x



70L



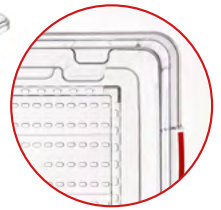
300mm



Ref. 74069



Ref. 74079



90L



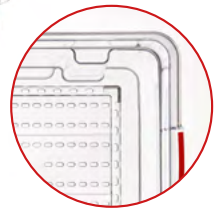
380mm



Ref. 74070



Ref. 74080



Contact Lid
Couvercle d'appui



Ref. 74071



araven

araven GASTRONORM
colorclip®
Produktionsdatum: _____
Expiry date: _____
Cockpit: _____
Transmittal: _____
NSF



WASHABLE
DISINFECTANT

FRIGID
RESISTANT

GN 2/1 FOOD BOXES HDPE | BACS GN 2/1 HDPE



EN - Withstand very low temperatures up to -40C. High resistance to impact

FR - Bon comportement thermique: Très basses températures polyéthylène - 40°C. Haute résistance à l'impact

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



GN 2/1
650x530mm



Ref. 04069



Ref. 4079



Ref. 04070



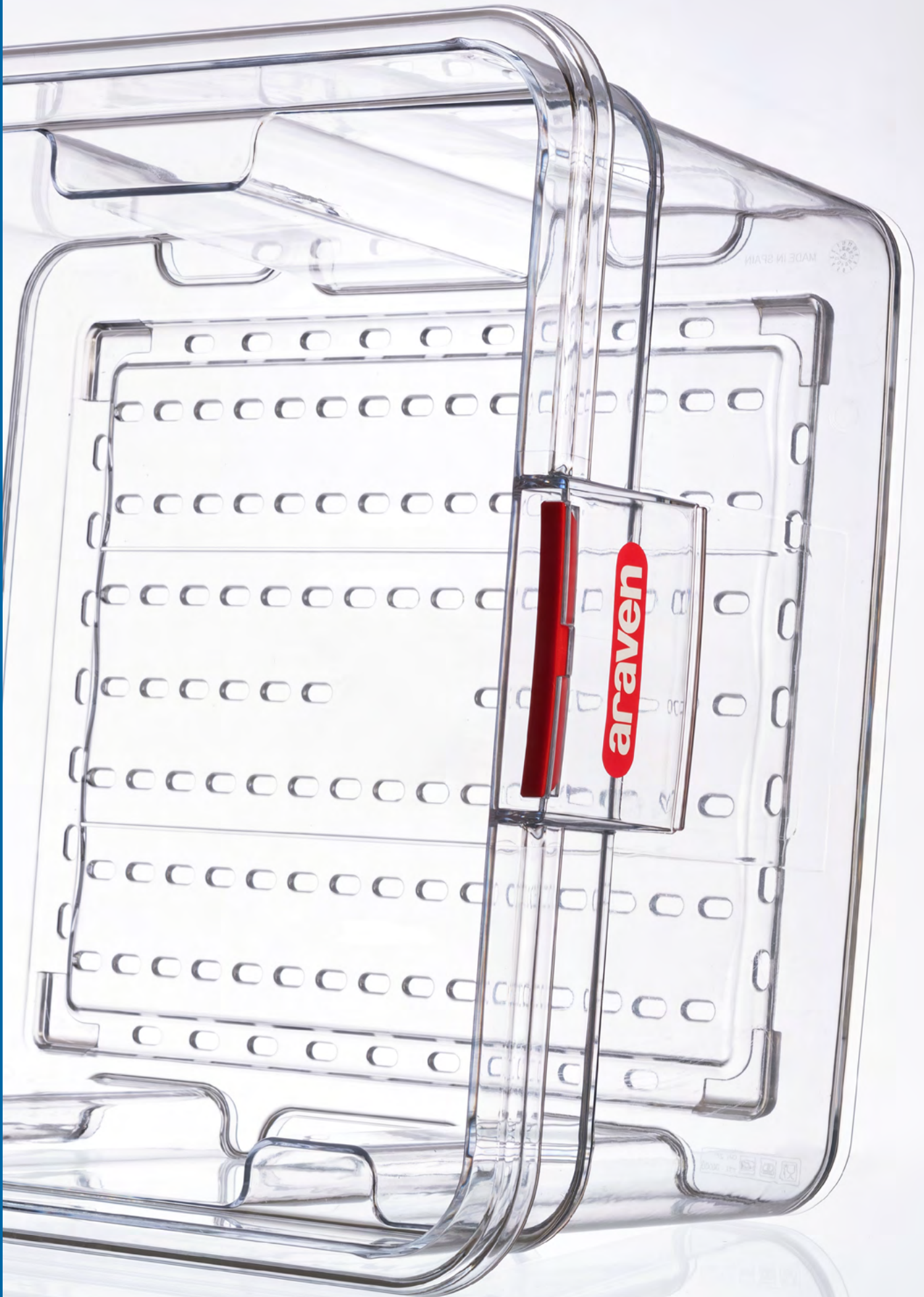
Ref. 4080



Contact Lid
Couvercle d'appui



Ref. 04071

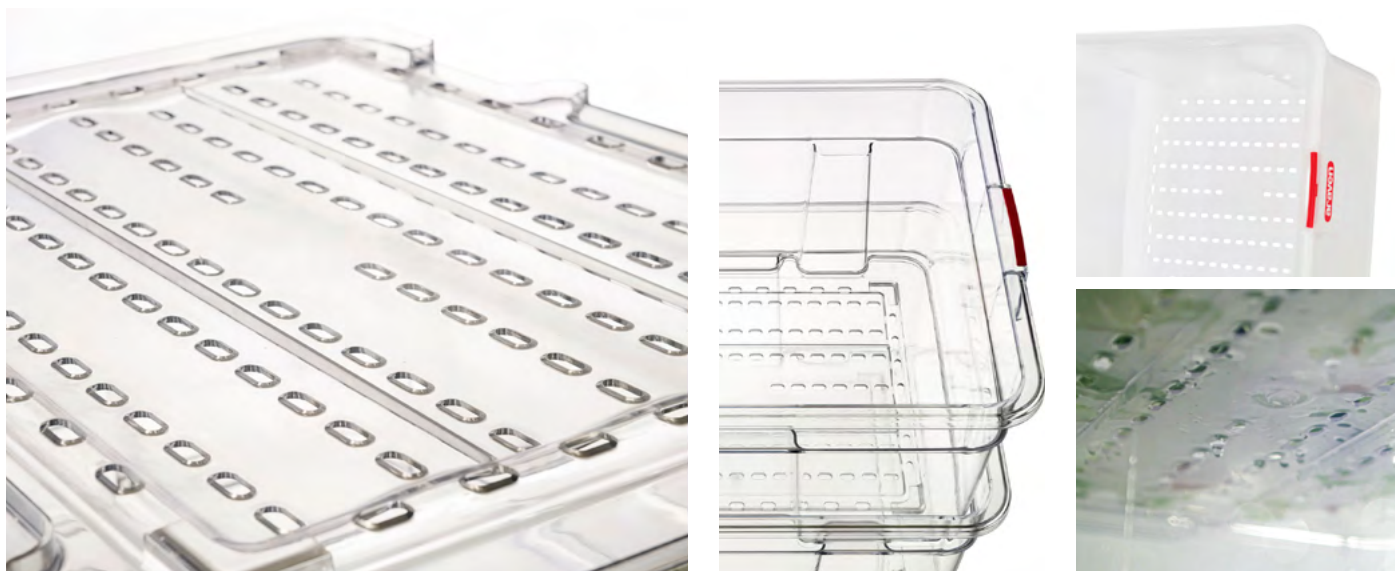


araven

MADE IN SPAIN



Defrost system | Système de décongélation

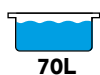


EN - The curved design of the perforated box minimizes contact with food and aids air flow to prevent oxidation. Engineered to defrost faster, residual liquid is drained efficiently during the defrost process while food, especially fish and meat, is kept separated and safe from possible contamination. Clever, innovative design allows choice of 2 stacking options, depending on how much residual liquid is expected – 17L or 49 L for the 300mm high and 68L for the 380mm boxes.

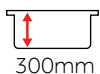
FR - La base ondulée est spécialement conçue pour que la zone de contact avec l'aliment soit la plus réduite possible. La perforation de la base facilite le drainage du liquide dégagé par l'aliment (exsudat) dans les processus de décongélation. Le processus de décongélation se réalise rapidement car le liquide qui s'épanche des aliments, viandes et poissons en particulier, est drainé par les orifices et ne s'accumule pas dans la zone de contact. Les aliments seront placés à l'intérieur d'un bac perforé emboîté dans l'autre bac qui recueillera le liquide dégagé en évitant qu'il goutte et contamine d'autres aliments à proximité. Dans le bac inférieur, le liquide dégagé par l'aliment durant la décongélation (exsudat ou glaçage/liquide couverture) est recueilli afin qu'il ne se mélange pas à l'aliment. Il faudra protéger l'aliment avec un couvercle pour éviter les contaminations.

Nested position
Position emboîtable

Stackable position without lid
Position empilable sans couvercle



70L



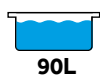
300mm



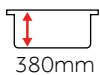
17L



49L



90L



380mm



17L



68L



araven

araven EASTMANCHESTER

colony

Ref.	
Qty.	
Weight	
Volume	
Material	
Manufacturer	

ISO 9001

araven

araven EASTMANCHESTER

colony

Ref.	
Qty.	
Weight	
Volume	
Material	
Manufacturer	

ISO 9001

Recommended load | Charge recommandée



GN 2/1
650x530mm



70L

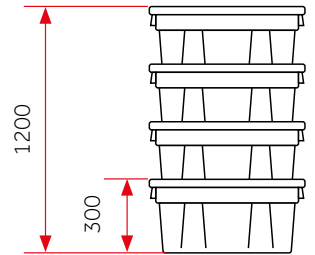


300mm

70kg x 4
(1+3 food box)
(1+3 bac)



MAX
280kg



90L

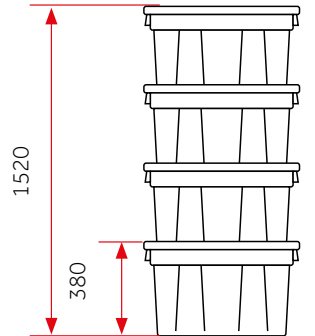


380mm

90kg x 4
(1+3 food box)
(1+3 bac)



MAX
360kg



GN 2/1
580x490x140mm
INT: 550x471mm

Dolly Trolley Platform
Plate-forme sur roulettes



Ref. 61223



MAX
200kg

x 2 food boxes
x 2 bacs



Ø75mm Castors with rubber tyres
Pneu de caoutchouc gris



Certificado PEFC
Este producto
procede de bosques
gestionados de forma
sostenible y fuentes
controladas
PEFC/14-38-00031 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

