

# Range PC Basic food pans and lids

Gamme de boîtes et couvercles PC Basic



**araven**

FOOD SAFETY INNOVATION









## ARAVEN GastroNorm Basic

**EN -** The Araven Basic GastroNorm Basic range and its covers cover all the measures used for preservation, handling, exposure and service processes. The catering equipment industry uses GastroNorm sizes to enable seamless operation and compatibility of all equipment in the kitchen, cold storage and display areas.

**FR -** La Gamme de boîtes Araven GastroNorm Basic et ses couvercles couvrent la totalité des mesures utilisées pour les procédés de conservation, manipulation, exposition et service. L'industrie des équipements de restauration utilise les produits de taille standard afin de permettre l'adaptation à tous les équipements, appareils et conteneurs dans la cuisine, les chambres frigorifiques et les espaces d'exposition.



### GastroNorm sizes | Mesures Gastronorme



<b>4-7</b> Food pans Bacs	<b>8-9</b> Perforated Perforés	<b>10-11</b> Drain Trays Grilles	<b>12-15</b> Lids Couvercles





araven







**EN -** Along with the surface printing on the piece and with the use of the Araven Horeca Marker in order to write on this part of the container, we can identify the content, preserving the information associated with its origin or its handling. On their upper edge the containers are printed with the days of the week and time, so that at the handling table the operator can know the time and day of the expiration of the food marked during its preparation. The measuring strip in the containers allows the checking of the quantity of the contained liquids.

**FR -** Avec l'inscription superficielle sur la pièce et en utilisant le feutre Araven Horeca Marker pour écrire sur cette partie de la boîte, il est possible d'identifier le contenu tout en préservant les informations associées à son origine ou manipulation. Les boîtes sont équipées sur le bord supérieur d'inscriptions avec les jours de la semaine et l'heure pour que, lorsqu'elles sont sur un plan de travail, l'employé puisse connaître l'heure et la date de péremption de l'aliment inscrites durant son élaboration. La règle de mesure sur les boîtes permet de contrôler la quantité des liquides contenus.

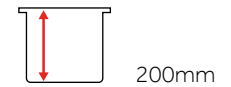
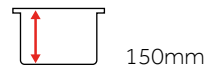
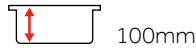




# Food pans | Bacs



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





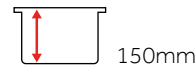
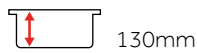
# Perforated | Perforés



**EN - For the correct preservation of foods that release liquids perforated food pans must be used. They keep exudates separate from the food itself, this way reducing levels of product wastage. The ridged design allows liquids to drain to the base pan much more quickly. There is sufficient space under the perforated base to ensure that liquids never come into contact with food.**

**FR - Une conservation correcte des aliments dégageant des liquides implique l'utilisation de bacs perforés qui permettent la séparation de l'exsudat du propre aliment. Ainsi, le niveau de pertes de produit diminue. La conception ondulée permet d'évacuer plus rapidement le liquide vers le bac de base. L'espace sous le fond perforé est suffisant pour assurer que le liquide n'est jamais en contact avec l'aliment.**

6x



GN 1/6  
176x108mm



Ref. 94073 / 1,9L



+



Ref. 94017 / 2,3L

0,53L



GN 1/3  
325x176mm



Ref. 94075 / 4,6L



+



Ref. 94027 / 5,5L

1,35L



GN 1/2  
325x265mm



Ref. 94076 / 7,8L

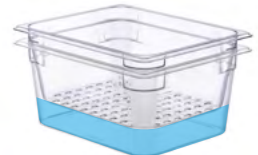


+



Ref. 94036 / 8L

2,3L



GN 1/1  
530x325mm



Ref. 94078 / 17,2L

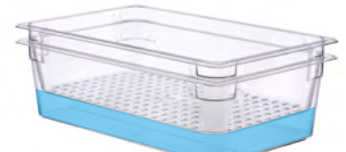


+



Ref. 94060 / 20L

5,8L

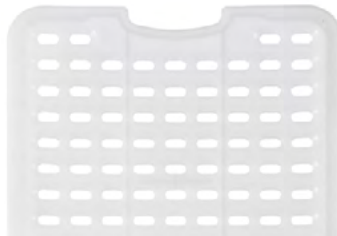








# Drain Trays | Grilles



**EN - GastroNorm drain trays are essential elements in any kitchen where food preservation takes place. They are used in the preservation of foods that release juices, reducing the amount of losses due to spoilage. Correct preservation of this type of food requires the use of drain trays that separate the exudate from the food. The drain trays used for this purpose must be high enough to avoid the exudate flowing over the drain trays and their design must avoid sharp edges, corners and nooks where the exudate can accumulate.**

**FR - Les grilles Gastronorme sont des éléments essentiels dans toute cuisine où des processus de conservation ont lieu. Leur utilisation pour une conservation correcte des aliments qui dégagent des liquides réduira le niveau des pertes par dégradation. Une conservation correcte de ces aliments se doit d'utiliser des grilles permettant de séparer l'exsudat de l'aliment même. Les grilles utilisées à cette fin doivent disposer d'une hauteur suffisante pour éviter que l'exsudat ne déborde par-dessus et leur conception, par ailleurs, évitera les arêtes vives, les coins et les recoins où cet exsudat pourrait s'accumuler.**

24x GN 1/6  
120x106mm



24x GN 1/4  
208x100mm



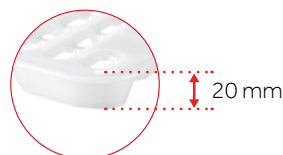
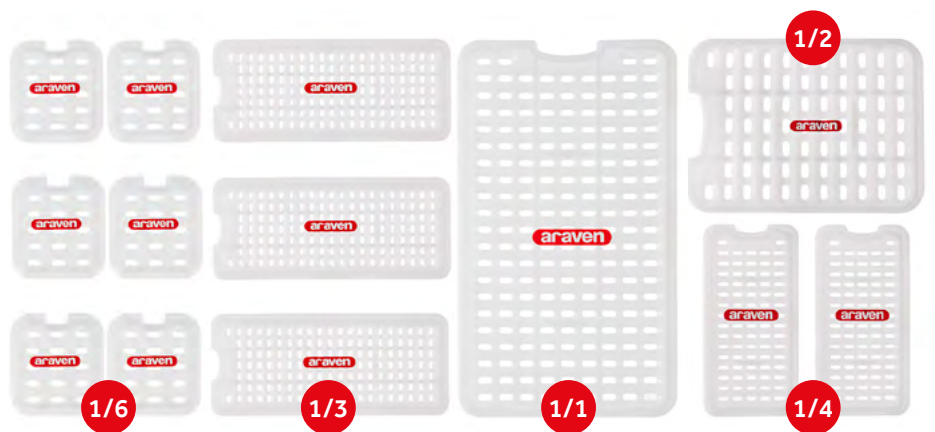
24x GN 1/3  
260x115mm



12x GN 1/2  
260x205mm



12x GN 1/1  
470x265mm









# Airtightness lids | Couvertres Hermétiques



**EN - A good container for preserving food is an indispensable item in a kitchen; the properties of good food can deteriorate if not kept in the right container. The correct preservation of food must meet two objectives:**

1. Ensure optimum health-hygiene quality
2. Reduce the level of wastage due to food deterioration

**Bi-injection lid material with a rubber seal to ensure maximum protection of food, even in large containers.**

**FR - Un bon conteneur de conservation est un élément indispensable dans une cuisine, les propriétés d'un bon aliment peuvent se détériorer s'il n'est pas conservé dans le récipient convenable. Une bonne conservation des aliments répondra à un double objectif:**

1. Assurer une qualité hygiénique-sanitaire optimale
2. Réduire le niveau de pertes dues à leur dégradation.

Couvertres en matériel bi-injection à joint de caoutchouc pour assurer la protection maximum des aliments, y compris en grands bacs.

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







**araven**

16Qt — 16L  
14Qt — 14L  
12Qt — 12L  
10Qt — 10L  
8Qt — 8L  
6Qt — 6L  
4Qt — 4L  
2Qt — 2L

1/1

5107A 10'8F

# Universal Contact Lids | Couvertres Universel d'appui



**EN - Enables the covering of most of the GastroNorm containers with different materials. Provided with a handle for easy opening. Stacking with cover, base notch and lid. Notched version to accommodate a spoon or utensil in the service area with the lid positioned in the container.**

**FR - Permet de couvrir la majorité des boîtes GastroNorm réalisées en matériaux différents. Equipées d'une anse pour faciliter l'ouverture. Empilement avec couvercle, inscription de base et couvercle. Version avec encoche pour mettre la cuillère dans la zone de service avec le couvercle sur la boîte.**

6x

Notched version  
Version avec encoche

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](http://www.araven.com)

