



araven

FOOD SAFETY INNOVATION



INSTITUT
Lyfe

 basque
culinary
center

 **gasma**
GASTRONOMY & CULINARY
MANAGEMENT CAMPUS

 **FUNDACIÓN
Cruzcampo**

wk 
Westminster Kingsway
central London's College


hotelschool koksijde
'TER DUINEN'
WWW.HOTELSCHOOLKOKSIJDE.BE



FOOD SAFETY INNOVATION

Inovação ao serviço da segurança alimentar

A ARAVEN é uma empresa internacional dedicada à conceção, fabrico e comercialização de artigos para o profissional da Hotelaria.

Desde 1976 desenvolvemos ferramentas de trabalho fáceis e cómodas de usar, versáteis e com todas as garantias em matéria higiénico-alimentar, que ajudam a cumprir as regulamentações e a realizar o trabalho diário na cozinha. Oferecemos aconselhamento e formação sobre os produtos, condições de uso e cumprimento de regulamentações. A nossa equipa de profissionais garante em todo o mundo um serviço e uma atenção personalizados.

A ARAVEN colabora com conceituadas escolas de gastronomia, associações e reconhecidos chefes nacionais e internacionais. O nosso Departamento de Inovação trabalha em estreito contacto com os profissionais para conhecer as necessidades do trabalho diário e desenvolver novos produtos adaptados às mesmas. Também contribuimos para formar os futuros chefes e equipar as suas cozinhas com o nosso plano de apoio ao sector hoteleiro.

O nosso objetivo é desenvolver o negócio dos nossos clientes e o sector proporcionando eficiência na cozinha e garantindo a máxima qualidade dos alimentos em todos os seus processos.



Pascal Barbot

Pedro Subijana

Martín Berasategui

Enrique Olvera

Jesús Almagro

Astrance
PARIS

Martín Berasategui

JESÚS
ALMAGRO
COCINA & PASIÓN

AKELARE
PEDRO SUBIJANA

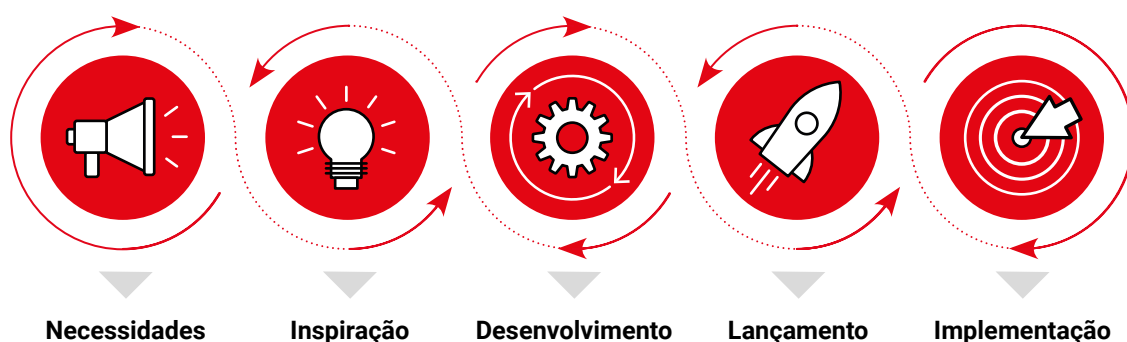


ENRIQUE OLVERA



Inovação

A ARAVEN aposta na inovação, pois é o eixo principal da criação de valor. Trabalhamos constantemente para nos superarmos e fazer crescer o sector, desenvolvendo produtos que criam um valor superior para os nossos clientes e utilizadores. Incorporamos os últimos avanços em materiais, processos produtivos e sistemas de produção aos nossos produtos.



Produtos desenvolvidos por e para os cozinheiros. O nosso objetivo é criar novos conceitos de máxima funcionalidade para o profissional da hotelaria. Contamos com a colaboração de especialistas consultores em segurança alimentar, assim como cozinheiros de todo o mundo, que proporcionam a sua experiência e conhecimento para que o design do produto satisfaça as necessidades do trabalho mais exigente. Os comentários recebidos dos profissionais das cozinhas e a observação in situ dos seus processos, em conjunto com a investigação em segurança alimentar, são a base para o desenvolvimento de novos produtos.

A ARAVEN procura como oferecer algo único ao profissional, colocando o utilizador no centro dos nossos desenvolvimentos com soluções que garantem a conservação e manipulação do alimento e o cumprimento da regulamentação em matéria higiénico-alimentar e contribuem para a excelência operacional.

- 1. Como otimizar o espaço?**
- 2. Como agilizar o trabalho na cozinha?**
- 3. Como cumprir as regulamentações de saúde?**
- 4. Como oferecer algo único que ajude o profissional?**

Se é profissional da hotelaria queremos simplificar o seu dia-a-dia na cozinha com ferramentas fáceis e cómodas de usar, versáteis e com todas as garantias em matéria higiénico-alimentar. Oferecemos produtos que ajudam a cumprir as regulamentações e a realizar o trabalho diário com segurança e confiança.

Contamos com patentes e registos em mais de 25 países que protegem os nossos desenvolvimentos mais inovadores.



Que vantagens têm os nossos produtos para o profissional em cada fase da gestão dos alimentos?

A ARAVEN concentrou os seus esforços na inovação nos processos de Conservação e Manipulação de Alimentos, os mais exigentes para cumprir as normas de segurança alimentar.

Armazenamento e conservação

A ARAVEN foi pioneira em integrar uma etiqueta permanente e um sistema ColorClip nos seus herméticos para identificar os alimentos a conservar e evitar a contaminação cruzada. Os herméticos ARAVEN permitem conservar os alimentos com todas as garantias higiénico-alimentares. Reduzem a carga microbiana e a oxidação do alimento, prolongando a vida útil do alimento e preservando as ótimas propriedades organoléticas dos produtos (cor, odor, sabor, textura...). Os contentores acessíveis são ideais para garantir o ótimo armazenamento e a correta conservação dos produtos em diversas condições de temperatura.

Manipulação e preparação

Os produtos ARAVEN ajudam a prevenir, reduzir ou eliminar possíveis riscos nas diversas fases de elaboração e manipulação de alimentos.

Serviço e exposição

A ARAVEN conta com uma vasta gama de produtos para o serviço e exposição de alimentos na qual se cuidou o design e a funcionalidade para satisfazer as necessidades tanto do pessoal de serviço como do da cozinha.

Transporte

A ARAVEN conserva os alimentos à temperatura adequada durante o transporte, mantendo a cadeia de frio para evitar a multiplicação de microrganismos que possam afetar a qualidade e a segurança dos alimentos.

Limpeza

Os baldes do lixo ARAVEN são aliados fundamentais na implantação de sistemas APPCC/HACCP em processos de limpeza.



Sustentabilidade e compromisso de futuro

Todo o pessoal da ARAVEN está comprometido com a sustentabilidade como aposta de futuro.

Os nossos princípios fundamentais são:

- 1.** Cumprir os requisitos estabelecidos em cada um dos trabalhos que realizamos, coordenando-os com os dos nossos clientes e fornecedores.
- 2.** Prevenir a contaminação e o impacto ao ambiente, gerindo adequadamente todos os aspetos derivados dos nossos processos e atividades.
- 3.** Minimizar os consumos, a geração de emissões e resíduos nos processos de produção, gestão e reciclagem.
- 4.** Promover o nosso compromisso ambiental aos nossos fornecedores para que participem no mesmo.
- 5.** Procurar a melhoria contínua das atividades em funcionamento para o menor impacto ao ambiente.
- 6.** Fazer com que o pessoal da empresa participe proactivamente no cumprimento dos pontos anteriores e na gestão do valor ambiental das atividades.

A Política Ambiental da ARAVEN é uma responsabilidade de todos, conta com o total apoio da Direção Geral e o seu cumprimento é considerado um objetivo prioritário.

Este conceito de responsabilidade não acaba na parte ambiental, incluindo também o eixo social e económico. Na ARAVEN entendemos a Sustentabilidade como um projeto obrigatório. Um compromisso que, como cidadãos, temos de assumir com o nosso planeta e com a nossa sociedade atual e as próximas gerações. Um projeto estratégico que se deve transformar na nossa maneira habitual de trabalhar.

O respeito ambiental é um atributo essencial do nosso processo de inovação. A ARAVEN quer conseguir produtos duradouros e que estejam elaborados com materiais e processos eficazes e que respeitem o nosso planeta.



A regra dos 3R



Reduzir

Na fase de design realizamos um estudo para definir as espessuras da peça ideais e, deste modo, utilizar o mínimo material no fabrico da peça, sem penalizar a qualidade ou a funcionalidade. Analisamos os efeitos ambientais dos materiais e a sua possível substituição por soluções mais verdes. Verificamos todo o processo de produção para minimizar impactos através da eficiência dos processos e da redução dos consumos.



Reutilizar

A ARAVEN não desenvolve produtos de usar e deitar fora, também chamados descartáveis ou de um só uso. Todos os artigos ARAVEN foram pensados para serem utilizados num ambiente profissional de uso intensivo. Promovemos o uso de produtos reutilizáveis em todos os processos do trabalho na hotelaria com campanhas de consciencialização para os profissionais.



Reciclar

Todos os produtos ARAVEN Hotelaria são fabricados com materiais recicláveis. Procuramos fabricar os produtos com um só material ou, então, tentamos facilitar a separação de materiais e componentes nos produtos multimaterial para favorecer a sua reciclagem. Temos uma estratégia de zero desperdícios com o fim de que os restos dos materiais produzidos no processo de fabrico se aproveitem nos nossos produtos ou nos dos nossos colaboradores.

Sustentabilidade nas cozinhas

Propomos soluções de conservação para um negócio mais sustentável, com alternativas para reduzir a geração de resíduos por utilizar película aderente, plástico ou folha de alumínio. Os nossos contentores têm uma etiqueta integrada e não são necessários autocolantes adicionais para a identificação do alimento a conservar.

A economia de custos e a melhoria contínua podem existir em todos os âmbitos da gestão e também dentro da conservação dos alimentos. A quantidade de alimento que deita no lixo por uma má gestão da conservação não só provoca um problema de sustentabilidade, como também é um gasto excessivo para o negócio.

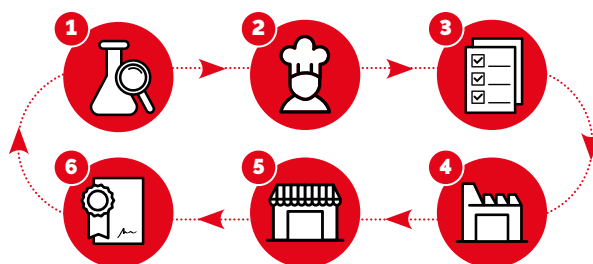
Segurança alimentar

A segurança alimentar dos alimentos não só depende do seu estado e do tipo de processo a que se submetem. Os materiais que entram em contacto com os mesmos têm um papel muito importante. Os produtos Araven cumprem e ajudam a cumprir todas as Normativas em matéria higiénico-alimentar exigidas para garantir, em conjunto com um ambiente higiénico e boas práticas, a segurança dos alimentos em todos os seus processos até ao seu serviço.

Na ARAVEN prestamos uma especial atenção a todos os regulamentos em matéria Higiénico Sanitária, para a nossa tranquilidade e a dos nossos clientes.

As Autoridades Sanitárias devem verificar se os produtos utilizados nos estabelecimentos hoteleiros cumprem o regulamento.

Os fabricantes devem certificar o cumprimento do regulamento aos seus clientes para que essa certificação se possa transferir para os estabelecimentos de hotelaria.



- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Autoridades Sanitárias | 4. Fabricantes |
| 2. Estabelecimentos de restauração | 5. Distribuidores Hotelaria |
| 3. Exigência do cumprimento | 6. Certificação do cumprimento |

O Regulamento de Segurança Alimentar é o nosso guia de trabalho e fonte de inspiração no desenvolvimento de novos produtos.

Os produtos ARAVEN, concebidos com base no CODEX Alimentarius, ajudam os estabelecimentos hoteleiros a aplicar Práticas Corretas de Higiene para prevenir, reduzir ou eliminar possíveis riscos nas diversas fases de elaboração, manipulação e conservação dos alimentos. Estas ferramentas de trabalho conceberam-se com o objetivo de reduzir ao mínimo o risco de contaminação dos produtos alimentares e estão fabricados com materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfetar.

A sua utilização, em conjunto com um ambiente higiénico e boas práticas, garante a segurança dos alimentos em todos os processos desde a entrada do produto até ao seu serviço. No sector HORECA para a gestão e tratamento dos alimentos na cozinha identificam-se as seguintes fases:



Certificados



A ARAVEN S.L. tem o seu Sistema de Gestão de Qualidade certificado com a norma ISO 9001:2015.



Inscrita no Registo Geral Sanitário de Alimentos da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutrição. R.D. 191/2011 (R.G.S.A. 39.04328/Z)



Cumprimento de todas as normativas europeias sobre materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos. Regulamento Técnico Sanitário para matérias plásticas de uso alimentar: Reg.(CE) 1935/2004 Reg.(CE) 10/2011 Reg (CE) 1907/2006 (REACH).

Todos os nossos produtos plásticos estão fabricados com Matéria Prima 100% Reciclável.



Empresa aderida ao Sistema Integrado de Gestão Ecoembes para o cumprimento das Normativas de Embalagens e Resíduos de Embalagens Diretiva 94/62/CE e 2004/12/CE.E.



APPCC / HACCP

Análise de Perigos e Pontos de Controlo Críticos, é um processo sistemático preventivo para garantir a segurança alimentar.

Os produtos Araven estão desenhados com cantos arredondados de fácil limpeza, sem arestas cortantes e sem recantos que possam reter restos de sujidade. Além disso, incorporam elementos como o ColorClip e a etiqueta integrada de rastreabilidade para manter um elevado nível de segurança alimentar e ajudar a cumprir as normativas e o sistema de autocontrolo (APPCC).

Os produtos comercializados pela Araven estão desenhados de acordo com as recomendações estabelecidas no Código Internacional de boas práticas em matéria de higiene e sanidade alimentares (CODEX ALIMENTARIUS).



NSF

Fundação Nacional Sanitária (National Sanitation Foundation). É uma organização independente que realiza uns testes para controlos que satisfazem os critérios estabelecidos em relação ao design e ao fabrico, à avaliação dos materiais e às provas de rendimento.

Os Herméticos Araven têm a Certificação NSF e portanto estão inseridos nas listas de produtos NSF. www.nsf.org/Certified/Food/



Migrações

O Regulamento de Migrações estabelece limitações às migrações de substâncias em materiais plásticos e é aplicável a materiais plásticos em contacto com os alimentos.

A Araven cumpre todas as Normativas de Migrações: Diretiva 2005/79/EU, Diretiva 2007/19/EU, Diretiva 2008/39/EU e Diretiva 2011/10/UE.



Trazabilidad

Entende-se como a capacidade de seguir o percurso dos alimentos ou objetos destinados a estar em contacto com eles desde a sua produção até ao seu consumo, abrangendo todos os passos da cadeia de abastecimento. Facilitamos ferramentas para o cumprimento do Regulamento de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos. A etiqueta incluída nos contentores de alimentos ARAVEN e o marcador HORECA marker são o único sistema integral que garante umas Práticas Corretas de Higiene e ajudam a cumprir estas normativas.



A Araven inclui nos seus produtos sistemas de identificação para cumprir o Regulamento Reg (CE) 1935/2004 referente aos utensílios em contacto com alimentos.





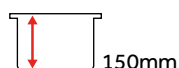
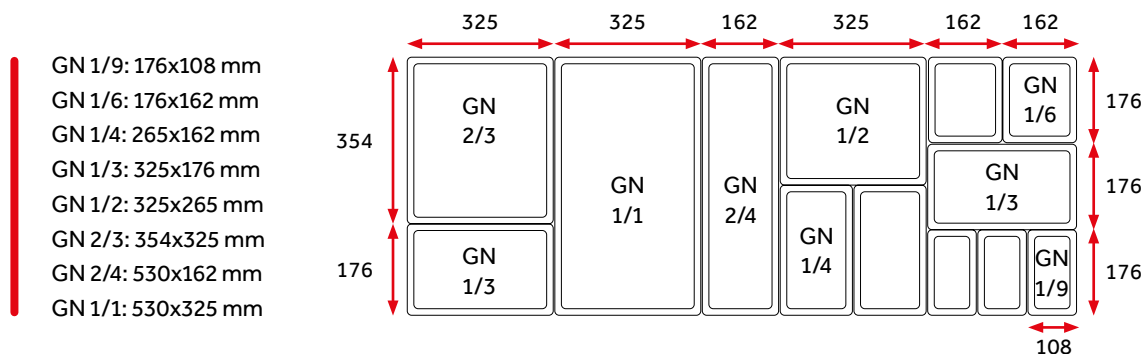
Medidas GastroNorm

A indústria de equipamentos de restauração utiliza os produtos de tamanho standard para permitir a adaptação entre todos os equipamentos, aparelhos e contentores dentro da cozinha, câmaras frigoríficas e áreas de exposição. A regulamentação GN permite otimizar o espaço durante os diversos circuitos de conservação, manipulação e cozedura. Simplifica a organização interna do restaurante e garante uma compatibilidade entre diferentes sistemas e alojamentos tais como mesas de trabalho, equipamentos de transporte ou mesas de exposição.

A ARAVEN adota o padrão de medidas GastroNorm como a norma principal de tamanhos para serem utilizados nos seus produtos. Norma EN 631.1 do Comité de Normalização da Comissão Europeia.

Ajudamos-lhe a escolher a medida e a capacidade de caixa GastroNorm.

		65mm					100mm				
		PP	ABS	ABS	PC	PC	PP	ABS	ABS	PC	PC
											
0,5L - 4L	GN 1/9	03020 0,6L	74010 0,6L	44010 0,6L	-	94010 0,6L	03021 1L	74011 0,9L	44010 0,6L	-	94011 0,9L
	GN 1/6	03023 1,1L	07796 1L	-	09796 1L	94015 1L	03024 1,7L	07797 1,5L	47797 1,5L	09797 1,5L	94016 1,6L
	GN 1/4	03026 1,8L	07816 1,6L	-	09816 1,6L	94019 1,7L	03027 2,8L	07817 2,6L	-	09817 2,6L	94020 2,6L
	GN 1/3	03029 2,5L	07808 2,35L	-	09808 2,35L	94025 2,4L	03030 4L	07819 3,7L	47819 3,7L	09819 3,7L	94026 3,7L
4L - 9L	GN 1/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/2	03032 4L	07821 3,9L	-	09821 3,9L	94034 4L	03033 6,5L	07822 5,95L	47822 5,95L	09822 5,95L	94035 6,2L
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	94051 5,7L
	GN 1/1	03044 8,3L	07826 8,35L	47826 8,35L	09826 8,35L	94058 8,6L	-	-	-	-	-
9L - 15L	GN 1/2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/3	-	-	-	-	-	03469 9L	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	03036 13,7L	07827 13L	47827 13L	09827 13L	94059 13,4L
15L - 25L	GN 2/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



0,5L - 4L	GN 1/9	03022 1,5L	-	-	-	94012 1,2L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/6	03025 2,6L	07798 2,15L	47798 2,15L	09798 2,15L	94017 2,3L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/4	-	07818 3,7L	-	09818 3,7L	94021 3,8L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4L - 9L	GN 1/4	03028 4,3L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	03031 6L	07820 5,4L	47820 5,4L	09820 5,4L	94027 5,5L	-	07831 6,7L	-	09831 6,7L	-	-	-
	GN 1/2	-	-	-	-	94036 8L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9L - 15L	GN 1/2	03034 10L	07823 9L	47823 9L	09823 9L	-	03035 12,5L	07834 11,35L	47835 11,35L	09834 11,35L	94037 11,8L	-	-
	GN 2/3	00470 14L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	94052 10,8L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15L - 25L	GN 2/3	-	-	-	-	-	00471 19L	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	03037 20,5L	07828 19,6L	47828 19,6L	09828 19,6L	94060 20L	03038 27,5L	07835 26,1L	47835 26,1L	09835 16,1L	94061 26,2L	-	-

Materiais

Polipropileno PP

Permite a identificação do alimento.
O equilibrado balanço de características de resistência-peso, a rigidez e comportamento de temperaturas fazem deste plástico a solução mais utilizada pelos profissionais hoteleiros para a conservação dos alimentos.

Alta resistência ao calor: 95°C. Bom comportamento a baixas temperaturas -40°C. Bom balanço de rigidez-tenacidade. Robustez, higiene, durabilidade...

Pode ser lavado na máquina.
Boa resistência superficial e química.
Pouca absorção de água.

Produtos livres de BPA.



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Policarbonato PC

Alta resistência ao impacto. Muito resistente, durabilidade. Ótimo comportamento a muito baixas temperaturas, suportando altas, inclusivamente banho-maria. Máxima transparência para uma rápida identificação do alimento e do seu estado.

Permite ser lavado na máquina.
Grande estabilidade dimensional.
Muito baixa absorção de humidade.
Estabilidade a agentes químicos, não tinge.



+99°C | +210°F
-40°C | -40°F



Acrilonitrilo butadieno-estireno ABS

Alta resistência ao impacto. Muito resistente, durabilidade. Ótimo comportamento a muito baixas temperaturas e em médias temperaturas. Máxima transparência para uma rápida identificação do alimento e do seu estado.

Permite ser lavado na máquina.
Grande estabilidade dimensional.
Muito baixa absorção de humidade.
Estabilidade a agentes químicos, não tinge.

Produtos livres de BPA.



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



Polietileno HDPE

Sem corante tem cor branca.

Boa resistência ao impacto, alta resistência à corrosão. Bom comportamento em congelação e impede a passagem da humidade. Sem ser um material rígido proporciona uma boa estabilidade dimensional.

Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Polietileno LDPE

Sem corante tem aspeto translúcido.

Muito flexível. É mole e elástico: Limite elástico muito alto, recupera a forma após a deformação.
Boas propriedades mecânicas e óticas.

Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Silicone

É um polímero sintético utilizado em diversos utensílios, embalagens e moldes para a cozinha.

Não deixa resíduos.

Não se desgasta. Não envelhece.

Não é corrosiva. Não se oxida como o metal.

Não se deforma, recupera o seu estado inicial.

Não se rompe como o vidro.

Não altera o sabor da comida. Insípida.

Não age como suporte para o desenvolvimento de bactérias.
Inócua.

Impermeabilidade. Repele a água.

Não utiliza utensílios aguçados.

Resistência a temperaturas extremas.

Permite ser lavado na máquina.

Produtos livres de BPA.



+200°C | +392°F
-40°C | -40°F

Estireno Acrilonitrilo SAN

Material muito transparente quando não vai colorido e que dá à peça uma grande visibilidade e brilho.

Quando se mistura com corante consegue-se que tenha muita presença.

É rígido mas mais frágil que o resto dos materiais.

Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Poliestireno PS

Material com excelente presença, brilho e acabamento superficial.

Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Outros materiais:

Polipropileno expandido:

+120°C | +248°F
-40°C | -40°F



Poliamida nylon:

+70°C | +158°F
-40°C | -40°F



Polimetilmetacrilato:

+70°C | +158°F
-40°C | -40°F



Alumínio:

+150°C | +302°F
-25°C | -13°F





Conservação

16 - 81



Manipulação

84 - 111



Serviço e exposição

112 - 149



Transporte

148 - 157



Limpeza

158 - 167



Dados logísticos

168 - 190

Herméticos de polipropileno	22 - 25	Grelhas GastroNorm	45	Contentores acessíveis	62 - 65
Caixas e herméticos em ABS	26 - 29	Tampas herméticas e apoio	46 - 49	Contentores quadrados	66 - 67
Caixas ABS mesa fria	30 - 33	Sistema de identificação	50 - 51	Outras caixas	68 - 69
Caixas e herméticos em PC	34 - 37	Antialérgenos	52 - 55	Carro GastroNorm 1/1	70 - 71
Caixas em PC	38 - 41	Recipientes GastroNorm 2/1	56 - 59	Torres de caixas GastroNorm	72 - 75
Caixas perfuradas PC	42 - 44	Sistemas de descongelação	60 - 61	Estantes	76 - 81

Tábua de cortar	86 - 89	Organizador de doseadores	97	Caixas sem tampa	106 - 107
Dosificador de molhos	90 - 95	Dispenser para molhos	97 - 99	Tigelas e Alguidares	108 - 109
Dispensador de grão	96	Toque e jarro de medição	102 - 103	Tampas de silicone redondas	110-111

Bandejas de 5 compartimentos	114 - 115	Expobandeja e expovitrinas GN	124-125	Jarros	138 - 141
Carro portabandejas 5 compartimentos	117	Cobre-pratos e tigelas	125	Serviço de mesa	142
Bandejas de serviço e exposição	118 - 120	Loiça catering	126 - 129	Porta-talheres	143
Carro de bandejas	121	Copos e jarros	130 - 135	Carros de serviço de mesa	144 - 147
Bandejas de exposição	121-123	Accesorios de Buffet	136 - 137	Organizers	147-149

Armario isotérmico GastroNorm	150 - 151	Isotérmico para líquidos	153	Caixas com tampa	154- 155
Armario isotérmico GN HDPE	152	Plataforma GastroNorm	154	Food Bacs	156 - 157

Baldes do lixo	160 - 165	Limpeza e higiene	166	Arrumação multiusos	167
----------------	-----------	-------------------	-----	---------------------	-----



Conservação

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.

Uma correta conservação dos alimentos ricos em proteína é fundamental por vários motivos:

- Garante a higiene, a segurança alimentar e a saúde dos clientes, cumprimento da regulamentação. Evita riscos de

contaminações bacteriológicas, que no caso das proteínas podem ser graves.

- Reduz o desperdício deste tipo de alimentos, que geralmente são os mais caros dos armazenados numa cozinha.
- Garante a qualidade das elaborações e o seu resultado final. Mantém as propriedades organoléticas dos alimentos (cor, sabor, textura...), garantindo que chegam ao cliente em perfeitas condições após a sua elaboração.

Aspetos como a otimização do espaço em conservação, o controlo de datas de embalagem, a elaboração e a pré elaboração, ou a identificação dos alimentos resultarão chaves para a implantação do sistema APPCC e a gestão eficiente.



Neste aspecto a Araven proporciona ferramentas como:

- Prateleiras de materiais não porosos e inalteráveis em condições de humidade: plástico e alumínio anodizado. Prateleiras perfuradas para facilitar a circulação do ar.
- Contentores com grande variedade de capacidades para ajustar o tamanho da embalagem à quantidade habitual de consumo.
- Métodos para uma correta colocação dos alimentos em função do seu grupo e natureza que evitam contaminações cruzadas.
- Contentores com etiqueta permanente de rastreabilidade, de modo que possamos registar a procedência do alimento, a sua elaboração, a data de conservação...
- Sistemas que facilitam uma ordenada rotação dos alimentos: o primeiro que entra é o primeiro que sai.

- Sistemas de separação de exsudado para uma correta conservação de carne e peixe crus.

Contentores com tampa que evitam contaminações cruzadas entre diversos tipos de alimentos. Este sistema é mais sustentável que utilizar película aderente ou folha de alumínio. Além disso, evita que o alimento se resseque e que absorva ou solte odores que possam reduzir a sua qualidade.

Os produtos ARAVEN têm elementos orientados para a excelência operacional que facilitam a gestão da matéria-prima armazenada e garantem a ótima conservação das propriedades organoléticas destes alimentos.



Etiqueta permanente IML

Identificar os contentores utilizados para a conservação e armazenamento com a informação necessária que permita garantir a rastreabilidade de todos os produtos.

Os contentores ARAVEN têm etiqueta permanente de rastreabilidade integrada na caixa, de modo que permite identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem. Podemos registar a procedência do alimento, tipo de produto, elaboração, condições de conservação, data de conservação, etc.

A etiqueta permanente incorporada nos contentores de alimentos ARAVEN é o único sistema integral que garante umas práticas corretas de higiene. Permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem escrevendo dados como: A procedência do alimento, a sua elaboração, a data de conservação, etc.

Em conservação, o controlo das datas de embalagem e a identificação dos alimentos são fundamentais para a implantação do sistema de APPCC/HACCP e para a gestão eficiente. Com uma maior arrumação consegue-se controlar melhor as matérias-primas, o que leva a uma redução dos desperdícios e, portanto, economizar em gastos excessivos.

Economia: Não exige a incómoda e cara reposição da etiqueta. Não é necessário colar e descolar etiquetas de papel.

Facilidade de uso e comodidade: É tão simples como escrever sobre a etiqueta com o marcador Araven a informação pormenorizada na etiqueta.

Higiene: Etiqueta integrada que não deixa restos e fica como nova lavagem após lavagem na máquina de lavar loiça.



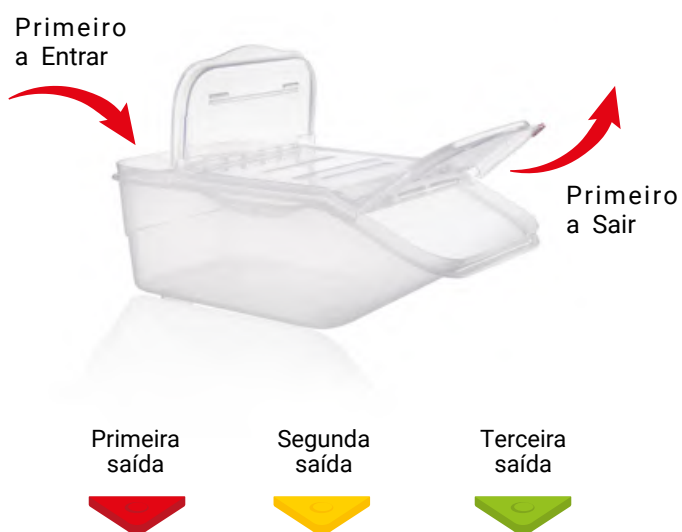
Sistema FIFO

Independentemente da temperatura de conservação (refrigeração, congelação ou ambiente) é recomendável gerir os alimentos de acordo com o sistema FIFO/PEPS (First in, First out /Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair), ordenados e separados em contentores apropriados.

A ARAVEN dispõe de contentores que contam com sistemas que facilitam uma ordenada rotação dos alimentos (FIFO/PEPS).

Este sistema permite que o primeiro que entrou no seu armazém ou câmara de conservação seja o primeiro que se consuma, evitando assim desperdícios não desejados.

Os colorclip da Araven em vermelho, amarelo e verde ajudam-no a classificar os alimentos conforme a sua entrada e saída.

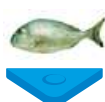




ColorClip

7 Colorclips que facilitam a gestão dos alimentos dentro da cozinha com base em diversos critérios como:

Classificação por tipologia de alimento: Os contentores Araven, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: Aves, carnes vermelhas, legumes/frutas ou peixe. Incorporam-se duas novas cores ao sistema de identificação, branco para os lácteos e castanho para carnes elaboradas e salsicharia.



Peixe



Aves



Carnes
vermelhas



Elaborados



Legumes



Lácteos



Alergénicos

Classificação por datas: 7 Colorclips identificativos permitem classificar a elaboração de cada dia da semana.



Segunda-feira



Terça-feira



Quarta-feira



Quinta-feira



Sexta-feira



Sábado



Domingo

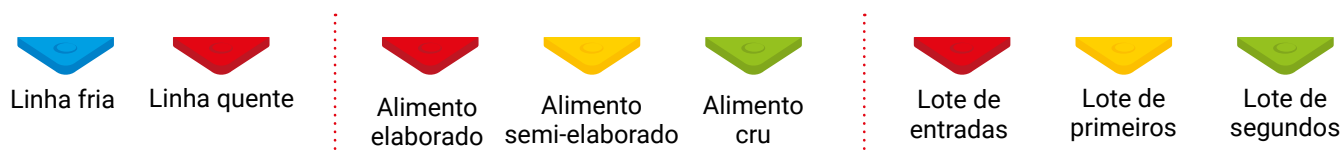


Classificação operacional num restaurante: Agilizam a identificação do conteúdo e o acesso ao mesmo. Reduzindo os tempos de aprovisionamento das estações de trabalho e mesas de preparação. Para o ajudar na elaboração dos menus e ajustar ao máximo os tempos de resposta.

Sete cores para identificar as matérias-primas relacionadas com um determinado menu. Exemplo:



Classificação por linha operacional e áreas de trabalho por processo: Sistemas de classificação e organização das proteínas armazenadas com base em critérios de data de conservação, processamento, descongelação, etc.





araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Trazabilidad Traceability:



Empl.:

Caducidad Use by:



araven

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Trazabilidad Traceability:



Empl.:

Caducidad Use by:



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Trazabilidad Traceability:



Empl.:

Caducidad Use by:



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Trazabilidad Traceability:



Empl.:

Caducidad Use by:



Herméticos de polipropileno



Os herméticos Araven permitem conservar os alimentos com todas as garantias higiénico-alimentares evitando a sua deterioração nociva e protegendo-os da contaminação cruzada.

Os contentores Araven, graças ao seu fecho hermético, prolongam até 25% a vida útil do alimento*.

Prolongue a vida útil do alimento:

1. Selecione a medida GastroNorm do contentor Araven que mais se adapte ao volume de matéria-prima a conservar. Quanto mais alimento tiver o recipiente menos oxigénio terá dentro do mesmo.
2. Quando fechar o contentor prima o centro da tampa para extrair parte do ar que há dentro do mesmo. Premimos a tampa no centro e vamos fechando-a na direção da saída do ar. Desta maneira extraímos parcialmente o ar para uma melhor conservação do alimento.

A tampa tem um canal que permite extrair parcialmente o ar do interior do contentor o que reduz a oxidação do alimento.



*Estudo realizado pelo Grupo de Investigação em Alimentos de Origem Vegetal da Universidade de Zaragoza.

Herméticos de polipropileno



Fecho duplo hermético para uma total proteção do alimento. A tampa está fabricada em LDPE material mais flexível que permite um correto ajuste à base.

Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Regulamentação de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas. Os Contentores Araven, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: aves, carne vermelha, legumes/ fruta ou peixe.



Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1.

Empilháveis com tampa e **encaixáveis** em vazio.

Fácil limpeza: Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e **facilita a limpeza**



3020	3021	3022	3023	3024	3025	3026	3027	3028	3029	3030
3031	3032	3033	3034	3035	3036	3037	3038	3044	470	471
3469										

+95°C	+203°F
-40°C	-40°F


 65mm

 100mm

 150mm

 200mm

GN 1/9
176x108 mm



Ref. **03020** / 0,6 L



Ref. **03021** / 1 L



Ref. **03022** / 1,5 L

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **03023** / 1,1 L



Ref. **03024** / 1,7 L



Ref. **03025** / 2,6 L

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **03026** / 1,8 L



Ref. **03027** / 2,8 L



Ref. **03028** / 4,3 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **03029** / 2,5 L



Ref. **03030** / 4 L



Ref. **03031** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **03032** / 4 L



Ref. **03033** / 6,5 L



Ref. **03034** / 10 L



Ref. **03035** / 12,5 L

GN 2/3
354x325 mm



Ref. **03469** / 9 L



Ref. **00470** / 14 L



Ref. **00471** / 19 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **03044** / 8,3 L



Ref. **03036** / 13,7 L



Ref. **03037** / 20,5 L



Ref. **03038** / 27,5 L

Marcador
HORECA
Pág. 51

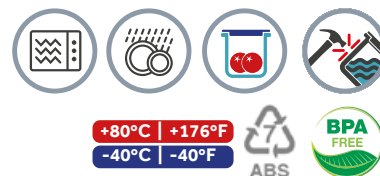


Grelhas
GastroNorm
Pág. 45





Caixas e herméticos em ABS



A linha de caixas e herméticos fabricada em ABS, um material alternativo ao policarbonato, sem BPA, que oferece uma alta resistência ao impacto. A cor azul, que não distorce a identificação do conteúdo, oferece uma máxima transparência para uma rápida identificação do alimento e do seu estado.



Etiqueta integrada: Para o cumprimento da regulamentação de rastreabilidade: Reg (CE) n.852/2004 Reg (CE) n.178/2002. A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e conservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir o Regulamento de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Versatilidade: Permite tapar caixa com caixa. Pode se fechar caixa com caixa para se adaptar à capacidade que se necessita em cada momento.

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



Fácil limpeza: Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza

Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa.

Caixas e herméticos em ABS

 65 mm

 100 mm

 150 mm

 200 mm

GN 1/9
176x162 mm



Ref. **74010** / 0,6 L



Ref. **74011** / 0,9 L

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **07796** / 1 L



Ref. **07797** / 1,5 L



Ref. **07798** / 2,15 L

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **07816** / 1,6 L



Ref. **07817** / 2,6 L



Ref. **07818** / 3,7 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **07808** / 2,35 L



Ref. **07819** / 3,7 L



Ref. **07820** / 5,4 L



Ref. **07831** / 6,7 L

GN 1/2
530x265 mm



Ref. **07821** / 3,9 L



Ref. **07822** / 5,95 L



Ref. **07823** / 9 L



Ref. **07834** / 11,35 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **07826** / 8,35 L



Ref. **07827** / 13 L



Ref. **07828** / 19,6 L



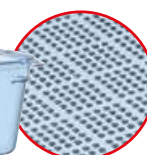
Ref. **07835** / 26,1 L



Ref. **07825** / 17,5 L

Caixa
perforada

Para uma perfeita conservação permite a separação do exsudado do próprio alimento. Outros usos, escorredouro de massa e legumes.





_4010 _4011 _796 _797 _798 _808 _816
_817 _818 _819 _820 _821 _822 _823
_825 _826 _827 _828 _831 _834 _835



+80°C +176°F
-40°C -40°F



65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

GN 1/9
176x108 mm



Ref. **77784** / 0,4 L



Ref. **77785** / 0,7 L

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **07781** / 0,75 L



Ref. **07782** / 1,25 L



Ref. **07783** / 1,9 L

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **07767** / 1,2 L



Ref. **07768** / 2,2 L



Ref. **07769** / 3,3 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **07770** / 1,65 L



Ref. **07771** / 3 L



Ref. **07772** / 4,7 L



Ref. **07786** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **07773** / 2,8 L



Ref. **07774** / 4,85 L



Ref. **07775** / 7,9 L



Ref. **07776** / 10,25 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **07777** / 6,25 L



Ref. **07778** / 10,9 L



Ref. **07779** / 17,5 L



Ref. **07780** / 24 L

Marcador
HORECA
Pág. 51



Grelhas
GastroNorm
Pág. 45



Tampas
Herméticas
Pág. 46-47



Tampas
de apoio
Pág. 48-49





Caixas ABS mesa fria

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



Gama de recipientes GastroNorm de ABS (BPA FREE) + etiqueta IML para a exposição de alimento em mesa fria e correta conservação nas câmaras.

Na parte operacional permite a criação de “espelhos” entre áreas de manipulação/mesas frias e de conservação/campainhas ou armários frios para facilitar a preparação, lotes e o serviço. Ajuste do recipiente ao tipo de alimento que contém e ao lote de produção ou consumo.



Caixas ABS mesa fria



Etiqueta integrada: Para o cumprimento da regulamentação de rastreabilidade: Reg (CE) n.852/2004 Reg (CE) n.178/2002. A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e conservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir o Regulamento de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Versatilidade: Permite tapar caixa com caixa. Pode se fechar caixa com caixa para se adaptar à capacidade que se necessita em cada momento.

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



Fácil limpeza: Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza

Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

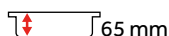
Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1.



_4010 _4011 _797 _798 _819 _820
_822 _823 _826 _827 _828 _834 _835

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



65 mm



100 mm



150 mm



200 mm

GN 1/9
176x108 mm



Ref. **44010** / 0,6 L



Ref. **44011** / 0,9 L

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **47797** / 1,5 L



Ref. **47798** / 2,15 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **47819** / 3,7 L



Ref. **47820** / 5,4 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **47822** / 5,95 L



Ref. **47823** / 9 L



Ref. **47834** / 11,35 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **47826** / 8,35 L



Ref. **47827** / 13 L



Ref. **47828** / 19,6 L



Ref. **47835** / 26,1 L

Portaminas
BLANCO
Pág. 51



Grelhas
GastroNorm
Pág. 45



Tampas
Herméticas
Pág. 46-47

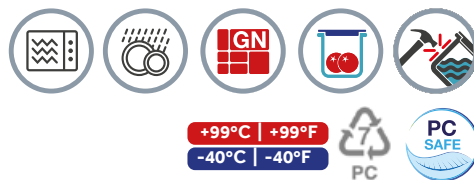


Tampas
de apoio
Pág. 48-49





Caixas e herméticos polycarbonato



+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



Etiqueta integrada: Para o cumprimento da regulamentação de rastreabilidade: Reg (CE) n.852/2004 Reg (CE) n.178/2002. A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e conservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir o Regulamento de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Versatilidade: Permite tapar caixa com caixa. Pode se fechar caixa com caixa para se adaptar à capacidade que se necessita em cada momento.

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



Fácil limpeza: Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza

Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa.

Caixas e herméticos policarbonato

 65 mm

 100 mm

 150 mm

 200 mm

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **09796** / 1 L



Ref. **09797** / 1,5 L



Ref. **09798** / 2,15 L

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **09816** / 1,6 L



Ref. **09817** / 2,6 L



Ref. **09818** / 3,7 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **09808** / 2,35 L



Ref. **09819** / 3,7 L



Ref. **09820** / 5,4 L



Ref. **09831** / 6,7 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09821** / 3,9L



Ref. **09822** / 5,95 L



Ref. **09823** / 9 L



Ref. **09834** / 11,35 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09826** / 8,35 L



Ref. **09827** / 13 L



Ref. **09828** / 19,6 L



Ref. **09835** / 26,1 L

Caixa
perforada

Para uma perfeita conservação permite a separação do exsudado do próprio alimento. Outros usos, escorredouro de massa e legumes.



Ref. **09825** / 17,5L



--796 --797 --798 --808 --816 --817 --818
 --819 --820 --821 --822 --823 --824 --825
 --826 --827 --828 --829 --831 --834 --835



+99°C +99°F
 -40°C -40°F



65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

GN 1/6
 176x162 mm



Ref. **09781** / 0,75 L



Ref. **09782** / 1,25 L



Ref. **09783** / 1,9 L

GN 1/4
 265x162 mm



Ref. **09767** / 1,2 L



Ref. **09768** / 2,2 L



Ref. **09769** / 3,3 L

GN 1/3
 325x176 mm



Ref. **09770** / 1,65 L



Ref. **09771** / 3 L



Ref. **09772** / 4,7 L



Ref. **09786** / 6 L

GN 1/2
 325x265 mm



Ref. **09773** / 2,8 L



Ref. **09774** / 4,85 L



Ref. **09775** / 7,9 L



Ref. **09776** / 10,25 L

GN 1/1
 530x325 mm



Ref. **09777** / 6,25 L



Ref. **09778** / 10,9 L



Ref. **09779** / 17,5 L



Ref. **09780** / 24 L

Tapas de Apoio PC

GN 1/2
 Ref. **09824**



GN 1/1
 Ref. **09829**



Marcador HORECA
 Pág. 51



Grelhas GastroNorm
 Pág. 45



Tampas Herméticas
 Pág. 46-47



Tampas de apoio
 Pág. 48-49





Caixas de Policarbonato

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



A extensa gama de caixas de Policarbonato ARAVEN. Tem uma vasta gama de medidas GastroNorm e grande variedade de capacidades para ajustar o tamanho do recipiente à quantidade habitual de consumo.

A sua transparência (efeito vidro) permite a rápida identificação do alimento na câmara de conservação.

Não se tinge. O material policarbonato tem um efeito barreira que evita que a tinta ou corantes presentes nalguns alimentos ou condimentos (tomate, mostarda, curcuma, caril...) penetre e tinja as paredes do contentor.

O seu ótimo comportamento a muito baixas temperaturas permite submeter a peça a processos de congelação. Também suporta altas temperaturas o que possibilita a sua colocação em mesas expositoras de bufete, banho-maria...



Que sistema de tampas devo escolher?



Tampa hermética.

Para a conservação alimentos ricos em proteínas (carne e peixe). A hermeticidade que proporciona o contentor impede que o ar entre dentro do recipiente reduzindo a oxidação do alimento.



Tampa de apoio

Para a conservação de legumes fechar o contentor com uma tampa de apoio não hermética para evitar a condensação de água nas paredes do recipiente.



Tampa de apoio com ranhura.

Protege da exposição ambiental e evita o risco de uma contaminação externa numa zona de exposição do alimento (vitrinas, bufete, mesa quente de serviço...)

Caixas de Policarbonato



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

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.

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



Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1.

Empilháveis com tampa e **encaixáveis** em vazio.

Fácil limpeza: Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e **facilita a limpeza**



_4010 _4011 _4012 _4015 _4016 _4017 _4019 _4020 _4021 _4025
 _4026 _4027 _4034 _4035 _4036 _4037 _4051 _4052 _4058 _4059
 _4060 _4061

+99°C | +99°F
 -40°C | -40°F



65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

GN 1/9
 176x108 mm



Ref. **94010** / 0,6 L



Ref. **94011** / 0,9 L



Ref. **94012** / 1,2 L

GN 1/6
 176x162 mm



Ref. **94015** / 1 L



Ref. **94016** / 1,6 L



Ref. **94017** / 2,3 L

GN 1/4
 265x162 mm



Ref. **94019** / 1,7 L



Ref. **94020** / 2,6 L



Ref. **94021** / 3,8 L

GN 1/3
 325x176 mm



Ref. **94025** / 2,4 L



Ref. **94026** / 3,7 L



Ref. **94027** / 5,5 L

GN 1/2
 325x265 mm



Ref. **94034** / 4 L



Ref. **94035** / 6,2 L



Ref. **94036** / 8 L



Ref. **94037** / 11,8 L

GN 2/4
 530x162 mm



Ref. **94051** / 5,7 L



Ref. **94052** / 10,8 L

GN 1/1
 530x325 mm



Ref. **94058** / 8,6 L



Ref. **94059** / 13,4 L



Ref. **94060** / 20 L



Ref. **94061** / 26,2 L

Marcador
 HORECA
 Pág. 51



Grelhas
 GastroNorm
 Pág. 45



Tampas
 Herméticas
 Pág. 46-47



Tampas
 de apoio
 Pág. 48-49





Caixas perfuradas de Policarbonato

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



Uma correta conservação dos alimentos que soltam líquidos exige a utilização de caixas perfuradas que permitam a separação do exsudado do próprio alimento. Desta maneira reduz-se o nível de desperdícios do produto.

Após o processo de lavagem de legumes frescos a caixa perfurada permite o rápido escoamento e secagem do alimento antes da sua conservação ou elaboração.

Depois da cozedura a caixa perfurada drena o líquido sobran­te do legume/massa cozinhada.

Depois de cortar em pedaços o legume para colocar no prato (exemplo tomate cortado para a montagem da salada na mesa de manipulação), recomenda-se conservar numa caixa perfurada para que o líquido que solta não esteja em contacto com o legume e retarde o processo de putrefacção dos legumes.



Caixas perfuradas de Policarbonato

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F

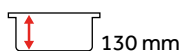


Seu design ondulado permite que o líquido drene mais rapidamente para a caixa de base. O espaço abaixo do fundo perfurado é suficiente para garantir que o líquido nunca estará em contato com alimentos.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa.

Fácil limpeza: Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1.



GN 1/6
176x162 mm



Ref. **94073** / 1,9 L



+ Ref. **94017** 0,53 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **94075** / 4,6 L

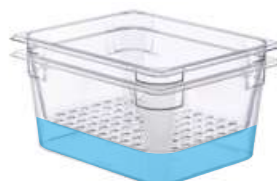


+ Ref. **94027** 1,35 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **94076** / 7,8 L

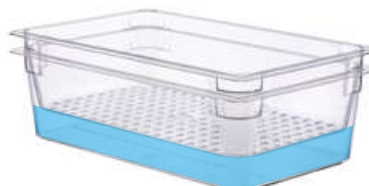


+ Ref. **94036** 2,3 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **94078** / 17,2 L



+ Ref. **94060** 5,8 L

Tampas
Herméticas
Pág. 46-47



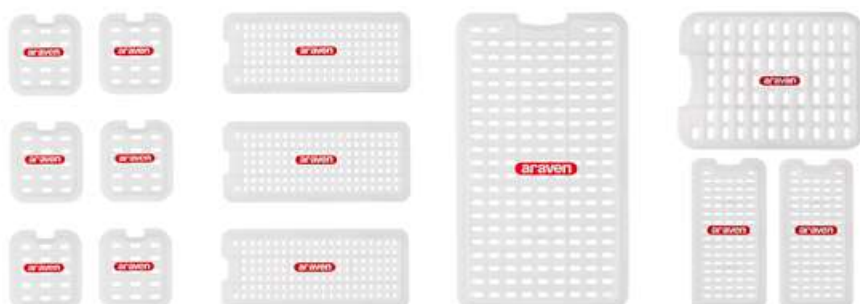
Tampas
de apoio
Pág. 48-49



_4073 _4075 _4076 _7048

Grelhas GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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.

A Grelha coloca-se no fundo do recipiente e favorece a drenagem de líquido até ao fundo do mesmo, evitando assim qualquer contacto entre líquido e alimento, e reduzindo o risco para a proliferação bacteriana.

A Araven conta com grelhas adaptadas aos seus contentores de alimentos (tanto em tamanhos GastroNorm como noutros tamanhos) em cujo design se teve em conta a evacuação do exsudado, permitindo assim uma conservação de qualidade.



Ótima geometria: Desenhada para uma correta evacuação do exsudado. Altura que permite separar o exsudado do alimento. Cumprem a regulamentação higiénico sanitária que recomenda evitar o contacto entre o alimento e o exsudado.

Cantos arredondados: O seu design especial evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da grelha.

GN 1/6

120x106 mm



Ref. **00254**

GN 1/4

208x100 mm



Ref. **00243**

GN 1/3

260x115 mm



Ref. **00242**

GN 1/2

260x205 mm



Ref. **00241**

GN 2/3

312x283 mm



Ref. **01923**

GN 1/1

470x265 mm



Ref. **00256**

Tampas Herméticas

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



A gama de tampas herméticas Araven de injeção dupla com junta de borracha fecha hermeticamente o contentor e garante a máxima proteção dos alimentos.

Ao tapar hermeticamente evita que o alimento se resseque e que absorva ou solte odores que possam reduzir a sua qualidade.

A tampa hermética garante que o conteúdo líquido não se derrame fora do contentor na sua conservação e transporte.

GN 1/9
176x108 mm



Ref. **04014**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **09852**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **09853**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **09854**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09855**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09856**



04014 09852 09853
09854 09855 09856

araven

Tampas de silicone GN

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F



As tampas de silicone Araven fecham com total hermeticidade e ajudam a conservar os alimentos frescos durante mais tempo.

As tampas de silicone Araven fecham com total hermeticidade e ajudam a conservar os alimentos frescos durante mais tempo. Basso carico Microbico, minore ossidazione e mantenendo consistenza, aroma e sapore dell'alimento.

Graças à flexibilidade do material estas tampas são universais e servem para qualquer tipo de recipiente da mesma dimensão GN, independentemente do material em que estejam fabricadas e podem servir de tampas para o polycarbonato, polipropileno, melamina, porcelana, aço inoxidável, etc. A sua transparência permite a identificação do alimento conservado.

Pode se utilizar num forno até 200 graus e também se pode utilizar num micro-ondas, reduzindo o tempo de cozedura e conseguindo economizar energia. Em congelação até -40 graus.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **91811**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **91812**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **91813**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **91814**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **91815**

GN 2/3
336x309 mm



Ref. **91816**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **91817**

Tampas de apoio Universal

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



A tampa de apoio universal da ARAVEN permite tapar a maior parte das Caixas GastroNorm em diferentes materiais.

Com uma asa para facilitar a sua abertura. Para a conservação de alimentos vegetais crus com alto conteúdo de água os recipientes não devem estar fechados hermeticamente e deve-se utilizar a tampa de apoio. A fruta e os legumes frescos têm um alto conteúdo de água, esta característica é fundamental para a sua correta conservação, pois com o passar do tempo há uma perda de humidade que se pode condensar nas paredes e no fundo de contentor de alimentos favorecendo que surja bolor e acelerando o processo de putrefação dos legumes.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **94013**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **94018**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **94022**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **94029**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **94038**

GN 2/4
530x162 mm



Ref. **94054**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **94062**



94013 94018 94022
94029 94038 94062

Tampas de apoio Universal com entalhe

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



A tampa de apoio universal da ARAVEN permite tapar a maioria das Caixas GastroNorm em diferentes materiais.

Tem um entalhe para alojar a colher ou utensílio na zona de serviço com a tampa posicionada na caixa.

Na zona do bufete esta tampa protege o alimento de contaminações externas na exposição até ao momento do serviço. A tampa tem uma asa para facilitar a sua abertura.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **84013**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **84018**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **84022**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **84029**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **84038**

GN 2/4
530x162 mm



Ref. **84054**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **84062**





GASTRONORM
 -40/97/-40/97 -10/97+10/97

Prod. Item: _____

Fecha Dic. _____ / _____ / _____ AM ☐ PM ☐

 _____ / _____ / _____ Empi: _____

 _____ / _____ / _____ Validadad Toxicología _____

Catificado Use by: _____

 100%

 100%

 100%

 100%

 100%

 100%



Ref. 00394

GASTRONORM
HALCC / APPEC

+80°C

+170°F

-40°C

-40°F

+40°C

+104°F

Prod. _____

Batch _____

Fecha _____

Dist. _____

_____ AM

_____ PM

_____ AM

_____ PM

Caducidad _____

Use By _____

_____ AM

_____ PM

Traceability _____



Ref. 02395



araven HYGIENICALLY SAFE ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Shellfish	☒ No Eggs
☒ No Dairy	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

araven HYGIENICALLY SAFE ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Shellfish	☒ No Eggs
☒ No Dairy	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

araven HYGIENICALLY SAFE ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Shellfish	☒ No Eggs
☒ No Dairy	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

araven HYGIENICALLY SAFE ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Shellfish	☒ No Eggs
☒ No Dairy	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

araven HYGIENICALLY SAFE ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

ALLERGEN-ALERGENO-ALLERGÈNE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Shellfish	☒ No Eggs
☒ No Dairy	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

Herméticos Antialérgenos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Identifica e diferencia do resto de caixas o alimento de um cliente que tem alergia ou intolerâncias alimentares

A cor roxa do Hermético Araven identifica e diferencia do resto de caixas o alimento de um cliente que tem alergia ou intolerâncias alimentares para separá-lo e protegê-lo de possíveis contaminações de substâncias potencialmente alérgicas para o mesmo. Ao ser identificado corretamente ajudamos a que não seja ingerido inadvertidamente por este grupo de risco.

Com a etiqueta permanente especial identificamos o alérgeno no Hermético Araven, conservando com todas as garantias os alimentos para os clientes que têm alergias ou intolerâncias alimentares. Além disso, estes herméticos foram especialmente concebidos para conservar com a máxima garantia e proteger os alimentos contra risco de contágio por contaminação cruzada por alérgenos alimentares.



Objetivo

Ao abrigo da nova Lei de Informação Alimentar (alergénicos), recolhida no Regulamento Europeu 1169/2011 sobre a informação alimentar dada ao consumidor, é obrigatório informar sobre os possíveis alergénicos presentes nos pratos ou produtos, para que qualquer cliente saiba o que pode ou não comer sem se ter de identificar como alérgico ou intolerante sem pedir uma atenção especial.

Quando entrou em vigor?

Desde 13 de dezembro de 2014 todas as empresas alimentares têm a obrigação de fornecer a informação sobre ingredientes alergénicos utilizados nos alimentos vendidos ou fornecidos. Com esta nova Lei a responsabilidade de que o consumidor tenha uma reação alérgica ou intolerância recai no restaurante e pode enfrentar-se a multas e sanções.

A que estabelecimentos hoteleiros afeta esta Lei?

- Servem refeições como cafés, restaurantes ou serviços de catering.
- Vendem alimentos sem embalar ou embalados a pedido do consumidor (charcutaria, pão, comidas preparadas ou alimentos a granel).
- Vendem ou fornecem alimentos sem embalar a outros estabelecimentos como escolas, hospitais, residências de idosos...

Como fornecer a informação?

A informação sobre alergénicos deve ser clara, legível e disponível de forma oral ou de forma escrita em suportes como o menu, a ementa, num placard ou cartaz perto do alimento.

Quais são os produtos alimentares que provocam alergias ou intolerâncias sobre os quais se deve informar o consumidor?



Lácteos e os seus derivados (incluindo a lactose)



Crustáceos e produtos à base de...



Sésamo e produtos à base de...



Aipo e produtos derivados



Ovo e produtos à base de...



Soja e produtos à base de...



Moluscos e produtos à base de...



Tremoços e produtos à base de...



Peixe e produtos à base de...



Glúten e produtos derivados...



Enxofre Sulfitos Concentrações (concentrações > 10mg/kg)



Amendoins e produtos à base de...

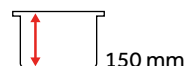


Mostarda e produtos derivados...



Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, pistachos e produtos derivados)

Herméticos Antialérgenos



150 mm

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **61390** / 2,6 L

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **61392** / 4,3 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **61393** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **61391** / 10 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **61397** / 20,5 L

Cor roxa identificativa: identifica e diferencia do resto de caixas o alimento de um cliente que tem alergia ou intolerâncias alimentares para separá-lo e protegê-lo de possíveis contaminações de substâncias potencialmente alérgicas para ele.

Hermético: Duplo lábio hermético para conservar com todas as garantias os alimentos para os clientes que têm alergias ou intolerâncias alimentares.

Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Normativa de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Medidas GastroNorm: Produtos concebidos e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1.



61390 61391 61397
61392 61393

Marcador
HORECA
Pág. 51



Balde com tampa roxa, tábua de cortar e kit antialérgico

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Baldes de 30 litros de grande capacidade com tampa de polipropileno para o transporte de alimentos e utensílios anti-alérgicos.

A cor roxa permite uma rápida identificação das ferramentas pelos funcionários.

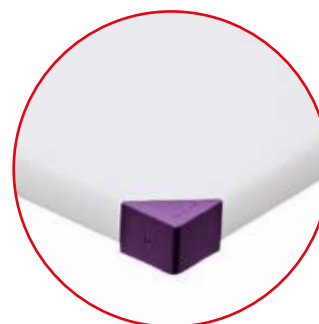
Permite preservar com todas as garantias as matérias-primas classificadas como potencialmente alergénicas evitando assim a contaminação cruzada. Permite o armazenamento seguro de todos os utensílios utilizados exclusivamente para o manuseio de alimentos potencialmente alergénicos.



Doseador com marcas para adequar o diâmetro de saída de caudal, para poder introduzir todo o tipo de molhos.



Pegas laterais, com fecho para facilitar a sua manipulação e transporte.



Apoios antideslizantes. A tábua não desliza proporcionando máxima segurança para o corte.



Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm



Tampa



Ref. **61172** / 30 L
530x396xh159 mm



Kit Antialérgenos

Ref. **68001**



Ref. **61172**

Ref. **61376**

Ref. **60102**

Ref. **60103**
304x204xh19 mm



Ref. **60102**
404x304xh24 mm



Ref. **60101**
504x304xh34 mm



Ref. **60858**
604x404xh24 mm



Ref. **60859**
604x404xh34 mm





Recipientes GastroNorm 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



ABS

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



HDPE

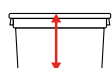


Os recipientes GN 2/1 permitem o armazenamento e a conservação de grandes volumes de alimentos. Além disso, as versões com fundo perfurado são ótimas para processos de descongelação.

Dupla posição do recipiente:

1. Encaixável

2. Empilhável sem tampa



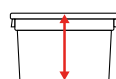
300 mm



17 L



49 L



380 mm



17 L



68 L

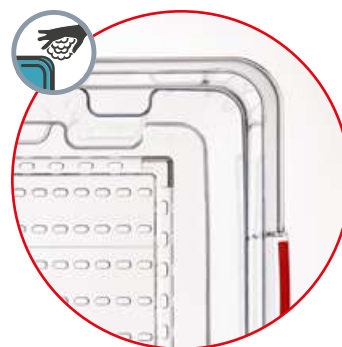
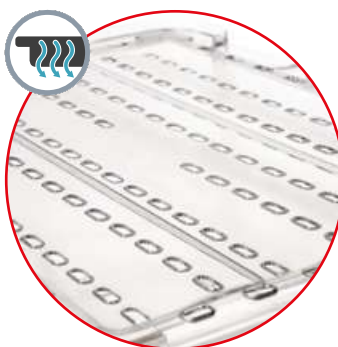
Recipientes GastroNorm 2/1



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).

Asa ergonómica e Resistente. Régua de medição.



Dupla posição do recipiente: Posição encaixável / Posição empilhável sem tampa

Ótima geometria. Base ondulada

Fácil limpeza: Design sem arestas vivas, sem cantos nem recantos que possam acumular este líquido que solta o alimento. a limpeza.

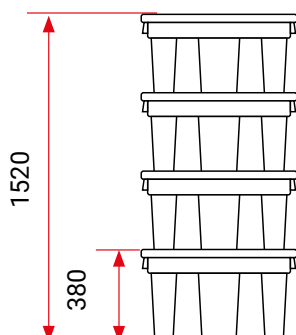
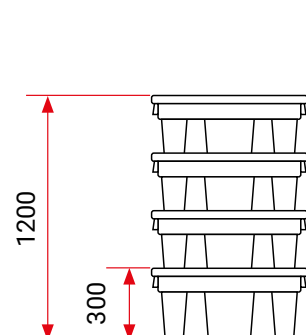
Medidas GastroNorm: Produtos concebidos e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1.

Carga recomendada

MAX 280kg Recipiente: h300mm
70kg x 4u.

MAX 360kg Recipiente: h380mm
90kg x 4u.

MAX 200kg Plataforma com rodas
x 2 cubetas

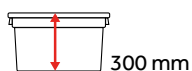


Ø75mm

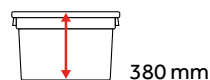


_4069 _4070 _4071 _4079 _4080

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



300 mm



380 mm

Tampa de apoio

GN 2/1
650x530 mm



Ref. **74069** / 70 L



Ref. **74070** / 90 L



Ref. **74071**

Recipiente
perfurado



Ref. **74079** / 70 L



Ref. **74080** / 90 L

GN 2/1
650x530 mm



Ref. **04069** / 70 L



Ref. **04070** / 90 L



Ref. **04071**

Recipiente
perfurado



Ref. **04079** / 70 L



Ref. **04080** / 90 L

GN 2/1
Plataforma
com rodas



Ref. **61223**
580x490xh140mm

Marcador
HORECA
Pág. 51



Kit GN2/1 de
descongelção
Pág. 61





Sistemas de descongelação



01260 _1828 01829

+90°C +194°F
-40°C -40°F



Caixa perfurada. 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 da caixa perfurada, encaixada sobre outra caixa que recolherá o líquido que soltar o alimento, evitando que goteje e contamine outros alimentos perto na descongelação (exsudado ou gelo/líquido de cobertura). Deve-se proteger o alimento com uma tampa para evitar contaminações.



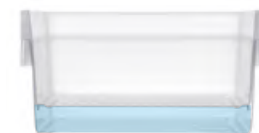
Ref. **01828** / 17,5 L
530x325xh200 mm



4,4 L



Ref. **01260** / 35 L
530x396xh285 mm



6,8 L



Ref. **01829** / 70 L
650x530xh318 mm



17 L



49 L



Contentores acessíveis



Os contentores acessíveis ajudam a otimizar o espaço utilizando métodos eficientes de armazenagem dos alimentos, ajudando a reduzir os desperdícios e a melhorar a rotação das existências.

Os Contentores acessíveis são os recipientes mais idóneos para a Conservação de alimentos com muito pouca humidade (leguminosas, frutos secos, massas, arroz...), pois podem-se fechar de modo a proteger o interior sem ser necessária a hermeticidade, conseguindo evitar que a humidade entre neles e os deteriore. Depois bastará escolher bem o lugar onde se vai colocar o contentor, para o mesmo devermos colocá-los em lugares secos e bem ventilados, longe de focos de calor e de humidade e isolados do ambiente se o mesmo for muito húmido.



SISTEMA FIFO/PEPS

Maior controlo de existências.

O Contentor acessível GN1/1 está desenhado com o sistema FIFO (o primeiro que entra é o primeiro que sai) com tampa de carga e de descarga. Recomendação APPCC/HACCP.

Carga e descarga independentes em GN 1/1 para facilitar o controlo do conteúdo. Para facilitar uma ordenada rotação dos alimentos.



Contentores acessíveis



Fácil acessibilidade: Pode se aceder ao conteúdo de qualquer dos contentores empilhados sem necessidade de desempilhar, vantagem importantíssima pela rapidez e manutenção da ordem. A tampa fica elevada em posição de abertura sem necessidade de a segurar, permite a sua total abertura inclusivamente com outro contentor empilhado e localizado na estante. Altura que se adapta à separação entre prateleiras.

Translúcido: A janela frontal, a etiqueta integrada e a transparência da peça permitem uma rápida identificação do alimento.

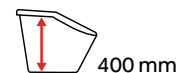
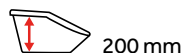
Etiqueta permanente de rastreabilidade: Podemos registar a procedência do alimento, a sua elaboração, a data de conservação...

ColorClip: Código de cor para evitar a contaminação cruzada entre alimentos.

Asas laterais: Para uma fácil manipulação e transporte.

GastroNorm: Aptos para alojamentos GastroNorm: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/1

Cantos redondeados: O seu design especial evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.



Ref. **09308** / 14 L
480x230x227 mm



GN 1/3
395x200 mm

Ref. **09146** / 7 L



GN 2/3
415x340 mm

Ref. **09145** / 16 L



Ref. **09457** / 18 cl
250x80x55 mm



Ref. **09265** / 60 cl
126x110x120 mm



GN 1/1
565x340 mm

SISTEMA FIFO
Ref. **09144** / 22,65 L



SISTEMA FIFO
Ref. **00918** / 50 L



Contentores acessíveis



00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Os Contentores acessíveis ColorClip estão desenhados para uma perfeita armazenagem, uma ótima conservação com a máxima higiene e o mais rigoroso controlo das matérias primas.

Aumenta a eficiência dos processos de manipulação e conservação. Contentores de grande capacidade especialmente concebidos para a conservação de alimentos secos, não perecedouros ou a granel, sem necessidade de refrigeração e numa condições de temperatura e humidade adequadas.

Os contentores acessíveis ajudam a otimizar o espaço utilizando métodos eficientes de armazenagem dos alimentos, ajudando a reduzir os desperdícios e a melhorar a rotação das existências.

Quando os produtos secos (leguminosas, massa, arroz, etc.) se servem a granel ou em grandes sacas e se passam para contentores de plástico do estabelecimento, devem ser identificados com a informação da etiqueta original (marca do produto, número de lote, data de abertura e data de validade ou de consumo preferente) no novo contentor, garantindo a rastreabilidade da matéria-prima.



Rodas resistentes em poliamida nos tamanhos de 80 l. e 100 l. para facilitar o transporte.



Etiqueta permanente de rastreabilidade: Podemos registar a procedência do alimento, a sua elaboração, a data de conservação...



Ref. **00919** / 80 L
655x435x560 mm



Ref. **00920** / 100 L
705x465x580 mm



Ref. **09459** / 95 cl
280x120x120 mm



Ref. **09469** / 190 cl
330x150x140 mm



Contentores quadrados



A sua geometria quadrada otimiza o espaço no armazenamento, sem desperdiçar espaços.

Para o armazenamento de alimentos não perecedouros com pouca humidade como leguminosas, massas, arroz, etc., é recomendável utilizar contentores com tampa que se possam fechar, sem ser necessária a hermeticidade, conseguindo evitar que a humidade entre nos mesmos e os deteriore.

A sua geometria quadrada otimiza o espaço no armazenamento, sem desperdiçar espaços.
Asas laterais no exterior que facilitam a sua manipulação e transporte.

Ideais para a conservação a granel de alimentos com pouca humidade (legumes secos, massa, frutos secos, arroz...) Com uma hermeticidade que permite a adequada conservação e transporte de molhos, cremes e outros líquidos



Contentores quadrados



ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas. Os Contentores Araven, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: aves, carne vermelha, legumes/ fruta ou peixe.

Régua de medição para um perfeito controlo das existências.



Texturizado: nos cantos e na base protegem a peça de arranhões e batidas.

Bordas arredondadas: Seu design especial evita o acúmulo de detritos e facilita a limpeza. As esquinas arredondadas facilitam o escoamento dos líquidos

Empilhável com tampa encaixável a vácuo.



Hermético: Fecho duplo hermético para uma total proteção do alimento. Para um fecho correto, pressionar a tampa dos quatro lados até ouvir um "clique".

Fácil abertura: O recipiente é fornecido com uma alça na tampa que facilita a abertura.

Sistemas de identificação de alimentos integrados nas peças: A etiqueta permanente permite identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ou ao seu manuseamento.



_1851 _1852 _1853 _1854 _1855 _1856 _1857

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



195 mm

Ref. **31851**
h100 mm / 2 L



Ref. **31852**
h190 mm / 4 L



235 mm

Ref. **31853**
h190 mm / 6 L



Ref. **31854**
h230 mm / 8 L



290 mm

Ref. **31855**
h210 mm / 12 L



Ref. **31856**
h320 mm / 18 L



Ref. **31857**
h400 mm / 22 L



11851 11852 11853 11854 11855 11856 11857

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



195mm

Ref. **11851**
h100 mm / 2 L



Ref. **11852**
h190 mm / 4 L



235mm

Ref. **11853**
h190 mm / 6 L



Ref. **11854**
h230 mm / 8 L



290mm

Ref. **11855**
h210 mm / 12 L



Ref. **11856**
h320 mm / 18 L



Ref. **11857**
h400 mm / 22 L



Outras caixas



O Contentor porta-ovos GN permite conservar tapado com todas as garantias e uma correta visibilidade do interior.



A substituição das embalagens originais dos fornecedores evita a introdução na câmara de novas contaminações.

No caso dos ovos, esta prática é especialmente importante visto que tradicionalmente os ovos foram sempre um foco de transmissão da Salmonella (tanto pelo ovo em si como pelas embalagens de cartão), sendo por isso adequada a troca de embalagem.

Materiais porosos como a madeira ou o cartão não são autorizados pela regulamentação nas câmaras frigoríficas. Tratando-se de métodos totalmente anti-higiénicos, devem ser substituídos por outros materiais como o plástico. Também é recomendável dispor de câmaras diferentes por tipos de alimentos e introduzir esses ovos na câmara dos legumes.



Ref. **70378** · GN 2/3
354x325xh200 mm

+ 4 Bandeja porta-ovos
30 ovos por bandeja

Ref. **73056** · GN 2/3
290x290xh40 mm

Caixa quadrada e redonda



Ref. **00446** / 30 L
ø 385xh385 mm



Ref. **00448** / 60 L
415x415xh500 mm



Caixas com tampa GastroNorm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



A Caixas com tampa GastroNorm permitem inúmeras possibilidades de fecho e empilhamento.



As caixas dão a possibilidade de encaixar caixa com caixa e conseguir assim maior capacidade se for preciso. A tampa tem duas posições de fecho: um por clipe e outro por apoio que fornece mais segurança no empilhamento. A tampa de medidas GN tem também uma utilização dupla ao poder se utilizar como bandeja.

Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Regulamentação de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Translúcido: Permite a identificação do alimento contido. **Ergonomia:** O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa. **Cantos arredondados:** O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza. **Medidas Gastro-Norm:** Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1.

65 mm

100 mm

GN 1/2
325x265 mm

Ref. **09297** / 6 L

Marcador
HORECA
Pág. 51



GN 1/1
530x325 mm

Ref. **09292** / 9 L

Ref. **09293** / 13 L

Grelhas
GastroNorm
Pág. 45



Caixa 4 compartimentos com tampa

100 mm

GN 1/1
530x325 mm

Ref. **99863** / 2 L x 4 compartimentos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F





Carro GastroNorm 1/1

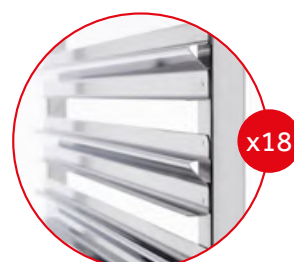
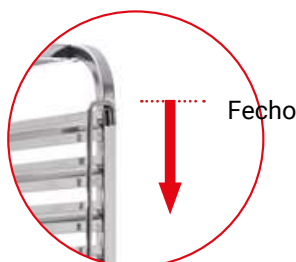
INOX



MAX
112kg

Ref. 61222
550x380xh1745 mm

	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/1
	h65 mm x 54 u.	h65 mm x 36 u.	h65 mm x 18 u.
	h100 mm x 24 u.	h100 mm x 16 u.	h100 mm x 8 u.
	h150 mm x 24 u.	h150 mm x 16 u.	h150 mm x 8 u.
	h200 mm x 18 u.	h200 mm x 12 u.	h200 mm x 6 u.



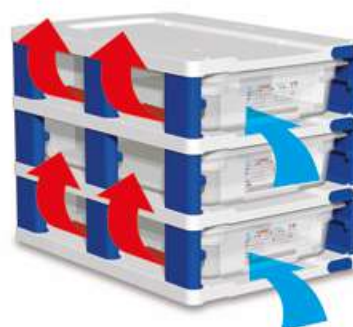


Torres de caixas GastroNorm



Máxima higiene, o seu design permite uma rápida descida da temperatura do alimento ao permitir a circulação do ar frio pelo exterior da caixa.

As torres de caixas Gastroven, ao contrário do que ocorre nos contentores empilhados, permitem a circulação do ar pelo exterior das caixas. Desta maneira os alimentos arrefecem mais rapidamente e conservam-se em melhores condições, diminuindo o risco de proliferação bacteriana e reduzindo o consumo de energia.



A Torre de caixas Araven garante uma ótima conservação de alimentos com humidade (fruta e legumes). A fruta e os legumes frescos têm um alto conteúdo em água. Esta característica é crucial para a sua correta conservação, pois com o passar do tempo soltam esta água que, em forma de humidade, pode condensar nas paredes e no fundo do contentor de alimentos, começando um processo de putrefação nos mesmos.

Com o fim de evitar esta deterioração, os recipientes destinados a guardar este tipo de alimentos não podem estar fechados hermeticamente e devem ter zonas de ventilação que permitam eliminar a água evaporada sem que se dê a condensação.

A própria estrutura da torre faz as vezes de tampa do contentor, por isso a caixa não necessita de uma tampa adicional, dando desta maneira à torre umas zonas de ventilação para conseguir que as correntes de ar arrefeçam os alimentos rapidamente, conservando-se a adequadas temperaturas de refrigeração e evitando que se acumule humidade no seu interior impedindo a proliferação de bolores.

As torres GastroNorm Araven permitem conservar as caixas com tampa otimizando o espaço na zona de armazenamento.

Máximo aproveitamento do espaço ao permitir o armazenamento em vertical, aumentando a capacidade de armazenamento.

Fácil empilhamento e total acessibilidade: Pode-se aceder à caixa com tampa empilhada sem necessidade de desempilhar as superiores. Pode retirar o hermético sem ter de mover nenhuma outra caixa, mantendo assim a ordem no espaço de armazenamento e proporcionando Rapidez e Agilidade nos processos.

Máxima proteção do alimento. Pensado para conter as caixas GastroNorm com tampa. Versatilidade. Válido para toda a gama de herméticos GastroNorm 1/1 e 1/2 altura 100mm (PP, PC e Silicone). Também tintas com tampa inox. Carro GastroNorm. Proporcionamos uma total hermeticidade à caixa que se situa na torre GastroNorm, assegurando o transporte quando lhe acoplamos rodas.

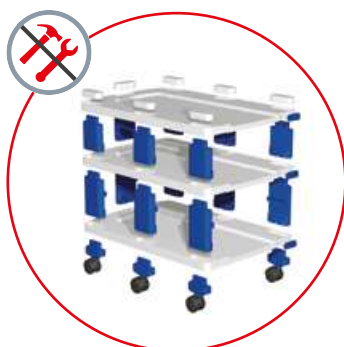
Torres de caixas GastroNorm



Melhor acessibilidade ao alimento: As caixas são gavetas facilmente extraíveis que permitem aceder facilmente ao conteúdo. A extração da gaveta favorece o acesso ao conteúdo.

GastroNorm: Aptos para alojamentos GastroNorm. Permite colocar no seu interior caixas GN 1/1 e GN 1/2 altura 100mm.

Etiqueta integrada: Para cumprir a regulamentação de rastreabilidade: Reg. (CE) n.852/2004 e Reg. (CE) n.178/2002.



Fácil montagem e desmontagem para limpeza: Não se necessitam de ferramentas.

Linguetas de fecho

Otimização do espaço em diferentes localizações: A torre adapta-se ao espaço entre prateleiras. Acoplando-lhe rodas transforma-se em carro.

Carga recomendada

As rodas para acoplar à Torre de Caixas Gastroven situam a estrutura a uma distância do chão de uns 10 cm, permitindo o acesso à parte inferior para trabalhos de limpeza.



GN2/1

MAX
50kg

MAX
100kg

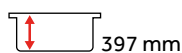


GN1/1

MAX
100kg

MAX
200kg





GN 1/2
357x312 mm



Ref. **18862**



Ref. **19862** + 3x
Ref. 03033



Ref. **18237** + 3x
GN 1/2 h100 mm

Caixas e
herméticos



Ref. **03033**
Pág. 25



Ref. **07822** | **07774**
Pág. 28-29



Ref. **09822** | **09774**
Pág. 36-37



Ref. **94035**
Pág. 41



Ref. **09297**
Pág. 68

GN 1/1
562x372 mm



Ref. **18861**



Ref. **19861** + 3x
Ref. 03036



Ref. **18227** + 3x
GN 1/1 h100 mm

Porta
talheres



Ref. **41128**
Pág. 137



Ref. **07827** | **07778**
Pág. 28-29



Ref. **09827** | **09778**
Pág. 36-37



Ref. **94059**
Pág. 41



Ref. **09293**
Pág. 68

Caixas e
herméticos



Ref. **03036**
Pág. 25



Ref. **07827** | **07778**
Pág. 28-29



Ref. **09827** | **09778**
Pág. 36-37



Ref. **94059**
Pág. 41



Ref. **09293**
Pág. 68

4 rodas



Ref. **18240**

Marcador
HORECA
Pág. 51



Grelhas
GastroNorm
Pág. 45





Organizar corretamente a câmara de conservação



Uma correta organização da câmara de conservação, com uma correta colocação dos alimentos em função do seu grupo e natureza, cumprirá não só o objetivo de melhorar a produtividade na cozinha, mas também o de reduzir os riscos higiénico sanitários.

Conhece-se como contaminação cruzada o processo pelo qual os alimentos entram em contacto com substâncias estranhas, geralmente nocivas para a saúde.

Evitar contaminações cruzadas. Para esse fim, é fundamental separar sempre os alimentos cozinhados ou prontos a consumir dos que ainda estão crus e, sempre que for possível, estabelecer zonas segundo tipos de alimentos em câmaras de refrigeração separadas. Ao guardá-los na mesma Câmara de conservação, é melhor estabelecer zonas que permitam organizar separadamente os alimentos, os contentores com alimentos crus na parte inferior, e evitar assim que possam gotejar e contaminar os já preparados. Recorde que é necessário utilizar recipientes herméticos para conservar os alimentos devidamente protegidos e identificados.

A temperatura ambiente armazenam-se os produtos alimentares não perecedouros, em caixas com tampa de grande capacidade (por exemplo leguminosas secas, massas, latas, cereais, etc.), não precisam de condições especiais de conservação, os lugares devem ser frescos, secos e bem ventilados.

As câmaras frigoríficas ou de frio positivo devem estar a temperaturas entre 0° e 8°C, em função do tipo de produto. As temperaturas ideais de refrigeração estão compreendidas entre 0°C e +4°C, mas a temperatura que deve ter uma câmara de refrigeração com diversos produtos deve-se ajustar à do que mais frio necessite.

As câmaras de congelação ou frio negativo devem estar a temperaturas inferiores a -18°C.

Organizar corretamente a câmara de conservação

Una correta organização da câmara de conservação reduz riscos higiénico-sanitários, melhora a produtividade e ajuda a uma gestão eficiente da cozinha e a implantação do sistema APPCC.



Os contentores com alimentos já elaborados devem-se colocar devidamente tapados nas prateleiras superiores das estantes. Desta maneira, evitamos que em cima de um alimento que já passou pelo tratamento térmico caia qualquer tipo de resto que pudesse gerar a contaminação cruzada. Se, em contrapartida, caíssem restos de um alimento já elaborado em cima de um alimento cru, o tratamento térmico posterior desse alimento eliminaria essas bactérias reduzindo o risco de contaminação

A carne e o peixe cru devem-se situar nas prateleiras intermédias das estantes nas câmaras de conservação.

A fruta e os legumes crus destinados a serem comidos elaborados com tratamento térmico posterior (assado, cozedura...) serão colocados nas prateleiras inferiores das estantes nas câmaras de conservação.

A fruta e os legumes destinados a serem comidos crus: alface, tomates, cenouras... devem situar-se numa zona da câmara que fique separada do resto, procurando não misturá-los numa mesma prateleira com outro tipo de alimentos. Se isto não for possível, deve-se tentar colocá-los devidamente tapados e protegidos nas prateleiras altas.

Medidas que se devem considerar nas câmaras de conservação



1. O interior das câmaras deve estar limpo e seco.
2. Não se deve sobrecarregar a capacidade das câmaras.
3. Separar adequadamente os alimentos para facilitar a circulação do ar.
4. Registrar a temperatura das câmaras de conservação para garantir um correto funcionamento.
5. Identificar os produtos com etiquetas indicando o nome do produto, origem, data de entrada na câmara, peso, etc.
6. No deixar contentores de alimentos apoiados diretamente no chão.

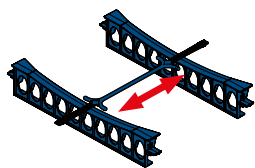
Supporto sotto mensola



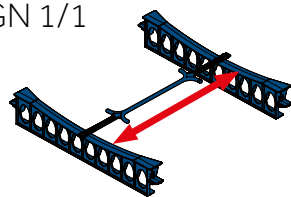
O suporte sob prateleira da ARAVEN cria um novo alojamento adicional para o armazenamento e conservação de alimentos.

O suporte pode-se utilizar em qualquer ponto ao longo da estante e adapta-se a qualquer medida Gastronorm. O seu sistema guiado permite extrair os recipientes comodamente de forma horizontal evitando empilhá-los.

GN 1/9



GN 1/1



Supporto
sotto mensola



Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Estantes



Prateleiras perfuradas para a circulação do ar. Material das prateleiras: PP Prateleiras completamente desmontáveis para uma cómoda limpeza.

Distribuídos de carga, a partir de 120 kg a 150 kg por altura da estante, dependendo do modelo.

Fácil montagem e desmontagem, permite a manutenção, a limpeza, a desinfeção e a vigilância.

Não se necessitam de ferramentas para montagem Estrutura de Alumínio anodizado de grande resistência mecânica e à corrosão. Parafusos em aço inoxidável. Prateleiras reguláveis em altura cada 150 mm.

Pés reguláveis e ajustáveis para uma total estabilidade.



x4
MAX
150kg

Ref. **03406**
97,5x47,5xh170 cm

Estantes extensíveis

As estantes extensíveis Araven com travessas telescópicas permitem abranger diferentes medidas que vão desde os 89 cm até aos 1.8 m.

A principal vantagem do produto é a adaptabilidade da estante ao espaço disponível, evitando ter de encomendar estantes à medida, otimizando assim o custo e o espaço, o que nos permite economizar.

O sistema facilita o transporte ao ir completamente desmontado numa caixa de medidas ajustadas. Fácil de montar e desmontar.



Ref. **00950**
89/135x48xh167 cm



Ref. **00951**
139/184x48xh167 cm



Manipulação



Todo o equipamento e os utensílios empregues nas zonas de manipulação de alimentos e que possam entrar em contacto com os mesmos devem ser de um material que não transmita substâncias tóxicas, odores nem sabores, seja inabsorvente, resistente à corrosão e capaz de suportar repetidas operações de limpeza e desinfeção. As superfícies devem ser lisas e não ter mossas nem gretas.

Os produtos Araven ajudam a aplicar as Práticas Corretas de Higiene aos estabelecimentos de Hotelaria; favorecendo a prevenção, redução ou eliminação de um possível risco nas diferentes fases de elaboração e manipulação de alimentos.

Desenharam-se com o objetivo de reduzir ao mínimo o risco de contaminação dos produtos alimentares. Além disso, estes utensílios de trabalho destinados a entrar em contacto com alimentos, estão fabricados com materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfetar.

Durante a manipulação de carne e peixe devemos ter muito cuidado de os manter fora do escalão de temperaturas de perigo de proliferação bacteriana (8°C a 65°C). Devem ser cozinhados ou conservados em frio quanto antes, evitando trabalhar em ambientes com excesso de calor.

Separar sempre os alimentos crus dos cozinhados e dos que se consumirão em cru e já estão limpos.

As zonas de trabalho com alimentos crus devem estar sempre separadas das zonas de trabalho com alimentos cozinhados e pré-cozinhados.

Utilizar utensílios de cozinha diferentes (garfos, facas, pratos, tábuas de cortar, etc.) para manipular os alimentos crus. A utilização de tábuas de corte diferentes para cada alimento evita a contaminação cruzada.



Tábua de cortar



Lácteos



Carnes
vermelhas



Peixe



Aves



Legumes



Elaborados



Alergénicos

A Tábua de Cortar Araven é um aliado fundamental na implantação de sistemas APPCC em processos de manipulação, garantindo que as operações de cortar em pedaços, fazer bifes, desmanchar, etc., se levam a cabo sempre com a mesma tipologia de produto: carne, peixe, legumes, lácteos, enchidos.

Na prática as tábuas, quer por desgaste ou outras causas, não assentam corretamente sobre as superfícies das mesas de trabalho, por isso os manipuladores colocam na base trapos ou outros elementos que pelo exsudado dos alimentos terminam por ser um foco de contaminação.

A Tábua de Cortar Araven assenta corretamente sobre as superfícies de trabalho graças aos seus cantos permanentes de borracha sobreinjetada. Estes apoios impedem que a tábua deslize sobre estas superfícies fornecendo mais segurança nestes processos de trabalho.

As superfícies de trabalho que vão estar em contacto direto com os alimentos devem ser sólidas, duradouras e fáceis de

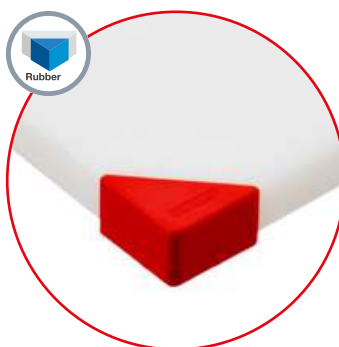
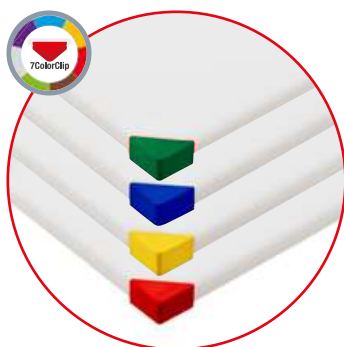
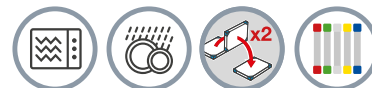
limpar, manter e desinfetar. devem estar feitas de material liso, não absorvente e não tóxico, e inerte aos alimentos, os detergentes e os desinfetantes utilizados em condições de trabalho normais.

Deve-se evitar usar madeira e outros materiais que não se possam limpar e desinfetar adequadamente, a não ser que se tenha a certeza de que o seu emprego não será uma fonte de contaminação.

As tábuas de cortar Araven estão fabricadas em PE de alta densidade, material plástico com alta resistência à corrosão que impede a passagem da humidade. A sua superfície é branca e não oculta a sujidade tal como sucede na utilização das tábuas de cores.

Patented

Tábua de cortar



Codificação cor: O canto de cor da tábua identifica o tipo de alimento a manipular. A Tábua de Cortar Araven tem uns cantos de cor permanentes, que permitem diferenciar estas superfícies de trabalho segundo grupos de alimentos a manipular evitando assim a contaminação cruzada. Em especial, esta diferenciação, tem maior importância entre alimentos crus e elaborados.

Cantos permanentes integrados por sobreinjeção: Inclui uns pés de borracha nos cantos que não se perdem. Os pés de borracha ficam permanentemente unidos ao corpo de PE.

Apoios antideslizantes, segurança no trabalho: A tábua não desliza proporcionando máxima segurança para o corte. Não necessita trapos para que não deslize, evitando um possível foco de infeção.



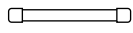
Reversível: Pode-se utilizar por ambos os lados. Prolonga a vida útil da tábua de cortar.

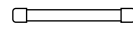
Higiene: Cor limpa que não oculta a sujidade tal como sucede na utilização das tábuas de cores. Pode-se lavar na máquina.

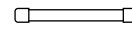
Ordem: As tábuas podem-se guardar verticalmente sem nenhum elemento adicional.



○ Ref. 00 --- ● Ref. 02 --- ● Ref. 03 --- ● Ref. 05 --- ● Ref. 07 --- ● Ref. 22 --- ● Ref. 60 ---

 19mm

 24mm

 34mm



Ref. __103
 304x204xh19 mm



Ref. __102
 404x304xh24 mm



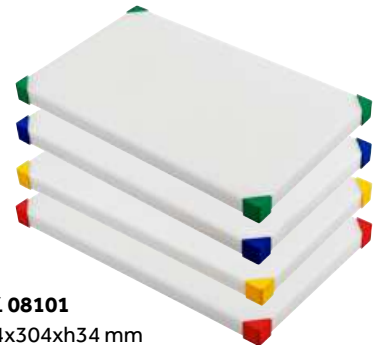
Ref. __101
 504x304xh34 mm



Ref. 08103
 304x204xh19 mm



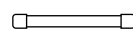
Ref. 08102
 404x304xh24 mm

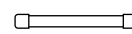


Ref. 08101
 504x304xh34 mm



○ Ref. 00 --- ● Ref. 22 --- ● Ref. 03 --- ● Ref. 05 --- ● Ref. 07 --- ● Ref. 32 --- ● Ref. 60 ---

 24 mm

 34 mm



Ref. __858
 604x404xh24 mm



Ref. __859
 604x404xh34 mm

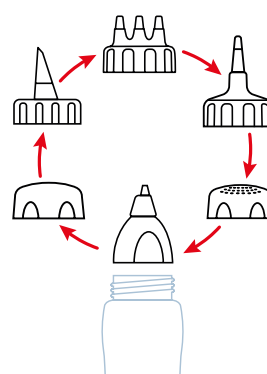


Dosificador de molhos

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Os Dosificadores de Molhos Araven usam-se para introduzir todo o tipo de temperos, mais ligeiros ou mais espessos, azeites, molhos, reduções, xaropes... Permitem decorar um prato de maneira limpa, temperar com a quantidade justa uma salada ou qualquer outra elaboração. E dispor de uma vasta variedade de temperos e molhos conservados com toda a segurança.



Bicos intercambiáveis

Bicos intercambiáveis



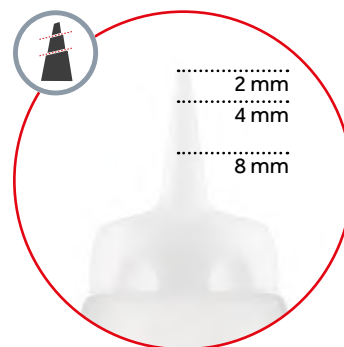
Dosificador de molhos



Escala de medição / Rastreabilidade: Escala de medição nas duas posições. Zona para marcar dados de rastreabilidade.

Ergonomia: Zona de agarrar ergonómica. Permite controlar o caudal pela pressão exercida. Temperar com a quantidade justa.

Enchimento e limpeza fáceis.



Antigoteo: Biberão com válvula de silicone antigotejamento. O Antigotejamento impede que se obture e que se acumulem restos do molho no buraco de saída.

Doseador com marcas para adequar o diâmetro de saída de caudal, para poder introduzir todo o tipo de molhos.



O bico triplo permite repartir o molho de forma mais homogénea e agiliza o processo, dispensando mais rapidamente o molho. Facilita a decoração da elaboração ao empregar.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



35 cl
ø70xh193 mm

50 cl
ø70xh233 mm

75 cl
ø75xh273 mm

100 cl
ø80xh312 mm



Ref. **02554**



Ref. **02555**



Ref. **02556**



Ref. **02557**



Ref. **05554**



Ref. **05555**



Ref. **05556**



Ref. **05557**



Ref. **00554**



Ref. **00555**



Ref. **00556**



Ref. **00557**



Ref. **01376**



Ref. **01377**



Ref. **01378**



Ref. **01379**



Ref. **51376**



Ref. **51377**



Ref. **51378**



Ref. **51379**



Ref. **01376**



Ref. **01377**



Ref. **01378**



Ref. **01379**



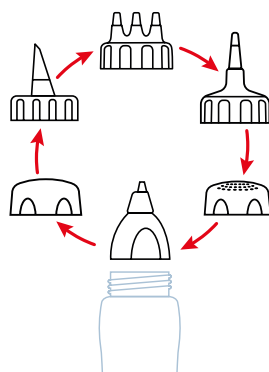
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Ref. **03377**



Ref. **03378**



35 cl
ø70xh193 mm

50 cl
ø70xh233 mm

75 cl
ø75xh273 mm

100 cl
ø80xh312 mm



Ref. **02554**



Ref. **02555**



Ref. **02556**



Ref. **02557**



Mini doseadores

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Reutilizável, fácil de encher e limpar

Solução para o **tratamento de molhos concentrados ou de maior custo**, com doses mais reduzidas. Dispensam a quantidade certa e precisa no empratamento das elaborações. Precisão e rosca segura com fecho rápido.



9 cl
Ø 48x110 mm

15 cl
Ø 50 x 138 mm

25 cl
Ø 56 x 167 mm



Ref. 01373



Ref. 01374



Ref. 01375



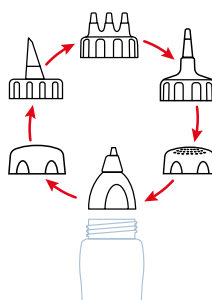
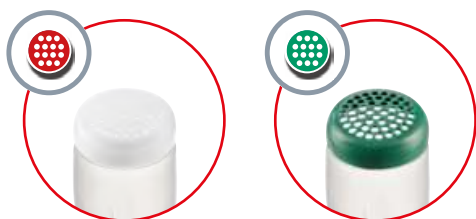
Dispensador de grão

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



O dispensador de grão Araven está disponível para grão fino, tal como sal, pimenta, açúcar em pó ou farinha, enquanto o recipiente para grão grosso é perfeito para as especiarias.

O dispensador de grão fino tem orifícios de saída de 2 mm de diâmetro. O frasco de especiarias 4 mm de diâmetro. Escala de medição / Rastreabilidade: Escala de medição nas duas posições. Zona para marcar dados de rastreabilidade. Ergonomia: Zona de agarrar ergonómica. Permite controlar o caudal pela pressão exercida. Temperar com a quantidade justa. Enchimento e limpeza fáceis.



Bicos intercambiáveis

350 gr
Ø 60xh162 mm

500 gr
Ø 60 xh212 mm

100 cl
Ø 75xh311 mm



Ø 2 mm



Ref. **01380**



Ref. **01381**



Ref. **00847**



Ø 4 mm



Ref. **71280**



Ref. **71281**

Organizador de doseadores



Mantém a arrumação nas zonas de manipulação.

Introduzindo água com gelo ou água quente mantêm a temperatura dos molhos dos doseadores. Facilitam o transporte para as zonas de conservação. Medidas GastroNorm.



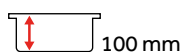
8x 35 cl - 8x 50 cl
3x 75 cl - 3x 100 cl



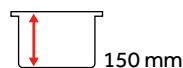
5x 35 cl - 5x 50 cl



3x 50 cl
3x 75 cl - 3x 100 cl



100 mm



150 mm

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **01473** + Ref. **01376** / 35 cl



Ref. **01472** + Ref. **01378** / 75 cl



GN 1/2
325x265 mm



Ref. **01474** + Ref. **01378** / 75 cl





araven

colorclip®

Prod. Item:

Fecha Del:

Concluded Use by:

Transitability

NSF

araven

colorclip®

Prod. Item:

Fecha Del:

Concluded Use by:

Transitability

NSF

Dispenser para molhos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



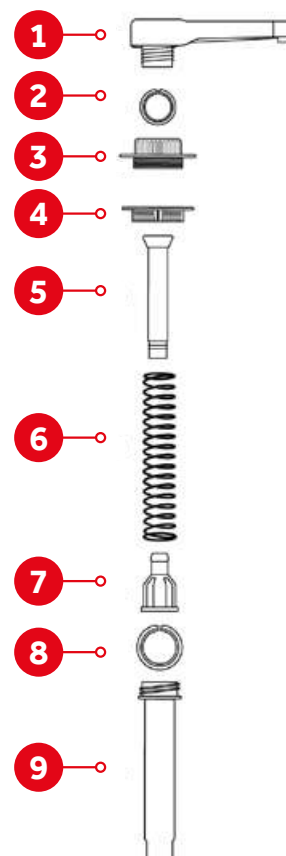
Dispensador para molhos, temperos leves, xaropes ...

Reduz o nível de desperdício, dispensando apenas a quantidade desejada por bombeamento. Facilidade de carregamento, permite a transferência de condimentos ou molhos na quantidade desejada para o bombeamento.

Otimização do espaço: ocupa pouco espaço e pode ser colocado na cozinha ou diretamente à disposição do consumidor. Facilidade de uso: pode ser usado pelo consumidor na área de autoatendimento.

Melhora a apresentação dos molhos nas zonas de Serviço e Exposição. Facilitam o transporte para as zonas de conservação.

Destacável para limpeza



Dispenser para molhos



Facilidade de utilização: doseador em direção vertical, maior facilidade para os utilizadores e evita derramamentos acidentais.

Válvula de fecho que mantém todo o circuito de bombeamento fechado para uma melhor conservação do produto na própria embalagem, inclusive no frigorífico.

Fecho duplo hermético para uma total proteção do alimento. A tampa está fabricada em LDPE material mais flexível que permite um correto ajuste à base.



Régua de medição para um perfeito controlo das existências.

ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas. Os Contentores Araven, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: aves, carne vermelha, legumes/ fruta ou peixe.

Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Regulamentação de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1.

GN 1/9
176x108xh190 mm

GN 1/6
176x162xh190 mm

GN 1/4
265x162xh190 mm



x1 - 10 ml



Ref. **03784**



Ref. **03785**



Ref. **03786**



Ref. **03787**



x1 - 30 ml



Ref. **02784**



Ref. **01362**



Ref. **01367**



Ref. **01358**



Ref. **01363**
380x225xh195 mm
+ 3 Ref. **01362**



Ref. **01361**
380x225xh195 mm
+ 2 Ref. **01367**



Ref. **01360**
354x325xh195 mm
+ 3 Ref. **01362**



Ref. **01359**
354x325xh195 mm
+ 2 Ref. **01367**



Toque para líquidos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Régua de medição, fornece informação sobre o consumo e permite realizar misturas diretamente no recipiente.

Máximo controlo para dosear líquidos: chave regulável que controla o caudal.

Pegas laterais que facilitam a sua manipulação e transporte.



Ref. **01368** / 1
285x285xh32



Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Jarro de medição

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



1L
Ø116xh164 mm

2L
Ø147xh215 mm

3L
Ø157xh243 mm



Ref. **01364**



Ref. **01365**



Ref. **01366**



Ref. **02364**



Ref. **02365**



Ref. **02366**

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F





Caixas sem tampa

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



As caixas sem tampa para os processos de Manipulação, estão fabricadas em Polietileno, por ter boa resistência ao impacto, e ótimo comportamento a baixas temperaturas. A grande espessura de peça proporciona-lhes robustez e um bom comportamento mecânico.

Recomendamos descongelar sem embalagem original e colocando o alimento em caixas para favorecer uma descongelação mais rápida.

Para evitar a contaminação cruzada do exsudado que se solta na descongelação recomendamos a utilização de grelhas através das quais se separa o líquido do próprio alimento.

Nos processos de descongelação de alimentos, devem-se colocar grelhas de altura idónea que se adaptam às dimensões do fundo do contentor e que separem o exsudado do próprio alimento, pois este exsudado contém humidade e nutrientes que favorecem a aparição de bactérias que deterioram o alimento.



Caixas sem tampa



Óptima geometria: Design e altura que permite uma correta evacuação do exsudado. Cumprem a regulamentação higiénico sanitária que recomenda evitar o contacto entre o alimento e o exsudado.

Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita a manipulação. Caixas fundas com pegas laterais.

Caixas GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



65 mm

100 mm

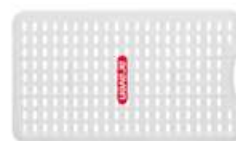
GN 1/1
530x325 mm



Ref. **00282** / 9 L



Ref. **00283** / 13 L



Ref. **00256** / 470x265xh20



Farinheiro

Ref. **00290**





03171 01170 01171

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



2 L

3 L

5 L

8 L

10 L



Ref. **14129**
300x205xh60 mm



Ref. **14130**
345x235xh75 mm



Ref. **14131**
435x285xh80 mm



Ref. **75132**
485x335xh80 mm



Ref. **75133**
540x385xh80 mm



Ref. **01129**
300x205xh60 mm



Ref. **01130**
345x235xh75 mm



Ref. **01131**
435x285xh80 mm



Ref. **01132**
485x335xh80 mm



Ref. **01133**
540x385xh80 mm



Ref. **01179**
370x215xh10 mm



Ref. **01180**
416x262xh10 mm

20 L

25 L

35 L



Ref. **01134**
440x350xh160 mm



Ref. **01170**
530x396xh139 mm



Ref. **01171**
530x396xh205,5 mm



Ref. **01182**
375x300xh12 mm



Ref. **01178**
432x332xh12 mm



Ref. **03171**
530x396xh205,5 mm



Tigelas e Alguidares



As Tigelas e Alguidares Araven são uma ferramenta imprescindível para a manipulação dos alimentos na cozinha.

Disponíveis numa grande variedade de tamanhos que se adaptam a cada necessidade, com capacidades desde 0,5l até 11 l.

Os escorredouros são muito úteis para separar os alimentos do líquido. O material em que estão fabricados (Polipropileno) permite uma alta resistência a altas temperaturas e uma longa vida útil do produto. A sua espessura dá à peça uma grande robustez.

Tigelas e Alguidares

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita a manipulação das peças.

Encaixável.



0,5L



1L



2,5L



4,5L



7L



11L



Ref. **01070**
ø 130xh60 mm



Ref. **01071**
ø 170xh80 mm



Ref. **01072**
ø 235xh110 mm



Ref. **01073**
ø 280xh140 mm



Ref. **01074**
ø 325xh160 mm



Ref. **01075**
ø 380xh180 mm



Ref. **91072**
ø 235xh110 mm



Ref. **91073**
ø 280xh140 mm



Ref. **91074**
ø 325xh160 mm



Ref. **91075**
ø 380xh180 mm



Ref. **01082**
ø 235xh105 mm



Ref. **01083**
ø 280xh123 mm



Ref. **00483**
ø 380xh172 mm



Ref. **01076**
ø 235xh120 mm



Ref. **00252** / 5L
ø 310xh120 mm



Ref. **00253** / 8L
ø 355xh140 mm



Ref. **01121**
298x228xh112 mm



Ref. **01123**
400x298xh130 mm



Ref. **00679** / 12L
ø 290xh290 mm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Tampas de silicone redondas

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F



Graças à flexibilidade do material as tampas adaptam-se a diferentes materiais e superfícies.

As tampas de silicone redondas Araven permitem conservar os alimentos com todas as garantias higiénico alimentares necessárias. Com o seu efeito vácuo pode extrair parcialmente o ar do recipiente, o que permite proteger o alimento com maiores garantias, prolongando a vida útil do alimento e sem soltar cheiros.

Permite tapar diferentes recipientes: Tigelas, caçarolas, pratos, etc. Compatível com todos os materiais polipropileno, policarbonato, aço, porcelana, vidro... A tampa ajusta-se ao rebordo do recipiente assegurando uma total hermeticidade do produto. Pode cozinhar, aquecer ou regenerar tanto no forno como no micro-ondas. Pode se utilizar no forno até 200 graus e também permite a utilização num micro-ondas, reduzindo o tempo de cozedura e conseguindo uma poupança energética.



Ref. **09985**
ø 133xh22 mm



Ref. **91003**
ø 235xh30 mm



Ref. **91004**
ø 285xh33 mm



Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



ø133mm - ø153 mm



ø239mm - ø259 mm



ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm



Ref. **01070**



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Tigelas PP



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Tigelas PP



Ref. **09515**



Ref. **09510**



Ref. **09511**



Ref. **09512**

Tigelas PC
Pág. 123



Serviço e exposição



A ARAVEN conta com uma vasta gama de produtos para o serviço e exposição de alimentos na qual se mimou muito o design e a funcionalidade para satisfazer as expectativas tanto do pessoal de serviço como de cozinha.

As bandejas Araven servem para qualquer tipo de alimentos e adaptam-se a diferentes capacidades, dada a grande variedade de medidas e acabamentos:

- Bandejas de exposição com alto brilho e alta transparência, conseguindo uma grande presença para uma correta apresentação dos alimentos.
- Bandejas de serviço com robustez e resistência desenhadas para a sua fácil e rápida limpeza.
- Bandejas e vitrinas expositoras GastroNorm cómodas de usar e que otimizam o espaço.

Loiça de Catering reutilizável com um design moderno, inovador e atrativo. Os produtos têm um acabamento estético excelente, com um elegante design e seguindo as últimas tendências da cozinha no setor de catering.

Os copos e jarros de polycarbonato são inquebráveis, brilhantes, transparentes e muito ligeiros, são reutilizáveis, duradouros e recomendáveis para um ambiente de esplanada e jardim, e restauração de coletividades.

Proteger da exposição ambiental todos os alimentos processados até ao momento do seu consumo. A aplicação de um tratamento térmico a um alimento não garante que não haja uma contaminação posterior.

Manter os alimentos elaborados a temperatura igual ou superior a 65°C. Comprovar a temperatura com regularidade.

- O tempo de manutenção em quente não deve superar as 3 horas.
- Se a temperatura do sistema de conservação em quente é inferior a 65°C, deve-se reaquecer a elaboração a uma temperatura superior a 75°C e verificar o equipamento.
- Recomenda-se a utilização de tampas ou elementos que evitem derramamentos das preparações nos equipamentos/contentores de conservação isotérmica que possa provocar uma contaminação posterior.
- Deve-se minimizar o tempo de permanência a temperatura ambiente de produtos elaborados que se vão consumir em frio (máximo 30 minutos).

Manter a cadeia de frio dos alimentos elaborados até à sua cozedura, reaquecimento ou serviço.



Bandejas de 5 compartimentos

+95°C

+203°F

-40°C

-40°F

5

PP

BPA

FREE

+99°C

+99°F

-40°C

-40°F

7

PC

PC

SAFE



As bandejas autosserviço da Araven contêm os alimentos sem necessidade de usar pratos.

Têm cinco compartimentos: Dois grandes para pratos principais, dois pequenos para sobremesa, fruta, pão, vaso, etc., e um central retangular para colocar os talheres. Os espaços para o alimento têm uns alojamentos laterais para que os talheres não resvalen para dentro do espaço. As suas asas laterais facilitam agarrar a bandeja e o seu transporte inclusivamente para os utilizadores mais novos. Além disso, pode-se tapar a bandeja que contém os alimentos com apenas virar outra bandeja vazia e colocando-a como tampa. Protege os alimentos até ao momento de serem ingeridos. Bandejas com design ergonómico. Alojamento de talheres em utilização. Permite tapar bandeja com bandeja. Empilháveis.



- A · x2

🍷

🍴

🍴

· 617 cl
- B · x2

🍎

🍞

· 197 cl
- C · x1

🍴

Bandejas de 5 compartimentos



200x150xh12 mm

Tampa de apoio

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



Ref. 31052



Ref. 01052



Ref. 91052



Ref. 81052 + Ref. 31052
Ref. 91052



Ref. 41050



Ref. 61050

Tampa de apoio

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Ref. 31050



Ref. 21050



Ref. 91050



Ref. 81050 + Ref. 31050
Ref. 91050

Carro portabandejas 5 compartimentos

INOX

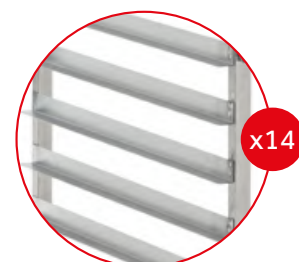
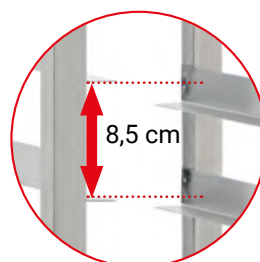


x28uds.
Ref. **81052 / 81050**

x28uds.
Ref. **__052 / __050**

MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm





Bandejas de serviço e exposição



Um tipo de bandeja para cada necessidade

As bandejas de serviço Araven estão fabricada em Polipropileno, um material muito resistente que as torna ideais para restaurantes de serviço rápido, autosserviço e restauração de coletividades.

A mesma peça tem a superfície texturada para evitar o deslizamento do conteúdo. São encaixáveis e têm uns pontos de apoio que permitem a recirculação do ar entre bandejas enquanto estão empilhadas, o que favorece uma correta secagem.

As bandejas planas, fundas e expositoras da Araven estão fabricadas em SAN, material muito transparente quando não está colorido e o que dota à peça de uma grande visibilidade e brilho.

Quando é misturado com corante também se consegue uma grande presença, requisito indispensável para o processo de exposição. É rígido mas mais frágil que o resto dos materiais. Uma gama pensada para expor qualquer tipo de alimentos e que se adapta a diferentes tipos de alimentos dada a grande variedade de medidas e de acabamentos.

Todas as bandejas estão desenhadas sem arestas e com cantos arredondados que facilitam a sua limpeza e permitem ser lavadas na máquina.

Bandejas de serviço e exposição



Bandejas encaixáveis com pontos de apoio que permitem a circulação do ar entre bandejas enquanto estão empilhadas, o que favorece uma secagem correta. Superfície texturizada para evitar o deslizamento do conteúdo. Espaço para personalização com serigrafia



350x270xh20 mm	● Ref. 18046	● Ref. 19046	● Ref. 17046	● Ref. 41046	● Ref. 61046	● Ref. 22046	● —
416x305xh22 mm	● Ref. 18047	● Ref. 19047	● Ref. 17047	● Ref. 41047	● Ref. 61047	● Ref. 22047	● —
458x355xh25 mm	● Ref. 18048	● Ref. 19048	● Ref. 17048	● Ref. 41048	● Ref. 61048	● Ref. 22048	● —
530x370xh25 mm	● Ref. 79049	● Ref. 59049	● Ref. 39049	● Ref. 49049	● Ref. 69049	● Ref. 29049	● Ref. 19049

Carro portabandejas



__046 __047 __048 __049

INOX



Bandejas
de serviço



x28 uds.
Ref. __046



x14 uds.
Ref. __048



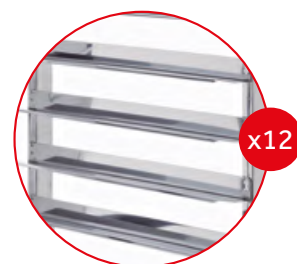
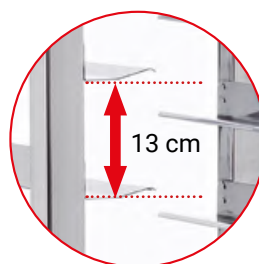
x14 uds.
Ref. __049



x14 uds.
Ref. __052 / __050

MAX
112kg

Ref. 61216
550x430xh1845 mm





Bandejas de exposição



	200x150xh12 mm	280x190xh12 mm	350x240xh12 mm	420x300xh12 mm	500x360xh12 mm
Planas					
	Ref. 14129	Ref. 14130	Ref. 14131	Ref. 75132	Ref. 75133
					
	Ref. 41021	Ref. 41022	Ref. 14023	Ref. 14024	Ref. 41225
Expositoras	280x200xh15 mm	350x250xh20 mm	420x300x25 mm		
					
	Ref. 01016	Ref. 01017	Ref. 01018		
					
	Ref. 14016	Ref. 14017	Ref. 14018		
Fundas	200x150xh40 mm	280x190xh40 mm	350x240xh40 mm		
					
	Ref. 01040	Ref. 01041	Ref. 01042		
					
	Ref. 41040	Ref. 41041	Ref. 41042		

Expobandeja GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Bandejas com tampa de proteção para passar da exposição à conservação num só passo (basta colocar a tampa).

Fecho por clipe: O seu fecho por clipe permite uma conservação máxima dos alimentos. Otimização do espaço, empilhamento de bandejas com tampa. **Apoios de secagem rápida.** Permite a livre circulação do ar entre. A Expobandeja incorpora tampa transparente para uma rápida visualização do conteúdo.



GN 1/1

530x325xh36 mm

Ref. 00291 / 2+2 L

Expovitrinas GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



As expovitrinas Araven GN 1/2 e GN 1/1 contam com bandejas e tampas altas de proteção para passar da exposição à conservação num só passo (basta colocar a tampa).



GN 2/1

325x265xh118 mm

Ref. 00288 / 1+6 L



GN 1/1

530x325xh82 mm

Ref. 00289 / 2+9 L

Cobre-pratos e tigelas



Nos estabelecimentos de autosserviço, o modo de exposição deve ser tal que os alimentos mostrados devem estar protegidos contra a contaminação direta devida à proximidade ou à ação do consumidor.

O cobrepratos de Policarbonato Araven é inquebrável e protege o alimento de possíveis contaminações externas mantendo-o tapado até ao momento de servir.

Além disso, na cozinha permite empilhar vários pratos otimizando o espaço até ao momento de servir.

Os cobrepratos Araven permitem conservar a comida quente até ao momento de servir. Tem um orifício central para evitar a condensação e facilitar a sua abertura. A sua alta transparência permite uma rápida identificação dos alimentos. Cinco modelos para adaptar se aos diferentes contornos de pratos que vão desde Ø 215 até Ø 315.

As tigelas de policarbonato Araven permitem apresentar alimentos líquidos e sólidos com uma total visibilidade do conteúdo. A robustez dos seus rebordos permite agarrá-los com facilidade e transportá-los comodamente.



Ref. **99484**
Ø 215xh67 mm



Ref. **99485**
Ø 240xh67 mm



Ref. **99486**
Ø 265xh67 mm



Ref. **99891**
Ø 290xh67 mm



Ref. **99892**
Ø 315xh67 mm



Ref. **09484**
Ø 215xh67 mm



Ref. **09485**
Ø 240xh67 mm



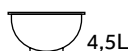
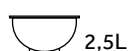
Ref. **09486**
Ø 265xh67 mm



Ref. **09891**
Ø 290xh67 mm



Ref. **09892**
Ø 315xh67 mm



Ref. **09515**
Ø 235xh110 mm



Ref. **09510**
Ø 280xh140 mm



Ref. **09511**
Ø 325xh160 mm



Ref. **09512**
Ø 380xh180 mm





Loiça catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Modernas, inovadoras e atrativas... assim são as loiças de catering NATURE e WAVE Catering System da Araven. Um produto de esmerado design e acabamento estético excelente seguindo as últimas tendências da cozinha no setor de catering.

Fabricadas em Poliestireno de alta densidade (PS). 100 % reciclável, material de excelente presença, brilho e acabamento superficial próprio de um serviço de catering de topo de gama.

Apresenta-se a gama em três propostas de cor: transparente, preto e branco. A peça e o alimento na exposição complementam-se encontrando um equilíbrio entre os dois para conseguir uma impecável apresentação com a qual realçar a originalidade das criações culinárias mais vanguardistas.

Pela sua capacidade o alimento pode se degustar de uma das duas vezes, as suas formas arredondadas permitem aceder a todo o seu conteúdo.

Ergonómica e versátil, as peças da gama permitem bastantes combinações de cor e forma (encaixe do copo sobre o prato com o fim de segurar os dois elementos numa só mão. O pratinho raso com pratinho fundo...). Fácil empilhamento para otimizar o espaço em vazio em toda a família.



Loiça catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



- Ref.
○ Ref. 01 ____
● Ref. 41 ____
◐ Ref. 91 ____



wave
CATERING SYSTEM



Ref. __770
90x22xh4 mm



Ref. __769
121x42xh20 mm



Ref. 91760 / 5cl
51x51xh33 mm



Ref. __761 / 9cl
51x51xh55 mm



Ref. __763 / 7cl
70x70xh23 mm



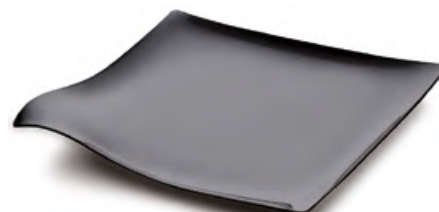
Ref. __765 / 25cl
107x107xh35 mm



○ Ref. 01762
● Ref. 41762
80x80xh15 mm



Ref. __764
127x127xh15 mm



Ref. __766
280x280xh15 mm



Ref. __768
200x70xh8 mm



Ref. __767
480x240xh17 mm

Loiça catering





Copos e jarros

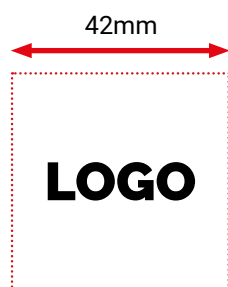


Perfeitos para uso coletivo como festivais, concertos e piscinas onde o uso de outros materiais é proibido.

A gama de copos de Araven dispõe de um amplo escalão de capacidades: 25 cl, 33 cl, 40 cl e 56 cl. Inquebráveis, transparentes e manejáveis. São reutilizáveis, minimizam o impacto ambiental ao gerar menor quantidade de resíduos em relação ao copo descartável. São perfeitos para uso coletivo em festivais, piscinas e estabelecimentos de alojamentos turísticos onde se recomenda o uso de loiças de materiais inquebráveis. O seu design está em linha com as tendências em loiça utilizada em restauração com um efeito visual parecido ao vidro.

Personalização

Os copos de polycarbonato Araven são personalizáveis com serigrafia ou gravura. Também existe a possibilidade de combinar design de personalização de gravura com serigrafia.



LOGO:
Max. 42x42mm
Max. 2 color
Min. 200 u.





Copos e jarros



+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



25cl.
ø71xh98 mm

40cl.
ø82xh114 mm

56cl.
ø92xh127 mm

25cl.
ø82xh62 mm

40cl.
ø85xh90 mm

56cl.
ø89xh119 mm

33cl.
ø81xh142 mm

30cl.
ø59xh154,5 mm



Ref. 00321



Ref. 00322



Ref. 00323



Ref. 00202



Ref. 00203



Ref. 00204



Ref. 00497



Ref. 91645

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



25cl.
ø71xh98 mm

40cl.
ø82xh114 mm

56cl.
ø92xh127 mm

25cl.
ø82xh62 mm

40cl.
ø85xh90 mm

56cl.
ø89xh119 mm

33cl.
ø81xh142 mm

30cl.
ø59xh154,5 mm



Ref. 02321



Ref. 02322



Ref. 02323



Ref. 02202



Ref. 02203



Ref. 02204



Ref. 02497



Ref. 02645



x 9

Conjunto
de 9

Ref. 04322



x 6

Conjunto
de 6

Ref. 04203



x 8

Conjunto
de 8

Ref. 04645



Copos e jarros



6cl. ø47x76 mm	42cl. ø87xh97 mm	54cl. ø77xh157 mm	45cl. ø 80x256 mm	60cl. ø 82x150 mm	70cl. ø 86xh255 mm	70cl. ø145x104xh155 mm
-------------------	---------------------	----------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------------



Ref. 91660 Ref. 91643 Ref. 91642 Ref. 91661 Ref. 91662 Ref. 91641 Ref. 91659



6cl. ø47x76 mm	42cl. ø87xh97 mm	54cl. ø77xh157 mm	45cl. ø 80x256 mm	60cl. ø 82x150 mm	70cl. ø 86xh255 mm	70cl. ø145x104xh155 mm
-------------------	---------------------	----------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------------



Ref. 41660 Ref. 41643 Ref. 41642 Ref. 41661 Ref. 41662 Ref. 41641 Ref. 41659

Copos e jarros



28cl. ø79xh188 mm	33cl. ø84xh212 mm	18cl. ø67,7xh222 mm	30cl. ø119xh169 mm	78cl. ø117xh210 mm
				
Ref. 91646	Ref. 91647	Ref. 91648	Ref. 91644	Ref. 91649

28cl. ø79xh188 mm	33cl. ø84xh212 mm	18cl. ø67,7xh222 mm	30cl. ø119xh169 mm	78cl. ø117xh210 mm
				
Ref. 41646	Ref. 41647	Ref. 41648	Ref. 41644	Ref. 41649





Accesorios de Buffet



Ideal para exposição em mesas de buffet e estações alimentares. Máxima resistência, feita de policarbonato.

Ref. **91700**
216mm / 25ml



Ref. **91701**
268mm / 30ml



Ref. **91702**
330mm / 30ml



333 x 73 mm

Ref. **91704**



Ref. **41704**



Ref. **91703**



Ref. **41703**



Ref. **01703**



230 mm

Ref. **91705**



Ref. **41705**



Ref. **01705**



Ref. **91706**



Ref. **41706**



Ref. **01706**





Jarras Empilháveis



Soluções práticas e seguras para o serviço de bebidas

Os jarros empilháveis Araven são encaixáveis sem tampa para otimizar o espaço de armazenamento quando não estão em uso. O design exclusivo de sua tampa, além de proteger o conteúdo da jarra de contaminações externas, possui dupla posição para permitir: Abertura da jarra com grade que evita a queda do gelo e fechamento para transportar a jarra com segurança em refeitórios.





_ 1400 _ 1401 _ 1402 _ 1403



Tampas 119x119x41 mm



Ref. 01400



Ref. 21400



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



1L
167x119x130 mm



Ref. 21401



Ref. 31401



Ref. 01401



Ref. 11401



Ref. 71401



1,4L
167x119x180 mm



Ref. 21402



Ref. 31402



Ref. 01402



Ref. 11402



Ref. 71402



1,8L
167x119x232 mm



Ref. 21403



Ref. 31403



Ref. 01403



Ref. 11403



Ref. 71403

araven



O jarro de material inquebrável evita riscos desnecessários em refeitórios de uso coletivo destinados à alimentação de grandes grupos de pessoas.

1,4L
Ø115xh200 mm

1,8L
Ø130xh200 mm

2L
230x110xh260 mm



ABS
Ref. 91006



ABS
Ref. 91007



SAN
Ref. 02080



PC
Ref. 09673



PC
Ref. 09674

Serviço de mesa



Ref. **01068**
ø97xh137 mm



Ref. **01475**
325x265xh150 mm



Ref. **01064**
156x81xh131 mm



Ref. **01037**
366x297xh60 mm



Ref. **02038**
ø115xh140 mm



Ref. **01010**
280x110xh48 mm



Ref. **02077**
160x130xh105 mm



Ref. **02037**
ø112xh25 mm



Ref. **01049**
212x138xh21 mm



Porta-talheres



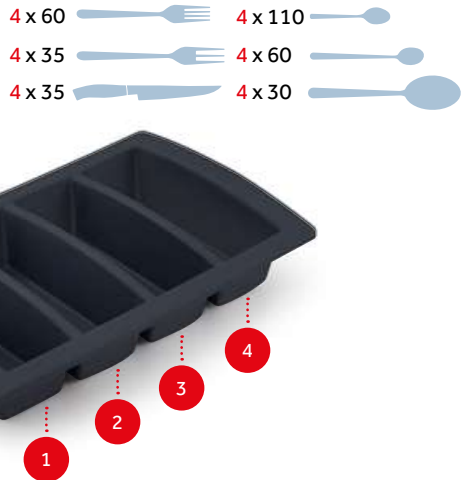
O porta-talheres com tampa permite proteger os utensílios na sala da exposição ambiental até ao momento da sua utilização.



Ref. **09863** / GN1/1
530x325xh100 mm



Ref. **41128** / GN1/1
530x325xh100 mm



Silicone luve



Ref. **31213**
153x124xh71 mm
Box Display
309,5x217xh333 mm



Ref. **31211**
153x124xh71 mm



Interior textura fácil aderência e proteger de altas temperaturas



Carros de serviço de mesa



Um dos pontos-chave no serviço de restauração é a montagem das mesas.

A montagem da sala de jantar num restaurante consiste em duas partes: a preparação e revisão do equipamento e a montagem das mesas. Normalmente, este trabalho é realizado ao mesmo tempo. Para a montagem, a utilização de um carrinho auxiliar ajudará a otimizar os tempos de montagem, reduzindo o número de viagens e tendo em mãos todo o material preparado. Outra vantagem da utilização de um carrinho de serviço é evitar os riscos profissionais ao não ter de suportar o peso destes materiais, muitos dos quais são pesados, tais como louça, talheres ou utensílios de cozinha.

Um carrinho de serviço não será apenas de grande ajuda na montagem das mesas. A sua versatilidade será também muito útil no desmantelamento de mesas, bem como no trabalho logístico para a recepção e distribuição de mercadorias, transporte dentro do estabelecimento ou serviço de quarto como um carrinho de empregada de mesa.



MAX
150kg

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm



MAX
150kg

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Caixes

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Caixas preto utilizados para a montagem e desmontagem da sala de jantar, para o transporte e recolha de louça ou de artigos de vidro.

A cor escura impede que os comensais vejam dentro dos contentores de lixo.

Recomendamos que os recipientes utilizados para este fim sejam de cor diferente (preto) dos recipientes brancos ou transparentes que estão em contacto com os alimentos utilizados na cozinha, a fim de respeitar as melhores normas de higiene e sanitárias.

O balde negro para resíduos e o tabuleiro de talheres sujos podem ser colocados nos quatro lados exteriores do carrinho para facilitar o esvaziamento do conteúdo dos pratos.



Ref. **61218**
330x230xh175 mm



Ref. **61219**
330x230xh560 mm



Ref. **71134**
440x350xh160 mm



Ref. **71170**
530x396xh139 mm

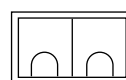
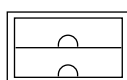
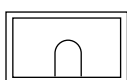


Ref. **71171**
530x396xh205,5 mm



Gavetas para manter a arrumação

As gavetas empilháveis ARAVEN mantêm a arrumação no carro e, ao serem translúcidas, permitem encontrar rapidamente qualquer utensílio



Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm



Ref. **07501**
450x349xh195 mm



Ref. **07502**
450x349xh195 mm



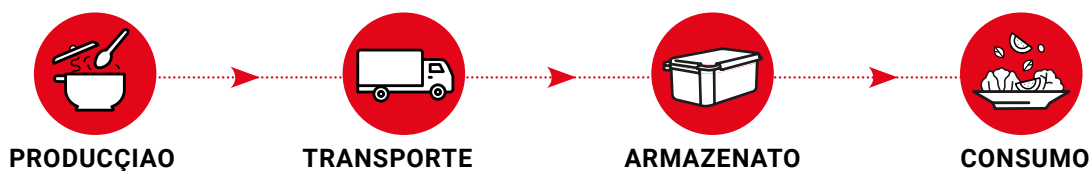
Ref. **07503**
450x349xh195 mm



Transporte



A cadeia de frio, elemento chave em segurança alimentar. A cadeia de frio é o conjunto de passos necessários após o processo de refrigeração ou congelamento dos alimentos para que estes cheguem de forma segura ao consumidor. Inclui todo um conjunto de elementos e atividades necessárias para garantir a qualidade e segurança de um alimento, desde a sua origem até ao seu consumo.



Objetivo: Proteger os alimentos conservando-os a temperatura adequada durante o transporte para evitar a multiplicação de microorganismos que possam afetar a qualidade e segurança dos alimentos.



Congelados -18°C



Fresco 6°C

A perda da temperatura ótima de refrigeração ou congelamento em qualquer das etapas prejudica a segurança e qualidade do alimento. Quando o alimento deve chegar ao seu lugar de destino a temperatura de serviço (65°), pode-se realizar se o transporte em quente. Neste caso será fundamental manter os alimentos com as mínimas variações durante o seu período de vida comercial útil. O transporte deve ser realizado em veículos ou meios preparados para manter a temperatura do produto com a mínima variação.

Armário isotérmico GastroNorm



Transporte de pré-elaborados ou elaborados: com um absoluto controlo de cadeia de frio e calor.

Transporte de pré-elaborados ou elaborados: garantindo a manutenção das ótimas condições de temperaturas durante o transporte, com um absoluto controlo de cadeia de frio e calor.

O Armário Isotérmico Araven é ligeiro e resistente, protege os alimentos de mudanças térmicas garantindo um absoluto controlo das cadeias de frio e calor.

1h ↓ 2° **Conservação em Quente:** ccada una hora a temperatura diminui 2°C

1h ↑ 0,5° **Conservação em frio:** cada una hora a temperatura aumenta 0,5°C

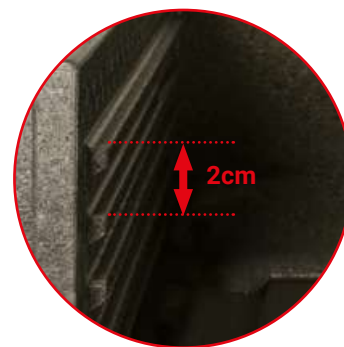
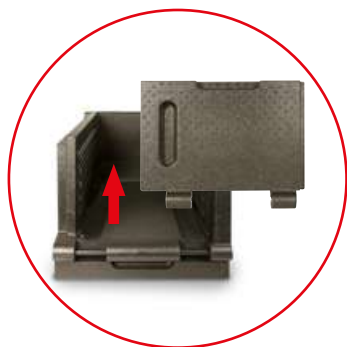
Otimização do espaço

Armazenamento em vazio.





Acessibilidade dupla: abertura superior e frontal permitindo realizar a carga e descarga com a máxima acessibilidade, comodidade e rapidez. Porta frontal rebatível inclusive com vários contentores empilhados. Fácil empilhamento. Alojamentos laterais para correias de transporte.



Desmontável. Fácil limpeza na máquina de lavar loiça. Pegas integradas. Zonas para agarrar nos lados. Calhas interiores e alojamento para caixas GastroNorm:



GN 1/1

x3
65 mm

x2
100 mm

x1
150 mm

x1
200 mm



Ref. **41500** / 48 L
657x420xh379 mm
INT. 550x330xh239 mm

Armario isotérmico GastroNorm HPDE



Válvula vapor, facilita a evacuação do vapor para evitar a condensação. Pegas superiores de plástico para fixação e transporte. Fecho altamente resistente com junta de borracha que fecha o armário hermeticamente. Calhas interiores e alojamento para caixas GastroNorm. Empilháveis.



GN 1/1

 x6 65 mm	 x4 100 mm	 x3 150 mm	 x2 200 mm
--	---	---	---

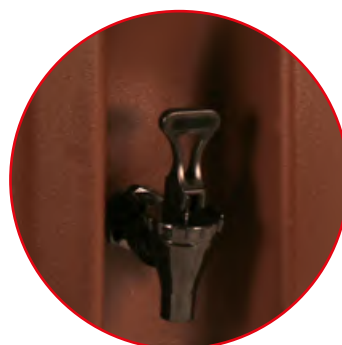


-  **2h** ↓ 1° Conservação em quente: cada duas horas a temperatura diminui 1°C.
-  **2h** ↑ 1° Conservação em frio: cada duas horas a temperatura aumenta 1°C.

Ref. **41819** / 90 L
680x477xh620 mm
INT. 533x335xh480 mm

Isotérmico para líquidos

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Mantém as bebidas frias ou quentes durante horas. Asas moldadas integradas. Empilháveis. 4 fechos laterais. Torneira para fornecer bebidas, antigotejamento com duas posições: - Caudal contínuo. - Caudal regulável.



Ref. **01810** / 9,4 L
420x230xh470 mm

Plataforma GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Base com rodas que facilita o transporte dos Armários GastroNorm tornando-o mais cómodo e rápido.



Inclui correia de amarração.



Inclui duas rodas com travão.



MAX
150kg

Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Caixas com tampa



Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Regulamentação de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas. Os Contentores Araven, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: aves, carne vermelha, legumes/ frutas ou peixe.

Empilháveis com tampa e encaixáveis em vazio.

Pegas laterais, com fecho para facilitar a sua manipulação e transporte.



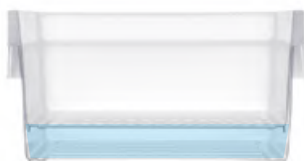
Ref. **03171**
Ref. **_173**

6,8 L



Ref. **03171**
Ref. **_183**

23 L



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Marcador
HORECA
Pág. 51



Caixa
perfurada
Pág. 101

Ref. **03171**



Grelhas
Pág. 45

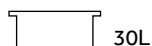
Ref. **01178**



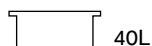
Ref. **01178**



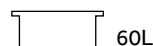
Ref. **01180**



30L



40L



60L



Ref.

○ Ref. **01** ____

Ref. **__172**

● Ref. **91** ____

530x396xh159 mm



Ref. **__173**

530x396xh225,5 mm



Ref. **__183**

530x396xh378,5 mm



40L

Caixas com tampa

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



○ Ref. **00545**

830x460xh180 mm



Ref. **91184** / 9 L

380x265xh155 mm



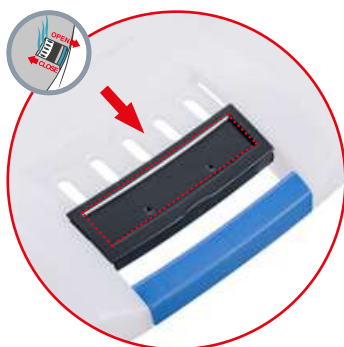
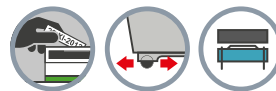
Ref. **91185** / 14 L

380x265xh230 mm



Fechos laterais de tampa.
Pegas laterais para facilitar a sua
manipulação e o transporte.

Food Bacs



Ventilação: Portinholas de ventilação para alimentos com alto conteúdo em humidade: frutas e legumes. Garante a recirculação do ar no transporte de alimentos e permite eliminar a água evaporada sem que se dê a condensação.

ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas.

Alojamento para colocar um identificador do conteúdo do interior.

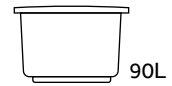
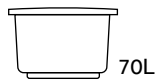
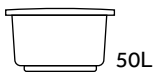


Encaixáveis sem tampa, otimizam o espaço em vazio.

Rodas resistentes em poliamida nos tamanhos de 70 l. e 90 l. para facilitar o transporte.

Fechos metálicos laterais nos tamanhos de 70 l. e 90 l., garantem o fecho da tampa.

Empilháveis com tampa.



Ref. **01850**
 600x395xh410 mm



Ref. **01870**
 655x435xh455 mm



Ref. **01890**
 705x465xh480 mm



Limpeza



O baldo do lixo na cozinha pode ser um possível foco de contaminação e um lugar idóneo para a proliferação bacteriana. Para evitar pôr em risco a segurança alimentar da zona de trabalho onde se manipulem alimentos, devem-se utilizar baldes do lixo com tampa e abertura não manual. Devem estar localizados em zonas especialmente criadas para essa utilização, evitando o contacto com os produtos alimentares. Os recipientes do lixo devem estar construídos com materiais resistentes, de fácil limpeza e desinfecção, para garantir o seu bom estado de higiene.

Os baldes do lixo Araven são aliados fundamentais na implementação de sistemas APPCC em processos de limpeza. A sua tampa é acionada por pedal, o que permite depositar o lixo sem que as mãos entrem nunca em contacto com o balde, ajudando a não

contaminar com elas outras zonas de trabalho, nem os alimentos posteriormente manipulados. Além disso, o seu resistente material permite que se limpem e, em caso necessário, desinfetem para realizar uma correta manutenção da zona do lixo, impedindo qualquer proliferação bacteriana.

A Araven dispõe de baldes específicos para cada tipo de detrito, permitindo a classificação do resíduo gerado para a sua posterior eliminação, sem prejudicar o meio ambiente nos termos da regulamentação comunitária aplicável para esse efeito. A gama de baldes do lixo Araven vai desde os 22 litros até aos 120 litros de capacidade, adaptando-se às necessidades do volume de resíduos gerados pela atividade da cozinha.



Baldes reciclados



Baldes fabricados com os resíduos gerados na nossa produção. Os resíduos plásticos gerados nas nossas fábricas são 100% reciclados e convertidos em novos produtos sem perder as suas propriedades. Com esta ação minimizamos a contaminação do meio ambiente.



Recuperação e processamento

de resíduos plásticos da
nossa fabricação



Fabricação reutilizando

a 100% os
resíduos plásticos



Criamos novos produtos

com material
100% reciclado



Baldes reciclados



Ref. **40400** / 22L
424x262xh420mm

Ref. **45400** / 22L
424x262xh420mm

Ref. **47400** / 22L
424x262xh420mm

Ref. **46400** / 22L
424x262xh420mm

Ref. **43400** / 22L
424x262xh420mm



Ref. **44400** / 22L
310x335xh420mm



25L



Ref. **40271** / 25L
310x335xh420mm

Ref. **45271** / 25L
310x335xh420mm

Ref. **47271** / 25L
310x335xh420mm

Ref. **46271** / 25L
310x335xh420mm

Ref. **43271** / 25L
310x335xh420mm

25L



Ref. **44271** / 25L
310x335xh420mm

25L



Ref. **08271** / 25L
310x335xh420mm

40L



Ref. **40275** / 40L
435x300h635mm

Ref. **45275** / 40L
435x300h635mm

Ref. **47275** / 40L
435x300h635mm

Ref. **46275** / 40L
435x300h635mm

Ref. **43275** / 40L
435x300h635mm

40L



Ref. **44275** / 40L
310x335xh420mm



Baldes do lixo



Com pedal metálico rigidizado: para uma maior resistência. Este pedal aciona a abertura de tampa para evitar qualquer contacto direto com os detritos depositados no contentor do lixo.
Total acessibilidade. A tampa permite abrir se totalmente alojando se na parte traseira do balde para esvaziar a carga com facilidade.



Ergonomia na sua asa que facilita a sua mobilidade.

Baldes com rodas grandes de rodagem de borracha que tornam mais fácil o seu transporte.

Codificação de cor para reciclagem e recolha seletiva de resíduos.

Fabricado em Polietileno de alta densidade (HDPE) que garante a sua resistência.



Ref. **71215** / 50 L
 467x435xh620 mm



Ref. **31215** / 50 L
 467x435xh620 mm



Ref. **51215** / 50 L
 467x435xh620 mm

● Ref. **03** ___ ● Ref. **05** ___ ● Ref. **07** ___ ● Ref. **06** ___



Ref. __**403** / 80 L
 490x520xh655 mm



Ref. __**404** / 100 L
 490x530xh800 mm



Ref. __**405** / 120 L
 490x560xh940 mm

Limpeza e higiene

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



6x

Ref. **40249** / 15L
370x383xh370mm



6x

Ref. **40250** / 12L
ø290xh290mm



6x

Ref. **14660** / 15L
370x383xh370mm



6x

Ref. **14661** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



10x

Ref. **61220**
210x300xh630mm



6x

Ref. **42865** / 15L
370x383xh370mm



6x

Ref. **42866** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



10x

Ref. **88252** / 5L
ø310xh120mm



6x

Ref. **88255** / 16L
ø450xh175mm



6x

Ref. **88249** / 15L
370x383xh370mm



6x

Ref. **88250** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Arrumação multiusos



Ref. **00302**
265x180xh185 mm



Ref. **00303**
265x180xh185 mm



Ref. **00301**
350x250xh190 mm



Ref. **00300**
350x250xh280 mm



Ref. **81090**
162x119xh58 mm



Ref. **81091**
238x160xh58 mm



Ref. **81092**
326x240xh58 mm



Ref. **81093** / 9L
380x265xh155 mm



Ref. **81094** / 14L
380x265xh230 mm



Ref. **08317** / 17L
530x396xh242 mm



Ref. **03315**/ 60L
830x460xh180 mm



Ref. **91177** / 60L
530x396xh378,5 mm

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
PRESERVATION										
		03020	8411777030206	176x108x65	18411777030203	215x185x205	6	20	600	1320
		03021	8411777030213	176x108x100	18411777030210	325x185x203	6	14	420	924
		03022	8411777030220	176x108x150	18411777030227	325x185x305	6	14	252	588
		03023	8411777030237	176x162x65	18411777030234	325x185x203	6	14	420	924
		03024	8411777030244	176x162x100	18411777030241	325x185x305	6	14	252	588
		03025	8411777030251	176x162x150	18411777030258	485x190x310	6	9	162	378
		03026	8411777030268	265x162x65	18411777030265	325x275x206	6	10	300	660
		03027	8411777030275	265x162x100	18411777030272	480x275x207	6	6	180	396
		03028	8411777030282	265x162x150	18411777030289	475x275x310	6	6	108	252
		03029	8411777030299	325x176x65	18411777030296	350x345x210	6	6	180	360
		03030	8411777030305	325x176x100	18411777030302	360x335x310	6	6	108	252
		03031	8411777030312	325x176x150	18411777030319	530x335x320	6	4	72	168
		03032	8411777030329	325x265x65	18411777030326	540x345x230	6	4	96	240
		03033	8411777030336	325x265x100	18411777030333	530x335x320	6	4	72	168
		03034	8411777030343	325x265x150	18411777030340	530x340x350	6	4	72	144
		03035	8411777030350	325x265x200	18411777030357	520x330x410	6	4	48	120
		03469	8411777034693	354x325x100	18411777034690	650x380x415	8	3	48	120
		00470	8411777004702	354x325x150	18411777004709	715x340x415	8	3	48	120
		00471	8411777004719	354x325x200	18411777004716	715x340x455	8	3	48	120
		03044	8411777030442	530x325x65	18411777030449	530x335x320	6	5	90	210
		03036	8411777030367	530x325x100	18411777030364	530x335x435	6	4	48	120
		03037	8411777030374	530x325x150	18411777030371	540x340x540	6	4	48	96
		03038	8411777030381	530x325x200	18411777030388	540x340x545	6	4	48	96
		74010	8411777740105	176x108x65	18411777740102	185x220x130	6	20	960	2040
		74011	8411777740112	176x108x100	18411777740119	225x190x170	6	20	720	1560
		07796	8411777077966	176x162x65	18411777077963	330x190x150	6	14	588	1260
		07797	8411777077973	176x162x100	18411777077970	330x185x203	6	13	390	858
		07798	8411777077980	176x162x150	18411777077987	330x185x240	6	14	336	756
		07816	8411777078161	265x162x65	18411777078168	340x285x150	6	8	336	720
		07817	8411777078178	265x162x100	18411777078175	340x280x190	6	8	240	576
		07818	8411777078185	265x162x150	18411777078182	340x280x240	6	8	192	432

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		07808	8411777078086	325x176x65	18411777078083	360x335x160	6	6	216	504
		07819	8411777078192	325x176x100	18411777078199	360x345x190	6	6	180	432
		07820	8411777078208	325x176x150	18411777078205	360x345x240	6	6	144	324
		07831	8411777078314	325x176x200	18411777078311	365x335x290	6	6	108	252
		07821	8411777078215	325x265x65	18411777078212	330x280x255	6	8	192	432
		07822	8411777078222	325x265x100	18411777078229	330x280x290	6	8	144	336
		07823	8411777078239	325x265x150	18411777078236	340x280x345	6	8	144	288
		07834	8411777078345	325x265x200	18411777078342	335x280x400	6	9	108	270
		07826	8411777078260	530x325x65	18411777078267	540x335x225	6	5	120	300
		07827	8411777078277	530x325x100	18411777078274	540x335x290	6	5	90	210
		07828	8411777078284	530x325x150	18411777078281	540x335x340	6	5	90	180
		07835	8411777078352	530x325x200	18411777078359	535x335x395	6	5	60	150
		07825	8411777078253	325x265x150	18411777078250	540x350x345	6	5	90	180
		77784	8411777777842	176x108x65	18411777777849	185x220x175	6	20	720	1560
		77785	8411777777859	176x108x100	18411777777856	185x220x205	6	20	600	1320
		07781	8411777077812	176x162x65	18411777077819	330x190x210	6	14	420	924
		07782	8411777077829	176x162x100	18411777077826	330x185x225	6	14	336	840
		07783	8411777077836	176x162x150	18411777077833	330x190x280	6	14	252	672
		07767	8411777077676	265x162x65	18411777077673	340x280x190	6	8	240	576
		07768	8411777077683	265x162x100	18411777077680	340x285x230	6	9	216	540
		07769	8411777077690	265x162x150	18411777077697	330x280x280	6	9	162	432
		07770	8411777077706	325x176x65	18411777077703	360x335x200	6	6	180	396
		07771	8411777077713	325x176x100	18411777077710	350x340x230	6	6	144	360
		07772	8411777077720	325x176x150	18411777077727	360x340x280	6	6	108	288
		07786	8411777077867	325x176x200	18411777077864	365x335x330	6	6	108	252
		07773	8411777077737	325x265x65	18411777077734	335x280x360	6	8	150	300
		07774	8411777077744	325x265x100	18411777077741	330x275x390	6	9	108	270
		07775	8411777077751	325x265x150	18411777077758	335x275x440	6	9	108	270
		07776	8411777077768	325x265x200	18411777077765	330x280x495	6	8	96	192
		07777	8411777077775	530x325x65	18411777077772	540x340x350	6	5	90	180
		07778	8411777077782	530x325x100	18411777077789	540x340x390	6	5	60	150
		07779	8411777077799	530x325x150	18411777077796	530x340x440	6	5	60	150

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		07780	8411777077805	530x325x200	18411777077802	535x335x500	6	5	72	144
		44010	8411777440104	176x108x65	18411777440101	185x220x130	6	20	960	2040
		44011	8411777440111	176x108x100	18411777440118	220x185x175	6	20	720	1560
		47797	8411777477971	176x162x100	18411777477978	330x185x203	6	13	390	858
		47798	8411777477988	176x162x150	18411777477985	330x185x240	6	14	336	756
		47819	8411777478190	325x176x100	18411777478197	360x345x190	6	6	180	432
		47820	8411777478206	325x176x150	18411777478203	360x345x240	6	6	144	324
		47822	8411777478220	325x265x100	18411777478227	330x280x290	6	8	144	336
		47823	8411777478237	325x265x150	18411777478234	340x280x345	6	8	144	288
		47834	8411777478343	325x265x200	18411777478340	335x280x400	6	9	108	270
		47826	8411777478268	530x325x65	18411777478265	540x335x225	6	5	120	300
		47827	8411777478275	530x325x100	18411777478272	540x335x290	6	5	90	210
		47828	8411777478282	530x325x150	18411777478289	540x335x340	6	5	90	180
		47835	8411777478350	530x325x200	18411777478357	535x335x395	6	5	60	150
		02393	8411777023932	135x15	18411777023939	230x170x115	18	21	3402	7560
		02395	8411777023956	72x25x9	18411777023953	230x170x115	18	21	3402	7560
		09796	8411777097964	176x162x65	18411777097961	330x190x150	6	14	588	1260
		09797	8411777097971	176x162x100	18411777097978	330x185x203	6	13	390	858
		09798	8411777097988	176x162x150	18411777097985	330x185x240	6	14	336	756
		09816	8411777098169	265x162x65	18411777098166	340x285x150	6	8	336	720
		09817	8411777098176	265x162x100	18411777098173	340x280x190	6	8	240	576
		09818	8411777098183	265x162x150	18411777098180	340x280x240	6	8	192	432
		09808	8411777098084	325x176x65	18411777098081	360x335x160	6	6	216	504
		09819	8411777098190	325x176x100	18411777098197	360x345x190	6	6	180	432
		09820	8411777098206	325x176x150	18411777098203	360x345x240	6	6	144	324
		09831	8411777098312	325x176x200	18411777098319	365x335x290	6	6	108	252
		09821	8411777098213	325x265x65	18411777098210	330x280x255	6	8	192	432
		09822	8411777098220	325x265x100	18411777098227	330x280x290	6	8	144	336
		09823	8411777098237	325x265x150	18411777098234	340x280x345	6	8	144	288
		09834	8411777098343	325x265x200	18411777098340	335x280x400	6	9	108	270
		09825	8411777098251	530x325x150	18411777098258	540x350x345	6	4	72	144
		09826	8411777098268	530x325x65	18411777098265	540x335x225	6	4	96	240

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		09827	8411777098275	530x325x100	18411777098272	540x335x290	6	4	72	168
		09828	8411777098282	530x325x150	18411777098289	540x335x340	6	5	90	180
		09835	8411777098350	530x325x200	18411777098357	535x335x395	6	4	48	120
		09824	8411777098244	325x265x20	18411777098241	330x280x90	6	8	576	1200
		09829	8411777098299	530x325x20	18411777098296	540x335x90	6	5	360	750
		09781	8411777097810	176x162x65	18411777097817	330x190x210	6	14	420	840
		09782	8411777097827	176x162x100	18411777097824	330x185x225	6	14	336	840
		09783	8411777097834	176x162x150	18411777097831	330x190x280	6	14	252	672
		09767	8411777097674	265x162x65	18411777097671	340x280x190	6	8	240	576
		09768	8411777097681	265x162x100	18411777097688	340x285x230	6	9	216	540
		09769	8411777097698	265x162x150	18411777097695	330x280x280	6	9	162	432
		09770	8411777097704	325x176x65	18411777097701	360x335x200	6	6	180	396
		09771	8411777097711	325x176x100	18411777097718	350x340x230	6	6	144	360
		09772	8411777097728	325x176x150	18411777097725	360x340x280	6	6	108	288
		09786	8411777097865	325x176x200	18411777097862	365x335x330	6	6	108	216
		09773	8411777097735	325x265x65	18411777097732	335x280x360	6	8	144	288
		09774	8411777097742	325x265x100	18411777097749	330x275x390	6	9	108	270
		09775	8411777097759	325x265x150	18411777097756	335x275x440	6	9	108	270
		09776	8411777097766	325x265x200	18411777097763	330x280x495	6	8	96	192
		09777	8411777097773	530x325x65	18411777097770	540x340x350	6	5	90	180
		09778	8411777097780	530x325x100	18411777097787	540x340x390	6	5	60	150
		09779	8411777097797	530x325x150	18411777097794	530x340x440	6	5	60	150
		09780	8411777097803	530x325x200	18411777097800	535x335x500	6	5	60	120
		04014	8411777040144	176x108x20	18411777040141	185x220x75	6	20	1680	3600
		09852	8411777098527	176x162x22	18411777098524	180x170x140	6	28	1176	2688
		09853	8411777098534	265x162x22	18411777098531	275x170x160	6	17	612	1428
		09854	8411777098541	325x176x22	18411777098548	340x185x160	6	14	504	1176
		09855	8411777098558	325x265x22	18411777098555	340x280x160	6	8	288	672
		09856	8411777098565	530x325x22	18411777098562	540x345x166	6	4	144	312
		91811	8411777918115	167x103x10	18411777918112	295x170x125	10	18	1440	3240
		91812	8411777918122	167x154x10	18411777918129	295x215x135	10	14	1120	2380
		91813	8411777918139	252x154x10	18411777918136	380x205x125	10	11	880	1980

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91814	8411777918146	309x167x10	18411777918143	445x215x130	10	7	560	1190
		91815	8411777918153	309x252x10	18411777918150	440x320x80	6	6	468	1008
		91816	8411777918160	336x309x10	18411777918167	390x315x90	6	8	576	1200
		91817	8411777918177	503x309x10	18411777918174	415x400x140	6	6	252	576
		94013	8411777940130	176x108x13	18411777940137	185x120x105	6	39	2340	4914
		94018	8411777940185	176x162x27	18411777940182	180x175x125	6	24	1152	2592
		94022	8411777940222	265x162x27	18411777940229	275x175x125	6	18	864	1944
		94029	8411777940291	325x176x27	18411777940298	330x190x130	6	14	672	1428
		94038	8411777940383	325x265x27	18411777940380	350x280x130	6	8	384	816
		94054	8411777940543	530x162x27	18411777940540	540x175x115	6	8	432	960
		94062	8411777940628	530x325x27	18411777940625	535x340x125	6	4	192	432
		84013	8411777840133	176x108x13	18411777840130	185x120x105	6	39	2340	4914
		84018	8411777840188	176x162x27	18411777840185	180x175x125	6	24	1152	2592
		84022	8411777840225	265x162x27	18411777840222	275x175x125	6	18	864	1944
		84029	8411777840294	325x176x27	18411777840291	335x190x130	6	14	672	1428
		84038	8411777840386	325x265x27	18411777840383	350x280x130	6	8	384	816
		84054	8411777840546	530x162x27	18411777840543	540x175x115	6	8	432	960
		84062	8411777840621	530x325x27	18411777840628	540x340x130	6	4	192	408
		94010	8411777940109	176x108x165	18411777940106	225x190x135	6	20	960	2040
		94011	8411777940116	176x108x100	18411777940113	225x190x170	6	20	720	1560
		94012	8411777940123	176x108x150	18411777940120	225x185x210	6	20	480	1200
		94015	8411777940154	176x162x65	18411777940151	335x190x155	6	14	588	1176
		94016	8411777940161	176x162x100	18411777940168	320x185x170	6	14	504	1092
		94017	8411777940178	176x162x150	18411777940175	330x185x240	6	14	336	756
		94019	8411777940192	265x162x65	18411777940199	345x285x160	6	8	288	672
		94020	8411777940208	265x162x100	18411777940205	345x285x195	6	8	240	528
		94021	8411777940215	265x162x150	18411777940212	340x285x240	6	8	192	432
		94025	8411777940253	325x176x65	18411777940250	340x340x155	6	6	252	504
		94026	8411777940260	325x176x100	18411777940267	340x340x185	6	6	180	432
		94027	8411777940277	325x176x150	18411777940274	360x350x23	6	6	144	360
		94034	8411777940345	325x265x65	18411777940342	335x280x260	6	8	192	384
		94035	8411777940352	325x265x100	18411777940359	335x280x229	6	8	192	480

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		94036	8411777940369	325x265x150	18411777940366	340x280x345	6	8	144	288
		94037	8411777940376	325x265x200	18411777940373	335x285x410	6	9	108	270
		94051	8411777940512	530x162x100	18411777940519	540x320x195	6	4	120	264
		94052	8411777940529	530x162x150	18411777940526	540x340x255	6	4	96	216
		94058	8411777940581	530x325x65	18411777940588	540x335x225	6	4	96	240
		94059	8411777940598	530x325x100	18411777940595	540x335x290	6	4	72	168
		94060	8411777940604	530x325x150	18411777940601	540x350x345	6	4	72	144
		94061	8411777940611	530x325x200	18411777940618	535x335x395	6	4	48	120
		94073	8411777940734	176x162x130	18411777940731	320x185x205	6	14	420	924
		94075	8411777940758	325x176x130	18411777940755	345x335x195	6	6	180	396
		94076	8411777940765	325x265x130	18411777940762	335x280x270	6	8	192	384
		94078	8411777940789	530x325x130	18411777940786	545x340x300	6	4	72	168
		00254	8411777002548	120x106x20	18411777002545	250x225x140	24	15	2520	5760
		00243	8411777002432	208x100x20	18411777002439	375x225x130	24	10	1920	4080
		00242	8411777002425	260x115x20	18411777002422	245x240x290	24	12	864	2016
		00241	8411777002418	260x205x20	18411777002415	285x210x235	12	12	576	1296
		01923	8411777019232	312x283x20	18411777019239	320x300x270	12	8	384	768
		00256	8411777002562	470x265x20	18411777002569	480x290x250	12	6	288	648
		00393	8411777003934	138x19	18411777003931	150x110x90	48	21	12096	25200
		00394	8411777003941	210x57	18411777003948	230x170x130	36	21	6048	12852
		61390	8411777613904	176x162x150	18411777613901	485x190x310	6	9	162	378
		61392	8411777613928	265x162x150	18411777613925	475x275x310	6	6	108	252
		61393	8411777613935	325x176x150	18411777613932	530x335x320	6	5	90	210
		61391	8411777613911	325x265x150	18411777613918	530x340x350	6	5	90	180
		61397	8411777613973	530x325x150	18411777613970	540x340x545	6	4	48	96
		61376	8411777613768	60x203	18411777613765	250x250x220	16	12	960	1920
		61172	8411777611726	530x396x159	18411777611723	540x430x625	6	4	24	72
		68001	8411777680012	530x396x159	18411777680019	540x430x635	4	4	16	48
		60103	8411777601031	304x204x19	18411777601038	315x225x125	6	12	576	1296
		60102	8411777601024	404x304x24	18411777601021	410x320x150	6	6	252	540
		60101	8411777601017	504x304x34	18411777601014	510x330x145	4	5	140	300
		60858	8411777608580	604x404x24	18411777608587	610x410x110	4	3	120	240

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		60859	8411777608597	604x404x34	18411777608594	610x410x110	3	4	120	240
		04069	8411777040694	650x530x300	18411777040691	660x545x405	2	2	8	20
		04070	8411777040700	650x530x380	18411777040707	660x545x480	2	2	8	16
		04079	8411777040793	650x530x300	18411777040790	660x545x405	2	2	8	20
		04080	8411777040809	650x530x380	18411777040806	660x545x480	2	2	8	16
		04071	8411777040717	650x530x20	18411777040714	640x560x55	2	2	80	164
		74069	8411777740693	650x530x300	18411777740690	660x545x405	2	2	8	20
		74070	8411777740709	650x530x380	18411777740706	660x545x480	2	2	8	16
		74079	8411777740792	650x530x300	18411777740799	660x545x405	2	2	8	20
		74080	8411777740808	650x530x380	18411777740805	660x545x480	2	2	8	16
		74071	8411777740716	650x530x20	18411777740713	640x560x55	2	2	80	164
		61223	8411777612235	580x490x140	18411777612232	670x170x170	1	7	42	91
		01828	8411777018280	530x325x200	18411777018287	550x335x350	3	4	36	72
		01260	8411777012608	530x396x285	18411777012605	540x430x430	2	4	16	40
		01829	8411777018297	650x530x318	18411777018294	650x535x415	1	2	4	10
		00919	8411777009196	655x435x560	18411777009193	670x430x610	2	2	4	12
		00920	8411777009202	705x465x580	18411777009209	710x480x640	2	2	4	12
		00918	8411777009189	565x340x400	18411777009186	600x360x650	4	4	16	48
		09144	8411777091443	565x340x200	18411777091440	590x345x485	6	4	48	96
		09145	8411777091450	415x340x200	18411777091457	455x350x485	6	5	60	120
		09146	8411777091467	395x200x200	18411777091464	410x215x490	6	10	120	240
		09308	8411777093089	480x230x227	18411777093086	480x240x505	6	7	84	168
		09457	8411777094574	250x80x55	18411777094571	265x220x170	12	13	936	2028
		09459	8411777094598	280x120x120	18411777094595	430x270x180	6	7	252	504
		09469	8411777094697	330x150x140	18411777094694	570x170x215	4	8	160	320
		09265	8411777092655	126x110x120	18411777092652	340x150x130	6	18	864	1836
		31851	8411777318519	195x195x100	18411777318516	390x210x235	6	11	264	594
		31852	8411777318526	195x195x190	18411777318523	390x210x350	6	11	198	396
		31853	8411777318533	235x235x190	18411777318530	480x250x375	6	7	84	252
		31854	8411777318540	235x235x230	18411777318547	480x250x415	6	7	84	210
		31855	8411777318557	290x290x210	18411777318554	580x325x415	6	5	60	150
		31856	8411777318564	290x290x320	18411777318561	580x325x535	6	5	60	120

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		31857	8411777318571	290x290x400	18411777318578	580x325x615	6	5	30	90
		11851	8411777118515	195x195x100	18411777118512	390x210x235	6	11	264	594
		11852	8411777118522	195x195x190	18411777118529	390x210x350	6	11	198	396
		11853	8411777118539	235x235x190	18411777118536	480x250x375	6	7	84	252
		11854	8411777118546	235x235x230	18411777118543	480x250x415	6	7	84	210
		11855	8411777118553	290x290x210	18411777118550	580x325x415	6	5	60	150
		11856	8411777118560	290x290x320	18411777118567	580x325x535	6	5	60	120
		11857	8411777118577	290x290x400	18411777118574	580x325x615	6	5	30	90
		09292	8411777092921	530x325x65	18411777092928	535x340x390	6	5	60	150
		09293	8411777092938	530x325x100	18411777092935	535x340x390	6	5	60	150
		09297	8411777092976	325x265x100	18411777092973	335x285x350	6	9	162	324
		99863	8411777998636	530x325x100	18411777998633	540x355x555	7	5	35	140
		91184	8411777911840	380x265x155	18411777911847	385x275x485	6	8	96	192
		91185	8411777911857	380x265x230	18411777911854	385x275x600	6	6	36	108
		00446	8411777004467	ø 385x385	18411777004464	410x410x700	4	6	24	72
		00448	8411777004481	415x415x500	18411777004488	430x420x810	4	6	24	48
		70378	8411777703780	354x325x200	18411777703787	540x425x665	6	4	24	72
		73056	8411777730564	290x290x40	18411777730561	305X305X315	8	8	192	448
		31211	8411777312111	153x124x71	18411777312118	235x175x175	12	21	1512	3276
		31213	8411777312135	153x124x71	18411777312132	315x225x125	18	12	1728	3888
		61222	8411777612228	550x380x1745	18411777612225	625x95x1725	1	12	0	12
		03406	8411777034068	975x475x1.671	18411777034065	920x555x200	1	2	10	22
		00950	8411777009509	890 < 1.350x1.671	18411777009506	805x605x210	1	2	10	20
		00951	8411777009516	1.390 < 1.840 1.671	18411777009513	805x605x270	1	2	8	16
		00952	8411777009523	460x39,5x70	18411777009520	475x95x110	1	18	180	360
		18861	8411777188617	562X372X397	18411777188614	570x390x410	1	4	8	20
		18862	8411777188624	357X321X397	18411777188621	360x340x440	1	6	12	30
		19861	8411777198616	562X372X397	18411777198613	570x390x410	1	4	8	20
		19862	8411777198623	357X312X397	18411777198620	360x340x440	1	6	12	30
		18227	8411777182271	562x372x397	18411777182278	570x380x415	1	4	8	20
		18237	8411777182370	357x312x397	18411777182377	360x380x415	1	6	12	30
		18240	8411777182400	H100	18411777182407	230x170x115	1	21	189	420

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
HANDLING										
		08101	8411777081017	504x304x34	18411777081014	510x330x145	4	5	140	300
		00101	8411777001015	504x304x34	18411777001012	510x330x145	4	5	140	300
		02101	8411777021013	504x304x34	18411777021010	510x330x145	4	5	140	300
		03101	8411777031012	504x304x34	18411777031019	510x330x145	4	5	140	300
		05101	8411777051010	504x304x34	18411777051017	510x330x145	4	5	140	300
		07101	8411777071018	504x304x34	18411777071015	510x330x145	4	5	140	300
		60101	8411777601017	504x304x34	18411777601014	510x330x145	4	5	140	300
		22101	8411777221017	504x304x34	18411777221014	510x330x145	4	5	140	300
		08102	8411777081024	404x304x24	18411777081021	410x320x150	6	6	252	540
		00102	8411777001022	404x304x24	18411777001029	410x320x150	6	6	252	540
		02102	8411777021020	404x304x24	18411777021027	410x320x150	6	6	252	540
		03102	8411777031029	404x304x24	18411777031026	410x320x150	6	6	252	540
		05102	8411777051027	404x304x24	18411777051024	410x320x150	6	6	252	540
		07102	8411777071025	404x304x24	18411777071022	410x320x150	6	6	252	540
		60102	8411777601024	404x304x24	18411777601021	410x320x150	6	6	252	540
		22102	8411777221024	404x304x24	18411777221021	410x320x150	6	6	252	540
		08103	8411777081031	304x204x19	18411777081038	315x225x125	6	12	576	1296
		00103	8411777001039	304x204x19	18411777001036	315x225x125	6	12	576	1296
		02103	8411777021037	304x204x19	18411777021034	315x225x125	6	12	576	1296
		03103	8411777031036	304x204x19	18411777031033	315x225x125	6	12	576	1296
		05103	8411777051034	304x204x19	18411777051031	315x225x125	6	12	576	1296
		07103	8411777071032	304x204x19	18411777071039	315x225x125	6	12	576	1296
		60103	8411777601031	304x204x19	18411777601038	315x225x125	6	12	576	1296
		22103	8411777221031	304x204x19	18411777221038	315x225x125	6	12	576	1296
		00858	8411777008588	604x404x24	18411777008585	610x410x110	4	3	120	240
		22858	8411777228580	604x404x24	18411777228587	610x410x110	4	3	120	240
		03858	8411777038585	604x404x24	18411777038582	610x410x110	4	3	120	240
		05858	8411777058583	604x404x24	18411777058580	610x410x110	4	3	120	240
		07858	8411777078581	604x404x24	18411777078588	610x410x110	4	3	120	240
		60858	8411777608580	604x404x24	18411777608587	610x410x110	4	3	120	240
		32858	8411777328587	604x404x24	18411777328584	610x410x110	4	3	120	240

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		00859	8411777008595	604x404x34	18411777008592	610x410x110	3	3	90	180
		22859	8411777228597	604x404x34	18411777228594	610x410x110	3	3	90	180
		03859	8411777038592	604x404x34	18411777038599	610x410x110	3	3	90	180
		05859	8411777058590	604x404x34	18411777058597	610x410x110	3	3	90	180
		07859	8411777078598	604x404x34	18411777078595	610x410x110	3	3	90	180
		60859	8411777608597	604x404x34	18411777608594	610x410x110	3	4	120	240
		32859	8411777328594	604x404x34	18411777328591	610x410x110	3	4	120	240
		00554	8411777005549	70x193	18411777005546	283x283x205	16	12	960	2112
		02554	8411777025547	70x193	18411777025544	283x283x205	16	12	960	2112
		05554	8411777055544	70x193	18411777055541	283x283x205	16	12	960	2112
		00555	8411777005556	70x233	18411777005553	283x283x245	16	12	768	1728
		02555	8411777025554	70x233	18411777025551	283x283x245	16	12	768	1728
		05555	8411777055551	70x233	18411777055558	283x283x245	16	12	768	1728
		00556	8411777005563	75x273	18411777005560	303x303x285	16	8	384	896
		02556	8411777025561	75x273	18411777025568	303x303x285	16	8	512	896
		05556	8411777055568	75x273	18411777055565	303x303x285	16	8	512	896
		00557	8411777005570	80x312	18411777005577	313x313x325	16	8	384	768
		02557	8411777025578	80x312	18411777025575	313x313x325	16	8	384	768
		05557	8411777055575	80x312	18411777055572	313x313x325	16	8	384	768
		61376	8411777613768	70x193	18411777613765	283x283x205	16	12	960	2112
		01376	8411777013766	70x193	18411777013763	283x283x205	16	12	960	2112
		01377	8411777013773	70x233	18411777013770	283x283x245	16	12	768	1728
		01378	8411777013780	75x273	18411777013787	303x303x285	16	8	384	896
		01379	8411777013797	80x312	18411777013794	313x313x325	16	8	384	768
		71276	8411777712768	70x193	18411777712765	283x283x205	16	12	960	2112
		71277	8411777712775	70x233	18411777712772	283x283x245	16	12	768	1728
		71278	8411777712782	75x273	18411777712789	303x303x285	16	8	384	896
		71279	8411777712799	80x312	18411777712796	313x313x325	16	8	384	768
		01380	8411777013803	60x162	18411777013800	250x250x175	16	12	1152	2496
		01381	8411777013810	60x210	18411777013817	250x250x220	16	15	1200	2400
		71280	8411777712805	60x162	18411777712802	250x250x120	16	12	1728	3648
		71281	8411777712812	60x210	18411777712819	250x250x220	16	12	960	1920

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		00847	8411777008472	75x270	18411777008479	310x310x290	16	8	384	896
		21376	8411777213760	70x193	18411777213767	283x283x205	16	12	960	2112
		21377	8411777213777	70x233	18411777213774	283x283x245	16	12	768	1728
		21378	8411777213784	75x273	18411777213781	303x303x285	16	8	384	896
		21379	8411777213791	80x312	18411777213798	313x313x325	16	8	384	768
		51376	8411777513761	70x193	18411777513768	283x283x205	16	12	960	2112
		51377	8411777513778	70x233	18411777513775	283x283x245	16	12	768	1536
		51378	8411777513785	75x273	18411777513782	303x303x285	16	8	384	896
		51379	8411777513792	80x312	18411777513799	313x313x325	16	8	384	768
		03377	8411777033771	75x212	8411777033771	283 x 283 x 245	16	12	768	1728
		03378	8411777033788	80x253	8411777033788	303 x 303 x 285	16	8	384	896
		01373	18411777013732	48x110	8411777013735	360x370x150	25	4	4	8
		01374	18411777013749	50x138	8411777013742	360x370x150	25	6	1050	2250
		01375	18411777013756	56x167	8411777013759	385x390x185	25	6	750	1800
		01474	8411777014749	325x265x100	18411777014746	530x335x320	6	5	90	210
		01473	8411777014732	325x176x100	18411777014739	360x335x310	6	6	108	252
		01472	8411777014725	325x176x150	18411777014722	530x335x320	6	5	90	210
		03784	8411777037847	300x150x20	18411777037844	230x170x115	6	21	1134	2520
		02784	8411777027848	300x150x20	18411777027845	230x170x115	6	21	1134	2520
		03785	8411777037854	176x108x190	18411777037851	325x190x210	3	14	210	420
		03786	8411777037861	176X162X190	18411777037868	355x345x210	4	6	120	240
		03787	8411777037878	265x162x190	18411777037875	485x275x200	3	6	90	198
		01362	8411777013629	176x108x190	18411777013626	325x185x203	3	14	210	462
		01367	8411777013674	176X162X190	18411777013671	350x345x210	4	6	120	240
		01358	8411777013582	265x162x190	18411777013589	485x275x200	3	6	90	198
		01360	8411777013605	354x325x195	18411777013602	380x345x220	1	6	30	60
		01359	8411777013599	354x325x195	18411777013596	380x345x220	1	6	30	60
		01363	8411777013636	380x225x195	18411777013633	385x270x205	1	8	40	88
		01361	8411777013612	380x225x195	18411777013619	385x270x205	1	8	40	88
		01368	8411777013681	290x290x320	18411777013688	310x320x480	3	8	48	96
		02368	8411777023680	85x55x45	18411777023687	230x170x115	6	21	1134	2520
		01366	8411777013667	157x243	18411777013664	530x360x275	6	5	120	240

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01365	8411777013650	147x215	18411777013657	485x310x250	6	5	120	270
		01364	8411777013643	116x164	18411777013640	385x255x190	6	7	210	504
		02366	8411777023666	157x243	18411777023663	530x355x260	6	5	120	240
		02365	8411777023659	147x215	18411777023656	485x315x245	6	5	120	270
		02364	8411777023642	116x164	18411777023649	390x250x185	6	7	210	504
		14129	8411777141292	300x205x60	18411777141299	315x225x322	24	12	864	2016
		14130	8411777141308	345x235x75	18411777141305	350x260x365	24	10	720	1440
		14131	8411777141315	435x285x80	18411777141312	435x290x230	12	6	288	720
		75132	841177751323	485x335x80	1841177751320	485x345x255	12	5	240	540
		75133	841177751330	540x385x80	1841177751337	535x395x263	12	4	192	384
		01129	8411777011298	300x205x60	18411777011295	315x225x322	24	12	864	2016
		01130	8411777011304	345x235x75	18411777011301	350x260x365	24	10	720	1440
		01131	8411777011311	435x285x80	18411777011318	435x290x230	12	6	288	720
		01132	8411777011328	485x335x80	18411777011325	485x345x255	12	5	240	540
		01133	8411777011335	540x385x80	18411777011332	535x395x263	12	4	192	384
		01134	8411777011342	440x350x160	18411777011349	465x385x490	12	5	120	240
		01170	8411777011700	530x396x139	18411777011707	530x410x445	6	4	48	120
		01171	8411777011717	530x396x205,5	18411777011714	530x410x520	6	4	48	96
		03171	8411777031715	530x396x205,5	18411777031712	530x410x520	6	4	48	96
		01178	8411777011786	432x332x12	18411777011783	445x335x150	12	6	504	1080
		01179	8411777011793	370x215x10	18411777011790	375x225x130	12	10	960	2040
		01180	8411777011809	416x262x10	18411777011806	420x275x130	12	7	672	1428
		01182	8411777011823	375x300x12	18411777011820	380x310x155	12	8	672	1344
		00282	8411777002821	530x325x65	18411777002828	530x335x455	12	5	120	300
		00283	8411777002838	530x325x100	18411777002835	535x335x470	12	4	96	192
		00290	8411777002906	530x325x100	18411777002903	530x335x455	4	5	40	100
		01070	8411777010703	130x60	18411777010700	275x150x180	24	20	2880	5760
		01071	8411777010710	170x80	18411777010717	360x190x190	24	12	1440	3456
		01072	8411777010727	235x110	18411777010724	250x250x265	12	15	720	1440
		01073	8411777010734	280x140	18411777010731	305x305x305	12	8	288	672
		01074	8411777010741	325x160	18411777010748	345x345x260	6	6	144	288
		01075	8411777010758	380x180	18411777010755	400x400x295	6	6	108	252

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91072	8411777010727	235x110	18411777010724	250x250x265	12	15	720	1440
		91073	8411777010734	280x140	18411777010731	305x305x305	12	8	288	672
		91074	8411777010741	325x160	18411777010748	345x345x260	6	6	144	288
		91075	8411777010758	380x180	18411777010755	400x400x295	6	6	108	252
		00252	8411777002524	310x120	18411777002521	315x315x310	10	8	240	560
		00253	8411777002531	355x140	18411777002538	360x360x300	8	6	144	336
		01076	8411777010765	235x120	18411777010762	250x250x375	6	7	126	252
		01082	8411777010826	235x105	18411777010823	245x250x305	12	15	540	1260
		01083	8411777010833	280x123	18411777010830	290x300x375	12	8	192	576
		00483	8411777004832	280x172	18411777004839	400x400x295	5	6	90	210
		01121	8411777011212	294x224x112	18411777011219	305x240x250	12	12	576	1296
		01123	8411777011236	400x298x130	18411777011233	405x305x260	12	8	384	768
		00679	8411777006799	290x290	18411777006796	310x320x480	6	8	96	192
		09985	8411777099852	133x22,3	18411777099859	265x220x160	10	15	900	2100
		91003	8411777910034	239x30,4	18411777910031	380x330x135	10	6	480	1020
		91004	8411777910041	286X33	18411777910048	430x360x135	10	6	480	1020
		91005	8411777910058	332,5x35	18411777910055	470x410x120	10	4	360	760
SERVING AND DISPLAY										
		01052	8411777010529	370x334x43	18411777010526	365x345x145	12	6	504	1080
		31052	8411777310520	370x334x43	18411777310527	365x345x145	12	6	504	1080
		91052	8411777910522	370x334x43	18411777910529	365x345x145	12	6	504	1080
		81052	8411777810525	370x334x78	18411777810522	380x385x455	6	6	72	180
		41050	8411777410503	370x334x43	18411777410500	365x345x145	12	6	504	1080
		31050	8411777310506	370x334x43	18411777310503	365x345x145	12	6	504	1080
		61050	8411777610507	370x334x43	18411777610504	365x345x145	12	6	504	1080
		21050	8411777210509	370x334x43	18411777210506	365x345x145	12	6	504	1080
		91050	8411777910508	370x334x43	18411777910505	365x345x145	12	6	504	1080
		81050	8411777810501	370x334x78	18411777810508	380x385x455	6	6	72	180
		61224	8411777612242	750x430x1545	18411777612249	820x95x1480	1	10	0	10
		41046	8411777410466	350x270x20	18411777410463	360x285x95	12	8	1056	2304
		61046	8411777610460	350x270x20	18411777610467	360x285x95	12	8	1056	2304
		17046	8411777170469	350x270x20	18411777170466	360x285x95	12	8	1056	2304

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		18046	8411777180468	350x270x20	18411777180465	360x285x95	12	8	1056	2304
		19046	8411777190467	350x270x20	18411777190464	360x285x95	12	8	1056	2304
		22046	8411777220461	350x270x20	18411777220468	360x285x95	12	8	1056	2304
		41047	8411777410473	416x305x22	18411777410470	425x320x110	12	6	720	1440
		61047	8411777610477	416x305x22	18411777610474	425x320x110	12	6	720	1440
		17047	8411777170476	416x305x22	18411777170473	425x320x110	12	6	720	1440
		18047	8411777180475	416x305x22	18411777180472	425x320x110	12	6	720	1440
		19047	8411777190474	416x305x22	18411777190471	425x320x110	12	6	720	1440
		22047	8411777220478	416x305x22	18411777220475	425x320x110	12	6	720	1440
		41048	8411777410480	458x355x25	18411777410487	460x365x110	12	5	600	1200
		61048	8411777610484	458x355x25	18411777610481	460x365x110	12	5	600	1200
		17048	8411777170483	458x355x25	18411777170480	460x365x110	12	5	600	1200
		18048	8411777180482	458x355x25	18411777180489	460x365x110	12	5	600	1200
		19048	8411777190481	458x355x25	18411777190488	460x365x110	12	5	600	1200
		22048	8411777220485	458x355x25	18411777220482	460x365x110	12	5	600	1260
		49049	8411777490499	530x370x25	18411777490496	540x380x100	12	4	528	1104
		69049	8411777690493	530x370x25	18411777690490	540x380x100	12	4	528	1104
		39049	8411777390492	530x370x25	18411777390499	540x380x100	12	4	528	1104
		79049	8411777790490	530x370x25	18411777790497	540x380x100	12	4	528	1104
		59049	8411777590496	530x370x25	18411777590493	540x380x100	12	4	528	1104
		29049	8411777290495	530x370x25	18411777290492	540x380x100	12	4	528	1104
		19049	8411777190498	530x370x25	18411777190495	540x380x100	12	4	528	1104
		61216	8411777612167	550x430x1845	18411777612164	620x142x1670	1	8	0	8
		01021	8411777010215	200x150x12	18411777010212	230x170x115	24	21	4536	10080
		41021	8411777410213	200x150x12	18411777410210	230x170x115	24	21	4536	10080
		01022	8411777010222	280x190x12	18411777010229	300x220x120	24	13	2808	5928
		41022	8411777410220	280x190x12	18411777410227	300x220x120	24	13	2808	5928
		01023	8411777010239	350x240x12	18411777010236	390x275x130	24	9	1728	3672
		14023	8411777140233	350x240x12	18411777140230	390x275x175	24	9	1296	2808
		01024	8411777010246	420x300x12	18411777010243	440x335x130	24	5	960	2040
		14024	8411777140240	420x300x12	18411777140247	440x335x130	24	5	960	2040
		01225	8411777012257	500x360x12	18411777012254	540x400x85	12	4	576	1296

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		41225	8411777412255	500x360x12	18411777412252	540x400x85	12	4	576	1296
		01016	8411777010161	280x200x15	18411777010168	290x230x140	12	13	1092	2496
		14016	8411777140165	280x200x15	18411777140162	290x230x140	12	13	1092	2496
		01017	8411777010178	350x250x20	18411777010175	365x265x165	12	9	648	1404
		14017	8411777140172	350x250x20	18411777140179	365x265x180	12	9	648	1296
		01018	8411777010185	420x300x25	18411777010182	430x310x200	12	6	360	792
		14018	8411777140189	420x300x25	18411777140186	430x310x200	12	6	360	792
		41040	8411777410404	200x150x40	18411777410401	225x170x170	24	20	2880	6240
		01040	8411777010406	200x150x40	18411777010403	225x170x170	24	20	2880	6240
		41041	8411777410411	280x190x40	18411777410418	295x220x170	24	13	1872	4056
		01041	8411777010413	280x190x40	18411777010410	295x220x170	24	13	1872	4056
		41042	8411777410428	350x240x40	18411777410425	385x270x200	24	8	960	2112
		01042	8411777010420	350x240x40	18411777010427	385x270x200	24	8	960	2112
		00291	8411777002913	530x325x36	18411777002910	545x350x170	6	4	144	312
		00288	8411777002883	325x265x118	18411777002880	330x280x480	4	8	64	128
		00289	8411777002890	530x325x82	18411777002897	535x340x390	4	5	40	100
		91760	8411777917606	351x51x33	18411777917603	225x125x235	16	32	2048	4608
		01761	8411777017610	51x51x55	18411777017617	220x210x240	16	15	960	2160
		41761	8411777417618	51x51x55	18411777417615	220x210x240	16	15	960	2160
		91761	8411777917613	51x51x55	18411777917610	220x210x240	16	15	960	2160
		01762	8411777017627	80x80x15	18411777017624	340x100x100	8	27	2376	4968
		41762	8411777417625	80x80x15	18411777417622	340x100x100	8	27	2376	4968
		01763	8411777017634	70x70x23	18411777017631	240x160x175	8	24	1152	2496
		41763	8411777417632	70x70x23	18411777417639	240x160x175	8	24	1152	2496
		91763	8411777917637	70x70x23	18411777917634	240x160x175	8	24	1152	2496
		01764	8411777017641	127x127x15	18411777017648	270x230x150	12	14	1176	2520
		41764	8411777417649	127x127x15	18411777417646	270x230x150	12	14	1176	2520
		91764	8411777917644	127x127x15	18411777917641	270x230x150	12	14	1176	2520
		01765	8411777017658	107x107x35	18411777017655	345x235x240	12	11	528	1188
		41765	8411777417656	107x107x35	18411777417653	345x235x240	12	11	528	1188
		91765	8411777917651	107x107x35	18411777917658	345x235x240	12	11	528	1188
		01766	8411777017665	280x280x15	18411777017662	295x135x300	5	22	330	770

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		41766	8411777417663	280x280x15	18411777417660	295x135x300	5	22	330	770
		91766	8411777917668	280x280x15	18411777917665	295x135x300	5	22	330	770
		01767	8411777017672	480x240x17	18411777017679	505x270x170	10	6	360	780
		41767	8411777417670	480x240x17	18411777417677	505x270x170	10	6	360	780
		91767	8411777917675	480x240x17	18411777917672	505x270x170	10	6	360	780
		01768	8411777017689	200x70x8	18411777017686	220x160x230	12	26	1248	3120
		41768	8411777417687	200x70x8	18411777417684	220x160x230	12	26	1248	3120
		91768	8411777917682	200x70x8	18411777917689	220x160x230	12	26	1248	3120
		01769	8411777017696	121x42x20	18411777017693	250x250x150	16	12	1344	2880
		41769	8411777417694	121x42x20	18411777417691	250x250x150	16	12	1344	2880
		91769	8411777917699	121x42x20	18411777917696	250x250x150	16	12	1344	2880
		01770	8411777017702	90x22x4	18411777017709	315x105x270	20	26	2080	4160
		41770	8411777417700	90x22x4	18411777417707	315x105x270	20	26	2080	4160
		91770	8411777917705	90x22x4	18411777917702	315x105x270	20	26	2080	4160
		01734	8411777017344	119x40x20	18411777017341	300x205x220	8	16	640	1280
		41734	8411777417342	119x40x20	18411777417349	300x205x220	8	16	640	1280
		91734	8411777917347	119x40x20	18411777917344	300x205x220	8	16	640	1280
		91735	8411777917354	56x43	18411777917351	250x205x175	4	18	432	936
		01736	8411777017368	60x64	18411777017365	255x205x270	4	18	288	576
		41736	8411777417366	60x64	18411777417363	255x205x270	4	18	288	576
		91736	8411777917361	60x64	18411777917368	255x205x270	4	18	288	576
		01739	8411777017399	98x20x11	18411777017396	300x205x245	8	16	512	1152
		41739	8411777417397	98x20x11	18411777417394	300x205x245	8	16	512	1152
		91739	8411777917392	98x20x11	18411777917399	300x205x245	8	16	512	1152
		91742	8411777917422	340x209x19	18411777917429	350x230x305	5	11	165	385
		01743	8411777017436	104x160x18	18411777017433	350x230x335	12	11	396	792
		41743	8411777417434	104x160x18	18411777417431	350x230x335	12	11	396	792
		91743	8411777917439	104x160x18	18411777917436	350x230x335	12	11	396	792
		01744	8411777017443	97x79x15	18411777017440	205x205x132	4	20	640	1360
		41744	8411777417441	97x79x15	18411777417448	205x205x132	4	20	640	1360
		91744	8411777917446	97x79x15	18411777917443	205x205x132	4	20	640	1360
		01745	8411777017450	90x84x32	18411777017457	205x205x230	4	20	320	800

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		41745	8411777417458	90x84x32	18411777417455	205x205x230	4	20	320	800
		91745	8411777917453	90x84x32	18411777917450	205x205x230	4	20	320	800
		09484	8411777094840	215x67	18411777094847	230x230x230	12	15	720	1800
		09485	8411777094857	240x67	18411777094854	255x255x260	12	12	576	1152
		09486	8411777094864	265x67	18411777094861	280x280x240	12	12	576	1296
		09891	8411777098916	290x67	18411777098913	310x310x250	12	8	384	864
		09892	8411777098923	315x67	18411777098920	335x335x255	12	6	288	648
		99484	8411777994843	215x67	18411777994840	230x230x230	12	15	720	1800
		99485	8411777994850	240x67	18411777994857	255x255x260	12	12	576	1152
		99486	8411777994867	265x67	18411777994864	280x280x240	12	12	576	1296
		99891	8411777998919	290x67	18411777998916	310x310x250	12	8	384	864
		99892	8411777998926	315x67	18411777998923	335x335x255	12	6	288	648
		09515	8411777095151	235x110	18411777095158	250x250x265	12	15	720	1440
		09510	8411777095106	280x140	18411777095103	305x305x305	12	8	288	672
		09511	8411777095113	325x160	18411777095110	345x345x260	6	6	144	288
		09512	8411777095120	380x180	18411777095127	400x400x295	6	6	108	252
		00202	8411777002029	82x62	18411777002026	250x175x235	36	18	2592	5832
		00203	8411777002036	85x90	18411777002033	250x175x275	36	18	2592	5184
		00204	8411777002043	89x119	18411777002040	260x175x320	36	18	1944	4536
		00321	8411777003217	71x98	18411777003214	275x170x140	36	18	4536	10368
		00322	8411777003224	82x114	18411777003221	290x170x180	36	18	3888	7776
		00323	8411777003231	92x127	18411777003238	340x285x185	36	14	2520	6048
		00497	8411777004979	81x142	18411777004976	305x240x250	36	12	1728	3888
		91645	8411777916456	59x51x154	18411777916453	360x245x325	48	9	1296	3024
		91646	8411777916463	79x79x188	18411777916460	520x360x410	48	4	384	960
		91647	8411777916470	84x84x212	18411777916477	550x370x450	48	4	384	960
		91648	8411777916487	67x67x222	18411777916484	450x310x485	48	6	576	1152
		91649	8411777916494	117x117x210	18411777916491	500x380x465	24	4	192	384
		91643	8411777916432	87x97	18411777916439	380x380x330	48	6	864	1728
		91642	8411777916425	77x157	18411777916422	510x345x350	48	5	720	1440
		91644	8411777916449	119x169	18411777916446	510x390x370	24	4	192	576
		91641	8411777916418	86x225	18411777916415	540x370x290	24	4	288	672

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91659	8411777916593	140x97x155	18411777916590	470x365x355	24	5	360	720
		91660	8411777916609	47x76	18411777916606	335x230x285	72	11	2376	6336
		91661	8411777916616	80x226	18411777916613	530x355x500	48	4	384	768
		91662	8411777916623	82x150	18411777916620	395x355x350	48	6	864	1728
		02202	8411777022027	82x62	18411777022024	250x175x235	36	18	2592	5832
		02203	8411777022034	85x90	18411777022031	250x175x275	36	18	2592	5184
		02204	8411777022041	89x119	18411777022048	260x175x320	36	18	1944	4536
		02321	8411777023215	71x98	18411777023212	275x170x140	36	20	5040	11520
		02322	8411777023222	82x114	18411777023229	290x170x180	36	18	3888	7776
		02323	8411777023239	92x127	18411777023236	340x285x185	36	14	2520	6048
		02497	8411777024977	81x142	18411777024974	305x240x250	36	12	1728	3888
		02645	8411777026452	59x51x154	18411777026459	360x245x325	48	9	1296	3024
		41646	8411777416468	79x79x188	18411777416465	520x360x410	48	4	384	960
		41647	8411777416475	84x84x212	18411777416472	550x370x450	48	4	384	960
		41648	8411777416482	67x67x222	18411777416489	450x310x485	48	6	576	1152
		41649	8411777416499	117x117x210	18411777416496	500x380x465	24	4	192	384
		41643	8411777416437	87x97	18411777416434	380x380x330	48	6	864	1728
		41642	8411777416420	77x157	18411777416427	510x345x350	48	5	720	1440
		41644	8411777416444	119x169	18411777416441	510x390x370	24	4	192	576
		41641	8411777416413	86x225	18411777416410	540x370x290	24	4	288	672
		41659	8411777416598	140x97x155	18411777416595	470x365x355	24	5	360	720
		41660	8411777416604	47x76	18411777416601	335x230x285	72	11	2376	6336
		41661	8411777416611	80x226	18411777416618	530x355x500	48	4	384	768
		41662	8411777416628	82x150	18411777416625	395x355x350	48	6	864	1728
		91700	8411777917002	216	18411777917009	270x110x100	12	28	3696	7728
		91701	8411777917019	268	18411777917016	330x115x105	12	24	2880	6048
		91702	8411777917026	330	18411777917023	390x105x105	12	22	2640	5544
		91703	8411777917033	333x73	18411777917030	345x145x105	12	16	1920	4032
		41703	8411777417038	333x73	18411777417035	345x145x105	12	16	1920	4032
		01703	8411777017030	333x73	18411777017037	345x145x105	12	16	1920	4224
		91704	8411777917040	333x73	18411777917047	345x145x105	12	17	2040	4284
		41704	8411777417045	333x73	18411777417042	345x145x100	12	16	2112	4416

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91705	8411777917057	230	18411777917054	260x150x170	12	21	1512	3276
		41705	8411777417052	230	18411777417059	260x150x170	12	21	1512	3276
		01705	8411777017054	230	18411777017051	260x150x170	12	21	1512	3276
		91706	8411777917064	230	18411777917061	265x120x170	12	27	1944	4212
		41706	8411777417069	230	18411777417066	265x120x170	12	27	1944	4212
		01706	8411777017061	230	18411777017068	345x145x105	12	16	1920	4224
		09673	8411777096738	115x200	18411777096735	420x245x215	6	8	240	480
		09674	8411777096745	130x200	18411777096742	450x265x220	6	7	210	420
		91006	8411777910065	115x200	18411777910062	420x245x215	6	8	240	480
		91007	8411777910072	130x200	18411777910079	450x265x220	6	7	210	420
		02080	8411777020801	230x110x260	18411777020808	400x300x270	6	8	192	384
		01401	8411777113978	167x119x130	18411777113975	265x160x270	6	20	480	960
		01402	8411777113985	167x119x180	18411777113982	265x160x325	6	20	360	840
		01403	8411777113992	167x119x232	18411777113999	265x160x370	6	20	240	720
		11401	8411777114012	167x119x130	18411777114019	365x340x150	6	6	252	540
		11402	8411777114029	167x119x180	18411777114026	365x340x200	6	6	180	396
		11403	8411777114036	167x119x232	18411777114033	365x340x250	6	6	144	324
		21401	8411777214019	167x119x130	18411777214016	265x160x270	6	20	480	960
		21402	8411777214026	167x119x180	18411777214023	265x160x325	6	20	360	840
		21403	8411777214033	167x119x232	18411777214030	265x160x370	6	20	240	720
		31401	8411777314016	167x119x130	18411777314013	365x340x150	6	6	252	540
		31402	8411777314023	167x119x180	18411777314020	365x340x200	6	6	180	396
		31403	8411777314030	167x119x232	18411777314037	365x340x250	6	6	144	324
		71401	8411777714014	167x119xh130	8411777714014	365x340x150	6	6	252	540
		71402	8411777714021	167x119xh180	8411777714021	365x340x200	6	6	180	396
		71403	8411777714038	167x119xh232	8411777714038	365x340x250	6	6	144	324
		01400	8411777113961	119x119x41	18411777113968	135x125x155	6	48	2016	4032
		21400	8411777214002	119x119x41	18411777214009	135x125x155	6	48	2016	4032
		41128	8411777411289	530x325x100	18411777411286	540x355x555	10	5	50	200
		09863	8411777098633	530x325x100	18411777098630	540x355x555	7	5	35	140
		02037	8411777020375	112x25	18411777020372	235x235x380	24 (set4)	15	720	2160
		02077	8411777020771	160x130x105	18411777020778	450x270x125	6	7	336	756

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01010	8411777010109	280x110x48	18411777010106	286x240x256	12	12	576	1152
		02038	8411777020382	115x140	18411777020389	340x240x440	48	11	1056	2640
		01049	8411777010499	212x138x21	18411777010496	285x220x155	24	14	2352	4704
		01068	8411777010680	97x137	18411777010687	335x235x270	24	10	960	1920
		01475	8411777014756	325x265x150	18411777014753	535x345x355	4	4	48	96
		01064	8411777010642	156x81x131	18411777010649	245x162x281	6	21	378	1008
		01037	8411777010376	366x297x60	18411777010373	370x305x230	6	8	192	480
		61217	8411777612174	1030x500x980	18411777612171	240x545x915	1	6	6	12
		61221	8411777612211	950x500x945	18411777612218	515x250x870	1	6	6	12
		61218	8411777612181	330x230x175	18411777612188	330x248x195	1	10	50	110
		61219	8411777612198	330X230X560	18411777612195	385x275x600	1	8	8	24
		71134	8411777711341	440x350x160	18411777711348	465x385x490	12	5	120	240
		71170	8411777711709	530x396x139	18411777711706	530x410x445	6	4	48	120
		71171	8411777711716	530x396x205,5	18411777711713	530x410x520	6	4	48	96
		07498	8411777074989	350x260x145	18411777074986	440x270x370	3	7	63	126
		07499	8411777074996	350x260x145	18411777074993	440x270x370	3	7	63	126
		07500	8411777075009	350x260x145	18411777075006	440x270x370	3	7	63	126
		07501	8411777075016	450x349x195	18411777075013	395x360x460	2	6	24	60
		07502	8411777075023	450x349x195	18411777075020	395x360x460	2	6	24	60
		07503	8411777075030	450x349x195	18411777075037	395x360x460	2	6	24	60
TRANSPORT										
		41500	8411777415003	420x657x379	18411777415000	660x400x435	1	3	6	15
		41819	8411777418196	680x477x620	18411777418193	690x500x650	1	2	2	6
		41818	8411777418189	710x530x230	18411777418186	735x550x270	1	2	8	16
		01810	8411777018105	420x230x470	18411777018102	430x250x485	1	7	14	28
		01172	8411777011724	530x396x159	18411777011721	540x430x625	6	4	24	72
		91172	8411777911727	530x396x159	18411777911724	540x430x625	6	4	24	72
		01173	8411777011731	530x396x225,5	18411777011738	540x425x665	6	4	24	72
		91173	8411777911734	530x396x225,5	18411777911731	540x425x665	6	4	24	72
		01183	8411777011830	530x396x378,5	18411777011837	540x425x625	4	4	16	48
		91183	8411777911833	530x396x378,5	18411777911830	540x425x625	4	4	16	48
		00545	8411777005457	830x460x180	18411777005454	845x473x555	6	2	24	48

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01850	8411777018501	600x395x410	18411777018508	610x400x745	6	4	24	72
		01870	8411777018709	655x435x455	18411777018706	660x450x735	4	2	8	24
		01890	8411777018907	705x465x480	18411777018904	720x480x780	4	2	8	16
CLEANING										
		31215	8411777312159	467x435x620	18411777312156	820x450x435	3	2	12	30
		51215	8411777512153	467x435x620	18411777512150	820x450x435	3	2	12	30
		71215	8411777712157	467x435x620	18411777712154	820x450x435	3	2	12	30
		03403	8411777034037	490x520x655	18411777034034	540x480x1020	3	2	6	12
		05403	8411777054035	490x520x655	18411777054032	540x480x1020	3	2	6	12
		07403	8411777074033	490x520x655	18411777074030	540x480x1020	3	2	6	12
		06403	8411777064034	490x520x655	18411777064031	540x480x1020	3	2	6	12
		03404	8411777034044	490x530x800	18411777034041	550x500x1090	3	2	6	12
		05404	8411777054042	490x530x800	18411777054049	550x500x1090	3	2	6	12
		07404	8411777074040	490x530x800	18411777074047	550x500x1090	3	2	6	12
		06404	8411777064041	490x530x800	18411777064048	550x500x1090	3	2	6	12
		03405	8411777034051	460x560x940	18411777034058	550x500x1210	3	2	6	6
		05405	8411777054059	460x560x940	18411777054056	550x500x1210	3	2	6	6
		07405	8411777074057	460x560x940	18411777074054	550x500x1210	3	2	6	6
		06405	8411777064058	460x560x940	18411777064055	550x500x1210	3	2	0	6
		40400	8411777404007	424x262x420	8411777404007	425x275x855	4	8	32	64
		43400	8411777434004	424x262x420	8411777434004	425x275x855	4	8	32	64
		45400	8411777454002	424x262x420	8411777454002	425x275x855	4	8	32	64
		47400	8411777474000	424x262x420	8411777464001	425x275x855	4	8	32	64
		46400	8411777464001	424x262x420	8411777444003	425x275x855	4	8	32	64
		44400	8411777444003	424x262x420	8411777444003	425x275x855	4	8	32	64
		40271	8411777402713	310x335x420	8411777402713	670x315x845	4	4	16	32
		43271	8411777432710	310x335x420	8411777432710	670x315x845	4	4	16	32
		45271	8411777452718	310x335x420	8411777452718	670x315x845	4	4	16	32
		47271	8411777472716	310x335x420	8411777472716	670x315x845	4	4	16	32
		46271	8411777462717	310x335x420	8411777462717	670x315x845	4	4	16	32
		44271	8411777442719	310x335x420	8411777442719	670x315x845	4	4	16	32
		40275	8411777402751	435x300x635	8411777402751	430x300x810	4	6	24	48

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		43275	8411777432758	435x300x635	8411777432758	430x300x810	4	6	24	48
		45275	8411777452756	435x300x635	8411777452756	430x300x810	4	6	24	48
		47275	8411777472754	435x300x635	8411777472754	430x300x810	4	6	24	48
		46275	8411777462755	435x300x635	8411777462755	430x300x810	4	6	24	48
		44275	8411777442757	435x300x635	8411777442757	430x300x810	4	6	24	48
		08271	8411777082717	310x335x420	18411777082714	670x315x845	4	4	16	32
		40249	8411777146600	370x265x265	18411777146607	400x290x545	6	8	96	192
		40250	8411777146617	Ø 290x290	18411777146614	315x320x555	6	8	48	192
		14660	8411777146600	370x265x265	18411777146607	400x290x545	6	8	96	192
		14661	8411777146617	Ø 290x290	18411777146614	315x320x555	6	8	48	192
		42865	8411777428652	370x383x370	18411777428659	400x290x545	6	8	96	192
		42866	8411777428669	Ø 290x290	18411777428669	315x320x555	6	8	48	192
		61220	8411777612204	210x300x630	18411777612201	650x375x320	10	3	90	210
		88249	8411777882492	370x265x265	18411777882499	400x290x545	6	8	96	192
		88250	8411777882508	290x290	18411777882505	315x320x555	6	8	48	192
		88252	8411777882522	310x120	18411777882529	315x315x310	10	8	240	560
		88255	8411777882553	450x175	18411777882550	455x455x325	6	4	72	168
		81090	8411777810907	162x119x58	18411777810904	240x170x124	12	20	1920	4320
		81091	8411777810914	238x160x58	18411777810911	240x170x190	12	20	1200	2880
		81092	8411777810921	326x240x58	18411777810928	330x248x195	12	10	600	1320
		00300	8411777003002	350x250x280	18411777003009	762x285x360	3	4	36	72
		00301	8411777003019	350x250x190	18411777003016	771x265x360	4	4	48	96
		00302	8411777003026	265x180x185	18411777003023	745x190x275	4	6	96	192
		00303	8411777003033	265x180x185	18411777003030	745x190x275	4	6	96	192
		81094	8411777810945	380x265x230	18411777810942	385x275x600	6	8	48	144
		08317	8411777083172	530x396x242	18411777083179	540x425x665	6	4	24	72
		91177	8411777911772	530x396x378	18411777911779	540x425x665	4	4	16	48
		03315	8411777033153	830x460x180	18411777033150	845x473x555	6	2	24	48



FOOD SAFETY INNOVATION

www.araven.com



LDPE Polyethylene
-40° +90°



 Polypropylene
-40° +95°



PS Polystyrene
-20° +80°



 Polycarbonate
PC
-40° +99°



 Polyamide
PA -40° +70°



 Aluminium



High-density
Polyethylene
-40° +90°



 Acrylonitrile
butadiene styrene
-40° +80°
ABS



 Styrene
acrylonitrile
-40° +90°



 Expanded Polypropylene
-40° +120°




 Methacrylate
 -40° +70°
 PMMA



SI Silicone
-40° +230°



FOOD SAFETY INNOVATION

Official Sponsor



Collaborating chefs



araven
GROUP