araven

FOOD SAFETY INNOVATION

L'innovation au service de la **sécurité alimentaire**

ARAVEN est une société internationale qui se consacre à la conception, à la fabrication et à la commercialisation d'articles destinés aux professionnels de l'hôtellerie/restauration.

Depuis 1976, nous développons des outils de travail pratiques et faciles à utiliser, versatiles avec toutes les garanties en matière d'hygiène alimentaire qui favorisent le respect des réglementations et l'exécution du travail quotidien en cuisine.

Nous offrons des conseils et des formations sur les produits, les conditions d'utilisation et le respect des réglementations. Notre équipe de professionnels assure un service et une attention personnalisés dans le monde entier.

ARAVEN coopère avec de prestigieuses écoles de gastronomie, des associations et des chefs nationaux et internationaux de renom. Notre Département d'Innovation travaille en étroite collaboration avec les professionnels pour connaître les besoins de leur travail quotidien et développer de nouveaux produits adaptés. Nous contribuons également à la formation des futurs chefs et à l'équipement de leurs cuisines avec notre plan de soutien au secteur hôtelier.

Notre objectif est de développer les affaires de nos clients ainsi que le propre secteur en assurant l'efficacité en cuisine et en garantissant la plus haute qualité des aliments dans tous les processus.

INSTITUT Lyfe

basque culinary center

gasma
GASTRONOMY & MANAGEMENT UNIVERSITY CAMPUS

Fundación Cruzcampo

wkc
Westminster Kingsway
central London's College

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

FR

2025

Pedro Subijana

Martín Berasategui

Enrique Olvera

Jesús Almagro

AKELARE
PEDRO SUBIJANA

Martín Berasategui

ENRIQUE OLVERA

JESÚS ALMAGRO
COCINA & PASIÓN

Pascal Barbot

Naumi Uemura

Antonio Arrabal

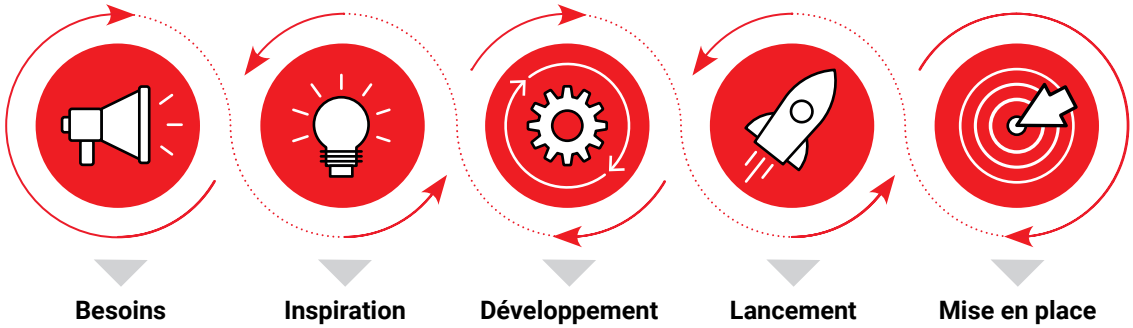
Astrance
PARIS

UEMURA

LA JA MADA

Innovation

L'enjeu d'ARAVEN est l'innovation, l'axe principal de la création de valeur. Nous travaillons constamment à nous perfectionner et à faire progresser le secteur en développant des produits qui génèrent une valeur supérieure pour nos clients et utilisateurs. Nous intégrons à nos produits les dernières nouveautés en termes de matériaux, de processus et de systèmes de production.



Des produits développés par et pour les cuisiniers. **Notre objectif est de générer de nouveaux articles d'une fonctionnalité maximale pour le professionnel de l'hôtellerie.** Nous comptons sur la collaboration de consultants experts en sécurité alimentaire, ainsi que de chefs du monde entier, qui apportent leur expérience et leurs connaissances afin que la conception du produit réponde aux besoins des travaux les plus exigeants. Les réactions des professionnels de la cuisine et l'observation sur place de leurs processus, ainsi que la recherche sur la sécurité alimentaire, constituent la base du développement de nouveaux produits.

ARAVEN cherche à proposer quelque chose d'unique au professionnel, en plaçant l'utilisateur au centre de ses développements avec des solutions qui garantissent la conservation et la manipulation des aliments et le respect des réglementations en matière d'hygiène alimentaire et qui contribuent à l'excellence opérationnelle.

1. **Comment optimiser l'espace ?**
2. **Comment assouplir le travail en cuisine ?**
3. **Comment respecter les réglementations sanitaires ?**
4. **Comment proposer quelque chose d'unique qui aide le professionnel?**

Si vous êtes un professionnel de l'hôtellerie/restauration, nous voulons simplifier votre travail quotidien en cuisine avec des outils pratiques et faciles à utiliser, versatiles et présentant toutes les garanties en matière d'hygiène alimentaire. Nous proposons des produits qui aident à respecter les réglementations et à exécuter le travail quotidien en toute sécurité et confiance.
Nous disposons de brevets et d'enregistrements dans plus de 25 pays qui protègent nos développements les plus innovants.

Quels avantages nos produits apportent-ils au professionnel dans chaque phase de la gestion des aliments ?

ARAVEN a concentré ses efforts sur l'innovation dans les processus de Conservation et de Manipulation des Aliments, les plus exigeants pour respecter les normes de sécurité alimentaire.

Stockage et conservation

ARAVEN a été un pionnier en intégrant une étiquette permanente et un système ColorClip dans ses boites hermétiques pour identifier les aliments à conserver et éviter la contamination croisée.
Les conteneurs hermétiques ARAVEN permettent de conserver les aliments avec toutes les garanties hygiéniques et alimentaires. Ils réduisent la charge microbienne et l'oxydation des aliments, ce qui prolonge la durée de conservation des aliments et préserve les propriétés organoleptiques optimales des produits (couleur, odeur, goût, texture...). Les conteneurs accessibles sont parfaits pour garantir un stockage optimal et une conservation correcte des produits dans différentes conditions de température.

Manipulation et préparation

Les produits ARAVEN favorisent la prévention, la réduction ou l'élimination des éventuels risques dans les différentes phases d'élaboration et de manipulation des aliments.

Service et exposition

ARAVEN propose une large gamme de produits destinés au service et à la présentation des aliments, dont le design et la fonctionnalité ont été soigneusement étudiés pour répondre aux besoins du personnel de service et de cuisine.

Transport

ARAVEN maintient les aliments à la température appropriée pendant le transport, en maintenant la chaîne du froid pour éviter la multiplication des micro-organismes qui pourraient affecter la qualité et la sécurité des aliments.

Nettoyage et Propreté

Les poubelles ARAVEN sont des alliées fondamentales dans la mise en œuvre des systèmes HACCP dans les processus de nettoyage.

Durabilité et engagement pour l'avenir

Tous les membres d'ARAVEN s'engagent en faveur de la durabilité en tant qu'engagement pour l'avenir.

Nos principes fondamentaux sont les suivants:

1. **Respecter les exigences établies** dans chacun des travaux que nous réalisons, en les coordonnant avec celles de nos clients et fournisseurs.

2. **Prévenir la contamination et l'impact sur l'environnement,** en gérant correctement tous les aspects dérivés de nos processus et activités.

3. **Réduire au minimum la consommation, la production d'émissions et de déchets** dans les processus de production, de gestion et de recyclage.

4. **Promouvoir notre engagement environnemental** auprès de nos fournisseurs afin qu'ils y adhèrent.

5. Rechercher l'amélioration continue des activités en cours pour **un impact minimal sur l'environnement.**

6. Impliquer de manière proactive tout le personnel de l'entreprise dans le respect des points ci-dessus et dans la gestion de la valeur environnementale des activités.

La politique environnementale d'ARAVEN est la responsabilité de tous, elle bénéficie du soutien total de la Direction Générale et son respect est considéré comme un objectif prioritaire.

Ce principe de responsabilité ne s'arrête pas au volet environnemental, mais inclut également les axes sociaux et économiques. À ARAVEN, nous comprenons la **Durabilité comme un projet obligatoire**. Un engagement qu'en tant que citoyens nous devons assumer avec notre planète et avec notre société actuelle et les prochaines générations. Un projet stratégique appelé à devenir notre mode de travail habituel.

Le respect de l'environnement est un attribut essentiel de notre processus d'innovation. ARAVEN recherche des produits durables, fabriqués avec des matériaux et des processus efficaces et respectueux de notre planète.

La règle des 3R

Réduire
Dans la phase de conception, nous réalisons une étude pour définir les épaisseurs idéales de la pièce et ainsi utiliser le minimum de matière dans la fabrication de la pièce, sans pénaliser ni la qualité ni la fonctionnalité.
Nous analysons les effets environnementaux des matériaux et leur remplacement éventuel par des solutions plus écologiques. Nous examinons l'ensemble du processus de production afin de minimiser les impacts grâce à l'efficacité des processus et à la réduction de la consommation.

Réutiliser
ARAVEN ne développe pas de produits jetables, également appelés produits à usage unique. Tous les articles ARAVEN sont conçus pour avoir une durée de vie utile, dans un environnement professionnel d'utilisation intensive. Nous encourageons l'utilisation de produits réutilisables dans tous les processus de travail du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, grâce à des campagnes de sensibilisation destinées aux professionnels.

Recycler
Tous les produits ARAVEN Hôtellerie sont fabriqués avec des matériaux recyclables. Nous cherchons à fabriquer des produits avec un seul matériau, ou à défaut, nous essayons de faciliter la séparation des matériaux et des composants dans les produits multi-matériaux pour favoriser leur recyclage. Nous avons une stratégie zéro déchet avec laquelle nous visons à garantir que les matériaux restants générés dans le processus de fabrication sont utilisés dans nos produits ou ceux de nos collaborateurs

Durabilité dans les cuisines

Nous proposons des **solutions de conservation pour une activité plus durable**, avec des alternatives pour réduire la production de déchets provenant de l'utilisation de film, de plastique ou de feuille d'aluminium. Nos conteneurs ont une étiquette intégrée et aucun adhésif supplémentaire n'est nécessaire pour identifier l'aliment à conserver.
Des économies et une amélioration continue peuvent être réalisées dans tous les domaines de la gestion, y compris la conservation des aliments. La quantité d'aliments jetés en raison d'une mauvaise gestion de la conservation ne constitue pas seulement un problème de durabilité, mais aussi un surcoût pour l'entreprise.

Sécurité Alimentaire

L'hygiène et la sécurité alimentaire font partie des priorités des restaurants. Comme l'industrie alimentaire, le secteur HORECA doit appliquer les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour gérer les risques et l'innocuité des aliments.

La sécurité alimentaire des denrées ne dépend pas seulement de leur état et du type de processus auxquels elles sont soumises. Les matériaux qui sont en contact avec elles jouent un rôle important. Les produits ARAVEN respectent et aident à satisfaire à toutes les réglementations exigées en matière d'hygiène alimentaire pour garantir la sécurité des denrées alimentaires dans tous leur processus jusqu'à leur consommation, de même qu'un environnement hygiénique et de bonnes pratiques.

Le Règlement sur la Sécurité Alimentaire est notre guide de travail et notre source d'inspiration pour le développement de nouveaux produits.

Les Autorités Sanitaires vérifieront que les produits utilisés dans les établissements hôteliers sont conformes à la réglementation.

Les fabricants doivent certifier le respect de la réglementation à leurs clients afin que cette certification puisse être transmise aux établissements hôteliers.

1. Autorités Sanitaires
2. Etablissements de restauration
3. Exigence de satisfaction
4. Fabricants
5. Distributeurs Hôtellerie
6. Certificat de satisfaction à la norme

La Réglementation de Sécurité Alimentaire est notre guide de travail et notre source d'inspiration pour le développement de nouveaux produits.

Les produits ARAVEN, conçus sur la base du CODEX Alimentarius, aident les établissements de restauration à appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir, réduire ou éliminer les risques éventuels dans les différentes phases de préparation, de manipulation et de conservation des aliments. Ces outils de travail sont conçus pour minimiser le risque de contamination des denrées alimentaires et sont fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Leur utilisation, associée à un environnement hygiénique et à de bonnes pratiques, garantit la sécurité alimentaire dans tous les processus, de l'entrée du produit au service. Dans le secteur HORECA pour la gestion et le traitement des aliments dans la cuisine, les phases suivantes peuvent être identifiées :

Réception des marchandises → **Stockage et conservation d es aliments** → **Manipulation et préparation des aliments** → **Présentation ou service des aliments**

Certificats

CERTIFIED ISO 9001

Le Système de Gestion de la Qualité d'ARAVEN S.L. est certifié selon la norme ISO 9001 : 2015.

Inscrite au Registre Général Sanitaire des Aliments de l'Agence Espagnole de Sécurité Alimentaire et Nutrition. R.D. 191/2011. (R.G.S.A. 39.04328/Z).

Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et aux objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

L'ensemble de ses produits plastiques sont fabriqués avec de la Matière Première 100% Recyclable.

Entreprise adhérente au Système Intégré de Gestion Ecoembes visant le respect des Réglementions relatives aux Emballages et Déchets d'Emballages Directive 94/62/CE et 2004/12/CE.

APPCC / HACCP

L'Analyses des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise est un processus systématique préventif pour garantir la sécurité alimentaire.

Tous les équipements et ustensiles employés dans les zones de conservation et de manipulation des aliments qui peuvent entrer en contact avec les aliments doivent être faits d'un matériau qui ne transmet pas de substance toxique, d'odeur ni de goût, qui n'est pas absorbant et qui résiste à la corrosion ainsi qu'aux opérations répétées de nettoyage et de désinfection. Les surfaces doivent être lisses, sans trou ni fissure.

Les produits commercialisés par ARAVEN sont conçus en se basant sur les recommandations établies par le Code International des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de santé alimentaires (CODEX ALIMENTARIUS).

NSF

Fondation Nationale Sanitaire (National Sanitation Foundation). C'est une organisation indépendante qui effectue des essais pour contrôles satisfaisant aux critères établis en matière de conception et construction, d'évaluation des matériaux et d'essais de rendement. Les produits ARAVEN sont certifiés NSF et sont donc inclus dans les listes de produits NSF (www.nsf.org/Certified/Food/).

Le label NSF garantit aux consommateurs, détaillants et régulateurs que les produits ont été rigoureusement analysés et répondent aux exigences de toutes les normes.

MIGRATIONS

La Réglementation des Migrations établit des limites aux migrations de substances dans les matériaux plastiques et est applicable aux matériaux plastiques en contact avec les denrées alimentaires.
ARAVEN satisfait à TOUTES les Réglementations de Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/ EU et Directive 2011/10/UE.

TRAÇABILITE

Il est entendu par traçabilité, la capacité de suivre le parcours des aliments ou des objets destinés à entrer en contact avec les denrées dès la production jusqu'à la consommation, en couvrant toutes les étapes de la chaîne de fourniture. ARAVEN offre des outils pour respecter la Réglementation de Traçabilité Rég. (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux denrées alimentaires. L'étiquette incorporée aux conteneurs d'aliments ARAVEN et le feutre HORECA marker constituent le seul système intégral assurant des Pratiques Correctes d'Hygiène et favorisent le respect de ces réglementations.

ARAVEN incorpore à ses produits, des systèmes d'identification pour satisfaire à la Réglementation Rég (CE) 1935/2004 relative aux ustensiles en contact avec les denrées alimentaires.

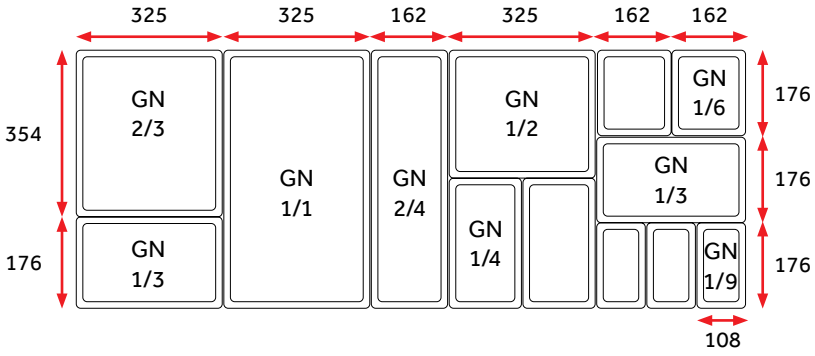
Mesures GastroNorme

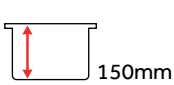
L'industrie des équipements de restauration utilise des produits de taille standard pour permettre l'adaptation entre tous les équipements, appareils et conteneurs dans la cuisine, les chambres froides et les zones d'exposition. La norme GN permet d'optimiser l'espace lors des différents circuits de conservation, de manipulation et de cuisson. Il simplifie l'organisation interne du restaurant et assure la compatibilité entre les différents systèmes et aménagements tels que les tables de travail, les équipements de transport ou les tables d'exposition.
ARAVEN adopte la norme de mesures GastroNorme comme principale norme de tailles à utiliser pour ses produits. Norme EN 631.1 du Comité de Normalisation de la Commission européenne.

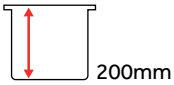
Nous vous aidons à choisir la mesure et la capacité de bac GastroNorme.

		65mm					100mm				
		5 PP	7 ABS	7 ABS	7 PC	7 PC	5 PP	7 ABS	7 ABS	7 PC	7 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- GN 1/9: 176x108 mm
- GN 1/6: 176x162 mm
- GN 1/4: 265x162 mm
- GN 1/3: 325x176 mm
- GN 1/2: 325x265 mm
- GN 2/3: 354x325 mm
- GN 2/4: 530x162 mm
- GN 1/1: 530x325 mm







		5 PP	7 ABS	7 ABS	7 PC	7 PC	5 PP	7 ABS	7 ABS	7 PC	7 PC
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

Matériaux

Polypropylène PP

BPA FREE | +95°C | +203°F | -40°C | -40°F | 5 PP

Permet l'identification de l'aliment.
Le rapport équilibré entre les caractéristiques de résistance et de poids, la rigidité et le comportement thermique font de ce plastique la solution la plus répandue parmi les professionnels de la restauration pour la conservation des aliments.
Grande résistance à la chaleur : 95ºC. Bon comportement à basse température -40ºC. Bon équilibre rigidité-ténacité. Robustesse, hygiène, durabilité ...

Apte au lave-vaisselle.
Bonne résistance superficielle et chimique.
Peu d'absorption d'eau.

Produits sans de BPA.

Polycarbonate PC

PC SAFE | +99°C | +210°F | -40°C | -40°F | 7 PC

Grande résistance aux chocs.
Hautement résistant, durable. Performance optimale à très basse température, et à haute température, supporte même un bain-marie.
Transparence maximale pour une identification rapide de l'aliment et de son état.

Est apte au lave-vaisselle.
Grande stabilité dimensionnelle.
Très basse absorption d'humidité.
Stabilité aux agents chimiques, ne colore pas.

Acrylonitrile butadiène styrène ABS

BPA FREE | +80°C | +176°F | -40°C | -40°F | 7 ABS

Grande résistance aux chocs.
Très résistant, durable. Performance optimale à très basse température et à température moyenne. Transparence maximale pour une identification rapide de l'aliment et de son état.

Est apte au lave-vaisselle.
Grande stabilité dimensionnelle.
Très basse absorption d'humidité.
Stabilité aux agents chimiques, ne colore pas.

Produits sans de BPA.

Polyéthylène HDPE

BPA FREE | +90°C | +194°F | -40°C | -40°F | 2 HDPE

Sans colorant, de couleur blanche.

Bonne résistance aux chocs, grande résistance à la corrosion. Bon comportement en congélation et barrière contre l'humidité. Bien que n'étant pas un matériau rigide, il offre une bonne stabilité dimensionnelle.

Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.

Polyéthylène LDPE

BPA FREE | +90°C | +194°F | -40°C | -40°F | 4 LDPE

Sans colorant, d'aspect translucide.

Très souple. C'est un matériau mou et élastique: limite élastique très élevée, récupère la forme après déformation. Bonne propriétés mécaniques et optiques.

Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.

Silicone

BPA FREE | +200°C | +392°F | -40°C | -40°F

C'est un polymère synthétique utilisé dans différents ustensiles, conditionnements et moules de cuisine.
Ne laisse pas de résidus
Ne s'use pas. Ne vieillit pas.
N'est pas corrosif. Ne s'oxyde pas comme le métal.
Ne se déforme pas, récupère son état initial.
Ne se casse pas comme le verre.
N'altère pas le goût des aliments. Insipide.
N'agit pas comme support au développement des bactéries.
Sans danger.
Imperméabilité. Répulsif pour l'eau.
N'utilise pas d'ustensiles pointus.
Résistances aux températures extrêmes.
Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.

Styrène Acrylonitrile SAN

BPA FREE | +90°C | +194°F | -40°C | -40°F | 7 SAN

Matériau très transparent quand il n'est pas coloré, ce qui confère une grande visibilité à l'objet. Quand il est mélangé à du colorant, il acquiert alors une grande prestance.

C'est un matériau rigide mais plus fragile que le reste des matériaux.

Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.

Polystyrène PS

BPA FREE | +90°C | +194°F | -40°C | -40°F | 6 PS

Matériau dont la prestance, la brillance et la finition superficielle sont excellentes.

Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.

Autres matériaux:

Polypropylène expansé : +120°C | +248°F | -40°C | -40°F | 5 EPP

Nylon polyamide : +70°C | +158°F | -40°C | -40°F | 7 PA

Polyméthylméthacrylate : +70°C | +158°F | -40°C | -40°F | 7 PMNA

Aluminium : +150°C | +302°F | -25°C | -13°F | 41 ALU

Conservation
16 - 93

Manipulation
94 - 125

Service et exposition
126 - 161

Transport
162 - 171

Nettoyage
172 - 181

Donnés logistiques
182 - 207

Boîtes hermétiques PP 022 - 025
Bacs en Polypropylène Basic 026 - 031
Bacs et boîtes hermétiques en ABS 032 - 035
Bacs en ABS table froide 036 - 039
Bacs et boîtes hermétiques en PC 040 - 043
Bacs en polycarbonate 044 - 047
Bacs en polycarbonate perforés 048 - 050
Grilles GastroNorme 051
Couvercles hermétiques et d'appui 052 - 055
Système d'identification 056 - 057
Anti-allergéniques 058 - 061
Bacs GastroNorme 2/1 062 - 065
Système de décongélation 066 - 067
Bac 60 x 40 068 - 069
Chariot 60 x 40 070
Plateforme extensible 071
Bôites accessibles 072 - 075
Boîtes carrees 076 - 079
Autres bacs 080 - 081
Chariot GastroNorme 1/1 082 - 083
Tour de bacs GastroNorme 084 - 087
Étagères 088 - 093

Planche à découper antiglisse 096 - 099
Doseur de sauces 100 - 103
Mini doseur 104 - 105
Doseur de sauces Anti-goutte 106 - 107
Bouteille 3 becs verseurs 108 - 109
Doseur de grain et huile 110
Organisateur de doseurs 111
Distributeur de sauces 112 - 115
Fontaine robinet de liquides 116 - 117
Bacs sans couvercle 118 - 121
Bols et egouttoirs 122 - 124
Couvercles ronds en silicone 125

Plateau 5 compartiments 128 - 130
Chariot de plateaux 5 compartiments 131
Plateaux de service et d´exposition 132 - 134
Chariot de plateaux 135
Plateaux d´exposition 136 - 137
Expoplat et expovitrines GN 138
Couvre-plats et bols 139
Vaisselle catering 140 - 143
Verres et cruches 144 - 149
Accessories buffet 150 - 151
Cruches 152 - 154
Service de table 155 - 156
Porte-couverts 157
Chariot de service et accesoires 158 - 159
Tiroirs 160 - 161

Armoires isothermes GN 164 - 165
Armoire isotherme HDPE GN 166
Isotherme pour liquides 167
Plateforme GastroNorme 167
Bacs a couvercle 168 - 169
Food Bacs 170 - 171

Seaux de poubelle 174 - 179
Nettoyage et hygiène 180
Rangement multi-usage 181

Conservation

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

1. Assurer une qualité hygiénique-sanitaire optimale.

2. Réduire le niveau de pertes dues à leur dégradation.

La conservation correcte des aliments riches en protéines est essentielle pour plusieurs raisons:

• Elle garantit l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que la santé des consommateurs, dans le respect de la réglementation. Elle évite des contaminations bactériologiques qui, dans le cas des protéines, peuvent avoir des graves conséquences.

• Elle réduit les pertes ou le gaspillage de ce type d'aliments qui sont généralement les plus chers parmi ceux stockés dans une cuisine.

• Elle garantit la qualité des préparations et leur résultat final. Elle conserve les propriétés organoleptiques des aliments (couleur, saveur, texture...) assurant qu'ils parviennent au client en parfait état après leur préparation.

Des Aspects tels que l'optimisation de l'espace dans la conservation, le contrôle des dates d'emballage, l'élaboration et la pré-élaboration ou l'identification des aliments s'avèrent clé pour la mise en œuvre du système et de la gestion efficace.

En ce sens, Araven fournit des outils tels que :

Rayonnage en matériaux non poreux et inaltérables dans des conditions d'humidité: plastique et aluminium anodisé. Rayons perforés pour faciliter la circulation de l'air.

Conteneurs de capacité très variée afin d'adapter la taille de l'emballage à la quantité habituelle de consommation.

Méthodes pour une correcte mise en place des aliments en fonction de leur groupe et de leur nature, évitant les contaminations croisées.

Conteneurs à étiquettes permanentes de traçabilité, de façon à suivre la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc.

Systèmes qui facilitent une rotation ordonnée des aliments: le premier qui entre est le premier qui sort.
Systèmes de séparation d'exsudat pour une conservation convenable des viandes et des poissons crus.

Conteneurs munis d'un couvercle qui évitent les contaminations croisées entre différents types d'aliments. Ce système est plus durable que l'utilisation de film plastique ou de papier d'aluminium. Par ailleurs, il évite le desséchement de l'aliment et l'absorption ou le dégagement d'odeurs pouvant compromettre sa qualité.

Les produits ARAVEN comprennent des éléments visant à l'excellence opérationnelle qui facilitent la gestion de la matière première stockée, assurant la préservation optimale des propriétés organoleptiques de ces aliments.

Etiquette permanente IML

Identifier les conteneurs utilisés pour la conservation et le stockage avec les informations nécessaires pour assurer la traçabilité de tous les produits.
Les conteneurs ARAVEN disposent d'une **étiquette permanente de traçabilité intégrée** dans le bac, de façon à permettre l'identification du contenu et la préservation des informations associées à son origine. Cela permet de noter, par exemple, la provenance de l'aliment, le type de produit, la préparation, les conditions de conservation, la date de conservation, etc.

L'étiquette permanente incorporée aux conteneurs d'aliments ARAVEN est le seul **système intégral qui assure des pratiques d'hygiène correctes**. Elle permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver les informations associées à son origine en notant des données comme : la provenance de l'aliment, sa préparation, la date de conservation, etc.

En conservation, le contrôle des dates d'emballage et l'identification des denrées alimentaires sont essentiels à la mise en œuvre du système HACCP et à une gestion efficace. Avec un meilleur rangement et plus d'ordre, le contrôle des matières premières est également supérieur, ce qui implique une diminution des pertes et par conséquent des économies dans les coûts.

Économies: Pas de remplacement fastidieux et coûteux des étiquettes. Plus besoin de coller et de décoller des étiquettes en papier.

Facilité d'utilisation et commodité: il suffit d'écrire les informations sur l'étiquette avec le stylo marqueur ARAVEN.

Hygiène : L'étiquette intégrée ne laisse aucun résidu et garde son aspect neuf, lavage après lavage au lave-vaisselle.

Système FIFO

Quelle que soit la température de conservation (réfrigérée, congelée ou ambiante), il est recommandé de gérer les aliments selon le système FIFO/PEPS (First in, First out), triés et séparés dans des conteneurs appropriés.

ARAVEN dispose de conteneurs avec des systèmes qui facilitent une rotation ordonnée des denrées alimentaires (FIFO/PEPS).

Ce système garantit que la première chose qui entre dans votre entrepôt ou votre chambre froide est la première chose que vous consommez, évitant ainsi toute perte indésirable.

Les colorclip d'ARAVEN en rouge, jaune et vert, vous aideront à classer les aliments selon leur entrée et leur sortie.

ColorClip

7 Colorclips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine selon différents critères tels que:

Classement par type d'aliments: Les Conteneurs ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip, aident à prévenir la Contamination Croisée, en assurant que le contenu de ce récipient sera toujours de même nature: volailles, viandes rouges, légumes verts/fruits ou poissons. Deux nouvelles couleurs s'incorporent au système d'identification, blanc pour les produits laitiers et marron pour les viandes cuisinées et les charcuteries.

Poisson crue	Chaire de volaille crue	Viande crue	Produits préparés	Fruits et légumes frais	Produits laitiers	Allergènes

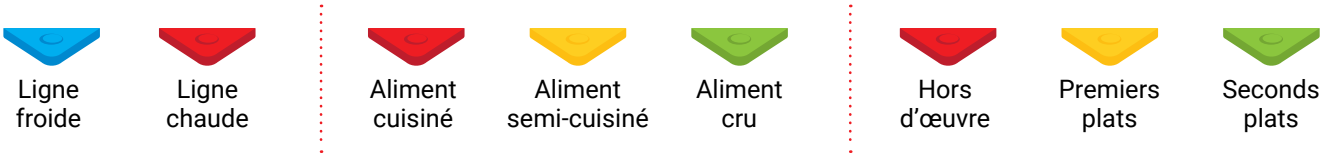
Classement par dates: 7 Colorclips d'identification permettent de classer la préparation de chaque jour de la semaine.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Classement opérationnel dans un restaurant: ils permettent d'optimiser l'identification et l'accès au contenu. Réduction des délais d'approvisionnement des stations de travail et des tables de préparation. Pour vous assister dans la préparation des menus et maximiser les temps de réponse.

Sept couleurs pour identifier les matières premières en lien avec un menu donné. Exemple :

Classement par ligne opérationnelle et domaine de travail par processus: Système de classement et organisation des protéines stockées selon des critères de date de conservation, traitement, décongélation, etc.



araven
GASTRONORM
Prod. Item:
Fecha Dat.:
Empl.:
Caducidad Use by:
Trazabilidad Traceability:
AM
PM
NSF

Boîtes hermétiques PP

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE

Les boîtes hermétiques ARAVEN permettent de conserver les aliments avec toutes les garanties d'hygiène alimentaire, en évitant leur détérioration et en les protégeant de la contamination croisée.

Les récipients ARAVEN, grâce à leur fermeture hermétique, prolongent la durée de conservation des aliments jusqu'à 25%*.

Prolonge la durée de conservation de l'aliment.

1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

2. Lorsque vous fermez le récipient, appuyez sur le centre du couvercle pour extraire un peu d'air à l'intérieur du récipient. **Appuyez sur le couvercle** au centre et fermez-le en direction de la sortie d'air. De cette façon, **l'air est partiellement évacué** pour une meilleure conservation des aliments.

Le couvercle est muni d'un canal qui permet d'extraire partiellement l'air de l'intérieur du récipient, réduisant ainsi l'oxydation des aliments.

*Étude réalisée par le Groupe de Recherche en Aliments d'Origine Végétale de l'Université de Saragosse.

Boîtes hermétiques PP

Herméticité: Double Fermeture hermétique pour une protection totale de l'aliment. Le couvercle est fabriqué en LDPE, une matière plus souple qui permet une adaptation parfaite à la base.

Étiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux aliments.

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Boîtes de conservation ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip favorise la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature: volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson.

Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme.

Empilables avec couvercles **et emboîtables** à vide.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

NSF 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

PP 5

BPA FREE

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

Marqueur HORECA
Pág. 57

Grilles GastroNorm
Pág. 51

PANES

Bacs en Polypropylène Basic

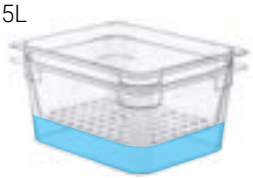
Avec l'inscription superficielle sur la pièce et en utilisant le feutre ARAVEN Horeca Marker pour écrire sur cette partie de la boîte, il est possible d'identifier le contenu tout en préservant les informations associées à son origine ou manipulation.

Les boîtes sont équipées sur le bord supérieur d'inscriptions avec les jours de la semaine et l'heure pour que, lorsqu'elles sont sur un plan de travail, l'employé puisse connaître l'heure et la date de péremption de l'aliment inscrites durant son élaboration. La règle de mesure sur les boîtes permet de contrôler la quantité des liquides contenus.

Bacs perforés en Polypropylène Basic

NSF _4073 _4075 _4076 _4078 · BPA FREE · GN · +95°C | +203°F · -40°C | -40°F · 5 PP · NSF 0

6x

	130mm		150mm	
GN 1/6 176x162mm	Ref. **04073** / 1,9L	+	Ref. **04017** / 2,3L	0,53L
GN 1/3 325x176mm	Ref. **04075** / 4,6L	+	Ref. **04027** / 5,5L	1,35L
GN 1/2 325x265mm	Ref. **04076** / 7,8L	+	Ref. **04036** / 8L	 2,3L
GN 1/1 530x325mm	Ref. **04078** / 17,2L	+	Ref. **04060** / 20L	5,8L

Bacs en Polypropylène Basic

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

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
NSF 0

6x

65mm 100mm 150mm 200mm

GN 1/9
176x108mm

Ref. **04010** / 0,6L

Ref. **04011** / 0,9L

Ref. **04012** / 1,2L

GN 1/6
176x162mm

Ref. **04015** / 1L

Ref. **04016** / 1,6L

Ref. **04017** / 2,3L

GN 1/4
265x162mm

Ref. **04019** / 1,7L

Ref. **04020** / 2,6L

Ref. **04021** / 3,8L

GN 1/3
325x176mm

Ref. **04025** / 2,4L

Ref. **04026** / 3,7L

Ref. **04027** / 5,5L

GN 1/2
325x265mm

Ref. **04034** / 4L

Ref. **04035** / 6,2L

Ref. **04036** / 8L

Ref. **04037** / 11,8L

GN 1/1
530x325mm

Ref. **04058** / 8,6L

Ref. **04059** / 13,4L

Ref. **04060** / 20L

Ref. **04037** / 26,2L

48x

Horeca Marker

Ref. **00393** / 138x19 mm

Couvercles Universel d'appui en Polypropylène

04013 04018
04022 04029
04038 04062

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

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

6x

Ref. **04013** · GN 1/9
176x108xh13 mm

Ref. **04018** · GN 1/6
176x162xh27 mm

Ref. **04022** · GN 1/4
265x162xh27 mm

Ref. **04029** · GN 1/3
325x176xh27 mm

Ref. **04038** · GN 1/2
325x265xh27 mm

Ref. **04062** · GN 1/1
530x325xh27 mm

Version avec encoche

PP

6x

Ref. **34013** · GN 1/9
176x108xh13 mm

Ref. **34018** · GN 1/6
176x162xh27 mm

Ref. **34022** · GN 1/4
265x162xh27 mm

Ref. **34029** · GN 1/3
325x176xh27 mm

Ref. **34038** · GN 1/2
325x265xh27 mm

Ref. **34062** · GN 1/1
530x325xh27 mm

Couvercles Basic en Polypropylène

NSF _7390 _7391 _7392 _7393 _7394 _7395

BPA FREE · GN · +95°C | +203°F · -40°C | -40°F · 5 PP · NSF 0

6x

Ref. **07390** · GN 1/9
176x108xh20 mm

Ref. **07391** · GN 1/6
176x162xh22 mm

Ref. **07392** · GN 1/4
265x162xh22 mm

Ref. **07393** · GN 1/3
325x176xh22 mm

Ref. **07394** · GN 1/2
325x265xh22 mm

Ref. **07395** · GN 1/1
530x325xh22 mm

ColorClip

7 Colorclips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine selon différents critères.

16x

Ref. **03019**
165x100xh6 mm
Set 14 (2 x couleur)

araven

Bacs et boîtes hermétiques en ABS

La gamme de bacs et de boîtes hermétiques est fabriquée en ABS, un matériau alternatif au polycarbonate, sans BPA et très résistant aux chocs. La couleur bleue, qui ne fausse pas l'identification du contenu, offre une transparence maximale pour une identification rapide de l'aliment et de son état.

Etiquette intégrée afin de satisfaire à la réglementation de traçabilité: L'étiquette Permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi, le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux denrées alimentaires.

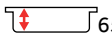
Versatilité: permet de couvrir bac sur bac et de s'adapter à la capacité nécessaire à tout moment. Double usage du couvercle. Le couvercle est aussi un plateau (GN 1/1 et GN 1/2).Il suffit de retourner le couvercle, il se transforme en un plateau aux dimensions Gastronorme.

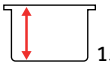
Herméticité: Couvercle en matériel bi-injection à joint de caoutchouc pour assurer la protection maximum des aliments, y compris en grands bacs.

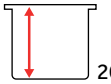
Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme. Les Boîtes de conservation ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip favorise la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature: volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson. **Ergonomie:** Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac. **Nettoyage facile:** Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

Bacs et boîtes hermétiques en ABS







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
325x265 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

Bac Perforée

Pour une parfaite conservation, il permet la séparation de l'exsudat de l'aliment même.
Autres usages, égouttoir de pâtes et légumes frais.

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

_4010 _4011 __796 __797 __798 __808 __816 __817 __818
__819 __820 __821 __822 __823 __825 __826 __827 __828
__831 __834 __835
04014 09582 09583 09854 09855 09856

PP

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F

ABS

BPA FREE

NSF 7 / 0 7

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

Marqueur HORECA
Pág. 57

Grilles GastroNorm
Pág. 51

Couvercle hermétique
Pág. 52-53

Couvercle d'appui
Pág. 54-55

araven

Bacs en ABS table froide

Gamme de bacs GastroNorme ABS (BPA FREE) avec étiquette IML pour l'exposition des aliments sur table froide et conservation en chambre froide.

Dans la zone des opérations, permet la création de «miroirs» entre les zones de manipulation/tables froides et de conservation/armoires réfrigérées pour faciliter la préparation, la présentation par lots et le service. Adaptation du contenant au type d'aliment présenté et au lot de production ou consommation.

Bacs en ABS table froide

Etiquette intégrée afin de satisfaire à la réglementation de traçabilité: L'étiquette Permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi, le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux denrées alimentaires.

Versatilité: permet de couvrir bac sur bac et de s'adapter à la capacité nécessaire à tout moment. Double usage du couvercle. Le couvercle est aussi un plateau (GN 1/1 et GN 1/2).Il suffit de retourner le couvercle, il se transforme en un plateau aux dimensions Gastronorme.

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

Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme. Les Boîtes de conservation ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip favorise la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature: volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

NSF _4010 _4011 __797 __798 __819 __820 __822
__823 __826 __827 __828 __834 __835

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS
BPA FREE
NSF 4 / 4 7

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

Porte-mines blanche
Pág. 57

Grilles GastroNorm
Pág. 51

Couvercle hermétique
Pág. 52-53

Couvercle d'appui
Pág. 54-55

araven
GREEN
araven
araven
NARANJAS
araven

Bacs et boîtes hermétiques en PC

Etiquette intégrée afin de satisfaire à la réglementation de traçabilité: L'étiquette Permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi, le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux denrées alimentaires.

Versatilité: permet de couvrir bac sur bac et de s'adapter à la capacité nécessaire à tout moment. Double usage du couvercle. Le couvercle est aussi un plateau (GN 1/1 et GN 1/2).Il suffit de retourner le couvercle, il se transforme en un plateau aux dimensions Gastronorme.

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

Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

Bacs et boîtes hermétiques en PC

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

Bac Perforée

Pour une parfaite conservation, il permet la séparation de l'exsudat de l'aliment même.
Autres usages, égouttoir de pâtes et légumes frais.

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

NSF __796 __797 __798 __808 __816 __817 __818 __819 __820
__821 __822 __823 __824 __825 __826 __827 __828 __829
__831 __834 __835

5 PP

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F

7 PC

PC SAFE

NSF 09

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 Apoyo PC

GN 1/2
Ref. **09824**

GN 1/1
Ref. **09829**

Marqueur HORECA
Pág. 57

Grilles GastroNorm
Pág. 51

Couvercle hermétique
Pág. 52-53

Couvercle d'appui
Pág. 54-55

Bacs en polycarbonate

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

La large gamme de bacs en polycarbonate. ARAVEN dispose d'une large gamme de tailles GastroNorme et d'une variété de capacités permettant d'adapter la taille du récipient à la quantité habituelle de consommation.

Sa transparence (effet verre) permet l'identification rapide de l'aliment dans la chambre de conservation.

Il ne se tache pas. Le matériau polycarbonate a un effet barrière qui empêche les colorants alimentaires présents dans certains aliments ou condiments (tomate, moutarde, curcuma, curry...) de pénétrer et de tacher/teindre les parois du conteneur.

Son comportement optimal à très basse température permet de soumettre la pièce à des processus de congélation. Il peut également résister à des températures élevées, ce qui lui permet d'être placé sur des tables de présentation de buffet, au bain-marie...

Quel système de couvercle dois-je choisir ?

Couvercle hermétique

Pour la conservation des aliments riches en protéines (viandes et poissons). L'herméticité de ce conteneur empêche l'air de pénétrer à l'intérieur du récipient en réduisant ainsi l'oxydation de l'aliment.

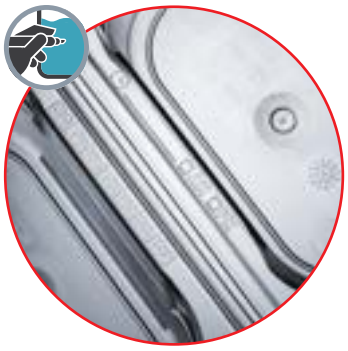
Couvercle d'appui

Pour la conservation des légumes, fermer le récipient avec un couvercle d'appui non hermétique pour éviter la condensation de l'eau sur les parois du récipient.

Couvercle d'appui à encoche

Protège de l'exposition environnementale et évite les risques d'une contamination externe dans la zone d'exposition de l'aliment (vitrines, buffet, table chaude de service ...)

Bacs en polycarbonate



Avec **l'inscription superficielle** sur la pièce et en utilisant le feutre ARAVEN Horeca Marker pour écrire sur cette partie de la boîte, il est possible d'identifier le contenu tout en préservant les informations associées à son origine ou manipulation (dates d'élaboration, péremption ou provenance).

Les boîtes sont équipées sur le bord supérieur d'inscriptions avec les jours de la semaine et l'heure pour que, lorsqu'elles sont sur un plan de travail, l'employé puisse connaître l'heure et la date de péremption de l'aliment inscrites durant son élaboration.

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

Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme.

Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

_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

PC SAFE

NSF 0

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

Marqueur HORECA
Pág. 57

Grilles GastroNorm
Pág. 51

Couvercle hermétique
Pág. 52-53

Couvercle d'appui
Pág. 54-55

Bacs ajourés en polycarbonate

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F

PC

PC SAFE

Une correcte conservation des aliments qui dégagent des liquides implique d'utiliser des bacs perforés permettant la séparation de l'exsudat de l'aliment lui-même. Ainsi, les pertes du produit diminuent.

Après le processus de lavage des légumes frais, le bac perforé permet d'égoutter et de sécher rapidement les aliments avant leur stockage ou leur transformation.

Après la cuisson, le bac perforé permet d'évacuer l'excès de liquide du légume/pâtes cuites.

Une fois le légume coupé en morceaux pour le dressage (par exemple, la tomate coupée pour l'assemblage de la salade sur la table de manipulation), il est recommandé de le conserver dans un bac perforé afin que le liquide qu'il libère n'entre pas en contact avec le légume et ralentisse le processus de pourrissement des légumes.

Bacs ajourés en polycarbonate

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE
NSF 9

Óptime geometríc: La conception ondulée permet d'évacuer plus rapidement le liquide vers le bac de base. L'espace sous le fond perforé est suffisant pour assurer que le liquide n'est jamais en contact avec l'aliment.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Bords arrondis: La conception spéciale évite que les restes s'accumulent et facilite le nettoyage.

Mesures GN: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

130 mm

GN 1/6
176x162 mm

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

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

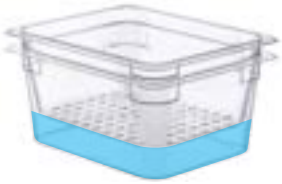
GN 1/3
325x176 mm

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

Couvercle hermétique
Pág. 52-53

Couvercle d'appui
Pág. 54-55

NSF _4073 _4075 _4076 _7048

Grilles GastroNorme

NSF 00241 00242 00243 00254 00256 01923

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE

BPA FREE

Les grilles Gastronorme sont des éléments essentials dans toute cuisine où des processus de conservation ont lieu. Leur utilisation pour une conservation correcte des aliments qui dégagent des liquides réduira le niveau des pertes par dégradation.

Une conservation correcte de ces aliments se doit d'utiliser des grilles permettant de séparer l'exsudat de l'aliment même. Les grilles utilisées à cette fin doivent disposer d'une hauteur suffisante pour éviter que l'exsudat ne déborde pardessus et leur conception, par ailleurs, évitera les arêtes vives, les coins et les recoins où cet exsudat pourrait s'accumuler.

La Grille se place au fond du récipient et favorise le drainage du liquide vers le fond évitant ainsi tout contact entre le liquide et l'aliment, réduisant, par conséquent, le risque de prolifération bactérienne.

Géométrie optimale: Conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Satisfait à la réglementation hygiénique - sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat.

Bords arrondis: La conception spéciale évite que les restes s'accumulent et facilite le nettoyage.

Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies dans la Norme EN 631.1.

Ergonomie: Le rebord ergonomique facilite la manipulation de la grille.

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**

Couvercles hermétiques

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

La gamme des couvercles hermétiques ARAVEN, bi-injection à joint en caoutchouc ferment hermétiquement le conteneur et assure la protection maximale des aliments.

Le couvercle hermétique empêche les aliments de sécher et d'absorber ou de dégager des odeurs qui pourraient nuire à leur qualité.

La fermeture hermétique garantit que le contenu liquide ne se déverse pas du récipient pendant la conservation et le transport.

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**

NSF 04014 09852 09853 09854 09855 09856

Couvercle en silicone GN

Les couvercles en silicone ARAVEN offrent une fermeture totalement hermétique et aident à conserver les aliments frais plus longtemps

Grâce à la souplesse du matériau, ces couvercles sont universels et servent à tous les types de conteneurs de même dimension GN, indépendamment du matériau qui les composent et peuvent être utilisés avec le polycarbonate, le polypropylène, la mélamine, la porcelaine, l'acier inoxydable, etc.

Leur transparence permet l'identification de l'aliment conservé. Ils sont aptes au four à 200 degrés et permettent également leur utilisation au four microondes, réduisant le temps de cuisson et offrant une économie d'énergie.
En congélation, ils supportent jusqu'à -40 degrés.

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**

Couvercle d'appui Universel

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F

Le couvercle d'appui universel d'ARAVEN permet de fermer la plupart des Bacs Gastronorme de différents matériaux.

Muni d'une poignée pour en faciliter l'ouverture. Pour la conservation des aliments végétaux crus à haute teneur en eau, les récipients ne devront pas être fermés hermétiquement, il faudra utiliser le couvercle d'appui. Les fruits et les légumes frais ont une haute teneur en eau, cette caractéristique s'avère cruciale pour leur conservation correcte car, avec le temps, il se produit une perte d'humidité qui peut se condenser sur les parois et au fond du conteneur alimentaire favorisant ainsi l'apparition de moisissures et accélérant le pourrissement des légumes et des fruits.

NSF 94013 94018 94022 94029 94038 94062

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**

Couvercle d'appui à encoche.

Le couvercle d'appui universel d'ARAVEN permet de fermer la plupart des Bacs Gastronorme de différents matériaux.

Il dispose d'une encoche pour loger la cuillère ou l'ustensile dans la zone de service avec le couvercle en place sur le bac.

Dans la zone de buffet, ce couvercle protège l'aliment des contaminations externes pendant l'exposition jusqu'au moment du service. Le couvercle est muni d'une poignée pour en faciliter l'ouverture.

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**

arraven

Système d'identification

Économie: Ne requiert pas de remplacement désagréable et coûteux de l'étiquette. Il n'est pas nécessaire de coller et décoller d'étiquettes en papier.

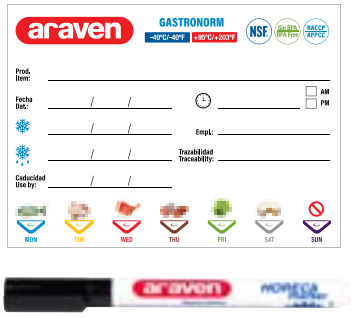
Facilité d'utilisation + commodité: Étiquette comprenant toute l'information exigée par les Autorités Sanitaires, il suffit tout simplement d'écrire l'information détaillée sur l'étiquette avec le Marqueur ARAVEN.

Hygiène: Étiquette intégrée qui ne laisse pas de traces et demeure comme neuve après passage au lave-vaisselle.

Marqueur HORECA

Conçu spécialement par ARAVEN pour aider l'hôtelier à respecter la réglementation de traçabilité.

Afin de faciliter l'utilisation du contenant portant l'étiquette, ARAVEN met à la disposition du client un feutre HORECA marker à encre permanente à base d'eau et facilement lavable au lave-vaisselle. Il suffira d'écrire sur l'étiquette les données nécessaires et au lavage du contenant, tout ce qui est écrit disparaît facilement ou en frottant légèrement sous un jet d'eau chaude.



Ref. **00393**

Ref. **00394**

Porte-mines:

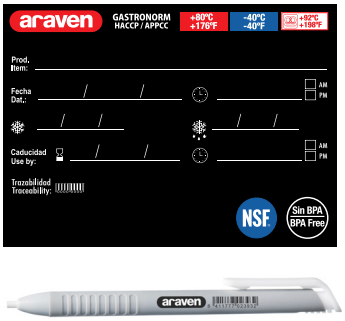
Porte-mines à écriture sèche, non permanente, soluble.

Écriture blanche: optimale pour les surfaces opaques, foncées et transparentes.

Aptes pour presque toutes les surfaces : plastique, verre, cuir, tissu, pierre, métal et bois.

Soluble à l'eau, ne sèche pas et sans odeur.

Rechargeable avec les mines Réf. 02395.



Ref. **02393**

Ref. **02395**

ColorClip:

7 Colorclips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine selon différents critères.

16x

Ref. **03019**

165x100xh6 mm

araven
ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Hermétiques antiallergéniques

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Identifient et différencient les menus spéciaux pour les clients souffrant d´allergies ou d´intolérances alimentaries.

La couleur violette de la boîte Hermétique ARAVEN identifie et différencie du reste des conteneurs l'aliment d'un client souffrant d'une allergie ou d'intolérances alimentaires afin de l'isoler et de le protéger des éventuelles contaminations de substances potentiellement allergéniques pour lui. En l'identifiant correctement, nous contribuons à ce qu'il ne soit pas ingéré par inadvertance par ce groupe de risque.

Avec l'étiquette spéciale permanente, nous identifions l'allergène dans la boîte Hermétique ARAVEN, conservant en toute sécurité les aliments pour les clients qui souffrent d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Outre leur herméticité totale, les boîtes hermétiques sont spécialement conçues pour conserver avec le maximum de garantie et protéger les aliments à risque de contagion par contamination croisée par allergènes alimentaires.

Objectif
Conformément à la nouvelle Loi d'Information Alimentaire (Allergènes), reprise dans le Règlement Européen 1169/2011 sur l'information alimentaire fournie au consommateur, il est obligatoire d'infor-mer des éventuels allergènes présents dans les plats ou produits à consommer afin que toute personne sache ce qu'elle peut ou ne peut pas manger sans avoir à s'identifier comme allergique ou intolérante et sans demander de traitement spécial.

Depuis quand cette loi est-elle en vigueur?
Depuis le 13 décembre 2014 toutes les entreprises alimentaires sont obligées de donner l'information sur les ingrédients allergènes utilisés dans les produits alimentaires vendus ou fournis. Avec cette loi, la respon-sabilité d'une réaction allergique ou d'une intolérance du consommateur relève du restaurant et ce dernier peut avoir à faire face à des amendes et des sanctions.

Quels établisse-ments hôteliers sont visés par cette Loi?
• Servent de la nourriture, des repas comme les bars, les restaurants ou les services de catering.

• Vendent des produits alimentaires non conditionnés ou conditionnés à la demande du consommateur (charcuterie/ viande froide, pains, plats cuisinés ou produits en vrac).

• Vendent ou fournissent des produits alimentaires non conditionnés à d'autres établissements comme des écoles, des hôpitaux, des résidences.

Comment donner cette information?
L'information concernant les allergènes doit être claire, lisible et disponible par écrit, sur des supports comme un menu, une carte, une ardoise ou une affiche proche du produit ou donnée verbalement.

Quels sont les allergènes dont il faut informer?

- Lait et produits à base de lait y compris le lactose
- Crustacés et produits à base de
- Sésame et produits à base de
- Céleri et produits à base de
- Oeufs et produits à base de
- Soja et produits à base de
- Mollusques et produits à base de
- Lupin et produits à base de
- Poissons et produits à base de
- Gluten et produits à base de
- E-X Anhydride sulfureux à en concentrations de plus de 10 mg/kg
- Arachides et produits à base de
- Moutarde et produits à base de
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches et produits à base de)

Hermétiques anti-allergéniques

Couleur violette d'identification: Identifie et différencie du reste des conteneurs la denrée d'unclient qui souffre d'allergie ou d'intoléranrotéger d'éventuelles contaminations de substances potentiellement allergéniques pour lui.

Hermétique: Double rebord hermétique pour conserver en toute sécurité les aliments pour les clients qui souffrent d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

Etiquette intégrée: L'étiquette Permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information as-sociée à son origine contribuant ainsi au respect de la Réglemen-tation sur la Traçabilité Reg(CE) 852/2004 et Reg(CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

Mesures GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.631.1 standard.

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

NSF 61390 61391 61397 61392 61393

Marqueur HORECA
Pág. 57

Bac à couvercle et kit anti-allergènes

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE

Bac grande capacité, de 30 litres, avec couvercle en polypropylène pour le transport alimentaire et ustensiles anti-allergènes. La couleur violette permet aux employés l'identification rapide des ustensiles.

Ce produit permet de conserver avec toutes les garanties les matières premières cataloguées comme potentiellement allergènes et d'éviter ainsi les contaminations croisées. De même, il permet de stocker en toute sécurité tous les ustensiles utilisés exclusivement pour la manipulation d'aliments potentiellement allergènes.

Flacon doseur à marques pour adapter le diamètre de sortie de débit permettant de le destiner à tout type d'assaisonnement.

Poignées latérales, à fermeture pour en faciliter la manipulation et le transport. Empilables avec couvercle et emboîtables à vide.

Appuis antidérapants, sécurité dans le travail: la planche ne glisse pas offrant ainsi un maximum de sécurité dans la découpe.

Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm

Bouchon

Ref. **60103**
304x204xh19 mm

Ref. **60102**
404x304xh24 mm

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

Ref. **60101**
504x304xh34 mm

Kit Antiallergéniques
Ref. **68001**

+

Ref. **61172**
Ref. **61376**
Ref. **60102**

Ref. **60858**
604x404xh24 mm

Ref. **60859**
604x404xh34 mm

araven

Bacs GastroNorme 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS

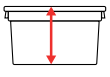
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE

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

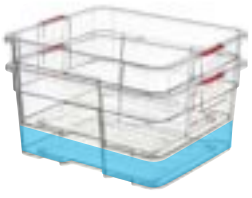
Double position du bac

1. Emboîtable

2. Empilable sans couvercle

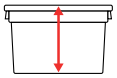


300 mm



17 L

49 L



380 mm

17 L

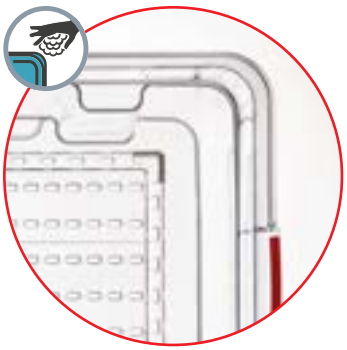
68 L

Bacs GastroNorme 2/1

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

Systèmes d'identification de l'aliment intégrés aux articles: Etiquette permanente (HDPE) et gravure sur le conteneur (ABS) permettent d'identifier le contenu et de préserver l'information, péremption ou provenance).

Anse ergonomique et Résistante.



Double position du bac: Position emboîtable - Position empilable sans couvercle.

Géométrie optimum: Base ondulée.

Facile à nettoyer. Conception sans arêtes, sans angles ni recoins où ce liquide dégagé par l'aliment puisse s'accumuler.

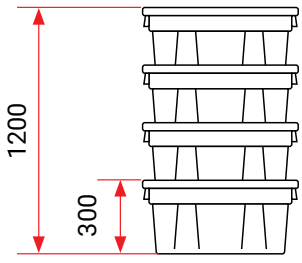
Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqués elon les dimensions et les spécifications établies dans la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

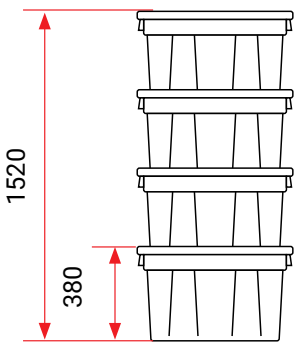
Charge recommandée

MAX 280kg — Bac: h300mm 70kg x 4u.

MAX 360kg — Bac: h380mm 90kg x 4u.

MAX 200kg — Plate-forme sur roulettes x 2bacs





Ø75mm

NSF _4069 _4070 _4071 _4079 _4080

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS
BPA FREE
NSF 7

300 mm

380 mm

Couvercle d´appui

GN 2/1
650x530 mm

Ref. **74069**/ 70 L

Ref. **74070** / 90 L

Ref. **74071**

Bac perforé

Ref. **74079**/ 70L

Ref. **74080** / 90L

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE
NSF 0

GN 2/1
650x530 mm

Ref. **04069**/ 70 L

Ref. **04070** / 90 L

Ref. **04071**

Bac perforé

Ref. **04079**/ 70L

Ref. **04080** / 90L

GN 2/1
Plate-forme sur roulettes

Ref. **61223**
580x490xh140mm

Marqueur HORECA
Pág. 57

Kit GN2/1 décongélation
Pág. 67

aravell

Système de décongélation

NSF 01260 _1828 01829

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE

BPA FREE

Bac perforé. La base ondulée est spécialement conçue pour que la zone de contact avec l'aliment soit la plus réduite possible.

La perforation de la base facilite le drainage du liquide dégagé par l'aliment (exsudat) dans les processus de décongélation. Le processus de décongélation se réalise rapidement car le liquide qui s'épanche des aliments, viandes et poissons en particulier, est drainé par les orifices et ne s'accumule pas dans la zone de contact.

Les aliments seront placés à l'intérieur d'un bac perforé emboîté dans l'autre bac qui recueillera le liquide dégagé en évitant qu'il goutte et contamine d'autres aliments à proximité. Dans le bac inférieur, le liquide dégagé par l'aliment durant la décongélation (exsudat ou glaçage/liquide couverture) est recueilli afin qu'il ne se mélange pas à l'aliment. Il faudra protéger l'aliment avec un couvercle pour éviter les contaminations.

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

araven

Bac 60x40

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

Bac pour la fermentation de pâte à pizza, également utilisé pour le transport et la conservation despréparations.

Empilage en tour	Empilage avec aération	Empilage en croix

Bords arrondis **faciles à nettoyer**, sans arêtes ni coins pouvant stocker des restes de saleté.

Il dispose d'une zone de préhension périmétrique qui **facilite la manipulation et le transport du bac.**

4 identificateurs de couleur pour la gestion des pâtes ou des aliments.

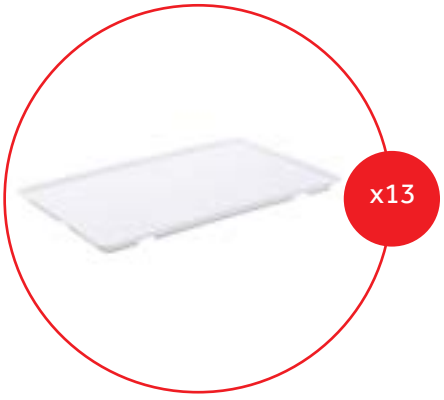
Les épaisseurs des p ièces et les renforts latéraux assurent **robustesse et durabilité.**

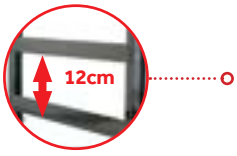
Ref. **06041** / 18L
600x400x100 mm

Ref. **06040**
600x400x24 mm

Chariot 60x40

INOX





MAX 112kg

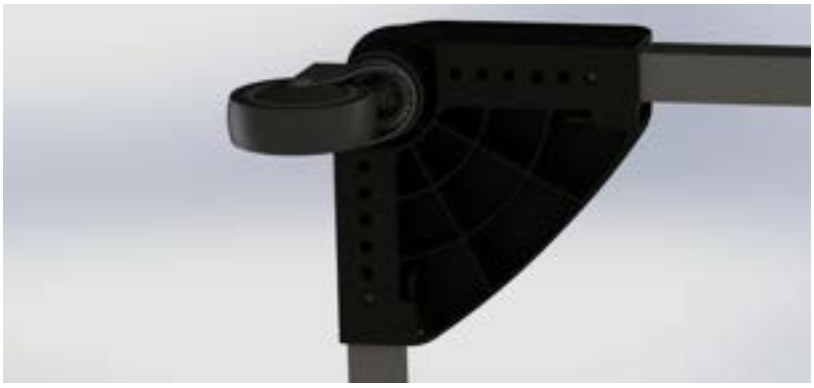
1x

Ref. **61226**
620x460xh1840 mm

Fermeture

Plateforme Extensible

INOX



MAX 200kg

1x

Ref. **47670**

620x460mm/487x314 mm

Bôites accessibles

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Les conteneurs accessibles contribuent à l'optimisation de l'espace à l'aide de méthodes efficaces de stockage des aliments, participant ainsi à la réduction des déchets et à l'amélioration de la rotation des stocks.

Les Boîtes Accessibles ColorClip sont conçues pour un parfait stockage, une conservation optimum avec le maximum d'hygiène et le contrôle le plus rigoureux des matières premières. Les Boîtes Accessibles sont les récipients les mieux adaptés à la Conservation d'aliments à très basse teneur en humidité (légumes secs, fruits secs, pâtes, riz,...) car elles peuvent se fermer; l'intérieur est donc protégé sans besoin d'herméticité et il est évité que l'humidité n'y pénètre et les détériore. Ensuite, il suffira de bien choisir l'emplacement de la boîte, à cet effet, il faudra la placer dans des endroits secs et bien ventilés, loin des sources de chaleur et d'humidité et isolés du milieu ambiant s'il s'avère très humide.

SYSTÈME FIFO

Plus grand contrôle des existences.

La boîte Accessible 1/1 est conçue avec le système FIFO (ce qui entre en premier, sort en premier) et le couvercle de charge et de décharge. Recommandation APPCC/HACCP.

Pour faciliter une rotation ordonnée des aliments. Charge et décharge indépendantes en GN 1/1 afin de faciliter le contrôle du contenu.

Bôites accessibles

Accès Facile: Il est possible d'accéder au contenu de l'une des boîtes empilées, quelle qu'elle soit, sans besoin de désempiler, ce qui constitue un avantage très important en termes de rapidité et de maintien de l'ordre. Le couvercle reste en position relevée d'ouverture sans avoir à le tenir et permet une ouverture totale même avec une autre boîte empilée placée sur l'étagère. La hauteur s'adapte à la séparation des rayons.

Étiquette permanente de traçabilité: Elle permet d'enregistrer la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc. L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver les informations associées à son origine, ce qui permet de respecter les règlements en matière d'hygiène alimentaire (CE) 852/2004 et (CE) 178/2002.

ColorClip: Code de couleur pour éviter la contamination croisée des aliments.

Ergonomie: Anses latérales: Pour une manipulation et transport faciles.

Gastronorme: Aptes aux logements Gastronorme: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/1.

Bords arrondis: La conception spéciale évite que les restes s'accumulent et facilite le nettoyage.

Translucide: la fenêtre avant, l'étiquette intégrée et la transparence de la pièce permettent une identification rapide de l'aliment.

200 mm

400 mm

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

GN 1/3
395x200 mm

Ref. **09146**/ 7 L

GN 2/3
415x340 mm

Ref. **09145**/ 16 L

PC

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

PC

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

GN 1/1
565x340 mm

SYSTÈME FIFO
Ref. **09144**/ 22,65 L

SYSTÈME FIFO
Ref. **00918**/ 50 L

Bôites accessibles

NSF 00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE

BPA FREE

Les Boîtes Accessibles ColorClip sont conçues pour un parfait stockage, une conservation optimum avec le maximum d'hygiène et le contrôle le plus rigoureux des matières premières.

Efficacité accrue des processus de manipulation et conservation. Conteneurs de grande capacité spécialement conçus pour la conservation d'aliments secs, non périssables ou en vrac, sans besoin de réfrigération et dans les conditions de température et d'humidité qui conviennent.

Ils facilitent le transvasement correct des aliments ainsi que leur étiquetage pour une conservation satisfaisante réduisant le niveau des pertes.

Lorsque les produits secs (légumes secs, pâtes, riz, etc.) sont servis en vrac ou dans de grands sacs et sont transférés dans des récipients en plastique de l'établissement, il faut les identifier, avec les informations de l'étiquette originale (marque du produit, numéro de lot, date d'ouverture et date de péremption ou date limite de consommation) sur le nouveau récipient, en garantissant la traçabilité de la matière première.

Roulettes résistantes en polyamide, dans les dimensions 80L et 100L pour faciliter le transport.

Étiquette permanente de traçabilité: Elle permet d'enregistrer la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc.

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

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

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

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

Boîtes carrees

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

La géométrie carrée optimise l'espace de stockage, il n'y a pas de perte d'espace.

Pour le stockage des aliments non périssables à faible teneur en humidité comme les légumes secs, les pâtes, le riz, etc., on recommande d'utiliser des récipients avec couvercle qui pourront être fermés, sans que l'herméticité soit nécessaire, en évitant ainsi que l'humidité y entre et les abîme.
Anses latérales à l'extérieur qui en facilitent la manipulation et le transport.

Permet l'empilement avec couvercle et à vide peut s'emboîter l'une dans l'autre réduisant l'espace; facilement extractible grâce à ses lignes d'appui.

Idéal pour la conservation en vrac d'aliments secs comme les légumineuses, les pâtes, les fruits secs, le riz, etc.
Son herméticité permet de bien conserver et de transporter des sauces, des crèmes et autres liquides.

Boîtes carrees

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Boîtes Araven, grâce à leur identification ColorClip favorisent la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature: volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson.

Anses latérales: Pour en faciliter la manipulation et le transport.

Réglette de mesure pour un contrôle parfait des existences.

Base et **angles texturés** pour protéger de l'abrasion et des impacts.

Bords arrondis: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage. Les bords arrondis facilitent le versement de liquides.

Empilables avec couvercle **et emboîtable** à vide.

Hermétique : double fermeture hermétique pour une protection totale de l'aliment. Pour une bonne fermeture, appuyer sur les quatre côtés du couvercle jusqu'à entendre un « clic ».

Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Étiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine.

NSF _1851 _1852 _1853 _1854 _1855_1856 _1857

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE
NSF 3

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

NSF 11851 11852 11853 11854 11855 11856 11857

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

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

Autres bacs

Le remplacement des emballages originaux des fournisseurs évite l'introduction de nouvelles contaminations dans la chambre.

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE
GN

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

+ 4 Plateau œufs
30 œufs par plateau

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

Dans le cas des œufs, cette pratique est particulièrement importante car traditionnellement les œufs sont un foyer de transmission de la Salmonella (aussi bien l'œuf luimême que les cartons), par conséquent, il convient de changer l'emballage.

Les matériaux poreux tels que le bois ou le carton ne sont pas autorisés par la réglementation visant les chambres frigorifiques, s'agissant de méthodes totalement antihygiéniques, ils doivent être remplacés par d'autres matériaux comme le plastique. De même, il est recommandé de disposer de chambres différentes par types d'aliment et d'introduire les œufs dans la chambre à légumes frais.

Bac rond et carré

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
2 HDPE
BPA FREE

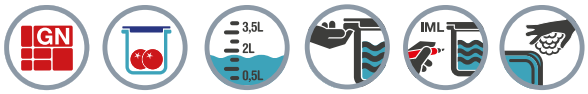
Ref. **00446** / 30 L
ø 385xh385 mm

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

Bacs à couvercle Gastronorme

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Les Bacs à couvercle Gastronorme offrent de nombreuses possibilités de fermeture et d'empilement.



Les bacs peuvent s'emboîter les uns dans les autres et permettent ainsi une plus grande capacité, si nécessaire. Le couvercle a deux positions de fermeture: une par clip et l'autre par appui qui apporte une plus grande sécurité à l'empilement. Le couvercle de mesures GN offre également un double emploi car il peut se transformer en plateau.

Étiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux aliments.

Réglette de mesure pour un contrôle parfait des existences. **Translucide**: Permet l'identification de l'aliment contenu. **Anses latérales**: Pour en faciliter la manipulation et le transport. **Bords arrondis**: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

65 mm

100 mm

GN 1/2
325x265 mm

Ref. **09297** / 6 L

Marqueur HORECA
Pág. 57

GN 1/1
530x325 mm

Ref. **09292** / 9 L

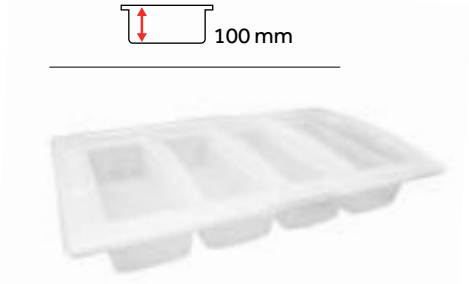
Ref. **09293** / 13 L

Grilles GastroNorm
Pág. 51

Bac 4 compartiments a couvercle

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

100 mm



GN 1/1
530x325 mm

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

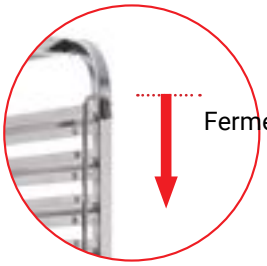
araven

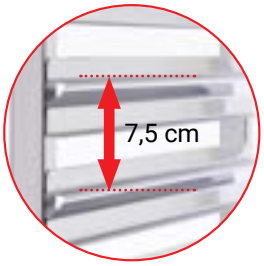
Chariot GastroNorm 1/1

INOX

	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.

Ref. **61222**
550x380xh1745 mm





Tour de bacs GastroNorme

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

Hygiène maximum; sa conception permet une baisse rapide de érature de l'aliment en permettant la circulation de l'air froid à l'extérieur du bac

Les tours de bacs Gastroven, contrairement aux contenants empilés permettent la circulation de l'air à l'extérieur des bacs. Ainsi, les aliments refroidissent plus rapidement et se conservent en meilleures conditions, le risque de prolifération bactérienne, dès lors, diminue, de même que la consommation d'énergie.

Les Tours de bacs ARAVEN assure une conservation optimum des aliments contenant de l'humidité (fruits et légumes frais). La teneur en eau des fruits et légumes frais est élevée. Cette caractéristique s'avère cruciale pour une conservation correcte car avec le temps, les fruits et légumes dégagent cette eau qui, sous forme d'humidité, peut se condenser sur les parois et le fond du contenant d'aliments et provoquer leur putréfaction.

Afin d'éviter cette détérioration, les récipients destinés à garder ce type d'aliments ne pourront être fermés hermétiquement et des espaces de ventilation devront y être aménagées afin de permettre l'élimination de l'eau évaporée sans qu'il ne se produise de condensation.

La propre structure de la tour sert à la fois de couvercle du contenant, par conséquent, le bac ne requiert pas de couvercle additionnel, dotant ainsi la tour d'espace de ventilation pour permettre que les courants d'air refroidissent rapidement les aliments, qui se conservent à des températures correctes de réfrigération tout en évitant l'accumulation d'humidité à l'intérieur et en conséquence la prolifération de moisissures.

De plus, la situation des grilles Gastronorme d'ARAVEN sur le fond du contenant permettra la circulation de l'air par la partie inférieure empêchant également la condensation à cet endroit. Les tours Gastronorme ARAVEN permettent de garder les conteneurs à couvercles en optimisant l'espace dans la zone de stockage. Utilisation maximum de l'espace grâce au stockage en vertical, ce qui augmente la capacité de stockage.

Empilage facile et accessibilité totale: Il est possible d'accéder au conteneur à couvercle empilé sans avoir à dépiler ceux qui sont audessus. La boîte hermétique peut être retirée sans avoir à déplacer aucun autre conteneur, par conséquent, l'ordre et le rangement sont conservés dans l'espace de stockage, ce qui permet Rapidité et Souplesse dans les processus.

Protection maximum de la denrée alimentaire. Conçu pour recevoir les conteneurs Gastronorme à couvercles.

Versatilité. Valable pour toute la gamme des boîtes hermétiques Gastronorme 1/1 et 1/2 hauteur 100mm. Egalement les bacs à couvercles inox.

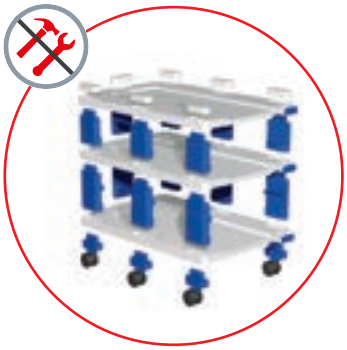
Chariot Gastronorme. Offre une totale herméticité au conteneur qui se trouve dans la tour, assurant le transport en y couplant des roulettes.

Tour de bacs GastroNorme

Meilleur accès à l'aliment: Les bacs sont des Tiroirs facilement extractibles qui permettent d'accéder facilement au contenu. L'extraction du tiroir favorise l'accès au contenu.

Gastronorme: Aptes aux logements Gastronorme. Pe met de placer à l'intérieur des bacs GN 1/1 et GN 1/2 hauteur 100mm.

Étiquette intégrée: Pour satisfaire aux réglementations de traçabilité: Rég. (CE) n.852/2004 et Rég. (CE) n.178/2002. Aucun remplacement complexe et coûteux de l'étiquette n'est nécessaire. Pas besoin de coller et décoller des étiquettes en papier.



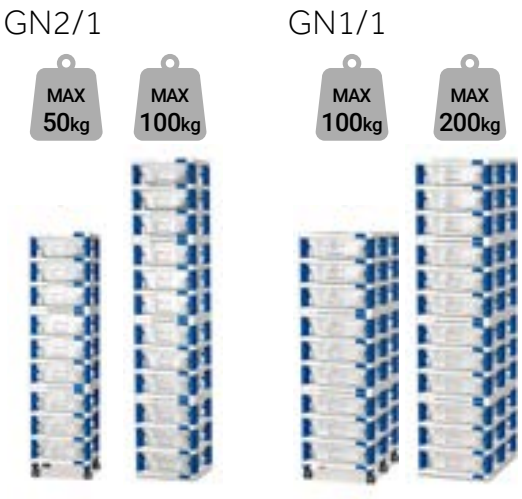
Montage et démontge faciles pour nettoyage: Il n'est pas nécessaire d'employer d'outils.

Verrous de sécurité.

Optimisation de l'espace en différents endroits: La tour s'adapte à l'espace entre les rayons. En y accouplant des roulettes, elle se transforme en chariot.

Charge recommandée

Les Roulettes à accoupler à la Tour de Bacs rangement à bacs Gastroven situent la structure à une distance du sol d'environ 10 cm, ce qui donne accès à la partie inférieure et facilite les tâches d'entretien.



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

BPA FREE

397 mm

GN 1/2
357x312 mm

Ref. **18862**

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

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

Bacs et boîtes hermétiques

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

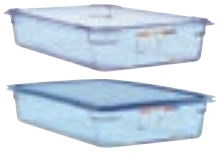
Ref. **18227** + 3x GN 1/1 h100 mm

Range couverts

Ref. **41128**
Pág. 137

Bacs et boîtes hermétiques

Ref. **03036**
Pág. 25



Ref. **07827 | 07778**
Pág. 28-29

Ref. **09827 | 09778**
Pág. 36-37

Ref. **94059**
Pág. 41

Ref. **09293**
Pág. 68

Set 4 roulettes

x2 x2

Ref. **18240**

Marqueur HORECA

Pág. 57

Grillé GastroNorm

Pág. 51

Organiser correctement la chambre de conservation

Une organisation correcte de la chambre de conservation, avec une mise en place convenable des aliments en fonction de leur groupe et nature atteindra non seulement un objectif d'amélioration de la productivité dans la cuisine, mais aussi de réduction des risques hygiéniques-sanitaires.

On entend par contamination croisée le processus par lequel les aliments entrent en contact avec des substances étrangères, généralement nocives pour la santé.

Éviter les contaminations croisées. A cet effet, il est essentiel de toujours séparer les aliments cuits ou prêts à consommer des aliments crus et établir, si possible, différentes zones en fonction des types d'aliments, dans des chambres de réfrigération séparées. En les rangeant dans la même Chambre, il convient d'établir des zones qui permettent d'organiser séparément les aliments, les contenants d'aliments crus sur la partie inférieure pour ainsi éviter qu'ils ne gouttent et contaminent les aliments cuisinés. Il ne faut pas oublier que l'utilisation de récipients hermétiques est nécessaire à la conservation des aliments dûment protégés et identifiés.

A température ambiante, les produits alimentaires périssables stockés dans des bacs grande capacité disposant de couvercle (par exemple, légumes secs, pâtes, conserves, céréales, etc.) ne requièrent pas de conditions spéciales de conservation, uniquement des endroits frais, secs et bien ventilés.

Les chambres froides ou à froid positif doivent être à des températures comprises entre 0° et 8°C, en fonction du type de produit. Les températures idéales de réfrigération se trouvent entre 0°C et +4°C, mais la température que doit avoir une chambre froide contenant divers produits sera adaptée au produit qui a besoin de plus froid.
Les chambres de congélation ou à froid négatif doivent avoir des températures inférieures à -18°C.

Organiser correctement la chambre de conservation

Une bonne organisation de la chambre de conservation réduit les risques hygiéniques-sanitaires, améliore la productivité dans la cuisine , contribue à une gestion efficace et à la mise en place du système HACCP.

Étagères supérieures. Les contenants d'aliments préparés devront être rangés correctement couverts sur les rayons supérieurs des étagères. Ainsi, la chute de tout type de déchet pouvant provoquer une contamination croisée sur un aliment qui a déjà été soumis au traitement thermique est évitée. Si, au contraire, ces restes d'aliment élaboré tombaient sur un aliment cru, le traitement thermique postérieur de l'aliment éliminerait les bactéries réduisant le risque de contamination.

Étagères intermédiarires. Viandes et poissons crus seront placés sur les étagères intermédiaires dans les chambres de conservation.

Étagères inférieures. Les fruits et les légumes frais destinés à la consommation après élaboration avec traitement thermique ultérieur (four, cuisson,...) seront placés sur les rayons inférieurs des étagères dans les chambres de conservation.

Fruits et légumes frais destinés à être consommés crus: salade, tomates, carottes, etc., seront placés dans une zone de la chambre séparée du reste, de préférence en évitant de les mélanger sur un même rayon avec d'autres types d'aliments. Si cela n'était pas possible, il faudra les placer correctement couverts et protégés sur les rayons supérieurs.

Mesures devant être prises en compte dans les chambres froides

1. L'intérieur doit être propre et sec.
2. On ne doit pas dépasser leur capacité.
3. Séparer les aliments de manière appropriée pour faciliter la circulation de l'air.
4. Enregistrer la température des chambres froides pour garantir leur bon fonctionnement.
5. Identifier les produits au moyen d'étiquettes sur lesquelles on indiquera le nom du produit, l'origine, la date d'entrée, le poids, etc.
6. Ne pas laisser des récipients d'aliments directement posés sur le sol.

Support inférieur étagère

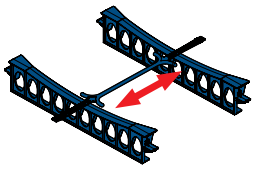
+70°C | +158°F
-40°C | -40°F

PA

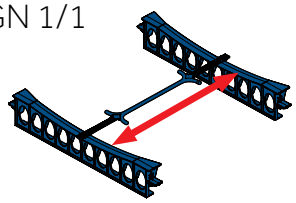
Le support inférieur étagère creent un nouvel espace de rangement supplémentaire pour le stockage des aliments.

Système guidé permettant d'extraire facilement les récipients à l'horizontale en évitant les empilements. Permet le rangement sur toute la longueur de l'étagère en s'adaptant à n'importe quelle mesure GastroNorme.

GN 1/9



GN 1/1



1 2 3

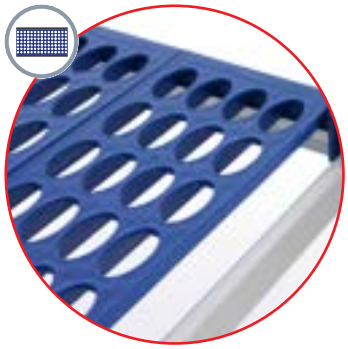
7

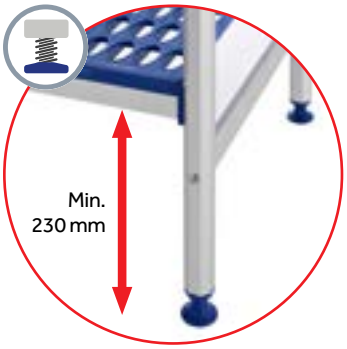
PA

Support inférieur étagère

Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Étagères





Rayons perforés pour la circulation de l'air. Matériau des rayons: PP Rayons entièrement démontables pour un entretien facile.

Charge répartie, entre 120Kg et 150Kg par niveau, selon le modèle.

Montage et démontage faciles, permet la maintenance, l'entretien, la désinfection et la surveillance...
Ne requièrent pas d'outils de montage

Structure en Aluminium anodisé haute résistance mécanique et à la corrosion. Vis en acier inoxydable. Rayons réglables en hauteur tous les 150mm...

Pieds réglables et ajustables pour une stabilité totale.

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

x4
MAX
150kg

+150°C | +302°F
-25°C | -13°F
ALU
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

Étagères extensibles

Les étagères extensibles ARAVEN avec longerons télescopiques permettent de couvrir différentes mesures allant de 89cm à 180cm.

L'avantage principal du produit est son adaptabilité à l'espace disponible, ce qui évite d'avoir recours aux étagères sur mesure et optimise le coût et l'espace, constituant de ce fait une économie.

Le système facilite le transport car l'étagère est fournie entièrement démontée et dans une caisse aux mesures adaptées. Facile à monter et à démonter.

89 cm
100 cm
120 cm
135 cm

1x
Ref. **00950**
89/135x48xh167 cm
x4 MAX 140kg

139 cm
153 cm
169 cm
184 cm

1x
Ref. **00951**
139/184x48xh167 cm
x4 MAX 140kg

Étagère d'angle extensible

00960 + 00950
00960 + 00951
00960 + 03406

1x
Ref. **00960**
89/135x48xh167 cm
x4 MAX 140kg

00961 + 00950
00961 + 00951
00961 + 03406

1x
Ref. **00961**
139/184x48xh167 cm
x4 MAX 140kg

Manipulation

Tout l'équipement et les ustensiles employés dans les zones de manipulation des aliments et pouvant entrer en contact avec eux devront être fabriqués dans un matériau qui ne transmet pas de substances toxiques, ni d'odeurs ni de goût, qui n'est pas absorbant et est résistant à la corrosion et capable de supporter des opérations de nettoyage et de désinfection répétées. Les surfaces seront lisses et exemptes de trous et de fissures.

Les produits ARAVEN aident à l'application des Pratiques Correctes d'Hygiène de la part des établissements Hôteliers; ils favorisent la prévention, la réduction ou l'élimination d'éventuels risques dans les différentes phases d'élaboration et de manipulation des aliments.

Ils ont été conçus dans le but de réduire au minimum le risque de contamination des produits alimentaires. Par ailleurs, ces outils de travail destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Durant la manipulation des viandes et des poissons, il faut veiller tout particulièrement à les maintenir hors de la fouchette de températures qui posent danger de prolifération bactérienne (8 ºC à 65 ºC). Ils doivent être cuits ou conservés au froid le plus rapidement possible, en évitant de travailler dans des environnements trop chauds.

Il faut toujours séparer les aliments crus des aliments cuits et des aliments à consommer crus et qui sont déjà prêts à manger.

Les zones de travail pour les aliments crus doivent toujours être séparées des zones de travail pour les aliments cuisinés et pré-cuisinés.

Il faut utiliser différents ustensiles de cuisine (fourchettes, couteaux, assiettes, planches à découper, etc.) pour manipuler les aliments crus et cuisinés. L'utilisation de planches à découper différentes pour chaque aliment permet d'éviter la contamination croisée.

L'angle coloré de la planche d'ARAVEN identifie le type d'aliment à manipuler. La planche à découper ARAVEN a des angles en couleur permanentes (qui s'enlevent pas), ce qui permet de différencier les surfaces de travail en fonction des groupes d'aliments et d'éviter la contamination croisée.

araven

Planche à découper antiglisse

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE

Produits laitiers

Viande crue

Poisson crue

Chaire de volaille crue

Fruits et légumes frais

Produits préparés

Allergènes

La Planche à Découper ARAVEN est un allié essentiel dans la mise en place de systèmes HACCP dans les processus de manipulation assurant que les opérations de découpage en morceaux, tranchage, découpe, etc., sont toujours effectuées avec le même type de produit: viande, poisson, légumes frais, produits laitiers, charcuterie.

Dans la pratique, ces planches, soit par usure soit pour d'autres raisons, n'appuient pas correctement sur les surfaces des tables de travail, les manipulateurs devant donc placer sur la base des linges ou autres éléments qui, par l'exsudat des aliments finissent pas devenir des foyers de contamination.

La Planche à Découper ARAVEN prend correctement appui sur les surfaces de travail grâce à ses angles permanents en caoutchouc surinjecté. Ces appuis évitent que la table ne glisse sur ces surfaces apportant une plus grande sécurité dans les processus de travail.

Les surfaces de travail qui doivent entrer en contact direct avec les aliments devront être solides, durables et faciles à nettoyer, à entretenir et à désinfecter. Elles devront être faites de matériau lisse, non absorbant et non toxique, inerte aux aliments, aux détergents et aux désinfectants utilisés dans les conditions de travail normales.

Il faudra éviter l'emploi de bois et autres matériaux qui ne peuvent être nettoyés et désinfectés correctement, à moins d'avoir la certitude que leur utilisation ne sera pas source de contamination.

Les planches à découper ARAVEN sont fabriquées en PE haute densité, matériau plastique de grande résistance à la corrosion qui empêche le passage de l'humidité. La surface est de couleur blanche qui ne cache pas.

Breveté

Planche à découper antiglisse

Codification couleur: L'angle de couleur de la planche identifie le type d'aliment à manipuler. La Planche à Découper ARAVEN a des angles permanents en couleur qui permettent de différentier ces surfaces de travail selon le groupe d'aliments à manipuler évitant ainsi, la contamination croisée. Cette différentiation est particulièrement importante entre les aliments crus et les aliments élaborés.

Angles permanents intégrés par surinjection: Incorpore des pieds en caoutchouc aux angles qui ne se détachent pas. Les pieds en caoutchouc sont unis en permanence au corps de PE.

Appuis antidérapants, sécurité dans le travail: la planche ne glisse pas offrant ainsi un maximum de sécurité dans la découpe. Les linges pour éviter qu'elle ne glisse ne sont pas nécessaires, évitant de ce fait un éventuel foyer d'infection.

Réversible: Peut être utilisée des deux côtés. Prolonge la vie utile de la planche à découper.

Hygiène: Couleur propre qui ne cache pas la saleté comme dans le cas d'utilisation de planche en couleur. Apte au lavevaisselle.

Ordre: Les planches peuvent être rangées verticalement sans aucun élément supplémentaire.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE

○ Ref. **00**___ ● Ref. **02**___ ● Ref. **03**___ ● Ref. **05**___ ● Ref. **07**___ ● Ref. **22**___ ● Ref. **60**___

19mm

Ref. __**103**
304x204xh19 mm

24mm

Ref. __**102**
404x304xh24 mm

34mm

Ref. __**101**
504x304xh34 mm

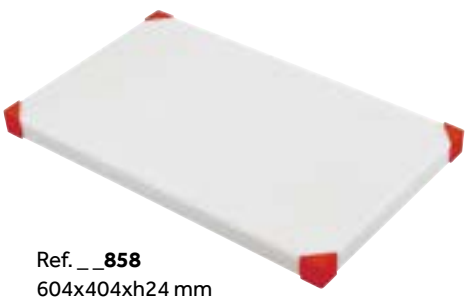
Ref. **08103**
304x204xh19 mm

Ref. **08102**
404x304xh24 mm

Ref. **08101**
504x304xh34 mm

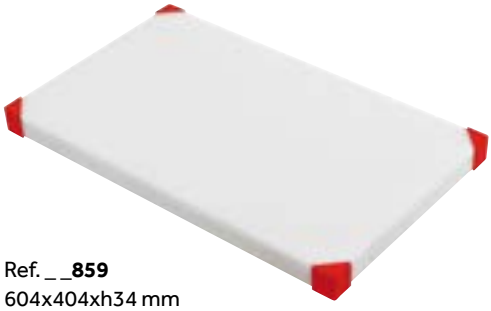
○ Ref. **00**___ ● Ref. **22**___ ● Ref. **03**___ ● Ref. **05**___ ● Ref. **07**___ ● Ref. **32**___ ● Ref. **60**___

24 mm



Ref. __**858**
604x404xh24 mm

34 mm

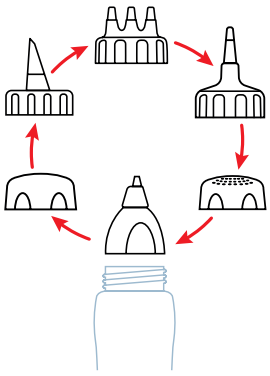


Ref. __**859**
604x404xh34 mm

Doseur de sauces

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
LDPE
BPA FREE

Les Doseurs de Sauce ARAVEN sont utilisés pour introduire tout type d'assaisonnement, plus ou moins léger ou épais, huiles, sauces, réductions, sirops, etc. Ils permettent de décorer proprement un plat, d'assaisonner une salade ou toute autre élaboration à la juste mesure et de disposer d'une large variété d'assaisonnements conservés en toute sécurité.



Bouchons interchangeables

Bouchons interchangeables

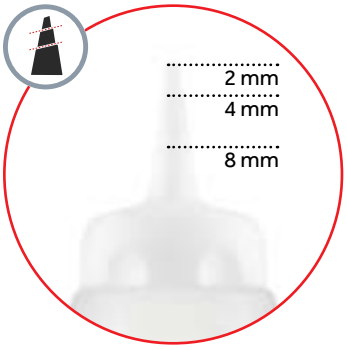
Anti-goutte | Précision | 3 becs | Huile | Airtight Cap | Coarse grain | Fine grain

Doseur de sauces

Réglette de mesure: Escala de medición en las dos posiciones. **Traçabilité:** Zone destinée à l'inscription de données de traçabilité.

Ergonomie: Permet de conserver dans le même emballage, la valve ferme l'emballage. Le bec termine en pointe ce que permet de décorer avec précision et proprement.

Remplissage facile. Large embouchure du flacon qui facilite le remplissage et le lavage.



Biberon à valve anti-goutte en silicone. La valve anti-goutte empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de la sauce dans l'orifice de sortie. Permet de conserver dans le même emballage, la valve ferme l'emballage.

Distributeur d'huile: l'excès de liquide qui s'écoule retourne à l'intérieur du flacon par le trou de la base. Ce trou permet également de réguler le débit lors de la distribution.

Flacon doseur à marques pour adapter le diamètre de sortie de débit permettant de le destiner à tout type d'assaisonnement, plus ou moins liquide ou épais et répondre ainsi aux besoins du client. Le bec verseur est terminé en pointe ce qui permet de décorer proprement et avec précision.

La pointe triple permet de répartir la sauce de façon plus homogène et accélérer le processus en versant la sauce plus rapidement. Facilite la décoration de la préparation lors de la mise en plat.

Bec

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE | HDPE | BPA FREE

	35 cl ø70xh193 mm	50 cl ø70xh233 mm	75 cl ø75xh273 mm	100 cl ø80xh312 mm
Anti-goutte	Ref. **02554**	Ref. **02555**	Ref. **02556**	Ref. **02557**
	Ref. **05554**	Ref. **05555**	Ref. **05556**	Ref. **05557**
	Ref. **00554**	Ref. **00555**	Ref. **00556**	Ref. **00557**
Doseur de précision	Ref. **01376**	Ref. **01377**	Ref. **01378**	Ref. **01379**
	Ref. **51376**	Ref. **51377**	Ref. **51378**	Ref. **51379**
	Ref. **01376**	Ref. **01377**	Ref. **01378**	Ref. **01379**

Mini doseur

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE HDPE BPA FREE

Réutilisable, Remplissage et nettoyage faciles

Solution pour la **manipulation de sauces concentrées ou chères en doses réduites.** Dosage de la quantité juste et précise lors de la mise en plat des prépara- tions. Précision Bouchon fiable à fermeture rapide

9 cl
Ø 48x110 mm

15 cl
Ø 50 x 138 mm

25 cl
Ø 56 x 167 mm

Doseur de précision

Ref. **01373**

Ref. **01374**

Ref. **01375**

araven

Doseur de sauces Anti-goutte

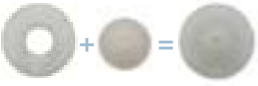
2 HDPE Bec

4 LDPE Biberon

SI Valve

La restauration rapide nécessite des solutions en faveur de l'excellence opérationnelle. Haut niveau de productivité, efficacité en cuisine, menus standardisés et processus d'élaboration axés sur la réduction des temps et des coûts pour obtenir des livraisons de menus rapides et des prix compétitifs.

- **Léger**
- **Réglette de mesure** (3,5L / 2L / 0,5L)
- **Traçabilité**
- **Remplissage facile**
- **Entretien facile**
- **Ergonomie**



6x

Ref. **00957**

Ø65x40 mm

16x

45 cl

Ref. **00954**

Ø70xh206 mm

16x

70 cl

Ref. **00955**

Ø75xh246 mm

16x

95 cl

Ref. **00956**

Ø75xh286 mm

6 (set 6)x

Ref. **00958**

Ø57x18 mm

Bouteille 3 becs verseurs

Bec HDPE

Biberon LDPE

La restauration rapide nécessite des solutions en faveur de l'excellence opérationnelle. Haut niveau de productivité, efficacité en cuisine, menus standardisés et processus d'élaboration axés sur la réduction des temps et des coûts pour obtenir des livraisons de menus rapides et des prix compétitifs.

- **Léger**
- **Réglette de mesure** (3,5L / 2L / 0,5L)
- **Traçabilité**
- **Remplissage facile**
- **Entretien facile**
- **Ergonomie**

16x

50 cl

Ref. **03377**
Ø60xh235 mm

16x

75 cl

Ref. **03378**
Ø75xh225 mm

Doseur de grain

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE

BPA FREE

3,5L
2L
0,5L

Le distributeur de grain ARAVEN disponible pour grain fin, comme le sel, le poivre le sucre glace ou la farine alors que le récipient pour gros grain convient parfaitement aux épices.

Le distributeur de **grain fin** présente des orifices de sortie de **2 mm de diamètre.** Le **pot à épices**, **de 4 mm** de diamètre. **Réglette de mesure. Traçabilité:** Zone destinée à l'inscription de données de traçabilité. **Ergonomie:** Permet de conserver dans le même emballage, la valve ferme l'emballage. Le bec termine en pointe ce que permet de décorer avec précision et proprement. **Remplissage facile.** Large embouchure du flacon qui facilite le remplissage et le lavage.

	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**	

Doseur Huile

16x
35 cl
Ref. **71276**
ø60xh203 mm

16x
50 cl
Ref. **71277**
ø60xh261 mm

16x
75 cl
Ref. **71278**
ø75xh251 mm

16x
100 cl
Ref. **71279**
ø75xh311mm

Organisateur de doseurs

Permet de garder la zone de manipulation en ordre.

En ajoutant de l'eau et des glaçons ou de l'eau chaude, permet de conserver les sauces des doseurs à la température souhaitée. Facilite le transport jusqu'au lieu de conservation. Dimensions GastroNorm.

100 mm

GN 1/3

325x176 mm

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

5x 35 cl · 5x 50 cl

150 mm

GN 1/3

325x176 mm

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

3x 50 cl

3x 75 cl · 3x 100 cl

100 mm

GN 1/2

325x265 mm

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

8x 35 cl · 8x50 cl

3x 75 cl · 3x 100 cl

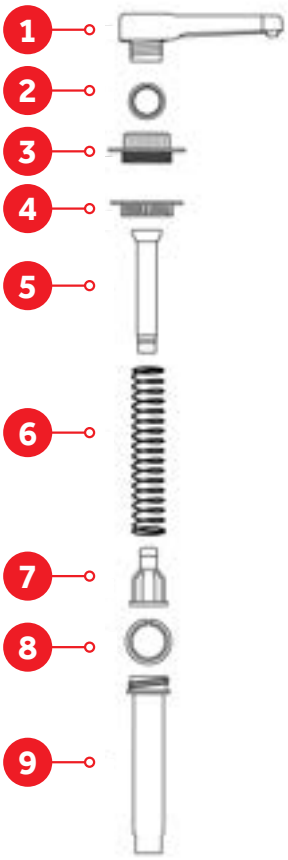
araven
araven

Distributeur de sauces

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Distributeur de sauces, d'assaisonnements légers, de sirops...

Réduit le niveau de pertes, en distribuant uniquement la quantité souhaitée par pompage. Facile à recharger, il permet de transvaser la quantité de condiments ou d'assaisonnements souhaitée à pomper.
Optimisation de l'espace: Occupe peu d'espace et peut se placer dans la cuisine ou directement à disposition du consommateur.
Facile à utiliser: le consommateur peut l'utiliser dans l'espace auto service.
Optimise la présentation des sauces dans les espaces de service et d'exposition. Facilite le transport jusqu'au lieu de conservation.



Démontable pour le nettoyage

Distributeur de sauces

Pompe à sauce verticale: plus grande facilité pour les usagers et évite les déversements accidentels.

Vanne de fermeture pour maintenir l'ensemble du circuit de pompage fermé pour une meilleure conservation du produit dans le propre conteneur, y compris en chambre.

Double Fermeture hermétique pour une protection totale de l'aliment. Le couvercle est fabriqué en LDP, une matière plus souple qui permet une adaptation parfaite à la base.

Réglette de mesure pour un contrôle parfait des existences.

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Boîtes de conservation ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip favorise la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature : volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson.

Étiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux aliments.

Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqué selon les dimensions et spécifications établies dans la Norme EN 631.1.

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

BPA FREE

	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**

araven

Fontaine robinet de liquides

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Echelle de mesure, offre l'information concernant la consommation et permet de réaliser les mélanges directement dans le récipient.

Contrôle maximum pour distribution de liquides: robinet réglable qui contrôle le débit.

Anses latérales qui facilitent leur manutention et transport.

Ref. **01368** / 1
285x285xh32

Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Pichet gradué

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
7 PC
PC SAFE

1L
ø116xh164 mm

Ref. **01364**

2L
ø147xh215 mm

Ref. **01365**

3L
ø157xh243 mm

Ref. **01366**

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Ref. **02364**

Ref. **02365**

Ref. **02366**

araven

Bacs sans couvercle

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE

Les bacs sans couvercle destinés aux processus de Manipulation sont fabriqués en Polyéthylène qui offre une bonne résistance à l'impact et un comportement optimum à basse température. La grande épaisseur de la pièce confère robustesse et bon comportement mécanique.

Il est recommandé de décongeler sans emballage original en plaçant l'aliment dans des bacs pour favoriser une décongélation plus rapide.
Afin d'éviter la contamination croisée provoquée par l'exsudat qui se dégage durant la décongélation, il est recommandé d'utiliser des grilles séparant le liquide de l'aliment lui-même.

Dans les processus de décongélation d'aliments, il convient de placer des grilles d'une hauteur satisfaisante qui s'adaptent aux dimensions du fond du contenant et qui séparent l'exsudat de l'aliment lui-même, car cet exsudat contient de l'humidité et des nutriments qui favorisent la prolifération de bactéries détériorant l'aliment.

Bacs sans couvercle

Géométrie optimum: Conception et hauteur permettant une évacuation correcte de l'exsudat.
Respect de la réglementation hygiénique sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat.

Bords arrondis: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Ergonomie: le rebord erg nomique facilite la manipulation. Bacs profond munis d'anses latérales.

Bacs sans couvercle GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE 2
GN

65 mm

100 mm

GN 1/1
530x325 mm

Ref. **00282** / 9 L

Ref. **00283** / 13 L

Ref. **00256** / 470x265xh20

Bac a farine
avec couvercle

Ref. **00290**

NSF 03171 01170 01171

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
2 HDPE

BPA FREE

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

araven
Jesús Almagro

Bols et egouttoirs

Le bols ARAVEN est un outil indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine.

Disponible dans une grande variété de tailles qui s'adaptent à chaque besoin, avec des capacités allant de 0,5L à 11L.

Les égouttoirs sont de grande utilité pour séparer les aliments du liquide. Le matériel dans lequel ils sont fabriqués (Polypropylène) permet une grande résistance aux températures élevées et une longue vie utile du produit.
L'épaisseur confère une grande robustesse à la pièce.

Bols et egouttoirs

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Bords arrondis: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Ergonomie: le rebord arrondi facilite la manipulation des pièces. **Emboîtable.**

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. **09515** ø 235xh110 mm	Ref. **09510** ø 280xh140 mm	Ref. **09511** ø 325xh160 mm	Ref. **09512** ø 380xh180 mm

Ref. **01082**
ø 235xh105 mm

Ref. **01076**
ø 235xh120 mm

Ref. **01083**
ø 280xh123 mm

Ref. **00483**
ø 380xh172 mm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
2 HDPE
BPA FREE

Ref. **01121**
298x228xh112 mm

Ref. **01123**
400x298xh130 mm

Ref. **00679** / 12L
ø 290xh290 mm

Ref. **00252** / 5L
ø 310xh120 mm

Ref. **00253** / 8L
ø 355xh140 mm

Couvercles ronds en silicone

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F

Grâce à la souplesse du matériau, les couvercles s'adaptent à différentes matières et superficies.

Les couvercles ronds en silicone d'ARAVEN permettent de conserver les aliments avec toutes les garanties nécessaires à l'hygiène alimentaire. Leur effet de vide permet d'extraire partiellement l'air du récipient, ce qui offre de plus grandes garanties de protection de la denrée alimentaire, en prolonge la vie utile et élimine les mauvaises odeurs.

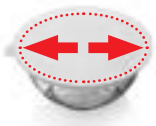
Il permet de couvrir différents récipients: Bols, casseroles, assiettes, etc. Compatible avec tous le matériaux Polypropylène, Polycarbonate, acier, porcelaine, verre … Le couvercle s'adapte au bord du récipient assurant ainsi une herméticité totale du produit. Vous pourrez cuisiner, réchauffer ou régénérer au four comme au micro-onde. Il peut être utilisé dans un four à 200° degrés et permet également l'emploi au micro-onde, réduisant la cuisson et par conséquent, offrant une économie énergétique.

Ref. **09985**
ø 133xh22 mm

Ref. **91003**
ø 235xh30 mm

Ref. **91004**
ø 285xh33 mm

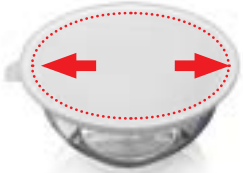
Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



ø133mm - ø153 mm

ø239mm - ø259 mm

ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm

Bols PP

Ref. **01070**

Ref. **01072**

Ref. **01073**

Ref. **01074**

Bols PP

Ref. **01072**

Ref. **01073**

Ref. **01074**

Bols PC

Ref. **09515**

Ref. **09511**

Ref. **09512**

Service et exposition

ARAVEN dispose d'une large gamme de produits destinés au service et à l'exposition des aliments dont la conception et la fonctionnalité ont été particulièrement étudiées pour satisfaire aux attentes du personnel de service et de cuisine. Les plateaux et plats ARAVEN servent à tout type d'aliments et s'adaptent aux différentes capacités grâce à la grande variété de mesures et de finitions:

• Plats d'exposition grande brillance et transparence, offrant une excellente présence pour la présentation correcte des aliments.

• Plateaux de service robustes et résistants, conçus pour un entretien facile et rapide.

• Plateaux et vitrines d'exposition Gastronorme pratiques et qui optimisent l'espace.

• Vaisselle de Catering réutilisable de design moderne, innovateur et attrayant. Les produits ont une finition esthétique excellente, un design élégant et suivent les dernières tendances de cuisine dans le secteur du catering.

• Les verres et les cruches en polycarbonate sont incassables, brillants, transparents et très légers, réutilisables, durables et recommandés dans un jardin ou sur une terrasse et pour la restauration des collectivités.

Protéger de l'exposition ambiante tous les aliments traités jusqu'au moment de leur consommation. L'application d'un traitement thermique sur un aliment ne garantit pas l'absence de contamination ultérieure.

Maintenir les aliments préparés à une température égale ou supérieure à 65 °C. Vérifier régulièrement la température.

• Le temps de maintien au chaud ne doit pas dépasser 3 heures.

• Si la température du système de conservation au chaud est inférieure à 65ºC, on doit procéder au réchauffage de la préparation à une température supérieure à 75ºC et à la révision de l'équipement.

• On recommande l'utilisation de couvercles ou éléments qui éviteront le déversement des préparations sur les équipements/récipients de conservation isotherme et pourra provoquer une contamination ultérieure.

• On doit réduire le temps de permanence à température ambiante des produits préparés qui seront consommés à froid (maximum 30 minutes).

Maintenir la chaîne du froid des aliments préparés jusqu'à leur cuisson, réchauffage ou service.

aravem

Plateau 5 compartiments

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE
+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

Les plateaux permettent de présenter les aliments sans assiettes.

Ils sont dotés de cinq compartiments : deux grands pour le plat principal, deux petits pour le dessert, fruit, pain, verre... et un compartiment rectangulaire au centre pour y loger les couverts.

Les compartiments alimentaires sont dotés d'encoches latérales pour que les couverts ne glissent pas à l'intérieur du compartiment.

Ses anses latérales facilitent sa manipulation et son transport, même pour les utilisateurs les plus jeunes. En plus, on peut couvrir le plateau contenant les aliments par simple rotation avec un autre plateau vide qui servira de couvercle. Protège les aliments jusqu'au moment du repas.

A · x2 · 617 cl

B · x2 · 197 cl

C · x1

Plateau 5 compartiments

Ergonomie. **Compartiment pour couverts urilisés.** Permet d'empiler plateau sur plateau. **Empilable**.

200x150xh12 mm

Couvercle d'appui

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F

PC

PC SAFE

Ref. **31052**

Ref. **01052**

Ref. **91052**

Ref. **81052** + Ref. **31052** Ref. **91052**

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

BPA FREE

Ref. **41050**

Ref. **61050**

Couvercle d'appui

Ref. **31050**

Ref. **21050**

Ref. **91050**

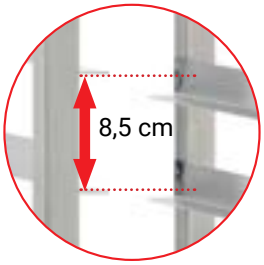
Ref. **81050** + Ref. **31050** Ref. **91050**

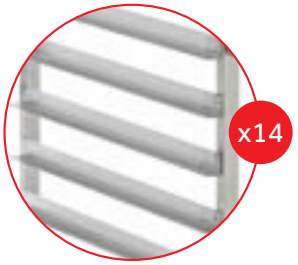
Chariot de plateaux 5 compartiments

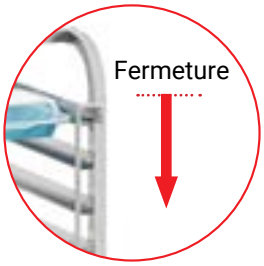
INOX

x28uds.
Ref. **81052 / 81050**

x28uds.
Ref. **__052 / __050**







MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm

araven

Plateaux de service et d´exposition

Un type de plateau pour chaque besoin

La gamme de plateaux de service ARAVEN est fabriquée en Polypropylène, une matière très résistante qui les rend idéals pour les restaurants de service rapide, autoservice et restauration de collectivités. La propre pièce possède une surface texturée pour éviter que le contenu ne glisse. Ils sont empilables et munis de points d'appui permettant la recirculation de l'air entre les plateaux quand ils sont empilés, ce qui favorise un séchage correct.

Les plateaux plats, creux et d'exposition d'ARAVEN sont fabriqués en SAN, matière très transparente quand elle n'est pas colorée, ce qui confère une grande visibilité et brillance à la pièce. Quand elle est mélangée à un colorant, elle offre, en outre, une excellente présentation, une exigence incontournable pour l'exposition. C'est une matière rigide mais plus fragile que le reste des matériaux. La gamme est conçue pour l'exposition de toutes sortes d'aliments et s'adapte aux différents types grâce à la grande variété des mesures et des finitions.

Tous les plateaux sont conçus sans arêtes et à bords arrondis, ce qui facilite leur entretien au lave-vaisselle.

Plateaux de service et d´exposition

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP 5

BPA FREE

NSF __046 __047 __048 __049

Plateaux sont empilables et munis de points d'appui permettant la recirculation de l'air entre les plateaux quand ils sont empilés, ce qui favorise un séchage correct.

Plateau possède une **surface texturée** pour éviter que le contenu ne glisse. **Personnalisable avec sérigraphie**.

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**

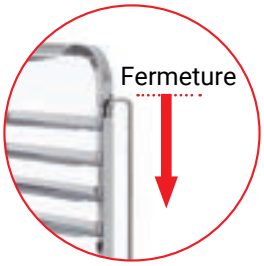
Chariot de plateaux

INOX

Plateaux de service	x28 uds. Ref. __**046**	x14 uds. Ref. __**048**	x14 uds. Ref. __**049**	x14 uds. Ref. __**052** / __**050**

MAX 112kg

Ref. **61216**
550x430xh1845 mm



Plateaux d´exposition

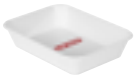
Plateaux planos

200x150xh12 mm	280x190xh12 mm	350x240xh12 mm	420x300xh12 mm	500x360xh12 mm
Ref. **01021**	Ref. **01022**	Ref. **01023**	Ref. **01024**	Ref. **01225**
Ref. **41021**	Ref. **41022**	Ref. **14023**	Ref. **14024**	Ref. **41225**

Plateaux d´exposition

280x200xh15 mm	350x250xh20 mm	420x300x25 mm
Ref. **01016**	Ref. **01017**	Ref. **01018**
Ref. **14016**	Ref. **14017**	Ref. **14018**

Plateaux creux

200x150xh40 mm	280x190xh40 mm	350x240xh40 mm
		
Ref. **01040**	Ref. **01041**	Ref. **01042**
Ref. **41040**	Ref. **41041**	Ref. **41042**

Expoplat GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
SAN
BPA FREE
GN

Plats à couvercle de protection pour passer de l'exposition à la conservation en un seul geste (il suffit de placer le couvercle).

Fermeture à clip: La fermeture à clip permet une conservation maximum des aliments. **Optimisation de l'espace**, empilement des plats avec le couvercle. **Expoplats empilables**. Appuis pour séchage rapide. Permet la **libre circulation de l'air** entre les plats pour favoriser le séchage. L'Expoplat in orpore un **couvercle transparent** pour une visualisation rapide du contenu.

GN 1/1
530x325xh36 mm

Ref. **00291** / 2+2 L

Expovitrines GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
SAN
BPA FREE
GN
CLIP

Les expovitrines ARAVEN GN1/2 et GN 1/1 disposent de plateaux et de cloches de protection pour passer de l'exposition à la conservation en un seul geste (il suffit de placer le couvercle).

GN 2/1
325x265xh118 mm

Ref. **00288** / 1+6 L

GN 1/1
530x325xh82 mm

Ref. **00289** / 2+9 L

Couvre-plats

Dans les établissements de self-service, le mode d'exposition devrait être tel que les aliments offerts soient protégés contre la contamination directe pouvant dérivée de la proximité ou de l'action du consommateur.

Le couvre-plats en Polycarbonate ARAVEN est incassable et protège l'aliment des éventuelles contaminations externes en le maintenant couvert jusqu'au moment du service. Par ailleurs, en cuisine, il permet d'empiler plusieurs plats, optimisant, par conséquent, l'espace jusqu'au moment du service. Les couvre-plats ARAVEN permettent de conserver la nourriture chaude jusqu'au moment du service. Ils dispo- sent d'un orifice au centre pour éviter la condensation et faciliter l'ouverture. La grande transparence permet une identification rapide des aliments.

Cinq modèles pour s'adapter aux différents contours de plats qui vont de Ø 215 à Ø 315.

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

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

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
7 PC
PC SAFE

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

Vaisselle catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

Modernes, innovatrices et attrayantes... ce sont les vaisselles de catering NATURE et WAVE Catering System d'ARAVEN. Un produit très soigné et d'une excellente finition esthétique, qui suit les dernières tendances de cuisine dans le secteur du catering.

Fabriquées en Polystyrène haute densité (PS) 100% recyclable, une matière offrant une excellente présentation, brillance et finition superficielle, digne d'un service de catering haut de gamme.

La gamme se décline en trois propositions de couleur: transparent, blanc et noir. La pièce et l'aliment se complémentent à l'exposition et trouvent un équilibre pour parvenir à une présentation impeccable permettant de mettre en valeur l'originalité des créations culinaires d'avantgarde.

La capacité permet de déguster l'aliment en une ou deux bouchées et les formes arrondies donnent accès à la totalité du contenu.

ERGONOMIQUES ET VERSATILES

Les pièces de la gamme offrent de multiples combinaisons de couleur et de forme (emboîtement du verre sur l'assiette afin de tenir les deux éléments dans une seule main. L'assiette plate avec l'assiette creuse ...).
Facilement empilable pour optimiser l'espace à vide pour toute la famille.

Vaisselle 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. _ _**760** / 5cl
51x51xh33 mm

Ref. _ _**761** / 9cl
51x51xh55 mm

Ref. _ _**763** / 7cl
70x70xh23 mm

Ref. _ _**765**/ 25cl
107x107xh35 mm

◯ Ref. _ _**762**
● Ref. _ _**762**
80x80xh15 mm

Ref. _ _**764**
127x127xh15 mm

Ref. _ _**766**
280x280xh15 mm

Ref. _ _**768**
200x70xh8 mm

Ref. _ _**767**
480x240xh17 mm

Vaisselle catering

Ref.
Ref. **01** _ _ _
Ref. **41** _ _ _
Ref. **91** _ _ _

nature
catering system

Ref. _ _**739**
98x20xh11 mm

Ref. _ _**734**
119x40xh20 mm

Ref. **91735** / 5cl
56xh43 mm

Ref. _ _**736** / 9cl
60xh64 mm

Ref. _ _**745** / 8 cl
90x84xh32 mm

Ref. _ _**744**
97x79xh15 mm

Ref. _ _ **743**
104x160xh18 mm

Ref. **91742**
340x209xh19 mm

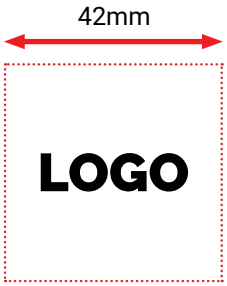
Verres et cruches

ils conviennent parfaitement à l'utilisation collective au cours de festivals, dans les piscines et établissement d'hébergements touristiques où il est recommandé d'utiliser des vaisselles incassables.

La gamme de verres ARAVEN dispose d'un grand éventail de capacités. Incassables, transparents et maniables. Ils sont réutilisables, ils minimisent l'impact environnemental car ils produisent moins de déchets par rapport au verre jetable. Ils conviennent parfaitement à l'utilisation collective au cours de festivals, dans les piscines et établissement d'hébergements touristiques où il est recommandé d'utiliser des vaisselles incassables. Le design suit les tendances en vaisselle utilisées dans la restauration avec un effet visuel similaire au verre.

Personnalisation

Les verres ARAVEN sont personnalisables par sérigraphie ou gravure. Il existe aussi la possibilité de combiner design de personnalisation gravure avec sérigraphie.



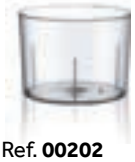
LOGO:
Size Max. 42xh42mm
Max. 2 color
Min. 200 unités

Verres et cruches

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F

PC

PC SAFE

25cl. ø71xh98 mm	40cl. ø82xh114 mm	56cl. ø92xh127 mm	25cl. ø 82xh62 mm	40cl. ø 85xh90 mm	56cl. ø 89xh119 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

5 PP

BPA FREE

25cl. ø71xh98 mm	40cl. ø82xh114 mm	56cl. ø92xh127 mm	25cl. ø 82xh62 mm	40cl. ø 85xh90 mm	56cl. ø 89xh119 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

Ensemble de 9 verres

Ref. **04322**

x 6

Ensemble de 6 verres

Ref. **04203**

x 8

Ensemble de 8 verres

Ref. **04645**

Verres et cruches

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F

PC

PC SAFE

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**

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

SAN

BPA FREE

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**

Verres et cruches

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

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**

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
SAN
BPA FREE

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**

araven
araven

Accessories buffet

Ils conviennent parfaitement à l'exposition sur les tables de buffet et les comptoirs de restauration. Résistance maximum, fabriqués en PC.

Pinces. Le compagnon idéal pour servir les produits chauds et froids. Design ergonomique qui facilite la prise des aliments difficiles à servir comme les légumes ou les salades. Les pinces planes assurent une prise parfaite de l'aliment.

Des louches à contrôle de la portion pour servir la quantité désirée d'assaisonnement. Conçues avec une encoche latérale de façon à contribuer à ce que les louches ne glissent pas à l'intérieur des récipients.

Cuillères. Design ergonomique avec encoche sur la partie arrière qui aide à loger la cuillère sur le récipient pour éviter qu'elle ne tombe à l'intérieur. Idéales pour préparer et servir les aliments chauds ou froids.

Louches

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

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

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

Cuillères
333 x 73 mm

Ref. **91704**

Ref. **41704**

Ref. **91703**

Ref. **41703**

Ref. **01703**

Pinces
230 mm

Ref. **91705**

Ref. **41705**

Ref. **01705**

Ref. **91706**

Ref. **41706**

Ref. **01706**

araven

Cruches empilables

Solutions pratiques et sûres pour le service de boissons

Les nouvelles cruches empilables ARAVEN sont emboîtables sans couvercle pour optimiser l'espace de rangement lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Le design exclusif de leur couvercle, non seulement protège le contenu de la cruche de toute contamination extérieure, mais possède aussi une double position permettant: L'ouverture de la cruche avec une grille pour empêcher les glaçons de tomber.

NSF _1400 _1401 _1402 _1403

7 ABS
5 PP
7 PC
NSF 7 0/1 2/3

Couvercle 119x119x41 mm

Ref. **01400**

Ref. **21400**

2 HDPE

7 PC PC SAFE
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

5 PP BPA FREE
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

7 ABS BPA FREE
+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**

Service de table

La cruche incassable évite les risques inutiles dans les cantines destinées aux grands groupes de personnes.

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**

Service de table

2 HDPE

Ref. **01068**
ø97xh137 mm

5 PP

Ref. **01475**
325x265xh150 mm

5 PP

Ref. **01064**
156x81xh131 mm

5 PP

Ref. **01037**
366x297xh60 mm

5 PP

Ref. **02038**
ø115xh140 mm

2 HDPE

Ref. **01010**
280x110xh48 mm

7 ABS 7 SAN

Ref. **02077**
160x130xh105 mm

6 PS

Ref. **02037**
ø112xh25 mm

5 PP

Ref. **01049**
212x138xh21 mm

Porte-couverts

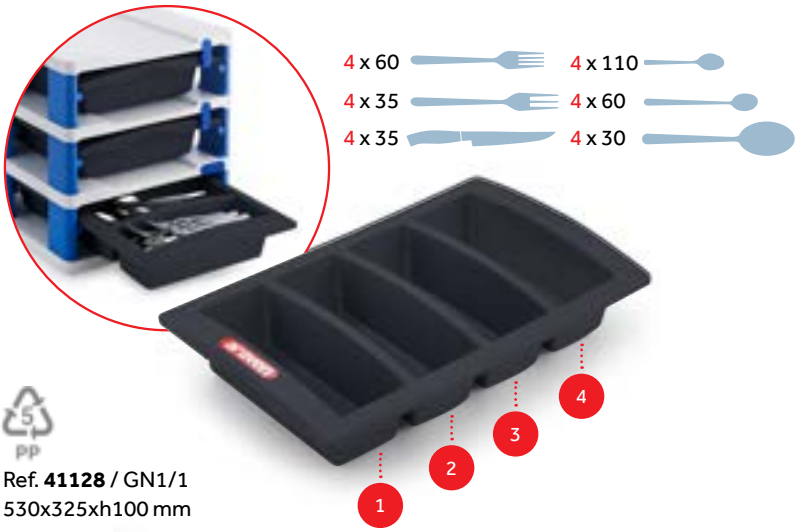
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Les porte-couverts vous permettent de conserver les couverts propres et rangés, après lavage et séchage, jusqu'au moment de les mettre sur la table.

Le porte-couverts d'ARAVEN à 4 compartiments et mesure GastroNorm 1/1 est compatible avec le reste des installations de l'établissement. Le porte-couverts avec couvercle permet de protéger les ustensiles en salle, y compris de l'exposition à l'environnement, jusqu'au moment de leur utilisation.

5 PP

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



5 PP

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

Gant silicone

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F
BPA FREE

Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm

Ref. **31211**
153x124xh71 mm

Intérieur texturé prise en main facile et protéger des températures élevées.

araven

Chariot de service et accesoires

+150°C | +302°F
-25°C | -13°F
ALU
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

L'un des points clé du service de restaurant est le dressage des tables.

Le dressage de la salle à manger d'un restaurant consiste en deux étapes: la préparation et la vérification du matériel, d'une part et le dressage des tables, d'autre part. Normalement, ce travail se réalise en même temps. Pour le montage, compter sur l'aide d'un chariot permettra d'optimiser les temps de dressage car le nombre de déplacements diminue et le matériel préparé est à portée de la main. Un autre avantage de l'utilisation d'un chariot de service est d´éviter les risques professionnels puisqu'il n'est plus nécessaire de supporter les poids de ces matériels, qui sont généralement lourds comme les vaisselles, les couverts, ou les ustensiles divers.

Un chariot de service qui ne sera pas seulement très utile dans le dressage des tables. Sa versatilité vous sera aussi de grande aide pour débarrasser les tables et de même dans les travaux de logistique à la réception et distribution de marchandise, transport à l´intérieur de l´établissement ou service de chambres comme chariot de femme de chambre.

MAX 150kg

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm

MAX 150kg

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Bacs

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

Bacs noirs pour les déchets et les ustensiles sales
our transporter ou ramasser la vaisselle ou les verres

La couleur foncée évite que les convives voient l'intérieur des bacs contenant les déchets.
Nous recommandons que les bacs prévus à cette fin soient de couleurs différentes (noir) des bacs blancs ou transparents utilisés dans la cuisine. La raison principale est de faire la différence entre les bacs de dressage et débarras de la salle de ceux qui sont en contacts avec les aliments et de suivre ainsi des normes hygiéniques-sanitaire optimales.

Le bac noir à déchets et le récipient à couverts sales peuvent se placer sur les quatre côtés extérieurs du chariot pour vider plus facilement le contenu des assiettes.

9,5 L

Ref. **61218**
330x230xh175 mm

28,5 L

Ref. **61219**
330x230xh560 mm

20 L

Ref. **71134**
440x350xh160 mm

25 L

Ref. **71170**
530x396xh139 mm

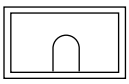
35 L

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

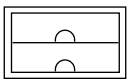
Tiroirs

Tiroirs pour garder en ordre

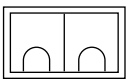
Les blocs tiroirs empilables d'ARAVEN gardent votre chariot bien rangé et, étant translucides, vous permettent de trouver rapidement tous les ustensiles dont vous avez besoin.



Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm

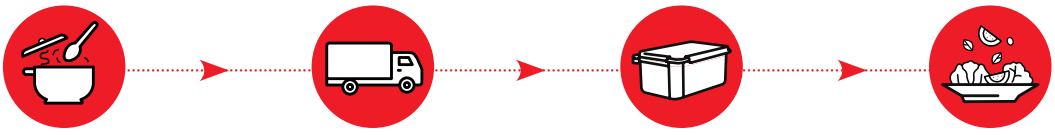
Ref. **07501**
450x349xh195 mm

Ref. **07502**
450x349xh195 mm

Ref. **07503**
450x349xh195 mm

Transport

La chaîne du froid, l'élément clé en sécurité alimentaire. La chaîne du froid est un ensemble d'étapes qui suivent le processus de réfrigération ou de congélation des aliments afin de les faire parvenir aux consommateurs de façon sûre. Elle comprend un ensemble d'éléments et d'activités indispensables pour garantir la qualité et la sécurité d'une denrée alimentaire, de son origine à sa consommation.



Objectif: Protéger les aliments en les conservant à température correcte durant le transport afin d'éviter la multiplication de micro-organismes susceptibles d'affecter la qualité et la sécurité des denrées alimentaires.

Surgelés -18°C

Frais 6°C

La rupture de la température optimum de réfrigération ou de congélation au cours d'une des étapes est nuisible à la sécurité et la qualité de l'aliment.
Quand l'aliment doit parvenir à sa destination à température de service, (65°) le transport peut être réalisé à chaud. Dans ce cas, il est impératif que les aliments ne subissent que de minimes variations durant leur durée de vie commerciale utile. Le transport sera effectué en véhicules ou moyens préparés pour maintenir la continuité de la température de conservation du produit, sans à peine varier.

Armoires isothermes GastroNorm

Transport de produits pré-cuisinés ou cuisinés avec une maîtrise absolue de la chaîne du froid et du chaud.

Transport de produits pré-cuisinés ou cuisinés: garantit le maintien dans des conditions optimums de température durant le transport, avec une maîtrise absolue de la chaîne du froid et du chaud.

L' Armoire Isotherme ARAVEN est légère et résistante, protège les aliments des changements thermiques et garantit une maîtrise absolue des chaînes du froid et du chaud.

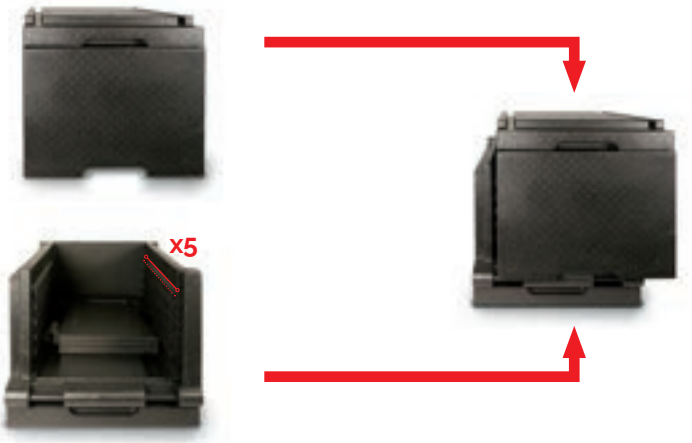
1h ↓ 2° **Conservation à Chaud:** La température baisse de 2° C toutes les un heure.

1h ↑ 0,5° **Conservation à froid:** La température augmente de 0,5°C toutes les un heure.

Optimisation de l'espace

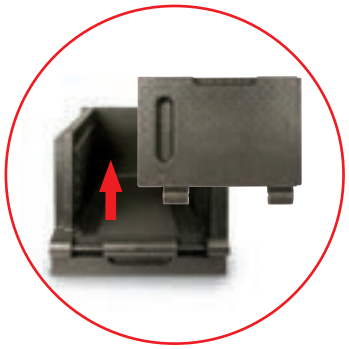
Empilage entre modules avec couvercle.

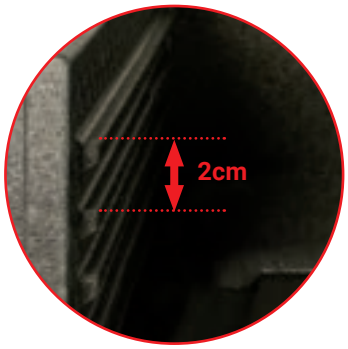
Stockage à vide.



+120°C | +248°F
-40°C | -40°F
EPP
BPA FREE

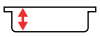
Double accessibilité: Ouverture supérieure et avant qui permet de charger et de décharger dans des conditions maximales d'accessibilité, de commodité et de rapidité. **Porte avant rabattable** avec plusieurs contenants empilés. **Empilement facile**. Poignées intégrées. Zones de prise latérale.





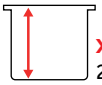
Démontable et facile à nettoyer, apte au lave-vaisselle. Logements latéraux pour sangles de transport.
Guides intérieurs et logements des bacs Gastronorme:

GN 1/1


x3
65 mm

x2
100 mm

x1
150 mm


x1
200 mm

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

Armoire isotherme GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE
GN

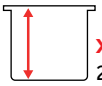
Valve vapeur, facilite l'évacuation de la vapeur afin d'éviter la condensation. **Anses supérieures** en plastique pour fixation et transport. **Fermeture haute résistance** avec joint en caoutchouc qui ferme hermétiquement l'armoire. **Guides intérieurs** et logement pour bacs Gastronorme. **Empilables**.

GN 1/1

x6
65 mm

x4
100 mm

x3
150 mm


x2
200 mm

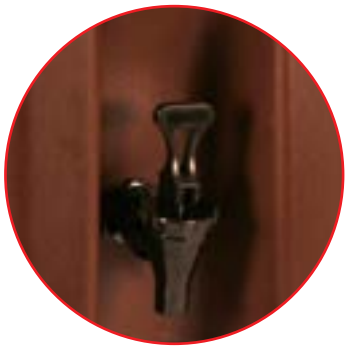
2h 1° **Conservation à chaud:** La température baisse de 1° C toutes les 2 heures.

2h 1° **Conservation à froid:** la température augmente de 1° C toutes les 2 heures.

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

Isotherme pour liquides

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE



Maintient les boissons froides ou chaudes durant des heures. Anses moulées intégrées. Empilables. 4 fermetures latérales. Robinet distributeur de boissons, anti-goutte à deux positions: 1. Débit continu. 2. Débit réglable.

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

Plateforme GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE
GN

Base à roulettes facilitant le transport des Armoires Gastronorme qui devient plus commode et plus rapide.

Comprend sangle de fixation.

Inclut deux roues avec frein.

MAX 150kg

Plateforme avec roulettes

Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Bacs a couvercle

Etiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à l'origine, ce qui contribue au respect de la Réglementation sur la Traçabilité Rég. (CE) 852/2004 et Rég. (CE) 178/2002 visant les denrées alimentaires.

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Contenants Araven, grâce à leur système d'identification ColorClip, aident à la prévention de la Contamination Croisée, en assurant que le contenu du récipient sera toujours de la même nature: volailles, viandes rouges, légumes frais/fruits ou poissons.

Empilables avec couvercle et **emboîtables** à vide. **Poignées latérales**, à fermeture pour en faciliter la manipulation et le transport.

\+ Ref. **03171**
Ref. _ _**173** 6,8 L

\+ Ref. **03171**
Ref. _ _**183** 23 L

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE

BPA FREE

Marqueur HORECA
Pág. 57

Bac Perforeé
Pág. 121

Ref. **03171**

Grilles GN
Pág. 51

Ref. **01178**

Ref. **01178**

Ref. **01180**

30L

40L

60L

Ref.
◯ Ref. **01** _ _ _
▨ Ref. **91** _ _ _

Ref. _ _**172**
530x396xh159 mm

Ref. _ _**173**
530x396xh225,5 mm

Ref. _ _**183**
530x396xh378,5 mm

40L

◯ Ref. **00545**
830x460xh180 mm

Bacs à couvercle

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

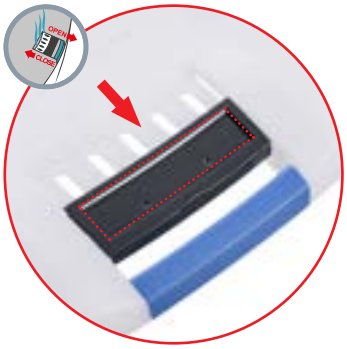
BPA FREE

Ref. **91184** / 9 L
380x265xh155 mm

Ref. **91185** / 14 L
380x265xh230 mm

Fermetures latérales du couvercle. Poignées latérales pour en faciliter la manipulation et le transport.

Food Bacs



Ventilation: Trappes de ventilation pour aliments à haute teneur en humidité: fruits et lé umes frais. Garantit la recirculation de l'air dans le transport des aliments et permet l'élimination de l'eau évaporée sans formation de condensation.

Logement pour emplacement de l'identificateur du contenu intérieur.

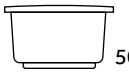
ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées.

Emboîtables sans couvercle, optimisation de l'espace à vide. Empilables avec couvercle.

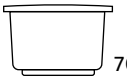
Roulettes résistantes en polyamide, dans les dimensions 70L et 90L pour faciliter le transport.

Fermetures métalliques latérales dans les dimensions 70L et 90L, assurant la fermeture du couvercle.

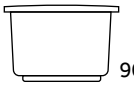
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE



50L



70L



90L

Ref. **01850**
600x395xh410 mm

Ref. **01870**
655x435xh455 mm

Ref. **01890**
705x465xh480 mm

Nettoyage

Le seau de poubelle dans la cuisine peut être un foyer éventuel de contamination et l'endroit idéal pour la prolifération bactérienne. Afin d'éviter tout risque pour la sécurité alimentaire dans la zone de travail où les aliments sont manipulés, il faudra utiliser des seaux de poubelle à couvercle et ouverture non manuelle. Ils seront situés dans les zones spécialement conçues à cette fin, évitant tout contact avec les produits alimentaires. Les récipients de poubelle seront fabriqués avec des matériaux résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter afin de garantir leur bon état d'hygiène.

Les seaux de poubelle ARAVEN sont des alliés essentiels dans la mise en place de systèmes HACCP dans les processus de nettoyage.
Le couvercle est actionné par une pédale, ce qui permet de déposer les ordures sans que les mains n'entrent en contact avec le seau, contribuant à ce qu'elles ne contaminent pas les autres zones de travail ni les aliments manipulés ultérieurement. De plus, leur matériau résistant permet le nettoyage et si nécessaire, la désinfection pour un entretien correct de la zone de la poubelle, empêchant toute prolifération bactérienne.

ARAVEN dispose de seaux spécifiques pour chaque type de déchets, permettant le tri du déchet généré pour son élimination ultérieure, sans porter préjudice à l'environnement conformément à la réglementation communautaire applicable à cet effet. La gamme des seaux de poubelle va de 22 litres à 120 litres de capacité, s'adaptant aux besoins de volume de déchets générés par l'activité de la cuisine.

100%
22L

Poubelles recyclées

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

Poubelles fabriquées à partir des déchets issus de notre production. Les déchets plastiques générés dans nos usines de production sont entièrement recyclés et transformés en nouveaux produits sans perdre leurs propriétés. Cela permet de réduire au minimum la pollution de l'environnement.

1

Récupération et transformation

des déchets plastiques

issus de notre production

2

Fabrication en réutilisant

100 % des

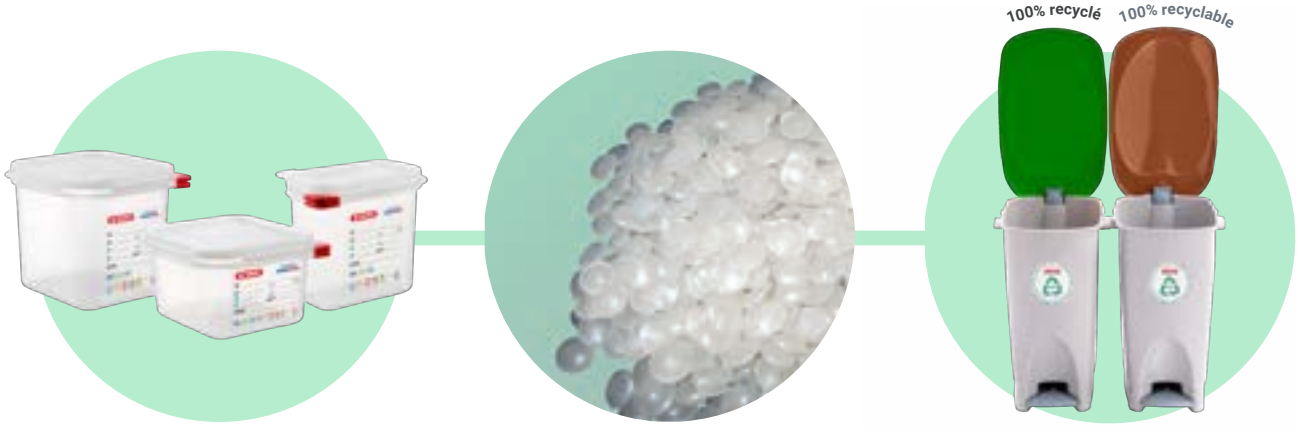
déchets plastiques

3

Nous créons de nouveaux

produits

avec des matériaux



Poubelles recyclées

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

22L

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

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

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

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

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

22L

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

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE

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

PP

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

Seaux de poubelle

Avec pédale en plastique rigidifié: pour une plus grande résistance. Cette pédale actionne l'ouverture du couvercle pour éviter tout contact direct avec les déchets déposés dans le conteneur de déchets.

Accessibilité totale. Le couvercle s'ouvre totalement et se loge sur la partie arrière du seau pour vider son contenu facilement.

Poubelles **grand format à roulettes** en caoutchouc pour faciliter le transport.

Ergonomie de son anse qui en facilite la mobilité.

Codification de couleur pour recyclage et tri sélectif des déchets.

Fabriqué en Polyéthylène haute densité (HDPE) qui garantit sa résistance.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE

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

Nettoyage et hygiène

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

6x
Ref. **40249** / 15L
370x383xh370mm

6x
Ref. **40250** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

6x
Ref. **14660** / 15L
370x383xh370mm

6x
Ref. **14661** / 12L
ø290xh290mm

10x
Ref. **61220**
210x300xh630mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

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. **88249** / 15L
370x383xh370mm

6x
Ref. **88250** / 12L
ø290xh290mm

Rangement multi-usage

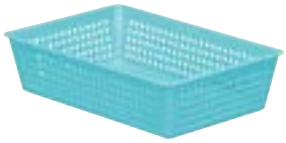
Ref. **00302**
265x180xh185 mm

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
		04010	8411777040106	176x108x165	18411777040103	225x190x135	6	20	960	2040
		04011	8411777040113	176x108x100	18411777040110	225x190x170	6	20	720	1560
		04012	8411777040120	176x108x150	18411777040127	225x185x210	6	20	480	1200
		04015	8411777040151	176x162x65	18411777040158	335x190x155	6	14	588	1176
		04016	8411777040168	176x162x100	18411777040165	320x185x170	6	14	504	1092
		04017	8411777040175	176x162x150	18411777040172	330x185x240	6	14	336	756
		04019	8411777040199	265x162x65	18411777040196	345x285x160	6	8	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)				
		04020	8411777040205	265x162x100	18411777040202	345x285x195	6	8	240	528
		04021	8411777040212	265x162x150	18411777040219	340x285x240	6	8	192	432
		04025	8411777040250	325x176x65	18411777040257	340x340x155	6	6	252	504
		04026	8411777040267	325x176x100	18411777040264	340x340x185	6	6	180	432
		04027	8411777040274	325x176x150	18411777040271	360x350x23	6	6	144	260
		04034	8411777040342	325x265x65	18411777040349	335x280x260	6	8	192	384
		04035	8411777040359	325x265x100	18411777040356	335x280x229	6	8	192	480
		04036	8411777040366	325x265x150	18411777040363	340x280x345	6	8	144	288
		04037	8411777040373	325x265x200	18411777040370	335x285x410	6	9	108	270
		04058	8411777040588	530x325x65	18411777040585	540x335x225	6	4	96	240
		04059	8411777040595	530x325x100	18411777040592	540x335x290	6	4	72	168
		04060	8411777040601	530x325x150	18411777040608	540x350x345	6	4	72	144
		04061	8411777040618	530x325x200	18411777040615	535x335x395	6	4	48	120
		04073	8411777040731	176x162x130	18411777040738	320x185x205	6	14	420	924
		04075	8411777040755	325x176x130	18411777040752	345x335x195	6	6	180	396
		04076	8411777040762	325x265x130	18411777040769	335x280x270	6	8	192	384
		04078	8411777040786	530x325x130	18411777040783	545x340x300	6	4	72	168
		04013	8411777040137	176x108x13	18411777040134	185x120x105	6	39	2340	4914
		34013	8411777340138	176x108x13	18411777340135	185x120x106	6	39	2340	4914
		04018	8411777040182	176x162x27	18411777040189	180x175x125	6	24	1152	2592
		34018	8411777340183	176x162x27	18411777340180	180x175x126	6	24	1152	2592
		04022	8411777040229	265x162x27	18411777040226	275x175x125	6	18	864	1944
		34022	8411777340220	265x162x27	18411777340227	275x175x126	6	18	864	1944
		04029	8411777040298	325x176x27	18411777040295	330x190x130	6	14	672	1428
		34029	8411777340299	325x176x27	18411777340296	330x190x130	6	14	672	1428
		04038	8411777040380	325x265x27	18411777040387	350x280x130	6	8	384	816
		34038	8411777340381	325x265x27	18411777340388	350x280x130	6	8	384	816
		04062	8411777040625	530x325x27	18411777040622	535x340x125	6	4	192	432
		34062	8411777340626	530x325x27	18411777340623	535x340x125	6	4	192	432
		07390	8411777073906	176x108x13	18411777073903	185x120x106	6	39	2340	4914
		07391	8411777073913	176x162x27	18411777073910	180x175x125	6	24	1152	2592

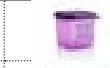
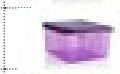
		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		07392	8411777073920	265x162x27	18411777073927	275x175x126	6	18	864	1944
		07393	8411777073937	325x176x27	18411777073934	330x190x130	6	14	672	1428
		07394	8411777073944	325x265x27	18411777073941	350x280x130	6	8	384	816
		07395	8411777073951	530x325x27	18411777073958	535x340x125	6	4	192	432
		03019	8411777030190	165x100x6	18411777030197	230x170x115	60	21	11340	25200
		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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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	10	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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		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	208x100x20	18411777002545	250x225x140	24	15	2520	5760
		00243	8411777002432	208x100x20	18411777002439	375x225x130	24	10	1920	4080

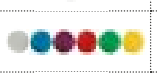
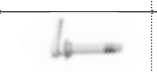
		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		00242	8411777002425	260x115x20	18411777002422	245x240x290	24	12	864	2016
		00241	8411777002418	260x205x20	18411777002415	285x210x235	12	12	576	1296
		01923	8411777019232	312x283x20	18411777019239	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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01260	8411777012608	530x396x285	18411777012605	540x430x430	2	4	16	40
		06041	8411777060418	600x400x100	18411777060415	600x400x460	5	4	40	80
		06040	8411777060401	600x400x23,5	18411777060408	610x410x80	5	4	200	400
		61226	8411777612266	620x460x1840	18411777612263	685x85x1835	1	14	14	14
		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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		00960	8411777039605	890 < 1.350x 480x1.671	18411777039602	805x605x210	1	2	10	20
		00961	8411777039612	1.390 < 1.840x 480xx1.671	18411777039619	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
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

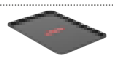
		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		60101	8411777601017	504x304x34	18411777601014	510x330x145	4	5	140	300
		22101	8411777221017	504x304x34	18411777221014	510x330x145	4	5	140	300
		08102	8411777081024	404x304x24	18411777081021	410x320x150	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
		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

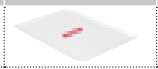
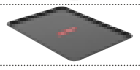
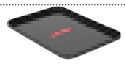
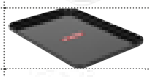
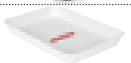
		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		32859	8411777328594	604x404x34	18411777328591	610x410x110	3	4	120	240
		00554	8411777005549	70x193	18411777005546	250x250x225	16	12	768	1920
		02554	8411777025547	70x193	18411777025544	250x250x225	16	12	768	1920
		05554	8411777055544	70x193	18411777055541	250x250x225	16	12	768	1920
		00555	8411777005556	70x233	18411777005553	250x250x270	16	12	768	1536
		02555	8411777025554	70x233	18411777025551	250x250x270	16	12	768	1536
		05555	8411777055551	70x233	18411777055558	250x250x270	16	12	768	1536
		00556	8411777005563	75x273	18411777005560	315x315x270	16	8	512	1024
		02556	8411777025561	75x273	18411777025568	315x315x270	16	8	512	1024
		05556	8411777055568	75x273	18411777055565	315x315x270	16	8	512	1024
		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	250x250x220	16	12	960	1920
		01376	8411777013766	70x193	18411777013763	250x250x220	16	12	960	1920
		01377	8411777013773	70x233	18411777013770	250x250x275	16	12	768	1536
		01378	8411777013780	75x273	18411777013787	310x310x275	16	8	512	1024
		01379	8411777013797	80x312	18411777013794	313x313x325	16	8	384	768
		71276	8411777712768	70x193	18411777712765	250x250x225	16	12	768	1920
		71277	8411777712775	70x233	18411777712772	250x250x270	16	12	768	1536
		71278	8411777712782	75x273	18411777712789	315x315x270	16	8	512	1024
		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
		00847	8411777008472	75x270	18411777008479	310x310x290	16	8	384	896
		21376	8411777213760	70x193	18411777213767	250x250x220	16	12	960	1920
		21377	8411777213777	70x233	18411777213774	250x250x275	16	12	768	1536
		21378	8411777213784	75x273	18411777213781	310x310x275	16	8	512	1024
		21379	8411777213791	80x312	18411777213798	313x313x325	16	8	384	768

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		51376	8411777513761	70x193	18411777513768	250x250x220	16	12	960	1920
		51377	8411777513778	70x233	18411777513775	283x283x245	16	12	768	1536
		51378	8411777513785	75x273	18411777513782	310x310x275	16	8	512	1024
		51379	8411777513792	80x312	18411777513799	313x313x325	16	8	384	768
		03377	8411777033771	75x212	8411777033771	250x255x270	16	12	768	1536
		00954	8411777019546	70x206	18411777019543	280x285x244	16	12	768	1536
		00955	8411777019553	75x246	18411777019550	297x310x285	16	8	384	768
		00956	8411777019560	75x286	18411777019567	303x303x285	16	8	384	896
		00957	8411777009578	65x40	18411777009575	185x175x145	6	24	1008	2016
		00958	8411777009585	57x18	18411777009582	185x175x146	6	24	1008	2016
		03378	8411777033788	80x253	8411777033788	310x310x270	16	8	512	1024
		01373	8411777013735	48x110	8411777013735	360x370x150	25	6	1050	2250
		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

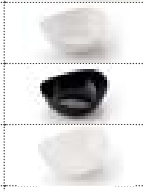
		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01366	8411777013667	157x243	18411777013664	530x360x275	6	5	120	240
		01365	8411777013650	147x215	18411777013657	485x310x250	6	5	120	270
		01364	8411777013643	116x164	18411777013640	385x255x190	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	8411777751323	485x335x80	18411777751320	485x345x255	12	5	240	540
		75133	8411777751330	540x385x80	18411777751337	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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01074	8411777010741	325x160	18411777010748	345x345x260	6	6	144	288
		01075	8411777010758	380x180	18411777010755	400x400x295	6	6	108	252
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		61046	8411777610460	350x270x20	18411777610467	360x285x95	12	8	1056	2304
		17046	8411777170469	350x270x20	18411777170466	360x285x95	12	8	1056	2304
		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

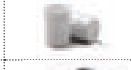
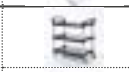
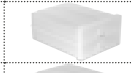
		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01024	8411777010246	420x300x12	18411777010243	440x335x130	24	5	960	2040
		14024	8411777140240	420x300x12	18411777140247	440x335x130	24	5	960	2040
		01225	8411777012257	500x360x12	18411777012254	540x400x85	12	4	576	1296
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		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

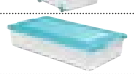
		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91648	8411777916487	67x67x222	18411777916484	450x310x485	48	6	576	1152
		91649	8411777916494	117x117x210	18411777916491	500x380x465	24	4	192	384
		91643	8411777916432	87x97	18411777916439	380x380x330	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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		91705	8411777917057	230	18411777917054	260x150x170	12	21	1512	3276
		41705	8411777417052	230	18411777417059	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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		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

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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
		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	8411777428669	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
		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
		81093	8411777810938	380x265x155	18411777810935	385x275x485	6	8	96	192
		00300	8411777003002	350x250x280	18411777003009	762x285x360	3	4	36	72
		00301	8411777003019	350x250x190	18411777003016	771x265x360	4	4	48	96

		ITEM	EAN13 | GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 | GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		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

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

www.araven.com

4 LDPE Polyethylene -40° +90°	5 PP Polypropylene -40° +95°	6 PS Polystyrene -20° +80°	7 PC Polycarbonate -40° +99°	7 PA Polyamide -40° +70°	41 ALU Aluminium
2 HDPE High-density Polyethylene -40° +90°	7 ABS Acrylonitrile butadiene styrene -40° +80°	7 SAN Styrene acrylonitrile -40° +90°	5 EPP Expanded Polypropylene -40° +120°	7 PMMA Methacrylate -40° +70°	SI Silicone -40° +230°

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

Official Sponsor

Collaborating chefs

ARAVEN S.L. Polígono Industrial San Miguel · Río Martín nº 6 · 50830 · Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain) · T. (+34) 976 46 52 00 · **www.araven.com**

© Copyright All rights reserved. No part of this publication may be translated, reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or bay any area means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the author ARAVEN.