



GN DRAIN TRAYS

REJILLAS GN



Easy to clean
Fácil limpieza



GASTRONORM



Ergonomic
Ergonomía



Optimum design
Óptima geometría



GastroNorm drain trays are essential elements in any kitchen where food preservation takes place. They are used in the preservation of foods that release juices, reducing the amount of losses due to spoilage. Fresh meat and fish release a liquid called exudate. This exudate contains nutrients and water that can encourage the proliferation of bacteria, with a resulting potential health hazard. Correct preservation of this type of food requires the use of drain trays that separate the exudate from the food. The drain trays used for this purpose must be high enough to avoid the exudate flowing over the drain trays and their design must avoid sharp edges, corners and nooks where the exudate can accumulate. The drain tray is placed in the bottom of the container and encourage drainage to the bottom, thus avoiding contact between the liquid and the food and reducing the risk of proliferation of bacteria.

Araven has drain trays that adapt to its food containers (in GastroNorm sizes as well as other sizes) designed to evacuate exudates, and thus maintain food quality.

Elementos esenciales en toda cocina que lleve a cabo procesos de conservación son las Rejillas GastroNorm. Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro. Las carnes y los pescados frescos desprenden un líquido llamado exudado. Este exudado contiene los nutrientes y la humedad suficiente como para favorecer la proliferación bacteriana con el consabido riesgo que ello supone. Una correcta conservación de estos alimentos conlleva la utilización de rejillas que permitan la separación del exudado del propio alimento. Las rejillas utilizadas para tal fin deben contar con una altura suficiente para evitar que el exudado se desborde por encima de las mismas y, además, su diseño debe evitar las aristas vivas, las esquinas y los recovecos en los que pueda acumularse este exudado. La Rejilla se coloca en el fondo del recipiente y favorece el drenaje de líquido hacia el fondo del mismo evitando así todo contacto entre líquido y alimento, y reduciendo el riesgo para la proliferación bacteriana.

Araven cuenta con rejillas adaptadas a sus contenedores de alimentos (tanto en tamaños GastroNorm como en otros tamaños) en cuyo diseño se ha tenido en cuenta la evacuación del exudado, permitiendo así una conservación de calidad.



HDPE High-density polyethylene
-40°F/+194°F



1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/8

Valid for the following sizes / Válido para tamaños:

GN 1/4 - 8¼" x 4"

Item	h
243	¾"



Item. 3026 Item. 3027 Item. 3028
Item. 767 Item. 768 Item. 769

1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/8

Valid for the following sizes / Válido para tamaños:

GN 1/3 - 10¼" x 4½"

Item	h
242	¾"



Item. 3029 Item. 3030 Item. 3031
Item. 770 Item. 771 Item. 772

1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/8

Valid for the following sizes / Válido para tamaños:

GN 1/2 - 10¼" x 8½"

Item	h
241	¾"



Item. 3033 Item. 3034 Item. 3035
Item. 773 Item. 774 Item. 775

1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/8

Valid for the following sizes / Válido para tamaños:

GN 1/1 - 18½" x 10½"

Item	h
256	¾"



Item. 3037 Item. 3038 Item. 292 Item. 293
Item. 777 Item. 778 Item. 779 Item. 283

Optimum shape: Designed to correctly evacuate exudates. High enough to separate liquids from food. Complies with hygiene and health regulations that recommend avoiding contact between food and liquids.

Óptima geometría: Diseñada para una correcta evacuación del exudado. Altura que permite separar el exudado del alimento, (2 cm). Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.



Rounded edges: A special design that avoids accumulation of food remains and makes cleaning easier.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.



GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to dimensions and specifications established in EN 631.1 standard.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.



Ergonomic: An ergonomic edge to facilitate handling of the grille.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la rejilla.

