

GN FLOURING TRAY

BAC A FARINE GN

araven

GN 1/1 530 x 325 mm

Item	h
290	100 mm

1/1	2/1		
2/3	1/2	5/6	
1/8	1/4		



Perforated
Perforé

This useful item presented by Araven is for flouring and breadcrumbing. In addition, thanks to its versatility, it can be used as a strainer or for macerating food, or simply as a GastroNorm storage container.

Araven's GastroNorm flouring dish has a lid that can be used as a GastroNorm tray by just turning it over, which is very useful for placing food on it while in the process of preparation. In addition, it is three times lighter than steel, more hygienic and safer, as it has no sharp edges and no nooks where food remains can accumulate.

Pour enfariner ou paner les aliments, Araven dispose aussi d'un élément facilitant la tâche, mais de plus, la versatilité de la pièce permet son utilisation comme égouttoir ou pour réaliser les marinades ou tout simplement comme bac GastroNorm.

Le bac à Farine GastroNorm d'Araven possède un couvercle qui, en le retournant seulement, se transforme en un plateau GastroNorm très utile pour déposer les aliments durant leur élaboration. Par ailleurs, il est trois fois plus léger qu'un bac en acier et plus hygiénique et sûr car il n'a pas d'arêtes vives ni de recoins où pourraient se loger et s'accumuler les restes.



HDPE

Polyethylene.
-40°C+90°C

Lid with clip fastener to preserve leftovers. The protective lid prevents any contamination of stored food. The lid can also be used as a tray for food preparation.

Lighter than steel flouring trays.

Maximum hygiene. Can be washed in a dishwasher.

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

Rounded corners: Specially designed to avoid the accumulation of remains and to facilitate cleaning.

Ergonomic: Ergonomic edges make it easy to handle the flouring tray.

Couvercle à fermeture par clip pour pouvoir conserver l'excédent. Il dispose d'un couvercle pour conserver qui empêche la contamination de l'aliment stocké. Le couvercle peut s'utiliser comme plateau dans les travaux d'élaboration.

Plus léger que les bacs à farine en acier.

Hygiène maximum car apte au lave-vaisselle.

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

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

Ergonomie: Le rebord ergonomique facilite la manipulation du bac à farine.



GASTRONORM



Easy to clean
Nettoyage facile



Ergonomic
Ergonomie

