

AIRTIGHT POLYCARBONATE CONTAINERS

BOÎTES HERMÉTIQUES EN POLYCARBONATE



Airtight
Hermétique



GASTRONORM



Permanent label
Étiquette Permanente



Container closed with another container
Fermure bac à bac



Easy to clean: Rounded edges
Nettoyage facile: Bords arrondis



Measuring scale
Règlette de mesure



Ergonomic
Ergonomie



High resistance to impact
Haute résistance à l'impact



Transparent
Transparent



Polycarbonate:

High resistance to impact.
Very tough, durability.

Polycarbonate:
Haute résistance à l'impact.
Très résistant, durabilité

Maximum transparency for quick identification of the food and its state.

Maximum de transparence pour une identification rapide de l'aliment et de son état.

Dishwasher-proof.

High dimensional stability.
Very low absorption of humidity.
Stability with regard to chemical agents, does not stain.

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



Optimum behaviour at very low temperature, withstands high temperatures, even bain-marie conditions.

Comportement optimum à très basses températures et peut supporter également de hautes températures, y compris le bain marie.



Compliance with all European regulations on materials and objects intended for food contact.

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



Araven complies with ALL migration regulations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/UE.

Araven satisfait à TOUTES les Réglementations relatives aux Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE.



Araven airtight containers hold NSF certification and they are therefore in the NSF list of products.

Les récipients hermétiques Araven possèdent la Certification NSF et par conséquent, ils figurent sur les listes de produits NSF.

AIRTIGHT POLYCARBONATE CONTAINERS

BOÎTES HERMÉTIQUES EN POLYCARBONATE



GN 1/6 - 176 x 162 mm

h	Cap	Item		
22 mm				09852
65 mm	1,1 L	781	796	
100 mm	1,5 L	782	797	
150 mm	2,15 L	783	798	



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

GN 1/4 - 265 x 162 mm

h	Cap	Item		
22 mm				09853
65 mm	1,8 L	767	816	
100 mm	2,8 L	768	817	
150 mm	4,3 L	769	818	



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

GN 1/3 - 325 x 176 mm

h	Cap	Item		
22 mm				09854
65 mm	2,5 L	770	808	
100 mm	4 L	771	819	
150 mm	6 L	772	820	
200 mm	6,7 L	786	831	



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

= Container + lid / Bac + Couverture = Container / Bac = Airtightness lid / Couverture Hermétique



Built-in label to comply with traceability regulations: Reg (CE) n.852/2004 Reg (CE) n.178/2002. The Permanent label enables professional chefs to identify contents and keep information on the food origin, thus helping to comply with Traceability Regulations Reg (EC) 852/2004 and Reg (EC) 178/2002 regarding food.



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



Versatility: Enables one container to be used to cover another. It is possible to close one container with another to adapt to the capacity required at any given time. Dual-purpose lid. The lid is also a tray (GN 1/1 and GN 1/2). Just by turning over the lid, it becomes a tray with GastroNorm sizes.



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

Etiquette intégrée afin de satisfaire à la réglementation de traçabilité: Rég (CE) n.852/2004 Rég (CE) n.178/2002. 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.

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

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 GastroNorm.

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

GN 1/2 - 325 x 265 mm

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



h	Cap	Item		
22 mm				09855
65 mm	3,8 L	773	821	
100 mm	6 L	774	822	
150 mm	9,5 L	775	823	
200 mm	11,3 L	776	834	

GN 1/2 - GN 1/1

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



h	GN	Item
		20 mm
20 mm	GN 1/1	829

PC support cover
Cover + Cover = GN tray + Cover
Couvercle d'appui
Couvercle + Couvercle = Plateau GN + Couvercle

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



h	Cap	Item		
22 mm				856
65 mm	9 L	777	826	
100 mm	13 L	778	827	
150 mm	20 L	779	828	
200 mm	25,3 L	780	835	

GN 1/1 - 530 x 325 mm

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



h	Item
	150 mm

For perfect preservation, enables the separation of exudates from the food itself. Other uses, pasta and vegetable strainer.
Pour une parfaite conservation, il permet la séparation de l'exsudat de l'aliment même. Autres usages, égouttoir de pâtes et légumes frais.

= Support cover / Couvercle d'appui

Rounded edges: The special design avoids the accumulation of food remains and facilitates cleaning.

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

Ergonomics: Ergonomic edges make the container easy to handle.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Contents scale: Measuring scale and GastroNorm size indicator.

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

Related products:

HORECA Marker with non-toxic ink. Resistant to friction and cold chamber condensation. It can be washed away.

Feutre HORECA Marker à encre non toxique. Résistant au frottement et à la condensation de la chambre. Il s'élimine au lavage.

GN drain trays: To separate exudates from the food itself.

Grilles GN. Permettent la séparation de l'exsudat de l'aliment même.



+ info, p. 38



+ info, p. 36