



GN DRAIN TRAYS

GRILLES GN



Easy to clean
Nettoyage facile



GASTRONORM



Ergonomic
Ergonomie



Optimum design
Géométrie optimum



GastroNorm drain trays are essential elements in any kitchen where food preservation takes place. Their use for the correct preservation of foods that release juices reduces the amount of losses due to spoilage. Fresh meat and fish release a liquid called exudate. This exudate contains nutrients and water that can favour the proliferation of bacteria with the resulting 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 favours 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.

Les grilles GastroNorm sont des éléments essentiels 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. Les viandes et les poissons frais dégagent un liquide dénommé exsudat. Cet exsudat contient des nutriments et l'humidité suffisante pour favoriser la prolifération de bactéries et le risque conséquent qu'elles impliquent. 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 par-dessus 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.

Araven dispose de grilles adaptées à ses contenants d'aliments (tant en tailles GastroNorm que dans d'autres dimensions) dont la conception a tenu compte de l'évacuation de l'exsudat et permet une conservation de qualité.



HDPE High-density polyethylene
-40° +90°



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

Valid for the following sizes / Valable pour les tailles: GN 1/4 - 208x100

Item	h
243	20 mm

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

Valid for the following sizes / Valable pour les tailles: GN 1/3 - 260x115

Item	h
242	20 mm

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

Valid for the following sizes / Valable pour les tailles: GN 1/2 - 260 x 205

Item	h
241	20 mm

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

Valid for the following sizes / Valable pour les tailles: GN 1/1 - 470 x 265

Item	h
256	20 mm

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

Géométrie optimum: 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.



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

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



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

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



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

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

