

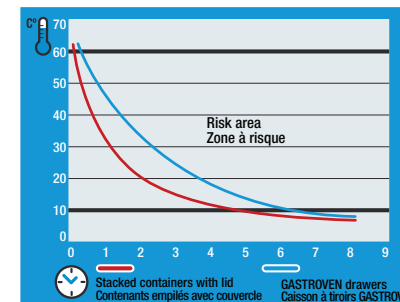


GN FOOD STORAGE CONTAINER TOWERS

TOUR DE BACS

Maximum hygiene, the design allows the food temperature to be lowered quickly by enabling the circulation of cold air around the outside of the food storage container.

Gastroven food storage container towers, in contrast to stacked containers, allow air to circulate around the containers (Fig. 1). This way food is cooled more quickly and preserved in better conditions, reducing the risk of proliferation of bacteria and reducing energy consumption.



(Fig. 1)

Hygiène maximum ; sa conception permet une baisse rapide de la température 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 (Fig. 1). 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.

Multiple possibilities - Versatility. Optimization of space in different locations:
Possibilités multiples- Versatilité. Optimisation de l'espace en différents endroits:

- The tower can be adapted to the space available between shelves.
- La tour s'adapte à l'espace entre les rayons.

- Wheels can be fitted to turn it into a trolley.
- En y accouplant des roulettes, elle se transforme en chariot.



- On support / - Sur support.



GN FOOD STORAGE CONTAINER TOWERS

TOUR DE BACS

GASTRONORM



Energy-saving
Economie énergétique



Easy to assemble and dismantle
Montage et démontage faciles



Can be washed in dishwasher
Apte au lave-vaisselle



Closing latch
Verrous de sécurité



Easy to take out
Extraction facile



Permanent label
Étiquette Permanente



Measuring scale
Règlette de mesure



Araven food storage container towers ensure optimum preservation of food containing humidity (fruit and vegetables).

Fresh fruit and vegetables have a high water content. This must be taken into account for correct preservation, as over time they release water that can condense on the walls and accumulate at the bottom of the container, causing food to rot.

To prevent this, the containers used to store this type of food should not be airtight but rather have a ventilation system enabling the elimination of evaporated water so as to avoid condensation.

The structure of the tower acts as a cover for the container, therefore the container does not need an additional lid. This provides the tower with ventilated areas so that the flow of air can cool the food quickly, maintaining it at the correct cool temperature and avoiding the accumulation of water inside the containers, preventing mould from developing. Additionally, the use of Araven's GastroNorm grilles at the bottom of the container also enables air circulation inside, avoiding water condensation.

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 GastroNorm d'Araven sur le fond du contenant permettra la circulation de l'air par la partie inférieure empêchant également la condensation à cet endroit.



PP Polypropylene. -40°F/+95°



GN 1/1-562 x 372

Item	Cap	h
227	39 L	397 mm

Related products
Produit rattaché

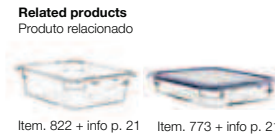


1/1	2/1		
2/3	1/2	1/6	
1/3	1/4		

GN 1/2- 357 x 312

Item	Cap	h
237	18 L	397 mm

Related products
Producto relacionado



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

Wheels / Roulettes



Item	h
240	100 mm

The wheels to fit Gastroven Storage Container Towers raise the tray 10 cm above floor level, thus allowing access underneath for cleaning.

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.

Integrated label: To comply with traceability regulations: Reg. (EC) n.852/2004 and Reg. (EC) n.178/2002.

Étiquette intégrée: Pour satisfaire aux réglementations de traçabilité: Rég. (CE) n.852/2004 et Rég. (CE) n.178/2002.

Enhanced food accessibility: The food storage containers act as pull-out drawers allowing easy access to contents. Pull-out the drawer for easy access to contents.

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.

GastroNorm: Apt for GastroNorm sizes. Enables GN 1/1 and GN 1/2 containers to be placed inside, 100 mm high.

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

Easily to assemble and dismantle for cleaning: No tools are needed.

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

Can be washed in a dishwasher: Easy to clean in a dishwasher because no tools are needed for dismantling.

Apte au lave-vaisselle: Un nettoyage facile au lave-vaisselle car les outils ne sont pas nécessaires à son démontage.





GASTRONORM TOWER FOR CONTAINERS WITH COVER

TOUR GASTRONORM POUR BACS A COUVERCLE

GASTRONORM



Energy-saving

Economie énergétique



Easy to assemble and dismantle

Montage et démontage faciles



Can be washed in dishwasher

Apte au lave-vaisselle



Closing latch

Verrous de sécurité



Easy to take out

Extraction facile



Araven GastroNorm towers allow containers with lids to be stored, optimizing storage space.

Maximum use is made of space by allowing vertical storing, increasing storage capacity

Easy to stack and totally accessible: The stacked container with a lid can be reached without having to take off the top containers. You can remove the airtight container without having to move any other container. Storage spaces are kept tidy, speeding up and facilitating work.

Maximum food protection. Designed to house GastroNorm containers with lid.

Versatility. Suitable for the whole of the 1/1 and 1/2 GastroNorm airtight container range, 100 mm height (PP, PC and silicone) Also stainless steel containers with lid.

GastroNorm trolley. Total tightness is provided for containers placed in the GastroNorm tower, which can be fitted with wheels for transport.

Les tours GastroNorm 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 déplier ceux qui sont au-dessus. 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.

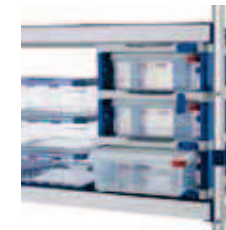
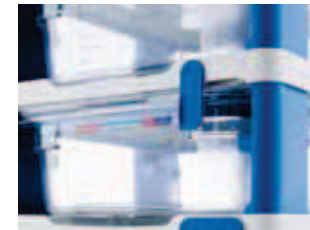
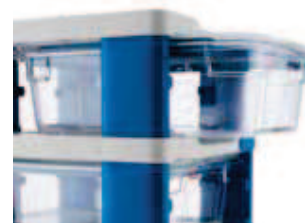
Protection maximum de la denrée alimentaire. Conçu pour recevoir les conteneurs GastroNorm à couvercles.

Versatilité. Valable pour toute la gamme des boîtes hermétiques GastroNorm 1/1 et 1/2 hauteur 100mm (PP, PC et Silicone). Egalement les bacs à couvercles inox.

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



PP Polypropylene. -40°F+95°

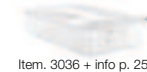


GN 1/1-562 x 372 mm

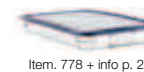
Item	Cap	h
861		397

Related products

Produit rattaché



Item. 3036 + info p. 25



Item. 778 + info p. 21



Item. 293 + info p. 30



Item. 1806 + info p. 13



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

GN 1/2-357 x 312 mm

Item	Cap	h
862		397

Related products

Producto relacionado



Item. 297 + info p. 30



Item. 3033 + info p. 25



Item. 774 + info p. 21



Item. 1804 + info p. 13



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

Enhanced food accessibility: The food storage containers act as pull-out drawers allowing easy access to contents. Pull-out the drawer for easy access to contents.

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.

GastroNorm: Apt for GastroNorm sizes. Enables GN 1/1 and GN 1/2 containers to be placed inside, 100 mm high.

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

Stackable with lid and nestable when empty.

Empilables avec couvercle et emboîtable à vide.

Savings: Does away with inconvenience and cost of having to replace labels. No need to stick and peel off paper labels.

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.

