araven

FOOD SAFETY INNOVATION

SQUARE CONTAINERS

BOÎTES CARRÉES

NOUVEAU NEW
araven
NSF
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
Prod. Item:
Fecha Dat.:
AM
PM
Empl.:
Caducidad Use by:
Trazabilidad Traceability:

01 STORAGE
CONSERVATION

For storing liquids and dry foods

Pour la conservation de liquides et d'aliments secs

EN **Perfect for storing bulk foods in low-humidity conditions (pulses, pasta, dried fruit, rice, etc.).**
Bulk foods from different batches must not be mixed in one container.

The use of containers with an airtight lid is recommended, as this prevents humidity from entering and damaging the food.

Their square shape optimises storage space and means that no space goes unfilled.

FR Idéal pour la conservation en vrac d'aliments secs comme les légumineuses, les pâtes, les fruits secs, le riz, etc. Pour les produits en vrac, il convient de ne pas mélanger dans une même boîte des matières premières provenant de différents lots.

Il est recommandé d'utiliser des boîtes à fermeture hermétique pour empêcher l'humidité d'entrer et d'abîmer les aliments. La géométrie carrée permet d'optimiser l'espace de rangement sans perdre de place.

02 AIRTIGHT
HERMÉTICITÉ

Airtight lid to fully protect the food

Fermeture hermétique pour une protection totale de l'aliment

Thanks to being airtight, sauces, soups and other liquids can easily be transported and stored correctly. For non-perishable foods that are susceptible to oxidisation, ambient humidity and loss of aroma (snacks, spices, dehydrated foods, dried fruit, biscuits, etc.), airtight containers are recommended to prevent their deterioration.

The lid is made using LDPE, a highly flexible material that easily adapts to the shape of the base, and it can be used with both polypropylene and polycarbonate square food container bases.

The lid is fitted with a clip which makes the container easier to open.
To properly close the container, press down on all four sides of the lid until you hear a "click".

Son herméticité permet de bien conserver et de transporter des sauces, des crèmes et autres liquides. Pour les aliments non périssables sensibles à l'oxydation, à l'humidité ambiante ou à la perte d'arômes (snacks, épices, aliments déshydratés, fruits secs, biscuits, etc.), il est recommandé d'utiliser des boîtes hermétiques afin d'éviter leur détérioration.

Le couvercle est fabriqué en LDPE, un matériau plus flexible qui permet un bon ajustement sur la boîte. Le couvercle est compatible avec des boîtes carrées en polypropylène et en polycarbonate.

Le couvercle de la boîte est doté d'une languette d'ouverture facile.
Pour une bonne fermeture, il convient d'appuyer sur les quatre côtés du couvercle jusqu'à entendre un «clic».

03 COLORCLIP

COLORCLIP

7 ColorClip

Speeds up food management in the kitchen based on different criteria

Gestion plus facile des aliments en cuisine en fonction de différents critères

Guarantees food safety and optimises management and service in restaurants

Sécurité alimentaire garantie,
gestion et opération plus faciles au restaurant

Classification by date: 7 identification ColorClips allow you to classify foods by the day of the week they were prepared.

Classification par date : 7 ColorClips d'identification permettent de classer la préparation de chaque jour de la semaine.

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Classification by food type: Thanks to their ColorClip identification, Araven containers help avoid cross-contamination by ensuring that the container's content is always the same type of food: poultry, red meat, fruit and vegetables or fish. This identification system now features two new colours: white for dairy products, and brown for processed meats and cold cuts.

Classification par type d'aliment: grâce à leur identification ColorClip, les conteneurs Araven contribuent à prévenir la contamination croisée et garantissent que le contenu des boîtes est toujours du même type : volaille, viande rouge, fruits/légumes ou poisson. Deux nouvelles couleurs s'ajoutent au système d'identification : blanc pour les produits laitiers et marron pour les viandes préparées et la charcuterie.

Fish	Poultry	Red meat	Processed meat and cold cuts	Fruit and vegetables	Dairy	Allergies and intolerances
Poisson	Volaille	Viande rouge	Charcuterie et préparations	Fruits et légumes	Produits laitiers	Allergies et intolérances

Restaurant food-labelling system: This helps identify what is inside a container, reducing the time spent looking for ingredients while at work stations and preparation tables. As a result, you'll be able to reduce meal preparation times and optimise service.

Classification fonctionnelle au restaurant : identification et accès plus faciles au contenu pour réduire les temps d'approvisionnement des stations de travail et des tables de préparation, et ainsi faciliter la préparation des menus et optimiser les temps de réponse.

Hamburger Lisbon	**Hamburger London**	**Hamburger N.Y.**	**Hamburger MX**	**Hamburger BCN**	**Hamburger Madrid**	**Hamburger L.A.**
Hamburger Lisboa	Hamburger London	Hamburger N.Y.	Hamburger MX	Hamburger BCN	Hamburger Madrid	Hamburger L.A.

Classification by food rotation: Araven's red, yellow and green ColorClips enable you to classify foods based on the date they enter and leave the kitchen. This system helps you use the products that arrive in the kitchen first before others that arrive later, thus preventing stock shortages.

Classification par rotation des aliments : Les ColorClips d'Araven rouge, jaune et vert permettent de classer les aliments selon leur entrée et leur sortie. Ce système permet de consommer les aliments arrivés en premier en réserve ou chambre froide et ainsi d'éviter le gaspillage.

First out	**Second out**	**Third out**
Première sortie	Deuxième sortie	Troisième sortie

Classification by operating line and work area: System for classifying and organising proteins in storage based on the date they were stored, processed, defrosted, etc.

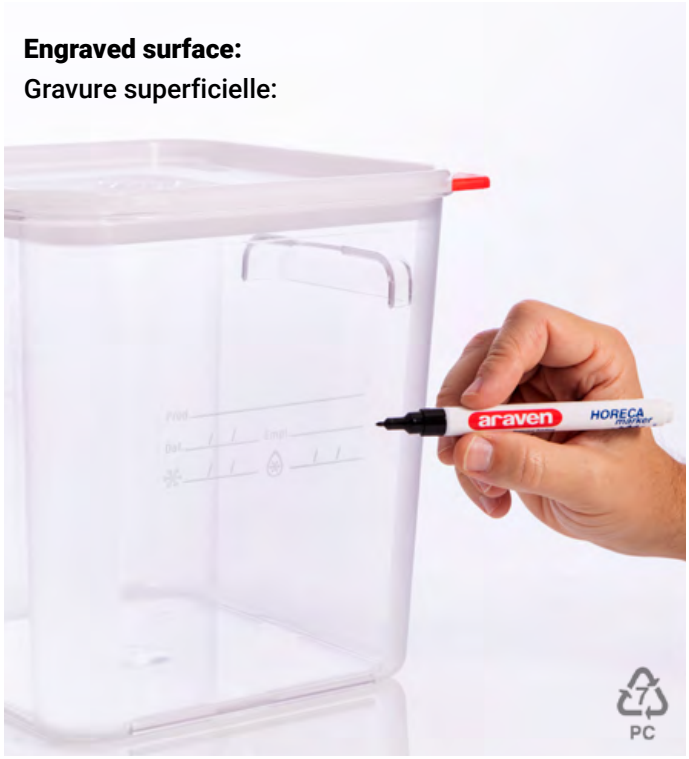
Classification par ligne d'opération et zone de travail par processus : systèmes de classification et d'organisation des protéines selon des critères de date de conservation, transformation, décongélation, etc.

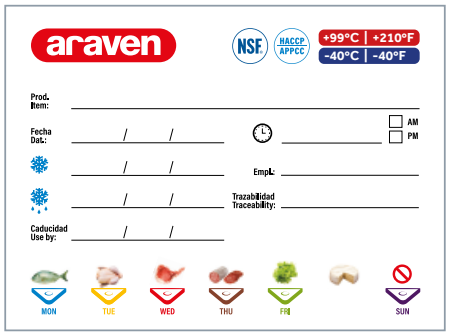
Cold line	**Hot line**	**Prepared food**	**Semi-prepared food**	**Raw food**	**Starters line**	**First-course line**	**Second-course line**
Ligne froide	Ligne chaude	Aliment préparé	Aliment semi-préparé	Aliment crue	Entrées	Plats	Desserts

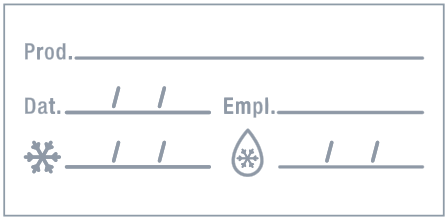
04 IDENTIFICATION SYSTEMS
SYSTÈMES D'IDENTIFICATION

Permanent label:
Étiquette permanente :

Engraved surface:
Gravure superficielle:







Use the Araven Horeca Marker pen to write on this part of the container and identify the contents by indicating information on their source or handling.

À l'aide du marqueur Araven Horeca Marker pour écrire sur les conteneurs, nous pouvons identifier le contenu en inscrivant les informations liées à son origine ou à sa manipulation.

Savings and hygiene: Eliminates the awkward and costly need to replace the label as you no longer have to stick and unstick paper labels. The identification system leaves no marks once the container is washed in the dishwasher.

Easily identify the containers used to store food with the necessary information to guarantee the traceability of all products.

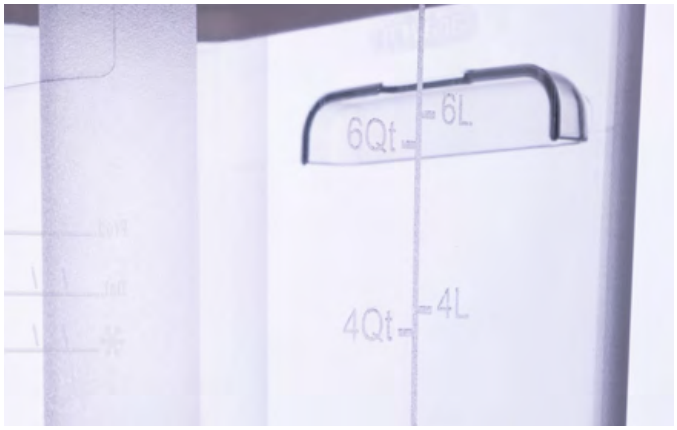
When dry products (pulses, pasta, rice, etc.) are stored in bulk or in large sacks and then transferred to plastic containers in the establishment, you need to be able to identify them by adding the information found on the original packing (product brand, batch number, opening date, expiry or best-before date) to the new container, thus ensuring the traceability of the ingredients.

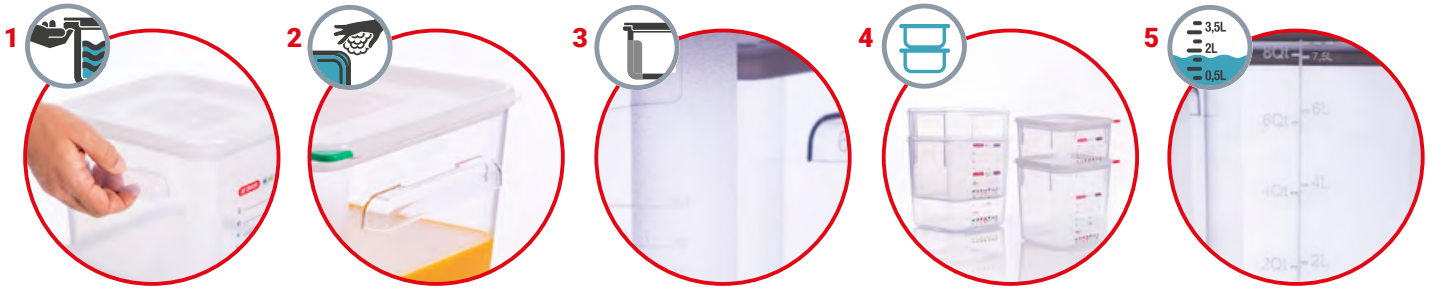
Économie et hygiène : le remplacement fastidieux et coûteux des étiquettes autocollantes en papier n'est pas nécessaire. Le système d'identification des boîtes ne laisse aucun résidu après le lavage au lave-vaisselle.

Identifier les boîtes de conservation à l'aide des informations nécessaires permet de garantir la traçabilité des produits.

Lorsque les produits secs (légumineuses, pâtes, riz, etc.) sont en vrac ou dans de grands sacs et passent dans les boîtes en plastique de l'établissement, il convient de les identifier avec les informations de l'étiquette d'origine (marque du produit, numéro de lot, date d'ouverture et date de péremption ou de consommation recommandée) sur la nouvelle boîte afin de garantir la traçabilité de la matière première.

05 FUNCTIONAL DESIGN
DESIGN FONCTIONNEL





1. **Side handles:** Easy to handle and transport.

2. **Rounded edges:** A special design that prevents scraps from gathering and facilitates cleaning. The rounded corners also make it easier to pour liquids.

3. **Textured** corners and base to protect the container against bumps and scrapes.

4. **Stackable** with the lid on and when empty.

5. **Measurements:** Gives you complete control over stock levels.

1. **Poignées latérales** pour faciliter la manipulation et le transport.

2. **Bords arrondis** : le design spécial évite l'accumulation de restes et facilite le lavage. Les bords arrondis facilitent le versement de liquides.

3. **Texturé** sur les angles et la base pour protéger la pièce contre les frottements et les chocs.

4. **Empilables** avec couvercle, encastrables à vide.

5. **Graduation** pour un contrôle parfait des stocks.

06

POLYPROPYLENE POLYPROPYLÈNE

POLYPROPYLENE POLYPROPYLÈNE
POLYPROPYLENE POLYPROPYLÈNE
POLYPROPYLENE POLYPROPYLÈNE

+95°C
-40°C

5 PP

BPA FREE

4 LDPE Lid Couvercle

Polypropylene

BPA-free products.

Enables food to be easily identified. The perfect balance of weight and resistance, rigidity and temperature control, making this plastic the most widely used solution by food industry professionals for storing food.

Highly heat resistant: 95 °C. Withstands temperatures as low as -40 °C. A great balance between rigidity and strength. Robust, hygienic and durable.

Dishwasher-safe.

Polypropylène

Produits sans BPA.

Permet l'identification de l'aliment. Le bon équilibre entre la résistance et le poids, la rigidité et le comportement face aux températures font de ce plastique la meilleure solution de conservation des aliments pour les professionnels de la restauration.

Haute résistance à la chaleur : 95 °C. Bon comportement à basse température : -40 °C. Bon équilibre rigidité-résistance. Robustesse, hygiène, durabilité…

Adapté au lave-vaisselle.

195mm

Ref. **11851**
h100 mm / 2 L

Ref.**11852**
h190 mm / 4 L

235mm

Ref. **11853**
h190 mm / 6 L

Ref. **11854**
h230 mm / 8 L

290mm

Ref. **11855**
h210 mm / 12 L

Ref. **11856**
h320 mm / 18 L

Ref. **11857**
h400 mm / 22 L

07

POLYCARBONATE POLYCARBONATE

_1851 _1852 _1853 _1854 _1855_1856 _1857

+99°C
-40°C

7 PC

PC SAFE

4 LDPE

Lid
Couvercle

Polycarbonate

**Its glass-like, transparent appearance allows you to quickly identify the food product held inside.
Polycarbonate boasts a protective barrier that prevents food colouring found in some foods and condiments – such as tomato, mustard, turmeric and curry – from penetrating
and staining the walls of the container.**

Optimal performance at very low temperatures.

Polycarbonate

Sa transparence (effet verre) permet d'identifier rapidement les aliments en chambre froide.
Ne teint pas. Le polycarbonate est doté d'un effet barrière qui empêche la teinte ou les colorants présents dans certains aliments ou condiments (tomate, moutarde, curcuma, curry, etc.) de pénétrer et de déteindre sur les parois de la boîte.

Comportement optimal à très basse température.

195mm

Ref. **31851**
h100 mm / 2 L

Ref. **31852**
h190 mm / 4 L

235mm

Ref. **31853**
h100 mm / 2 L

Ref. **31854**
h190 mm / 4 L

290mm

Ref. **31855**
h210 mm / 12 L

Ref. **31856**
h320 mm / 18 L

Ref. **31857**
h400 mm / 22 L

08 RECOMMENDATIONS
RECOMMANDATIONS

Recommendations for storing dry foods

Recommandations de conservation des aliments secs

Temperature: Storage spaces must be kept cool, dry and well ventilated. It is recommended that the temperature in these spaces is kept between 10 °C and 20 °C.

Humidity: Humidity control is of vital importance when storing and preserving dry products. A relative humidity of between 50 and 60% is recommended.

Food stock control: Make an inventory of all the products found in storage and establish a frequency with which to check the quantity and state of the products.

Product rotation: Use the FIFO (first in, first out) method to manage your goods. It's important to identify all the products stored with the date they were bought and the expiry or best-before dates.

Température : les espaces de conservation doivent rester frais, secs et aérés. La température recommandée de ces espaces est comprise entre 10 et 20 °C.

Humidité : le contrôle de l'humidité est très important pour le rangement et la conservation des aliments secs. Une humidité relative comprise entre 50 et 60 % est recommandée.

Contrôle du stock en réserve : il est recommandé de faire l'inventaire de l'ensemble des produits existants en réserve et de définir la fréquence de révision de la quantité et de l'état des produits.

Rotation du produit : l'utilisation d'un système de gestion FIFO/PEPS (First In, First Out/premier entré, premier sorti) est recommandée. Il convient d'identifier tous les produits stockés avec la date d'entrée en réserve et les dates de péremption ou de consommation recommandée des produits.

araven

araven
araven

Prod.
Dat.
Empl.

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

araven
GROUP