

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

CONTENEDORES CUADRADOS CONTENTORES QUADRADOS







01

CONSERVACIÓN

CONSERVAÇÃO





“

Para la conservación de líquidos y almacenamiento de secos

Para a conservação de líquidos e armazenamento de alimentos secos

ES Idóneos para la conservación a granel de alimentos con escasa humedad (legumbres, pasta, frutos secos, arroz...) En los productos a granel, no se debe mezclar en un mismo contenedor materia prima de diferentes lotes.

Se recomienda utilizar contenedores con tapa que puedan cerrarse herméticamente, consiguiendo evitar que la humedad entre en ellos y los deteriore.

Su geometría cuadrada optimiza el espacio en el almacenamiento, sin desperdiciar huecos.

PT Ideais para a conservação a granel de alimentos com pouca humidade (legumes secos, massa, frutos secos, arroz...) Nos produtos a granel, não se deve misturar no mesmo contentor matéria-prima de diferentes lotes.

Recomenda-se utilizar contentores com tampa que possam ser fechados hermeticamente, conseguindo assim evitar a entrada de humidade e deterioração.

Com geometria quadrada que otimiza, sem desperdício, o espaço no armazenamento.



02

HERMETICIDAD HERMETICIDADE





“

Cierre hermético para una total protección del alimento

Fecho hermético para uma total proteção do alimento

Su hermeticidad permite la adecuada conservación y transporte de salsas, cremas y otros líquidos. Para los alimentos no perecederos sensibles a la oxidación, a la humedad ambiental o a la pérdida de aromas (snacks, especias, deshidratados, frutos secos, galletas, etc.) Se recomienda utilizar contenedores herméticos para evitar su deterioro.

La tapa esta fabricada en LDPE material más flexible que permite un correcto ajuste a la base. Es compatible con los dos materiales. La tapa se adapta a la base de los contenedores cuadrados de alimentos de Polipropileno y Policarbonato.

El contenedor va provisto de un tirador en la tapa que facilita su apertura.

Para un correcto cierre se debe presionar en los cuatro lados de la tapa hasta escuchar un “click”.

Com uma hermeticidade que permite a adequada conservação e transporte de molhos, cremes e outros líquidos. Para os alimentos não perecíveis, sensíveis à oxidação, à humidade ambiente ou à perda de aromas (snacks, especarias, desidratados, frutos secos, bolachas, etc.) Recomenda-se utilizar contentores herméticos para evitar a deterioração.

A tampa é fabricada em LDPE, material mais flexível, que permite que se ajuste adequadamente à base. É compatível com os dois materiais. A tampa adapta-se à base dos contentores quadrados de alimentos em Polipropileno e Policarbonato.

O contentor dispõe de um puxador na tampa, que facilita a abertura.

Para um fecho correto, pressionar a tampa dos quatro lados até ouvir um “clique”.

03

COLORCLIP COLORCLIP





Facilitan la gestión de los alimentos dentro de la cocina en base a distintos criterios

Facilitam a gestão dos alimentos na cozinha, com base em diferentes critérios





“

Garantizan la Seguridad alimentaria, facilitan la gestión y la operativa dentro del restaurante

Garantem a Segurança alimentar, facilitam a gestão e o funcionamento do restaurante

Clasificación por fechas: 7 Colorclips identificativos permiten clasificar la elaboración de cada día de la semana.

Classificação por datas: 7 Colorclips identificativos permitem classificar a elaboração de cada dia da semana.



Lunes



Martes



Miércoles



Jueves



Viernes



Sábado



Domingo

Segunda-feira

Terça-feira

Quarta-feira

Quinta-feira

Sexta-feira

Sábado

Domingo

Clasificación por tipología de alimento: Los Contenedores Araven, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados. Dos nuevos colores se incorporan al sistema de identificación blanco para los lácteos y marrón para carnes elaboradas y embutidos.

Classificação por tipologia de alimento: Os Contentores Araven, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, assegurando que o conteúdo deste recipiente vá ser sempre da mesma natureza: aves, carne vermelha, legumes/fruta ou peixe. Foram incluídas duas novas cores ao sistema de identificação: branco para os laticínios e castanho para carne elaborada e enchidos.



Pescados



Aves



Carnes Rojas



Embutidos y elaborados



Frutas y verduras



Lácteos



Alergias e intolerancias

Peixe

Aves

Carne Vermelha

Enchidos e elaborados

Frutas e legumes

Laticínios

Alergias e intolerâncias



Clasificación operativa en un restaurante: Agilizan la identificación del contenido y el acceso al mismo. Reduciendo los tiempos de aprovisionamiento de las estaciones de trabajo y mesas de preparación. Para ayudarte en la elaboración de los menús y ajustar al máximo los tiempos de respuesta.

Classificação operacional num restaurante: Agilizam a identificação do conteúdo e o acesso ao mesmo. Reduzindo os tempos de aprovisionamento das estações de trabalho e mesas de preparação. Para o ajudar na elaboração das ementas e ajustar ao máximo os tempos de resposta.



Clasificación por rotación de alimentos: Los colorclip de Araven en colores rojo, amarillo y verde te ayudan a clasificar los alimentos según su entrada y salida. Este sistema permite que lo primero que entró en tu almacén o cámara de conservación sea lo primero que consumas evitando así mermas no deseadas.

Classificação pela rotação dos alimentos: Os colorclips da Araven de cor vermelha, amarela e verde ajudam-no a classificar os alimentos consoante a respetiva entrada e saída. Este sistema permite que o primeiro em entrar no seu armazém ou câmara de conservação seja o primeiro em ser consumido, evitando assim perdas indesejáveis.



Clasificación por línea operativa y áreas de trabajo por proceso: Sistemas de clasificación y organización de las proteínas almacenadas en base a criterios de fecha de conservación, procesado, descongelación, etc.

Classificação por linha operacional e áreas de trabalho por processo: Sistemas de classificação e organização das proteínas armazenadas com base em critérios de data de conservação, processamento, descongelação, etc.



SISTEMAS DE IDENTIFICACIÓN

SISTEMAS DE IDENTIFICAÇÃO



Etiqueta permanente:

Etiqueta permanente:



araven	NSF	HACCP	+99°C +210°F
Prod. Item:	-40°C -40°F		
Fecha Dat.	/ /	<input type="radio"/> AM	<input checked="" type="radio"/> PM
	/ /	Empl. _____	
	/ /	Trazabilidad _____	
Caducidad Use by:	/ /		
	MON	TUE	WED
	THU	FRIDAY	SUN

Grabado superficial:

Gravação superficial:



Prod. _____
Dat. / / Empl. _____
/ / / /

Usando el rotulador Araven Horeca Marker para escribir sobre esta parte del contenedor podemos identificar el contenido preservando la información asociada a su origen o su manipulación.

Utilizando o rotulador Araven Horeca Marker para escrever nesta parte do contentor, poderá identificar o conteúdo preservando as informações relativas à respetiva origem ou manipulação.

Ahorro e higiene: No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel. El sistema de identificación de los contenedores no deja restos trás el lavado en el lavavajillas.

Identificar los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita garantizar la trazabilidad de todos los productos.

Cuando los productos secos (legumbres, pasta, arroz, etc.) se sirven a granel o en grandes sacos y se traspasan a contenedores de plástico del establecimiento, hay que identificarlos con la información de la etiqueta original (marca del producto, número de lote, fecha de apertura y fecha de caducidad o de consumo preferente) en el nuevo contenedor, asegurando la trazabilidad de la materia prima.

Poupança e higiene: Não exige a incómoda e custosa reposição da etiqueta. Sem necessidade de colar e descolar etiquetas de papel. O sistema de identificação dos contentores não deixa rastos após a lavagem no lava-louça.

Identificar os contentores utilizados para a conservação e armazenamento com as informações necessárias que permitam garantir a rastreabilidade de todos os produtos.

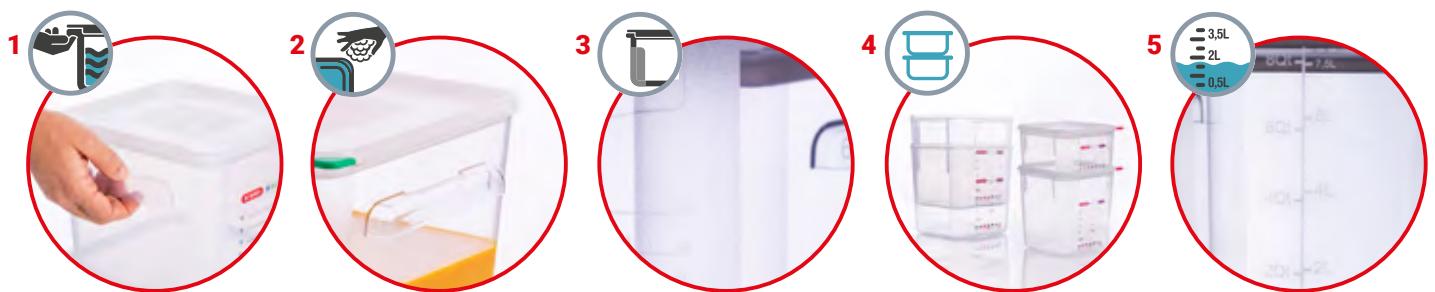
Quando os produtos secos (legumes secos, massa, arroz, etc.) são entregues a granel ou em grandes sacos e transferidos para contenedores de plástico do estabelecimento, é preciso identificá-los com as informações que a etiqueta original (marca do produto, número de lote, data de abertura e data de validade ou de consumo preferente) no novo contentor, assegurando a rastreabilidade da matéria-prima.

05

DISEÑO FUNCIONAL

DESIGN FUNCIONAL





1. Asidores laterales: Para facilitar su manejo y el transporte.

2. Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.
Las esquinas redondeadas facilitan el vertido de líquidos.

3. Texturizado: en esquinas y base protegen a la pieza de roces y golpes.

4. Apilables: con tapa encajables en vacío.

5. Regleta de medición: para un perfecto control de las existencias.

1. Pegas laterais: Para facilitar o manuseamento e o transporte.

2. Cantos arredondados: O design especial evita a acumulação de restos e facilita a limpeza.
As esquinas arredondadas facilitam o escoamento dos líquidos.

3. Texturizado: nas esquinas e na base, para proteger a peça do atrito e dos golpes.

4. Empilháveis: com tampa de encaixe em vácuo.

5. Régua de medição. para um controlo perfeito do stock.





11851 11852 11853 11854 11855 11856 11857

+95°C
-40°C



Tapa
Tampa

Polipropileno

Productos libres de BPA.

Permite la identificación del alimento. El equilibrado balance de características de resistencia-peso, la rigidez y comportamiento de temperaturas hacen de este plástico la solución más extendida entre los profesionales hosteleros para la conservación de alimentos.

Alta resistencia al calor: 95°C. Buen comportamiento a bajas temperaturas -40°C. Buen balance de rigidez-tenacidad. Robustez, higiene, durabilidad...

Permite el lavado en el lavavajillas.

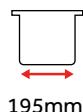
Polipropileno

Produtos sem BPA.

Permite a identificação do alimento. O adequado equilíbrio de características de resistência-peso, a rigidez e o comportamento relativamente às temperaturas fazem deste plástico a solução mais habitual entre os profissionais hoteleiros para a conservação de alimentos.

Alta resistência ao calor: 95°C. Bom comportamento a baixas temperaturas -40°C. Bom equilíbrio de rigidez-resistência. Robustez, higiene, durabilidade...

Permite a lavagem no lava-louça.



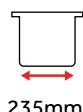
195mm



Ref. 11851
h100 mm / 2 L



Ref. 11852
h190 mm / 4 L



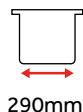
235mm



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

POLICARBONATO POLYCARBONAT
POLICARBONATO POLYCARBONAT
POLICARBONATO POLYCARBONAT





_1851_1852_1853_1854_1855_1856_1857

+99°C
-40°C



Tapa
Tampa

Policarbonato

Su transparencia (efecto cristal) permite la rápida identificación del alimento en la cámara de conservación. No se tiñe. El material policarbonato tiene un efecto barrera que evita que el tinte o colorantes del alimento presente en algunos alimentos o condimentos (tomate, mostaza, cúrcuma, curry...) penetre y tiña las paredes del contenedor.

Óptimo comportamiento a muy bajas temperaturas.

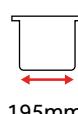
Permite el lavado en el lavavajillas.

Policarbonato

A transparência (efeito vidro) permite a rápida identificação do alimento na câmara de conservação.

Não fica tingido. O material policarbonato tem um efeito barreira que evita que a cor ou os corantes do alimento presentes em certos alimentos ou condimentos (tomate, mostarda, curcuma, caril...) penetrem e tinjam as paredes do contentor.

Óptimo comportamento a muito baixas temperaturas.



195mm



Ref. 31851
h100 mm / 2 L



Ref. 31852
h190 mm / 4 L



235mm



Ref. 31853
h100 mm / 6 L



Ref. 31854
h190 mm / 8 L



290mm



Ref. 31855
h210 mm / 12 L



Ref. 31856
h320 mm / 18 L



Ref. 31857
h400 mm / 22 L

08

RECOMENDACIONES

RECOMENDAÇÕES





“

Recomendaciones para el almacenamiento y conservación de secos

Recomendações para o armazenamento e conservações de alimentos secos



Temperatura: los espacios de almacenamiento deben mantenerse frescos, secos y con buena ventilación. Es recomendable que la temperatura de estos espacios se mantenga entre 10°C y 20°C.



Humedad: el control de la humedad es muy importante para el almacenamiento y conservación de los alimentos secos. Se recomienda una humedad relativa de entre 50-60%.



Controlar el stock de los almacenes: Se recomienda tener un inventario de todos los productos existentes en el almacén y establecer la frecuencia para revisar la cantidad y estado de los productos.



Rotación del producto: es recomendable utilizar el sistema de gestión FIFO/PEPS (First In, First Out / Primeiro en Entrar, Primero en Salir). Es importante identificar todos los productos almacenados con la fecha de entrada en el almacén y las fechas de caducidad o consumo preferente de los productos.



Temperatura: os espaços de armazenamento devem manter-se frescos, secos e com boa ventilação. É recomendável manter a temperatura destes espaços entre 10°C e 20°C.



Humidade: o controlo da humidade é muito importante para o armazenamento e conservação dos alimentos secos. Recomenda-se uma humidade relativa entre 50-60%.



Controlar o stock dos armazéns: Recomenda-se ter um inventário de todos os produtos existentes no armazém e estabelecer a frequência de verificação da quantidade e do estado dos produtos.



Rotação do produto: é recomendável utilizar o sistema de gestão FIFO/PEPS (First In, First Out / Primeiro em Entrar, Primeiro em Sair). É importante identificar todos os produtos armazenados com a data de entrada no armazém e as datas de validade ou de consumo preferente dos produtos.







araven

FOOD SAFETY INNOVATION

araven
GROUP