

Cubetas perforadas GN

GN Perforated Food Pans
Bacs Perforés GN



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

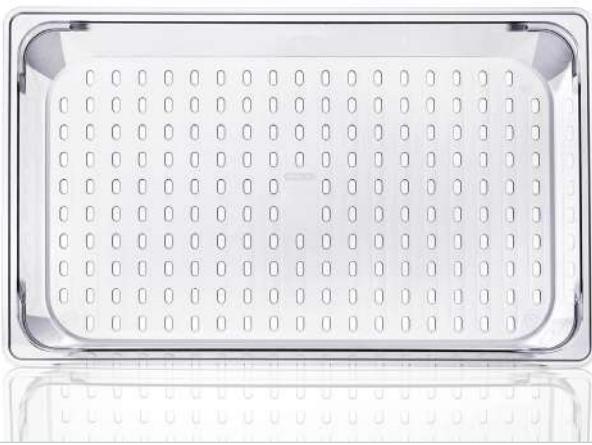
Cubetas perforadas GN GN Perforated Food Pans Bacs Perforés GN



La cubeta perforada, colocada en la parte inferior de los contenedores, favorece el drenaje de líquido hacia el fondo del mismo evitando así todo contacto entre líquido y alimento, reduciendo el riesgo para la proliferación bacteriana.

The perforated food pan is inserted to allow liquid to drain through and collect at the bottom of the outer container, prevent all contact between the food and the liquid and reducing the risk of bacterial proliferation.

Le bac perforé, placé sous les récipients, favorise l'évacuation du liquide vers le fond du bac, ce qui évite tout contact entre le liquide et l'aliment et réduit le risque de prolifération bactérienne.



DISEÑO ONDULADO. Permite que el líquido drene más rápidamente a la cubeta de la base. De este modo aceleramos también los tiempos de descongelación.

RIDGED DESIGN. Allows liquids to drain to the base pan much more quickly. This means faster thawing times too.

CONCEPTION ONDULÉE. Permet d'évacuer plus rapidement le liquide vers le bac de base. Ainsi, les temps de décongélation s'accélèrent également.



FÁCIL EXTRACCIÓN. En el apilamiento, las cubetas perforadas quedan separadas del borde de la cubeta sin perforar. Esta posición facilita su extracción y la manipulación de la pieza.

EASY TO LIFT OUT. The perforated food pan remains separate from the edge of the non-perforated food pan during stacking. This position makes it easy to lift out and handle.

FACILE À RETIRER. À l'empilement, les bacs perforés sont séparés du bord du bac non perforé. Cette position facilite le retrait et la manipulation de cette pièce.



AJUSTE DE TAPAS. Las cubetas perforadas son compatibles con los sistemas de tapado ARAVEN.

LID ADJUSTMENT. These perforated food pans are compatible with ARAVEN's lid system.

ADAPTATION AUX COUVERCLES. Les bacs perforés sont compatibles avec les systèmes de couvercles ARAVEN.



Más vida útil del alimento

Longer useful life

Plus longue conservation de l'aliment

Menor merma en crudo

Less food weight loss

Moins de perte de l'aliment

Menor presencia de bacterias

Less bacterial development

Moins de présence de bactéries

Mejor calidad del alimento cocinado

Higher quality of cooked food

Meilleure qualité de l'aliment cuit



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

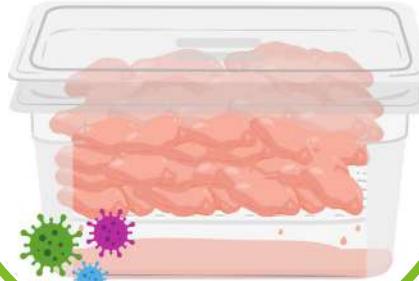
60%

Menos de exudado generado
Less exudate produced
D'excédat en moins

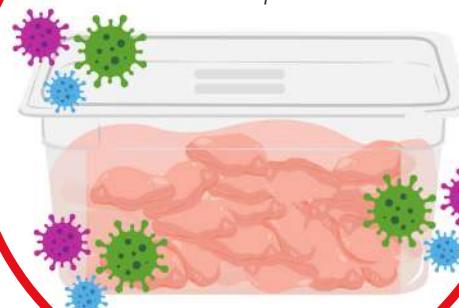
17%

Menos de crecimiento bacteriano
Less bacterial development
De croissance bactérienne en moins

CON cubeta perforada
WITH perforated food pan
AVEC bac perforé



SIN cubeta perforada
WITHOUT perforated food pan
SANS bac perforé



El estudio de la Universidad de Zaragoza avala las ventajas de las cubetas perforadas de Araven para la descongelación y conservación de carne de pollo.

The study confirms the advantages of using Araven perforated food pans for thawing and storing chicken meat.

L'étude confirme les avantages d'utiliser les conteneurs Araven à base perforée pour décongeler et conserver la viande de poulet.



PLAY

Carnes y pescados

Meat and fish · Viandes et poissons

Las carnes y los pescados frescos desprenden un líquido llamado exudado. Este exudado contiene nutrientes y una elevada humedad que favorecen la proliferación bacteriana y el rápido deterioro de los alimentos.

Fresh meat and fish release a liquid known as exudate. This exudate contains nutrients and moisture that encourages bacterial proliferation and rapid food spoilage.

La viande et le poisson frais dégagent un liquide appelé exsudat. Cet exsudat contient des nutriments et une grande humidité qui favorisent la prolifération bactérienne et la détérioration rapide des aliments.



Una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos conlleva la utilización de cubetas perforadas que permitan la separación del exudado del propio alimento. De esta manera se reduce el nivel de mermas del producto.

For the correct preservation of foods that release liquids perforated food pans must be used. They keep exudates separate from the food itself, this way reducing levels of product wastage.

Une conservation correcte des aliments dégageant des liquides implique l'utilisation de bacs perforés qui permettent la séparation de l'exsudat du propre aliment. Ainsi, le niveau de pertes de produit diminue.



El espacio por debajo del fondo perforado es suficiente para asegurar que el líquido nunca estará en contacto con el alimento.

There is sufficient space under the perforated base to ensure that liquids never come into contact with food.

L'espace sous le fond perforé est suffisant pour assurer que le liquide n'est jamais en contact avec l'aliment.



En procesos de descongelación evita descongelar en el embalaje original colocando el alimento en cubetas perforadas para favorecer una descongelación más rápida y sin riesgo de proliferación bacteriana.

Avoid thawing food in its original packaging. Instead, place it in a perforated container to speed up the process and without the risk of bacterial proliferation.

En processus de décongélation, cela évite de décongeler dans l'emballage d'origine, en plaçant l'aliment dans les bacs perforés pour une décongélation plus rapide et sans risque de prolifération bactérienne.

Vegetales

Vegetables · Vegetables

En procesos de Conservación, Manipulación y Elaboración, los vegetales pueden deteriorarse por no separar el líquido del propio alimento.

When storing, handling and preparing vegetables, spoilage can occur when they are not separated from the liquid they release.

En processus de conservation, manipulation et transformation, les légumes peuvent se détériorer si le liquide n'est pas séparé de l'aliment.



Tras el proceso de lavado de vegetales frescos la cubeta perforada permite el rápido escurrido y secado del alimento antes de su conservación o elaboración.

After washing fresh vegetables, the perforated food pan allows them to drain and dry quickly before they are stored or used.

Une fois les légumes frais propres, le bac perforé permet d'essorer et de sécher rapidement l'aliment avant sa conservation ou sa transformation.



En procesos de manipulación y exposición de vegetales el líquido desprendido no está en contacto con los alimentos.

In handling processes and display of fruit and vegetables, the liquids released do not come into contact with the food.

Dans les processus de manipulation et d'exposition des légumes, le liquide dégagé n'est pas en contact avec les aliments.



Favorece la circulación de aire evitando la condensación y acumulación de agua en fondo del contenedor.

It allows air to circulate in order to prevent condensation and water accumulating at the bottom of the container.

Cela favorise la circulation d'air en évitant la condensation et l'accumulation d'eau au fond du récipient.

Polipropileno

Polypropylene · Polypropylène

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



6x
GN 1/6
176x162x130mm



Ref. 04073 / 1,9L



+



Ref. 04017 / 2,3L

0,53L

6x
GN 1/3
325x176x130mm



Ref. 04075 / 4,6L



+



Ref. 04027 / 5,5L

1,35L

6x
GN 1/2
325x265x130mm



Ref. 04076 / 7,8L



+



Ref. 04036 / 8L

2,3L

6x
GN 1/1
530x325x130mm



Ref. 04078 / 17,2L



+



Ref. 04060 / 20L

5,8L

Policarbonato

Polycarbonate · Polycarbonate

+99°C | +210°F
-40°C | -40°F



6x
GN 1/6
176x162x130mm



Ref. 94073 / 1,9L



+



Ref. 94017 / 2,3L

0,53L

6x
GN 1/3
325x176x130mm



Ref. 94075 / 4,6L



+



Ref. 94027 / 5,5L

1,35L

6x
GN 1/2
325x265x130mm



Ref. 94076 / 7,8L



+



Ref. 94036 / 8L

2,3L

6x
GN 1/1
530x325x130mm



Ref. 94078 / 17,2L



+



Ref. 94060 / 20L

5,8L