

# Contenedores Accesibles



Los contenedores accesibles ayudan a optimizar el espacio mediante el uso de métodos eficientes de almacenaje de los alimentos, ayudando a reducir los desperdicios y a mejorar la rotación de las existencias.

Los Contenedores Accesibles son los recipientes más idóneos para la Conservación de alimentos con muy escasa humedad (legumbres, frutos secos, pastas, arroz,...) ya que pueden cerrarse de modo que se proteja el interior sin ser necesaria la hermeticidad, consiguiendo evitar que la humedad entre en ello y los deteriore. Después bastará con elegir bien el lugar donde se va a ubicar el contenedor, para ello deberemos colocarlos en lugares secos y bien ventilados, lejanos a focos de calor y de humedad y aislados del ambiente si éste resulta muy húmedo.



## SISTEMA FIFO/PEPS

### Mayor control de existencias.

El Contenedor Accesible GastroNorm 1/1 está diseñado con el sistema FIFO/PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale) con tapa de carga y de descarga. Recomendación APPCC/HACCP.

Carga y descarga independientes en GN1/1 para facilitar el control del contenido y una ordenada rotación de los alimentos.



# Contenedores Accesibles



**Fácil accesibilidad:** Se puede acceder al contenido de cualquiera de los contenedores apilados sin necesidad de desapilar, ventaja importantísima por la rapidez y mantenimiento del orden. La tapa se queda elevada en posición de apertura sin necesidad de sujetarla permite su total apertura incluso con otro contenedor apilado y ubicada en la estantería. Altura que se adapta a la separación entre baldas.

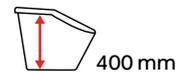
**Etiqueta integrada:** La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

**Translúcido:** La ventana frontal, la etiqueta integrada y la transparencia de la pieza permiten una rápida identificación del alimento.

**Fácil limpieza:** Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

**Ergonomía:** Asas laterales para un fácil manejo y transporte.

**ColorClip:** Código de color para evitar la contaminación cruzadas entre alimentos.



Ref. **09308** / 14 L  
480x230x227 mm

GN 1/3  
395x200 mm



Ref. **09146** / 7 L



Ref. **09145** / 16 L



Ref. **09457** / 18 cl  
250x80x55 mm



Ref. **09265** / 60 cl  
126x110x120 mm

GN 1/1  
565x340 mm



SISTEMA FIFO  
Ref. **09144** / 22,65 L



SISTEMA FIFO  
Ref. **00918** / 50 L

# Contenedores Accesibles



00919 00920

+90°C | +194°F  
-40°C | -40°F



Los Contenedores Accesibles están diseñados para un perfecto almacenaje, una óptima conservación con la máxima higiene y el más riguroso control de las materias primas.

Incrementa la eficiencia de los procesos de manipulación y conservación. Contenedores de gran capacidad especialmente diseñados para la conservación de alimentos secos, no perecederos o a granel, sin necesidad de refrigeración y en unas condiciones de temperatura y humedad adecuadas.

Facilitan el correcto traspaso de los alimentos y su etiquetado para una correcta conservación reduciendo el nivel de mermas.

Cuando los productos secos (legumbres, pasta, arroz, etc.) se sirven a granel o en grandes sacos y se traspasan a contenedores accesibles 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.



**Ruedas** resistentes en poliamida en los tamaños de 80 L y 100 L para facilitar el transporte.



**Etiqueta permanente** de trazabilidad: Podemos registrar la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación...



Ref. **00919** / 80 L  
655x435x560 mm



Ref. **00920** / 100 L  
705x465x580 mm



Ref. **09459** / 95 cl  
280x120x120 mm



Ref. **09469** / 190 cl  
330x150x140 mm