

araven

FOOD SAFETY INNOVATION



Range PP Basic food pans and lids

Gamme de boîtes et couvercles PP Basic

Food pans Bacs



Along with the surface printing on the piece and with the use of the Araven Horeca Marker in order to write on this part of the container, we can identify the content, preserving the information associated with its origin or its handling. On their upper edge the containers are printed with the days of the week and time, so that at the handling table the operator can know the time and day of the expiration of the food marked during its preparation. The measuring strip in the containers allows the checking of the quantity of the contained liquids.

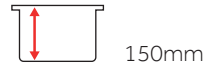
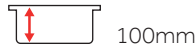
Avec l'inscription superficielle sur la pièce et en utilisant le feutre Araven Horeca Marker pour écrire sur cette partie de la boîte, il est possible d'identifier le contenu tout en préservant les informations associées à son origine ou manipulation. Les boîtes sont équipées sur le bord supérieur d'inscriptions avec les jours de la semaine et l'heure pour que, lorsqu'elles sont sur un plan de travail, l'employé puisse connaître l'heure et la date de péremption de l'aliment inscrites durant son élaboration. La règle de mesure sur les boîtes permet de contrôler la quantité des liquides contenus.



+95°C
-40°C



6x



GN 1/9
176x108mm



Ref. **04010** / 0,6L



Ref. **04011** / 0,9L



Ref. **04012** / 1,2L

GN 1/6
176x162mm



Ref. **04015** / 1L



Ref. **04016** / 1,6L



Ref. **04017** / 2,3L

GN 1/4
265x162mm



Ref. **04019** / 1,7L



Ref. **04020** / 2,6L



Ref. **04021** / 3,8L

GN 1/3
325x176mm



Ref. **04025** / 2,4L



Ref. **04026** / 3,7L



Ref. **04027** / 5,5L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **04034** / 4L



Ref. **04035** / 6,2L



Ref. **04036** / 8L



Ref. **04037** / 11,8L

GN 1/1
530x325mm



Ref. **04058** / 8,6L



Ref. **04059** / 13,4L



Ref. **04060** / 20L



Ref. **04037** / 26,2L

48x

Horeca
Marker



Ref. **00393** / 138x19 mm



Basic lids Couvercles Basic



A good container for preserving food is an indispensable item in a kitchen; the properties of good food can deteriorate if not kept in the right container. The correct preservation of food must meet two objectives:

1. Ensure optimum health-hygiene quality.
2. Reduce the level of wastage due to food deterioration.

Un bon conteneur de conservation est un élément indispensable dans une cuisine, les propriétés d'un bon aliment peuvent se détériorer s'il n'est pas conservé dans le récipient convenable. Une bonne conservation des aliments répondra à un double objectif:

1. Assurer une qualité hygiénique-sanitaire optimale.
2. Réduire le niveau de pertes dues à leur dégradation.

GN 1/9	GN 1/6	GN 1/4	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/1
176x108xh20mm	176x162xh22mm	265x162xh22mm	325x176xh22mm	325x265xh22mm	530x325xh22mm

6x



Ref. 07390



Ref. 07391



Ref. 07392



Ref. 07393



Ref. 07394



Ref. 07395

Food Management Gestion des aliments

7 Colorclips that facilitate food management in the kitchen based on different criteria such as:

Classification by type of food: ARAVEN containers, thanks to their Colorclip identification system, help prevent cross-contamination, ensuring that the contents of a container are always the same type of food.

7 Colorclips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine selon différents critères tels que:

Classement par type d'aliments: Les Conteneurs Araven, grâce à leur identification ColorClip, aident à prévenir la Contamination Croisée, en assurant que le contenu de ce récipient sera toujours de même nature.



Classification by dates: 7 identifying Colorclips to organise the food prepared on each day of the week.

Classement par dates : 7 Colorclips d'identification permettent de classer la préparation de chaque jour de la semaine.



Monday
Lundi



Tuesday
Mardi



Wednesday
Mercredi



Thursday
Jeudi



Friday
Vendredi

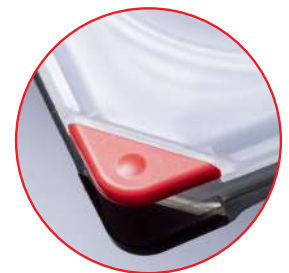


Saturday
Samedi



Sunday
Dimanche

ColorClip:



Set 14 (2 x colour)

Set 14 (2 x couleur)



16x

Ref. 03019

165x100xh6 mm

Universal Contact Lids

Couvercles Universel d'appui



Enables the covering of most of the GastroNorm containers with different materials. Provided with a handle for easy opening. Stacking with cover, base notch and lid. Notched version to accommodate a spoon or utensil in the service area with the lid positioned in the container.

Permet de couvrir la majorité des boîtes GastroNorm réalisées en matériaux différents. Equipées d'une anse pour faciliter l'ouverture. Empilement avec couvercle, inscription de base et couvercle. Version avec encoche pour mettre la cuillère dans la zone de service avec le couvercle sur la boîte.

6x



Ref. **04013** - GN 1/9
176x108xh13 mm



Ref. **04018** - GN 1/6
176x162xh27 mm



Ref. **04022** - GN 1/4
265x162xh27 mm



Ref. **04029** - GN 1/3
325x176xh27 mm



Ref. **04038** - GN 1/2
325x265xh27 mm



Ref. **04062** - GN 1/1
530x325xh27 mm

Notched version

Version avec encoche



6x



Ref. **34013** - GN 1/9
176x108xh13 mm



Ref. **34018** - GN 1/6
176x162xh27 mm



Ref. **34022** - GN 1/4
265x162xh27 mm



Ref. **34029** - GN 1/3
325x176xh27 mm



Ref. **34038** - GN 1/2
325x265xh27 mm

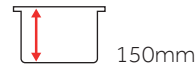
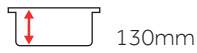


Ref. **34062** - GN 1/1
530x325xh27 mm

Perforated food pans Bacs perforés



6x



GN 1/6
176x162mm



Ref. **04073** / 1,9L



+



Ref. **04017** / 2,3L



■ 0,53L

GN 1/3
325x176mm



Ref. **04075** / 4,6L



+



Ref. **04027** / 5,5L



■ 1,35L

GN 1/2
325x265mm



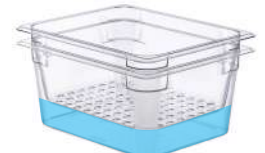
Ref. **04076** / 7,8L



+



Ref. **04036** / 8L



■ 2,3L

GN 1/1
530x325mm



Ref. **04078** / 17,2L



+

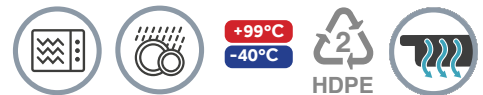


Ref. **04060** / 20L



■ 5,8L

Drain Trays Grilles



24x
GN 1/6
120x106mm



Ref. **00254**

24x
GN 1/4
208x100mm



Ref. **00243**

24x
GN 1/3
260x115mm



Ref. **00242**

12x
GN 1/2
260x205mm

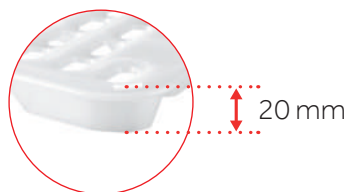
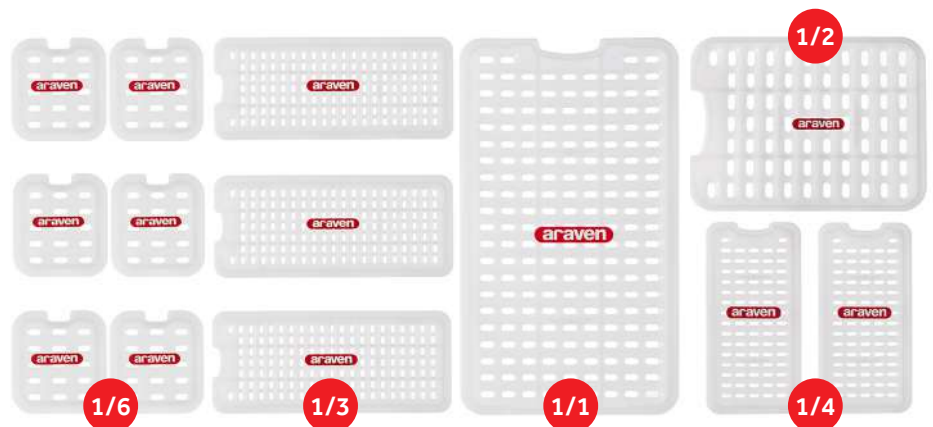


Ref. **00241**

12x
GN 1/1
470x265mm



Ref. **00256**



Not compatible with 200 mm high pans.
Non compatible avec les boîtes de 200 mm de haut.



FOOD SAFETY INNOVATION