



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

HERMÉTICOS GASTRONORM



LOS HERMÉTICOS GASTRONORM permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-alimentarias. Reducen la carga microbiana y la oxidación del alimento, prolongando la vida útil del alimento y preservando las óptimas propiedades organolépticas de los productos (color, olor, sabor, textura...).

Un buen contenedor de conservación es un elemento imprescindible en una cocina, las propiedades de un buen alimento pueden deteriorarse por no conservarlo en el recipiente adecuado. Una correcta conservación de los alimentos cumplirá un doble objetivo:

- 1 Asegurar una calidad higiénico-sanitaria óptima.
- 2 Reducir el nivel de mermas por deterioro de los mismos.





COLO R CLIP



araven

GASTRONORM

Prod. Item: _____

Fecha Dat.: _____

Empl.: _____

Caducidad Use by: _____

Trazabilidad Traceability: _____

NSF

San EPA

APCC

MON TUE WED THU FRI SAT SUN



ColorClip

El ColorClip es un código de color para **evitar las contaminaciones cruzadas**.



7 Colorclips que facilitan la gestión de los alimentos dentro de la cocina en base a distintos criterios como:

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.



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



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.

Siete colores para identificar las materias primas relacionadas con un determinado menú. Ejemplo:





Control de stock



Nuestros productos mejoran la eficiencia en cocina:
 Son una herramienta para la correcta gestión visual del inventario y la optimización del mismo.

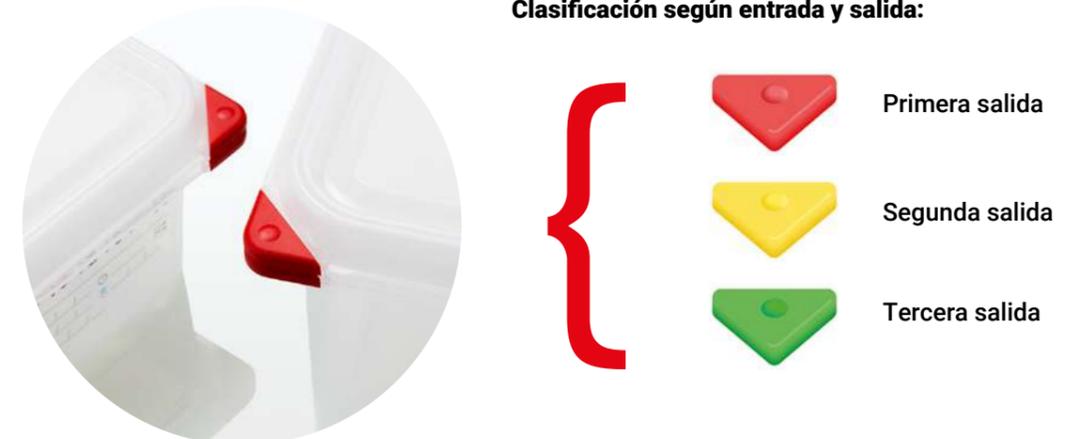
Clasificación por línea operativa y áreas de trabajo por poceso: Sistemas de clasificación y organización de las proteínas almacenadas en base a criterios de fecha de conservación, procesado, descongelación, etc.



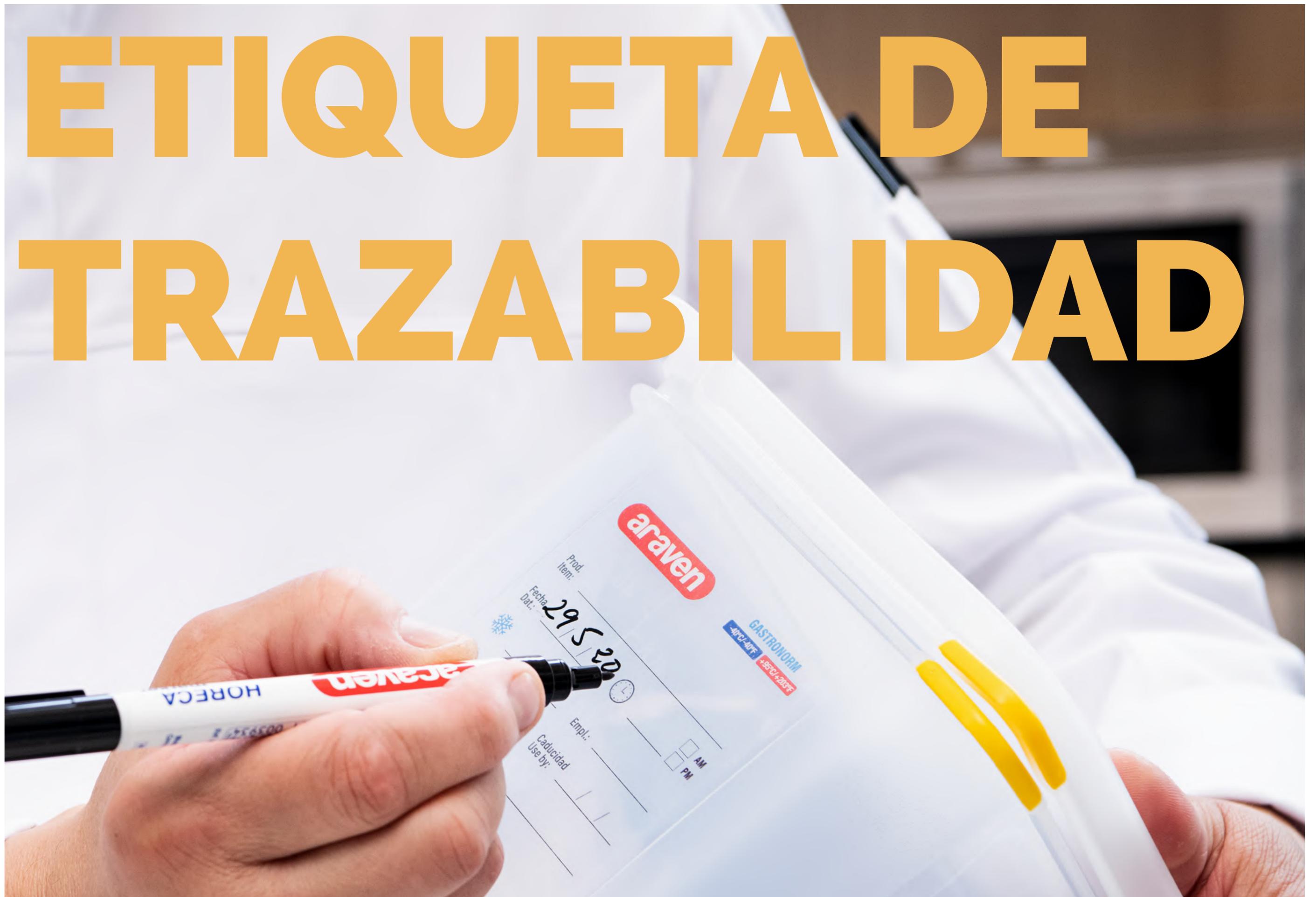
Gestionar los alimentos con el sistema FIFO (First in, first out)

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. Los colorclip de araven en colores verde, amarillo y rojo te pueden ayudar a clasificar los alimentos según su entrada y salida.

Clasificación según entrada y salida:



ETIQUETA DE TRAZABILIDAD



Sistema de identificación

Ahorro

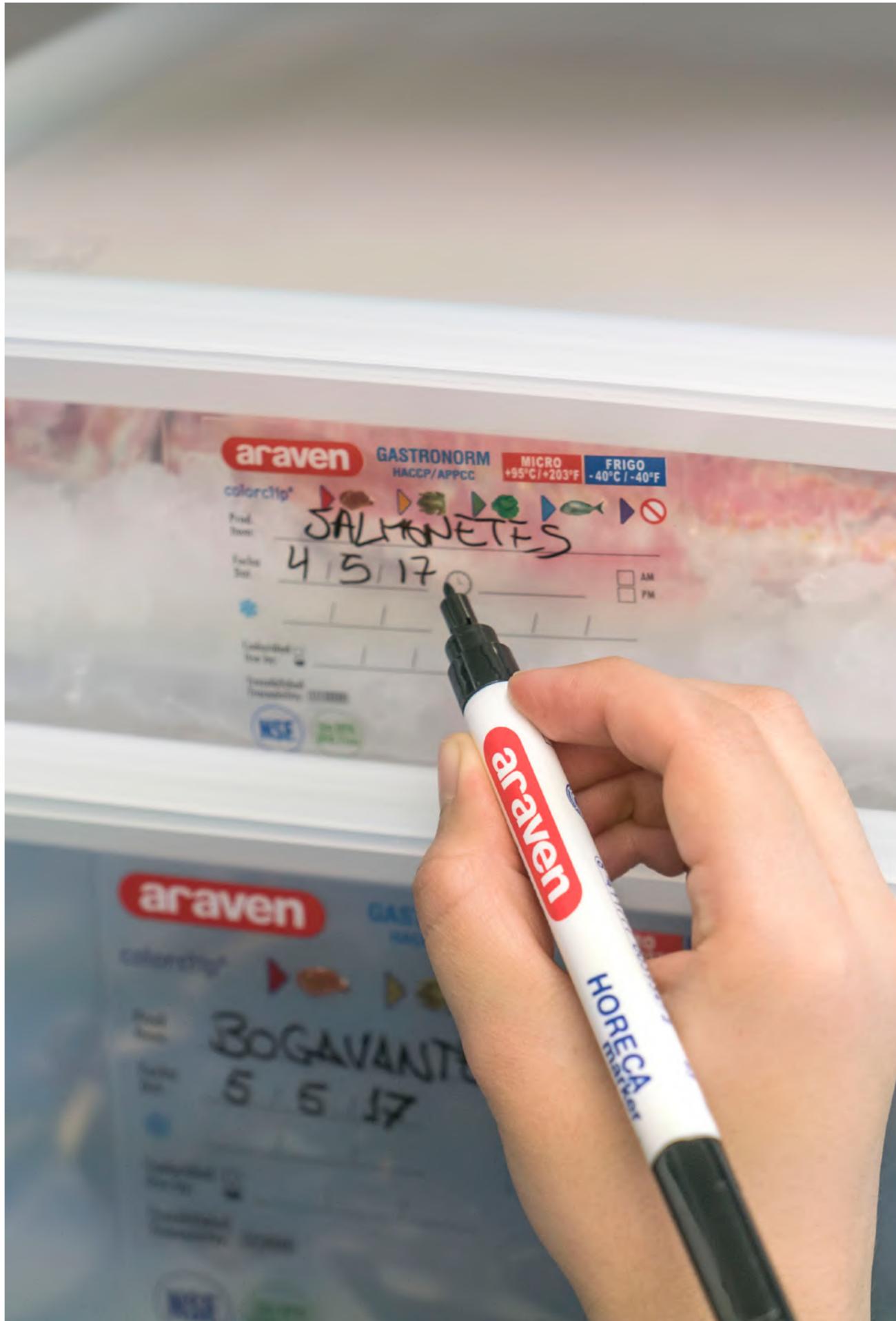
No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel.

Facilidad de uso y comodidad

Etiqueta con toda la información exigida por Sanidad, es tan sencillo como escribir sobre ella con el rotulador o el portaminas blanco Araven la información detallada en la etiqueta.

Higiene

Etiqueta integrada no deja restos y queda como nueva lavado tras lavado en el lavavajillas.



Rotulador HORECA: Diseñado especialmente por Araven para ayudar al hostelero a cumplir con la normativa de trazabilidad.

Para facilitar el uso del contenedor con la etiqueta, Araven pone a su disposición el rotulador HORECA marker de tinta permanente a base de agua y de fácil limpieza en el lavavajillas. Basta con que escriba en la etiqueta los datos necesarios, una vez llegue el momento de lavar el contenedor, comprobará como su escritura se elimina fácilmente en el lavado o frotando suavemente bajo un chorro de agua caliente.



Ref. 00393

Ref. 00394

HERMETICIDAD



araven

GASTROHORM
+85°C/-85°F +85%/-20%RF

Prod. Item: _____

Fecha Dat.: _____

Empl.: _____

Caducidad Use by: _____

Trazabilidad Traceability: _____

MON TUE WED THU FRI SAT SUN

NSF ISO 22000 HACCP APCC



Aumenta la vida útil del alimento

Contenedores provistos de tapa hermética que eviten contaminaciones cruzadas entre distintos tipos de alimentos. Este sistema es más sostenible que utilizar film plástico o papel de aluminio. Además, evita que el alimento se reseque y que absorba o libere olores que puedan penalizar su calidad.

Los contenedores Araven, gracias a su cierre hermético, **alargan hasta un 25% la vida útil del alimento***.

- 1 Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.
- 2 Cuando cierres el contenedor presiona en el centro de la tapa para extraer parte del aire que hay en el interior del mismo. **Presionamos la tapa** en el centro y vamos cerrándola en la dirección de la salida del aire. De esta manera **extraemos parcialmente el aire** para una mejor conservación del alimento.



La tapa va provista de un canal que permite extraer parcialmente el aire del interior del contenedor lo que reduce la oxidación del alimento.





		65mm	100mm	150mm	200mm
0,5L - 4L	GN 1/9	03020 0,6L	03021 1L	03022 1,5L	-
	GN 1/6	03023 1,1L	03024 1,7L	03025 2,6L	-
	GN 1/4	03026 1,8L	03027 2,8L	-	-
	GN 1/3	03029 2,5L	03030 4L	-	-
4L - 9L	GN 1/4	-	-	03028 4,3L	-
	GN 1/3	-	-	03031 6L	-
	GN 1/2	03032 4L	03033 6,5L	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-
9L - 15L	GN 1/1	03044 8,3L	-	-	-
	GN 1/2	-	-	03034 10L	03035 12,5L
	GN 2/3	-	03469 9L	00470 14L	-
	GN 2/4	-	-	-	-
15L - 25L	GN 1/1	-	03036 13,7L	-	-
	GN 2/3	-	-	-	00471 19L
	GN 1/1	-	-	03037 20,5L	03038 27,5L

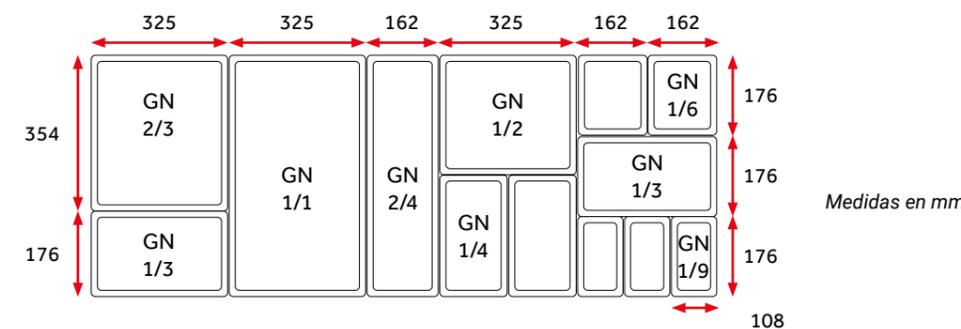
Medidas GastroNorm

La industria de equipos de restauración utiliza los productos de tamaño estándar para permitir la adaptación entre todos los equipos, aparatos y contenedores dentro de la cocina, cámaras frigoríficas y áreas de exposición.

La normativa GN permite optimizar el espacio durante los distintos circuitos de conservación, manipulación y cocción. Simplifica la organización interna del restaurante y asegura una compatibilidad entre diferentes sistemas y alojamientos tales como mesas de trabajo, equipos de transporte o mesas de exposición.

Araven adopta el estándar de medidas GastroNorm como la norma principal de tamaños para ser utilizados en sus productos. Norma EN 631.1 del Comité de Normalización de la Comisión Europea.

GN 1/9: 176x108 mm
 GN 1/6: 176x162 mm
 GN 1/4: 265x162 mm
 GN 1/3: 325x176 mm
 GN 1/2: 325x265 mm
 GN 2/3: 354x325 mm
 GN 2/4: 530x162 mm
 GN 1/1: 530x325 mm





Gestión de la materia prima

El ahorro de costes y la mejora continua puede darse en todos los ámbitos de la gestión, también dentro de la conservación de los alimentos. La cantidad de alimento que se tira a la basura por una mala gestión de la conservación no solo genera un problema de sostenibilidad, sino que también es un sobrecoste para el negocio.

Para la correcta conservación de carnes y pescados se recomienda introducir el alimento en contenedores que se adapten a la porción o ración que posteriormente se utilizará en la elaboración.

A continuación, se muestran datos aproximados y orientativos para estimar las necesidades de contenedores partiendo de los volúmenes de alimentos que se quieran almacenar. Esta cantidad está muy influenciada no sólo por el tipo de alimento a conservar y su geometría sino también por el estado en el que se encuentra (fresco o congelado).

Proteínas



Alitas o Muslos de Pollo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG → 2 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despique: 1 KG → 3,2 litros



Pechugas de Pollo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG → 2 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despique: 1 KG → 2,8 litros



Carne de Res/Ternera

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG → 2,8 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despique: 1 KG → 2,6 litros



Carne de cerdo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG → 2,8 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despique: 1 KG → 2,6 litros



Pescados

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG → 2,8 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despique: 1 KG → 2,4 litros



Para el caso de proteína ya porcionada/fileteada se recomienda la utilización de un contenedor hermético con rejilla para evitar la deshidratación superficial del alimento.

Características



Hermético: Doble Cierre hermético para una total protección del alimento. La tapa esta fabricada en LDPE material más flexible que permite un correcto ajuste a la base.

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.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. 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.



Escala de contenido: Regleta de medición e indicador de medida GastroNorm

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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

Apilables con tapa y encajables en vacío.

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



3020 3021 3022 3023 3024 3025 3026 3027 3028 3029 3030
3031 3032 3033 3034 3035 3036 3037 3038 3044 470 471
3469



65mm

100mm

150mm

200mm

GN 1/9
176x108 mm



GN 1/6
176x162 mm



GN 1/4
265x162 mm



GN 1/3
325x176 mm



GN 1/2
325x265 mm



GN 2/3
354x325 mm



GN 1/1
530x325 mm





Rejillas GastroNorm



Las rejillas GN son elementos esenciales en toda cocina que lleve a cabo procesos de conservación. Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro.

La Rejilla se coloca en el fondo del recipiente y favorece el drenaje de líquido hacia el fondo del mismo evitando así todo contacto entre líquido y alimento, y reduciendo el riesgo para la proliferación bacteriana.

Araven cuenta con rejillas adaptadas a sus contenedores de alimentos (tanto en tamaños GN como en otros tamaños) en cuyo diseño se ha tenido en cuenta la evacuación del exudado, permitiendo así una conservación de calidad.



Óptima geometría: Diseñada para una correcta evacuación del exudado. Altura que permite separar el exudado del alimento, (2 cm). Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.

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

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la rejilla.

GN 1/6
120x106 mm



Ref. 00254

GN 1/4
208x100 mm



Ref. 00243

GN 1/3
260x115 mm



Ref. 00242

GN 1/2
260x205 mm



Ref. 00241

GN 2/3
312x283 mm



Ref. 01923

GN 1/1
470x265 mm



Ref. 00256



Herméticos Antialérgenos

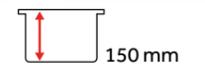


Identifica y separa los menús preparados especialmente para los clientes con alergias o intolerancias.

El color morado del hermético Araven identifica y diferencia el alimento de un cliente que padece alergia o intolerancias alimentarias para independizarlo del resto de contenedores y protegerlo de posibles contaminaciones de sustancias potencialmente alérgicas para él.

Al ser identificado correctamente ayudamos a no ser ingerido inadvertidamente por este grupo de riesgo. Con la etiqueta permanente especial identificamos el alérgeno en el Hermético Araven, conservando con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias.

Además la hermeticidad completa de los herméticos, está especialmente diseñada para conservar con la máxima garantía y proteger los alimentos de riesgo de contagio por contaminación cruzada por alérgenos alimentarios.



¿Cuáles son los productos alimentarios que causan alergias o intolerancias sobre los que se debe informar al consumidor?

- | | |
|---|---|
|  Lácteos y sus derivados (incluida la lactosa) |  Crustáceos y productos a base de... |
|  Huevo y productos a base de... |  Soja y productos a base de... |
|  Pescado y productos a base de... |  Gluten y productos derivados... |
|  Cacahuets y productos a base de... |  Mostaza y productos derivados... |
|  Sésamo y productos a base de... |  Apio y productos derivados |
|  Moluscos y productos a base de... |  Altramuces y productos a base de... |
|  Azufre Sulfitos Concentraciones (concentraciones > 10mg/kg) |  Frutos con cáscara |

GN 1/6
176x162 mm



Ref. 61390 / 2,6 L

GN 1/4
265x162 mm



Ref. 61392 / 4,3 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. 61393 / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. 61391 / 10 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. 61397 / 20,5 L



The image features a top-down view of various fresh ingredients on a white surface. In the top left, there are green asparagus spears and a bunch of fresh spinach. Below the spinach is a wooden cutting board with a head of broccoli. On the left side, there are several brown eggs and two speckled quail eggs. At the bottom, a white plate holds two pieces of fresh salmon, and a small blue bowl contains more fresh spinach leaves. The overall composition is clean and emphasizes natural, healthy food.

araven

FOOD SAFETY INNOVATION