

# araven

FOOD SAFETY INNOVATION





**New**



5x

12L

Ref. **06042**  
600x400x75 mm



5x

18L

Ref. **06041**  
600x400x100 mm

**New**



5x

27L

Ref. **06043**  
600x400x150 mm



5x

Ref. **06040**  
600x400x23,5 mm

**New**



5x

8L

Ref. **06044**  
400x300x100 mm

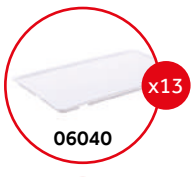
**New**



5x

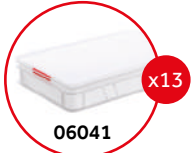
Ref. **06045**  
400x300x24 mm

**New**



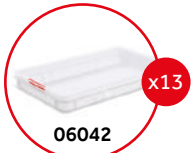
06040

x13



06041

x13



06042

x13



06044

x26



Cierre  
Lock  
Fermeture



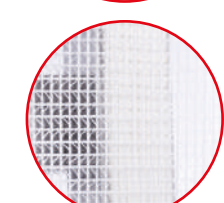
12 cm

INOX

MAX  
112kg

1x

Ref. **61226**  
620x460xh1840 mm



1x

Ref. **61227**  
695x485xh1660 mm

# Cubetas 60x40

## Dough boxes 60x40

### Bacs 60x40

**araven**  
FOOD SAFETY INNOVATION

Cubeta para la fermentación de masas de pizza, también utilizada en el transporte y conservación de las elaboraciones.

Container for proving pizza dough and for the transport and storage of finished products.

Conteneur pour la fermentation de pâte à pizza, également utilisé pour le transport et la conservation des préparations.



**Alta durabilidad**  
*Excellent durability*  
*Haute durabilité*



**Fácil limpieza**  
*Easy to clean*  
*Nettoyage facile*



**Máxima resistencia**  
*Maximum strength*  
*Résistance maximale*



**Fácil manejo**  
*Easy handling*  
*Manipulation facile*



La tapa con superficie limpia para que se pueda utilizar también como bandeja.

The lid has a clean surface for additional use as a tray.

Le couvercle possède une surface propre de sorte qu'il peut également être utilisé comme un plateau.





Son apilables pero no encajables. Tiene tres formas de apilado:  
 The boxes are stackable, but not nesting. There are three ways to stack them:  
 Ils sont empilables, ne s'emboîtent pas. Trois formes d'empilage possibles :

**Apilado en torre**  
**Tower stack**  
*Empilage en tour*



Tapado de cubeta con cubeta. La propia base hace de tapa para la cubeta inferior, evitando que se reseque la masa contenida en el interior.

Box on box stack. The base of the box acts like a lid for the one below, preventing the dough balls contained inside from drying out.

*Fermeture conteneur sur conteneur. La base fait office de couvercle pour le conteneur inférieur, ce qui évite que la pâte contenue s'assèche.*

**Apilado con aireación**  
**Aerated stack**  
*Empilage avec aération*



Cuando la masa requiere de una aireación o liberar parte de los gases.

When the dough requires aeration or to release part of the gas.

*Lorsque la pâte nécessite une aération ou une évacuation de gaz.*

**Apilado en cruz**  
**Cross stack**  
*Empilage en croix*



Después del lavado permiten la recirculación del aire entre las cubetas mientras están apiladas, lo que favorece un correcto y rápido secado.

After washing, air is allowed to circulate between the stacked boxes for fast and correct drying.

*Après le lavage, ils permettent de faire recirculer l'air entre les conteneurs empilés, ce qui favorise un séchage adapté et rapide.*





4 identificadores de color para la gestión de las masas o el alimento.

4 coloured tags to identify and manage doughs and food products.

4 identificateurs de couleur pour la gestion des pâtes ou des aliments.



**Tipos de masa:** según la materia prima utilizada para la elaboración de la masa:

Types of dough: depending on the basic ingredients used to make the dough:

Types de pâte : selon la matière première utilisée pour la préparation de la pâte



**Tamaños de masa:**

Dough ball sizes:

Tailles de pâte:



**Distribución:** elaboras en la cocina central y distribuyes a diferentes puntos de entrega.

Distribution: made in a central kitchen and sent to different premises.

Distribution : préparation en cuisine centrale et distribution à différents points de livraison.



**Caducidades:** Clasifica la elaboración por periodos predefinidos: Elaboración masas de pizza 12h 24h 48h.

Expiry: Classify the product for pre-defined periods: Pizza dough preparation 12h 24h 48h.

Dates de péremption : identification par périodes prédéfinies : préparation des pâtes à pizza 12 h 24 h 48 h.



Paredes con casi 90° interior liso que facilita la extracción de las masas.  
Sides with practically 90° smooth interior making it easy to remove the dough balls.  
Parois à presque 90° et intérieur lisse qui facilitent l'extraction des pâtes.

Cantos redondeados de fácil limpieza, sin aristas vivas ni recovecos que puedan alojar restos de suciedad.  
Rounded corners for easy cleaning, without sharp corners or spaces for impurities to attach.  
Bords arrondis faciles à nettoyer, sans arêtes ni coins pouvant stocker des restes de saleté.



Los espesores de pieza y los refuerzos laterales proporcionan robustez y garantiza su durabilidad.

The thickness of the unit and side reinforcement provide added strength to guarantee durability.

Les épaisseurs des pièces et les renforts latéraux assurent robustesse et durabilité.

**Tapa de apoyo**  
**Drop-on lid**  
Couvercle d'appui



La tapa se ajusta al borde de la cubeta protege de la exposición ambiental y evita el riesgo de una contaminación externa.

The lid adjusts to the edge of the box to protect its contents against environmental exposure and prevent the risk of external contamination.

Le couvercle s'ajuste au bord du conteneur en le protégeant contre l'exposition à l'environnement et le risque de contamination externe

**Gabrado superficial**  
**Engraved label**  
Surface gravée



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

Use the Araven Horeca Marker pen to write on this part of the box and identify the contents by indicating information on their source or handling.

À l'aide du marqueur Araven Horeca Marker pour écrire sur cette partie du conteneur, nous pouvons identifier le contenu en inscrivant les informations liées à son origine ou à sa manipulation.

**Borde reforzado**  
**Reinforced edge**  
Bord renforcé



Cuenta con una zona de agarre perimetral que facilita el manejo y transporte de la cubeta.

Side grips for easy handling and carrying.

Il dispose d'une zone de préhension périmétrique qui facilite la manipulation et le transport du conteneur.

**OUR BRANDS AT [CFS BRANDS] IN EMEA**

