

# araven

FOOD SAFETY INNOVATION



Grimaldi

araven  
FOOD SAFETY INNOVATION

araven

**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

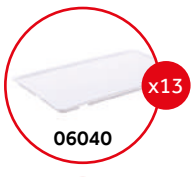
**New**



5x

Ref. **06045**  
400x300x24 mm

**New**



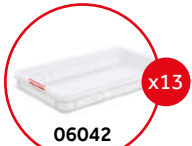
06040

x13



06041

x13



06042

x13



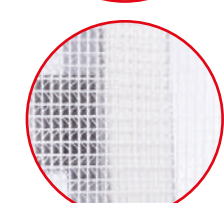
06044

x26



1x

Ref. **61226**  
620x460x1840 mm



PVC

1x

Ref. **61227**  
695x485x1660 mm

# Cubetas 60x40

# Cubetas 60x40

**araven**

FOOD SAFETY INNOVATION

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

*Cubeta para a fermentação de massas de pizza, também utilizada no transporte e conservação das preparações.*



**Alta durabilidad**  
*Alta durabilidade*



**Fácil limpieza**  
*Fácil de limpar*



**Máxima resistencia**  
*Máxima resistência*



**Fácil manejo**  
*Fácil de manusear*



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

*A tampa com superfície limpa também pode ser utilizada como tabuleiro.*





Son apilables, pero no encajables. Tiene tres formas de apilado:  
 São empilháveis, mas não encaixáveis. Existem três formas de empilhamento:

**Apilado en torre**  
*Empilhamento em torre*



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.

*Tapamento de cubeta com cubeta. A própria base serve de tampa para a cubeta inferior, evitando que a massa contida no interior seque.*

**Apilado con aireación**  
*Empilhamento com arejamento*



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

*Quando a massa precisar de arejamento ou de libertar parte dos gases.*

**Apilado en cruz**  
*Empilhamento em cruz*



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

*Depois da lavagem, permite a recirculação do ar entre as cubetas estando elas empilhadas, o que favorece uma secagem adequada e rápida.*





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

4 identificadores de cor para a gestão das massas ou do alimento.



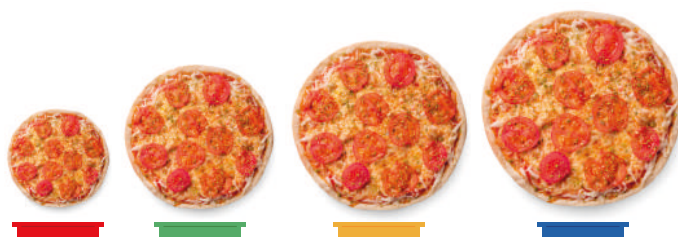
Tipos de masa: según la materia prima utilizada para la elaboración de la masa:

Tipos de massa: consoante a matéria-prima utilizada na elaboração da massa



Tamaños de masa:

Tamanhos de massa:



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

Distribuição: elaboração na cozinha central e distribuição em diferentes pontos de entrega.



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

Validades: Classifique a elaboração por períodos pré-definidos: Elaboração de massas de pizza 12h 24h 48h.



Paredes con casi 90° interior liso que facilita la extracción de las masas.  
*Paredes com quase 90° interior liso, o que facilita a extração das massas.*

Cantos redondeados de fácil limpieza, sin aristas vivas ni recovecos que puedan alojar restos de suciedad.  
*Cantos arredondados para uma limpeza fácil, sem arestas vivas nem recantos onde se passam acumular restos de sujidade.*



Los espesores de pieza y los refuerzos laterales proporcionan robustez y garantiza su durabilidad.  
*As espessuras da peça e os reforços laterais proporcionam robustez e garantia de durabilidade.*

#### Tapa de apoyo *Tampa de apoio*



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

*A tampa ajusta-se ao rebordo da cubeta, protege da exposição ambiental e evita o risco de contaminação externa.*

#### Grabado superficial *Gravação superficial*



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.

*Utilizando o rotulador Araven Horeca Marker para escrever nesta parte da cubeta, poderá identificar o conteúdo, preservando as informações relativas à respetiva origem ou manipulação.*

#### Borde reforzado *Rebordo reforçado*



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

*Dispõe de uma zona de agarramento perimetral que facilita o manuseamento e transporte da cubeta.*

## OUR BRANDS AT [CFS BRANDS] IN EMEA

