



FOOD SAFETY INNOVATION



COLECCIÓN ARAVEN TRITAN™ RENEW

25% MATERIAL RECICLADO*

* Material reciclado asignado mediante un sistema de balance de masas



COLECCIÓN ARAVEN TRITAN™ RENEW

La conservación profesional renovada

Las nuevas gamas de **Cubetas Gastronorm** y **Contenedores Cuadrados** fabricadas en Tritan™ Renew responden a las diferentes necesidades de la cocina profesional, ofreciendo alta resistencia y una óptima conservación de los alimentos. **Mantiene el nivel de exigencia y fiabilidad** que caracterizan a Araven en la conservación profesional.

¿Qué es tritan™ RENEW?

from Eastman

Tritan™ Renew es un **nuevo material Copoliéster**, alternativo al Policarbonato, **libre de BPA** y apto para el contacto con los alimentos. Tritan™ Renew incorpora una tecnología de reciclaje molecular que **permite aprovechar residuos plásticos difíciles de reciclar** y transformarlos en nueva materia prima reduciendo así el uso de recursos de origen fósil.

Desarrollada para reducir el impacto ambiental



Fabricado con un 25% de contenido reciclado *

Cada producto de la gama Araven de Cubetas GN (GastroNorm), Tapas de Apoyo y Contenedores Cuadrados Araven fabricados con Tritan™ Renew contiene al menos un 25% de material reciclado.

* Las gamas Araven fabricadas con Tritan™ Renew contienen al menos un 25 % de material reciclado asignado mediante un sistema de balance de masas.

Desarrollada para durar



Alta resistencia al impacto

Material prácticamente irrompible, duradero y apto para un uso intensivo. Resiste roturas, fisuras y deformaciones, incluso en entornos fríos. Durante la limpieza, mantiene su resistencia y durabilidad.



Seguridad alimentaria

Su elevada resistencia reduce el riesgo de rotura del recipiente y la posible presencia de fragmentos plásticos en contacto con los alimentos elaborados.



Desarrollada para ahorrar



Vida útil prolongada

Mantiene su aspecto, forma y transparencia originales con un uso intensivo en entornos profesionales.



Menor coste de reposición

Su durabilidad reduce la necesidad de reposiciones frente a otros materiales, ahorrando tiempo operativo y costes.

Diseñada para las exigencias de tu cocina



Máxima transparencia

Su acabado efecto cristal facilita la rápida identificación del alimento y permite la visualización de su estado.



Apto para cámaras de conservación y congelación

Mantiene su resistencia en entornos de bajas temperaturas, sin agrietarse ni astillarse. Soporta pruebas de caída en frío, tanto en vacío como con carga.



Versatilidad térmica

Permite calentar y regenerar alimentos hasta 90 °C directamente en el recipiente. Tanto en microondas como al baño maría.



Desarrollada para mantener la higiene



Resistencia a manchas y no absorbe olores

No se tiñe en contacto con salsas o alimentos ácidos, manteniendo su aspecto original. Tras el lavado, no retiene aromas de alimentos o elaboraciones conservados anteriormente.



Apto para lavavajillas industrial

Soporta ciclos de lavado intensivos en lavavajillas industrial, con una temperatura máxima de 92 °C durante el ciclo de aclarado.



Resistencia química

Mantiene sus propiedades con el uso de productos químicos habituales. Sin deterioro superficial, microfisuras ni pérdida de transparencia.

CUBETAS GASTRONORM TRITAN



La nueva gama de cubetas Gastronorm fabricadas en Tritan™ Renew combina las ventajas del formato GN con las prestaciones de un material resistente, duradero, libre de BPA y de gran transparencia.

Sus **medidas estandarizadas garantizan la compatibilidad** con los distintos sistemas Gastronorm de la cocina profesional, facilitando su integración y optimizando el espacio. Además, elementos como la **etiqueta de trazabilidad** y su **elevada transparencia** favorecen la identificación y el control de los alimentos, contribuyendo a una gestión diaria más segura y eficiente.

GN 1/9

6x



Ref. **05836** / 0,6L
176x108xh65 mm



Ref. **05837** / 0,9L
176x108xh100 mm



Ref. **05838** / 1,2L
176x108xh150 mm

GN 1/6

6x



Ref. **05796** / 1L
176x162xh65 mm



Ref. **05797** / 1,5L
176x162xh100 mm



Ref. **05839** / 2,15L
176x162xh150 mm

GN 1/4

6x



Ref. **05816** / 1,6L
265x162xh65 mm



Ref. **05817** / 2,6L
265x162xh100 mm



Ref. **05818** / 3,7L
265x162xh150 mm



__836 __837 __838 __796 __797 __839
__816 __817 __818 __808 __840 __820
__841 __821 __822 __842 __843 __826
__827 __844 __845



TRITAN

NSF 0.5

Cubeta



GN 1/3

6x



Ref. **05808** / 2,35L
325x176xh65 mm



Ref. **05840** / 3,7L
325x176xh100 mm



Ref. **05820** / 5,4L
325x176xh150 mm



Ref. **05841** / 6,7L
325x176xh200 mm

GN 1/2

6x



Ref. **05821** / 3,9L
325x265xh65 mm



Ref. **05822** / 5,95L
325x265xh100 mm



Ref. **05842** / 9L
325x265xh150 mm



Ref. **05843** / 11,35L
325x265xh200 mm

GN 1/1

6x



Ref. **05826** / 8,35L
530x325xh65 mm



Ref. **05827** / 13L
530x325xh100 mm



Ref. **05844** / 19,6L
530x325xh150 mm



Ref. **05845** / 26,1L
530x325xh200 mm

TAPAS GASTRONORM



Tapa hermética

Para la conservación alimentos ricos en proteínas (carnes y pescados). La hermeticidad que proporciona el contenedor impide que el aire entre en el interior del recipiente reduciendo la oxidación del alimento.



Tapa de apoyo

Para la conservación de vegetales cerrar el contenedor con una tapa de apoyo no hermética para evitar la condensación de agua en las paredes del recipiente.



Tapa de apoyo con muesca

Protege de la exposición ambiental y evita el riesgo de una contaminación externa en una zona de exposición del alimento (vitrinas, buffet, mesa caliente de servicio...).



04014 09852 09853 09854 09855 09856
44013 44018 44022 44029 44038 44062



GN 1/9
176x108 mm
6x



Ref. 04014



Ref. 44013



Ref. 14013

GN 1/6
176x162 mm
6x



Ref. 09852



Ref. 44018



Ref. 13018

GN 1/4
265x162 mm
6x



Ref. 09853



Ref. 44022



Ref. 14022

GN 1/3
325x176 mm
6x



Ref. 09854



Ref. 44029



Ref. 14029

GN 1/2
325x265 mm
6x



Ref. 09855



Ref. 44038



Ref. 14038

GN 1/1
530x325 mm
6x



Ref. 09856



Ref. 44062



Ref. 14062

CONTENEDORES CUADRADOS TRITAN



La nueva gama de contenedores cuadrados fabricada en Tritan™ Renew es ideal para el **transporte y conservación de salsas y líquidos**, ya que el material no se tiñe ni absorbe olores.

También resulta especialmente **adecuada para alimentos secos** sensibles a la humedad ambiental y a la pérdida de aromas. Por último, su geometría cuadrada **optimiza el espacio de almacenamiento**, sin desperdiciar huecos.



_1851 _1852 _1853 _1854
_1855 _1856 _1857



6x
Ref. **51851** / 2L
195x195xh100 mm



6x
Ref. **51852** / 4L
195x195xh190 mm



6x
Ref. **51853** / 6L
235x235xh190 mm



6x
Ref. **51854** / 8L
235x235xh230 mm



6x
Ref. **51855** / 12L
290x290xh210 mm



6x
Ref. **51856** / 18L
290x290xh320 mm



6x
Ref. **51857** / 22L
290x290xh400 mm



NUESTRAS MARCAS [CFS BRANDS] EN EMEA

