

VALOR

Polycarbonate Food Pans & Lids

VALOR

Cubetas y tapas de policarbonato



araven

FOOD SAFETY INNOVATION





ARAVEN GastroNorm Valor

EN - The Araven Valor GastroNorm Valor range and its covers cover all the measures used for preservation, handling, exposure and service processes. The catering equipment industry uses GastroNorm sizes to enable seamless operation and compatibility of all equipment in the kitchen, cold storage and display areas.

ES - La Gama de cubetas Araven GastroNorm Valor y sus tapas cubren la totalidad de las medidas utilizadas para los procesos de conservación, manipulación y exposición y servicio. 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.



GastroNorm sizes | Medidas GastroNorm



			
4-7	8-9	10-11	12-15
Food pans	Perforated	Drain Trays	Lids
Cubetas	Perforadas	Rejillas	Tapas





EN - 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.

ES - Con el grabado superficial en pieza y 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. Las cubetas van provistas en su borde superior de unos grabados con los días de la semana y hora, para que ubicadas en una mesa de manipulación el operario pueda conocer la hora y día de caducidad del alimento marcadas durante su elaboración. La regleta de medición en las cubetas permiten controlar la cantidad de los líquidos contenidos.



6x

65mm

100mm

150mm

200mm

GN 1/9
176x108mm

Ref. 94010 / 0,6L

Ref. 94011 / 0,9L

Ref. 94012 / 1,2L

GN 1/6
176x108mm

Ref. 94015 / 1L

Ref. 94016 / 1,6L

Ref. 94017 / 2,3L

GN 1/4
176x162mm

Ref. 94019 / 1,7L

Ref. 94020 / 2,6L

Ref. 94021 / 3,8L

GN 1/3
325x176mm

Ref. 94025 / 2,4L

Ref. 94026 / 3,7L

Ref. 94027 / 5,5L

GN 1/2
325x265mm

Ref. 94034 / 4L

Ref. 94035 / 6,2L

Ref. 94036 / 8L

Ref. 94037 / 11,8L

GN 2/4
530x162mm

Ref. 94051 / 5,7L

Ref. 94052 / 10,8L

GN 1/1
530x325mm

Ref. 94058 / 8,6L

Ref. 94059 / 13,4L

Ref. 94060 / 20L

Ref. 94061 / 26,2L

48x

Horeca
Market

aravenit HORECA

Ref. 00393 / 138x19 mm



Perforated | Perforadas

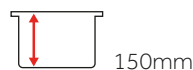
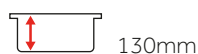
+99°C | +210°F
-40°C | -40°F



EN - For the correct preservation of foods that release liquids perforated food pans must be used. They keep exudates separate from the food itself, this way reducing levels of product wastage. The ridged design allows liquids to drain to the base pan much more quickly. There is sufficient space under the perforated base to ensure that liquids never come into contact with food.

ES - Una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos conlleva la utilización de cubetas perforadas que permitan la separación del exudado del propio alimento. De esta manera se reduce el nivel de mermas del producto. Su diseño ondulado permite que el líquido drene más rápidamente a la cubeta de la base. El espacio por debajo del fondo perforado es suficiente para asegurar que el líquido nunca estará en contacto con el alimento.

6x



GN 1/6
176x108mm



Ref. 94073 / 1,9L



+



Ref. 94017 / 2,3L



0,53L

GN 1/3
325x176mm



Ref. 94075 / 4,6L



+



Ref. 94027 / 5,5L



1,35L

GN 1/2
325x265mm



Ref. 94076 / 7,8L



+



Ref. 94036 / 8L



2,3L

GN 1/1
530x325mm



Ref. 94078 / 17,2L



+



Ref. 94060 / 20L



5,8L





EN - GastroNorm drain trays are essential elements in any kitchen where food preservation takes place. They are used in the preservation of foods that release juices, reducing the amount of losses due to spoilage. Correct preservation of this type of food requires the use of drain trays that separate the exudate from the food. The drain trays used for this purpose must be high enough to avoid the exudate flowing over the drain trays and their design must avoid sharp edges, corners and nooks where the exudate can accumulate.

ES - 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. Una correcta conservación de estos alimentos conlleva la utilización de rejillas que permitan la separación del exudado del propio alimento. Las rejillas utilizadas para tal fin deben contar con una altura suficiente para evitar que el exudado se desborde por encima de las mismas y, además, su diseño debe evitar las aristas vivas, las esquinas y los recovecos en los que pueda acumularse este exudado.

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

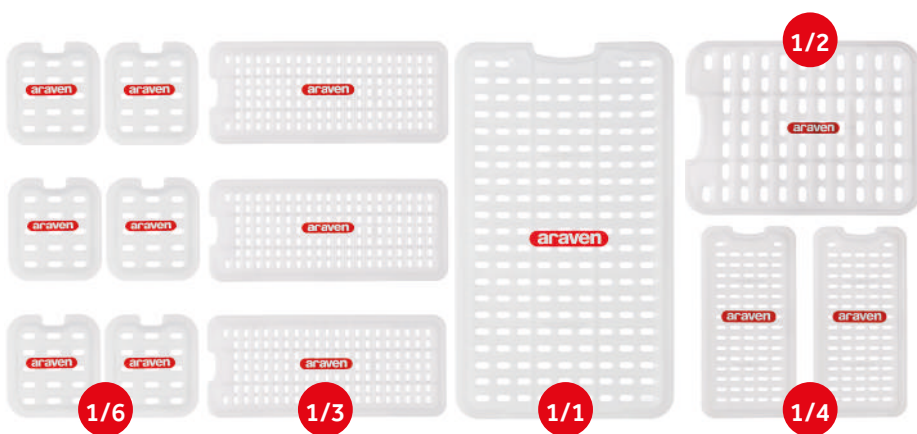


Ref. 00241

12x
GN 1/1
470x265mm



Ref. 00256





Lids | Tapas

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



EN - 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

ES - 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.

Airtightness lids | Tapas herméticas

ColorClip lids | Tapa ColorClip



EN - Bi-injection lid material with a rubber seal to ensure maximum protection of food, even in large containers.

ES - Tapa de bi-inyección material con junta de caucho para asegurar la máxima protección de los alimentos incluso en cubetas grandes.

6x

Ref. 04014



GN 1/9
176x108mm



Ref. 07390

Ref. 09852



GN 1/6
176x162mm



Ref. 07391

Ref. 09853



GN 1/4
265x162mm



Ref. 07392

Ref. 09854



GN 1/3
325x176mm



Ref. 07393

Ref. 09855



GN 1/2
325x265mm



Ref. 07394

Ref. 09856



GN 1/1
530x325mm



Ref. 07395

6x



EN - 7 Colorclips that facilitate food management in the kitchen based on different criteria.

ES - 7 Colorclips que facilitan la gestión de los alimentos dentro de la cocina en base a distintos criterios.



Ref. 03019

Set 14
(2 x color)



araven

16Qt	16L
14Qt	14L
12Qt	12L
10Qt	10L
8Qt	8L
6Qt	6L
4Qt	4L
2Qt	2L

1/1

Universal Contact Lids | Tapa de apoyo universal

+99°C | +210°F
-40°C | -40°F



EN - 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.

ES - Permite tapar la mayor parte de las Cubetas GastroNorm en diferentes materiales. Provista de un asa para facilitar su apertura. Apilamiento con tapa, registro de base y tapa. Versión con muesca para alojar la cuchara o utensilio en la zona de servicio con la tapa posicionada en la cubeta.

6x



Notched version
Versión con muesca

GN 1/9
176x108mm



Ref. 94013



Ref. 84013

GN 1/6
176x162mm



Ref. 94018



Ref. 84018

GN 1/4
265x162mm



Ref. 94022



Ref. 84022

GN 1/3
325x176mm



Ref. 94029



Ref. 84029

GN 1/2
325x265mm



Ref. 94038



Ref. 84038

GN 2/4
530x162mm



Ref. 94054



Ref. 84054

GN 1/1
530x325mm



Ref. 94062



Ref. 84062





OUR BRANDS AT [CFS BRANDS] IN EMEA

