



FOOD SAFETY INNOVATION



COLLECTION ARAVEN TRITAN™ RENEW

25% DE MATIÈRE RECYCLÉ*

*Matière recyclée attribuée selon un système de bilan massique



COLLECTION ARAVEN TRITAN™ RENEW

La conservation professionnelle renouvelée

Les nouvelles gammes de **bacs Gastronorm** et de **conteneurs carrés** fabriqués en Tritan™ Renew répondent aux différents besoins des cuisines professionnelles, en offrant une résistance élevée et une conservation optimale des aliments. Elles **conservent le niveau d'exigence et de fiabilité** qui caractérise Araven dans le domaine de la conservation professionnelle.

Qu'est-ce que Tritan™ Renew ?

Tritan™ Renew est un **nouveau copolyester** qui constitue une alternative au polycarbonate. Il est **sans BPA** et apte au contact alimentaire. Tritan™ Renew intègre une technologie de recyclage moléculaire **permettant de valoriser des déchets plastiques difficiles à recycler** et de les transformer en une nouvelle matière première, réduisant ainsi l'utilisation de ressources d'origine fossile.

Développée pour réduire l'impact environnemental



Fabriqué avec 25 % de matière recyclée*

Chaque produit de la gamme Araven de bacs GN (GastroNorm), de couvercles d'appui et de conteneurs carrés fabriqués en Tritan™ Renew contient au moins 25 % de matière recyclée.

tritan™
RENEW
from Eastman

* Les gammes Araven fabriquées en Tritan™ Renew contiennent au moins 25 % de matière recyclée attribuée selon un système de bilan massique.

Développée pour durer



Haute résistance aux chocs

Matériau pratiquement incassable, durable et adapté à un usage intensif. Il résiste aux cassures, aux fissures et aux déformations, même dans les environnements froids. Lors du nettoyage, il conserve sa résistance et sa durabilité.



Sécurité alimentaire

Matériau résistant à la casse, qui réduit le risque que des fragments entrent en contact avec les aliments lors de leur préparation.



Développée pour réaliser des économies



Durée de vie prolongée

Conserve son aspect, sa forme et sa transparence d'origine malgré un usage intensif dans des environnements professionnels.



Coût de remplacement réduit

Sa durabilité réduit la nécessité de remplacements par rapport à d'autres matériaux, ce qui permet de gagner du temps et de réduire les coûts.

Conçue pour répondre aux exigences de votre cuisine



Transparence maximale

Sa finition effet cristal permet d'identifier rapidement les aliments et de visualiser facilement leur état.



Adapté aux chambres froides et à la congélation

Il conserve sa résistance à basse température, sans se fissurer ni se briser. Il résiste aux essais de chute à froid, aussi bien à vide qu'en charge.



Polyvalence thermique

Il résiste à des températures comprises entre -40 °C et +90 °C, à condition que les conditions d'utilisation soient adaptées. Convient au micro-ondes sous certaines conditions d'utilisation, mais ne doit pas y être exposé de manière prolongée.



Développée pour préserver l'hygiène



Résistance aux taches et aux odeurs

Ne se tache pas au contact de sauces ou d'aliments acides et conserve son aspect d'origine. Après le lavage, le matériau ne retient pas les odeurs des aliments ou des préparations précédemment conservés.



Compatible avec les lave-vaisselle industriels

Résiste aux cycles de lavage intensifs en lave-vaisselle industriel, avec une température maximale de 92 °C pendant le cycle de rinçage.



Résistance chimique

Conserve ses propriétés lors de l'utilisation de produits chimiques courants, sans détérioration superficielle, microfissures ni perte de transparence.

BACS GASTRONORM TRITAN



La nouvelle gamme de bacs Gastronorm fabriqués en Tritan™ Renew associe les avantages du format GN aux performances d'un matériau résistant, durable et hautement transparent.

Leurs **dimensions standardisées garantissent leur compatibilité** avec les différents systèmes Gastronorm utilisés dans les cuisines professionnelles, facilitant leur intégration et optimisant l'espace. De plus, des éléments tels que **l'étiquette de traçabilité** et leur **grande transparence** facilitent l'identification et le contrôle des aliments, contribuant ainsi à une gestion quotidienne plus sûre et plus efficace.

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



Bac



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

COUVERCLES GASTRONORM



Couvercle hermétique

Pour la conservation des aliments riches en protéines

(viandes et poissons).

L'étanchéité assurée par le conteneur empêche l'air de pénétrer à l'intérieur du récipient, réduisant ainsi l'oxydation des aliments.



Couvercle d'appui

Pour conserver les légumes, fermez le conteneur avec un couvercle d'appui non hermétique afin d'éviter la formation de condensation sur les parois du récipient.



Couvercle d'appui avec encoche

Protège les aliments de l'exposition ambiante et prévient les risques de contamination extérieure dans les zones de présentation des aliments (vitrines, buffets, tables chauffantes de service, etc.).



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**

CONTENEURS CARRÉS TRITAN



La nouvelle gamme de conteneurs carrés fabriqués en Tritan™ Renew est idéale pour le **transport et la conservation des sauces et des liquides**, car le matériau ne se tache pas et n'absorbe pas les odeurs.

Elle est également particulièrement **adaptée aux aliments secs** sensibles à l'humidité ambiante et à la perte d'arômes. Enfin, sa forme carrée **optimise l'espace de stockage** sans laisser d'espaces inutilisés.



_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



NOS MARQUES [CFS BRANDS] EN EMEA

