araven

FOOD SAFETY INNOVATION

2026 | CFS BRANDS









Innovación al servicio de la **seguridad alimentaria**

ARAVEN es una compañía internacional dedicada al diseño, desarrollo, gestión de la producción y comercialización de productos para el profesional de la Hostelería.

Formamos parte de **CFS Brands**, líder global en soluciones para foodservice, salud y limpieza. Juntos ofrecemos calidad y un servicio integral para una experiencia de compra eficiente y rentable.

Desde 1976 desarrollamos herramientas de trabajo fáciles y cómodas de usar, versátiles y con todas las garantías en materia higiénico-alimentaria, que ayudan a cumplir las normativas y a desarrollar el trabajo diario en la cocina.

Ofrecemos asesoramiento y formación, sobre los productos, condiciones de uso y cumplimiento de normativas. Nuestro equipo de profesionales garantiza en todo el mundo un servicio y una atención personalizada.

ARAVEN colabora con prestigiosas escuelas de gastronomía, asociaciones y reconocidos chefs nacionales e internacionales. Nuestro Departamento de Innovación trabaja en estrecho contacto con los profesionales para conocer las necesidades del trabajo diario y desarrollar nuevos productos adaptados a ellas. También contribuimos a la formación de los futuros chefs y al equipamiento de sus cocinas con nuestro plan de apoyo al sector hostelero.

Nuestro objetivo es desarrollar el negocio de nuestros clientes y el sector aportando eficiencia en la cocina y asegurando la máxima calidad de los alimentos en todos sus procesos.



INSTITUT Lyfe

basque culinary center

gasma
GASTRONOMY & MANAGEMENT UNIVERSITY CAMPUS

Fundación Cruzcampo

wkc
Westminster Kingsway
central London's College

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

ES

2026



Pedro Subijana



Martín Berasategui



Enrique Olvera



Jesús Almagro

AKELARE
PEDRO SUBIJANA

Martín Berasategui

ENRIQUE OLVERA

JESÚS ALMAGRO
COCINA & PASIÓN



Pascal Barbot



Naumi Uemura



Antonio Arrabal

Astrance
PARIS

UEMURA

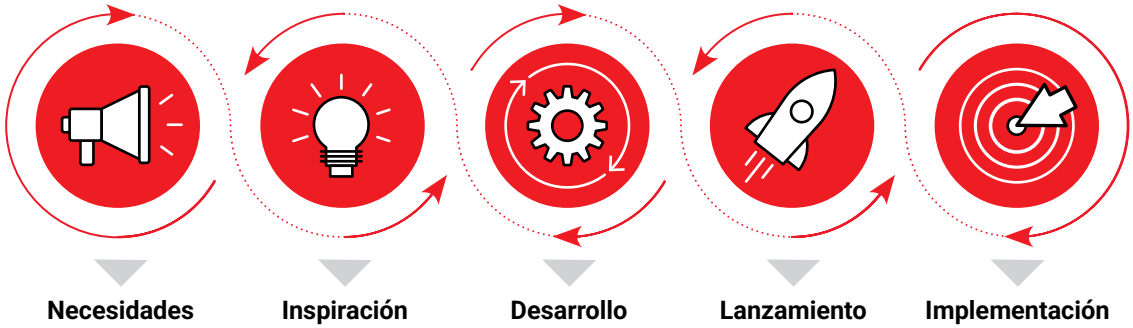
LA JA MADA





Innovación

ARAVEN apuesta por la innovación, es el eje principal de creación de valor. Trabajamos constantemente para superarnos y hacer crecer el sector desarrollando productos que generan un valor superior para nuestros clientes y usuarios. Incorporamos los últimos avances en materiales, procesos productivos y sistemas de producción a nuestros productos.



Productos desarrollados por y para los cocineros. **Nuestro objetivo es generar nuevos conceptos de máxima funcionalidad para el profesional de la hostelería.** Contamos con la colaboración de expertos consultores en seguridad alimentaria, así como cocineros de todo el mundo, que aportan su experiencia y conocimiento para que el diseño del producto responda a las necesidades del trabajo más exigente. Los comentarios recibidos de los profesionales de las cocinas y la observación in situ de sus procesos, junto a la investigación en seguridad alimentaria, son la base para el desarrollo de nuevos productos.

ARAVEN busca cómo ofrecer algo único al profesional, poniendo al usuario en el centro de nuestros desarrollos con soluciones que garantizan la conservación y manipulación del alimento y el cumplimiento de la normativa en materia higiénico-alimentaria y contribuyen a la excelencia operativa.

1. **¿Cómo optimizar el espacio?**
2. **¿Cómo agilizar el trabajo en la cocina?**
3. **¿Cómo cumplir con las normativas sanitarias?**
4. **¿Cómo ofrecer algo único que ayude al profesional?**

Si eres profesional de la hostelería queremos simplificar tu día a día en la cocina con herramientas fáciles y cómodas de usar, versátiles y con todas las garantías en materia higiénico-alimentaria. Ofrecemos productos que ayudan a cumplir las normativas y a desarrollar el trabajo diario con seguridad y confianza.

Contamos con patentes y registros en más de 25 países que protegen nuestros desarrollos más innovadores.





¿Qué ventajas aportan nuestros productos al profesional en cada fase de la gestión de los alimentos?

ARAVEN ha concentrado sus esfuerzos en la innovación en los procesos de Conservación y Manipulación de Alimentos, los más exigentes para cumplir las normas de seguridad alimentaria.

Almacenamiento y conservación

ARAVEN fue pionera en integrar una etiqueta permanente y un sistema ColorClip en sus herméticos para identificar los alimentos a conservar y evitar la contaminación cruzada.
Los herméticos ARAVEN permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-alimentarias. Reducen la carga microbiana y la oxidación del alimento, prolongando la vida útil del alimento y preservando las óptimas propiedades organolépticas de los productos (color, olor, sabor, textura...). Los contenedores accesibles son ideales para garantizar el óptimo almacenamiento y la correcta conservación de los productos en diferentes condiciones de temperatura.

Manipulación y preparación:

Los productos ARAVEN favorecen a prevenir, reducir o eliminar posibles riesgos en las diferentes fases de elaboración y manipulación de alimentos.

Servicio y exposición

ARAVEN cuenta con una amplia gama de productos para el servicio y exposición de alimentos en la que se ha cuidado el diseño y la funcionalidad para responder a las necesidades tanto del personal de servicio como el de cocina.

Transporte

ARAVEN conserva los alimentos a temperatura adecuada durante el transporte, manteniendo la cadena de frío para evitar la multiplicación de microorganismos que puedan afectar a la calidad y seguridad de los alimentos.

Limpieza

Los cubos de basura ARAVEN son aliados fundamentales en la implantación de sistemas APPCC/HACCP en procesos de limpieza.



Sostenibilidad y compromiso de futuro

Todos los miembros de ARAVEN estamos comprometidos con la sostenibilidad como apuesta de futuro.

Nuestros principios fundamentales son:

1. **Cumplir los requisitos establecidos** en cada uno de los trabajos que realizamos, coordinándolos con los de nuestros clientes y proveedores.

2. **Prevenir la contaminación y el impacto al medio ambiente,** gestionando adecuadamente todos los aspectos derivados de nuestros procesos y actividades.

3. **Minimizar** los consumos **la generación de emisiones y residuos** en los procesos de producción gestión y reciclado.

4. **Promover nuestro compromiso medioambiental** a nuestros proveedores para hacerles partícipes de él.

5. Buscar la mejora continua de las actividades en marcha para **el menor impacto al medioambiente.**

6. **Reducir nuestra Huella de Carbono** (emisiones de Gases de Efecto Invernadero) en Alcances 1, 2 y 3 como objetivo estratégico de ARAVEN S.L.U.

7. **Hacer partícipe proactivamente a todo el personal** de la empresa en el cumplimiento de los puntos anteriores y en la gestión del valor medioambiental de las actividades.

La Política Medioambiental de ARAVEN es una responsabilidad de todos, cuenta con el total apoyo de Dirección General y su cumplimiento se considera un objetivo prioritario.

Este concepto responsabilidad no acaba en el apartado medioambiental, sino que incluye también los ejes social y económico. En ARAVEN entendemos la **Sostenibilidad como un proyecto obligatorio**. Un compromiso que como ciudadanos hemos de asumir con nuestro planeta y con nuestra sociedad actual y las próximas generaciones. Un proyecto estratégico llamado a convertirse en nuestra manera habitual de trabajar.

El respeto medioambiental es un atributo esencial de nuestro proceso de innovacion. ARAVEN persigue productos duraderos y que estén elaborados con materiales y procesos eficaces y respetuosos con nuestro planeta.

La regla de las 3R

Reducir
En la fase de diseño realizamos un estudio para definir los espesores de pieza idóneos y así utilizar el mínimo material en la fabricación de la pieza, sin penalizar ni la calidad ni la funcionalidad.
Analizamos los efectos medioambientales de los materiales y su posible sustitución por soluciones más verdes. Examinamos todo el proceso de producción para minimizar impactos desde la eficiencia de los procesos y la reducción de consumos.

Reutilizar
ARAVEN no desarrolla productos de usar y tirar, también llamados desechables o de un solo uso. Todos los artículos ARAVEN están pensados para una prolongada vida útil, en un entorno profesional de uso intensivo. Fomentamos el uso de productos reutilizables en todos los procesos del trabajo en hostelería con campañas de concienciación para los profesionales.

Reciclar
Todos los **productos ARAVEN Hostelería se fabrican con materiales reciclables**. Buscamos fabricar los productos con un solo material, o en su defecto intentamos **facilitar la separación de materiales y componentes** en los productos multimaterial para favorecer su reciclaje. Tenemos una estrategia de cero desperdicios con la que buscamos que los restos de materiales generados en el proceso de fabricación se aprovechen en nuestros productos o en los de nuestros colaboradores.

Sostenibilidad en las cocinas

Planteamos **soluciones de conservación para un negocio más sostenible**, con alternativas para reducir la generación de residuos por utilizar film, plástico o papel de aluminio. Nuestros contenedores llevan una etiqueta integrada y no se necesitan adhesivos adicionales para la identificación del alimento a conservar.
El ahorro de costes y la mejora continua puede darse en todos los ámbitos de la gestión, también dentro de la conservación de los alimentos. La cantidad de alimento que se tira a la basura por una mala gestión de la conservación no solo genera un problema de sostenibilidad, sino que también es un sobrecoste para el negocio.

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.

tritan™ RENEW from Eastman

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



Seguridad alimentaria

La higiene y la seguridad alimentaria es una de las grandes prioridades de los restaurantes. El canal HORECA, al igual que la industria alimentaria, debe aplicar los principios del Análisis de Peligros en Puntos Críticos de Control (APPCC / HACCP) para gestionar los riesgos y la inocuidad de los alimentos.

La seguridad alimentaria no sólo depende del estado y del tipo de proceso al que se someten los alimentos. Los materiales que se ponen en contacto con ellos juegan un papel muy importante. Los productos ARAVEN cumplen y ayudan a cumplir todas las normativas exigidas en materia higiénico-alimentaria.

En ARAVEN prestamos una especial atención a toda la reglamentación en materia higiénico-sanitaria, para tranquilidad nuestra y de nuestros clientes.

Las autoridades sanitarias revisarán que los productos utilizados en los establecimientos hosteleros cumplan con la normativa.

Los fabricantes deben certificar el cumplimiento de la normativa a sus clientes para trasladarlo a los establecimientos de hostelería.



1. Autoridades sanitarias
2. Establecimientos de restauración
3. Exigencia del cumplimiento
4. Fabricantes
5. Distribuidores de hostelería
6. Certificación del cumplimiento

La Normativa de Seguridad Alimentaria es nuestra guía de trabajo y fuente de inspiración en el desarrollo de nuevos productos.

Los productos ARAVEN, diseñados en base al CODEX Alimentarius, ayudan a los establecimientos hosteleros a aplicar Prácticas Correctas de Higiene para prevenir, reducir o eliminar posibles riesgos en las diferentes fases de elaboración, manipulación y conservación de alimentos. Estas herramientas de trabajo se han diseñado con el objetivo de reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios y están fabricados con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.

Su uso, junto con un entorno higiénico y buenas prácticas, garantiza la seguridad de los alimentos en todos los procesos desde la entrada del producto hasta su servicio. En el sector HORECA para la gestión y tratamiento de los alimentos en la cocina, se identifican las siguientes fases:

Recepción de las mercancías → **Almacenamiento y conservación de los alimentos** → **Manipulación y elaboración de los alimentos** → **Presentación o servicio de los alimentos**

Certificados

CERTIFIED ISO 9001 ISO 14001

ARAVEN, S.L.U. dispone de un sistema de gestión de calidad y ambiental certificado de acuerdo a las normas ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015 por Bureau Veritas.

Inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. R.D. 191/2011. (R.G.S.A. 39.04328/Z)

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, tales como: Reg. (CE) 1935/2004, Reg. CE) 2023/2006, Reg (CE) 1907/2006 (REACH) y Reg. (CE) 10/2011 y modificaciones posteriores.

La mayoría de nuestros productos plásticos están fabricados con Materia Prima 100% Reciclable.

Empresa adherida al SCRAP de Ecoembes para el cumplimiento de las normativas de Envases y Residuos de Envases RD 1055/2022 y Reglamento UE 2025/40.

APPCC / HACCP

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria.
Todo el equipamiento y los utensilios empleados en las zonas de conservación y manipulación de alimentos que puedan entrar en contacto con los mismos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores; que no sea absorbente; resista a la corrosión y soporte repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies deben de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas.
Los productos ARAVEN están diseñados con cantos redondeados de fácil limpieza, sin aristas vivas ni recovecos que puedan alojar restos de suciedad, y todos permiten el lavado en el lavavajillas. Además, incorporan elementos como el ColorClip y la etiqueta integrada de trazabilidad para mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria y ayudar al cumplimiento de las normativas y del sistema de autocontrol.

Productos que cumplen los más altos estándares en materia de higiene y seguridad alimentarias (APPCC/HACCP), creados con la colaboración de expertos consultores en esta materia.

NSF

Fundación Nacional Sanitaria (National Sanitation Foundation). Es una organización independiente que realiza el control que satisfacen los criterios establecidos respecto al diseño y la construcción, la evaluación de los materiales y las pruebas de rendimiento. Los productos ARAVEN tienen la Certificación NSF y por tanto están contenidos en las listas de productos NSF. www.nsf.org/Certified/Food/
La marca NSF asegura a los consumidores, minoristas y reguladores que los productos han sido analizados rigurosamente y cumplen con los requisitos de todos los estándares .

Migraciones

La Normativa de Migraciones establece limitaciones a las migraciones de sustancias en materiales plásticos y es aplicable a materiales plásticos en contacto con los alimentos. ARAVEN cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/ EU y Reglamento 10/2011/EU y sus respectivas 18 enmiendas, incluyendo la nº18: Reg. 2024/3190 (específica para bisfenoles).

Trazabilidad

Se entiende a la capacidad de seguir el recorrido de los alimentos u objetos destinados a estar en contacto con ellos desde su producción hasta su consumo, cubriendo todos los pasos de la cadena de suministro. Facilitamos herramientas para el cumplimiento de la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos. La etiqueta incorporada en los contenedores de alimentos ARAVEN y el rotulador HORECA marker son el único sistema integral que asegura unas Prácticas Correctas de Higiene y ayudan al cumplimiento de estas normativas.

ARAVEN incorpora en sus productos sistemas de identificación para el cumplimiento de la Normativa Reg (CE) 1935/2004 referente a los utensilios en contacto con alimentos.







Medidas GastroNorm

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. La normativa GN permite optimizar el espacio durante los distintos circuitos de conservación, manipulación y cocción. Simplifica la organización interna del restaurante y asegura una compatibilidad entre diferentes sistemas y alojamientos tales como mesas de trabajo, equipos de transporte o mesas de exposición.
ARAVEN adopta el estándar de medidas GastroNorm como la norma principal de tamaños para ser utilizados en sus productos. Norma EN 631.1 del Comité de Normalización de la Comisión Europea.

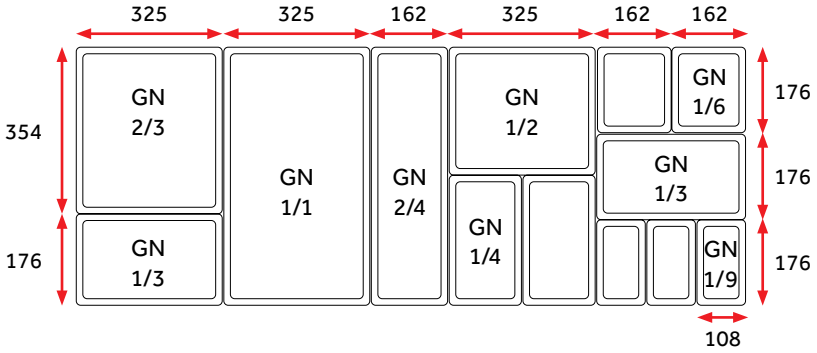
Te ayudamos a elegir la medida y capacidad de cubeta GastroNorm.

		65mm					100mm				
		5 PP	7 ABS	7 ABS	7 TRITAN	5 PP	5 PP	7 ABS	7 ABS	7 TRITAN	5 PP
0,5L - 4L	GN 1/9	03020 0,6L	74010 0,6L	14010 0,6L	05836 0,6L	04010 0,6L	03021 1L	74011 0,9L	14011 0,9L	05837 0,9L	04011 0,9L
	GN 1/6	03023 1,1L	07796 1L	-	05796 1L	04015 1L	03024 1,7L	07797 1,5L	44016 1,6L	05797 1,5L	04016 1,6L
	GN 1/4	03026 1,8L	07816 1,6L	-	05816 1,6L	04019 1,7L	03027 2,8L	07817 2,6L	-	05817 2,6L	04020 2,6L
	GN 1/3	03029 2,5L	07808 2,35L	-	05808 2,35L	04025 2,4L	03030 4L	07819 3,7L	44026 3,7L	05840 3,7L	04026 3,7L
4L - 9L	GN 1/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/2	03032 4L	07821 3,9L	-	05821 3,9L	04034 4L	03033 6,5L	07822 5,95L	44035 6,2L	05822 5,95L	04035 6,2L
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	03044 8,3L	07826 8,35L	44058 8,6L	05826 8,35L	04058 8,6L	-	-	-	-	-
9L - 15L	GN 1/2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/3	-	-	-	-	-	03469 9L	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	03036 13,7L	07827 13L	44059 13,4L	05827 13L	04059 13,4L
15L - 25L	GN 2/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

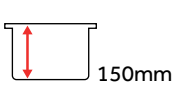


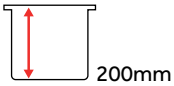


GN 1/9: 176x108 mm
GN 1/6: 176x162 mm
GN 1/4: 265x162 mm
GN 1/3: 325x176 mm
GN 1/2: 325x265 mm
GN 2/3: 354x325 mm
GN 2/4: 530x162 mm
GN 1/1: 530x325 mm



Medidas en mm





		PP	ABS	ABS	TRITAN	PP	PP	ABS	ABS	TRITAN	PP
0,5L - 4L	GN 1/9	03022 1,5L	-	14012 1,2L	05838 1,2L	04012 1,2L	-	-	-	-	-
	GN 1/6	03025 2,6L	07798 2,15L	44017 2,3L	05839 2,15L	04017 2,3L	-	-	-	-	-
	GN 1/4	-	07818 3,7L	-	095818 3,7L	04021 3,8L	-	-	-	-	-
	GN 1/3	-	-	44026 3.7L	-	-	-	-	-	-	-
4L - 9L	GN 1/4	03028 4,3L	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	03031 6L	07820 5,4L	44027 5,5L	05820 5,4L	04027 5,5L	-	07831 6,7L	-	05841 6,7L	-
	GN 1/2	-	-	-	-	04036 8L	-	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9L - 15L	GN 1/2	03034 10L	07823 9L	44036 8L	05842 9L	-	03035 12,5L	07834 11,35L	44037 11,8L	05843 11,35L	04037 11,8L
	GN 2/3	00470 14L	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15L - 25L	GN 2/3	-	-	-	-	-	00471 19L	-	-	-	-
	GN 1/1	03037 20,5L	07828 19,6L	44060 20L	05844 19,6L	04060 20L	03038 27,5L	07835 26,1L	44061 26,2L	05845 16,1L	04061 26,2L

Materiales

Polipropileno PP

BPA FREE · +95°C | +203°F · -40°C | -40°F · 5 PP

Permite la identificación del alimento.
El equilibrado balance de características de resistencia–peso, la rigidez y comportamiento de temperaturas hacen de este plástico la solución más extendida entre los profesionales hosteleros para la conservación de alimentos.

Alta resistencia al calor: 95ºC. Buen comportamiento a bajas temperaturas -40ºC. Buen balance de rigidez-tenacidad. Robustez, higiene, durabilidad...

Permite el lavado en el lavavajillas.
Buena resistencia superficial y química.
Poca absorción de agua.

Productos libres de BPA.



TRITAN™ RENEW

25% Material Reciclado Certificado* · BPA FREE · +90°C | +194°F · -40°C | -40°F · 7 TRITAN

Tritan™ Renew es un **nuevo material Copoliéster**, alternativo al Policarbonato, **libre de BPA**. 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.

Alta resistencia al impacto.
Muy resistente, durabilidad. Máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Estabilidad a agentes químicos, no colorea.



* Material reciclado asignado mediante un sistema de balance de masas

Acrilonitrilo butadieno estireno ABS

BPA FREE · +80°C | +176°F · -40°C | -40°F · 7 ABS

Alta resistencia al impacto.
Muy resistente, durabilidad. Óptimo comportamiento a bajas y medias temperaturas. Máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Gran estabilidad dimensional.
Muy baja absorción de humedad.
Estabilidad a agentes químicos, no colorea.

Productos libres de BPA.



Polietileno HDPE

BPA FREE · +90°C | +194°F · -40°C | -40°F · 2 HDPE

Sin colorante tiene color blanco.

Buena resistencia al impacto, alta resistencia a la corrosión. Buen comportamiento en congelación e impide el paso de la humedad. Sin ser un material rígido proporciona una buena estabilidad dimensional.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



Polietileno LDPE

BPA FREE · +90°C | +194°F · -40°C | -40°F · 4 LDPE

Sin colorante tiene aspecto translúcido.

Muy flexible. Es blando y elástico: límite elástico muy alto recupera la forma tras deformación.
Buenas propiedades mecánicas y ópticas.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.

Silicona

BPA FREE · +200°C | +392°F · -40°C | -40°F

Es un polímero sintético utilizado en diferentes utensilios, envases y moldes para la cocina.
No dejan residuos
No se desgasta. No envejece.
No es corrosiva. No se oxida como el metal.
No se deforma, recupera su estado inicial.
No se rompe como el cristal.
No altera el sabor de la comida. Insípida.
No actúa como soporte para el desarrollo de bacterias. Inocuo
Impermeabilidad. Repele el agua.
No utiliza utensilios punzantes.
Resistencia a temperaturas extremas.
Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



Estireno Acrilonitrilo SAN

BPA FREE · +90°C | +194°F · -40°C | -40°F · 7 SAN

Material muy transparente cuando no va coloreado y lo que dota a la pieza de una gran visibilidad y brillo.

Cuando es mezclado con colorante se consigue además una gran presencia.

Es rígido pero más frágil que el resto de materiales.
Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



Poliestireno PS

BPA FREE · +80°C | +176°F · -20°C | -4°F · 6 PS

Material de excelente presencia, brillo y acabado superficial.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Productos libres de BPA.



Otros materiales:

Polipropileno expandido: +120°C | +248°F · -40°C | -40°F · 5 EPP

Poliamida nylon: +70°C | +158°F · -40°C | -40°F · 7 PA

Polimetilmetacrilato: +70°C | +158°F · -40°C | -40°F · 7 PMNA

Aluminio: +150°C | +302°F · -25°C | -13°F · 41 ALU



Conservación
16 - 91



Manipulación
92 - 123



Servicio y exposición
124 - 157



Transporte
158 - 167



Limpieza
168 - 177

Herméticos de PP 22 - 25
Polipropileno Universal 26 - 31
Cubetas ABS Universal GN 30 - 33
Tapa de apoyo universal PP 34
Tapa de conservación de PP 35
Cubetas y herméticos de ABS 36 - 39
Cubetas de TRITAN™ RENEW 40 - 43
Cubeta Universal perforada 44 - 46
Rejillas GastroNorm 47
Tapas Herméticas 48
Tapas de Silicona GastroNorm 49
Tapas de apoyo Universal 50
Tapas de apoyo Universal con muesca 51
Sistema de identificación 52 - 53
Antialérgenos 54 - 57
Contenedores GastroNorm 2/1 58 - 61
Sistemas de descongelación 62 - 63
Cubeta 60x40 64 - 67
Carro 60x40 68
Plataforma extensible 69
Contenedores Accesibles 70 - 73
Contenedores cuadrados 74 - 77
Otras cubetas 78 - 79
Carro GastroNorm 1/1 80 - 81
Torres de cubetas GastroNorm 82 - 85
Estanterías 86 - 91

Tablas de corte 94 - 97
Dosificador de salsas 98 - 101
Mini dosificadores 102 - 103
Dosificador de salsas antigoteo 104 - 105
Dosificador de 3 puntas 106 - 107
Dispensadores de grano y aceite 108
Organizadores de dosificadores 109
Dispensador para salsas 110 - 113
Grifo y Jarra medidora 114 - 115
Cubetas sin tapa 116 - 119
Bowls y escurridores 120 - 122
Tapas de silicona redondas 123

Bandejas de 5 compartimentos 126 - 128
Carro de bandejas 5 compartimentos 129
Bandejas de servicio y exposición 130 - 131
Carro de bandejas 133
Bandejas de exposición 134 - 135
Expobandeja y expovitrinas GN 136
Cubreplatos y Bowls 137
Vajilla catering 138 - 141
Vasos, copas y jarras 142 - 147
Jarras 148 - 150
Servicio de mesa 151 - 152
Portacubiertos 153
Carros de servicio y accesorios 152 - 156
Organizadores 157

Armario isotérmico GastroNorm 160
Armario isotérmico GN HDPE 162
Isotérmico para líquidos 163
Plataforma GastroNorm 163
Cubetas con tapa 164 - 165
Food Bacs 166 - 167

Cubos de basura 170 - 175
Limpieza e higiene 176
Ordenación multiusos 177





Conservación

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.

Una correcta conservación de alimentos ricos en proteína es clave por varios motivos:

• Garantiza la higiene y seguridad alimentaria y la salud de los comensales, cumplimiento de la normativa. Evita riesgos de contaminaciones bacteriológicas, que en el caso de las proteínas pueden ser de gravedad.

• Reduce la merma de este tipo de alimentos, que generalmente son los más costosos de los almacenados en una cocina.

• Garantiza la calidad de las elaboraciones y su resultado final. Mantiene las propiedades organolépticas de los alimentos (color, sabor, textura…) asegurando que llegan al cliente en perfectas condiciones tras su elaboración.

Aspectos como la optimización del espacio en conservación, el control de fechas de envasado, la elaboración y la pre-elaboración, o la identificación de los alimentos resultarán claves para la implantación del sistema APPCC/HACCP y la gestión eficiente.





En este aspecto ARAVEN proporciona herramientas como:

Estanterías de materiales no porosos e inalterables en condiciones de humedad: plástico y aluminio anodizado. Baldas perforadas para facilitar la circulación del aire.

Contenedores con gran variedad de capacidades para ajustar el tamaño del envase a la cantidad habitual de consumo.

Métodos para una correcta colocación de los alimentos en función de su grupo y naturaleza que evitan contaminaciones cruzadas.

Contenedores con etiqueta permanente de trazabilidad, de modo que podamos registrar la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación…

Sistemas que facilitan una ordenada rotación de los alimentos: lo primero que entra - lo primero que sale.
Sistemas de separación de exudado para una correcta conservación de carnes y pescados crudos.

Contenedores provistos de tapa que eviten contaminaciones cruzadas entre distintos tipos de alimentos. Este sistema es más sostenible que utilizar film plástico o papel de aluminio. Además, evita que el alimento se reseque y que absorba o libere olores que puedan penalizar su calidad.

Los productos ARAVEN están provistos de elementos orientados a la excelencia operativa que facilitan la gestión de la materia prima almacenada asegurando la óptima conservación de las propiedades organolépticas de estos alimentos.



Etiqueta permanente IML

Identificar los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita garantizar la trazabilidad de todos los productos.

Los contenedores ARAVEN cuentan con **etiqueta permanente de trazabilidad integrada** en la cubeta, de modo que permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen. Podemos registrar la procedencia del alimento, tipo de producto, elaboración, condiciones de conservación, fecha de conservación, etc.

La etiqueta permanente incorporada en los contenedores de alimentos ARAVEN es el **único sistema integral que asegura unas prácticas correctas de higiene**. Permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen escribiendo datos como: la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación, etc.

En conservación, el control de fechas de envasado y la identificación de los alimentos resultan clave para la implantación del sistema de APPCC/HACCP y la gestión eficiente. Con un mayor orden se consigue un mayor control de las materias primas, lo que implica una reducción de mermas y por lo tanto un ahorro en coste.

Ahorro: No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel.

Facilidad de uso y comodidad: es tan sencillo como escribir sobre la etiqueta con el rotulador ARAVEN la información detallada en la etiqueta.

Higiene: Etiqueta integrada no deja restos y queda como nueva lavado tras lavado en el lavavajillas.



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.

Menos impacto ambiental

Más transparencia y resistencia

Más durabilidad y ahorro

Más rendimiento e higiene en tu cocina

COLECCIÓN ARAVEN TRITAN™ RENEW

25% MATERIAL RECICLADO*

* Material reciclado asignado mediante un sistema de balance de masas

BPA FREE



ColorClip

7 Colorclips que facilitan la gestión de los alimentos dentro de la cocina en base a distintos criterios como:

Clasificación por tipología de alimento: Los Contenedores ARAVEN, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados. Dos nuevos colores se incorporan al sistema de identificación blanco para los lácteos y marrón para carnes elaboradas y embutidos.



Pescados | Aves | Carnes Rojas | Embutidos y elaborados | Frutas y verduras | Lácteos | Alergias e intolerancias

Clasificación por fechas: 7 Colorclips identificativos permiten clasificar la elaboración de cada día de la semana.



Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo



Clasificación operativa en un restaurante: Agilizan la identificación del contenido y el acceso al mismo. Reduciendo los tiempos de aprovisionamiento de las estaciones de trabajo y mesas de preparación. Para ayudarte en la elaboración de los menús y ajustar al máximo los tiempos de respuesta.

Siete colores para identificar las materias primas relacionadas con un determinado menú. Ejemplo:



Hamburguesa Lisboa | Hamburguesa London | Hamburguesa N.Y. | Hamburguesa MX | Hamburguesa BCN | Hamburguesa Madrid | Hamburguesa L.A.

Clasificación por línea operativa y áreas de trabajo por poceso: Sistemas de clasificación y organización de las proteínas almacenadas en base a criterios de fecha de conservación, procesado, descongelación, etc.



Línea fría | Línea caliente | Alimento elaborado | Alimento semi-elaborado | Alimento crudo | Partida de entrantes | Partida de primeros | Partida de segundos


araven
GASTRONORM
Prod. Item:
Fecha Dat.:
Empl.:
Caducidad Use by:
Trazabilidad Traceability:
AM
PM
NSF

Herméticos de polipropileno

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE









Los herméticos ARAVEN permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-alimentarias evitando su deterioro nocivo y protegiéndolos de la contaminación cruzada.

Los contenedores ARAVEN, gracias a su cierre hermético, alargan hasta un 25% la vida útil del alimento*.

Alarga la vida útil del alimento:

1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor ARAVEN que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

2. Cuando cierres el contenedor presiona en el centro de la tapa para extraer parte del aire que hay en el interior del mismo. **Presionamos la tapa** en el centro y vamos cerrándola en la dirección de la salida del aire. De esta manera **extraemos parcialmente el aire** para una mejor conservación del alimento.

La tapa va provista de un canal que permite extraer parcialmente el aire del interior del contenedor lo que reduce la oxidación del alimento.





*Estudio realizado por Grupo de Investigación en Alimentos de Origen Vegetal Universidad de Zaragoza.

Herméticos de polipropileno







Hermético: Doble Cierre hermético para una total protección del alimento. La tapa esta fabricada en LDPE material más flexible que permite un correcto ajuste a la base.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Los Contenedores ARAVEN, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados.







Escala de contenido: Regleta de medición e indicador de medida GastroNorm.

Fácil apertura: El contenedor va provisto de un tirador en la tapa que facilita su apertura.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor ARAVEN que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

Apilables con tapa y encajables en vacio.

Fácil limpieza: Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

NSF 3020 3021 3022 3023 3024 3025 3026 3027 3028 3029 3030
3031 3032 3033 3034 3035 3036 3037 3038 3044 470 471 3469

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

BPA FREE

65mm | 100mm | 150mm | 200mm

GN 1/9
176x108 mm


Ref. **03020** / 0,6 L


Ref. **03021** /1 L


Ref. **03022** /1,5 L

GN 1/6
176x162 mm


Ref. **03023** / 1,1 L


Ref. **03024** /1,7 L


Ref. **03025** /2,6 L

GN 1/4
265x162 mm


Ref. **03026** / 1,8 L


Ref. **03027** / 2,8 L


Ref. **03028** / 4,3 L

GN 1/3
325x176 mm


Ref. **03029** / 2,5 L


Ref. **03030** / 4 L


Ref. **03031** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm


Ref. **03032** / 4 L


Ref. **03033** / 6,5 L


Ref. **03034** / 10 L


Ref. **03035** / 12,5 L

GN 2/3
354x325 mm


Ref. **03469**/ 9 L


Ref. **00470** / 14 L


Ref. **00471** / 19 L

GN 1/1
530x325 mm


Ref. **03044** / 8,3 L

Ref. **03036** / 13,7 L

Ref. **03037** / 20,5 L

Ref. **03038** / 27,5 L

Rotulador HORECA
Pág. 53



Rejillas GastroNorm
Pág. 47


PANES

Cubetas de Polipropileno Universal











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 permite controlar la cantidad de los líquidos contenidos.

Cubetas de Polipropileno Universal



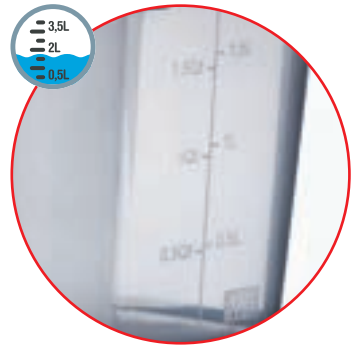




Con el **grabado superficial** en pieza y usando el rotulador ARAVEN Horeca Marker para escribir sobre esta parte de la cubeta, podemos identificar el contenido preservando la información asociada a su origen o su manipulación.

La 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.

Tapa que asegura la máxima protección de los alimentos incluso en cubetas grandes.







Escala de contenido: Regleta de medición e indicador de medida GastroNorm.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor ARAVEN que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

Apilables con tapa y encajables en vacío.

Fácil limpieza: Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Cubetas de Polipropileno Universal

NSF _4010 _4011 _4012 _4015 _4016 _4017 _4019 _4020 _4021 _4025
_4026 _4027 _4034 _4035 _4036 _4037 _4058 _4059 _4060 _4061

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

NSF 0

6x

65mm | 100mm | 150mm | 200mm

GN 1/9
176x108mm

Ref. **04010** / 0,6L

Ref. **04011** / 0,9L

Ref. **04012** / 1,2L

GN 1/6
176x162mm



Ref. **04015** / 1L

Ref. **04016** / 1,6L

Ref. **04017** / 2,3L

GN 1/4
265x162mm



Ref. **04019** / 1,7L



Ref. **04020** / 2,6L



Ref. **04021** / 3,8L

GN 1/3
325x176mm

Ref. **04025** / 2,4L



Ref. **04026** / 3,7L



Ref. **04027** / 5,5L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **04034** / 4L



Ref. **04035** / 6,2L



Ref. **04036** / 8L



Ref. **04037** / 11,8L

GN 1/1
530x325mm



Ref. **04058** / 8,6L

Ref. **04059** / 13,4L



Ref. **04060** / 20L



Ref. **04061** / 26,2L

48x

Horeca Marker



Ref. **00393** / 138x19 mm



Cubetas ABS Universal GN

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS
BPA FREE





Gama de cubetas GastroNorm de ABS (BPA FREE) para la exposición de alimento en mesa fría y correcta conservación en la cámaras.

En la parte Operativa permite la creación de “espejos” entre áreas de manipulación/mesa frías y de conservación/timbres o armarios fríos para facilitar la preparación, lotificación y el servicio. Ajuste del contenedor al tipo de alimento que contiene y al lote de producción o consumo.



Cubetas ABS Universal GN



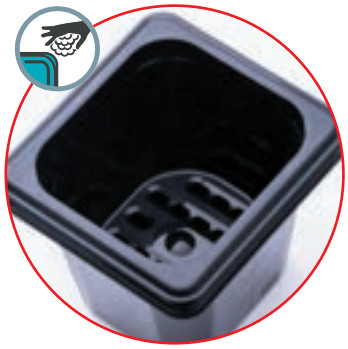




Con el **grabado superficial** en pieza y usando el rotulador ARAVEN Horeca Marker para escribir sobre esta parte de la cubeta, podemos identificar el contenido preservando la información asociada a su origen o su manipulación.

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento.

Tapa que asegura la máxima protección de los alimentos incluso en cubetas grandes.







Fácil limpieza: Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Apilables con tapa y encajables en vacío.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor ARAVEN que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

+92°C | +80°C | +176°F | -40°C | -40°F | ABS | BPA FREE | NSF 1/4

65 mm | 100 mm | 150 mm | 200 mm

GN 1/9
176x108 mm



Ref. **14010** · 0,6 L



Ref. **14011** · 0,9 L



Ref. **14012** · 1,2 L

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **44016** · 1,6 L



Ref. **44017** · 2,3 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **44026** · 3,7 L



Ref. **44027** · 5,5 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **44035** / 6,2L



Ref. **44036** / 8L



Ref. **44037** / 11,8L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **44058** · 8,6 L



Ref. **44059** · 13,4 L



Ref. **44060** · 20 L



Ref. **44061** · 26,2 L

Tapa de conservación GN
Pág. 35



Portaminas BLANCO
Pág. 53

Rejillas GastroNorm
Pág. 47



Tapas Herméticas
Pág. 48



Tapas de apoyo
Pág. 50-51

Tapa de apoyo universal de Polipropileno

NSF 04013 04018 04022 04029 04038 04062 · BPA FREE · GN · +95°C | +203°F · -40°C | -40°F · 5 PP







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



Ref. **04013** · GN 1/9
176x108xh13 mm



Ref. **04018** · GN 1/6
176x162xh27 mm



Ref. **04022** · GN 1/4
265x162xh27 mm



Ref. **04029** · GN 1/3
325x176xh27 mm



Ref. **04038** · GN 1/2
325x265xh27 mm



Ref. **04062** · GN 1/1
530x325xh27 mm

Versión con muesca

5 PP · BPA FREE

6x



Ref. **34013** · GN 1/9
176x108xh13 mm



Ref. **34018** · GN 1/6
176x162xh27 mm



Ref. **34022** · GN 1/4
265x162xh27 mm



Ref. **34029** · GN 1/3
325x176xh27 mm



Ref. **34038** · GN 1/2
325x265xh27 mm



Ref. **34062** · GN 1/1
530x325xh27 mm

Tapa de conservación de Polipropileno

NSF _7390 _7391 _7392 _7393 _7394 _7395

BPA FREE

GN

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

NSF 0





6x



Ref. **07390** · GN 1/9
176x108xh20 mm



Ref. **07391** · GN 1/6
176x162xh22 mm



Ref. **07392** · GN 1/4
265x162xh22 mm



Ref. **07393** · GN 1/3
325x176xh22 mm



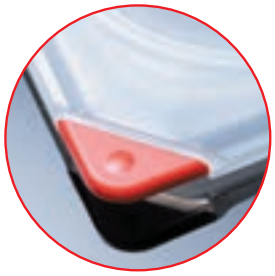
Ref. **07394** · GN 1/2
325x265xh22 mm



Ref. **07395** · GN 1/1
530x325xh22 mm

ColorClip

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





16x

Ref. **03019**
165x100xh6 mm
Set 14 (2 x color)


araven

Cubetas y herméticos de ABS





La línea de cubetas y herméticos fabricada en ABS, un material alternativo al policarbonato, libre de BPA que ofrece una alta resistencia al impacto. El color azul que no distorsiona la identificación del contenido, ofrece una máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado.







Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento.

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







Fácil limpieza: Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Escala de contenido: Regleta de medición e indicador de medida GastroNorm

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor ARAVEN que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta.

Cubetas y herméticos de ABS

65 mm | 100 mm | 150 mm | 200 mm

GN 1/9
176x162 mm


Ref. **74010** / 0,6 L


Ref. **74011** /0,9 L

GN 1/6
176x162 mm


Ref. **07796** / 1 L


Ref. **07797** /1,5 L


Ref. **07798** /2,15 L

GN 1/4
265x162 mm


Ref. **07816** / 1,6 L


Ref. **07817** / 2,6 L


Ref. **07818** / 3,7 L

GN 1/3
325x176 mm


Ref. **07808** / 2,35 L


Ref. **07819** / 3,7 L


Ref. **07820** / 5,4 L


Ref. **07831** / 6,7 L

GN 1/2
325x265 mm


Ref. **07821** / 3,9 L


Ref. **07822** / 5,95 L


Ref. **07823** / 9 L


Ref. **07834** / 11,35 L

GN 1/1
530x325 mm


Ref. **07826** / 8,35 L


Ref. **07827** / 13 L


Ref. **07828** / 19,6 L


Ref. **07835** / 26,1 L

Cubeta perforada

Para una perfecta conservación permite la separación del exudado del propio alimento. Otros usos: escurridor de pastas y verduras.


Ref. **07825** / 17,5 L

NSF _4010 _4011 __796 __797 __798 __808 __816 __817 __818
__819 __820 __821 __822 __823 __825 __826 __827 __828
__831 __834 __835
04014 09582 09583 09854 09855 09856

PP

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F

ABS

BPA FREE

NSF 7 / 0 7

65 mm | 100 mm | 150 mm | 200 mm

GN 1/9
176x108 mm


Ref. **77784** / 0,4 L


Ref. **77785** /0,7 L

GN 1/6
176x162 mm


Ref. **07781** / 0,75 L


Ref. **07782** /1,25 L


Ref. **07783** /1,9 L

GN 1/4
265x162 mm


Ref. **07767** / 1,2 L


Ref. **07768** / 2,2 L


Ref. **07769** / 3,3 L

GN 1/3
325x176 mm


Ref. **07770** / 1,65 L


Ref. **07771** / 3 L


Ref. **07772** / 4,7 L


Ref. **07786** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm


Ref. **07773** / 2,8 L


Ref. **07774** / 4,85 L


Ref. **07775** / 7,9 L


Ref. **07776** / 10,25 L

GN 1/1
530x325 mm


Ref. **07777** / 6,25 L


Ref. **07778** / 10,9 L


Ref. **07779** / 17,5 L


Ref. **07780** / 24 L

Rotulador HORECA
Pág. 53



Rejillas GastroNorm
Pág. 47

Tapas Herméticas
Pág. 48



Tapas de apoyo
Pág. 50-51




araven
tritan
RENEW
+90°C | +194°F
+40°C | -40°C
Prod.
Item:
Empl.:
Fecha
Dat.:
Caducidad
Use by:
HACCP
APPCC
NSF
Sin BPA
BPA Free

Cubetas de TRITAN™ RENEW





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.



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.

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.



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.

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

Cubetas de TRITAN™ RENEW











Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento.

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







Fácil limpieza: Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Escala de contenido: Regleta de medición e indicador de medida GastroNorm

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor ARAVEN que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

65 mm | 100 mm | 150 mm | 200 mm

GN 1/9
176x108 mm


Ref. **05836** / 0,6L


Ref. **05837** / 0,9L


Ref. **05838** / 1,2L

GN 1/6
176x162 mm


Ref. **05796** / 1L


Ref. **05797** / 1,5L


Ref. **05839** / 2,15L

GN 1/4
265x162 mm


Ref. **05816** / 1,6L


Ref. **05817** / 2,6L


Ref. **05818** / 3,7L

GN 1/3
325x176 mm


Ref. **05808** / 2,35L


Ref. **05840** / 3,7L


Ref. **05820** / 5,4L


Ref. **05841** / 6,7L

GN 1/2
325x265 mm


Ref. **05821** / 3,9L


Ref. **05822** / 5,95L


Ref. **05842** / 9L


Ref. **05843** / 11,35L

GN 1/1
530x325 mm


Ref. **05826** / 8,35L


Ref. **05827** / 13L


Ref. **05844** / 19,6L


Ref. **05845** / 26,1L

Rotulador HORECA
Pág. 53



Rejillas GastroNorm
Pág. 47

Tapas Herméticas
Pág. 48



Tapas de apoyo
Pág. 50-51





Cubeta Universal perforada

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS









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.

Tras el proceso de lavado de vegetales frescos la cubeta perforada permite el rápido escurrido y secado del alimento antes de su conservación o elaboración.

Después de la cocción la cubeta perforada drena el líquido sobrante del vegetal/pasta cocinada.

Una vez troceado el vegetal para emplatado (ejemplo tomate cortado para el montaje de la ensalada en mesa de manipulación) se recomienda conserva en una cubeta perforada para que el líquido que desprende no esté en contacto con el vegetal y ralentice el proceso de putrefacción de los vegetales.



Cubeta Universal perforada

NSF _4073 _4075 _4076 _4078 | BPA FREE | GN | +95°C | +203°F | -40°C | -40°F | 5 PP NSF 0 | +80°C | +176°F | -40°C | -40°F | 7 ABS NSF 1







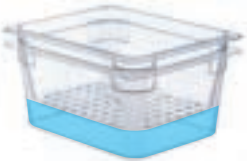
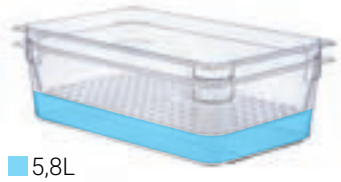
Óptima geometría: Su diseño ondulado permite que el liquido drene más rápidamente a la cubeta de la base. El espacio por debajo del fondo perforado es suficiente para asegurar que el liquido nunca estará en contacto con el alimento.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta.

Fácil limpieza: Diseño sin aristas vivas, sin esquinas ni recovecos que puedan acumular este liquido que desprende el alimento.

Medidas GN: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

6x

	130mm	130mm	
GN 1/6 176x162mm	 Ref. **04073** / 1,9L	 Ref. **14073** / 1,9L	 0,53L
GN 1/3 325x176mm	 Ref. **04075** / 4,6L	 Ref. **14075** / 4,6L	 1,35L
GN 1/2 325x265mm	 Ref. **04076** / 7,8L	 Ref. **14076** / 7,8L	 2,3L
GN 1/1 530x325mm	 Ref. **04078** / 17,2L	 Ref. **14078** / 17,2L	 5,8L

Tapas Herméticas Pág. 52-53



Tapas de apoyo Pág. 54-55



Rejillas GastroNorm

NSF 00241 00242 00243 00254 00256 01923

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F





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.

La Rejilla se coloca en el fondo del recipiente y favorece el drenaje de líquido hacia el fondo del mismo evitando así todo contacto entre líquido y alimento, y reduciendo el riesgo para la proliferación bacteriana.

ARAVEN cuenta con rejillas adaptadas a sus contenedores de alimentos (tanto en tamaños GN como en otros tamaños) en cuyo diseño se ha tenido en cuenta la evacuación del exudado, permitiendo así una conservación de calidad.



Óptima geometría: Diseñada para una correcta evacuación del exudado. Altura que permite separar el exudado del alimento, (2 cm). Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la rejilla.

GN 1/6
120x106 mm
Ref. **00254**

GN 1/4
208x100 mm
Ref. **00243**

GN 1/3
260x115 mm
Ref. **00242**

GN 1/2
260x205 mm
Ref. **00241**

GN 2/3
312x283 mm
Ref. **01923**

GN 1/1
470x265 mm
Ref. **00256**

Tapas Herméticas

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F









La gama de tapas herméticas ARAVEN de bi-inyección con junta de caucho cierran herméticamente el contenedor y asegura la máxima protección de los alimentos.

Con el tapado hermético se evita que el alimento se reseque y que absorba o libere olores que puedan penalizar su calidad.

El tapado hermético garantiza que el contenido liquido no derrame fuera del contenedor en su conservación y transporte



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **04014**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **09852**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **09853**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **09854**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09855**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09856**

NSF 04014 09852 09853
09854 09855 09856

Tapas de Silicona GastroNorm







Las tapas de silicona ARAVEN cierran con total hermeticidad y ayudan a conservar los alimentos frescos por más tiempo

Menor carga microbiana, menor oxidación y conservando textura, aroma y sabor del alimento.

Gracias a la flexibilidad del material estas tapas son universales y sirven para todo tipo de cubeta de la misma dimensión GastroNorm independientemente del material en el que estén fabricadas. Su transparencia permite la identificación del alimento conservado.

Se puede utilizar en un horno hasta 200 grados y también permite el uso en un microondas, reduciendo el tiempo de cocción y consiguiendo un ahorro energético. En congelación hasta -40 grados.



GN 1/9	176x108 mm	Ref. **91811**
GN 1/6	176x162 mm	Ref. **91812**
GN 1/4	265x162 mm	Ref. **91813**
GN 1/3	325x176 mm	Ref. **91814**
GN 1/2	325x265 mm	Ref. **91815**
GN 2/3	336x309 mm	Ref. **91816**
GN 1/1	530x325 mm	Ref. **91817**

Tapas de apoyo Universal

BPA FREE · +92°C · +90°C | +194°F · -40°C | -40°F · TRITAN







La tapa de apoyo univesal de ARAVEN permite tapar la mayor parte de las Cubetas GastroNorm en diferentes materiales.

Provista de un asa para facilitar su apertura.
Para la conservación de alimentos vegetales crudos con alto contenido en agua los recipientes no deberán de estar cerrados herméticamente, utilizar la tapa de apoyo. Las frutas y las verduras frescas tienen un alto contenido en agua, esta característica resulta crucial para su correcta conservación debido a que, con el paso del tiempo, se produce una pérdida de humedad que puede condensar en las paredes y en el fondo de contenedor de alimentos favoreciendo la aparición de moho y acelerando el proceso de putrefacción de los vegetales.



NSF 44013 44018 44022 44029 44038 44062

GN 1/9	176x108 mm	Ref. **44013**
GN 1/6	176x162 mm	Ref. **44018**
GN 1/4	265x162 mm	Ref. **44022**
GN 1/3	325x176 mm	Ref. **44029**
GN 1/2	325x265 mm	Ref. **44038**
GN 2/4	530x162 mm	Ref. **44054**
GN 1/1	530x325 mm	Ref. **44062**

Tapas de apoyo Universal con muesca





La tapa de apoyo universal de ARAVEN permite tapar la mayor parte de las Cubetas GastroNorm en diferentes materiales.

Tiene una muesca para alojar la cuchara o utensilio en la zona de servicio con la tapa posicionada en la cubeta.

En la zona de buffet esta tapa protege el alimento de contaminaciones externas en la exposición hasta el momento del servicio. La tapa va provista de un asa para facilitar su apertura.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **14013**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **13018**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **14022**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **14029**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **14038**

GN 2/4
530x162 mm



Ref. **14054**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **14062**


arnven

Sistema de identificación





Ahorro: No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel.

Facilidad de uso y comodidad: Etiqueta con toda la información exigida por Sanidad, es tan sencillo como escribir sobre ella con el rotulador o el portaminas blanco ARAVEN la información detallada en la etiqueta.

Higiene: Etiqueta integrada no deja restos y queda como nueva lavado tras lavado en el lavavajillas.



Rotulador HORECA:

Diseñado especialmente por ARAVEN para ayudar al hostelero a cumplir con la normativa de trazabilidad.

Para facilitar el uso del contenedor con la etiqueta, ARAVEN pone a su disposición el rotulador HORECA marker de tinta permanente a base de agua y de fácil limpieza en el lavavajillas. Basta con que escriba en la etiqueta los datos necesarios, una vez llegue el momento de lavar el contenedor, comprobará como su escritura se elimina fácilmente en el lavado o frotando suavemente bajo un chorro de agua caliente.







Ref. **00393**



Ref. **00394**

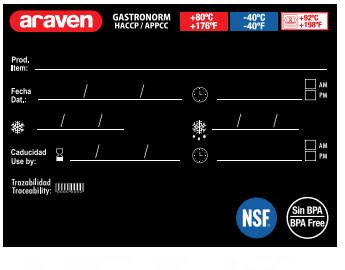
Portaminas BLANCO:

Portaminas de escritura seca, no permanente, soluble.

Escritura de color blanco: Óptimo para superficies opacas, oscuras y transparentes.

Adecuado para casi todos los materiales: plástico, vidrio, cuero, tela, piedra, metal y madera.

Soluble en agua, no se seca y sin olor.
Recargable con el repuesto de minas Ref. 02395





Ref. **02393**



Ref. **02395**

ColorClip:

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



16x

Ref. **03019**
165x100xh6 mm


araven
ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Herméticos Antialérgenos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Identifica y separa los menús preparados especialmente para los clientes con alergias o intolerancias.

El color morado del hermético ARAVEN identifica y diferencia el alimento de un cliente que padece alergia o intolerancias alimentarias para independizarlo del resto de contenedores y protegerlo de posibles contaminaciones de sustancias potencialmente alérgicas para él.

Al ser identificado correctamente ayudamos a no ser ingerido inadvertidamente por este grupo de riesgo. Con la etiqueta permanente especial identificamos el alérgeno en el Hermético ARAVEN, conservando con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias.

Además la hermeticidad completa de los herméticos, está especialmente diseñada para conservar con la máxima garantía y proteger los alimentos de riesgo de contagio por contaminación cruzada por alérgenos alimentarios.



Objetivo
De acuerdo con la nueva Ley de Información Alimentaria (Alérgenos), recogida en el Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, es obligatorio informar sobre los posibles alérgenos presentes en los platos o productos, para que cualquier comensal sepa que puede comer o no sin tener que identificarse como alérgeno o intolerante sin pedir un trato especial.

¿Cuándo entró en vigor?
Desde el 13 de diciembre de 2014 todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar la información sobre ingredientes alergénicos empleados en los alimentos vendidos o suministrados. Con esta nueva Ley la responsabilidad de que el consumidor tenga una reacción alérgica o intolerancia recae sobre el restaurante y puede enfrentarse a multas y sanciones.

¿A qué establecimientos hosteleros afecta esta Ley?
• Sirven comidas como bares, restaurantes o servicios de catering.

• Venden alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor (fiambres, panes, comidas preparadas o alimentos a granel).

• Venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos como escuelas, hospitales, residencias...

¿Cómo facilitar la información?
La información sobre alérgenos debe estar clara, legible y disponible de forma oral o de forma escrita en soportes como el menú, la carta, en una pizarra o en un cartel próximo al alimento.

¿Cuáles son los productos alimentarios que causan alergias o intolerancias sobre los que se debe informar al consumidor?

- Lácteos y sus derivados (incluida la lactosa)
- Crustáceos y productos a base de...
- Sésamo y productos a base de...
- Apio y productos derivados
- Huevo y productos a base de...
- Soja y productos a base de...
- Moluscos y productos a base de...
- Altramuces y productos a base de...
- Pescado y productos a base de...
- Gluten y productos derivados...
- E-X Azufre Sulfitos Concentraciones (concentraciones > 10mg/kg)
- Cacahuetes y productos a base de...
- Mostaza y productos derivados...
- Frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces, pistachos, y productos derivados)

Herméticos Antialérgenos







Hermético: doble labio hermético para conservar con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias

Etiqueta integrada: la etiqueta permanente especial identifica el alérgeno en el Hermético ARAVEN, conservando con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

150 mm

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **61390** /2,6 L

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **61392** / 4,3 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **61393** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **61391** / 10 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **61397** / 20,5 L

NSF 61390 61391 61397 61392 61393

Rotulador HORECA
Pág. 57



Cubeta con tapa, tablas de corte y kit antialérgenos

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE

Cubetas de gran capacidad de 30 litros con tapa en polipropileno para el transporte alimentario y utensilios anti-alérgenos.

El color morado permite la rápida identificación de las herramientas por parte de los empleados.

Permite conservar con todas las garantías las materias primas catalogadas como potencialmente alérgenas y evitar de esta manera las contaminaciones cruzadas. Permite almacenar con seguridad todos los utensilios utilizados exclusivamente para la manipulación de alimentos potencialmente alérgenos.







Dosificador con marcas para adecuar el diámetro de salida de caudal y poder introducir todo tipo de aderezos.

Asideros laterales, con cierre para facilitar su manejo y transporte. Apilables con tapa y encajables en vacío.

Apoyos antideslizantes, seguridad en el trabajo. La tabla no desliza proporcionando máxima seguridad para el corte.





Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm



Tapón



Ref. **60103**
304x204xh19 mm



Ref. **60102**
404x304xh24 mm



Ref. **61172** / 30 L
530x396xh159 mm



Ref. **60101**
504x304xh34 mm



Kit Antialérgenos
Ref. **68001**

\+

Ref. **61172**
Ref. **61376**
Ref. **60102**



Ref. **60858**
604x404xh24 mm



Ref. **60859**
604x404xh34 mm


araven

Contenedores GastroNorm 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS

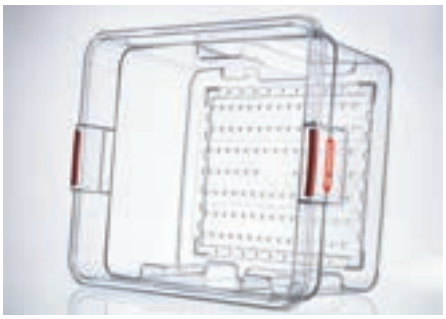
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE





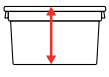
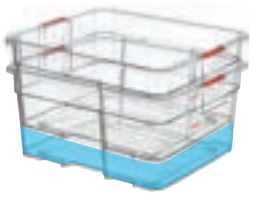
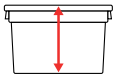






Las cubetas GN 2/1 permiten el almacenamiento y la conservación de grandes volúmenes de alimentos. Además, las versiones de fondo perforado son óptimas para procesos de descongelación.

Doble posición de la cubeta:

	1. Encajable	2. Apilable sin tapa
 300 mm	 17 L	 49 L
 380 mm	 17 L	 68 L

Contenedores GastroNorm 2/1







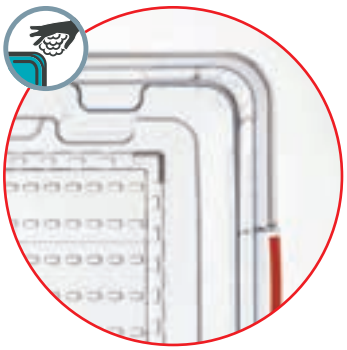
ColorClip. El sistema de identificación de color se posiciona en la base y permite reducir el riesgo de contaminación cruzada e identificar la tipología de alimento que se almacena en el contenedor.

Sistemas de identificación del alimento integrados en las piezas: **Etiqueta permanente** permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen o su manipulación.

Asa ergonómica y resistente. Regleta de medición.







Doble posición de la cubeta: Posición encajable y posición apilable sin tapa.

Óptima geometria. Base ondulada.

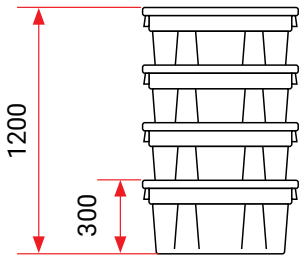
Fácil limpieza: Diseño sin aristas vivas, sin esquinas ni recovecos que puedan acumular este liquido que desprende el alimento.

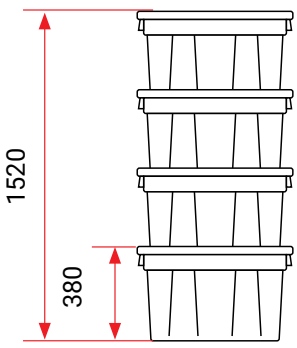
Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Selecciona la medida GastroNorm del contenedor ARAVEN que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Contra más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.

Carga recomendada

MAX 280kg — Cubetas: h300 mm 70kg x 4u.

MAX 360kg — Cubetas: h380 mm 90kg x 4u.





NSF _4069 _4070 _4071 _4079 _4080

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS
BPA FREE
NSF 7

300 mm

380 mm

Tapa de contacto

GN 2/1
650x530 mm



Ref. **74069**/ 70 L



Ref. **74070** / 90 L



Ref. **74071**

Cubetas perforadas



Ref. **74079**/ 70 L



Ref. **74080** / 90 L

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE
NSF 0

GN 2/1
650x530 mm



Ref. **04069**/ 70 L



Ref. **04070** / 90 L



Ref. **04071**

Cubetas perforadas



Ref. **04079**/ 70 L



Ref. **04080** / 90 L



Rotulador HORECA
Pág. 57



Kit GN2/1 de descongelación
Pág. 67


aravell

Sistemas de descongelación

NSF 01260 _1828 01829

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE

BPA FREE







Cubeta perforada. La base ondulada está especialmente diseñada para que exista la menor zona de contacto con el alimento.

La perforación de la base facilita el drenaje del liquido que desaloja el alimento (exudado) en procesos de descongelación. El proceso de descongelación se realiza más rápidamente ya que el líquido que desprenden los alimentos, en carnes y pescados especialmente, drena por los orificios sin acumularse en la zona de contacto.

Los alimentos se colocarán en el interior de la cubeta perforada, encajada sobre la otra cubeta, que recogerá el líquido que desprenda el alimento evitando que gotee y contamine otros alimentos cercanos en la descongelación (exudado o glaseado/líquido de cobertura). Se deberá de proteger el alimento con una tapa para evitar contaminaciones.







Ref. **01828** / 17,5 L
530x325xh200 mm

4,4 L







Ref. **01260** / 35 L
530x396xh285 mm

6,8 L









Ref. **01829** / 70 L
650x530xh318 mm

17 L

49 L


araven

Cubeta 60x40

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE





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

Apilado en torre	Apilado con aireación	Apilado en cruz
		
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.	Cuando la masa requiere de una aireación o liberar parte de los gases.	Después del lavado permiten la recirculación del aire entre las cubetas mientras están apiladas, lo que favorece un correcto y rápido secado.

Cantos redondeados de **fácil limpieza**, sin aristas vivas ni recovecos que puedan alojar restos de suciedad.

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



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

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



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

Cubeta 60x40

Tapa de apoyo



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

Grabado 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.

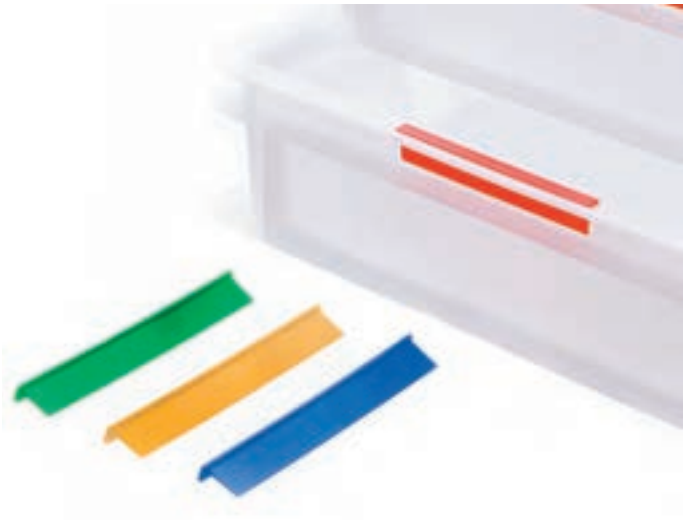
Borde reforzado



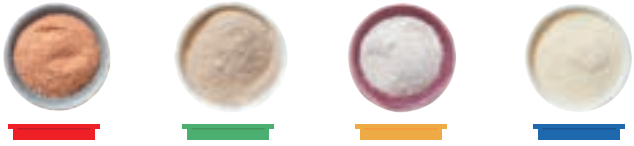
Cuenta con una zona de agarre perimetral que facilita el manejo y transporte de la cubeta.



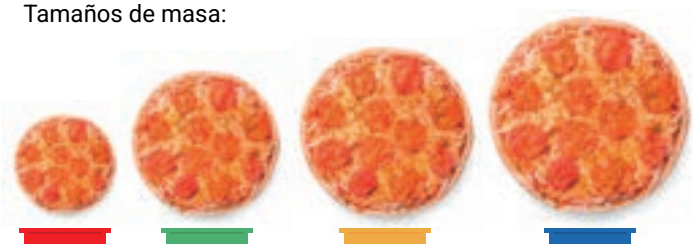
4 identificadores de color para la gestión de las masas o el alimento.



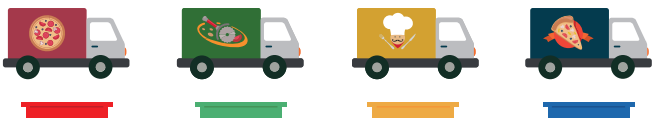
Tipos de masa: según la materia prima utilizada para la elaboración de la masa:



Tamaños de masa:



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



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



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE





12L



5x

Ref. **06042**
600x400x75 mm

18L



5x

Ref. **06041**
600x400x100 mm

27L



5x

Ref. **06043**
600x400x150 mm



5x

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

8L



5x

Ref. **06044**
400x300x100 mm



5x

Ref. **06045**
400x300x24 mm

Carro 60x40

INOX











INOX



MAX 112kg

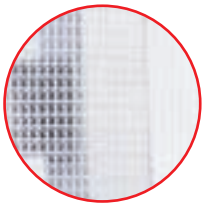
1x



Ref. **61226**
620x460xh1840 mm









3 PVC

1x

Ref. **61227**
695x485xh1660 mm

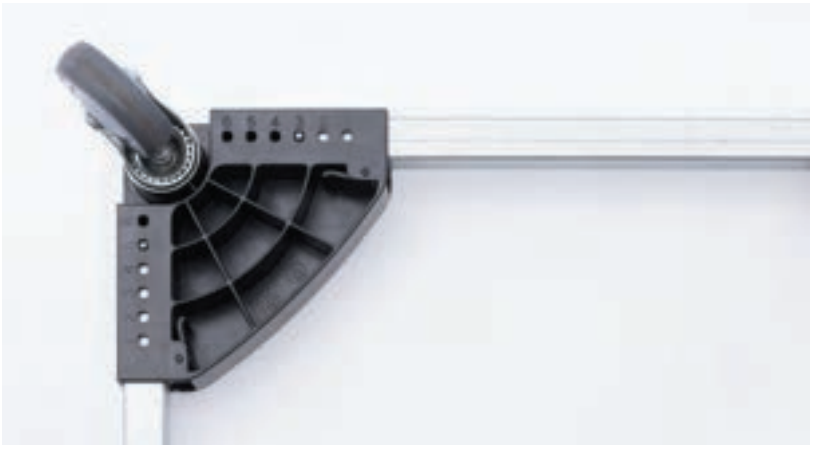
Plataforma extensible

INOX























MAX 200kg

1x

Ref. **47670**

620x460mm/487x314 mm



Contenedores Accesibles

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE







Los contenedores accesibles ayudan a optimizar el espacio mediante el uso de métodos eficientes de almacenaje de los alimentos, ayudando a reducir los desperdicios y a mejorar la rotación de las existencias.

Los Contenedores Accesibles son los recipientes más idóneos para la Conservación de alimentos con muy escasa humedad (legumbres, frutos secos, pastas, arroz,...) ya que pueden cerrarse de modo que se proteja el interior sin ser necesaria la hermeticidad, consiguiendo evitar que la humedad entre en ello y los deteriore.

Después bastará con elegir bien el lugar donde se va a ubicar el contenedor, para ello deberemos colocarlos en lugares secos y bien ventilados, lejanos a focos de calor y de humedad y aislados del ambiente si éste resulta muy húmedo.

Independientemente de la temperatura de conservación (refrigeración, congelación o ambiente) se recomienda gestionar los alimentos según el sistema FIFO/PEPS (First in, First out /Primero en Entrar, Primero en Salir), ordenados y separados en contenedores apropiados.

ARAVEN dispone de contenedores que cuentan con sistemas que facilitan una ordenada rotación de los alimentos (FIFO/PEPS).

Este sistema permite que lo primero que entró en tu almacén o cámara de conservación sea lo primero que consumas evitando así mermas no deseadas.

SISTEMA FIFO/PEPS

Mayor control de existencias.

El Contenedor Accesible GastroNorm 1/1 está diseñado con el sistema FIFO/PEPS (lo primero que entra es lo primero que sale) con tapa de carga y de descarga. Recomendación APPCC/HACCP.

Carga y descarga independientes en GN1/1 para facilitar el control del contenido y una ordenada rotación de los alimentos.



Contenedores Accesibles



Fácil accesibilidad: Se puede acceder al contenido de cualquiera de los contenedores apilados sin necesidad de desapilar, ventaja importantísima por la rapidez y mantenimiento del orden.La tapa se queda elevada en posición de apertura sin necesidad de sujetarla permite su total apertura incluso con otro contenedor apilado y ubicada en la estantería. Altura que se adapta a la separación entre baldas.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

Translúcido: La ventana frontal, la etiqueta integrada y la transparencia de la pieza permiten una rápida identificación del alimento.

Fácil limpieza: Cantos redondeados. Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Ergonomía: Asas laterales para un fácil manejo y transporte.

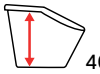
ColorClip: Código de color para evitar la contaminación cruzadas entre alimentos.
Los colorclip de ARAVEN en colores rojo, amarillo y verde te ayudan a clasificar los alimentos según su entrada y salida.

Primera salida

Segunda salida

Tercera salida


200 mm


400 mm



GN 1/3
395x200 mm

Ref. **09146**/ 7 L



Ref. **09308** / 14 L
480x230x227 mm



GN 2/3
415x340 mm

Ref. **09145**/ 16 L





GN 1/1
565x340 mm

SISTEMA FIFO
Ref. **09144**/ 22,65 L

SISTEMA FIFO
Ref. **00918**/ 50 L



Ref. **07457** / 18cl
250x80x55 mm

Contenedores Accesibles

NSF 00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE







Los Contenedores Accesibles están diseñados para un perfecto almacenaje, una optima conservación con la máxima higiene y el más riguroso control de las materias primas.

Incrementa la eficiencia de los procesos de manipulación y conservación. Contenedores de gran capacidad especialmente diseñados para la conservación de alimentos secos, no perecederos o a granel, sin necesidad de refrigeración y en unas condiciones de temperatura y humedad adecuadas.

Facilitan el correcto traspaso de los alimentos y su etiquetado para una correcta conservación reduciendo el nivel de mermas.

Cuando los productos secos (legumbres, pasta, arroz, etc.) se sirven a granel o en grandes sacos y se traspasan a contenedores accesibles del establecimiento, hay que identificarlos con la información de la etiqueta original (marca del producto, número de lote, fecha de apertura y fecha de caducidad o de consumo preferente) en el nuevo contenedor, asegurando la trazabilidad de la materia prima.



Ruedas resistentes en poliamida en los tamaños de 80 L y 100 L para facilitar el transporte.



Etiqueta permanente de trazabilidad: Podemos registrar la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación...



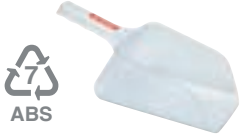
Ref. **00919** / 80 L
655x435x560 mm



Ref. **00920** / 100 L
705x465x580 mm



Ref. **07469** / 190cl
330x150x140 mm



Ref. **07459** / 95cl
280X120X120 mm



Contenedores cuadrados

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
TRITAN
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE







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.

Para el almacenamiento de alimentos no perecederos con escasa humedad como legumbres, pastas arroz, etc., se recomienda utilizar contenedores con tapa que puedan cerrarse, sin ser necesaria la hermeticidad, consiguiendo evitar que la humedad entre en ellos y los deteriore.
Para la conservación líquidos y almacenamiento de secos.

Asidores laterales en el exterior que facilitan su manejo y transporte.

Permite el apilamiento con tapa y en vacio pueden encajarse uno dentro de otro reduciendo el espacio, con una fácil extracción gracias a sus líneas de apoyo.

Idóneos para la conservación a granel de alimentos con escasa humedad (legumbres, pasta, frutos secos, arroz...)
Su hermeticidad permite la adecuada conservación y transporte de salsas, cremas y otros líquidos.



Contenedores cuadrados







ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Los Contenedores ARAVEN, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza.

Asidores laterales: Para facilitar su manejo y el transporte.

Regleta de medición para un perfecto control de las existencias.







Texturizado: en esquinas y base protegen a la pieza de roces y golpes.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. Las esquinas redondeadas facilitan el vertido de líquidos

Apilables con tapa encajables en vacío.







Hermético: Doble Cierre hermético para una total protección del alimento. Para un correcto cierre se debe presionar en los cuatro lados de la tapa hast escuchar un "clic".
La tapa esta fabricada en LDPE material más flexible que permite un correcto ajuste a la base.

Fácil apertura: El contenedor va provisto de un tirador en la tapa que facilita su apertura.

Sistemas de identificación del alimento integrados en las piezas: Etiqueta permanente permite identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen o su manipulación.

Contenedores cuadrados de TRITAN™ RENEW

+92°C | +90°C | +194°F | -40°C | -40°F | 7 TRITAN | BPA FREE | 4 LDPE Tapa | NSF 5

NSF _1851 _1852 _1853 _1854 _1855 _1856 _1857

195 mm



Ref. **51851**
h100 mm / 2 L



Ref. **51852**
h190 mm / 4 L



235 mm



Ref. **51853**
h190 mm / 6 L



Ref. **51854**
h230 mm / 8 L

290 mm



Ref. **51855**
h210 mm / 12 L



Ref. **51856**
h320 mm / 18 L



Ref. **51857**
h400 mm / 22 L

Contenedores cuadrados de Polipropileno

+95°C | +203°F | -40°C | -40°F | 5 PP | BPA FREE | 4 LDPE Tapa

NSF 11851 11852 11853 11854 11855 11856 11857

195mm



Ref. **11851**
h100 mm / 2 L



Ref. **11852**
h190 mm / 4 L



235mm



Ref. **11853**
h190 mm / 6 L



Ref. **11854**
h230 mm / 8 L

290mm



Ref. **11855**
h210 mm / 12 L



Ref. **11856**
h320 mm / 18 L



Ref. **11857**
h400 mm / 22 L

Otras cubetas







El Contenedor Portahuevos GN permite conservar tapado con todas la garantías y una correcta visibilidad del interior.

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE
GN





Ref. **70378** · GN 2/3
354x325xh200 mm
| + 4 bandejas
30 huevos por bandeja

Ref. **73056** · GN 2/3
290x290xh40 mm

La sustitución de los embalajes originales de los proveedores evita la introducción en la cámara de nuevas contaminaciones.

En el caso de los huevos, esta práctica es especialmente importante ya que tradicionalmente los huevos han sido foco de transmisión de la Salmonella (tanto el propio huevo como los cartones), por ello es adecuado el cambio de envase.

Materiales porosos como la madera o el cartón no están autorizados por la normativa en las cámaras frigoríficas, por tratarse de métodos totalmente antihigiénicos deben ser sustituidos por otros materiales como el plástico. También es recomendable disponer de cámaras diferentes por tipos de alimentos e introducir estos huevos en la cámara de verduras.

Cubeta cuadrada y redonda

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
2 HDPE
BPA FREE



Ref. **00446** / 30 L
ø 385xh385 mm



Ref. **00448** / 60 L
415x415xh500 mm

Cubetas con tapa GastroNorm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE







La Cubetas con tapa GastroNorm permiten múltiples posibilidades de cierre y apilamiento.

Las cubetas dan la posibilidad de encajar cubeta con cubeta y conseguir así mayor capacidad si se necesita. La tapa tiene dos posiciones de cierre: uno por clipado y otro por apoyo que aporta una mayor seguridad en el apilamiento. La tapa de medidas GN tiene también un doble uso al poderse utilizar como bandeja.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

Translúcido: Permite identificación del alimento contenido. **Ergonomía**: Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta. **Cantos redondeados**: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. **Medidas GastroNorm**: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

65 mm

100 mm

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09297** / 6 L

Rotulador HORECA
Pág. 57



GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09292** / 9 L



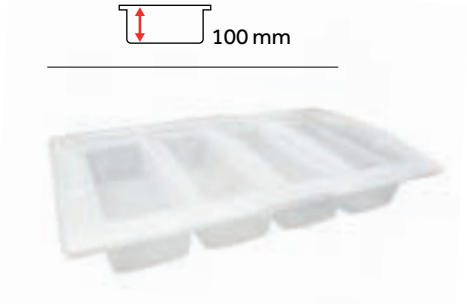
Ref. **09293** / 13 L

Rejillas GastroNorm
Pág. 51

Cubeta 4 compartimentos con tapa

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

100 mm



GN 1/1
530x325 mm

Ref. **99863** / 2 L x 4 compartimentos




araven

Carro GastroNorm 1/1

INOX









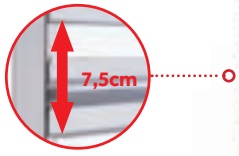




	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/1
	h65 mm x 54 u.	h65 mm x 36 u.	h65 mm x 18 u.
	h100 mm x 24 u.	h100 mm x 16 u.	h100 mm x 8 u.
	h150 mm x 24 u.	h150 mm x 16 u.	h150 mm x 8 u.
	h200 mm x 18 u.	h200 mm x 12 u.	h200 mm x 6 u.









MAX 112kg

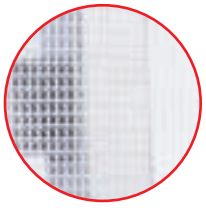
1x

Ref. **61222**
550x380xh1745 mm



3 PVC







1x

Ref. **61228**
600x400xh1565mm



Torres de cubetas GastroNorm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE







Máxima higiene: su diseño permite una rápida bajada de la temperatura del alimento al permitir la circulación del aire frío por el exterior de la cubeta.

Las torres de cubetas Gastroven, al contrario de lo que ocurre en los contenedores apilados, permiten la circulación del aire por el exterior de la cubetas. De esta forma los alimentos se enfrían más rápido y se conservan en mejores condiciones, disminuyendo el riesgo de proliferación bacteriana y reduciendo el consumo de energía.



La Torre de cubetas ARAVEN asegura una óptima conservación de alimentos con humedad (frutas y verduras).

Las frutas y las verduras frescas tienen un alto contenido en agua. Esta característica resultará crucial para su correcta conservación ya que con el paso del tiempo se desprenden de este agua que, en forma de humedad, puede condensar en las paredes y el fondo del contenedor de alimentos produciéndose un proceso de putrefacción en ellos.

Con objeto de evitar este deterioro, los recipientes destinados a guardar este tipo de alimentos no podrán estar cerrados herméticamente y deberán estar provistos de zonas de ventilación que permitan eliminar el agua evaporada sin que se dé la condensación.

La propia estructura de la torre hace las veces de tapa del contenedor, por lo que la cubeta no necesita una tapa adicional, dotando de esta manera a la torre de unas zonas de ventilación para conseguir que las corrientes de aire enfríen los alimentos rápidamente, conservándose a adecuadas temperaturas de refrigeración y evitando que se acumule humedad en su interior impidiendo la proliferación de mohos.

Las torres GatroNorm ARAVEN permiten conservar los contenedores con tapa optimizando el espacio en la zona de almacenamiento.

Máximo aprovechamiento del espacio al permitir el almacenamiento en vertical, incrementando la capacidad de almacenaje.

Fácil apilamiento y total accesibilidad: Se puede acceder al contenedor con tapa apilado sin necesidad de desapilar los superiores. Puedes extraer el hermético sin tener que mover ningún otro contenedor manteniendo el orden en el espacio de almacenamiento proporcionando Rapidez y Agilidad en los procesos.

Máxima protección del alimento. Pensado para alojar los contenedores GastroNorm con tapa. Válido para toda la gama de herméticos GastroNorm 1/1 y 1/2 altura 100mm. También cubetas con tapa inox.

Carro GastroNorm. Proporcionamos una total hermeticidad al contenedor que se ubica en la torre GastroNom, asegurando el transporte cuando le acoplamos ruedas.

Torres de cubetas GastroNorm



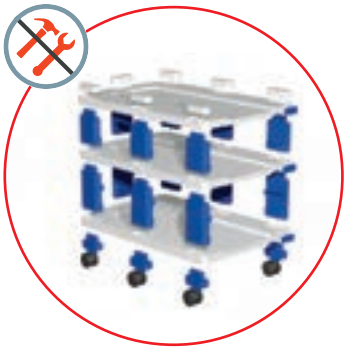




Mejor accesibilidad al alimento: Las cubetas son Cajones fácilmente extraíbles que permiten acceder fácilmente al contenido. La extracción del cajón favorece el acceso al contenido.

GastroNorm: Aptos para alojamientos GastroNorm. Permite ubicar en su interior cubetas GN 1/1 y GN 1/2 altura 100mm.

Etiqueta integrada: Para el cumplimiento de la normativa de trazabilidad: Reg. (CE) n.852/2004 y Reg. (CE) n.178/2002. No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel.







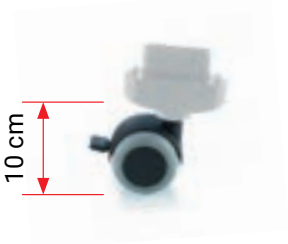
Fácil montaje y desmontaje para limpieza: No se necesitan herramientas y permite el lavado en el lavavajillas.

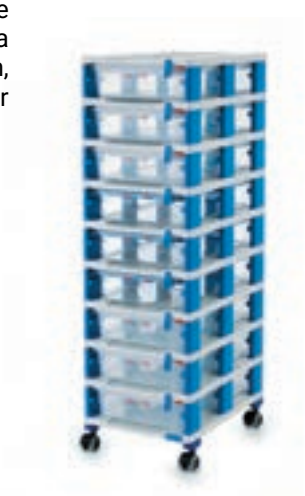
Pestillos de cierre.

Optimización del espacio en diferentes ubicaciones: La torre se adapta al espacio entre baldas. Acoplándole ruedas se convierte en carro.

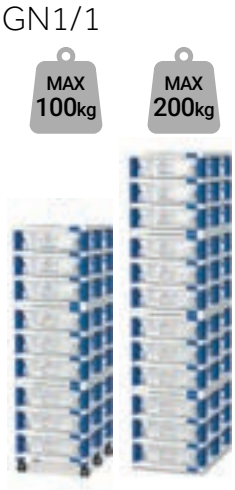
Carga recomendada

Las Ruedas para acoplar a la Torre de Cubetas Gastroven sitúan la estructura a una distancia del suelo de unos 10 cm, permitiendo el acceso a la parte inferior para labores de limpieza.









+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE

397 mm

GN 1/2
357x312 mm



Ref. **18862**



Ref. **19862** + 3x Ref. 03033



Ref. **18237** + 3x GN 1/2 h100 mm

Cubetas y herméticos



Ref. **03033**
Pág. 25



Ref. **07822 | 07774**
Pág. 28-29



Ref. **09822 | 09774**
Pág. 36-37



Ref. **94035**
Pág. 41



Ref. **09297**
Pág. 68

GN 1/1
562x372 mm



Ref. **18861**



Ref. **19861** + 3x Ref. 03036



Ref. **18227** + 3x GN 1/1 h100 mm

Portacubiertos HORECA

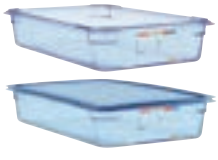


Ref. **41128**
Pág. 137

Cubetas y herméticos



Ref. **03036**
Pág. 25



Ref. **07827 | 07778**
Pág. 28-29



Ref. **09827 | 09778**
Pág. 36-37



Ref. **94059**
Pág. 41



Ref. **09293**
Pág. 68

Set de 4 ruedas



Ref. **18240**

Rotulador HORECA

Pág. 57



Rejillas GastroNorm

Pág. 51



Organizar correctamente la cámara de conservación





Una correcta organización de la cámara de conservación, con una correcta colocación de los alimentos en función de su grupo y naturaleza, cumplirá no sólo con un objetivo de mejorar la productividad en la cocina, sino también de reducir los riesgos higiénico-sanitarios.

Se conoce como contaminación cruzada al proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

Evitar contaminaciones cruzadas. Para ello, es fundamental separar siempre los alimentos cocidos o listos para consumir de los que aún están crudos y siempre que sea posible establecer zonas según tipologías de alimentos en cámaras de refrigeración separadas. Al guardarlos en la misma Cámara de conservación, es mejor establecer zonas que permitan organizar separadamente los alimentos, los contenedores con alimentos crudos en la parte inferior, y evitar así que puedan gotear y contaminar a los ya preparados. Recuerda que es necesario utilizar recipientes herméticos para conservar los alimentos debidamente protegidos e identificados.

A temperatura ambiente se almacenan los productos alimenticios no perecederos, en cubetas con tapa de gran capacidad (por ejemplo legumbres secas, pastas, latas, cereales, etc.) no precisan de condiciones especiales de conservación, lugares ser frescos, secos y bien ventilados.

Las cámaras frigoríficas o de frío positivo deben estar a temperaturas entre 0º y 8ºC, en función del tipo de producto. Las temperaturas ideales de refrigeración se encuentran comprendidas entre 0ºC y +4ºC, pero la temperatura que debe tener una cámara de refrigeración con diversos productos se ajustará a la del que más frío necesite.

Las cámaras de congelación o frío negativo deben estar a temperaturas inferiores a -18ºC.

Organizar correctamente la cámara de conservación

Una correcta organización de la cámara de conservación reduce riesgos higiénico-sanitarios, mejorara la productividad y ayuda a una gestión eficiente de la cocina y a la implantación del sistema APPCC.



Baldas superiores. Los contenedores con alimentos ya elaborados deberán colocarse debidamente tapados en las baldas superiores de las estanterías. De esta manera, evitamos que encima de un alimento que ya ha pasado por el tratamiento térmico caiga cualquier tipo de resto que pudiera generar la contaminación cruzada. Si, por el contrario, cayeran restos de un alimento ya elaborado encima de un alimento crudo, el tratamiento térmico posterior de ese alimento eliminaría dichas bacterias reduciendo el riesgo de contaminación.

Baldas intermedias. Carnes y pescados crudos se ubicarán sobre los estantes intermedios de las estanterías en las cámaras de conservación.

Baldas inferiores. Las frutas y verduras crudas destinadas a comerse elaboradas con tratamiento térmico posterior (asado, cocción,...) se ubicarán en los estantes inferiores de las estanterías en las cámaras de conservación.

Frutas y verduras destinadas a comerse crudas: lechuga, tomates, zanahorias,... deberán ubicarse en una zona de la cámara que quede separada del resto, procurando no mezclarlas en una misma estantería con otra tipología de alimentos. Si esto no fuera posible, se intentaría ubicarlos debidamente tapados y protegidos en baldas altas.

Medidas que se deben tener en cuenta en las cámaras de conservación



1. El interior de las cámaras debe estar limpio y seco.
2. No se debe sobrecargar la capacidad de las cámaras.
3. Separar adecuadamente los alimentos para facilitar la circulación del aire.
4. Registrar la temperatura de las cámaras de conservación para asegurar su correcto funcionamiento.
5. Identificar los productos con etiquetas en las que se indique nombre del producto, origen, fecha de entrada en cámara, peso, etc.
6. No dejar contenedores de alimentos apoyados directamente en el suelo.

Soporte bajo balda

+70°C | +158°F
-40°C | -40°F

PA

BPA FREE

GN

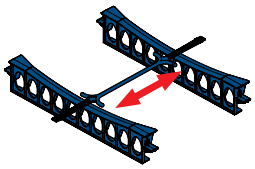




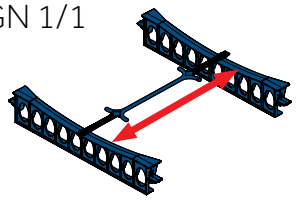
El soporte bajo balda de ARAVEN crea un nuevo alojamiento adicional para el almacenaje y conservación de alimentos.

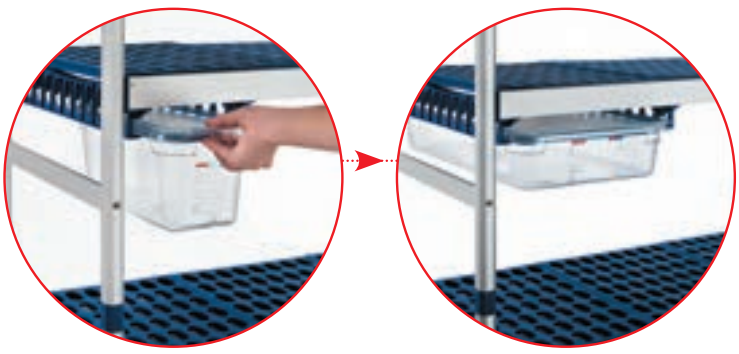
El soporte puede utilizarse en cualquier punto a lo largo de la estantería y se adapta a cualquier medida Gastronorm. Su sistema guiado permite extraer los recipientes cómodamente de forma horizontal evitando la apilabilidad.

GN 1/9



GN 1/1





1 2 3

7

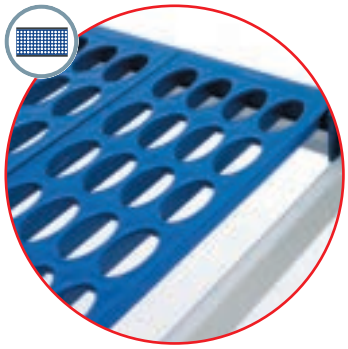
PA

Soporte bajo balda

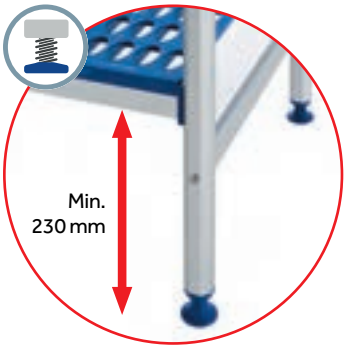


Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Estanterías







Baldas perforadas para la circulación del aire. Material de las baldas: PP. Baldas completamente desmontables para una cómoda limpieza.

Carga repartida, desde 120Kg hasta 150Kg por altura de estante, según modelo.

Fácil montaje y desmontaje, permite el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia. No se necesitan herramientas para montaje.

Permite el lavado de las baldas en el lavavajillas.

Estructura de Aluminio anodizado de gran resistencia mecánica y a la corrosión. Tornillería en acero inoxidable. Estantes regulables en altura cada 150 mm.

Patas regulables y ajustables para una total estabilidad.





Ref. **03406**
97,5x47,5xh170 cm

x4
MAX
150kg

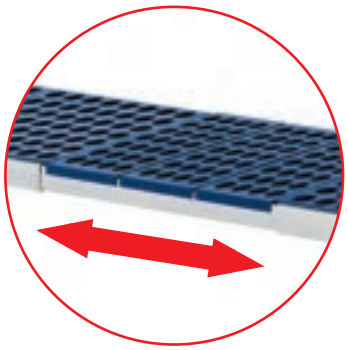
+150°C | +302°F
-25°C | -13°F
ALU
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

Estanterías extensibles

Las estanterías extensibles ARAVEN con largueros telescópicos permiten cubrir distintas medidas que van desde los 89cm hasta los 1,8m.

La principal ventaja del producto es la adaptabilidad de la estantería al espacio disponible evitando tener que encargar estanterías a medida optimizando el coste y el espacio lo que supone un ahorro.

El sistema facilita el transporte al ir completamente desmontada en una caja de medidas ajustadas. Fácil de montar y desmontar.





89 cm
100 cm
120 cm
135 cm

1x
Ref. **00950**
89/135x48xh167 cm
x4 MAX 140kg



139 cm
153 cm
169 cm
184 cm

1x
Ref. **00951**
139/184x48xh167 cm
x4 MAX 140kg

Estanterías esquineras





00960 + 00950
00960 + 00951
00960 + 03406

1x
Ref. **00960**
89/135x48xh167 cm
x4 MAX 140kg



00961 + 00950
00961 + 00951
00961 + 03406

1x
Ref. **00961**
139/184x48xh167 cm
x4 MAX 140kg





Manipulación





Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los mismos deberán ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, que no sea absorbente, resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas.

Los productos ARAVEN ayudan a la aplicación de Prácticas Correctas de Higiene por parte de los establecimientos de Hostelería favoreciendo la prevención, reducción o eliminación de un posible riesgo en las diferentes fases de elaboración y manipulación de alimentos.

Se han diseñado con el objetivo de reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios. Además, estos útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con alimento están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

Durante la manipulación de carnes y pescados hay que tener especial cuidado en mantenerlos fuera del rango de temperaturas de peligro de proliferación bacteriana (8 ºC a 65 ºC).
Se debe proceder cuanto antes a su cocinado o conservación en frío, evitando trabajar en ambientes con exceso de calor.

Separar siempre los alimentos crudos, de los cocinados y de los que se consumirán en crudo y ya están limpios.

Las zonas de trabajo con alimentos crudos deben estar siempre separadas de las zonas de trabajo con alimentos cocinados y pre-cocinados.

Utilizar utensilios de cocina diferentes (tenedores, cuchillos, platos, tablas de cortar, etc.) para manipular los alimentos crudos. La utilización de tablas de corte diferentes para cada alimento evita la contaminación cruzada.

La esquina de color de la tabla de ARAVEN identifica el tipo de alimento a manipular. La Tabla de Corte ARAVEN tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar las superficies de trabajo según grupos de alimentos y evitan la contaminación cruzada.


araven

Tablas de corte antideslizantes

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE

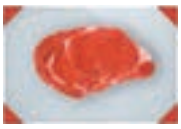








Lácteos



Carnes rojas



Pescados



Aves



Vegetales



Elaborados



Alérgenos

La Tabla de Corte ARAVEN es un aliado fundamental en la implantación de sistemas APPCC/HACCP en procesos de manipulación asegurando que las operaciones de troceado, fileteado, despiece,... se llevan a cabo siempre con la misma tipología de producto: carne, pescado, verduras, lácteos, embutidos.

En la práctica las tablas, bien por desgaste u otras causas, no asientan correctamente sobre las superficies de las mesas de trabajo por lo cual los manipuladores colocan en la base trapos u otros elementos que por el exudado de los alimentos terminan siendo un foco de contaminación.

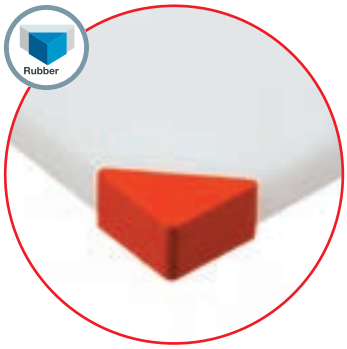
La Tabla de Corte ARAVEN asienta correctamente sobre las superficies de trabajo gracias a sus esquinas permanentes de caucho sobreinyectado. Estos apoyos impiden a la tabla deslizarse sobre estas superficies aportando una mayor seguridad en estos procesos de trabajo.
Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deberán ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deberán estar hechas de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, los detergentes y los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales.

Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Las tablas de corte ARAVEN están fabricadas en PE de alta densidad, material plástico con alta resistencia a la corrosión que impide el paso de la humedad. Su superficie es de color blanco que no oculta la suciedad tal y como sucede en la utilización de tabla de colores.

Patentado

Tablas de corte antideslizantes







Codificación color: La esquina de color de la tabla identifica el tipo de alimento a manipular. La Tabla de Corte ARAVEN tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar estas superficies de trabajo según grupos de alimentos a manipular evitando así la contaminación cruzada. En especial, esta diferenciación, tiene mayor importancia entre alimentos crudos y elaborados

Esquinas permanentes integradas por sobre-inyección: Incorpora unas patas de caucho en las esquinas que no se pierden. Las patas de caucho quedan permanentemente unidas al cuerpo de PE.

Apoyos antideslizantes, seguridad en el trabajo: La tabla no desliza proporcionando máxima seguridad para el corte. No necesita trapos para que no deslice, evitando un posible foco de infección.







Reversible: Puede utilizarse por ambos lados. Alarga la vida útil de la tabla de corte.

Higiene: Color limpio que no oculta la suciedad tal y como sucede en la utilización de tabla de colores. Permite el lavado en el lavavajillas.

Orden: Las tablas se pueden guardar verticalmente sin ningún elemento adicional.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE



○ Ref. **00**_ _ _ ● Ref. **02**_ _ _ ● Ref. **03**_ _ _ ● Ref. **05**_ _ _ ● Ref. **07**_ _ _ ● Ref. **22**_ _ _ ● Ref. **60**_ _ _

19mm



Ref. _ _**103**
304x204xh19 mm

24mm



Ref. _ _**102**
404x304xh24 mm

34mm



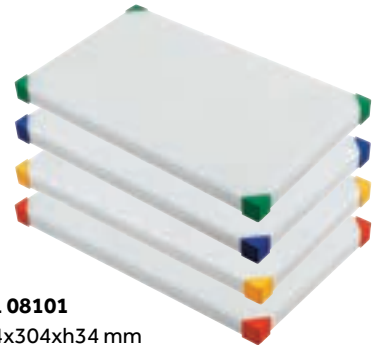
Ref. _ _**101**
504x304xh34 mm



Ref. **08103**
304x204xh19 mm



Ref. **08102**
404x304xh24 mm

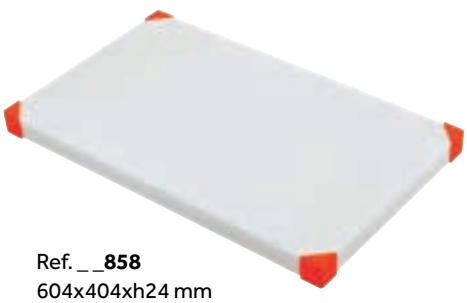


Ref. **08101**
504x304xh34 mm



○ Ref. **00**_ _ _ ● Ref. **22**_ _ _ ● Ref. **03**_ _ _ ● Ref. **05**_ _ _ ● Ref. **07**_ _ _ ● Ref. **32**_ _ _ ● Ref. **60**_ _ _

24 mm



Ref. _ _**858**
604x404xh24 mm

34 mm



Ref. _ _**859**
604x404xh34 mm



Dosificador de salsas

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
LDPE
BPA FREE

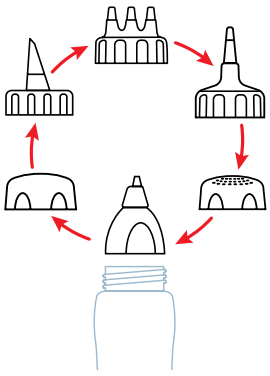








Los Dosificadores de Salsa ARAVEN se usan para introducir todo tipo de aderezos, más ligeros o más espesos, aceites, salsas, reducciones, jarabes... Permiten decorar un plato de forma limpia, aliñar con la cantidad justa una ensalada o cualquier otra elaboración y disponer de una amplia variedad de aderezos conservados con toda seguridad.



Boquillas intercambiables

Boquillas intercambiables



Antigoteo | Precisión | Tres puntas | Aceitero | Tapón Hermético | Grano grueso | Grano fino

Dosificador de salsas







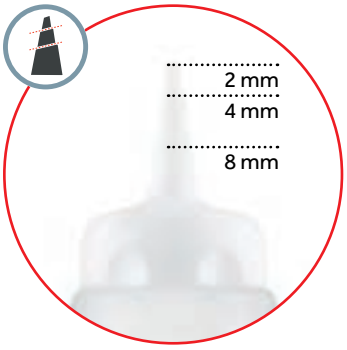
Escala de medición: Escala de medición en las dos posiciones. **Trazabilidad:** Zona para rotular datos de trazabilidad.

Ergonomía: Zona de agarre ergonómica. Permite controlar el caudal por la presión ejercida. Aliñar con la cantidad justa.

Fácil llenado y limpieza. Amplia boca de entrada de bote que facilita el llenado y la limpieza.



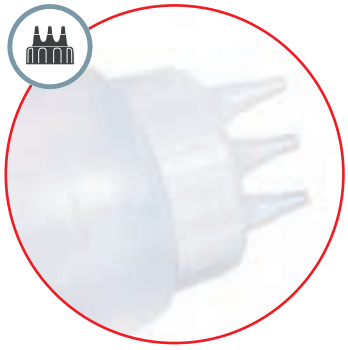




Dosificador antigoteo: Biberón con válvula de silicona antigoteo. El Antigoteo impide que se obture y que se acumulen restos de la salsa en el agujero de salida. Permite conservar en el mismo envase, la válvula tapa el envase.

Dosificador de aceites: El líquido sobrante que escurre por la boquilla vuelve al interior del bote por el orificio de la base. Este orificio también regula el flujo de caída al dispensar.

Dosificador de precisión: La boquilla finaliza en punta lo que permite decorar con precisión y de una forma limpia. Marcas de corte para ajustar el diámetro de la boquilla. Tapón de cierre







Dosificador triple boquilla: La triple boquilla permite repartir la salsa de una manera más homogénea y agiliza el proceso dispensando la salsa más rápidamente. Para el emplatado facilita la decoración de la elaboración.

Boquilla

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE 4 | HDPE 2 | BPA FREE

	35 cl ø70xh193 mm	50 cl ø70xh233 mm	75 cl ø75xh273 mm	100 cl ø80xh312 mm
Antigoteo	Ref. **02554**	Ref. **02555**	Ref. **02556**	Ref. **02557**
	Ref. **05554**	Ref. **05555**	Ref. **05556**	Ref. **05557**
	Ref. **00554**	Ref. **00555**	Ref. **00556**	Ref. **00557**
Dosificador de precisión	Ref. **21376**	Ref. **21377**	Ref. **21378**	Ref. **21379**
	Ref. **51376**	Ref. **51377**	Ref. **51378**	Ref. **51379**
	Ref. **01376**	Ref. **01377**	Ref. **01378**	Ref. **01379**



Mini Dosificadores

Boquilla

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F





Reutilizables, fácil llenado y limpieza

Solución para el **tratamiento de salsas concentradas o de un mayor coste con dosis mas reducidas**.
Dosifican la cantidad justa y precisa en el emplatado de las elaboraciones. Precisión y rosca fiable con cierre rápido.



9 cl
Ø 48x110 mm

15 cl
Ø 50 x 138 mm

25 cl
Ø 56 x 167 mm

Dosificador de precisión



Ref. **01373**

Ref. **01374**

Ref. **01375**



Ref. **41373**

Ref. **41374**

Ref. **41375**


araven
araven
araven

Dosificador de salsas antigoteo

2 HDPE Boquilla | 4 LDPE Bote | SI Válvula





En la restauración de comida rápida se demandan soluciones para la búsqueda de la excelencia operativa. Alto nivel de operatividad, eficiencia en la cocina, menús estandarizados y procesos de elaboración centrados en reducir tiempos y costes para conseguir rápidas entregas de los menús con precios competitivos.



- **Ligero**
- **Regleta de medición**
- **Trazabilidad**
- **Fácil llenado**
- **Fácil limpieza**
- **Ergonomía**





6x
Ref. **00957**
Ø65x40 mm



16x
45 cl
Ref. **00954**
Ø70xh206 mm



16x
70 cl
Ref. **00955**
Ø75xh246 mm



16x
95 cl
Ref. **00956**
Ø75xh286 mm





6 (set 6)x
Ref. **00958**
Ø57x18 mm



Dosificador de salsa 3 puntas

Boquilla HDPE

Bote LDPE





En la restauración de comida rápida se demandan soluciones para la búsqueda de la excelencia operativa. Alto nivel de operatividad, eficiencia en la cocina, menús estandarizados y procesos de elaboración centrados en reducir tiempos y costes para conseguir rápidas entregas de los menús con precios competitivos.

- **Ligero**
- **Regleta de medición**
- **Trazabilidad**
- **Fácil llenado**
- **Fácil limpieza**
- **Ergonomía**





16x

50 cl

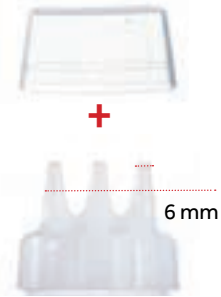
Ref. **03377**
Ø60xh235 mm



16x

75 cl

Ref. **03378**
Ø75xh225 mm



Dispensador de grano





El dispensador de grano ARAVEN está disponible para grano fino, tales como sal, pimienta, azúcar glas o harina mientras que el recipiente para grano grueso es perfecto para especias.

El dispensador de **grano fino** presenta orificios de salida de **2 mm**. de diámetro. El bote **especiero** de **4 mm**. de diámetro.

Escala de medición: Escala de medición en las dos posiciones. **Trazabilidad:** Zona para rotular datos de trazabilidad.

Ergonomía: Zona de agarre ergonómica. Aliñar con la cantidad justa.

Fácil llenado y limpieza. Amplia boca de entrada de bote que facilita el llenado y la limpieza.

	350 gr Ø 60xh162 mm	500 gr Ø 60 xh212 mm	100 cl Ø 75xh311 mm
Ø 2 mm	Ref. **01380**	Ref. **01381**	Bote para líquidos: Ref. **00847**
Ø 4 mm	Ref. **71280**	Ref. **71281**	

Dispensador de aceite



16x 35 cl
Ref. **71276**
ø60xh203 mm



16x 50 cl
Ref. **71277**
ø60xh261 mm



16x 75 cl
Ref. **71278**
ø75xh251 mm



16x 100 cl
Ref. **71279**
ø75xh311mm

Organizadores de dosificadores





El organizador de dosificadores de salsas o biberones ayuda a conservar correctamente las salsas mientras se manipulan. Mantienen el orden en las zonas de manipulación.

Introduciendo agua con hielos o agua caliente mantienen la temperatura de las salsas de los dosificador. Facilitan el trasporte a las zonas de conservación. Medidas GastroNorm.

100 mm

GN 1/3

325x176 mm



Ref. **01473** + Ref. **01376** / 35 cl

5x 35 cl · 5x 50 cl



150 mm

GN 1/3

325x176 mm



Ref. **01472** + Ref. **01378** / 75 cl

3x 50 cl

3x 75 cl · 3x 100 cl



100 mm

GN 1/2

325x265 mm



Ref. **01474** + Ref. **01378** / 75 cl

8x 35 cl · 8x50 cl

3x 75 cl · 3x 100 cl




araven
araven

Dispensador para salsas

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

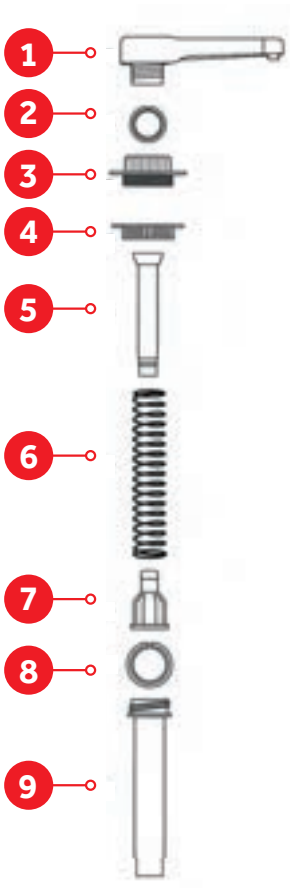






Dispensador para salsas, aderezos ligeros, jarabes...

Reduce el nivel de mermas, dispensando únicamente la cantidad deseada por bombeo.
Facilidad de carga, permite trasvasar condimentos o aderezos en la cantidad deseada para bombear.
Optimización de espacio: ocupa poco espacio y puede colocarse en la cocina o directamente a disposición del consumidor.
Facilidad de uso: lo puede utilizar el consumidor en la zona de autoservicio.
Mejora la presentación de las salsas en las zonas de Servicio y exposición. Facilitan el trasporte a las zonas de conservación.



Bomba desmontable para limpieza





Dispensador para salsas







Facilidad de uso: dispensador en dirección vertical, mayor facilidad para los usuarios y evita derrames accidentales.

Válvula de cierre para mantener todo el circuito de bombeo cerrado para una mejor conservación del producto en el mismo envase, incluso en cámara.

Doble Cierre hermético para una total protección del alimento. La tapa esta fabricada en LDPE material más flexible que permite un correcto ajuste a la base.







Regleta de medición para un perfecto control de las existencias.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Los Contenedores ARAVEN, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados.

Etiqueta integrada: La etiqueta permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones yespecificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

	GN 1/9 176x108xh190 mm	GN 1/6 176x162xh190 mm	GN 1/4 265x162xh190 mm
x1 · 10 ml	 Ref. **03784**	 Ref. **03785**	 Ref. **03786**	 Ref. **03787**
x1 · 30 ml	 Ref. **02784**	 Ref. **01362**	 Ref. **01367**	 Ref. **01358**
	 Ref. **01363** 380x225xh195 mm + 3 Ref. **01362**	 Ref. **01361** 380x225xh195 mm + 2 Ref. **01367**		
	 Ref. **01360** 354x325xh195 mm + 3 Ref. **01362**	 Ref. **01359** 354x325xh195 mm + 2 Ref. **01367**		


araven

Grifo para líquidos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE





Regleta de medición facilita información sobre el consumo y permite realizar mezclas directamente en el recipiente.

Máximo control para dispensar líquidos: llave regulable que controla el caudal.

Asidores laterales que facilitan su manejo y transporte.



Ref. **01368** / 18L
285x285xh320 mm



Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Jarra medidora

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE





1L
ø116xh164 mm



Ref. **02364**

2L
ø147xh215 mm



Ref. **02365**

3L
ø157xh243 mm



Ref. **02366**


araven

Cubetas sin tapa

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE







Las cubetas sin tapa para los procesos de Manipulación están fabricadas en Polietileno por tener buena resistencia al impacto y óptimo comportamiento a bajas temperaturas. Su gran espesor de pieza les proporciona robustez y un buen comportamiento mecánico.

Se recomienda evitar descongelar sin embalaje original y colocando el alimento en cubetas para favorecer una descongelación más rápida.

Para evitar la contaminación cruzada del exudado que se desprende en la descongelación se recomienda la utilización de rejillas a través de la cual se separa el liquido del propio alimento.

En los procesos de descongelación los alimentos deben colocarse en rejillas de altura idónea que se adaptan a las dimensiones del fondo del contenedor y que separen el exudado del propio alimento, ya que este exudado contiene humedad y nutrientes que favorecen la aparición de bacterias que deterioran el alimento.



Cubetas sin tapa







Óptima geometría: Diseño y altura que permite una correcta evacuación del exudado. Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo. Cubetas hondas provistas de asas laterales.

Cubetas sin tapa GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
GN

65 mm

100 mm

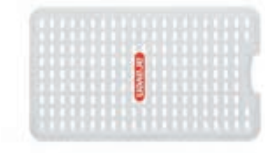
GN 1/1
530x325 mm



Ref. **00282** / 9 L

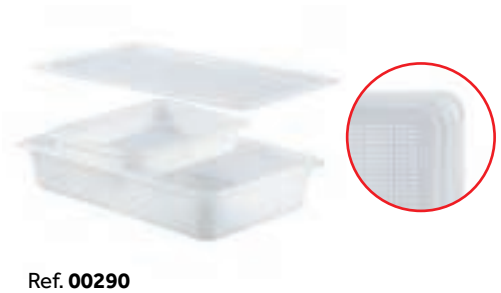


Ref. **00283** / 13 L



Ref. **00256** / 470x265xh20

Harinero con tapa



Ref. **00290**

NSF 03171 01170 01171

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE

BPA FREE

2 L | 3 L | 5 L | 8 L | 10 L



Ref. **14129**
300x205xh60 mm



Ref. **14130**
345x235xh75 mm



Ref. **14131**
435x285xh80 mm



Ref. **75132**
485x335xh80 mm



Ref. **75133**
540x385xh80 mm



Ref. **01129**
300x205xh60 mm



Ref. **01130**
345x235xh75 mm



Ref. **01131**
435x285xh80 mm



Ref. **01132**
485x335xh80 mm



Ref. **01133**
540x385xh80 mm



Ref. **01179**
370x215xh10 mm



Ref. **01180**
416x262xh10 mm

20 L | 25 L | 35 L



Ref. **01134**
440x350xh160 mm



Ref. **01170**
530x396xh139 mm



Ref. **01171**
530x396xh205,5 mm



Ref. **01182**
375x300xh12 mm



Ref. **01178**
432x332xh12 mm



Ref. **03171**
530x396xh205,5 mm


araven

Bowls y escurridores

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE







Los Bowls ARAVEN son una herramienta imprescindible para la Manipulación de alimentos en la cocina.

Disponibles en una gran variedad de tamaños que se adaptan a cada necesidad, con capacidades desde 0,5 L hasta 11 L.

Los escurridores son de gran utilidad para separar los alimentos del líquido. El material del que están fabricados permite una alta resistencia a altas temperaturas y una larga vida útil del producto. Su espesor dota a la pieza de una gran robustez.

Bowls y escurridores

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE







Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. Permite el lavado en lavavajillas.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo. Cubetas hondas provistas de asas laterales.

Encajable.

0,5L	1L	2,5L	4,5L	7L	11L
					
Ref. **01070** ø 130xh60 mm	Ref. **01071** ø 170xh80 mm	Ref. **01072** ø 235xh110 mm	Ref. **01073** ø 280xh140 mm	Ref. **01074** ø 325xh160 mm	Ref. **01075** ø 380xh180 mm



Ref. **91072**
ø 235xh110 mm

Ref. **91073**
ø 280xh140 mm



Ref. **91074**
ø 325xh160 mm



Ref. **91075**
ø 380xh180 mm



Ref. **01082**
ø 235xh105 mm



Ref. **01076**
ø 235xh120 mm



Ref. **01083**
ø 280xh123 mm



Ref. **00483**
ø 380xh172 mm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE



Ref. **01121**
298x228xh112 mm



Ref. **01123**
400x298xh130 mm



Ref. **00679** / 12L
ø 290xh290 mm



Ref. **00252** / 5L
ø 310xh120 mm



Ref. **00253** / 8L
ø 355xh140 mm

Tapas de silicona redondas

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F

BPA FREE







La flexibilidad de la silicona permite que las tapas se adapten a diferentes materiales y superficies.

Las tapas de silicona redondas ARAVEN permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-alimentarias necesarias. Con su efecto vacío puedes extraer parcialmente el aire del recipiente, lo que permite proteger el alimento con mayor garantías, alargando la vida útil del alimento y sin desprender olores. La tapa queda estirada y tensionada lo que permite el apilamiento.

Tapando diferentes recipientes: bolws, cacerolas, platos, etc. Compatible con todos los materiales Polipropileno, Policarbonato, acero, porcelana , vidrio... La tapa se ajusta al borde del recipiente asegurando una total hermeticidad del producto. Puedes cocinar, calentar o regenerar tanto en el horno como en el microondas.

Se puede utilizar en un horno hasta 200 grados y también permite el uso en un microondas, reduciendo el tiempo de cocción y consiguiendo un ahorro energético.



Ref. **09985**
ø 133xh22 mm



Ref. **91003**
ø 235xh30 mm



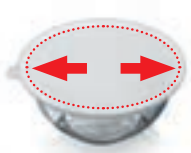
Ref. **91004**
ø 285xh33 mm



Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



ø133mm - ø153 mm



ø239mm - ø259 mm



ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm

Bowls PP



Ref. **01070**



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Bowls PP



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**





Servicio y exposición





ARAVEN cuenta con una amplia gama de productos para el servicio y exposición de alimentos en la que se ha cuidado el diseño y la funcionalidad para satisfacer las expectativas tanto del personal de servicio como del de cocina.

Las bandejas ARAVEN sirven para cualquier tipología de alimentos y se adaptan a distintas capacidades dada la gran variedad de medidas y acabados:

• Bandejas de exposición con alto brillo y alta transparencia, consiguiendo una gran presencia para una correcta presentación de los alimentos.
• Bandejas de servicio con robustez y resistencia diseñadas para su fácil y rápida limpieza.
• Bandejas y vitrinas expositoras GastroNorm cómodas de usar y que optimizan el espacio.
• Vajilla de Catering reutilizable con un diseño moderno, innovador y atractivo. Los productos tienen un acabado estético excelente, con un elegante diseño y siguiendo las últimas tendencias de cocina en el sector de catering.
• Los vasos y jarras, brillantes, transparentes, muy ligeros, reutilizables, duraderos y recomendables para un entorno de terraza y jardín, y restauración de colectividades.
Proteger de la exposición ambiental todos los alimentos procesados hasta el momento de su consumo. La aplicación de un tratamiento térmico a un alimento no garantiza que no haya una contaminación posterior.

Mantener los alimentos elaborados a temperatura igual o superior a 65 °C. Comprobar la temperatura con regularidad.

• El tiempo de mantenimiento en caliente no debe superar las 3 horas.
• Si la temperatura del sistema de conservación en caliente es inferior a 65 °C, se debe proceder al recalentamiento de la elaboración a una temperatura superior a 75 °C y a la revisión del equipo.
• Se recomienda la utilización de tapas o elementos que eviten derrames de las preparaciones en los equipos/contenedores de conservación isotérmica que puedan generar una contaminación posterior.
• Se debe minimizar el tiempo de permanencia a temperatura ambiente de productos elaborados que vayan a consumirse en frío (máximo 30 minutos).

Mantener la cadena de frío de los alimentos elaborados hasta su cocción, recalentamiento o servicio.


anavem

Bandejas de 5 compartimentos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE
+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS









Las bandejas autoservicio de ARAVEN contienen los alimentos sin necesidad de usar platos.

Están dotadas de cinco compartimentos: dos grandes para platos principales, dos pequeños para postres, fruta, pan, vaso… y un hueco central rectangular para posicionar los cubiertos.

Los huecos para el alimento van provistos de unos alojamientos laterales para que los cubiertos no se resbalen al interior del hueco.

Sus asidores laterales facilitan el agarre de la bandeja y su transporte incluso para los usuarios de menor edad. Además, se puede tapar la bandeja que contiene los alimentos con solo girar otra bandeja vacía y posicionándola de tapa. Protege los alimentos hasta el momento de ser ingeridos.



A · x2 · 617 cl

B · x2 · 197 cl

C · x1

Bandejas de 5 compartimentos






Bandejas con **diseño ergonómico. Alojamiento de cubiertos** en uso. Permite **tapar bandeja con bandeja. Apilables.**

200x150xh12 mm

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS



Ref. **31054**



Ref. **01054**



A · x2 · 617cl
B · x2 · 197cl
C · x1

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE



Ref. **41050**



Ref. **61050**

Tapa de Apoyo



Ref. **31050**



Ref. **21050**

Ref. **91050**



Ref. **81050**

Carro de bandejas 5 compartimentos

INOX









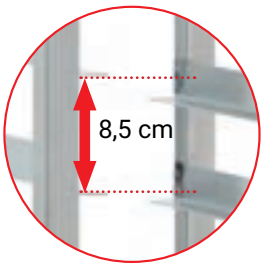




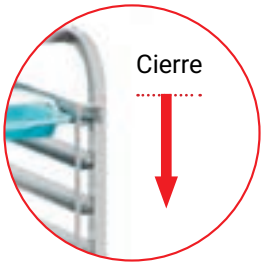
x28uds.
Ref. **81050**



x28uds.
Ref. **__052 / __050**











MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm


araven

Bandejas de servicio y exposición







Un tipo de bandeja para cada necesidad.

La línea de bandejas de servicio ARAVEN están fabricadas en Polipropileno, un material muy resistente que las hace ideales para restaurantes de servicio rápido, autoservicio y restauración de colectividades.

La misma pieza tiene la superficie texturizada para evitar el deslizamiento del contenido. Son encajables y van provistas de unos puntos de apoyo que permiten la recirculación del aire entre bandejas mientras están apiladas, lo que favorece un correcto secado.

Las bandejas planas, hondas y expositoras de ARAVEN están fabricadas en SAN, material muy transparente cuando no va coloreado y lo que dota a la pieza de una gran visibilidad y brillo. Cuando es mezclado con colorante se consigue además una gran presencia, requisito indispensable para el proceso de exposición. Es rígido pero más frágil que el resto de materiales. Una gama pensada para exponer cualquier tipología de alimentos y que se adapta a distintos tipos de alimentos dada la gran variedad de medidas y de acabados.

Todas las bandejas están diseñadas sin aristas y con cantos redondeados que facilitan su limpieza permitiendo su lavado en el lavavajillas.

Bandejas de servicio y exposición

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE

NSF __046 __047 __048 __049







Bandejas encajables provistas de puntos de apoyo que permiten la **circulación del aire entre bandejas** mientras están apiladas, lo que favorece un correcto secado.

Superficie texturizada para **evitar el deslizamiento** del contenido. **Espacio para personalización** con serigrafía







350x270xh20 mm	Ref. **18046**	Ref. **19046**	Ref. **17046**	Ref. **41046**	Ref. **61046**	Ref. **22046**	—
416x305xh22 mm	Ref. **18047**	Ref. **19047**	Ref. **17047**	Ref. **41047**	Ref. **61047**	Ref. **22047**	—
458x355xh25 mm	Ref. **18048**	Ref. **19048**	Ref. **17048**	Ref. **41048**	Ref. **61048**	Ref. **22048**	—
530x370xh25 mm	Ref. **79049**	Ref. **59049**	Ref. **39049**	Ref. **49049**	Ref. **69049**	Ref. **29049**	Ref. **19049**

Carro de bandejas

INOX











Bandejas de servicio	x28 uds. Ref. _ _**046**	x14 uds. Ref. _ _**048**	x14 uds. Ref. _ _**049**	x14 uds. Ref. _ _**052** / _ _**050**



MAX 112kg

Ref. **61216**
550x430xh1845 mm







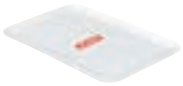
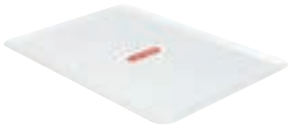
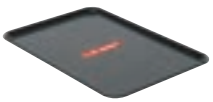
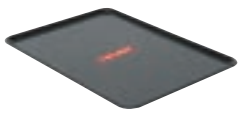




Bandejas de exposición



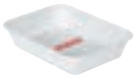
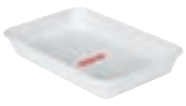
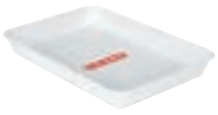
Bandejas planas

200x150xh12 mm	280x190xh12 mm	350x240xh12 mm	420x300xh12 mm	500x360xh12 mm
				
Ref. **01021**	Ref. **01022**	Ref. **01023**	Ref. **01024**	Ref. **01225**
				
Ref. **41021**	Ref. **41022**	Ref. **14023**	Ref. **14024**	Ref. **41225**

Bandejas expositoras

280x200xh15 mm	350x250xh20 mm	420x300x25 mm
		
Ref. **01016**	Ref. **01017**	Ref. **01018**
		
Ref. **14016**	Ref. **14017**	Ref. **14018**

Bandejas hondas

200x150xh40 mm	280x190xh40 mm	350x240xh40 mm
		
Ref. **01040**	Ref. **01041**	Ref. **01042**
		
Ref. **41040**	Ref. **41041**	Ref. **41042**

Expobandeja GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F





Bandejas con tapa de protección para pasar de exposición a conservación en un solo paso (basta con colocar la tapa).

Cierre por clip: Su cierre por clip permite una conservación máxima de los alimentos. Optimización del espacio, **apilamiento de bandejas con tapa**. Apoyos de secado rápido. Permite la **libre circulación del aire entre las bandejas** para favorecer el secado. La Expobandeja incorpora **tapa transparente** para una rápida visualización del contenido.





GN 1/1
530x325xh36 mm

Ref. **00291** / 2+2 L

Expovitrinas GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

Las expovitrinas ARAVEN GN 1/2 y GN 1/1 cuentan con bandejas y campanas de protección para pasar de exposición a conservación en un solo paso. (basta con colocar la tapa).



GN 2/1
325x265xh118 mm

Ref. **00288** / 1+6 L





GN 1/1
530x325xh82 mm

Ref. **00289** / 2+9 L

Cubreplatos





En los establecimientos de autoservicio, el modo de exposición deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estarán protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor.

El cubreplatos ARAVEN es irrompible y protege el alimento de posibles contaminaciones externas manteniéndolo cubierto hasta el momento de servicio. Además en cocina permite apilar varios platos optimizando el espacio hasta el momento del servicio. Los cubreplatos ARAVEN permiten conservar la comida caliente hasta el momento de su servicio. Provista de un agujero central para evitar la condensación y facilitar su apertura.
Su transparencia permite una rápida identificación de los alimentos. Cinco modelos para adaptarse a los diferentes contornos de platos que van desde Ø 215 hasta Ø 315.

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Ref. **99484**
ø 215xh67 mm

Ref. **99485**
ø 240xh67 mm

Ref. **99486**
ø 265xh67 mm

Ref. **99891**
ø 290xh67 mm

Ref. **99892**
ø 315xh67 mm



Vajilla catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
PS
BPA FREE







Modernas, innovadoras y atractivas...así son las vajillas de catering NATURE y WAVE Catering System de ARAVEN. Un producto de cuidado diseño y acabado estético excelente siguiendo las últimas tendencias de cocina en el sector de catering.

Fabricado en Poliestireno de alta densidad (PS). 100 % reciclable, material de excelente presencia, brillo y acabado superficial propio de un servicio de catering de alta gama.

Se presenta la gama en tres propuestas de color: transparente, blanco y negro. La pieza y el alimento en la exposición se complementan encontrando un equilibrio entre las dos para conseguir una impecable presentación con la que resaltar la originalidad de las creaciones culinarias más vanguardistas.

Por su capacidad el alimento se puede degustar en uno o dos bocados y sus formas redondeadas permiten acceder a la totalidad de su contenido.

ERGONÓMICA Y VERSÁTIL

Las piezas de la gama permiten múltiples combinaciones de color y forma (encaje del vaso sobre el plato con el fin de sujetar los dos elementos en una sola mano. El platito plano con platito hondo ...). Fácil apilamiento para optimizar el espacio en vacío en toda la familia.



Vajilla de catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F







Ref.
◯ Ref. **01** _ _ _
● Ref. **41** _ _ _
▨ Ref. **91** _ _ _



wave
CATERING SYSTEM



Ref. _ _**770**
90x22xh4 mm



Ref. _ _**769**
121x42xh20 mm



Ref. **91760** / 5cl
51x51xh33 mm



Ref. _ _**761** / 9cl
51x51xh55 mm



Ref. _ _**763** / 7cl
70x70xh23 mm



Ref. _ _**765**/ 25cl
107x107xh35 mm



◯ Ref. _ _**762**
● Ref. _ _**762**
80x80xh15 mm



Ref. _ _**764**
127x127xh15 mm



Ref. _ _**766**
280x280xh15 mm



Ref. _ _**768**
200x70xh8 mm



Ref. _ _**767**
480x240xh17 mm

Vajilla de catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

PS

BPA FREE







Ref.
Ref. **01** _ _ _
Ref. **41** _ _ _
Ref. **91** _ _ _



nature
catering system



Ref. _ _**739**
98x20xh11 mm



Ref. _ _**734**
119x40xh20 mm



Ref. **91735** / 5cl
56xh43 mm



Ref. _ _**736** / 9cl
60xh64 mm



Ref. _ _**745** / 8 cl
90x84xh32 mm



Ref. _ _**744**
97x79xh15 mm



Ref. _ _ **743**
104x160xh18 mm



Ref. **91742**
340x209xh19 mm



Vasos, copas y jarras





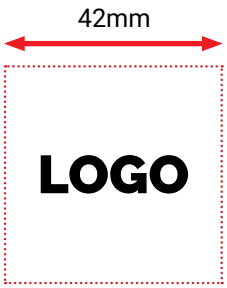
Perfectos para uso colectivo en festivales, piscinas y establecimientos de alojamientos turísticos donde se recomienda el uso de vajillas de materiales irrompibles.

La gama de vasos de ARAVEN disponen de un amplio rango de capacidades. Irrompibles, transparentes y manejables.

Son reutilizables, minimiza el impacto ambiental al generar menor cantidad de residuos en comparativa con el vaso desechable. Su diseño está en línea con las tendencias en vajilla utilizada en restauración con un efecto visual similar al cristal.

Personaliza con tu marca

Los vasos de ARAVEN son personalizables con serigrafía o grabado. También existe la posibilidad de combinar diseño de personalización de grabado con serigrafía.



LOGO:
Tamaño Max. 42xh42 mm
Max. 2 colores
Min. 200 unidades









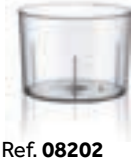
Vasos







+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
7 SAN

25cl. ø71xh98 mm	40cl. ø82xh114 mm	56cl. ø92xh127 mm	25cl. ø 82xh62 mm	40cl. ø 85xh90 mm	56cl. ø 89xh119 mm	33cl. ø81xh142 mm	30cl. ø59xh154,5 mm
							
Ref. **08321**	Ref. **08322**	Ref. **08323**	Ref. **08202**	Ref. **08203**	Ref. **08204**	Ref. **08497**	Ref. **41645**

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

25cl. ø71xh98 mm	40cl. ø82xh114 mm	56cl. ø92xh127 mm	25cl. ø 82xh62 mm	40cl. ø 85xh90 mm	56cl. ø 89xh119 mm	33cl. ø81xh142 mm	30cl. ø59xh154,5 mm
							
Ref. **02321**	Ref. **02322**	Ref. **02323**	Ref. **02202**	Ref. **02203**	Ref. **02204**	Ref. **02497**	Ref. **02645**

x 9

Lote de 9 vasos



Ref. **04322**

x 6

Lote de 6 vasos



Ref. **04203**

x 8

Lote de 8 vasos



Ref. **04645**

Vasos, copas y jarras









Vasos, copas y jarras





+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

SAN

BPA FREE

6cl. ø47x76 mm	42cl. ø87xh97 mm	54cl. ø77xh157 mm	45cl. ø 80x256 mm	60cl. ø 82x150 mm	70cl. ø 86xh255 mm	70cl. ø145x104xh155 mm
						
Ref. **41660**	Ref. **41643**	Ref. **41642**	Ref. **41661**	Ref. **41662**	Ref. **41641**	Ref. **41659**

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

SAN

BPA FREE

28cl. ø79xh188 mm	33cl. ø84xh212 mm	18cl. ø67,7xh222 mm	30cl. ø119xh169 mm	78cl. ø117xh210 mm
				
Ref. **41646**	Ref. **41647**	Ref. **41648**	Ref. **41644**	Ref. **41649**


araven

Jarras Apilables











Soluciones prácticas y seguras para el servicio de bebidas

Las jarras apilables ARAVEN son encajables sin tapa para optimizar el espacio de almacenamiento cuando no está en uso. El diseño exclusivo de su tapa, además de proteger el contenido de la jarra de contaminaciones externas, tiene una doble posición para permitir: Apertura de la jarra con rejilla que evita la caída de los hielos y cierre para transportar la jarra con seguridad en comedores.



NSF _1400 _1401 _1402 _1403

7 ABS
5 PP
NSF 7/5/9 0/1









Tapas 119x119x41 mm



Ref. **01400**



Ref. **21400**

2 HDPE

5 PP BPA FREE
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

7 ABS BPA FREE
+80°C | +176°F
-40°C | -40°F

1L
167x119x130 mm



Ref. **01401** Ref. **11401**



Ref. **51401** Ref. **91401** Ref. **71401**

1,4L
167x119x180 mm

Ref. **01402** Ref. **11402**



Ref. **51402** Ref. **91402** Ref. **71402**

1,8L
167x119x232 mm



Ref. **01403** Ref. **11403**



Ref. **51403** Ref. **91403** Ref. **71403**

Servicio de mesa





La Jarra de material irrompible evita riesgos innecesarios en comedores de uso colectivo destinados a la alimentación de grandes grupos de personas.

1,4L
ø115xh200 mm

1,8L
ø130xh200 mm

2L
230x110xh260 mm





Ref. **91006**



Ref. **91007**



Ref. **02080**

Servicio de mesa







2 HDPE

Ref. **01068**
ø97xh137 mm



5 PP

Ref. **01475**
325x265xh150 mm



5 PP

Ref. **01064**
156x81xh131 mm



5 PP

Ref. **01037**
366x297xh60 mm



5 PP

Ref. **02038**
ø115xh140 mm



2 HDPE

Ref. **01010**
280x110xh48 mm



7 ABS 7 SAN

Ref. **02077**
160x130xh105 mm



6 PS

Ref. **02037**
ø112xh25 mm

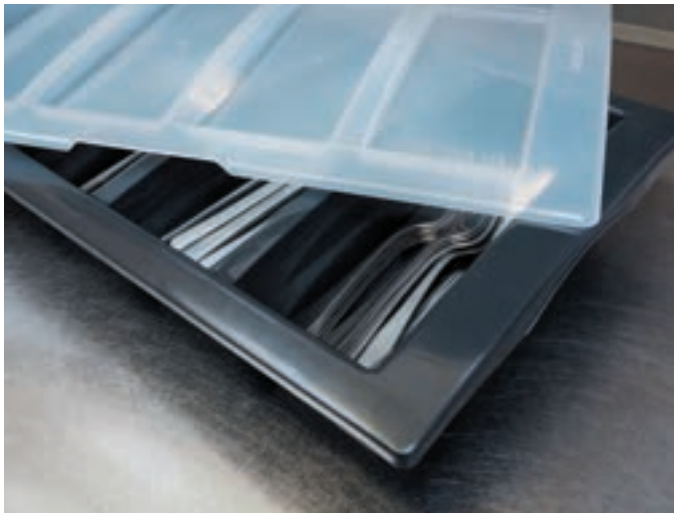


5 PP

Ref. **01049**
212x138xh21 mm

Portacubiertos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE





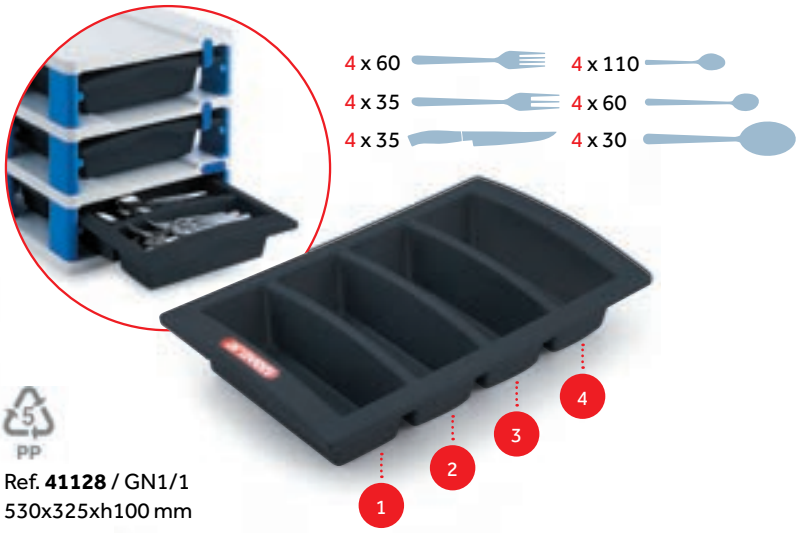
Los portacubiertos te permitirán mantener los cubiertos limpios y ordenados, después del proceso de lavado y secado hasta el momento de su posicionamiento en mesa para el servicio.

El portacubiertos de ARAVEN de 4 compartimentos y medidas GastroNorm 1/1 permiten su compatibilidad con el resto de las instalaciones de establecimiento. El portacubiertos con tapa permite protege los utensilios en sala hasta de la exposición ambiental el momento de su uso.



5 PP

Ref. **09863** / GN1/1
530x325xh100 mm



5 PP

Ref. **41128** / GN1/1
530x325xh100 mm

Manopla de silicona

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F
BPA FREE

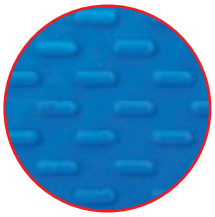


Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm



Ref. **31211**
153x124xh71 mm



Texturizado interior que facilita el agarre y protege de las altas temperaturas.


araven

Carros de servicio y accesorios

+150ºC | +302ºF
-25ºC | -13ºF
ALU
+95ºC | +203ºF
-40ºC | -40ºF
5 PP
BPA FREE







Uno de los puntos clave en el servicio de restauración es el montaje de las mesas.

El montaje del comedor en un restaurante consiste en dos partes: la preparación y repaso del material y otra el montaje de las mesas. Normalmente, este trabajo se efectúa a la vez. Para el montaje ayudarse de un carro auxiliar permitirá optimizar los tiempos de montaje al reducir el número de desplazamientos y tener a mano todo el material preparado. Otra de las ventajas de utilizar un carro de servicio es evitar riesgos laborales al no tener que soportar los pesos de estos materiales, muchos de ellos pesados como las vajillas, cuberterías o menaje.

Un carro de servicio no solo será de gran ayuda en el montaje de las mesas. Su versatilidad te será muy útil también en el desmontaje de mesas así como en trabajos de logística para la recepción y distribución de mercancía, transporte en el interior del establecimiento o servicio de habitaciones como carro camarera.



MAX 150kg

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm





MAX 150kg

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Cubetas

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE





Cubetas negras utilizadas para el montaje y desmontaje del comedor, para transportar y recoger la vajilla o cristalería.

El color oscuro impide que los comensales visualicen el interior de las cubetas con los desperdicios.

Recomendamos que las cubetas con esta finalidad sean de diferente color (negro) a las cubetas blancas o transparentes que están en contacto con alimentos utilizadas en cocina y seguir así unas normas higiénico-sanitarias óptimas.

El cubo negro para desechos y el recipiente para cubiertos sucios se pueden alojar en los cuatro lados exteriores del carro para facilitar el vaciado del contenido de los platos.

9,5 L



Ref. **61218**
330x230xh175 mm

28,5 L



Ref. **61219**
330x230xh560 mm

20 L



Ref. **71134**
440x350xh160 mm

25 L



Ref. **71170**
530x396xh139 mm

35 L



Ref. **71171**
530x396xh205,5 mm

Organizadores







Cajoneras para mantener el orden

Las cajoneras apilables ARAVEN mantiene en orden en el carro y al ser translúcidas permiten encontrar rápidamente cualquier utensilio.

Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm

Ref. **07501**
450x349xh195 mm



Ref. **07502**
450x349xh195 mm



Ref. **07503**
450x349xh195 mm



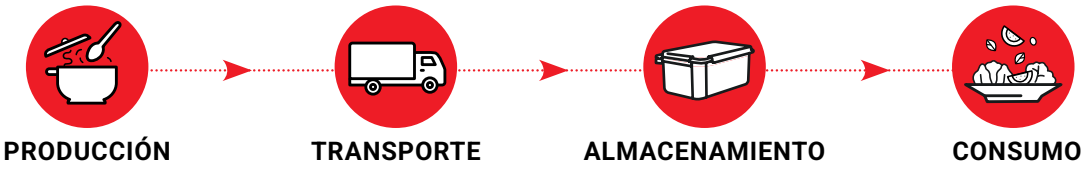


Transporte





La cadena de frío, elemento clave en seguridad alimentaria. La cadena de frío es el conjunto de pasos necesarios tras el proceso de refrigeración o congelación de los alimentos para que éstos lleguen de forma segura al consumidor.
Incluye todo un conjunto de elementos y actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo.



Objetivo: Proteger los alimentos conservándolos a temperatura adecuada durante el transporte para evitar la multiplicación de microorganismos que puedan afectar a la calidad y seguridad de los alimentos.

Congelados -18ºC

Fresco 6ºC

La pérdida de la temperatura óptima de refrigeración o congelación en cualquiera de las etapas perjudica la seguridad y calidad del alimento. Cuando el alimento debe llegar a su lugar de destino a temperatura de servicio, (65º) puede realizarse el transporte en caliente. En este caso será clave mantener los alimentos con las mínimas variaciones durante su período de vida comercial útil. El transporte que se realizará en vehículos o medios preparados para mantener la temperatura del producto con la mínima variación.

Armario isotérmico GastroNorm





Transporte de pre elaborados o elaborados con un absoluto control de cadena de frío y calor.

Transporte de pre elaborados o elaborados garantizando el mantenimiento de las óptimas condiciones de temperaturas durante el transporte, con un absoluto control de cadena de frío y calor.

El Armario Isotérmico ARAVEN es ligero y resistente, protege los alimentos de cambios térmicos garantizando un absoluto control de las cadenas de frío y calor.



Conservación en caliente: cada hora la temperatura disminuye 2ºC



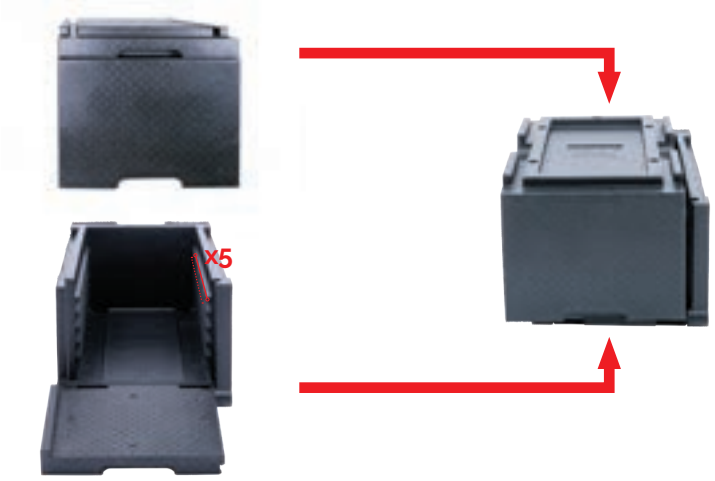
Conservación en frío: cada una hora la temperatura aumenta 0,5ºC

Optimización del espacio

Apilamiento entre módulos con tapa.



Almacenamiento entre módulos en vacío.



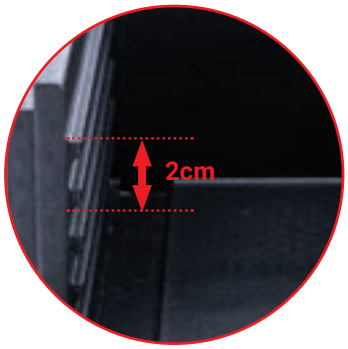
+120°C | +248°F
-40°C | -40°F
EPP
BPA FREE





Doble accesibilidad: Apertura superior y frontal permitiendo realizar la carga y descarga con la máxima accesibilidad, comodidad y rapidez. **Puerta frontal abatible** incluso con varios contenedores apilados. **Fácil apilamiento**.
Asidores integrados. Zonas de agarre lateral.

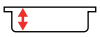




Desmontable fácil limpieza en lavavajillas. Alojamientos laterales para cinchas de transporte.
Guías interiores y alojamiento para cubetas GastroNorm:

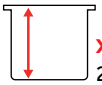


GN 1/1


x3
65 mm


x2
100 mm


x1
150 mm


x1
200 mm



Ref. **41500** / 48 L
657x420xh379 mm
INT. 550x330xh239 mm

Armario isotérmico GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F











Válvula vapor, facilita la evacuación del vapor para evitar condensación. **Asas superiores** de plástico para fijación y transporte. Cierre altamente resistente con junta de caucho que **cierrra el armario herméticamente**. Apilables. Guías interiores y alojamiento para cubetas GastroNorm.



GN 1/1

x6 65 mm

x4 100 mm

x3 150 mm

x2 200 mm



2h 1º **Conservación en Caliente:** cada dos horas la temperatura disminuye 1ºC.

2h 1º **Conservación en frío:** cada dos horas la temperatura aumenta 1ºC.

Ref. **41819** / 90 L
680x477xh620 mm
INT. 533x335xh480 mm

Isotérmico para líquidos

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE







Mantienen las bebidas frías o calientes durante horas. Asas moldeadas integradas. Apilables. 4 cierres laterales. Grifo dispensador de bebidas, antigoteo con dos posiciones: Caudal continuo y caudal regulable.



Ref. **01810** / 9,4 L
420x230xh470 mm

Plataforma GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE
GN

Base con ruedas que Facilita el transporte de los Armarios GN haciéndolo más cómodo y rápido.



Incluye cincha de amarre.



Incluye dos ruedas con freno.





MAX 150kg

Plataforma con ruedas

Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Cubetas con tapa













Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Los Contenedores ARAVEN, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados.

Apilables con tapa y **encajables** en vacio. **Asidores laterales**, con cierre para facilitar su manejo y transporte.







\+ Ref. **03171**
Ref. _ _**173** 6,8 L







\+ Ref. **03171**
Ref. _ _**183** 23 L

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE

BPA FREE

Rotulador
HORECA
Pág. 57



Cubeta
Perforada
Pág. 121

Ref. **03171**



Rejillas
Pág. 51



Ref. **01178**

30L



Ref. **01178**

40L



Ref. **01180**

60L



Ref.
◯ Ref. **01** _ _ _
▨ Ref. **91** _ _ _

Ref. _ _**172**
530x396xh159 mm



Ref. _ _**173**
530x396xh225,5 mm



Ref. _ _**183**
530x396xh378,5 mm

Cubetas con tapa

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

BPA FREE

40L



◯ Ref. **00545**
830x460xh180 mm



Ref. **91184** / 9 L
380x265xh155 mm



Ref. **91185** / 14 L
380x265xh230 mm

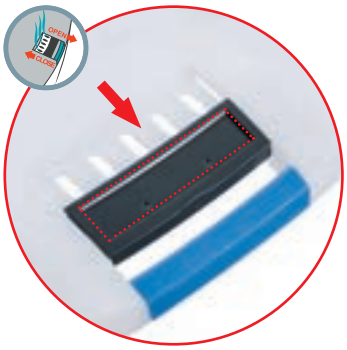


Cierres laterales de tapa.
Asidores laterales para facilitar su manejo y el transporte.

Food Bacs











Ventilación: Trampillas de ventilación para alimentos con alto contenido en humedad: frutas y verduras. Garantiza la re-circulación del aire en el transporte de alimentos y permite eliminar el agua evaporada sin que se dé la condensación **Alojamiento para la ubicación de identificador** del contenido del interior.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas.







Encajables sin tapa, optimizan el espacio en vacío. **Apilables con tapa**.

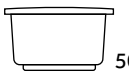
Ruedas resistentes en poliamida en los tamaños de 70L y 90L para facilitar el transporte.

Cierres metálicos laterales en los tamaños de 70L y 90L, aseguran el cierre de la tapa.

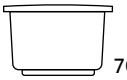
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE



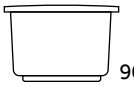




50L



70L



90L



Ref. **01850**
600x395xh410 mm



Ref. **01870**
655x435xh455 mm



Ref. **01890**
705x465xh480 mm





Limpieza





El cubo de basura en la cocina puede ser un foco de contaminación y un lugar idóneo para la proliferación bacteriana. Para evitar poner en riesgo la seguridad alimentaria de la zona de manipulación de alimentos, se deben de utilizar cubos de basura con tapa y apertura no manual.

Deberán de estar ubicados en zonas especialmente diseñadas para tal uso, evitando el contacto con los productos alimenticios. Los recipientes de basura deberán de estar construidos con materiales resistentes, de fácil limpieza y desinfección, para garantizar su buen estado de higiene.

Los cubos de basura ARAVEN son aliados fundamentales en la implantación de sistemas APPCC en procesos de limpieza. Su tapa se acciona por pedal, lo que permite depositar la basura sin que las manos entren nunca en contacto con el cubo, ayudando a no contaminar con ellas otras zonas de trabajo, ni los alimentos posteriormente manipulados.
Además, su resistente material permite ser limpiados y en caso necesario, desinfectados para realizar un correcto mantenimiento de la zona de la basura, impidiendo cualquier proliferación bacteriana.

ARAVEN dispone de cubos específicos para cada tipo de desecho, permitiendo la clasificación del residuo generado para su posterior eliminación, sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto. La gama de cubos de basura ARAVEN van desde los 22 litros hasta los 120 litros de capacidad, adaptándose a las necesidades del volumen de residuos generados por la actividad de la cocina.


100%

Cubos reciclados

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Cubos fabricados con los residuos generados en nuestra producción.
El residuo plástico generado en nuestras plantas de producción es 100% reciclado y se convierte en nuevos productos sin perder sus propiedades. Con esta acción minimizamos la contaminación del medio ambiente.

1

Recuperación y procesado del

residuo plástico de
nuestra fabricación

2

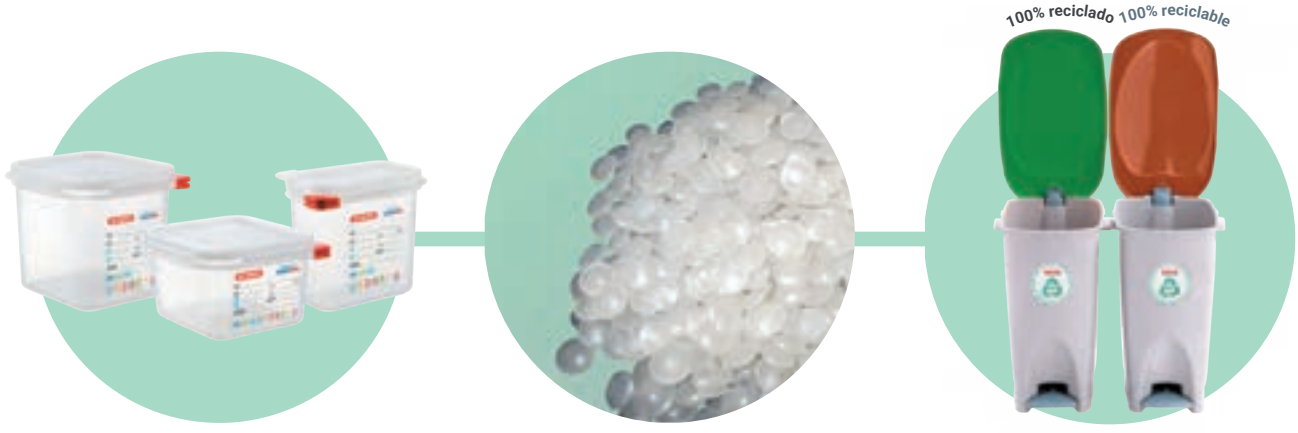
Fabricación reutilizando el

100% de los
residuos plásticos

3

Creamos nuevos productos

con material
100% Reciclado



Cubos reciclados

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE









22L


Ref. **40400** / 22L
424x262xh420mm


Ref. **45400** / 22L
424x262xh420mm


Ref. **47400** / 22L
424x262xh420mm


Ref. **46400** / 22L
424x262xh420mm


Ref. **43400** / 22L
424x262xh420mm

22L


Ref. **44400** / 22L
310x335xh420mm



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

25L



Ref. **40271** / 25L
310x335xh420mm



Ref. **45271** / 25L
310x335xh420mm



Ref. **47271** / 25L
310x335xh420mm



Ref. **46271** / 25L
310x335xh420mm



Ref. **43271** / 25L
310x335xh420mm

25L



Ref. **44271**/ 25L
310x335xh420mm



5 PP

25L

Ref. **08271** / 25L
310x335xh420mm

40L



Ref. **40275** / 40L
435x300h635mm



Ref. **45275** / 40L
435x300h635mm



Ref. **47275** / 40L
435x300h635mm



Ref. **46275** / 40L
435x300h635mm



Ref. **43275** / 40L
435x300h635mm

40L



Ref. **44275**/ 40L
310x335xh420mm



Cubos de basura











Con pedal metálico rigidizado: para una mayor resistencia. Este pedal **acciona la apertura de tapa** para evitar todo contacto directo con los desechos depositados en el contenedor de basura.

La tapa permite abrirse totalmente alojándose en la parte trasera del cubo para vaciar la carga con facilidad.

Cubos de **ruedas grandes** con rodadura de caucho que hacen más fácil su transporte.







Ergonomía en su asa que facilita su movilidad.

Codificación de color para reciclaje y recogida selectiva de residuos.

Fabricado en Polietileno de alta densidad (HDPE) que **garantiza su resistencia**.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE







Ref. **71215** / 50 L
467x435xh620 mm



Ref. **31215** / 50 L
467x435xh620 mm



Ref. **51215** / 50 L
467x435xh620 mm

Ref. **03** _ _ _ Ref. **05** _ _ _ Ref. **07** _ _ _ Ref. **06** _ _ _



Ref. _ _**403** / 80 L
490x520xh655 mm



Ref. _ _**404** / 100 L
490x530xh800 mm



Ref. _ _**405** / 120 L
490x560xh940 mm

Limpieza e higiene

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
100%



6x
Ref. **40249** / 15L
370x383xh370mm



6x
Ref. **40250** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP



6x
Ref. **14660** / 15L
370x383xh370mm



6x
Ref. **14661** / 12L
ø290xh290mm



10x
Ref. **61220**
210x300xh630mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP



6x
Ref. **42865** / 15L
370x383xh370mm



6x
Ref. **42866** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP



6x
Ref. **88249** / 15L
370x383xh370mm



6x
Ref. **88250** / 12L
ø290xh290mm

Ordenación multiusos



Ref. **00302**
265x180xh185 mm



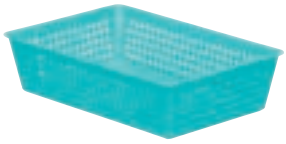
Ref. **00303**
265x180xh185 mm

Ref. **00301**
350x250xh190 mm

Ref. **00300**
350x250xh280 mm



Ref. **81090**
162x119xh58 mm



Ref. **81091**
238x160xh58 mm



Ref. **81092**
326x240xh58 mm



Ref. **81093** / 9L
380x265xh155 mm



Ref. **81094** / 14L
380x265xh230 mm



Ref. **08317** / 17L
530x396xh242 mm



Ref. **03315**/ 60L
830x460xh180 mm



Ref. **91177** / 60L
530x396xh378,5 mm

Official Sponsor

Collaborating chefs

OUR BRANDS AT [CFS BRANDS IN EMEA

ARAVEN S.L.U.
CFS Brands
–EMEA Offices–
Polígono Industrial San Miguel · Río Martín nº 6 · Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain) · T. (+34) 976 46 52 00 · **www.araven.com**