araven

FOOD SAFETY INNOVATION

2026 | CFS BRANDS









L'innovation au service de la **sécurité alimentaire**

ARAVEN est une entreprise internationale spécialisée dans la conception, le développement, la gestion de la production et la commercialisation de produits destinés aux professionnels du secteur hôtelier.

Nous faisons partie de **CFS Brands**, leader mondial des solutions pour le foodservice, la santé et l'hygiène. Ensemble, nous offrons qualité et service global pour une expérience d'achat efficace et rentable.

Depuis 1976, nous développons des outils de travail pratiques et faciles à utiliser, versatiles avec toutes les garanties en matière d'hygiène alimentaire qui favorisent le respect des réglementations et l'exécution du travail quotidien en cuisine.

Nous offrons des conseils et des formations sur les produits, les conditions d'utilisation et le respect des réglementations.

Notre équipe de professionnels assure un service et une attention personnalisés dans le monde entier.

ARAVEN coopère avec de prestigieuses écoles de gastronomie, des associations et des chefs nationaux et internationaux de renom. Notre Département d'Innovation travaille en étroite collaboration avec les professionnels pour connaître les besoins de leur travail quotidien et développer de nouveaux produits adaptés. Nous contribuons également à la formation des futurs chefs et à l'équipement de leurs cuisines avec notre plan de soutien au secteur hôtelier.

Notre objectif est de développer les affaires de nos clients ainsi que le propre secteur en assurant l'efficacité en cuisine et en garantissant la plus haute qualité des aliments dans tous les processus.











INSTITUT Lyfe

basque culinary center

gasma
GASTRONOMY & MANAGEMENT UNIVERSITY CAMPUS

Fundación Cruzcampo

wkc
Westminster Kingsway
central London's College

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

FR

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

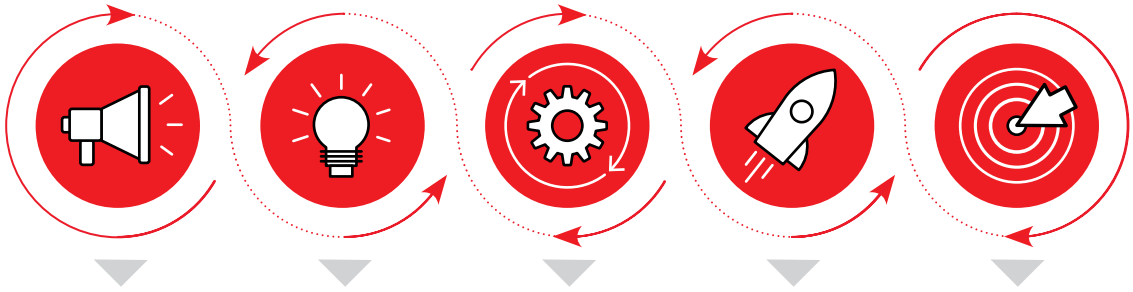
LA JA MADA





Innovation

L'enjeu d'ARAVEN est l'innovation, l'axe principal de la création de valeur. Nous travaillons constamment à nous perfectionner et à faire progresser le secteur en développant des produits qui génèrent une valeur supérieure pour nos clients et utilisateurs. Nous intégrons à nos produits les dernières nouveautés en termes de matériaux, de processus et de systèmes de production.



Des produits développés par et pour les cuisiniers. **Notre objectif est de générer de nouveaux articles d'une fonctionnalité maximale pour le professionnel de l'hôtellerie.** Nous comptons sur la collaboration de consultants experts en sécurité alimentaire, ainsi que de chefs du monde entier, qui apportent leur expérience et leurs connaissances afin que la conception du produit réponde aux besoins des travaux les plus exigeants. Les réactions des professionnels de la cuisine et l'observation sur place de leurs processus, ainsi que la recherche sur la sécurité alimentaire, constituent la base du développement de nouveaux produits.

ARAVEN cherche à proposer quelque chose d'unique au professionnel, en plaçant l'utilisateur au centre de ses développements avec des solutions qui garantissent la conservation et la manipulation des aliments et le respect des réglementations en matière d'hygiène alimentaire et qui contribuent à l'excellence opérationnelle.

1. **Comment optimiser l'espace ?**
2. **Comment assouplir le travail en cuisine ?**
3. **Comment respecter les réglementations sanitaires ?**
4. **Comment proposer quelque chose d'unique qui aide le professionnel?**

Si vous êtes un professionnel de l'hôtellerie/restauration, nous voulons simplifier votre travail quotidien en cuisine avec des outils pratiques et faciles à utiliser, versatiles et présentant toutes les garanties en matière d'hygiène alimentaire. Nous proposons des produits qui aident à respecter les réglementations et à exécuter le travail quotidien en toute sécurité et confiance.
Nous disposons de brevets et d'enregistrements dans plus de 25 pays qui protègent nos développements les plus innovants.





Quels avantages nos produits apportent-ils au professionnel dans chaque phase de la gestion des aliments ?

ARAVEN a concentré ses efforts sur l'innovation dans les processus de Conservation et de Manipulation des Aliments, les plus exigeants pour respecter les normes de sécurité alimentaire.

Stockage et conservation

ARAVEN a été un pionnier en intégrant une étiquette permanente et un système ColorClip dans ses boites hermétiques pour identifier les aliments à conserver et éviter la contamination croisée.
Les conteneurs hermétiques ARAVEN permettent de conserver les aliments avec toutes les garanties hygiéniques et alimentaires. Ils réduisent la charge microbienne et l'oxydation des aliments, ce qui prolonge la durée de conservation des aliments et préserve les propriétés organoleptiques optimales des produits (couleur, odeur, goût, texture...). Les conteneurs accessibles sont parfaits pour garantir un stockage optimal et une conservation correcte des produits dans différentes conditions de température.

Manipulation et préparation

Les produits ARAVEN favorisent la prévention, la réduction ou l'élimination des éventuels risques dans les différentes phases d'élaboration et de manipulation des aliments.

Service et exposition

ARAVEN propose une large gamme de produits destinés au service et à la présentation des aliments, dont le design et la fonctionnalité ont été soigneusement étudiés pour répondre aux besoins du personnel de service et de cuisine.

Transport

ARAVEN maintient les aliments à la température appropriée pendant le transport, en maintenant la chaîne du froid pour éviter la multiplication des micro-organismes qui pourraient affecter la qualité et la sécurité des aliments.

Nettoyage et Propreté

Les poubelles ARAVEN sont des alliées fondamentales dans la mise en œuvre des systèmes HACCP dans les processus de nettoyage.



Durabilité et engagement pour l'avenir

Tous les membres d'ARAVEN s'engagent en faveur de la durabilité en tant qu'engagement pour l'avenir.

Nos principes fondamentaux sont les suivants:

1. **Respecter les exigences établies** dans chacun des travaux que nous réalisons, en les coordonnant avec celles de nos clients et fournisseurs.

2. **Prévenir la contamination et l'impact sur l'environnement,** en gérant correctement tous les aspects dérivés de nos processus et activités.

3. **Réduire au minimum la consommation, la production d'émissions et de déchets** dans les processus de production, de gestion et de recyclage.

4. **Promouvoir notre engagement environnemental** auprès de nos fournisseurs afin qu'ils y adhèrent.

5. Rechercher l'amélioration continue des activités en cours pour **un impact minimal sur l'environnement.**

6. **Réduire notre empreinte carbone** (émissions de gaz à effet de serre – GES) sur les Scopes 1, 2 et 3 comme objectif stratégique d'ARAVEN S.L.U.

7. **Impliquer de manière proactive tout le personnel** de l'entreprise dans le respect des points ci-dessus et dans la gestion de la valeur environnementale des activités.

La politique environnementale d'ARAVEN est la responsabilité de tous, elle bénéficie du soutien total de la Direction Générale et son respect est considéré comme un objectif prioritaire.

Ce principe de responsabilité ne s'arrête pas au volet environnemental, mais inclut également les axes sociaux et économiques. À ARAVEN, nous comprenons la **Durabilité comme un projet obligatoire**. Un engagement qu'en tant que citoyens nous devons assumer avec notre planète et avec notre société actuelle et les prochaines générations. Un projet stratégique appelé à devenir notre mode de travail habituel.

Le respect de l'environnement est un attribut essentiel de notre processus d'innovation. ARAVEN recherche des produits durables, fabriqués avec des matériaux et des processus efficaces et respectueux de notre planète.

La règle des 3R

Réduire
Dans la phase de conception, nous réalisons une étude pour définir les épaisseurs idéales de la pièce et ainsi utiliser le minimum de matière dans la fabrication de la pièce, sans pénaliser ni la qualité ni la fonctionnalité.
Nous analysons les effets environnementaux des matériaux et leur remplacement éventuel par des solutions plus écologiques. Nous examinons l'ensemble du processus de production afin de minimiser les impacts grâce à l'efficacité des processus et à la réduction de la consommation.

Réutiliser
ARAVEN ne développe pas de produits jetables, également appelés produits à usage unique. Tous les articles ARAVEN sont conçus pour avoir une durée de vie utile, dans un environnement professionnel d'utilisation intensive. Nous encourageons l'utilisation de produits réutilisables dans tous les processus de travail du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, grâce à des campagnes de sensibilisation destinées aux professionnels.

Recycler
Tous les produits ARAVEN Hôtellerie sont fabriqués avec des matériaux recyclables. Nous cherchons à fabriquer des produits avec un seul matériau, ou à défaut, nous essayons de faciliter la séparation des matériaux et des composants dans les produits multi-matériaux pour favoriser leur recyclage. Nous avons une stratégie zéro déchet avec laquelle nous visons à garantir que les matériaux restants générés dans le processus de fabrication sont utilisés dans nos produits ou ceux de nos collaborateurs

Durabilité dans les cuisines

Nous proposons des **solutions de conservation pour une activité plus durable**, avec des alternatives pour réduire la production de déchets provenant de l'utilisation de film, de plastique ou de feuille d'aluminium. Nos conteneurs ont une étiquette intégrée et aucun adhésif supplémentaire n'est nécessaire pour identifier l'aliment à conserver.
Des économies et une amélioration continue peuvent être réalisées dans tous les domaines de la gestion, y compris la conservation des aliments. La quantité d'aliments jetés en raison d'une mauvaise gestion de la conservation ne constitue pas seulement un problème de durabilité, mais aussi un surcoût pour l'entreprise.

Développée pour réduire l'impact environnemental

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

tritan™ RENEW from Eastman

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



Sécurité Alimentaire

L'hygiène et la sécurité alimentaire font partie des priorités des restaurants. Comme l'industrie alimentaire, le secteur HORECA doit appliquer les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour gérer les risques et l'innocuité des aliments.

La sécurité alimentaire des denrées ne dépend pas seulement de leur état et du type de processus auxquels elles sont soumises. Les matériaux qui sont en contact avec elles jouent un rôle important. Les produits ARAVEN respectent et aident à satisfaire à toutes les réglementations exigées en matière d'hygiène alimentaire pour garantir la sécurité des denrées alimentaires dans tous leur processus jusqu'à leur consommation, de même qu'un environnement hygiénique et de bonnes pratiques.

Le Règlement sur la Sécurité Alimentaire est notre guide de travail et notre source d'inspiration pour le développement de nouveaux produits.



Les Autorités Sanitaires vérifieront que les produits utilisés dans les établissements hôteliers sont conformes à la réglementation.

Les fabricants doivent certifier le respect de la réglementation à leurs clients afin que cette certification puisse être transmise aux établissements hôteliers.

1. Autorités Sanitaires
2. Etablissements de restauration
3. Exigence de satisfaction
4. Fabricants
5. Distributeurs Hôtellerie
6. Certificat de satisfaction à la norme

La Réglementation de Sécurité Alimentaire est notre guide de travail et notre source d'inspiration pour le développement de nouveaux produits.

Les produits ARAVEN, conçus sur la base du CODEX Alimentarius, aident les établissements de restauration à appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir, réduire ou éliminer les risques éventuels dans les différentes phases de préparation, de manipulation et de conservation des aliments. Ces outils de travail sont conçus pour minimiser le risque de contamination des denrées alimentaires et sont fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Leur utilisation, associée à un environnement hygiénique et à de bonnes pratiques, garantit la sécurité alimentaire dans tous les processus, de l'entrée du produit au service. Dans le secteur HORECA pour la gestion et le traitement des aliments dans la cuisine, les phases suivantes peuvent être identifiées :

Réception des marchandises → **Stockage et conservation d es aliments** → **Manipulation et préparation des aliments** → **Présentation ou service des aliments**

Certificats

CERTIFIED ISO 9001 ISO 14001

ARAVEN, S.L.U. dispose d'un système de gestion de la qualité et de l'environnement certifié conforme aux normes ISO 9001:2015 et ISO 14001:2015 par Bureau Veritas.

Inscrite au Registre Général Sanitaire des Aliments de l'Agence Espagnole de Sécurité Alimentaire et Nutrition. R.D. 191/2011. (R.G.S.A. 39.04328/Z).

Conformité à l'ensemble des réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, notamment : le règlement (CE) n° 1935/2004, le règlement (CE) n° 2023/2006, le règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) et le règlement (CE) n° 10/2011, ainsi que leurs modifications ultérieures.

La plupart de nos produits en plastique sont fabriqués à partir de matières premières 100 % recyclables.

Entreprise adhérente au système collectif de responsabilité élargie du producteur (SCRAP) d'Ecoembes afin de se conformer à la réglementation relative aux emballages et aux déchets d'emballages : décret royal 1055/2022 et règlement (UE) 2025/40.

APPCC / HACCP

L'Analyses des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise est un processus systématique préventif pour garantir la sécurité alimentaire.

Tous les équipements et ustensiles employés dans les zones de conservation et de manipulation des aliments qui peuvent entrer en contact avec les aliments doivent être faits d'un matériau qui ne transmet pas de substance toxique, d'odeur ni de goût, qui n'est pas absorbant et qui résiste à la corrosion ainsi qu'aux opérations répétées de nettoyage et de désinfection. Les surfaces doivent être lisses, sans trou ni fissure.

Les produits commercialisés par ARAVEN sont conçus en se basant sur les recommandations établies par le Code International des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de santé alimentaires (CODEX ALIMENTARIUS).

NSF

Fondation Nationale Sanitaire (National Sanitation Foundation). C'est une organisation indépendante qui effectue des essais pour contrôles satisfaisant aux critères établis en matière de conception et construction, d'évaluation des matériaux et d'essais de rendement. Les produits ARAVEN sont certifiés NSF et sont donc inclus dans les listes de produits NSF (www.nsf.org/Certified/Food/).

Le label NSF garantit aux consommateurs, détaillants et régulateurs que les produits ont été rigoureusement analysés et répondent aux exigences de toutes les normes.

MIGRATIONS

La réglementation relative à la migration fixe des limites à la migration de substances dans les matières plastiques et s'applique aux matières plastiques en contact avec les denrées alimentaires. ARAVEN respecte l'ensemble des réglementations relatives à la migration : la directive 2005/79/UE, la directive 2007/19/UE, la directive 2008/39/UE et le règlement 10/2011/UE, ainsi que leurs 18 amendements respectifs, y compris le n° 18 : le règlement 2024/3190 (spécifique aux bisphénols).

TRAÇABILITE

Il est entendu par traçabilité, la capacité de suivre le parcours des aliments ou des objets destinés à entrer en contact avec les denrées dès la production jusqu'à la consommation, en couvrant toutes les étapes de la chaîne de fourniture. ARAVEN offre des outils pour respecter la Réglementation de Traçabilité Rég. (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux denrées alimentaires. L'étiquette incorporée aux conteneurs d'aliments ARAVEN et le feutre HORECA marker constituent le seul système intégral assurant des Pratiques Correctes d'Hygiène et favorisent le respect de ces réglementations.

ARAVEN incorpore à ses produits, des systèmes d'identification pour satisfaire à la Réglementation Rég (CE) 1935/2004 relative aux ustensiles en contact avec les denrées alimentaires.







Mesures GastroNorme

L'industrie des équipements de restauration utilise des produits de taille standard pour permettre l'adaptation entre tous les équipements, appareils et conteneurs dans la cuisine, les chambres froides et les zones d'exposition. La norme GN permet d'optimiser l'espace lors des différents circuits de conservation, de manipulation et de cuisson. Il simplifie l'organisation interne du restaurant et assure la compatibilité entre les différents systèmes et aménagements tels que les tables de travail, les équipements de transport ou les tables d'exposition.
ARAVEN adopte la norme de mesures GastroNorme comme principale norme de tailles à utiliser pour ses produits. Norme EN 631.1 du Comité de Normalisation de la Commission européenne.

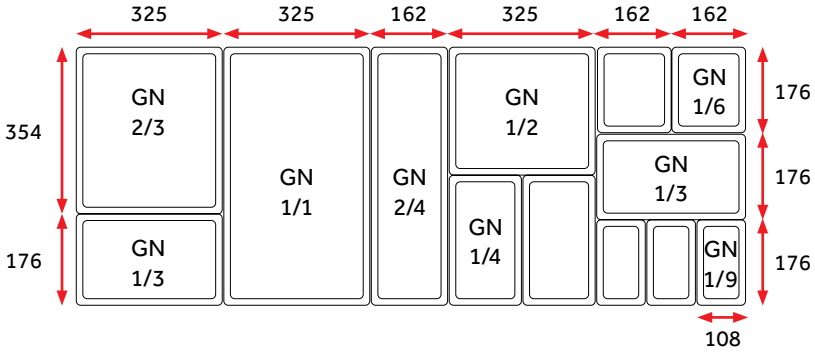
Nous vous aidons à choisir la mesure et la capacité de bac GastroNorme.

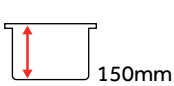
		65mm					100mm				
		5 PP	7 ABS	7 ABS	7 TRITAN	5 PP	5 PP	7 ABS	7 ABS	7 TRITAN	5 PP
0,5L - 4L	GN 1/9	03020 0,6L	74010 0,6L	14010 0,6L	05836 0,6L	04010 0,6L	03021 1L	74011 0,9L	14011 0,9L	05837 0,9L	04011 0,9L
	GN 1/6	03023 1,1L	07796 1L	-	05796 1L	04015 1L	03024 1,7L	07797 1,5L	44016 1,6L	05797 1,5L	04016 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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

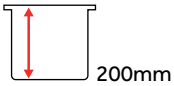




GN 1/9: 176x108 mm
GN 1/6: 176x162 mm
GN 1/4: 265x162 mm
GN 1/3: 325x176 mm
GN 1/2: 325x265 mm
GN 2/3: 354x325 mm
GN 2/4: 530x162 mm
GN 1/1: 530x325 mm







		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

Matériaux

Polypropylène PP

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

Permet l'identification de l'aliment.
Le rapport équilibré entre les caractéristiques de résistance et de poids, la rigidité et le comportement thermique font de ce plastique la solution la plus répandue parmi les professionnels de la restauration pour la conservation des aliments.
Grande résistance à la chaleur : 95°C. Bon comportement à basse température -40°C. Bon équilibre rigidité-ténacité. Robustesse, hygiène, durabilité …

Apte au lave-vaisselle.
Bonne résistance superficielle et chimique.
Peu d'absorption d'eau.

Produits sans de BPA.



TRITAN™ RENEW

25% Matériau Recyclé Certifié* | BPA FREE | +90°C | +194°F | -40°C | -40°F | 7 TRITAN

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

Grande résistance aux chocs.Hautement résistant, durable.
Transparence maximale pour une identification rapide de l'aliment et de son état.

Est apte au lave-vaisselle.
Stabilité aux agents chimiques, ne colore pas.



*Matière recyclée attribuée selon un système de bilan massique

Acrylonitrile butadiène styrène ABS

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

Grande résistance aux chocs.
Très résistant, durable. Performance optimale à très basse température et à température moyenne. Transparence maximale pour une identification rapide de l'aliment et de son état.

Est apte au lave-vaisselle.
Grande stabilité dimensionnelle.
Très basse absorption d'humidité.
Stabilité aux agents chimiques, ne colore pas.

Produits sans de BPA.



Polyéthylène HDPE

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

Sans colorant, de couleur blanche.

Bonne résistance aux chocs, grande résistance à la corrosion. Bon comportement en congélation et barrière contre l'humidité. Bien que n'étant pas un matériau rigide, il offre une bonne stabilité dimensionnelle.

Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.



Polyéthylène LDPE

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

Sans colorant, d'aspect translucide.

Très souple. C'est un matériau mou et élastique: limite élastique très élevée, récupère la forme après déformation. Bonne propriétés mécaniques et optiques.

Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.



Silicone

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

C'est un polymère synthétique utilisé dans différents ustensiles, conditionnements et moules de cuisine.
Ne laisse pas de résidus
Ne s'use pas. Ne vieillit pas.
N'est pas corrosif. Ne s'oxyde pas comme le métal.
Ne se déforme pas, récupère son état initial.
Ne se casse pas comme le verre.
N'altère pas le goût des aliments. Insipide.
N'agit pas comme support au développement des bactéries. Sans danger.
Imperméabilité. Répulsif pour l'eau.
N'utilise pas d'ustensiles pointus.
Résistances aux températures extrêmes.
Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.



Styrène Acrylonitrile SAN

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

Matériau très transparent quand il n'est pas coloré, ce qui confère une grande visibilité à l'objet. Quand il est mélangé à du colorant, il acquiert alors une grande prestance.

C'est un matériau rigide mais plus fragile que le reste des matériaux.

Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.



Polystyrène PS

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

Matériau dont la prestance, la brillance et la finition superficielle sont excellentes.

Est apte au lave-vaisselle.
Produits sans de BPA.



Autres matériaux:

Polypropylène expansé : +120°C | +248°F | -40°C | -40°F | 5 EPP

Nylon polyamide : +70°C | +158°F | -40°C | -40°F | 7 PA

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

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



Conservation

16 - 91



Manipulation

92 - 123



Service et exposition

124 - 157



Transport

158 - 167



Nettoyage

168 - 177

Boîtes hermétiques PP 22 - 25
Bacs en Polypropylène Universel 26 - 31
Bacs ABS Universel GN 30 - 33
Couvercles Universel d'appui en PP 34
Couvercles en PP 35
Bacs et boîtes hermétiques en ABS 36 - 39
Bacs en TRITAN™ RENEW 40 - 43
Bacs perforés en Universel 44 - 46
Grilles GastroNorme 47
Couvercles hermétiques 48
Couvercle en silicone GN 49
Couvercle d'appui Universel 50
Couvercle d'appui à encoche 51
Système d'identification 52 - 53
Antiallergéniques 54 - 57
Bacs GastroNorme 2/1 58 - 61
Système de décongélation 62 - 63
Bac 60x40 64 - 67
Chariot 60x40 68
Plateforme Extensible 69
Bôites accessibles 70 - 73
Boîtes carrees 74 - 77
Autres bacs 78 - 79
Chariot GastroNorme 1/1 80 - 81
Tour de bacs GastroNorme 82 - 85
Étagères 86 - 91

Planche à découper antiglisse 94 - 97
Doseur de sauces 98 - 101
Mini doseur 102 - 103
Doseur de sauces Anti-goutte 104 - 105
Bouteille 3 becs verseurs 106 - 107
Doseur de grain et huile 108
Organisateur de doseurs 109
Distributeur de sauces 110 - 113
Fontaine robinet de liquides 114 - 115
Bacs sans couvercle 116 - 119
Bols et egouttoirs 120 - 122
Couvercles ronds en silicone 123

Plateau 5 compartiments 126 - 128
Chariot de plateaux 5 compartiments 129
Plateaux de service et d´exposition 130 - 131
Chariot de plateaux 133
Plateaux d´exposition 134 - 135
Expoplat et expovitrines GN 136
Couvre-plats et bols 137
Vaisselle catering 138 - 141
Verres et cruches 142 - 147
Cruches 148 - 150
Service de table 151 - 152
Porte-couverts 153
Chariot de service et accesoires 152 - 156
Tiroirs 157

Armoires isothermes GN 160
Armoire isotherme HDPE GN 162
Isotherme pour liquides 163
Plateforme GastroNorme 163
Bacs a couvercle 164 - 165
Food Bacs 166 - 167

Seaux de poubelle 170 - 175
Nettoyage et hygiène 176
Rangement multi-usage 177





Conservation

Un bon conteneur de conservation est un élément indispensable dans une cuisine, les propriétés d'un bon aliment peuvent se détériorer s'il n'est pas conservé dans le récipient convenable. Une bonne conservation des aliments répondra à un double objectif:

1. Assurer une qualité hygiénique-sanitaire optimale.

2. Réduire le niveau de pertes dues à leur dégradation.

La conservation correcte des aliments riches en protéines est essentielle pour plusieurs raisons:

• Elle garantit l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que la santé des consommateurs, dans le respect de la réglementation. Elle évite des contaminations bactériologiques qui, dans le cas des protéines, peuvent avoir des graves conséquences.

• Elle réduit les pertes ou le gaspillage de ce type d'aliments qui sont généralement les plus chers parmi ceux stockés dans une cuisine.

• Elle garantit la qualité des préparations et leur résultat final. Elle conserve les propriétés organoleptiques des aliments (couleur, saveur, texture...) assurant qu'ils parviennent au client en parfait état après leur préparation.

Des Aspects tels que l'optimisation de l'espace dans la conservation, le contrôle des dates d'emballage, l'élaboration et la pré-élaboration ou l'identification des aliments s'avèrent clé pour la mise en œuvre du système et de la gestion efficace.





En ce sens, ARAVEN fournit des outils tels que :

Rayonnage en matériaux non poreux et inaltérables dans des conditions d'humidité: plastique et aluminium anodisé. Rayons perforés pour faciliter la circulation de l'air.

Conteneurs de capacité très variée afin d'adapter la taille de l'emballage à la quantité habituelle de consommation.

Méthodes pour une correcte mise en place des aliments en fonction de leur groupe et de leur nature, évitant les contaminations croisées.

Conteneurs à étiquettes permanentes de traçabilité, de façon à suivre la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc.

Systèmes qui facilitent une rotation ordonnée des aliments: le premier qui entre est le premier qui sort.
Systèmes de séparation d'exsudat pour une conservation convenable des viandes et des poissons crus.

Conteneurs munis d'un couvercle qui évitent les contaminations croisées entre différents types d'aliments. Ce système est plus durable que l'utilisation de film plastique ou de papier d'aluminium. Par ailleurs, il évite le desséchement de l'aliment et l'absorption ou le dégagement d'odeurs pouvant compromettre sa qualité.

Les produits ARAVEN comprennent des éléments visant à l'excellence opérationnelle qui facilitent la gestion de la matière première stockée, assurant la préservation optimale des propriétés organoleptiques de ces aliments.



Etiquette permanente IML

Identifier les conteneurs utilisés pour la conservation et le stockage avec les informations nécessaires pour assurer la traçabilité de tous les produits.
Les conteneurs ARAVEN disposent d'une **étiquette permanente de traçabilité intégrée** dans le bac, de façon à permettre l'identification du contenu et la préservation des informations associées à son origine. Cela permet de noter, par exemple, la provenance de l'aliment, le type de produit, la préparation, les conditions de conservation, la date de conservation, etc.

L'étiquette permanente incorporée aux conteneurs d'aliments ARAVEN est le seul **système intégral qui assure des pratiques d'hygiène correctes**. Elle permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver les informations associées à son origine en notant des données comme : la provenance de l'aliment, sa préparation, la date de conservation, etc.

En conservation, le contrôle des dates d'emballage et l'identification des denrées alimentaires sont essentiels à la mise en œuvre du système HACCP et à une gestion efficace. Avec un meilleur rangement et plus d'ordre, le contrôle des matières premières est également supérieur, ce qui implique une diminution des pertes et par conséquent des économies dans les coûts.

Économies: Pas de remplacement fastidieux et coûteux des étiquettes. Plus besoin de coller et de décoller des étiquettes en papier.

Facilité d'utilisation et commodité: il suffit d'écrire les informations sur l'étiquette avec le stylo marqueur ARAVEN.

Hygiène : L'étiquette intégrée ne laisse aucun résidu et garde son aspect neuf, lavage après lavage au lave-vaisselle.



La conservation professionnelle renouvelée

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

Moins d'impact environnemental

Plus de transparence et de résistance

Plus de durabilité et d'économies

Plus de performance et d'hygiène dans votre cuisine

COLLECTION ARAVEN TRITAN™ RENEW

25% DE MATIÈRE RECYCLÉ*

*Matière recyclée attribuée selon un système de bilan massique

BPA FREE



ColorClip

7 Colorclips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine selon différents critères tels que:

Classement par type d'aliments: Les Conteneurs ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip, aident à prévenir la Contamination Croisée, en assurant que le contenu de ce récipient sera toujours de même nature: volailles, viandes rouges, légumes verts/fruits ou poissons. Deux nouvelles couleurs s'incorporent au système d'identification, blanc pour les produits laitiers et marron pour les viandes cuisinées et les charcuteries.



Poisson crue | Chaire de volaille crue | Viande crue | Produits préparés | Fruits et légumes frais | Produits laitiers | Allergènes

Classement par dates: 7 Colorclips d'identification permettent de classer la préparation de chaque jour de la semaine.



Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi | Dimanche



Classement opérationnel dans un restaurant: ils permettent d'optimiser l'identification et l'accès au contenu. Réduction des délais d'approvisionnement des stations de travail et des tables de préparation. Pour vous assister dans la préparation des menus et maximiser les temps de réponse.

Sept couleurs pour identifier les matières premières en lien avec un menu donné. Exemple :



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

Classement par ligne opérationnelle et domaine de travail par processus: Système de classement et organisation des protéines stockées selon des critères de date de conservation, traitement, décongélation, etc.



Ligne froide | Ligne chaude | Aliment cuisiné | Aliment semi-cuisiné | Aliment cru | Hors d'œuvre | Premiers plats | Seconds plats


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

Boîtes hermétiques PP

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE









Les boîtes hermétiques ARAVEN permettent de conserver les aliments avec toutes les garanties d'hygiène alimentaire, en évitant leur détérioration et en les protégeant de la contamination croisée.

Les récipients ARAVEN, grâce à leur fermeture hermétique, prolongent la durée de conservation des aliments jusqu'à 25%*.

Prolonge la durée de conservation de l'aliment.

1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

2. Lorsque vous fermez le récipient, appuyez sur le centre du couvercle pour extraire un peu d'air à l'intérieur du récipient. **Appuyez sur le couvercle** au centre et fermez-le en direction de la sortie d'air. De cette façon, **l'air est partiellement évacué** pour une meilleure conservation des aliments.

Le couvercle est muni d'un canal qui permet d'extraire partiellement l'air de l'intérieur du récipient, réduisant ainsi l'oxydation des aliments.



*Étude réalisée par le Groupe de Recherche en Aliments d'Origine Végétale de l'Université de Saragosse.

Boîtes hermétiques PP







Herméticité: Double Fermeture hermétique pour une protection totale de l'aliment. Le couvercle est fabriqué en LDPE, une matière plus souple qui permet une adaptation parfaite à la base.

Étiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux aliments.

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Boîtes de conservation ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip favorise la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature: volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson.







Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme.

Empilables avec couvercles **et emboîtables** à vide.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

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

Marqueur HORECA
Pág. 53



Grilles GastroNorm
Pág. 47


PANES

Bacs en Polypropylène Universel











Avec l'inscription superficielle sur la pièce et en utilisant le feutre ARAVEN Horeca Marker pour écrire sur cette partie de la boîte, il est possible d'identifier le contenu tout en préservant les informations associées à son origine ou manipulation.

Les boîtes sont équipées sur le bord supérieur d'inscriptions avec les jours de la semaine et l'heure pour que, lorsqu'elles sont sur un plan de travail, l'employé puisse connaître l'heure et la date de péremption de l'aliment inscrites durant son élaboration. La règle de mesure sur les boîtes permet de contrôler la quantité des liquides contenus.

Bacs en Polypropylène Universel



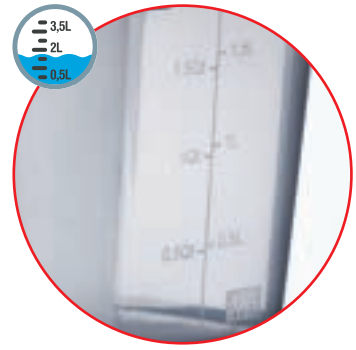




Avec **l'inscription superficielle** sur la pièce et en utilisant le feutre ARAVEN Horeca Marker pour écrire sur cette partie de la boîte, il est possible d'identifier le contenu tout en préservant les informations associées à son origine ou manipulation (dates d'élaboration, péremption ou provenance).

Les boîtes sont équipées sur le bord supérieur d'inscriptions avec les jours de la semaine et l'heure pour que, lorsqu'elles sont sur un plan de travail, l'employé puisse connaître l'heure et la date de péremption de l'aliment inscrites durant son élaboration.

Herméticité: Couvercle en matériel bi-injection à joint de caoutchouc pour assurer la protection maximum des aliments, y compris en grands bacs.







Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme.

Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

Bacs en Polypropylène Universel

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



Bacs ABS Universel GN

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





Gamme de bacs GastroNorme ABS (BPA FREE) pour l'exposition des aliments sur table froide et conservation en chambre froide.

Dans la zone des opérations, permet la création de «miroirs» entre les zones de manipulation/tables froides et de conservation/armoires réfrigérées pour faciliter la préparation, la présentation par lots et le service. Adaptation du contenant au type d'aliment présenté et au lot de production ou consommation.



Bacs ABS Universel GN



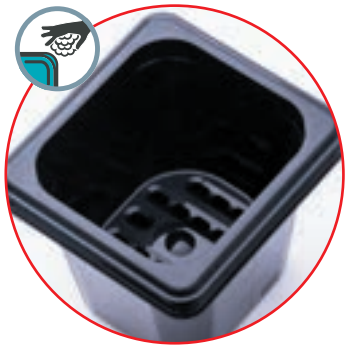




Avec **l'inscription superficielle** sur la pièce et en utilisant le feutre ARAVEN Horeca Marker pour écrire sur cette partie de la boîte, il est possible d'identifier le contenu tout en préservant les informations associées à son origine ou manipulation (dates d'élaboration, péremption ou provenance).

Versatilité: permet de couvrir bac sur bac et de s'adapter à la capacité nécessaire à tout moment. Double usage du couvercle. Le couvercle est aussi un plateau (GN 1/1 et GN 1/2).Il suffit de retourner le couvercle, il se transforme en un plateau aux dimensions Gastronorme.

Herméticité: Couvercle en matériel bi-injection à joint de caoutchouc pour assurer la protection maximum des aliments, y compris en grands bacs.







Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

+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

Couvercles Universel GN
Pág. 35



Porte-mines blanche
Pág. 53

Grilles GastroNorm
Pág. 47



Couvercle hermétique
Pág. 48



Couvercle d'appui
Pág. 50-51

Couvercles Universel d'appui en Polypropylène

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







Permet de couvrir la majorité des boîtes GastroNorm réalisées en matériaux différents. Equipées d'une anse pour faciliter l'ouverture. Empilement avec couvercle, inscription de base et couvercle. Version avec encoche pour mettre la cuillère dans la zone de service avec le couvercle sur la boîte.

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

Version avec encoche

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

Couvercles en Polypropylène

_7390 _7391
_7392 _7393
_7394 _7395

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

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 qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine selon différents critères.





16x

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


araven

Bacs et boîtes hermétiques en ABS





La gamme de bacs et de boîtes hermétiques est fabriquée en ABS, un matériau alternatif au polycarbonate, sans BPA et très résistant aux chocs. La couleur bleue, qui ne fausse pas l'identification du contenu, offre une transparence maximale pour une identification rapide de l'aliment et de son état.







Etiquette intégrée afin de satisfaire à la réglementation de traçabilité: L'étiquette Permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi, le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux denrées alimentaires.

Versatilité: permet de couvrir bac sur bac et de s'adapter à la capacité nécessaire à tout moment. Double usage du couvercle. Le couvercle est aussi un plateau (GN 1/1 et GN 1/2).Il suffit de retourner le couvercle, il se transforme en un plateau aux dimensions Gastronorme.

Herméticité: Couvercle en matériel bi-injection à joint de caoutchouc pour assurer la protection maximum des aliments, y compris en grands bacs.



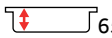




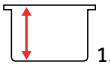
Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme. Les Boîtes de conservation ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip favorise la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature: volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson. **Ergonomie:** Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac. **Nettoyage facile:** Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

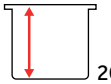
Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

Bacs et boîtes hermétiques en ABS









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

Bac Perforée

Pour une parfaite conservation, il permet la séparation de l'exsudat de l'aliment même.
Autres usages, égouttoir de pâtes et légumes frais.



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

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

Marqueur HORECA
Pág. 53



Grilles GastroNorm
Pág. 47

Couvercle hermétique
Pág. 48



Couvercle d'appui
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

Bacs GN en TRITAN™ RENEW





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

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



Développée pour durer

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

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

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



Développée pour réaliser des économies

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

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

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

Bacs GN en TRITAN™ RENEW











Etiquette intégrée afin de satisfaire à la réglementation de traçabilité: L'étiquette Permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi, le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux denrées alimentaires.

Versatilité: permet de couvrir bac sur bac et de s'adapter à la capacité nécessaire à tout moment. Double usage du couvercle. Le couvercle est aussi un plateau (GN 1/1 et GN 1/2).Il suffit de retourner le couvercle, il se transforme en un plateau aux dimensions Gastronorme.

Herméticité: Couvercle en matériel bi-injection à joint de caoutchouc pour assurer la protection maximum des aliments, y compris en grands bacs.







Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Echelle de contenu: Réglette de mesure et indicateur de mesure Gastronorme.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

NSF _836_837_838_796_797_839_816_817_818
_808_840_820_841_821_822_842_843_826
_827_844_845

+92°C | +90°C | +194°F | -40°C | -40°F | 7 TRITAN

NSF 05

	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

Marqueur HORECA
Pág. 53


Grilles GastroNorm
Pág. 47

Couvercle hermétique
Pág. 48


Couvercle d'appui
Pág. 50-51




Bacs perforés Universel

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS









Une correcte conservation des aliments qui dégagent des liquides implique d'utiliser des bacs perforés permettant la séparation de l'exsudat de l'aliment lui-même. Ainsi, les pertes du produit diminuent.

Après le processus de lavage des légumes frais, le bac perforé permet d'égoutter et de sécher rapidement les aliments avant leur stockage ou leur transformation.

Après la cuisson, le bac perforé permet d'évacuer l'excès de liquide du légume/pâtes cuites.

Une fois le légume coupé en morceaux pour le dressage (par exemple, la tomate coupée pour l'assemblage de la salade sur la table de manipulation), il est recommandé de le conserver dans un bac perforé afin que le liquide qu'il libère n'entre pas en contact avec le légume et ralentisse le processus de pourrissement des légumes.



Bacs perforés Universel

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





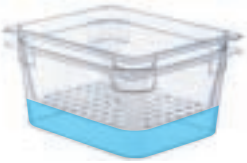
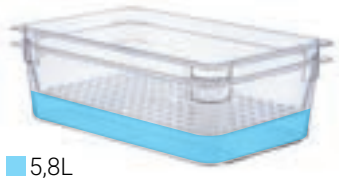


Óptime geometríc: La conception ondulée permet d'évacuer plus rapidement le liquide vers le bac de base. L'espace sous le fond perforé est suffisant pour assurer que le liquide n'est jamais en contact avec l'aliment.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

Bords arrondis: La conception spéciale évite que les restes s'accumulent et facilite le nettoyage.

Mesures GN: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme 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

Couvercle hermétique Pág. 52-53 

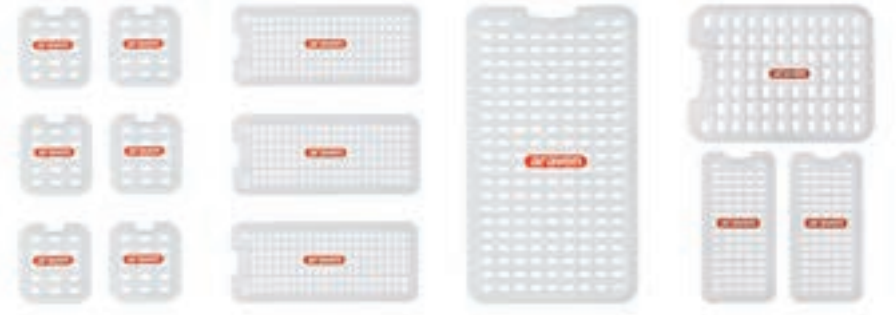
Couvercle d'appui Pág. 54-55 

Grilles GastroNorme

NSF 00241 00242 00243 00254 00256 01923

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE 2
BPA FREE
20mm
GN





Les grilles Gastronorme sont des éléments essentials dans toute cuisine où des processus de conservation ont lieu. Leur utilisation pour une conservation correcte des aliments qui dégagent des liquides réduira le niveau des pertes par dégradation.

Une conservation correcte de ces aliments se doit d'utiliser des grilles permettant de séparer l'exsudat de l'aliment même. Les grilles utilisées à cette fin doivent disposer d'une hauteur suffisante pour éviter que l'exsudat ne déborde pardessus et leur conception, par ailleurs, évitera les arêtes vives, les coins et les recoins où cet exsudat pourrait s'accumuler.

La Grille se place au fond du récipient et favorise le drainage du liquide vers le fond évitant ainsi tout contact entre le liquide et l'aliment, réduisant, par conséquent, le risque de prolifération bactérienne.



Géométrie optimale: Conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Satisfait à la réglementation hygiénique - sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat.

Bords arrondis: La conception spéciale évite que les restes s'accumulent et facilite le nettoyage.

Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies dans la Norme EN 631.1.

Ergonomie: Le rebord ergonomique facilite la manipulation de la grille.

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**

Couvercles hermétiques

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F









La gamme des couvercles hermétiques ARAVEN, bi-injection à joint en caoutchouc ferment hermétiquement le conteneur et assure la protection maximale des aliments.

Le couvercle hermétique empêche les aliments de sécher et d'absorber ou de dégager des odeurs qui pourraient nuire à leur qualité.

La fermeture hermétique garantit que le contenu liquide ne se déverse pas du récipient pendant la conservation et le transport.





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

Couvercle en silicone GN







Les couvercles en silicone ARAVEN offrent une fermeture totalement hermétique et aident à conserver les aliments frais plus longtemps

Grâce à la souplesse du matériau, ces couvercles sont universels et servent à tous les types de conteneurs de même dimension GN, indépendamment du matériau qui les composent et peuvent être utilisés avec le polycarbonate, le polypropylène, la mélamine, la porcelaine, l'acier inoxydable, etc.

Leur transparence permet l'identification de l'aliment conservé. Ils sont aptes au four à 200 degrés et permettent également leur utilisation au four microondes, réduisant le temps de cuisson et offrant une économie d'énergie.
En congélation, ils supportent jusqu'à -40 degrés.



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**

Couvercle d'appui Universel

BPA FREE · +92°C · +90°C | +194°F · -40°C | -40°F · 7 TRITAN







Le couvercle d'appui universel d'ARAVEN permit de fermer la plupart des Bacs Gastronorme de différents matériaux.

Muni d'une poignée pour en faciliter l'ouverture. Pour la conservation des aliments végétaux crus à haute teneur en eau, les récipients ne devront pas être fermés hermétiquement, il faudra utiliser le couvercle d'appui. Les fruits et les légumes frais ont une haute teneur en eau, cette caractéristique s'avère cruciale pour leur conservation correcte car, avec le temps, il se produit une perte d'humidité qui peut se condenser sur les parois et au fond du conteneur alimentaire favorisant ainsi l'apparition de moisissures et accélérant le pourrissement des légumes et des fruits.



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**

Couvercle d'appui à encoche





Le couvercle d'appui universel d'ARAVEN permet de fermer la plupart des Bacs Gastronorme de différents matériaux.

Il dispose d'une encoche pour loger la cuillère ou l'ustensile dans la zone de service avec le couvercle en place sur le bac.

Dans la zone de buffet, ce couvercle protège l'aliment des contaminations externes pendant l'exposition jusqu'au moment du service. Le couvercle est muni d'une poignée pour en faciliter l'ouverture.



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

Système d'identification





Économie: Ne requiert pas de remplacement désagréable et coûteux de l'étiquette. Il n'est pas nécessaire de coller et décoller d'étiquettes en papier.

Facilité d'utilisation + commodité: Étiquette comprenant toute l'information exigée par les Autorités Sanitaires, il suffit tout simplement d'écrire l'information détaillée sur l'étiquette avec le Marqueur ARAVEN.

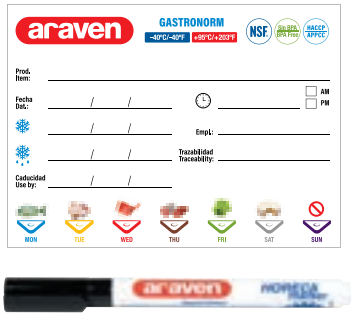
Hygiène: Étiquette intégrée qui ne laisse pas de traces et demeure comme neuve après passage au lave-vaisselle.



Marqueur HORECA

Conçu spécialement par ARAVEN pour aider l'hôtelier à respecter la réglementation de traçabilité.

Afin de faciliter l'utilisation du contenant portant l'étiquette, ARAVEN met à la disposition du client un feutre HORECA marker à encre permanente à base d'eau et facilement lavable au lave-vaisselle. Il suffira d'écrire sur l'étiquette les données nécessaires et au lavage du contenant, tout ce qui est écrit disparaît facilement ou en frottant légèrement sous un jet d'eau chaude.





Ref. **00393**



Ref. **00394**

Porte-mines:

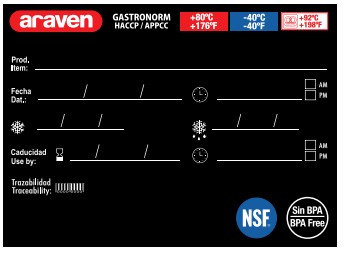
Porte-mines à écriture sèche, non permanente, soluble.

Écriture blanche: optimale pour les surfaces opaques, foncées et transparentes.

Aptes pour presque toutes les surfaces : plastique, verre, cuir, tissu, pierre, métal et bois.

Soluble à l'eau, ne sèche pas et sans odeur.

Rechargeable avec les mines Réf. 02395.







Ref. **02393**



Ref. **02395**

ColorClip:

7 Colorclips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine selon différents critères.



16x

Ref. **03019**
165x100xh6 mm


araven
ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Hermétiques antiallergéniques

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

Identifient et différencient les menus spéciaux pour les clients souffrant d´allergies ou d´intolérances alimentaries.

La couleur violette de la boîte Hermétique ARAVEN identifie et différencie du reste des conteneurs l'aliment d'un client souffrant d'une allergie ou d'intolérances alimentaires afin de l'isoler et de le protéger des éventuelles contaminations de substances potentiellement allergéniques pour lui. En l'identifiant correctement, nous contribuons à ce qu'il ne soit pas ingéré par inadvertance par ce groupe de risque.

Avec l'étiquette spéciale permanente, nous identifions l'allergène dans la boîte Hermétique ARAVEN, conservant en toute sécurité les aliments pour les clients qui souffrent d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Outre leur herméticité totale, les boîtes hermétiques sont spécialement conçues pour conserver avec le maximum de garantie et protéger les aliments à risque de contagion par contamination croisée par allergènes alimentaires.



Objectif

Conformément à la nouvelle Loi d'Information Alimentaire (Allergènes), reprise dans le Règlement Européen 1169/2011 sur l'information alimentaire fournie au consommateur, il est obligatoire d'infor-mer des éventuels allergènes présents dans les plats ou produits à consommer afin que toute personne sache ce qu'elle peut ou ne peut pas manger sans avoir à s'identifier comme allergique ou intolérante et sans demander de traitement spécial.

Depuis quand cette loi est-elle en vigueur?

Depuis le 13 décembre 2014 toutes les entreprises alimentaires sont obligées de donner l'information sur les ingrédients allergènes utilisés dans les produits alimentaires vendus ou fournis. Avec cette loi, la respon-sabilité d'une réaction allergique ou d'une intolérance du consommateur relève du restaurant et ce dernier peut avoir à faire face à des amendes et des sanctions.

Quels établisse-ments hôteliers sont visés par cette Loi?

• Servent de la nourriture, des repas comme les bars, les restaurants ou les services de catering.

• Vendent des produits alimentaires non conditionnés ou conditionnés à la demande du consommateur (charcuterie/ viande froide, pains, plats cuisinés ou produits en vrac).

• Vendent ou fournissent des produits alimentaires non conditionnés à d'autres établissements comme des écoles, des hôpitaux, des résidences.

Comment donner cette information?

L'information concernant les allergènes doit être claire, lisible et disponible par écrit, sur des supports comme un menu, une carte, une ardoise ou une affiche proche du produit ou donnée verbalement.

Quels sont les allergènes dont il faut informer?

- Lait et produits à base de lait y compris le lactose
- Crustacés et produits à base de
- Sésame et produits à base de
- Céleri et produits à base de
- Oeufs et produits à base de
- Soja et produits à base de
- Mollusques et produits à base de
- Lupin et produits à base de
- Poissons et produits à base de
- Gluten et produits à base de
- E-X Anhydride sulfureux à en concentrations de plus de 10 mg/kg
- Arachides et produits à base de
- Moutarde et produits à base de
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches et produits à base de)

Hermétiques anti-allergéniques







Couleur violette d'identification: Identifie et différencie du reste des conteneurs la denrée d'unclient qui souffre d'allergie ou d'intoléranrotéger d'éventuelles contaminations de substances potentiellement allergéniques pour lui.

Hermétique: Double rebord hermétique pour conserver en toute sécurité les aliments pour les clients qui souffrent d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

Etiquette intégrée: L'étiquette Permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information as-sociée à son origine contribuant ainsi au respect de la Réglemen-tation sur la Traçabilité Reg(CE) 852/2004 et Reg(CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

Mesures GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.631.1 standard.

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

Marqueur HORECA
Pág. 57



Bac à couvercle et kit anti-allergènes

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

Bac grande capacité, de 30 litres, avec couvercle en polypropylène pour le transport alimentaire et ustensiles anti-allergènes. La couleur violette permet aux employés l'identification rapide des ustensiles.

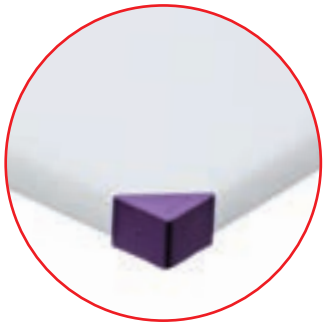
Ce produit permet de conserver avec toutes les garanties les matières premières cataloguées comme potentiellement allergènes et d'éviter ainsi les contaminations croisées. De même, il permet de stocker en toute sécurité tous les ustensiles utilisés exclusivement pour la manipulation d'aliments potentiellement allergènes.



Flacon doseur à marques pour adapter le diamètre de sortie de débit permettant de le destiner à tout type d'assaisonnement.



Poignées latérales, à fermeture pour en faciliter la manipulation et le transport. Empilables avec couvercle et emboîtables à vide.



Appuis antidérapants, sécurité dans le travail: la planche ne glisse pas offrant ainsi un maximum de sécurité dans la découpe.

4 LDPE



Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm



Bouchon



Ref. **60103**
304x204xh19 mm



Ref. **60102**
404x304xh24 mm



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



Ref. **60101**
504x304xh34 mm





Ref. **60858**
604x404xh24 mm



Ref. **60859**
604x404xh34 mm

Kit Antiallergéniques
Ref. **68001**

+

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


araven

Bacs GastroNorme 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS

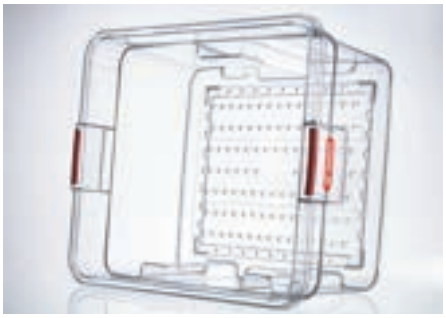
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE





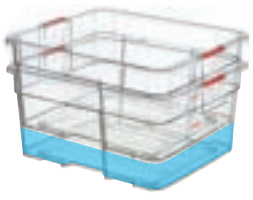






Les bacs GN 2/1 permettent le stockage et la conservation de grands volumes d'aliments. Par ailleurs, les versions à fond perforé sont optimales pour les processus de décongélation.

Double position du bac

	1. Emboîtable	2. Empilable sans couvercle
300 mm	 17 L	 49 L
380 mm	 17 L	 68 L

Bacs GastroNorme 2/1







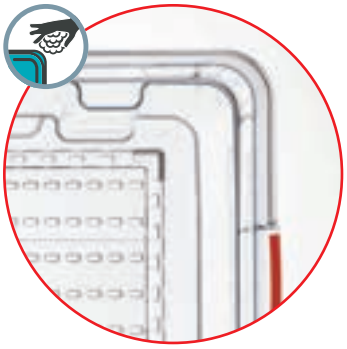
ColorClip. Le système d'identificaton de couleur est placé sur la base et permet de réduire le risque de contamination croisée ainsi que d'identi- fier le type d'aliment qui est conservé dans le conteneur.

Systèmes d'identification de l'aliment intégrés aux articles: Etiquette permanente (HDPE) et gravure sur le conteneur (ABS) permettent d'identifier le contenu et de préserver l'information, péremption ou provenance).

Anse ergonomique et Résistante.







Double position du bac: Position emboîtable - Position empilable sans couvercle.

Géométrie optimum: Base ondulée.

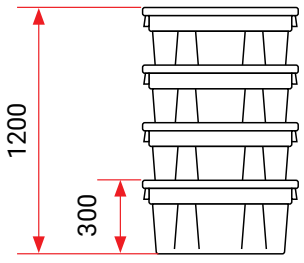
Facile à nettoyer. Conception sans arêtes, sans angles ni recoins où ce liquide dégagé par l'aliment puisse s'accumuler.

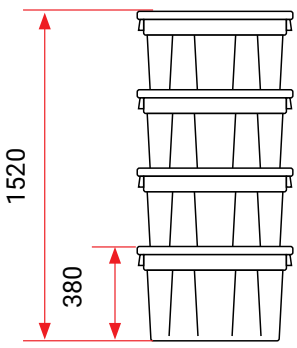
Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqués elon les dimensions et les spécifications établies dans la Norme EN 631.1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient ARAVEN qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.

Charge recommandée

MAX 280kg — Bac: h300mm 70kg x 4u.

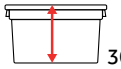
MAX 360kg — Bac: h380mm 90kg x 4u.

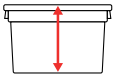




NSF _4069 _4070 _4071 _4079 _4080

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


300 mm


380 mm

Couvercle d´appui

GN 2/1
650x530 mm


Ref. **74069**/ 70 L


Ref. **74070** / 90 L


Ref. **74071**

Bac perforé


Ref. **74079**/ 70L


Ref. **74080** / 90L

+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**

Bac perforé


Ref. **04079**/ 70L


Ref. **04080** / 90L

Marqueur HORECA
Pág. 57



Kit GN2/1 décongélation
Pág. 67




araven

Système de décongélation

NSF 01260 _1828 01829

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE

BPA FREE





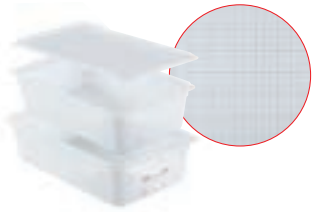


Bac perforé. La base ondulée est spécialement conçue pour que la zone de contact avec l'aliment soit la plus réduite possible.

La perforation de la base facilite le drainage du liquide dégagé par l'aliment (exsudat) dans les processus de décongélation. Le processus de décongélation se réalise rapidement car le liquide qui s'épanche des aliments, viandes et poissons en particulier, est drainé par les orifices et ne s'accumule pas dans la zone de contact.

Les aliments seront placés à l'intérieur d'un bac perforé emboîté dans l'autre bac qui recueillera le liquide dégagé en évitant qu'il goutte et contamine d'autres aliments à proximité. Dans le bac inférieur, le liquide dégagé par l'aliment durant la décongélation (exsudat ou glaçage/liquide couverture) est recueilli afin qu'il ne se mélange pas à l'aliment. Il faudra protéger l'aliment avec un couvercle pour éviter les contaminations.







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

Bac 60x40

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





Bac pour la fermentation de pâte à pizza, également utilisé pour le transport et la conservation despréparations.

Empilage en tour	Empilage avec aération	Empilage en croix
		
Fermeture conteneur sur conteneur. La base fait office de couvercle pour le conteneur inférieur, ce qui évite que la pâte contenue s'assèche.	Lorsque la pâte nécessite une aération ou une évacuation de gaz.	Après le lavage, ils permettent de faire recirculer l'air entre les conteneurs empilés, ce qui favorise un séchage adapté et rapide.

Bords arrondis **faciles à nettoyer**, sans arêtes ni coins pouvant stocker des restes de saleté.

Il dispose d'une zone de préhension périmétrique qui **facilite la manipulation et le transport du bac.**



4 identificateurs de couleur pour la gestion des pâtes ou des aliments.

Les épaisseurs des p ièces et les renforts latéraux assurent **robustesse et durabilité.**



Le couvercle possède une surface propre de sorte qu'il peut également être utilisé comme un plateau.

Bac 60x40

Couvercle d'appui



Le couvercle s'ajuste au bord du conteneur en le protégeant contre l'exposition à l'environnement et le risque de contamination externe

Surface gravée



À l'aide du marqueur Araven Horeca Marker pour écrire sur cette partie du conteneur, nous pouvons identifier le contenu en inscrivant les informations liées à son origine ou à sa manipulation.

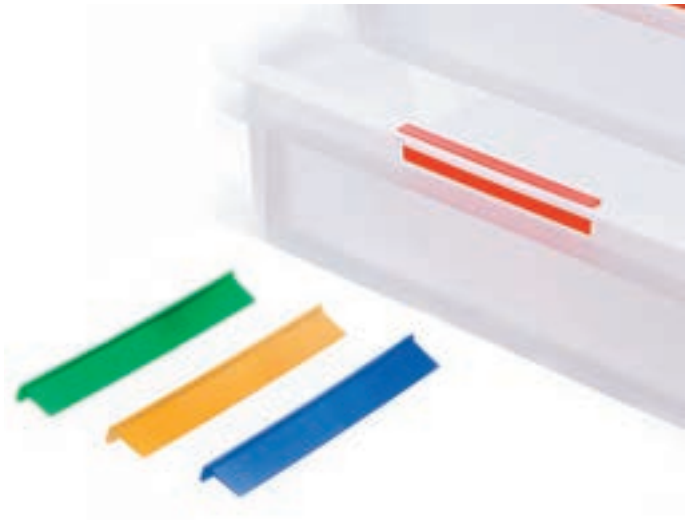
Bord renforcé



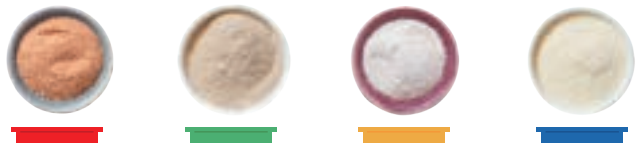
Il dispose d'une zone de préhension périmétrique qui facilite la manipulation et le transport du conteneur.



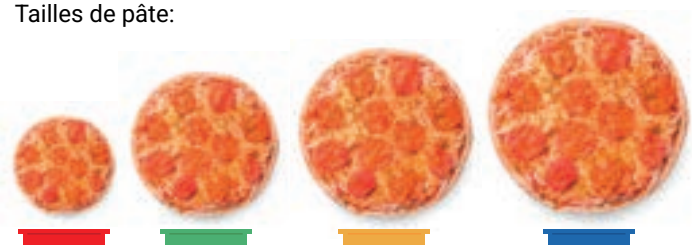
4 identificateurs de couleur pour la gestion des pâtes ou des aliments.



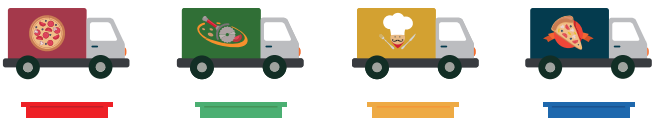
Types de pâte : selon la matière première utilisée pour la préparation de la pâte



Tailles de pâte:



Distribution : préparation en cuisine centrale et distribution à différents points de livraison.



Dates de péremption : identification par périodes prédéfinies : préparation des pâtes à pizza 12 h 24 h 48 h.



+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

Chariot 60x40

INOX













INOX



MAX 112kg

1x

Ref. **61226**
620x460xh1840 mm









3 PVC

1x

Ref. **61227**
695x485xh1660 mm

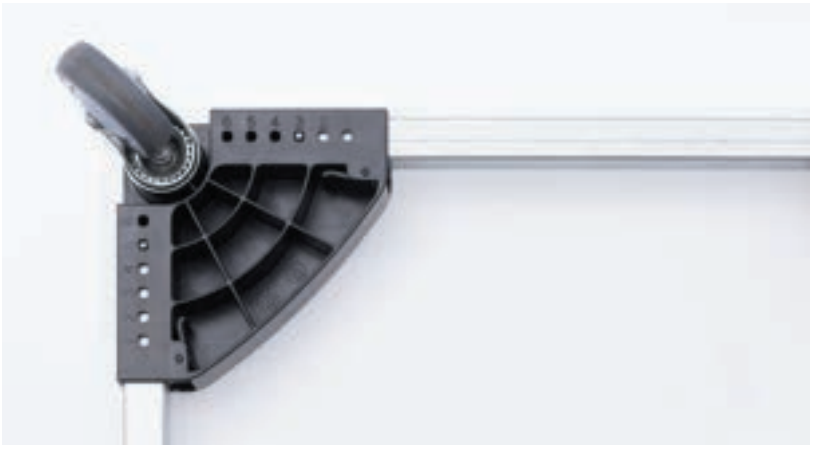
Plateforme Extensible

INOX























MAX 200kg

1x

Ref. **47670**

620x460mm/487x314 mm



Bôites accessibles

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







Les conteneurs accessibles contribuent à l'optimisation de l'espace à l'aide de méthodes efficaces de stockage des aliments, participant ainsi à la réduction des déchets et à l'amélioration de la rotation des stocks.

Les Boîtes Accessibles ColorClip sont conçues pour un parfait stockage, une conservation optimum avec le maximum d'hygiène et le contrôle le plus rigoureux des matières premières. Les Boîtes Accessibles sont les récipients les mieux adaptés à la Conservation d'aliments à très basse teneur en humidité (légumes secs, fruits secs, pâtes, riz,...) car elles peuvent se fermer; l'intérieur est donc protégé sans besoin d'herméticité et il est évité que l'humidité n'y pénètre et les détériore. Ensuite, il suffira de bien choisir l'emplacement de la boîte, à cet effet, il faudra la placer dans des endroits secs et bien ventilés, loin des sources de chaleur et d'humidité et isolés du milieu ambiant s'il s'avère très humide.

Quelle que soit la température de conservation (réfrigérée, congelée ou ambiante), il est recommandé de gérer les aliments selon le système FIFO/PEPS (First in, First out), triés et séparés dans des conteneurs appropriés.

ARAVEN dispose de conteneurs avec des systèmes qui facilitent une rotation ordonnée des denrées alimentaires (FIFO/PEPS).

Ce système garantit que la première chose qui entre dans votre entrepôt ou votre chambre froide est la première chose que vous consommez, évitant ainsi toute perte indésirable.

SYSTÈME FIFO

Plus grand contrôle des existences.

La boîte Accessible 1/1 est conçue avec le système FIFO (ce qui entre en premier, sort en premier) et le couvercle de charge et de décharge. Recommandation APPCC/HACCP.

Pour faciliter une rotation ordonnée des aliments. Charge et décharge indépendantes en GN 1/1 afin de faciliter le contrôle du contenu.



Bôites accessibles



Accès Facile: Il est possible d'accéder au contenu de l'une des boîtes empilées, quelle qu'elle soit, sans besoin de désempiler, ce qui constitue un avantage très important en termes de rapidité et de maintien de l'ordre. Le couvercle reste en position relevée d'ouverture sans avoir à le tenir et permet une ouverture totale même avec une autre boîte empilée placée sur l'étagère. La hauteur s'adapte à la séparation des rayons.

Étiquette permanente de traçabilité: Elle permet d'enregistrer la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc. L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver les informations associées à son origine, ce qui permet de respecter les règlements en matière d'hygiène alimentaire (CE) 852/2004 et (CE) 178/2002.

Ergonomie: Anses latérales: Pour une manipulation et transport faciles.

Gastronorme: Aptes aux logements Gastronorme: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/1.

Bords arrondis: La conception spéciale évite que les restes s'accumulent et facilite le nettoyage.

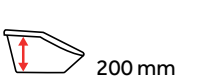
Translucide: la fenêtre avant, l'étiquette intégrée et la transparence de la pièce permettent une identification rapide de l'aliment.

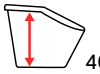
ColorClip: Code de couleur pour éviter la contamination croisée des aliments. Les colorclip d'ARAVEN en rouge, jaune et vert, vous aideront à classer les aliments selon leur entrée et leur sortie.

Première sortie

Deuxième sortie

Troisième sortie







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



GN 1/3
395x200 mm

Ref. **09146**/ 7 L



GN 2/3
415x340 mm

Ref. **09145**/ 16 L



7
ABS
Ref. **07457** / 18cl
250x80x55 mm



GN 1/1
565x340 mm

SYSTÈME FIFO
Ref. **09144**/ 22,65 L



SYSTÈME FIFO
Ref. **00918**/ 50 L

Bôites accessibles

NSF 00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE 2

BPA FREE







Les Boîtes Accessibles ColorClip sont conçues pour un parfait stockage, une conservation optimum avec le maximum d'hygiène et le contrôle le plus rigoureux des matières premières.

Efficacité accrue des processus de manipulation et conservation. Conteneurs de grande capacité spécialement conçus pour la conservation d'aliments secs, non périssables ou en vrac, sans besoin de réfrigération et dans les conditions de température et d'humidité qui conviennent.

Ils facilitent le transvasement correct des aliments ainsi que leur étiquetage pour une conservation satisfaisante réduisant le niveau des pertes.

Lorsque les produits secs (légumes secs, pâtes, riz, etc.) sont servis en vrac ou dans de grands sacs et sont transférés dans des récipients en plastique de l'établissement, il faut les identifier, avec les informations de l'étiquette originale (marque du produit, numéro de lot, date d'ouverture et date de péremption ou date limite de consommation) sur le nouveau récipient, en garantissant la traçabilité de la matière première.



Roulettes résistantes en polyamide, dans les dimensions 80L et 100L pour faciliter le transport.



Étiquette permanente de traçabilité: Elle permet d'enregistrer la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc.



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



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



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



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


araven

Boîtes carrees

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







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

Elle convient également particulièrement aux aliments secs sensibles à l'humidité ambiante et à la perte d'arômes.

Pour le stockage des aliments non périssables à faible teneur en humidité comme les légumes secs, les pâtes, le riz, etc., on recommande d'utiliser des récipients avec couvercle qui pourront être fermés, sans que l'herméticité soit nécessaire, en évitant ainsi que l'humidité y entre et les abîme.
Anses latérales à l'extérieur qui en facilitent la manipulation et le transport.

Permet l'empilement avec couvercle et à vide peut s'emboîter l'une dans l'autre réduisant l'espace; facilement extractible grâce à ses lignes d'appui.

Idéal pour la conservation en vrac d'aliments secs comme les légumineuses, les pâtes, les fruits secs, le riz, etc.
Son herméticité permet de bien conserver et de transporter des sauces, des crèmes et autres liquides.



Boîtes carrees







ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Boîtes ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip favorisent la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature: volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson.

Anses latérales: Pour en faciliter la manipulation et le transport.

Réglette de mesure pour un contrôle parfait des existences.







Base et **angles texturés** pour protéger de l'abrasion et des impacts.

Bords arrondis: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage. Les bords arrondis facilitent le versement de liquides.

Empilables avec couvercle **et emboîtable** à vide.







Hermétique : double fermeture hermétique pour une protection totale de l'aliment. Pour une bonne fermeture, appuyer sur les quatre côtés du couvercle jusqu'à entendre un « clic ».

Nettoyage facile: Bords arrondis: Sa conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Étiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine.

Conteneurs carrés en TRITAN™ RENEW

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

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

Conteneurs carrés en polypropylène

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

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

Autres bacs







Le remplacement des emballages originaux des fournisseurs évite l'introduction de nouvelles contaminations dans la chambre.

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





Ref. **70378** · GN 2/3
354x325xh200 mm
| + 4 Plateau œufs
30 œufs par plateau

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

Dans le cas des œufs, cette pratique est particulièrement importante car traditionnellement les œufs sont un foyer de transmission de la Salmonella (aussi bien l'œuf luimême que les cartons), par conséquent, il convient de changer l'emballage.

Les matériaux poreux tels que le bois ou le carton ne sont pas autorisés par la réglementation visant les chambres frigorifiques, s'agissant de méthodes totalement antihygiéniques, ils doivent être remplacés par d'autres matériaux comme le plastique. De même, il est recommandé de disposer de chambres différentes par types d'aliment et d'introduire les œufs dans la chambre à légumes frais.

Bac rond et carré

+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

Bacs à couvercle Gastronorme

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







Les Bacs à couvercle Gastronorme offrent de nombreuses possibilités de fermeture et d'empilement.

Les bacs peuvent s'emboîter les uns dans les autres et permettent ainsi une plus grande capacité, si nécessaire. Le couvercle a deux positions de fermeture: une par clip et l'autre par appui qui apporte une plus grande sécurité à l'empilement. Le couvercle de mesures GN offre également un double emploi car il peut se transformer en plateau.

Étiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux aliments.

Réglette de mesure pour un contrôle parfait des existences. **Translucide**: Permet l'identification de l'aliment contenu. **Anses latérales**: Pour en faciliter la manipulation et le transport. **Bords arrondis**: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

65 mm

100 mm

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09297** / 6 L

Marqueur HORECA
Pág. 57



GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09292** / 9 L



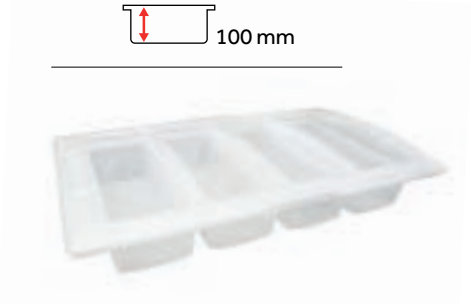
Ref. **09293** / 13 L

Grilles GastroNorm
Pág. 51

Bac 4 compartiments a couvercle

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

100 mm



GN 1/1
530x325 mm

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




araven

Chariot 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



Tour de bacs GastroNorme

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE







Hygiène maximum; sa conception permet une baisse rapide de érature de l'aliment en permettant la circulation de l'air froid à l'extérieur du bac

Les tours de bacs Gastroven, contrairement aux contenants empilés permettent la circulation de l'air à l'extérieur des bacs. Ainsi, les aliments refroidissent plus rapidement et se conservent en meilleures conditions, le risque de prolifération bactérienne, dès lors, diminue, de même que la consommation d'énergie.



Les Tours de bacs ARAVEN assure une conservation optimum des aliments contenant de l'humidité (fruits et légumes frais). La teneur en eau des fruits et légumes frais est élevée. Cette caractéristique s'avère cruciale pour une conservation correcte car avec le temps, les fruits et légumes dégagent cette eau qui, sous forme d'humidité, peut se condenser sur les parois et le fond du contenant d'aliments et provoquer leur putréfaction.

Afin d'éviter cette détérioration, les récipients destinés à garder ce type d'aliments ne pourront être fermés hermétiquement et des espaces de ventilation devront y être aménagées afin de permettre l'élimination de l'eau évaporée sans qu'il ne se produise de condensation.

La propre structure de la tour sert à la fois de couvercle du contenant, par conséquent, le bac ne requiert pas de couvercle additionnel, dotant ainsi la tour d'espace de ventilation pour permettre que les courants d'air refroidissent rapidement les aliments, qui se conservent à des températures correctes de réfrigération tout en évitant l'accumulation d'humidité à l'intérieur et en conséquence la prolifération de moisissures.

De plus, la situation des grilles Gastronorme d'ARAVEN sur le fond du contenant permettra la circulation de l'air par la partie inférieure empêchant également la condensation à cet endroit. Les tours Gastronorme ARAVEN permettent de garder les conteneurs à couvercles en optimisant l'espace dans la zone de stockage. Utilisation maximum de l'espace grâce au stockage en vertical, ce qui augmente la capacité de stockage.

Empilage facile et accessibilité totale: Il est possible d'accéder au conteneur à couvercle empilé sans avoir à dépiler ceux qui sont audessus. La boîte hermétique peut être retirée sans avoir à déplacer aucun autre conteneur, par conséquent, l'ordre et le rangement sont conservés dans l'espace de stockage, ce qui permet Rapidité et Souplesse dans les processus.

Protection maximum de la denrée alimentaire. Conçu pour recevoir les conteneurs Gastronorme à couvercles.

Versatilité. Valable pour toute la gamme des boîtes hermétiques Gastronorme 1/1 et 1/2 hauteur 100mm. Egalement les bacs à couvercles inox.

Chariot Gastronorme. Offre une totale herméticité au conteneur qui se trouve dans la tour, assurant le transport en y couplant des roulettes.

Tour de bacs GastroNorme



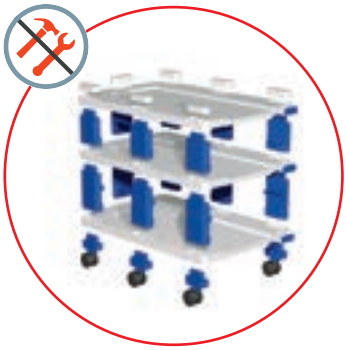




Meilleur accès à l'aliment: Les bacs sont des Tiroirs facilement extractibles qui permettent d'accéder facilement au contenu. L'extraction du tiroir favorise l'accès au contenu.

Gastronorme: Aptes aux logements Gastronorme. Pe met de placer à l'intérieur des bacs GN 1/1 et GN 1/2 hauteur 100mm.

Étiquette intégrée: Pour satisfaire aux réglementations de traçabilité: Rég. (CE) n.852/2004 et Rég. (CE) n.178/2002. Aucun remplacement complexe et coûteux de l'étiquette n'est nécessaire. Pas besoin de coller et décoller des étiquettes en papier.







Montage et démontge faciles pour nettoyage: Il n'est pas nécessaire d'employer d'outils.

Verrous de sécurité.

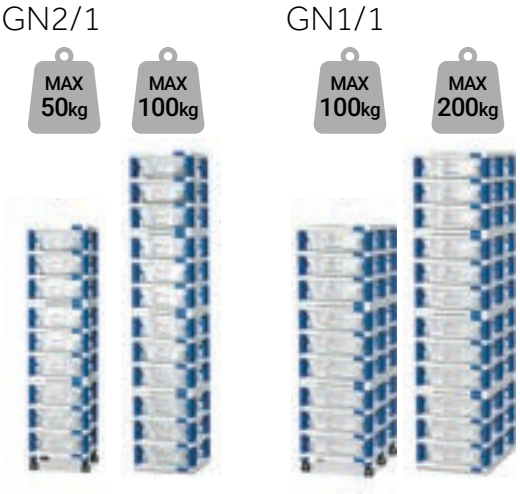
Optimisation de l'espace en différents endroits: La tour s'adapte à l'espace entre les rayons. En y accouplant des roulettes, elle se transforme en chariot.

Charge recommandée

Les Roulettes à accoupler à la Tour de Bacs rangement à bacs Gastroven situent la structure à une distance du sol d'environ 10 cm, ce qui donne accès à la partie inférieure et facilite les tâches d'entretien.







+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

Bacs et boîtes hermétiques



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

Range couverts

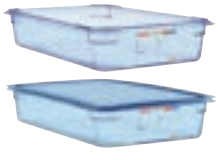


Ref. **41128**
Pág. 137

Bacs et boîtes hermétiques



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 4 roulettes



Ref. **18240**

Marqueur HORECA
Pág. 57



Grillé GastroNorm
Pág. 51



Organiser correctement la chambre de conservation





Une organisation correcte de la chambre de conservation, avec une mise en place convenable des aliments en fonction de leur groupe et nature atteindra non seulement un objectif d'amélioration de la productivité dans la cuisine, mais aussi de réduction des risques hygiéniques-sanitaires.

On entend par contamination croisée le processus par lequel les aliments entrent en contact avec des substances étrangères, généralement nocives pour la santé.

Éviter les contaminations croisées. A cet effet, il est essentiel de toujours séparer les aliments cuits ou prêts à consommer des aliments crus et établir, si possible, différentes zones en fonction des types d'aliments, dans des chambres de réfrigération séparées. En les rangeant dans la même Chambre, il convient d'établir des zones qui permettent d'organiser séparément les aliments, les contenants d'aliments crus sur la partie inférieure pour ainsi éviter qu'ils ne gouttent et contaminent les aliments cuisinés. Il ne faut pas oublier que l'utilisation de récipients hermétiques est nécessaire à la conservation des aliments dûment protégés et identifiés.

A température ambiante, les produits alimentaires périssables stockés dans des bacs grande capacité disposant de couvercle (par exemple, légumes secs, pâtes, conserves, céréales, etc.) ne requièrent pas de conditions spéciales de conservation, uniquement des endroits frais, secs et bien ventilés.

Les chambres froides ou à froid positif doivent être à des températures comprises entre 0° et 8°C, en fonction du type de produit. Les températures idéales de réfrigération se trouvent entre 0°C et +4°C, mais la température que doit avoir une chambre froide contenant divers produits sera adaptée au produit qui a besoin de plus froid.
Les chambres de congélation ou à froid négatif doivent avoir des températures inférieures à -18°C.

Organiser correctement la chambre de conservation

Une bonne organisation de la chambre de conservation réduit les risques hygiéniques-sanitaires, améliore la productivité dans la cuisine , contribue à une gestion efficace et à la mise en place du système HACCP.



Étagères supérieures. Les contenants d'aliments préparés devront être rangés correctement couverts sur les rayons supérieurs des étagères. Ainsi, la chute de tout type de déchet pouvant provoquer une contamination croisée sur un aliment qui a déjà été soumis au traitement thermique est évitée. Si, au contraire, ces restes d'aliment élaboré tombaient sur un aliment cru, le traitement thermique postérieur de l'aliment éliminerait les bactéries réduisant le risque de contamination.

Étagères intermédiarires. Viandes et poissons crus seront placés sur les étagères intermédiaires dans les chambres de conservation.

Étagères inférieures. Les fruits et les légumes frais destinés à la consommation après élaboration avec traitement thermique ultérieur (four, cuisson,...) seront placés sur les rayons inférieurs des étagères dans les chambres de conservation.

Fruits et légumes frais destinés à être consommés crus: salade, tomates, carottes, etc., seront placés dans une zone de la chambre séparée du reste, de préférence en évitant de les mélanger sur un même rayon avec d'autres types d'aliments. Si cela n'était pas possible, il faudra les placer correctement couverts et protégés sur les rayons supérieurs.

Mesures devant être prises en compte dans les chambres froides



1. L'intérieur doit être propre et sec.
2. On ne doit pas dépasser leur capacité.
3. Séparer les aliments de manière appropriée pour faciliter la circulation de l'air.
4. Enregistrer la température des chambres froides pour garantir leur bon fonctionnement.
5. Identifier les produits au moyen d'étiquettes sur lesquelles on indiquera le nom du produit, l'origine, la date d'entrée, le poids, etc.
6. Ne pas laisser des récipients d'aliments directement posés sur le sol.

Support inférieur étagère

+70°C | +158°F
-40°C | -40°F
PA
BPA FREE
GN

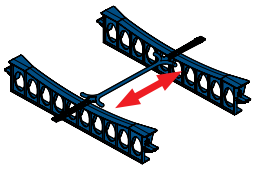




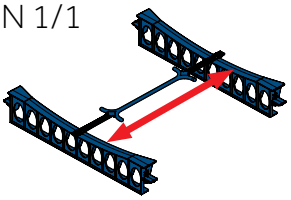
Le support inférieur étagère creent un nouvel espace de rangement supplémentaire pour le stockage des aliments.

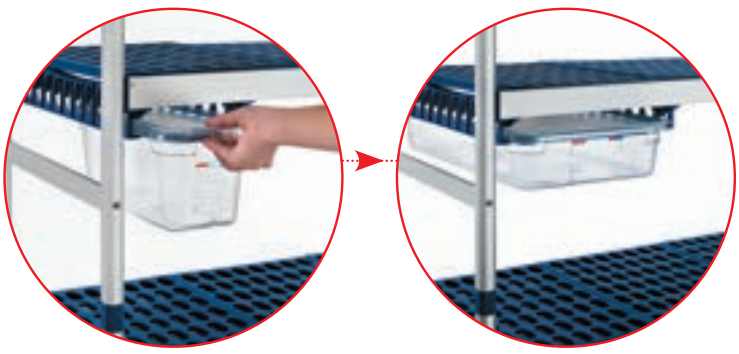
Système guidé permettant d'extraire facilement les récipients à l'horizontale en évitant les empilements. Permet le rangement sur toute la longueur de l'étagère en s'adaptant à n'importe quelle mesure GastroNorme.

GN 1/9



GN 1/1





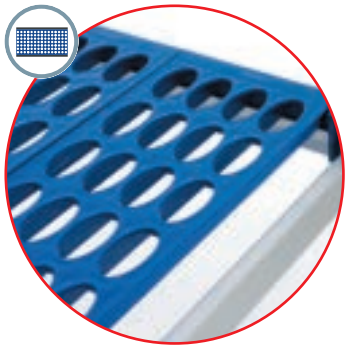
1 2 3
PA

Support inférieur étagère

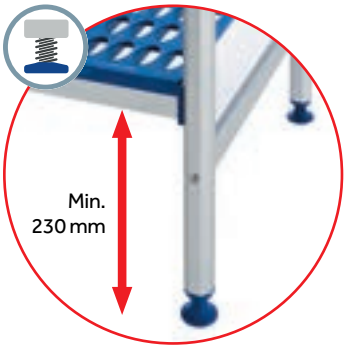


Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Étagères







Rayons perforés pour la circulation de l'air. Matériau des rayons: PP Rayons entièrement démontables pour un entretien facile.

Charge répartie, entre 120Kg et 150Kg par niveau, selon le modèle.

Montage et démontage faciles, permet la maintenance, l'entretien, la désinfection et la surveillance...
Ne requièrent pas d'outils de montage

Structure en Aluminium anodisé haute résistance mécanique et à la corrosion. Vis en acier inoxydable. Rayons réglables en hauteur tous les 150mm...

Pieds réglables et ajustables pour une stabilité totale.





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

x4
MAX
150kg

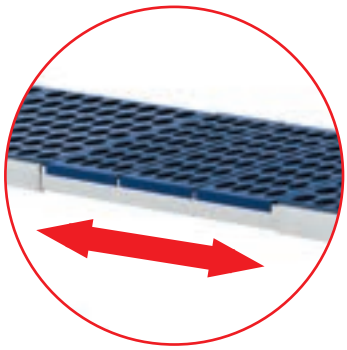
+150°C | +302°F
-25°C | -13°F
ALU
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

Étagères extensibles

Les étagères extensibles ARAVEN avec longerons télescopiques permettent de couvrir différentes mesures allant de 89cm à 180cm.

L'avantage principal du produit est son adaptabilité à l'espace disponible, ce qui évite d'avoir recours aux étagères sur mesure et optimise le coût et l'espace, constituant de ce fait une économie.

Le système facilite le transport car l'étagère est fournie entièrement démontée et dans une caisse aux mesures adaptées. Facile à monter et à démonter.





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

Étagère d'angle extensible





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





Manipulation





Tout l'équipement et les ustensiles employés dans les zones de manipulation des aliments et pouvant entrer en contact avec eux devront être fabriqués dans un matériau qui ne transmet pas de substances toxiques, ni d'odeurs ni de goût, qui n'est pas absorbant et est résistant à la corrosion et capable de supporter des opérations de nettoyage et de désinfection répétées. Les surfaces seront lisses et exemptes de trous et de fissures.

Les produits ARAVEN aident à l'application des Pratiques Correctes d'Hygiène de la part des établissements Hôteliers; ils favorisent la prévention, la réduction ou l'élimination d'éventuels risques dans les différentes phases d'élaboration et de manipulation des aliments.

Ils ont été conçus dans le but de réduire au minimum le risque de contamination des produits alimentaires. Par ailleurs, ces outils de travail destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Durant la manipulation des viandes et des poissons, il faut veiller tout particulièrement à les maintenir hors de la fouchette de températures qui posent danger de prolifération bactérienne (8 ºC à 65 ºC). Ils doivent être cuits ou conservés au froid le plus rapidement possible, en évitant de travailler dans des environnements trop chauds.

Il faut toujours séparer les aliments crus des aliments cuits et des aliments à consommer crus et qui sont déjà prêts à manger.

Les zones de travail pour les aliments crus doivent toujours être séparées des zones de travail pour les aliments cuisinés et pré-cuisinés.

Il faut utiliser différents ustensiles de cuisine (fourchettes, couteaux, assiettes, planches à découper, etc.) pour manipuler les aliments crus et cuisinés. L'utilisation de planches à découper différentes pour chaque aliment permet d'éviter la contamination croisée.

L'angle coloré de la planche d'ARAVEN identifie le type d'aliment à manipuler. La planche à découper ARAVEN a des angles en couleur permanentes (qui s'enlevent pas), ce qui permet de différencier les surfaces de travail en fonction des groupes d'aliments et d'éviter la contamination croisée.


araven

Planche à découper antiglisse

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





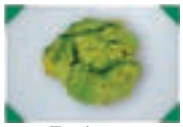



Produits laitiers


Viande crue


Poisson crue


Chaire de volaille crue


Fruits et légumes frais


Produits préparés


Allergènes

La Planche à Découper ARAVEN est un allié essentiel dans la mise en place de systèmes HACCP dans les processus de manipulation assurant que les opérations de découpage en morceaux, tranchage, découpe, etc., sont toujours effectuées avec le même type de produit: viande, poisson, légumes frais, produits laitiers, charcuterie.

Dans la pratique, ces planches, soit par usure soit pour d'autres raisons, n'appuient pas correctement sur les surfaces des tables de travail, les manipulateurs devant donc placer sur la base des linges ou autres éléments qui, par l'exsudat des aliments finissent pas devenir des foyers de contamination.

La Planche à Découper ARAVEN prend correctement appui sur les surfaces de travail grâce à ses angles permanents en caoutchouc surinjecté. Ces appuis évitent que la table ne glisse sur ces surfaces apportant une plus grande sécurité dans les processus de travail.

Les surfaces de travail qui doivent entrer en contact direct avec les aliments devront être solides, durables et faciles à nettoyer, à entretenir et à désinfecter. Elles devront être faites de matériau lisse, non absorbant et non toxique, inerte aux aliments, aux détergents et aux désinfectants utilisés dans les conditions de travail normales.

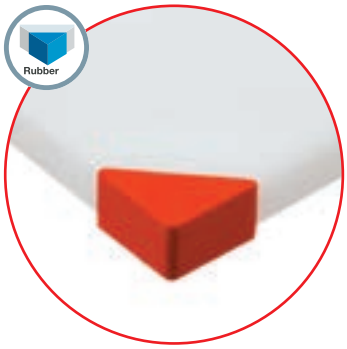
Il faudra éviter l'emploi de bois et autres matériaux qui ne peuvent être nettoyés et désinfectés correctement, à moins d'avoir la certitude que leur utilisation ne sera pas source de contamination.

Les planches à découper ARAVEN sont fabriquées en PE haute densité, matériau plastique de grande résistance à la corrosion qui empêche le passage de l'humidité. La surface est de couleur blanche qui ne cache pas.

Breveté

Planche à découper antiglisse







Codification couleur: L'angle de couleur de la planche identifie le type d'aliment à manipuler. La Planche à Découper ARAVEN a des angles permanents en couleur qui permettent de différentier ces surfaces de travail selon le groupe d'aliments à manipuler évitant ainsi, la contamination croisée. Cette différentiation est particulièrement importante entre les aliments crus et les aliments élaborés.

Angles permanents intégrés par surinjection: Incorpore des pieds en caoutchouc aux angles qui ne se détachent pas. Les pieds en caoutchouc sont unis en permanence au corps de PE.

Appuis antidérapants, sécurité dans le travail: la planche ne glisse pas offrant ainsi un maximum de sécurité dans la découpe. Les linges pour éviter qu'elle ne glisse ne sont pas nécessaires, évitant de ce fait un éventuel foyer d'infection.







Réversible: Peut être utilisée des deux côtés. Prolonge la vie utile de la planche à découper.

Hygiène: Couleur propre qui ne cache pas la saleté comme dans le cas d'utilisation de planche en couleur. Apte au lavevaisselle.

Ordre: Les planches peuvent être rangées verticalement sans aucun élément supplémentaire.

+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



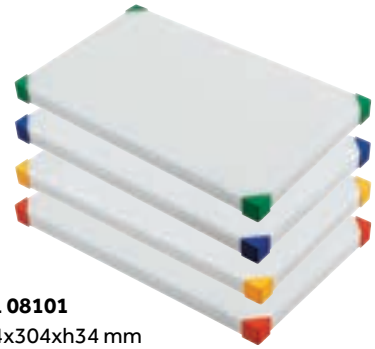
Ref. _ _**101**
504x304xh34 mm



Ref. **08103**
304x204xh19 mm



Ref. **08102**
404x304xh24 mm

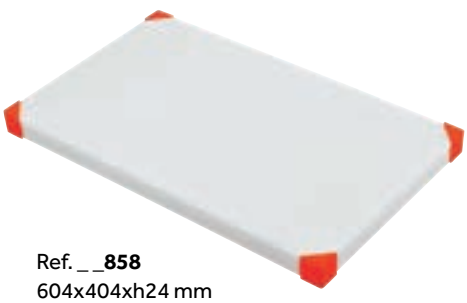


Ref. **08101**
504x304xh34 mm



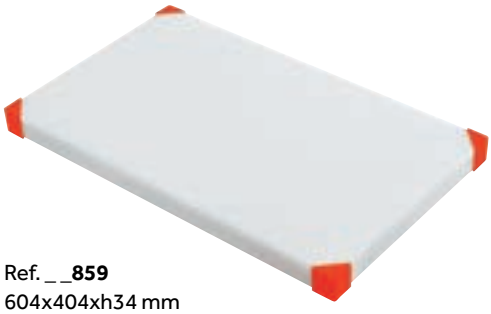
○ Ref. **00**_ _ _ ● Ref. **22**_ _ _ ● Ref. **03**_ _ _ ● Ref. **05**_ _ _ ● Ref. **07**_ _ _ ● Ref. **32**_ _ _ ● Ref. **60**_ _ _

24 mm



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

34 mm



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



Doseur de sauces

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

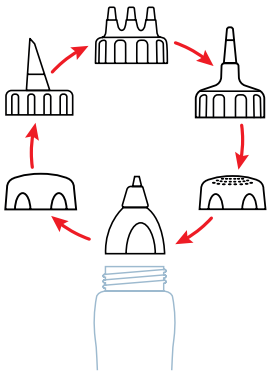








Les Doseurs de Sauce ARAVEN sont utilisés pour introduire tout type d'assaisonnement, plus ou moins léger ou épais, huiles, sauces, réductions, sirops, etc. Ils permettent de décorer proprement un plat, d'assaisonner une salade ou toute autre élaboration à la juste mesure et de disposer d'une large variété d'assaisonnements conservés en toute sécurité.



Bouchons interchangeables

Bouchons interchangeables



Anti-goutte | Précision | 3 becs | Huile | Airtight Cap | Coarse grain | Fine grain

Doseur de sauces







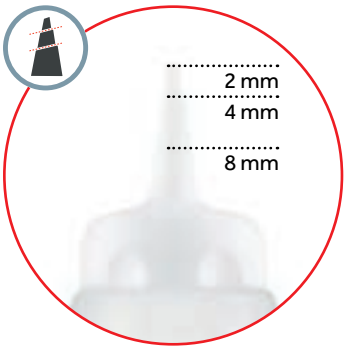
Réglette de mesure: Escala de medición en las dos posiciones. **Traçabilité:** Zone destinée à l'inscription de données de traçabilité.

Ergonomie: Permet de conserver dans le même emballage, la valve ferme l'emballage. Le bec termine en pointe ce que permet de décorer avec précision et proprement.

Remplissage facile. Large embouchure du flacon qui facilite le remplissage et le lavage.



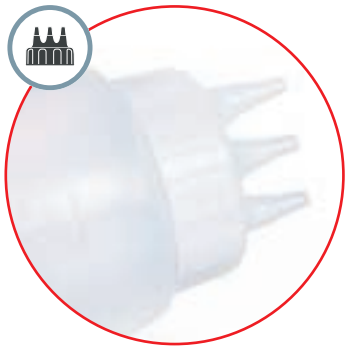




Biberon à valve anti-goutte en silicone. La valve anti-goutte empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de la sauce dans l'orifice de sortie. Permet de conserver dans le même emballage, la valve ferme l'emballage.

Distributeur d'huile: l'excès de liquide qui s'écoule retourne à l'intérieur du flacon par le trou de la base. Ce trou permet également de réguler le débit lors de la distribution.

Flacon doseur à marques pour adapter le diamètre de sortie de débit permettant de le destiner à tout type d'assaisonnement, plus ou moins liquide ou épais et répondre ainsi aux besoins du client. Le bec verseur est terminé en pointe ce qui permet de décorer proprement et avec précision.







La pointe triple permet de répartir la sauce de façon plus homogène et accélérer le processus en versant la sauce plus rapidement. Facilite la décoration de la préparation lors de la mise en plat.

Bec

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE HDPE BPA FREE

	35 cl ø70xh193 mm	50 cl ø70xh233 mm	75 cl ø75xh273 mm	100 cl ø80xh312 mm
Anti-goutte	Ref. **02554** 	Ref. **02555** 	Ref. **02556** 	Ref. **02557** 
	Ref. **05554** 	Ref. **05555** 	Ref. **05556** 	Ref. **05557** 
	Ref. **00554**	Ref. **00555**	Ref. **00556**	Ref. **00557**
Doseur de précision	Ref. **01376** 	Ref. **01377** 	Ref. **01378** 	Ref. **01379** 
	Ref. **51376** 	Ref. **51377** 	Ref. **51378** 	Ref. **51379** 
	Ref. **01376**	Ref. **01377**	Ref. **01378**	Ref. **01379**



Mini doseur

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F





Réutilisable, Remplissage et nettoyage faciles

Solution pour la **manipulation de sauces concentrées ou chères en doses réduites.** Dosage de la quantité juste et précise lors de la mise en plat des prépara- tions. Précision Bouchon fiable à fermeture rapide



9 cl
Ø 48x110 mm

15 cl
Ø 50 x 138 mm

25 cl
Ø 56 x 167 mm

Doseur de précision

Ref. **01373**



Ref. **01374**

Ref. **01375**



Ref. **41373**



Ref. **41374**



Ref. **41375**


araven
araven
araven

Doseur de sauces Anti-goutte

2 HDPE Bec

4 LDPE Biberon

SI Valve





La restauration rapide nécessite des solutions en faveur de l'excellence opérationnelle. Haut niveau de productivité, efficacité en cuisine, menus standardisés et processus d'élaboration axés sur la réduction des temps et des coûts pour obtenir des livraisons de menus rapides et des prix compétitifs.



- **Léger**
- **Réglette de mesure** (3,5L, 2L, 0,5L)
- **Traçabilité**
- **Remplissage facile**
- **Entretien facile**
- **Ergonomie**





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



Bouteille 3 becs verseurs

2 HDPE Bec

4 LDPE Biberon





La restauration rapide nécessite des solutions en faveur de l'excellence opérationnelle. Haut niveau de productivité, efficacité en cuisine, menus standardisés et processus d'élaboration axés sur la réduction des temps et des coûts pour obtenir des livraisons de menus rapides et des prix compétitifs.

- **Léger**
- **Réglette de mesure** (3,5L / 2L / 0,5L)
- **Traçabilité**
- **Remplissage facile**
- **Entretien facile**
- **Ergonomie**





16x

50 cl

Ref. **03377**
Ø60xh235 mm



16x

75 cl

Ref. **03378**
Ø75xh225 mm



Doseur de grain





Le distributeur de grain ARAVEN disponible pour grain fin, comme le sel, le poivre le sucre glace ou la farine alors que le récipient pour gros grain convient parfaitement aux épices.

Le distributeur de **grain fin** présente des orifices de sortie de **2 mm de diamètre.** Le **pot à épices**, **de 4 mm** de diamètre. **Réglette de mesure. Traçabilité:** Zone destinée à l'inscription de données de traçabilité. **Ergonomie:** Permet de conserver dans le même emballage, la valve ferme l'emballage. Le bec termine en pointe ce que permet de décorer avec précision et proprement. **Remplissage facile.** Large embouchure du flacon qui facilite le remplissage et le lavage.

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

Doseur Huile

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

Organisateur de doseurs





Permet de garder la zone de manipulation en ordre.

En ajoutant de l'eau et des glaçons ou de l'eau chaude, permet de conserver les sauces des doseurs à la température souhaitée. Facilite le transport jusqu'au lieu de conservation. Dimensions 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

Distributeur de sauces

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

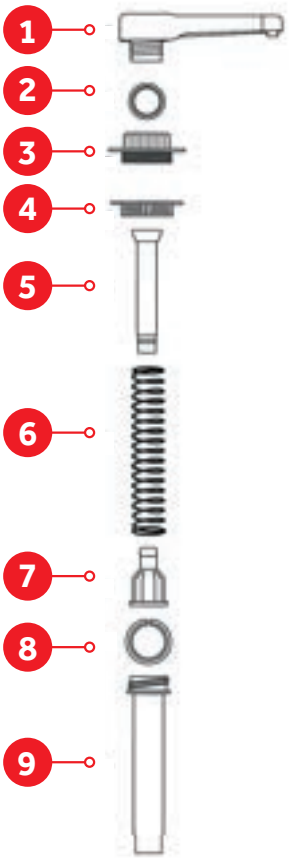






Distributeur de sauces, d'assaisonnements légers, de sirops...

Réduit le niveau de pertes, en distribuant uniquement la quantité souhaitée par pompage. Facile à recharger, il permet de transvaser la quantité de condiments ou d'assaisonnements souhaitée à pomper.
Optimisation de l'espace: Occupe peu d'espace et peut se placer dans la cuisine ou directement à disposition du consommateur.
Facile à utiliser: le consommateur peut l'utiliser dans l'espace auto service.
Optimise la présentation des sauces dans les espaces de service et d'exposition. Facilite le transport jusqu'au lieu de conservation.



Démontable pour le nettoyage





Distributeur de sauces







Pompe à sauce verticale: plus grande facilité pour les usagers et évite les déversements accidentels.

Vanne de fermeture pour maintenir l'ensemble du circuit de pompage fermé pour une meilleure conservation du produit dans le propre conteneur, y compris en chambre.

Double Fermeture hermétique pour une protection totale de l'aliment. Le couvercle est fabriqué en LDP, une matière plus souple qui permet une adaptation parfaite à la base.







Réglette de mesure pour un contrôle parfait des existences.

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Boîtes de conservation ARAVEN, grâce à leur identification ColorClip favorise la prévention de la Contamination Croisée, assurant que le contenu du récipient est toujours de la même nature : volaille, viande rouge, légumes frais/fruits ou poisson.

Étiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine favorisant ainsi le respect de la Réglementation de Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux aliments.

Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqué selon les dimensions et spécifications établies dans la Norme EN 631.1.

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
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

Fontaine robinet de liquides

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





Echelle de mesure, offre l'information concernant la consommation et permet de réaliser les mélanges directement dans le récipient.

Contrôle maximum pour distribution de liquides: robinet réglable qui contrôle le débit.

Anses latérales qui facilitent leur manutention et transport.



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



Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Pichet gradué

+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

Bacs sans couvercle

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







Les bacs sans couvercle destinés aux processus de Manipulation sont fabriqués en Polyéthylène qui offre une bonne résistance à l'impact et un comportement optimum à basse température. La grande épaisseur de la pièce confère robustesse et bon comportement mécanique.

Il est recommandé de décongeler sans emballage original en plaçant l'aliment dans des bacs pour favoriser une décongélation plus rapide.
Afin d'éviter la contamination croisée provoquée par l'exsudat qui se dégage durant la décongélation, il est recommandé d'utiliser des grilles séparant le liquide de l'aliment lui-même.

Dans les processus de décongélation d'aliments, il convient de placer des grilles d'une hauteur satisfaisante qui s'adaptent aux dimensions du fond du contenant et qui séparent l'exsudat de l'aliment lui-même, car cet exsudat contient de l'humidité et des nutriments qui favorisent la prolifération de bactéries détériorant l'aliment.



Bacs sans couvercle







Géométrie optimum: Conception et hauteur permettant une évacuation correcte de l'exsudat.
Respect de la réglementation hygiénique sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat.

Bords arrondis: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Ergonomie: le rebord erg nomique facilite la manipulation. Bacs profond munis d'anses latérales.

Bacs sans couvercle GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE 2
GN

65 mm

100 mm

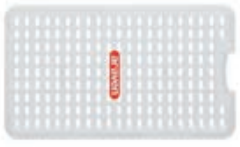
GN 1/1
530x325 mm



Ref. **00282** / 9 L



Ref. **00283** / 13 L



Ref. **00256** / 470x265xh20



Bac a farine
avec couvercle

Ref. **00290**

NSF 03171 01170 01171

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
2 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
Jesús Almagro

Bols et egouttoirs







Le bols ARAVEN est un outil indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine.

Disponible dans une grande variété de tailles qui s'adaptent à chaque besoin, avec des capacités allant de 0,5L à 11L.

Les égouttoirs sont de grande utilité pour séparer les aliments du liquide. Le matériel dans lequel ils sont fabriqués (Polypropylène) permet une grande résistance aux températures élevées et une longue vie utile du produit.
L'épaisseur confère une grande robustesse à la pièce.

Bols et egouttoirs

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







Bords arrondis: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

Ergonomie: le rebord arrondi facilite la manipulation des pièces. **Emboîtable.**

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

Couvercles ronds en silicone

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F







Grâce à la souplesse du matériau, les couvercles s'adaptent à différentes matières et superficies.

Les couvercles ronds en silicone d'ARAVEN permettent de conserver les aliments avec toutes les garanties nécessaires à l'hygiène alimentaire. Leur effet de vide permet d'extraire partiellement l'air du récipient, ce qui offre de plus grandes garanties de protection de la denrée alimentaire, en prolonge la vie utile et élimine les mauvaises odeurs.

Il permet de couvrir différents récipients: Bols, casseroles, assiettes, etc. Compatible avec tous le matériaux Polypropylène, Polycarbonate, acier, porcelaine, verre … Le couvercle s'adapte au bord du récipient assurant ainsi une herméticité totale du produit. Vous pourrez cuisiner, réchauffer ou régénérer au four comme au micro-onde. Il peut être utilisé dans un four à 200º degrés et permet également l'emploi au micro-onde, réduisant la cuisson et par conséquent, offrant une économie énergétique.



Ref. **09985**
ø 133xh22 mm



Ref. **91003**
ø 235xh30 mm



Ref. **91004**
ø 285xh33 mm



Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



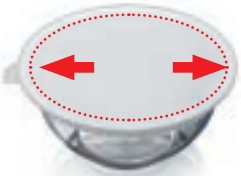
ø133mm - ø153 mm



ø239mm - ø259 mm



ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm

Bols PP



Ref. **01070**



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Bols PP



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**





Service et exposition





ARAVEN dispose d'une large gamme de produits destinés au service et à l'exposition des aliments dont la conception et la fonctionnalité ont été particulièrement étudiées pour satisfaire aux attentes du personnel de service et de cuisine. Les plateaux et plats ARAVEN servent à tout type d'aliments et s'adaptent aux différentes capacités grâce à la grande variété de mesures et de finitions:

• Plats d'exposition grande brillance et transparence, offrant une excellente présence pour la présentation correcte des aliments.

• Plateaux de service robustes et résistants, conçus pour un entretien facile et rapide.

• Plateaux et vitrines d'exposition Gastronorme pratiques et qui optimisent l'espace.

• Vaisselle de Catering réutilisable de design moderne, innovateur et attrayant. Les produits ont une finition esthétique excellente, un design élégant et suivent les dernières tendances de cuisine dans le secteur du catering.

• Les verres et les cruches sont brillants, transparents et très légers, réutilisables, durables et recommandés dans un jardin ou sur une terrasse et pour la restauration des collectivités.

Protéger de l'exposition ambiante tous les aliments traités jusqu'au moment de leur consommation. L'application d'un traitement thermique sur un aliment ne garantit pas l'absence de contamination ultérieure.

Maintenir les aliments préparés à une température égale ou supérieure à 65 °C. Vérifier régulièrement la température.

• Le temps de maintien au chaud ne doit pas dépasser 3 heures.

• Si la température du système de conservation au chaud est inférieure à 65ºC, on doit procéder au réchauffage de la préparation à une température supérieure à 75ºC et à la révision de l'équipement.

• On recommande l'utilisation de couvercles ou éléments qui éviteront le déversement des préparations sur les équipements/récipients de conservation isotherme et pourra provoquer une contamination ultérieure.

• On doit réduire le temps de permanence à température ambiante des produits préparés qui seront consommés à froid (maximum 30 minutes).

Maintenir la chaîne du froid des aliments préparés jusqu'à leur cuisson, réchauffage ou service.


amaven

Plateau 5 compartiments

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









Les plateaux permettent de présenter les aliments sans assiettes.

Ils sont dotés de cinq compartiments : deux grands pour le plat principal, deux petits pour le dessert, fruit, pain, verre... et un compartiment rectangulaire au centre pour y loger les couverts.

Les compartiments alimentaires sont dotés d'encoches latérales pour que les couverts ne glissent pas à l'intérieur du compartiment.

Ses anses latérales facilitent sa manipulation et son transport, même pour les utilisateurs les plus jeunes. En plus, on peut couvrir le plateau contenant les aliments par simple rotation avec un autre plateau vide qui servira de couvercle. Protège les aliments jusqu'au moment du repas.



A · x2 · 617 cl

B · x2 · 197 cl

C · x1

Plateau 5 compartiments






Ergonomie. **Compartiment pour couverts urilisés.** Permet d'empiler plateau sur plateau. **Empilable**.

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS

200x150xh12 mm


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**


Ref. **31050**


Ref. **21050**

Couvercle d'appui

Ref. **91050**

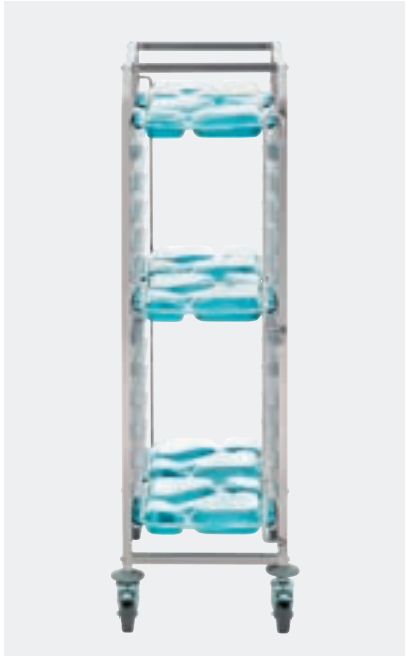

Ref. **81050**

Chariot de plateaux 5 compartiments

INOX









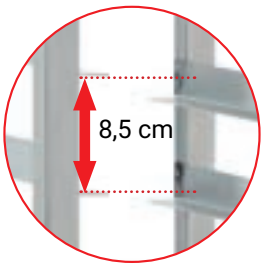




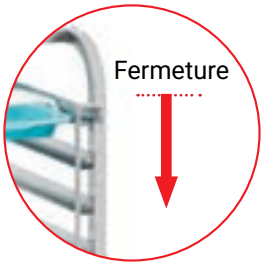
x28uds.
Ref. **81050**



x28uds.
Ref. **__052 / __050**











MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm



Plateaux de service et d´exposition

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







Un type de plateau pour chaque besoin

La gamme de plateaux de service ARAVEN est fabriquée en Polypropylène, une matière très résistante qui les rend idéals pour les restaurants de service rapide, autoservice et restauration de collectivités. La propre pièce possède une surface texturée pour éviter que le contenu ne glisse. Ils sont empilables et munis de points d'appui permettant la recirculation de l'air entre les plateaux quand ils sont empilés, ce qui favorise un séchage correct.

Les plateaux plats, creux et d'exposition d'ARAVEN sont fabriqués en SAN, matière très transparente quand elle n'est pas colorée, ce qui confère une grande visibilité et brillance à la pièce. Quand elle est mélangée à un colorant, elle offre, en outre, une excellente présentation, une exigence incontournable pour l'exposition. C'est une matière rigide mais plus fragile que le reste des matériaux. La gamme est conçue pour l'exposition de toutes sortes d'aliments et s'adapte aux différents types grâce à la grande variété des mesures et des finitions.

Tous les plateaux sont conçus sans arêtes et à bords arrondis, ce qui facilite leur entretien au lave-vaisselle.

Plateaux de service et d´exposition

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

BPA FREE

NSF __046 __047 __048 __049







Plateaux sont empilables et munis de points d'appui permettant la recirculation de l'air entre les plateaux quand ils sont empilés, ce qui favorise un séchage correct.

Plateau possède une **surface texturée** pour éviter que le contenu ne glisse. **Personnalisable avec sérigraphie**.







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**

Chariot de plateaux

INOX















Plateaux de service	x28 uds. Ref. __**046**	x14 uds. Ref. __**048**	x14 uds. Ref. __**049**	x14 uds. Ref. __**052** / __**050**

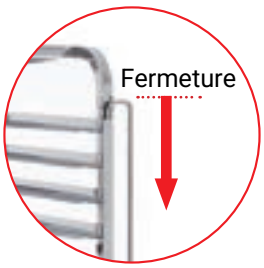


MAX 112kg

Ref. **61216**
550x430xh1845 mm







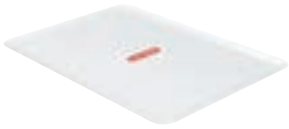
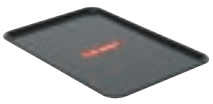
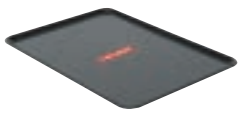
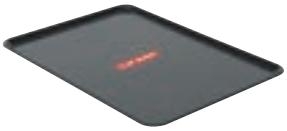




Plateaux d´exposition



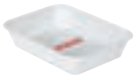
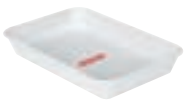
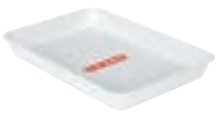
Plateaux plats

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**

Plateaux d´exposition

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

Plateaux creux

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

Expoplat GastroNorm





Plats à couvercle de protection pour passer de l'exposition à la conservation en un seul geste (il suffit de placer le couvercle).

Fermeture à clip: La fermeture à clip permet une conservation maximum des aliments. **Optimisation de l'espace**, empilement des plats avec le couvercle. **Expoplats empilables**. Appuis pour séchage rapide. Permet la **libre circulation de l'air** entre les plats pour favoriser le séchage. L'Expoplat in orpore un **couvercle transparent** pour une visualisation rapide du contenu.





GN 1/1
530x325xh36 mm

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

Expovitrines GastroNorm

Les expovitrines ARAVEN GN1/2 et GN 1/1 disposent de plateaux et de cloches de protection pour passer de l'exposition à la conservation en un seul geste (il suffit de placer le couvercle).



GN 2/1
325x265xh118 mm

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





GN 1/1
530x325xh82 mm

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

Couvre-plats





Dans les établissements de self-service, le mode d'exposition devrait être tel que les aliments offerts soient protégés contre la contamination directe pouvant dérivée de la proximité ou de l'action du consommateur.

Le couvre-plats ARAVEN est incassable et protège l'aliment des éventuelles contaminations externes en le maintenant couvert jusqu'au moment du service. Par ailleurs, en cuisine, il permet d'empiler plusieurs plats, optimisant, par conséquent, l'espace jusqu'au moment du service. Les couvre-plats ARAVEN permettent de conserver la nourriture chaude jusqu'au moment du service. Ils dispo- sent d'un orifice au centre pour éviter la condensation et faciliter l'ouverture. La grande transparence permet une identification rapide des aliments.

Cinq modèles pour s'adapter aux différents contours de plats qui vont de Ø 215 à 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



Vaisselle catering

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







Modernes, innovatrices et attrayantes... ce sont les vaisselles de catering NATURE et WAVE Catering System d'ARAVEN. Un produit très soigné et d'une excellente finition esthétique, qui suit les dernières tendances de cuisine dans le secteur du catering.

Fabriquées en Polystyrène haute densité (PS) 100% recyclable, une matière offrant une excellente présentation, brillance et finition superficielle, digne d'un service de catering haut de gamme.

La gamme se décline en trois propositions de couleur: transparent, blanc et noir. La pièce et l'aliment se complémentent à l'exposition et trouvent un équilibre pour parvenir à une présentation impeccable permettant de mettre en valeur l'originalité des créations culinaires d'avantgarde.

La capacité permet de déguster l'aliment en une ou deux bouchées et les formes arrondies donnent accès à la totalité du contenu.

ERGONOMIQUES ET VERSATILES

Les pièces de la gamme offrent de multiples combinaisons de couleur et de forme (emboîtement du verre sur l'assiette afin de tenir les deux éléments dans une seule main. L'assiette plate avec l'assiette creuse ...).
Facilement empilable pour optimiser l'espace à vide pour toute la famille.



Vaisselle 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

Vaisselle catering







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



Verres et cruches



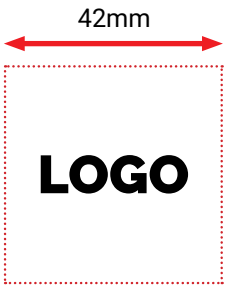


ils conviennent parfaitement à l'utilisation collective au cours de festivals, dans les piscines et établissement d'hébergements touristiques où il est recommandé d'utiliser des vaisselles incassables.

La gamme de verres ARAVEN dispose d'un grand éventail de capacités. Incassables, transparents et maniables. Ils sont réutilisables, ils minimisent l'impact environnemental car ils produisent moins de déchets par rapport au verre jetable. Ils conviennent parfaitement à l'utilisation collective au cours de festivals, dans les piscines et établissement d'hébergements touristiques où il est recommandé d'utiliser des vaisselles incassables. Le design suit les tendances en vaisselle utilisées dans la restauration avec un effet visuel similaire au verre.

Personnalisation

Les verres ARAVEN sont personnalisables par sérigraphie ou gravure. Il existe aussi la possibilité de combiner design de personnalisation gravure avec sérigraphie.



LOGO:
Size Max. 42xh42mm
Max. 2 color
Min. 200 unités









Verres et cruches

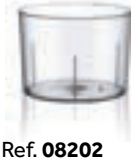






+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

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**



Ensemble de 9 verres



Ref. **04322**



Ensemble de 6 verres



Ref. **04203**



Ensemble de 8 verres



Ref. **04645**

Verres et cruches









Verres et cruches





+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

Cruches empilables











Solutions pratiques et sûres pour le service de boissons

Les nouvelles cruches empilables ARAVEN sont emboîtables sans couvercle pour optimiser l'espace de rangement lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Le design exclusif de leur couvercle, non seulement protège le contenu de la cruche de toute contamination extérieure, mais possède aussi une double position permettant: L'ouverture de la cruche avec une grille pour empêcher les glaçons de tomber.



NSF _1400 _1401 _1402 _1403

ABS PP
NSF 7/5/9 0/1









Couvercle 119x119x41 mm



Ref. **01400**



Ref. **21400**

HDPE

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

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**

Service de table





La cruche incassable évite les risques inutiles dans les cantines destinées aux grands groupes de personnes.

1,4L
ø115xh200 mm

1,8L
ø130xh200 mm

2L
230x110xh260 mm





ABS

Ref. **91006**



ABS

Ref. **91007**



SAN

Ref. **02080**

Service de table







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

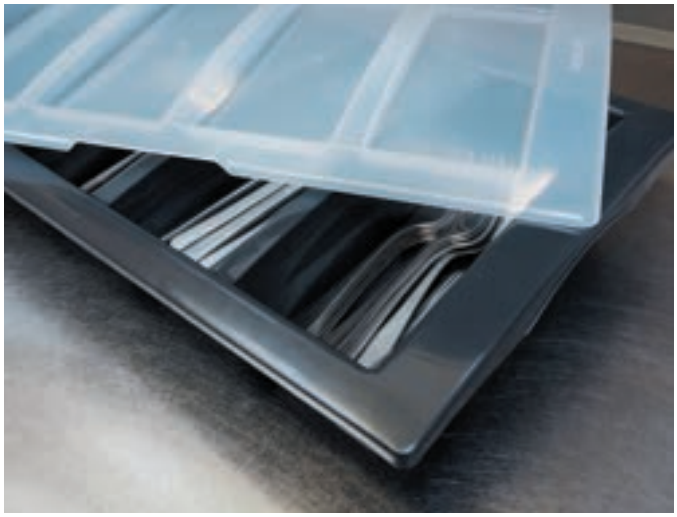


5 PP

Ref. **01049**
212x138xh21 mm

Porte-couverts

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





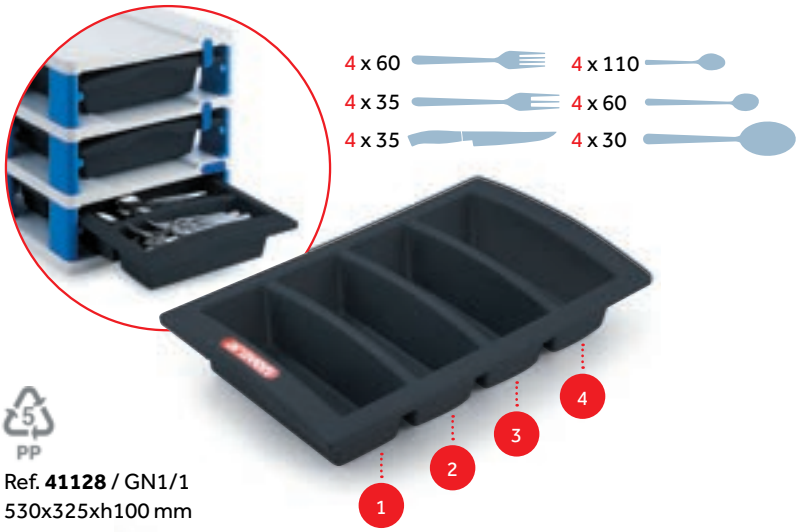
Les porte-couverts vous permettent de conserver les couverts propres et rangés, après lavage et séchage, jusqu'au moment de les mettre sur la table.

Le porte-couverts d'ARAVEN à 4 compartiments et mesure GastroNorm 1/1 est compatible avec le reste des installations de l'établissement. Le porte-couverts avec couvercle permet de protéger les ustensiles en salle, y compris de l'exposition à l'environnement, jusqu'au moment de leur utilisation.



5 PP

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



5 PP

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

Gant silicone

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

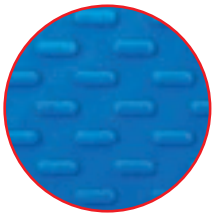


Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm



Ref. **31211**
153x124xh71 mm



Intérieur texturé prise en main facile et protéger des températures élevées.


araven
araven
araven

Chariot de service et accesoires

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







L'un des points clé du service de restaurant est le dressage des tables.

Le dressage de la salle à manger d'un restaurant consiste en deux étapes: la préparation et la vérification du matériel, d'une part et le dressage des tables, d'autre part. Normalement, ce travail se réalise en même temps. Pour le montage, compter sur l'aide d'un chariot permettra d'optimiser les temps de dressage car le nombre de déplacements diminue et le matériel préparé est à portée de la main. Un autre avantage de l'utilisation d'un chariot de service est d´éviter les risques professionnels puisqu'il n'est plus nécessaire de supporter les poids de ces matériels, qui sont généralement lourds comme les vaisselles, les couverts, ou les ustensiles divers.

Un chariot de service qui ne sera pas seulement très utile dans le dressage des tables. Sa versatilité vous sera aussi de grande aide pour débarrasser les tables et de même dans les travaux de logistique à la réception et distribution de marchandise, transport à l´intérieur de l´établissement ou service de chambres comme chariot de femme de chambre.



MAX 150kg

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm





MAX 150kg

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Bacs

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





Bacs noirs pour les déchets et les ustensiles sales
our transporter ou ramasser la vaisselle ou les verres

La couleur foncée évite que les convives voient l'intérieur des bacs contenant les déchets.
Nous recommandons que les bacs prévus à cette fin soient de couleurs différentes (noir) des bacs blancs ou transparents utilisés dans la cuisine. La raison principale est de faire la différence entre les bacs de dressage et débarras de la salle de ceux qui sont en contacts avec les aliments et de suivre ainsi des normes hygiéniques-sanitaire optimales.

Le bac noir à déchets et le récipient à couverts sales peuvent se placer sur les quatre côtés extérieurs du chariot pour vider plus facilement le contenu des assiettes.

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

Tiroirs







Tiroirs pour garder en ordre

Les blocs tiroirs empilables d'ARAVEN gardent votre chariot bien rangé et, étant translucides, vous permettent de trouver rapidement tous les ustensiles dont vous avez besoin.

Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm

Ref. **07501**
450x349xh195 mm



Ref. **07502**
450x349xh195 mm



Ref. **07503**
450x349xh195 mm



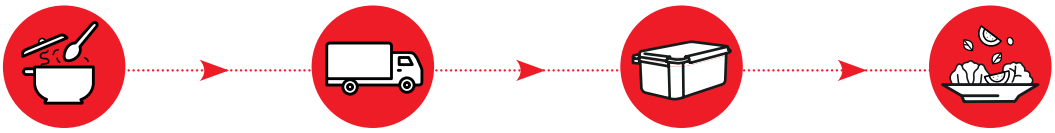


Transport





La chaîne du froid, l'élément clé en sécurité alimentaire. La chaîne du froid est un ensemble d'étapes qui suivent le processus de réfrigération ou de congélation des aliments afin de les faire parvenir aux consommateurs de façon sûre. Elle comprend un ensemble d'éléments et d'activités indispensables pour garantir la qualité et la sécurité d'une denrée alimentaire, de son origine à sa consommation.



Objectif: Protéger les aliments en les conservant à température correcte durant le transport afin d'éviter la multiplication de micro-organismes susceptibles d'affecter la qualité et la sécurité des denrées alimentaires.

Surgelés -18ºC

Frais 6ºC

La rupture de la température optimum de réfrigération ou de congélation au cours d'une des étapes est nuisible à la sécurité et la qualité de l'aliment.
Quand l'aliment doit parvenir à sa destination à température de service, (65º) le transport peut être réalisé à chaud. Dans ce cas, il est impératif que les aliments ne subissent que de minimes variations durant leur durée de vie commerciale utile. Le transport sera effectué en véhicules ou moyens préparés pour maintenir la continuité de la température de conservation du produit, sans à peine varier.

Armoires isothermes GastroNorm





Transport de produits pré-cuisinés ou cuisinés avec une maîtrise absolue de la chaîne du froid et du chaud.

Transport de produits pré-cuisinés ou cuisinés: garantit le maintien dans des conditions optimums de température durant le transport, avec une maîtrise absolue de la chaîne du froid et du chaud.

L' Armoire Isotherme ARAVEN est légère et résistante, protège les aliments des changements thermiques et garantit une maîtrise absolue des chaînes du froid et du chaud.



Conservation à Chaud: La température baisse de 2º C toutes les un heure.



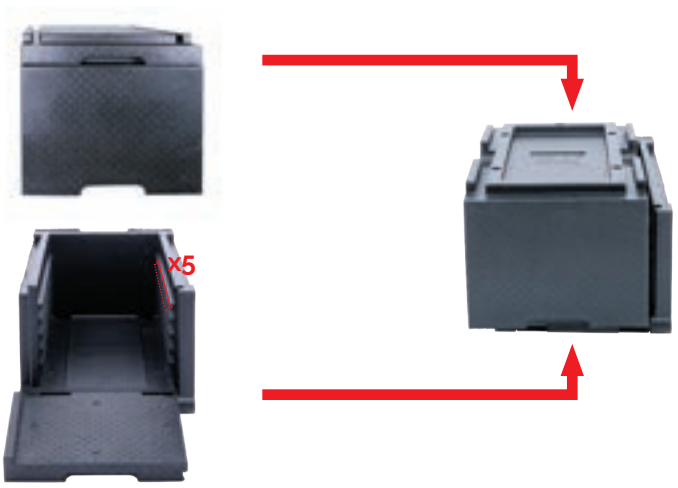
Conservation à froid: La température augmente de 0,5ºC toutes les un heure.

Optimisation de l'espace

Empilage entre modules avec couvercle.



Stockage à vide.



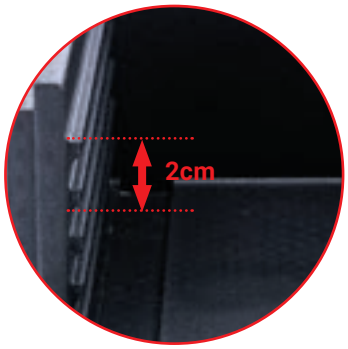
+120°C | +248°F
-40°C | -40°F
EPP
BPA FREE





Double accessibilité: Ouverture supérieure et avant qui permet de charger et de décharger dans des conditions maximales d'accessibilité, de commodité et de rapidité. **Porte avant rabattable** avec plusieurs contenants empilés. **Empilement facile**. Poignées intégrées. Zones de prise latérale.

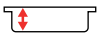




Démontable et facile à nettoyer, apte au lave-vaisselle. Logements latéraux pour sangles de transport.
Guides intérieurs et logements des bacs Gastronorme:

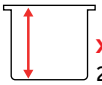


GN 1/1


x3
65 mm


x2
100 mm


x1
150 mm


x1
200 mm



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

Armoire isotherme GastroNorm

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











Valve vapeur, facilite l'évacuation de la vapeur afin d'éviter la condensation. **Anses supérieures** en plastique pour fixation et transport. **Fermeture haute résistance** avec joint en caoutchouc qui ferme hermétiquement l'armoire. **Guides intérieurs** et logement pour bacs Gastronorme. **Empilables**.



GN 1/1

x6
65 mm

x4
100 mm

x3
150 mm

x2
200 mm



2h ↓ 1° **Conservation à chaud:** La température baisse de 1° C toutes les 2 heures.

2h ↑ 1° **Conservation à froid:** la température augmente de 1° C toutes les 2 heures.

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

Isotherme pour liquides

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







Maintient les boissons froides ou chaudes durant des heures. Anses moulées intégrées. Empilables. 4 fermetures latérales. Robinet distributeur de boissons, anti-goutte à deux positions: 1. Débit continu. 2. Débit réglable.



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

Plateforme GastroNorm

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

Base à roulettes facilitant le transport des Armoires Gastronorme qui devient plus commode et plus rapide.



Comprend sangle de fixation.



Inclut deux roues avec frein.





MAX 150kg

Plateforme avec roulettes

Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Bacs a couvercle













Etiquette intégrée: L'étiquette permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à l'origine, ce qui contribue au respect de la Réglementation sur la Traçabilité Rég. (CE) 852/2004 et Rég. (CE) 178/2002 visant les denrées alimentaires.

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées. Les Contenants ARAVEN, grâce à leur système d'identification ColorClip, aident à la prévention de la Contamination Croisée, en assurant que le contenu du récipient sera toujours de la même nature: volailles, viandes rouges, légumes frais/fruits ou poissons.

Empilables avec couvercle et **emboîtables** à vide. **Poignées latérales**, à fermeture pour en faciliter la manipulation et le transport.







\+ 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

Marqueur HORECA
Pág. 57



Bac Perforeé
Pág. 121

Ref. **03171**



Grilles GN
Pág. 51



Ref. **01178**



Ref. **01178**



Ref. **01180**

30L

40L

60L



Ref.
○ Ref. **01** _ _ _
▨ Ref. **91** _ _ _

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



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



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

40L



○ Ref. **00545**
830x460xh180 mm

Bacs à couvercle

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

BPA FREE



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



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

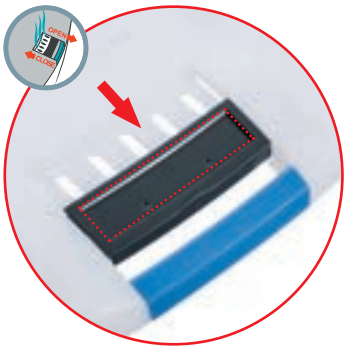


Fermetures latérales du couvercle.
Poignées latérales pour en faciliter la manipulation et le transport.

Food Bacs











Ventilation: Trappes de ventilation pour aliments à haute teneur en humidité: fruits et lé umes frais. Garantit la recirculation de l'air dans le transport des aliments et permet l'élimination de l'eau évaporée sans formation de condensation.

Logement pour emplacement de l'identificateur du contenu intérieur.

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées.







Emboîtables sans couvercle, optimisation de l'espace à vide. Empilables avec couvercle.

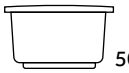
Roulettes résistantes en polyamide, dans les dimensions 70L et 90L pour faciliter le transport.

Fermetures métalliques latérales dans les dimensions 70L et 90L, assurant la fermeture du couvercle.

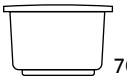
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE



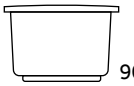




50L



70L



90L



Ref. **01850**
600x395xh410 mm



Ref. **01870**
655x435xh455 mm



Ref. **01890**
705x465xh480 mm





Nettoyage





Le seau de poubelle dans la cuisine peut être un foyer éventuel de contamination et l'endroit idéal pour la prolifération bactérienne. Afin d'éviter tout risque pour la sécurité alimentaire dans la zone de travail où les aliments sont manipulés, il faudra utiliser des seaux de poubelle à couvercle et ouverture non manuelle. Ils seront situés dans les zones spécialement conçues à cette fin, évitant tout contact avec les produits alimentaires. Les récipients de poubelle seront fabriqués avec des matériaux résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter afin de garantir leur bon état d'hygiène.

Les seaux de poubelle ARAVEN sont des alliés essentiels dans la mise en place de systèmes HACCP dans les processus de nettoyage.
Le couvercle est actionné par une pédale, ce qui permet de déposer les ordures sans que les mains n'entrent en contact avec le seau, contribuant à ce qu'elles ne contaminent pas les autres zones de travail ni les aliments manipulés ultérieurement. De plus, leur matériau résistant permet le nettoyage et si nécessaire, la désinfection pour un entretien correct de la zone de la poubelle, empêchant toute prolifération bactérienne.

ARAVEN dispose de seaux spécifiques pour chaque type de déchets, permettant le tri du déchet généré pour son élimination ultérieure, sans porter préjudice à l'environnement conformément à la réglementation communautaire applicable à cet effet. La gamme des seaux de poubelle va de 22 litres à 120 litres de capacité, s'adaptant aux besoins de volume de déchets générés par l'activité de la cuisine.


100%

Poubelles recyclées

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

BPA FREE







Poubelles fabriquées à partir des déchets issus de notre production. Les déchets plastiques générés dans nos usines de production sont entièrement recyclés et transformés en nouveaux produits sans perdre leurs propriétés. Cela permet de réduire au minimum la pollution de l'environnement.

1

Récupération et transformation

des déchets plastiques

issus de notre production

2

Fabrication en réutilisant

100 % des

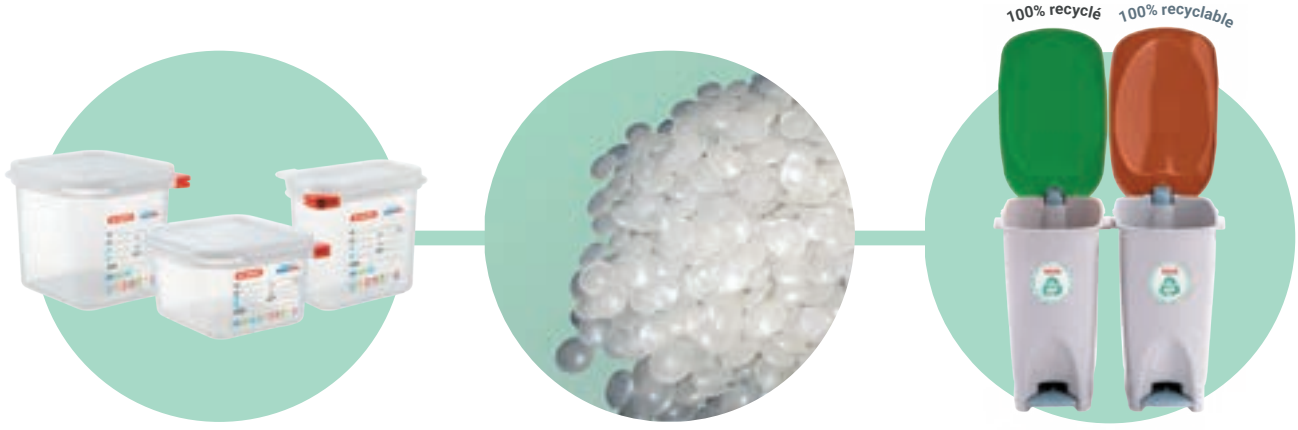
déchets plastiques

3

Nous créons de nouveaux

produits

avec des matériaux



Poubelles recyclées

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F













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



Seaux de poubelle











Avec pédale en plastique rigidifié: pour une plus grande résistance. Cette pédale actionne l'ouverture du couvercle pour éviter tout contact direct avec les déchets déposés dans le conteneur de déchets.

Accessibilité totale. Le couvercle s'ouvre totalement et se loge sur la partie arrière du seau pour vider son contenu facilement.

Poubelles **grand format à roulettes** en caoutchouc pour faciliter le transport.







Ergonomie de son anse qui en facilite la mobilité.

Codification de couleur pour recyclage et tri sélectif des déchets.

Fabriqué en Polyéthylène haute densité (HDPE) qui garantit sa résistance.

+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

Nettoyage et hygiène

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
100%



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



6x
Ref. **40250** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP



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



6x
Ref. **14661** / 12L
ø290xh290mm



10x
Ref. **61220**
210x300xh630mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP



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



6x
Ref. **42866** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP



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



6x
Ref. **88250** / 12L
ø290xh290mm

Rangement multi-usage



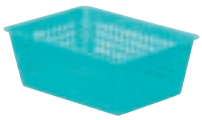
Ref. **00302**
265x180xh185 mm



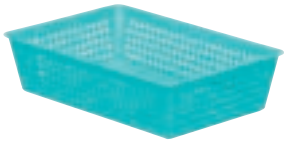
Ref. **00303**
265x180xh185 mm

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

araven

CFS BRANDS

Official Sponsor

Institut Lyfe

Fundación Cruzcampo

basque culinary center

wkc Westminster Kingsway central London's College

gasma GASTRONOMY & MANAGEMENT UNIVERSITY CAMPUS

Collaborating chefs

AKELARE PEDRO SUBIJANA

Martin Berasategui

ENRIQUE OLVERA

JESÚS ALMAGRO COCINA & PASIÓN

Astrance PARIS

UEMURA

LA JA MADA

OUR BRANDS AT CFS BRANDS IN EMEA

araven · CARLISLE · san jamar · winco · GET · elite · SPARTA · JOFEL · DINEX · MERCER CULINARY · BARFLY

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**