araven

FOOD SAFETY INNOVATION

2026 | CFS BRANDS









Innovazione al servizio della **sicurezza alimentare**

ARAVEN è un'azienda internazionale specializzata nella progettazione, nello sviluppo, nella gestione della produzione e nella commercializzazione di prodotti destinati ai professionisti del settore alberghiero.

Facciamo parte di **CFS Brands**, leader mondiale nelle soluzioni per la ristorazione, la sanità e la pulizia. Insieme offriamo qualità e un servizio completo per un'esperienza di acquisto efficiente e redditizia.

Dal 1976 sviluppiamo strumenti di lavoro facili e comodi da usare, versatili e con tutte le garanzie in ambito igienico-alimentare, che aiutano a rispettare le normative e a svolgere l'attività giornaliera in cucina.

Offriamo consulenza e formazione su prodotti, condizioni d'uso e sul rispetto dei regolamenti. Il nostro team di professionisti di ARAVEN garantisce un servizio e un'attenzione personalizzata in tutto il mondo.

ARAVEN collabora con prestigiose scuole di gastronomia, associazioni e rinomati chef nazionali ed internazionali. Il nostro dipartimento di innovazione lavora a stretto contatto con i professionisti per conoscere le esigenze del lavoro quotidiano e per sviluppare nuovi prodotti atti a rispondere adeguatamente alle stesse. Contribuiamo inoltre alla formazione dei futuri chef e all'attrezzatura delle loro cucine con un piano di sostegno al settore alberghiero e della ristorazione.

Il nostro obiettivo è sviluppare il business dei propri clienti e del settore fornendo efficienza in cucina e garantendo la massima qualità degli alimenti in tutti i processi ai quali vengono sottoposti.



INSTITUT Lyfe

basque culinary center

gasma
GASTRONOMY & MANAGEMENT UNIVERSITY CAMPUS

Fundación Cruzcampo

wkc
Westminster Kingsway
central London's College

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

IT

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

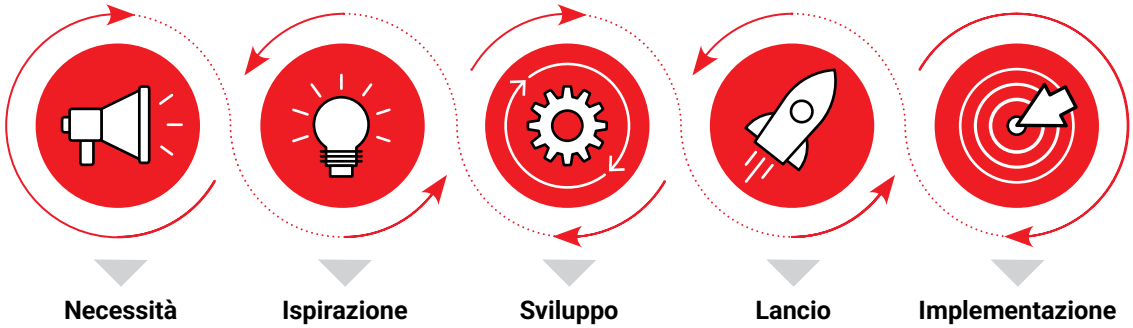
LA JA MADA





Innovazione

ARAVEN è impegnata nell'innovazione, è l'asse principale della creazione di valore. Lavoriamo costantemente per superarci e per far crescere il settore sviluppando prodotti che creano un valore superiore per i nostri clienti e utenti. Incorporiamo la tecnologia più innovativa ai materiali, processi produttivi e sistemi di produzione dei nostri prodotti.



Prodotti sviluppati dai cuochi e per i cuochi. **Il nostro obiettivo è generare nuovi concetti di massima funzionalità per il professionista del settore alberghiero e della ristorazione**. Ci avvaliamo della collaborazione di consulenti esperti in sicurezza alimentare, nonché di chef di tutto il mondo, che contribuiscono, con la loro esperienza e conoscenza, a far sì che il design del prodotto risponda alle necessità del lavoro più esigente. Il feedback da parte dei professionisti della cucina e l'osservazione in loco dei loro processi, insieme alla ricerca sulla sicurezza alimentare, sono la base per lo sviluppo di nuovi prodotti.

ARAVEN cerca di offrire qualcosa di unico al professionista, mettendo l'utente al centro dei nostri sviluppi con soluzioni che garantiscono la conservazione e la manipolazione degli alimenti e il rispetto delle norme di igiene alimentare e contribuiscono all'eccellenza operativa.

1. **Come ottimizzare lo spazio?**
2. **Come snellire il lavoro in cucina?**
3. **Come rispettare le norme sanitarie?**
4. **Come offrire qualcosa di unico che aiuti il professionista?**

Se sei un professionista del settore alberghiero e della ristorazione, vogliamo semplificare la tua attività giornaliera in cucina con strumenti facili e comodi da usare, versatili e con tutte le garanzie in ambito igienico-alimentare. Offriamo prodotti che aiutano a rispettare la normativa e a svolgere l'attività giornaliera in sicurezza e con fiducia.

Disponiamo di brevetti e registri in più di 25 paesi che proteggono i nostri sviluppi più innovativi.





Quali vantaggi offrono i nostri prodotti al professionista in ogni fase della gestione degli alimenti?

ARAVEN ha concentrato i suoi sforzi sull'innovazione nei processi di conservazione e manipolazione degli alimenti, i più esigenti per soddisfare gli standard di sicurezza alimentare.

Stoccaggio e conservazione

ARAVEN è stata pioniera nell'integrare un'etichetta permanente e un sistema ColorClip nei suoi contenitori ermetici per identificare gli alimenti da conservare ed evitare la contaminazione incrociata.I contenitori ermetici ARAVEN permettono di conservare gli alimenti con tutte le garanzie igienico-alimentari. Riducono la carica microbica e l'ossidazione degli alimenti, prolungando la vita utile degli stessi e preservando le proprietà organolettiche ottimali dei prodotti (colore, odore, sapore, consistenza...). I contenitori accessibili sono ideali per garantire uno stoccaggio ottimale e la corretta conservazione dei prodotti in diverse condizioni di temperatura.

Manipolazione e preservazione

I prodotti ARAVEN aiutano a prevenire, ridurre o eliminare i possibili rischi nelle diverse fasi di lavorazione e manipolazione degli alimenti.

Servizio ed esposizione

ARAVEN dispone di un'ampia gamma di prodotti per il servizio e l'esposizione degli alimenti in cui il design e la funzionalità sono stati accuratamente progettati per soddisfare le necessità del personale di servizio e di quello di cucina.

Trasporto

ARAVEN conserva gli alimenti alla temperatura adeguata durante il trasporto, mantenendo la catena del freddo per evitare la moltiplicazione di microrganismi che possono compromettere la qualità e la sicurezza degli alimenti.

Pulizia

I bidoni della spazzatura ARAVEN sono alleati fondamentali nell'implementazione dei sistemi APPCC/HACCP nei processi di pulizia.



Sostenibilità e impegno per il futuro

Tutti i membri di ARAVEN sono impegnati nella sostenibilità come parte dell'impegno per il futuro.

I nostri principi fondamentali sono:

1. **Rispettare i requisiti stabiliti** in ogni lavoro che facciamo, coordinandoli con quelli dei nostri clienti e fornitori.

2. **Prevenire l'inquinamento e l'impatto ambientale**, gestendo correttamente tutti gli aspetti derivati dai nostri processi e attività.

3. **Ridurre al minimo i consumi, la generazione di emissioni e di rifiuti** nei processi di produzione, gestione e riciclaggio.

4. **Promuovere il nostro impegno ambientale** presso i nostri fornitori per coinvolgerli.

5. Cercare il miglioramento continuo delle attività in corso per il **minor impatto sull'ambiente**.

6. **Ridurre la nostra impronta di carbonio** (emissioni di gas a effetto serra – GHG) negli Scope 1, 2 e 3 come obiettivo strategico di ARAVEN S.L.U.

7. **Coinvolgere proattivamente tutto il personale** dell'azienda nell'adempimento dei punti precedenti e nella gestione del valore ambientale delle attività.

La Politica Ambientale di ARAVEN è responsabilità di tutti, ha il pieno appoggio della Direzione Generale e il rispetto della stessa è considerato un obiettivo prioritario.

Questo concetto di responsabilità non si esaurisce nella sezione ambientale, ma include anche l'asse sociale ed economico. In ARAVEN intendiamo la **Sostenibilità come un progetto obbligatorio**. Un impegno che, come cittadini, dobbiamo assumere con il nostro pianeta e con la nostra società attuale e le prossime generazioni. Un progetto strategico chiamato a diventare il nostro modo consueto di lavorare.

Il rispetto per l'ambiente è un attributo essenziale del nostro processo di innovazione. ARAVEN persegue prodotti durevoli realizzati con materiali e processi efficaci e rispettosi del nostro pianeta.

La regola delle 3R

Ridurre
Nella fase di progettazione effettuiamo uno studio per definire gli spessori ideali del pezzo e utilizzare così il minimo materiale nella fabbricazione dell'articolo, senza penalizzare né la qualità né la funzionalità. Analizziamo gli effetti ambientali dei materiali e la loro possibile sostituzione con soluzioni più verdi. Esaminiamo l'intero processo produttivo per ridurre al minimo gli impatti derivanti dall'efficienza dei processi e dalla riduzione dei consumi.

Riutilizzare
ARAVEN non sviluppa prodotti usa e getta, chiamati anche prodotti a perdere o monouso. Tutti gli articoli ARAVEN sono progettati per durare a lungo, in un ambiente professionale con un uso intensivo. Promuoviamo l'uso di prodotti riutilizzabili in tutti i processi di lavoro nell'industria alberghiera e della ristorazione con campagne di sensibilizzazione per i professionisti.

Riciclare
Tutti i **prodotti ARAVEN per il settore Alberghiero sono fabbricati con materiali riciclabili**. Cerchiamo di fabbricare prodotti con un solo materiale, o altrimenti cerchiamo di **facilitare la separazione di materiali e componenti** in prodotti multimateriali per facilitare il riciclaggio degli stessi. Abbiamo una strategia a zero rifiuti con la quale cerchiamo di garantire che i materiali di scarto generati nel processo di fabbricazione siano utilizzati nei nostri prodotti o in quelli dei nostri collaboratori.

Sostenibilità nelle cucine

Proponiamo **soluzioni di conservazione per un business più sostenibile**, con alternative per ridurre la produzione di rifiuti utilizzando film, plastica o fogli di alluminio. I nostri contenitori hanno un'etichetta integrata e non sono necessari ulteriori adesivi per identificare gli alimenti da conservare.
Un risparmio sui costi e un miglioramento continuo possono generarsi in tutte le aree della gestione, anche nell'ambito della conservazione degli alimenti. La quantità di alimenti che viene buttata via a causa di una cattiva gestione della conservazione non solo crea un problema di sostenibilità, ma rappresenta anche un costo aggiuntivo per l'azienda.

Sviluppata per ridurre l'impatto ambientale

Realizzato con il 25% di materiale riciclato*
Ogni prodotto della gamma Araven di bacinelle GN (GastroNorm), coperchi d'appoggio e contenitori quadrati realizzati in Tritan™ Renew contiene almeno il 25% di materiale riciclato.

tritan™ RENEW from Eastman

* Le gamme Araven realizzate in Tritan™ Renew contengono almeno il 25% di materiale riciclato attribuito mediante un sistema di bilancio di massa.



Sicurezza alimentare

L'igiene e la sicurezza alimentare sono una delle priorità principali dei ristoranti. Il canale HORECA e l'industria alimentare tutta sono tenuti a seguire i principi dell'Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo (HACCP) per gestire i rischi e la sicurezza degli alimenti.

La sicurezza alimentare degli alimenti non dipende solo dal loro stato e dal tipo di processo al quale sono sottoposti. I materiali che sono messi in contatto con essi hanno un ruolo assai importante. I prodotti ARAVEN adempiscono e aiutano ad adempire tutte le normative in materia igienico-sanitaria richieste per garantire, insieme ad un ambiente igienico e alle buone pratiche, la sicurezza degli alimenti in tutti i loro processi fino al loro uso.

In ARAVEN abbiamo una particolare cura di tutta la regolamentazione in materia igienico-sanitaria per la tranquillità Della Nostra gentile clientela.



Le Autorità Sanitarie controlleranno che i prodotti utilizzati negli stabilimenti di ristorazione adempiscano la normativa.

I fabbricanti devono certificare l'adempimento della normativa ai loro clienti affinché questa certificazione possa essere trasferita agli stabilimenti di ristorazione.

1. Autorità Sanitarie
2. Stabilimenti di ristorazione
3. Esigenza dell'adempimento
4. Fabbricanti
5. Distributori ristorazione
6. Certificazione dell'adempimento

La Normativa di Sicurezza Alimentare è la nostra guida di lavoro e fonte d'ispirazione nello sviluppo dei nuovi prodotti.

I prodotti ARAVEN, progettati sulla base del CODEX Alimentarius, aiutano le strutture alberghiere e di ristorazione ad applicare le Buone Pratiche di Igiene per prevenire, ridurre o eliminare i possibili rischi nelle diverse fasi di preparazione, manipolazione e conservazione degli alimenti. Questi strumenti di lavoro sono progettati per ridurre al minimo i rischi di contaminazione dei prodotti alimentari e sono prodotti con materiali resistenti alla corrosione, facili da pulire e disinfettare.

Il loro uso, insieme ad un ambiente igienico e alle buone pratiche, garantisce la sicurezza alimentare in tutti i processi, dall'ingresso del prodotto al servizio. Nel settore HORECA per la gestione e il trattamento degli alimenti in cucina, si identificano le seguenti fasi:

Ricezione delle merci → **Stoccaggio e conservazione degli alimenti** → **Manipolazione ed elaborazione degli alimenti** → **Presentazione o servizio degli alimenti**

Certificados

CERTIFIED ISO 9001 ISO 14001

ARAVEN S.L. ha il suo Sistema di Gestione della Qualità certificato ai sensi della norma ISO 9001:2015.

Iscritta nel Registro Generale Sanitario di Alimenti dell'Agenzia Spagnola di Sicurezza Alimentare e Nutrizione. R.D. 191/2011. (R.G.S.A. 39.04328/Z)

Conformità a tutte le normative europee relative ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, quali: Reg. (CE) n. 1935/2004, Reg. (CE) n. 2023/2006, Reg. (CE) n. 1907/2006 (REACH) e Reg. (CE) n. 10/2011 e successive modifiche.

La maggior parte dei nostri prodotti in plastica è realizzata con materie prime riciclabili al 100%.

Azienda aderente al sistema collettivo di responsabilità estesa del produttore (SCRAP) di Ecoembes per il rispetto delle normative sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio: Regio Decreto 1055/2022 e Regolamento (UE) 2025/40.

APPCC / HACCP

L'Analisi di Pericoli e Punti di Controllo Critici è un processo sistematico preventivo per garantire la sicurezza alimentare.

Tutta l'attrezzatura e gli utensili usati nelle zone di conservazione e manipolazione degli alimenti che possono entrare in contatto con gli stessi devono essere fatti di un materiale che non trasmetta sostanze tossiche, odori o sapori; che non sia assorbente; che resista alla corrosione e sopporti ripetute operazioni di pulizia e disinfezione. Le superfici devono essere lisce e prive di fori e fessure.
I prodotti ARAVEN sono progettati con bordi arrotondati facili da pulire, senza spigoli vivi o angoli che possano trattenere residui di sporco, e sono tutti lavabili in lavastoviglie. Inoltre, hanno elementi come il ColorClip e l'etichetta di tracciabilità integrata per mantenere un alto livello di sicurezza alimentare e aiutare ad adempiere alle normative e il sistema di autocontrollo.
Prodotti che soddisfano i più elevati standard in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP), creati in collaborazione con esperti consulenti in materia.

NSF

La Fondazione Nazionale Sanitaria (National Sanitation Foundation) è un'organizzazione indipendente che realizza prove per controlli che si adeguano ai criteri stabiliti per quanto riguarda il design e la costruzione, la valutazione dei materiali e le prove di rendimento. I prodotti ARAVEN sono certificati NSF e sono quindi inclusi negli elenchi dei prodotti NSF. www.nsf.org/Certified/Food/

Il marchio NSF assicura ai consumatori, ai rivenditori e alle autorità di regolamentazione che i prodotti sono stati rigorosamente testati e soddisfano i requisiti di tutte le norme.

MIGRAZIONI

La normativa in materia di migrazione stabilisce dei limiti alla migrazione di sostanze dai materiali plastici ed è applicabile ai materiali plastici a contatto con gli alimenti. ARAVEN è conforme a tutte le normative in materia di migrazione: Direttiva 2005/79/UE, Direttiva 2007/19/UE, Direttiva 2008/39/UE e Regolamento 10/2011/UE e ai rispettivi 18 emendamenti, compreso il n. 18: Reg. 2024/3190 (specifico per i bisfenoli).

TRACCIABILITÀ

Si intende con questo termine la capacità di seguire il percorso degli alimenti o oggetti destinati ad esserne in contatto, dalla loro produzione fino al loro consumo, coprendo tutti i passi della catena di fornitura. Forniamo strumenti per l'adempimento della Normativa di Tracciabilità Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 relative agli alimenti. L'etichetta incorporata nei contenitori per alimenti ARAVEN e il pennarello HORECA marker sono il solo sistema integrale che assicura le Pratiche Corrette d'Igiene e collaborano nell'adempimento di queste normative.

ARAVEN incorpora nei suoi prodotti sistemi d'identificazione per l'adempimento della Normativa Reg (CE) 1935/2004 relativa agli utensili in contatto con gli alimenti.







Misure GastroNorm

L'industria delle attrezzature per la ristorazione utilizza i prodotti di dimensioni standard per consentire l'adattamento tra tutte le attrezzature, gli apparecchi e i contenitori all'interno della cucina, delle celle frigorifere e delle aree di esposizione. Lo standard GN consente di ottimizzare lo spazio durante i diversi circuiti di conservazione, manipolazione e cottura. Semplifica l'organizzazione interna del ristorante e assicura la compatibilità tra diversi sistemi e sistemazioni come tavoli da lavoro, attrezzature di trasporto o tavoli da esposizione.
ARAVEN adotta lo standard di misurazione GastroNorm come principale standard di dimensionamento da utilizzare per i suoi prodotti. Norma EN 631.1 del Comitato di Standardizzazione della Commissione Europea

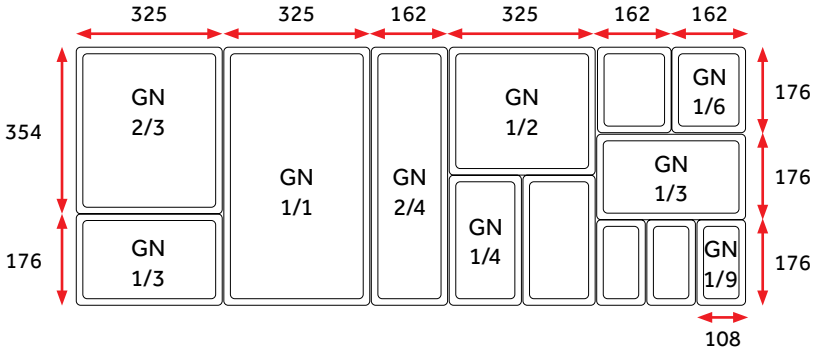
Ti aiutiamo a scegliere le dimensioni e la capacità della vaschetta GN

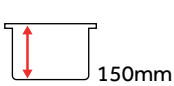
		65mm					100mm				
		5 PP	7 ABS	7 ABS	7 TRITAN	5 PP	5 PP	7 ABS	7 ABS	7 TRITAN	5 PP
0,5L - 4L	GN 1/9	03020 0,6L	74010 0,6L	14010 0,6L	05836 0,6L	04010 0,6L	03021 1L	74011 0,9L	14011 0,9L	05837 0,9L	04011 0,9L
	GN 1/6	03023 1,1L	07796 1L	-	05796 1L	04015 1L	03024 1,7L	07797 1,5L	44016 1,6L	05797 1,5L	04016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

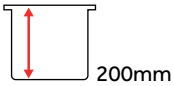




GN 1/9: 176x108 mm
GN 1/6: 176x162 mm
GN 1/4: 265x162 mm
GN 1/3: 325x176 mm
GN 1/2: 325x265 mm
GN 2/3: 354x325 mm
GN 2/4: 530x162 mm
GN 1/1: 530x325 mm







		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

Materiali

PP

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

Consente l'identificazione dell'alimento.
L'equilibro bilanciato delle caratteristiche di forza-peso, rigidità e comportamento alla temperatura rendono questa plastica la soluzione più diffusa tra i professionisti della ristorazione per la conservazione degli alimenti.

Alta resistenza al calore: 95°C. Buon comportamento alle basse temperature -40°C. Buon equilibrio tra rigidità-tenacità. Robustezza, igiene, durata...

Consente il lavaggio nella lavastoviglie.
Buona resistenza superficiale e chimica.
Poco assorbimento d'acqua.

Prodotti senza BPA.



TRITAN™ RENEW

25% Materiale Riciclato Certificato* | BPA FREE | +90°C | +194°F | -40°C | -40°F | 7 TRITAN

Tritan™ Renew è un **nuovo materiale copoliestere**, alternativo al policarbonato, privo di BPA. Tritan™ Renew integra una tecnologia di riciclo molecolare che **consente di recuperare rifiuti plastici difficili da riciclare** e trasformarli in nuova materia prima, riducendo così l'utilizzo di risorse di origine fossile.

Alta resistenza all'impatto:
Molto resistente, durevolezza.
Massima trasparenza per una rapida identificazione dell'alimento e del suo stato.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Stabilità contro gli agenti chimici, non tinge.

*Materiale riciclato attribuito mediante un sistema di bilancio di massa



ABS

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

Alta resistenza all'impatto:
Molto resistente, durevolezza. Prestazioni ottimali a temperature molto basse e a temperature medie. Massima trasparenza per una rapida identificazione dell'alimento e del suo stato.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Grande stabilità dimensionale.
Assorbimento assai basso dell'umidità.
Stabilità contro gli agenti chimici, non tinge.

Productos libres de BPA.



HDPE

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

Senza colorazione ha un colore bianco.

Buona resistenza agli urti, alta resistenza alla corrosione. Buone prestazioni nel congelamento e impedisce il passaggio dell'umidità. Senza essere un materiale rigido, fornisce una buona stabilità dimensionale.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



LDPE

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

Senza colorazione ha un aspetto traslucido.

Molto flessibile. È morbido ed elastico: limite elastico molto alto recupera la sua forma dopo la deformazione.
Buone proprietà meccaniche e ottiche.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



Silicone

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

È un polimero sintetico utilizzato in diversi utensili, contenitori e stampi per la cucina.
Non lascia residui.
Non si consuma. Non invecchia.
Non è corrosivo. Non si ossida con il metallo.
Non si deforma, recupera il suo stato iniziale.
Non si rompe come il vetro.
Non altera il sapore degli alimenti. Insipida.
Non funge da supporto per lo sviluppo dei batteri. Innocuo
Impermeabilità. Repelle l'acqua.
Non usare utensili appuntiti.
Resistenza alle temperature estreme.
Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



SAN

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

Materiale molto trasparente quando non è colorato, conferendo all'articolo una grande visibilità e luminosità.

Quando si mescola con il colorante, è anche di grande presenza.

È rigido ma più fragile del resto dei materiali.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



PS

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

Materiale di eccellente presenza, luminosità e finitura superficiale.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



Altri materiali:

Polipropilene espanso: +120°C | +248°F | -40°C | -40°F | 5 EPP

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

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

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



Conservazione
16 - 91



Manipolazione
92 - 123



Servizio ed esposizione
124 - 157



Transporto
158 - 167



Pulizia
168 - 177

Ermetici in propilene GN 22 - 25
Polipropilene Universale 26 - 31
Vaschette GN universali in ABS 30 - 33
Coperchio Universale in PP 34
Coperchio in PP 35
Contenitore ed ermetici ABS 36 - 39
Contenitori TRITAN™ RENEW 40 - 43
Vaschetta Forata Universale 44 - 46
Graticola GastroNorm 47
Coperchi ermetici 48
Coperchi in silicone GN 49
Coperchi di appoggio universale 50
Coperchio di appoggio con incavo 51
Sistemi di identificazione 52 - 53
Antiallergeni 54 - 57
Vaschette GastroNorm 2/1 58 - 61
Sistemi di scongelamento 62 - 63
Vaschetta 60x40 64 - 67
Carrello 60x40 68
Piattaforma estensibile 69
Bôites accessibles 70 - 73
Contenitori quadrati 74 - 77
Altri contenitori 78 - 79
Carrello GastroNorm 1/1 80 - 81
Torri di contenitori GastroNorm 82 - 85
Scaffalature 86 - 91

Taglieri 94 - 97
Dosatore di salsa 98 - 101
Minidosatori 102 - 103
Dispenser per salsa antigoccia 104 - 105
Dispenser per salsa a 3 punte 106 - 107
Dosatore a fori ed olio 108
Organizzatore di dispenser 109
Dispenser per salse 110 - 113
Rubinetto per liquidi 114 - 115
Contenitori senza coperchio 116 - 119
Ciotole e colapasta 120 - 122
Coperchi rotondi in silicone 123

Vassoio 5 compartimenti 126 - 128
Carrello porta vassoio 5 compartimenti 129
Vassoi da servizio e da esposizione 130 - 131
Carrello portavassoi 133
Vassoi da esposizione 134 - 135
Expovassoio ed expovetrine GN 136
Campane copripiatto 137
Stoviglie da catering 138 - 141
Bicchieri e brocche 142 - 147
Brocca 148 - 150
Servizio da tavola 151 - 152
Portaposate 153
Carrello servizio al tavolo 152 - 156
Organizers 157

Armadi isotermici GastroNorm 160
Armadi isotermici GN HDPE 162
Isotermico per liquidi 163
Piattaforme GastroNorm 163
Contenitori con coperchio 164 - 165
Food Bacs 166 - 167

Pattumiere 170 - 175
Pulizia e igiene 176
Ordinamento multiuso 177





Conservazione

Un buon contenitore di conservazione è un elemento imprescindibile in una cucina giacché le proprietà d'un buon alimento possono deteriorarsi se esso non è conservato in contenitori idonei. Una conservazione idonea degli alimenti adempirà un obiettivo duplice:

1. Assicurare una qualità igienico-sanitaria ottima.

2. Ridurne il livello di perdite per deterioramento.

La corretta conservazione degli alimenti ricchi di proteine è fondamentale per diverse ragioni:

• Garantisce l'igiene e la sicurezza alimentare e la salute dei commensali, il rispetto delle normative. Evita i rischi di contaminazione batteriologica, che nel caso delle proteine possono essere gravi.

• Riduce lo spreco di questo tipo di alimenti, che solitamente sono i più cari tra quelli conservati in cucina.

• Garantisce la qualità delle elaborazioni e il loro risultato finale. Mantiene le proprietà organolettiche degli alimenti (colore, sapore, consistenza...) garantendo che arrivino al cliente in perfette condizioni dopo l'elaborazione degli stessi.

Aspetti come l'ottimizzazione dello spazio nella conservazione, il controllo delle date di confezionamento, l'elaborazione e la pre-elaborazione o l'identificazione degli alimenti sono basilari per l'introduzione del sistema e la gestione efficiente. A questo proposito, ARAVEN fornisce strumenti quali:





- Scaffali di materiali non porosi e inalterabili in condizioni di umidità: plastica o alluminio anodizzato. Sacffali perforati, per rendere più facile la circolazione dell'aria.

- Contenitori con grande varietà di capacità, per abbinare le dimensioni del contenitore e la quantità abituale del consumo.

- Metodi per una collocazione corretta degli alimenti in funzione del loro gruppo e natura, in modo da evitare inquinamenti crociati.

- Contenitori con etichetta permanente di tracciabilità, in modo da poter registrare l'origine dell'alimento, la sua elaborazione, la data di conservazione,...
- Sistemi che rendono più facile una rotazione ordinata degli alimenti: il primo che entra, il primo che ne esce.

- Sistemi di separazione dell'esudato, per una conservazione corretta di carni e pesci crudi.

Contenitori con coperchio per evitare la contaminazione incrociata tra diversi tipi di alimenti. Questo sistema è più sostenibile rispetto all'utilizzo dei film plastici o dei fogli di alluminio. Evita inoltre che l'alimento si secchi e che assorba o rilasci odori che potrebbero penalizzarne la qualità.

I prodotti ARAVEN sono dotati di elementi volti a garantire l'eccellenza operativa che facilitano la gestione della materia prima conservata, assicurando la conservazione ottimale delle proprietà organolettiche di questi alimenti.



Etichetta permanente IML

Identificare i contenitori utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio con le informazioni necessarie per garantire la tracciabilità di tutti i prodotti.

I contenitori ARAVEN hanno **un'etichetta di tracciabilità permanente** integrata nel contenitore stesso, in modo tale da poter identificare il contenuto e conservare le informazioni associate alla sua origine. Possiamo registrare l'origine dell'alimento, il tipo di prodotto, l'elaborazione, le condizioni di conservazione, la data di conservazione, ecc.

L'etichetta permanente incorporata ai contenitori di alimenti ARAVEN è **l'unico sistema integrale che garantisce delle pratiche corrette di igiene**. Permette al professionista della cucina di identificare il contenuto e di preservare le informazioni associate alla sua origine scrivendo dati come: l'origine dell'alimento, la sua elaborazione, la data di conservazione, ecc.

Nella conservazione, il controllo delle date di imballaggio e l'identificazione degli alimenti sono fondamentali per l'implementazione del sistema APPCC/HACCP e per una gestione efficiente. Con un ordine maggiore si ottiene un maggiore controllo delle materie prime, il che implica una riduzione degli sprechi e quindi un risparmio nei costi.

Risparmio: non richiede l'ingombrante e costosa sostituzione dell'etichetta. Non è necessario attaccare e staccare etichette di carta.

Facilità d'uso e comodità: non bisogna far altro che scrivere sull'etichetta con il pennarello ARAVEN le informazioni dettagliate.

Igiene: l'etichetta integrata non lascia residui e resta come nuova, lavaggio dopo lavaggio in lavastoviglie.



La conservazione professionale rinnovata

Le nuove gamme di **bacinelle Gastronorm** e **contenitori quadrati** realizzati in Tritan™ Renew rispondono alle diverse esigenze della cucina professionale, offrendo un'elevata resistenza e una conservazione ottimale degli alimenti. **Mantengono gli elevati standard di qualità e affidabilità** che contraddistinguono Araven nella conservazione professionale.

Minore impatto ambientale

Maggiore trasparenza e resistenza

Maggiore durata e risparmio

Più efficienza e igiene nella tua cucina

COLEZZIONE ARAVEN TRITAN™ RENEW

25% MATERIALE RICICLATO*

*Materiale riciclato attribuito mediante un sistema di bilancio di massa.

BPA FREE



ColorClip

7 Colorclip che facilitano la gestione degli alimenti in cucina, sulla base di diversi criteri quali:

Classificazione per tipologia di alimento: i contenitori ARAVEN, grazie alla loro identificazione ColorClip, aiutano a prevenire la contaminazione incrociata, assicurando che il contenuto di questo contenitore sia sempre della stessa natura: pollame, carne rossa, verdure/frutta o pesce. Nel sistema di identificazione vengono incorporati due nuovi colori: il bianco per i latticini e il marrone per i carni trattate e insaccati.



Pesce | Pollame | Carni rosse | Elaborati | Vegetali | Prodotti lattiero | Allergeni

Classificazione per data: 7 Colorclip identificativi permettono di classificare l'elaborazione di ogni giorno della settimana.



Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì | Sabato | Domenica



Classificazione operativa in un ristorante: agevolando l'identificazione e l'accesso ai contenuti. Riduzione dei tempi di approvvigionamento per le stazioni di lavoro e i tavoli di preparazione. Per aiutarti nell'elaborazione dei menù e per regolare al massimo i tempi di risposta.

Sette colori per identificare le materie prime relative a un certo menù. Esempio:



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

Classificazione per linea operativa e aree di lavoro per processo: sistemi per classificare e organizzare le proteine conservate in base a criteri quali la data di conservazione, di processo, di scongelamento, ecc.



Linea fredda | Linea calda | Alimento processato | Alimento semi-processato | Alimento crudo | Partida di antipasti | Partida di primi | Partida di secondi


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

Ermetici in propilene GN

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE









I contenitori ermetici ARAVEN consentono di conservare gli alimenti con tutte le garanzie igienico-alimentari, impedendone il deterioramento dannoso e proteggendoli dalla contaminazione incrociata.

I contenitori ARAVEN, grazie alla loro tenuta ermetica, allungano la vita utile degli alimenti fino al 25%*.

Allunga la vita utile degli alimenti:

1. Seleziona la misura GastroNorm del contenitore ARAVEN che meglio si adatta al volume di materia prima da conservare. Più cibo c'è nel contenitore, meno ossigeno ci sarà al suo interno.

2. Quando chiudi il contenitore, premi il centro del coperchio per rimuovere un po' dell'aria presente all'interno del contenitore. Premere il coperchio al centro e chiuderlo seguendo la direzione di uscita dell'aria. In questo modo si estrae parzialmente l'aria per una migliore conservazione degli alimenti.

Il coperchio, dotato di un canale che consente di estrarre parzialmente l'aria dall'interno del contenitore, permette di ridurre l'ossidazione dell'alimento.





*Studio condotto dal Gruppo di Ricerca sugli Alimenti di Origine Vegetale dell'Università di Saragozza.

Ermetici in propilene GN







Doppia chiusura **ermetica** per una protezione totale dell'alimento. Il coperchio è fabbricato in LDPE, un materiale più flessibile che permette che la base combaci correttamente.

Etichetta integrata: l'etichetta permanente permette al professionale della cucina l'identificazione del contenuto e la preservazione delle informazioni associate alla sua origine, collaborando all'adempimento delle Normative sulla Tracciabilità Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 relative agli alimenti.

ColorClip: Codice di colore per evitare gli inquinamenti crociati. I contenitori ARAVEN, grazie alla loro identificazione ColorClip, aiutano a prevenire l'inquinamento crociato, assicurando che il contenuto di questo contenitore sia sempre della stessa natura: cacciagione, carni rosse, verdure/frutta o pesci.







Scala graduata: Asta graduata GastroNorm e indicatore di misura.

Facile apertura: Il coperchio del contenitore è dotato di una maniglia che ne facilita l'apertura.

Misure GastroNorm: prodotti concepiti e fabbricati secondo dimensioni e specificazioni stabilite nella Norma EN 631.1. Seleziona la misura GastroNorm del contenitore ARAVEN che meglio si adatta al volume di materia prima da conservare. Più cibo c'è nel contenitore, meno ossigeno ci sarà al suo interno.

Impilabili con coperchio e **incastrabili** a vuoto.

Pulizia facile: Bordi arrotondati: il loro particolare design evita l'accumulazione di resti e ne rende più facile la pulizia.

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

Penarello Marker
Pág. 53



Graticola GastroNorm
Pág. 47


PANES

Vaschette in polipropilene Universale











Con l'incisione superficiale in pezzo e usando il pennarello ARAVEN Horeca Marker per scrivere su questa parte della vaschetta, possiamo identificare il contenuto preservando le informazioni associate alla sua origine o alla sua manipolazione.

Le vaschette sono provviste sul bordo superiore di registrazioni dei giorni della settimana e dell'ora, in modo che l'operatore possa conoscere l'ora e il giorno di scadenza del cibo, marcati durante la sua lavorazione. La scala di misurazione nelle vaschette permette di controllare la quantità dei liquidi contenuti.

Vaschette in polipropilene Universale







Con **l'incisione superficiale** in pezzo e usando il pennarello ARAVEN Horeca Marker per scrivere su questa parte della vaschetta, possiamo identificare il contenuto preservando le informazioni associate alla sua origine o alla sua manipolazione.

Le vaschette sono provviste sul bordo superiore di registrazioni dei giorni della settimana e dell'ora, in modo che l'operatore possa conoscere l'ora e il giorno di scadenza del cibo, marcati durante la sua lavorazione. La scala di misurazione nelle vaschette permette di controllare la quantità dei liquidi contenuti.

Ermeticità: coperchio di bi-iniezione materiale con giunto in caucciù, per assicurare la massima protezione degli alimenti, anche nei contenitori grandi.







Facile da pulire: Bordi arrotondati: il suo particolare design evita l'accumulazione di resti e ne agevola la pulizia.

Ergonomia: il suo bordo ergonomico rende più facile la manipolazione del contenitore.

Scala di contenuto: scala di misurazione e indicatore di misura GastroNorm.

Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricanti secondo le dimensioni e specificazioni stabilite dalla Norma EN 631.1. Seleziona la misura GastroNorm del contenitore ARAVEN che meglio si adatta al volume di materia prima da conservare. Più cibo c'è nel contenitore, meno ossigeno ci sarà al suo interno.

Vaschette in polipropilene Universale

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



Vaschette GN universali in ABS

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





Gamma di vaschette GastroNorm in ABS (BPA FREE) per esposizione di alimenti su tavola fredda e corretta conservazione nelle celle frigorifere.

Nella parte Operativa permette la creazione di “specchi” tra l’area di processo/tavola fredda e di conservazione/armadi freddi per facilitare la preparazione, sistemazione in lotti e il servizio. Adattamento del contenitore al tipo di alimento che contiene e al lotto di produzione e consumo.



Vaschette GN universali in ABS



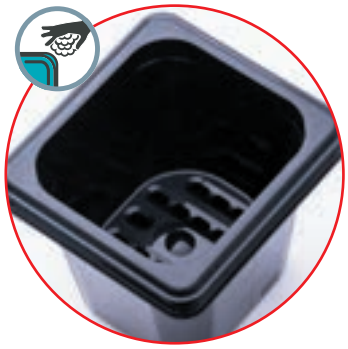




Con **l'incisione superficiale** in pezzo e usando il pennarello ARAVEN Horeca Marker per scrivere su questa parte della vaschetta, possiamo identificare il contenuto preservando le informazioni associate alla sua origine o alla sua manipolazione.

Versatilità: Permette di coprire un contenitore con un'altro contenitore.Il contenitore può chiudersi con un altro contenitore in modo da adattarsi alla capacità necessaria in ogni momento. Uso doppio del coperchio. Il coperchio è anche un vassoio (GN 1/1 e GN 1/2). Basta ribaltare il coperchio e diventa un vassoio con dimensioni GastroNorm.

Ermeticità: coperchio di bi-iniezione materiale con giunto in caucciù, per assicurare la massima protezione degli alimenti, anche nei contenitori grandi.







Facile da pulire: Bordi arrotondati: il suo particolare design evita l'accumulazione di resti e ne agevola la pulizia.

Ergonomia: il suo bordo ergonomico rende più facile la manipolazione del contenitore.

Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricanti secondo le dimensioni e specificazioni stabilite dalla Norma EN 631.1. Seleziona la misura GastroNorm del contenitore ARAVEN che meglio si adatta al volume di materia prima da conservare. Più cibo c'è nel contenitore, meno ossigeno ci sarà al suo interno.

+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

Coperchio Universale GN
Pág. 35



Portamine BIANCA
Pág. 53

Graticola GastroNorm
Pág. 47



Coperchi ermetici
Pág. 48



Coperchi di appoggio
Pág. 50-51

Coperchio Universale in polipropilene

NSF 04013 04018 04022 04029 04038 04062

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







Permette di chiudere la maggior parte delle vaschette GastroNorm in diversi materiali. Provviste di una maniglia per facilitare l'apertura. Impilamento con coperchio e registro di base. Versione con incastro per alloggiare il cucchiaio o utensile nella zona di servizio con il coperchio in posizione sulla vaschetta.

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

Versione con incastro

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

Coperchio in polipropilene

NSF _7390 _7391 _7392 _7393 _7394 _7395

BPA FREE

GN

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

NSF 0





6x



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



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



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



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



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



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

ColorClip

7 Colorclip che facilitano la gestione degli alimenti in cucina, sulla base di diversi criteri.





16x

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


araven

Contenitore ed ermetici ABS





La linea di vaschette e contenitori ermetici è realizzata in ABS, un materiale alternativo al policarbonato, senza BPA, che offre un'elevata resistenza agli urti. Di colore azzurro, che non altera l'identificazione del contenuto, offre una massima trasparenza per una rapida identificazione dell'alimento e del suo stato.







Etichetta integrata: per l'adempimento della normativa di tracciabilità: Reg (CE) n. 852/2004 Reg (CE) n. 178/2002. L'etichetta Permanente permette al professionale della cucina di identificare il contenuto e preservare le informazioni associate alla sua origine, aiutando all'adempimento della Normativa di Tracciabilità Reg. (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 relativi agli alimenti.

Versatilità: Permette di coprire un contenitore con un'altro contenitore.Il contenitore può chiudersi con un altro contenitore in modo da adattarsi alla capacità necessaria in ogni momento. Uso doppio del coperchio. Il coperchio è anche un vassoio (GN 1/1 e GN 1/2). Basta ribaltare il coperchio e diventa un vassoio con dimensioni GastroNorm.

Ermeticità: coperchio di bi-iniezione materiale con giunto in caucciù, per assicurare la massima protezione degli alimenti, anche nei contenitori grandi.







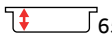
Facile da pulire: Bordi arrotondati: il suo particolare design evita l'accumulazione di resti e ne agevola la pulizia.

Ergonomia: il suo bordo ergonomico rende più facile la manipolazione del contenitore.

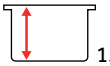
Scala di contenuto: scala di misurazione e indicatore di misura GastroNorm.

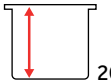
Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricanti secondo le dimensioni e specificazioni stabilite dalla Norma EN 631.1. Seleziona la misura GastroNorm del contenitore ARAVEN che meglio si adatta al volume di materia prima da conservare. Più cibo c'è nel contenitore, meno ossigeno ci sarà al suo interno.

Contenitore ed ermetici 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

Perforada

Per ottenere una conservazione perfetta consente la separazione dell'esudato dello stesso alimento.
Altri usi: colapasta per paste e verdure.



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

Penarello Marker
Pág. 53



Graticola GastroNorm
Pág. 47

Coperchi ermetici
Pág. 48



Coperchi di appoggio
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

Contenitori GN TRITAN™ RENEW





La nuova gamma di bacinelle Gastronorm realizzate in Tritan™ Renew combina i vantaggi del formato GN con le prestazioni di un materiale resistente, durevole e altamente trasparente.

Le **dimensioni standardizzate garantiscono la compatibilità** con i diversi sistemi Gastronorm utilizzati nelle cucine professionali, facilitandone l'integrazione e ottimizzando lo spazio. Inoltre, elementi come **l'etichetta di tracciabilità** e **l'elevata trasparenza** facilitano l'identificazione e il controllo degli alimenti, contribuendo a una gestione quotidiana più sicura ed efficiente.



Sviluppata per durare

Elevata resistenza agli urti
Materiale praticamente infrangibile, durevole e adatto a un utilizzo intensivo. Resiste a rotture, crepe e deformazioni, anche in ambienti freddi. Durante la pulizia mantiene inalterate la propria resistenza e durata.

Sicurezza alimentare
Materiale resistente alla rottura, che riduce il rischio che eventuali frammenti entrino in contatto con gli alimenti durante la preparazione.

Resistente alle macchie e non assorbe gli odori
Non si macchia a contatto con salse o alimenti acidi e mantiene il proprio aspetto originale. Dopo il lavaggio, non trattiene gli odori degli alimenti o delle preparazioni conservati in precedenza.



Sviluppata per garantire un risparmio

Durata prolungata
Mantiene l'aspetto, la forma e la trasparenza originali anche con un utilizzo intensivo in ambienti professionali.

Minori costi di sostituzione
La sua durata riduce la necessità di sostituzioni rispetto ad altri materiali, consentendo di risparmiare tempo operativo e costi.

Resistenza chimica
Mantiene le proprie caratteristiche con l'utilizzo dei comuni prodotti chimici, senza deterioramento superficiale, microfessurazioni né perdita di trasparenza.

Contenitori GN TRITAN™ RENEW











Etichetta integrata: per l'adempimento della normativa di tracciabilità: Reg (CE) n. 852/2004 Reg (CE) n. 178/2002. L'etichetta Permanente permette al professionale della cucina di identificare il contenuto e preservare le informazioni associate alla sua origine, aiutando all'adempimento della Normativa di Tracciabilità Reg. (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 relativi agli alimenti.

Versatilità: Permette di coprire un contenitore con un'altro contenitore.Il contenitore può chiudersi con un altro contenitore in modo da adattarsi alla capacità necessaria in ogni momento. Uso doppio del coperchio. Il coperchio è anche un vassoio (GN 1/1 e GN 1/2). Basta ribaltare il coperchio e diventa un vassoio con dimensioni GastroNorm.

Ermeticità: coperchio di bi-iniezione materiale con giunto in caucciù, per assicurare la massima protezione degli alimenti, anche nei contenitori grandi.







Facile da pulire: Bordi arrotondati: il suo particolare design evita l'accumulazione di resti e ne agevola la pulizia.

Ergonomia: il suo bordo ergonomico rende più facile la manipolazione del contenitore.

Scala di contenuto: scala di misurazione e indicatore di misura GastroNorm.

Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricanti secondo le dimensioni e specificazioni stabilite dalla Norma EN 631.1. Seleziona la misura GastroNorm del contenitore ARAVEN che meglio si adatta al volume di materia prima da conservare. Più cibo c'è nel contenitore, meno ossigeno ci sarà al suo interno.

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 | 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

Penarello Marker
Pág. 53



Graticola GastroNorm
Pág. 47

Coperchi ermetici
Pág. 48



Coperchi di appoggio
Pág. 50-51





Vaschetta Forata Universale

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS









La corretta conservazione degli alimenti che rilasciano liquidi comporta l'uso di vaschette perforate che permettono la separazione dell'essudato dall'alimento stesso. In questo modo si riduce il livello di sprechi del prodotto.

Dopo il processo di lavaggio delle verdure fresche, la vaschetta perforata permette di scolare e asciugare rapidamente il cibo prima della conservazione o della lavorazione.

Dopo la cottura, la vaschetta perforata scola il liquido in eccesso dalla verdura/pasta cotta.

Dopo aver tagliato a pezzi la verdura per l'impiattamento (per esempio il pomodoro tagliato per il montaggio dell'insalata sul tavolo di manipolazione), si raccomanda di tenerla in una vaschetta perforata in modo tale che il liquido che rilascia non entri in contatto con le verdure e rallenti il processo di decomposizione degli stessi.



Vaschetta Forata Universale

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





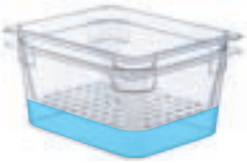
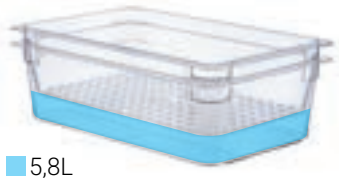


Ottima geometria: La base ondulata è stata appositamente progettata in modo tale che l'area di contatto con gli alimenti sia minima. I fori sul fondo facilitano la fuoriuscita del liquido prodotto dal processo di scongelamento degli alimenti (essudazione)..

Ergonomia: il loro bordo ergonomico rende più facile la manipolazione. Contenitori profondi muniti di asole laterali.

Facili da pulire: il loro design speciale evita l'accumulazione di resti e ne rende più facile la pulizia.

Misure GastroNorm: prodotti concepiti e fabbricati secondo dimensioni e specificazioni stabilite nella Norma EN 631.1.

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

Coperchi ermetici Pág. 52-53



Coperchi di appoggio Pág. 54-55



Graticola GastroNorm

NSF 00241 00242 00243 00254 00256 01923

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

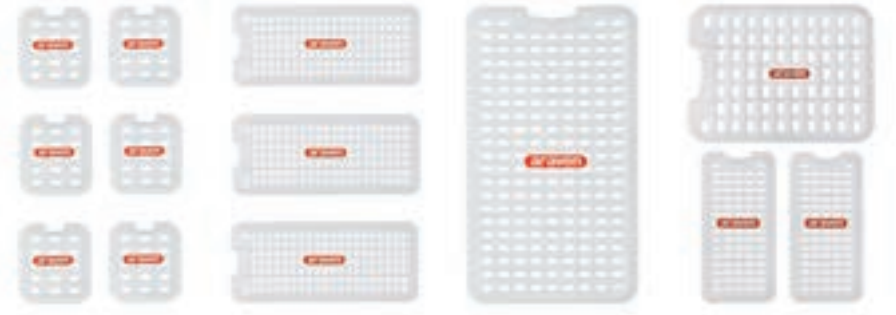
HDPE

BPA FREE

20mm

GN





Elementi essenziali in qualsiasi cucina dove siano eseguiti processi di conservazione sono le Graticole GastroNorm. Il loro uso per una conservazione corretta degli alimenti che sprigionano liquidi ridurrà il livello di perdite per deterioramento.

La graticola è collocata nel fondo del contenitore e favorisce il drenaggio di liquido verso il suo fondo, evitando così qualsiasi contatto tra liquido e alimento, riducendo il rischio di proliferazione batterica.

ARAVEN conta su graticole adattate ai suoi contenitori di alimenti (sia in dimensioni GastroNorm sia in altre dimensioni) nel cui design si è tenuto conto dell'evacuazione dell'esudato, permettendo così una conservazione di qualità.



Ottima geometria: prevista per una corretta evacuazione dell'esudato. Altezza che permette di separare l'esudato dall'alimento. Adempiscono la normativa igienico-sanitaria che raccomanda di evitare il contatto tra alimento ed esudato.

Bordi arrotondati: il loro design particolare evita l'accumulazione di resti e ne rende più facile la pulizia.

Ergonomia: il suo bordo ergonomico rende più facile la manipolazione della graticola.



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**

Coperchi ermetici

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP 5

BPA FREE









La gamma ARAVEN di coperchi ermetici di bi-iniezione con guarnizione in gomma chiude ermeticamente il contenitore e garantisce la massima protezione degli alimenti.

Il coperchio ermetico evita che il cibo si secchi e che assorba o rilasci odori che potrebbero comprometterne la qualità.

Il coperchio ermetico evita che il contenuto liquido fuoriesca dal contenitore durante lo stoccaggio e il trasporto.



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

Coperchi in silicone GN







I coperchi in silicone ARAVEN possiedono chiusura totalmente ermetica e aiutano a conservare gli alimenti freschi più a lungo.

I coperchi in silicone ARAVEN possiedono chiusura totalmente ermetica e aiutano a conservare gli alimenti freschi più a lungo. Basso carico Microbico, minore ossidazione e mantenendo consistenza, aroma e sapore dell'alimento.

Grazie alla flessibilità del materiale, questi coperchi sono universali e servono per ogni tipo di contenitori della stessa dimensione GN, indipendentemente dal materiale di fabbricazione; sono adatti per policarbonato, polipropilene, melammina, porcellana, acciaio inox, etc. La loro trasparenza permette l'identificazione dell'alimento conservato.

Sono idonei per l'uso in forno tradizionale fino a 200 gradi e anche per microonde, riducendo il tempo di cottura ed ottenendo così un risparmio energetico. Possono essere congelati fino a -40 gradi.



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**

Coperchi di appoggio universale

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







Il coperchio di appoggio universale di ARAVEN permette di coprire la maggior parte dei vassoi GastroNorm in diversi materiali.

Dotato di una maniglia per facilitarne l'apertura.
Per la conservazione di alimenti vegetali crudi con un alto contenuto di acqua, i contenitori non devono essere chiusi ermeticamente e il coperchio non deve essere usato come supporto. La frutta e la verdura fresca hanno un alto contenuto di acqua; questa caratteristica è fondamentale per la loro corretta conservazione perché, col tempo, si verifica una perdita di umidità che può condensare sulle pareti e sul fondo del contenitore degli alimenti, favorendo la comparsa di muffe e accelerando il processo di decomposizione delle verdure.



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**

Coperchio di appoggio con incavo





Il coperchio di appoggio universale di ARAVEN permette di coprire la maggior parte dei Vassoi GastroNorm in diversi materiali.

È dotata di un incavo per accogliere il cucchiaio o l'utensile nell'area di servizio con il coperchio posizionato sulla vaschetta.

Nell'area del buffet, questo coperchio protegge il cibo dalla contaminazione esterna nell'esposizione fino al momento del servizio. Il coperchio è dotato di una maniglia per facilitarne l'apertura.



GN 1/9
176x108 mm
Ref. **14013**

GN 1/6
176x162 mm
Ref. **13018**

GN 1/4
265x162 mm
Ref. **14022**

GN 1/3
325x176 mm
Ref. **14029**

GN 1/2
325x265 mm
Ref. **14038**

GN 2/4
530x162 mm
Ref. **14054**

GN 1/1
530x325 mm
Ref. **14062**


arnven

Sistemi di identificazione





Risparmio: non richiede l'incomoda e costosa sostituzione dell'etichetta. Non è necessario incollare e rimuovere etichette di carta.

Facilità d'uso + comodità: etichetta con tutta l'informazione richiesta da Sanità. È così facile come scriverci sopra con il pennarello ARAVEN le informazioni dettagliate nell'etichetta.

Igiene: etichetta integrata che non lascia tracce e sembra nuova dopo il lavaggio nella lavastoviglie.



Penarello HORECA Marker:

Concepito specialmente da ARAVEN per aiutare il ristoratore ad adempire la normativa sulla tracciabilità.

Per rendere più facile l'uso del contenitore con l'etichetta, ARAVEN mette a Sua disposizione un pennarello HORECA marker con inchiostro permanente con acqua e facile da pulire nella lavastoviglie. Basta scrivere sull'etichetta i dati necessari: quando arriva il momento di lavare il contenitore, Lei vedrà come il testo viene facilmente eliminato durante il lavaggio o strofinandolo soavemente sotto uno spruzzo d'acqua calda.





Ref. **00393**



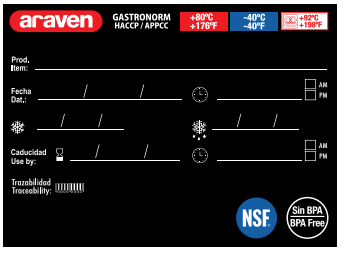
Ref. **00394**

Portamine BIANCA:

Portamine scrittura secca, non permanente, solubile.
Scrittura di color bianco: ottimo per superfici opache, scure e trasparenti.

Adeguate per quasi tutte le superfici come plastica, vetro, cuoio, tela, pietra, metallo e legno.

Solubile in acqua, non si secca e senza odore.
Ricaricabile con il ricambio di mine Rif. 02395







Ref. **02393**



Ref. **02395**

ColorClip:

7 Colorclip che facilitano la gestione degli alimenti in cucina, sulla base di diversi criteri.



16x

Ref. **03019**
165x100xh6 mm


araven
ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Ermetici antiallergeni

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

Identifica e differenzia dagli altri contenitori l'alimento di un cliente con allergie o intolleranze alimentari

Il Colore Viola dell'Ermetico ARAVEN identifica e differenzia dagli altri contenitori l'alimento di un cliente con allergie o intolleranze alimentari, al fine di isolarlo e proteggerlo da possibili contaminazioni con sostanze che potrebbero scatenare reazioni allergiche. Identificandolo correttamente impediamo l'assunzione accidentale di tali alimenti da parte di questo gruppo a rischio.

Con l'etichetta permanente speciale identifichiamo l'allergene nell'ermetico ARAVEN, garantendo una corretta conservazione dei cibi per quei clienti con allergie o intolleranze
alimentari. Oltre ad essere completamente ermetici, i contenitori sono disegnati per conservare con la massima garanzia e proteggere gli alimenti dal rischio di contaminazione incrociata da allergeni alimentari.



Obiettivo
Ai sensi della nuova legge sull'informazione alimentare (allergeni), contenuta nel regolamento europeo 1169/2011 sulle informazioni alimentari fornite al consumatore, è obbligatorio informare sui possibili allergeni presenti nei piatti o prodotti, in modo tale che qualsiasi commensale sappia cosa può mangiare o meno senza doversi identificare come allergico o intollerante e chiedere un trattamento speciale.

Quando è entrata in vigore?
A partire dal 13 dicembre 2014 tutte le imprese alimentari sono obbligate a fornire informazioni sugli ingredienti allergenici utilizzati negli alimenti venduti o forniti. Con questa nuova legge la responsabilità del fatto che il consumatore abbia una reazione allergica o di intolleranza ricade sul ristorante che può incorrere in multe e sanzioni.

Quali stabilimenti alberghieri e di ristorazione sono interessati da questa legge?

• Servono pasti come bar, ristoranti o servizi di catering.

• Vendono alimenti non confezionati o confezionati su richiesta del consumatore (affettati, pane, piatti pronti o alimenti sfusi).

• Vendono o forniscono cibo non confezionato ad altri stabilimenti come scuole, ospedali, residenze...

Come fornire le informazioni?

Le informazioni sugli allergeni devono essere chiare, leggibili e disponibili oralmente o per iscritto su supporti come il menù, una lavagna o un cartello accanto all'alimento.

Quali sono i prodotti alimentari che possono causare allergie di cui il consumatore dovrebbe essere informato?

- Prodotti lattiero caseari e derivati (compreso il lattosio)
- Crostacei e prodotti a base di...
- Sesamo e prodotti a base di...
- Sedano e prodotti derivati
- Uovo e prodotti a base di...
- Soia e prodotti a base di...
- Molluschi e prodotti a base di...
- Lupini e prodotti a base di...
- Pesce e prodotti a base di...
- Glutine e prodotti derivati...
- E-X Concentrazioni di solfiti di zolfo (concentrazioni > 10mg/kg)
- Arachidi e prodotti a base di...
- Mostarda e prodotti derivati...
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati)

Contenitori ermetici antiallergici







Colore viola identificativo: Identifica e differenzia dagli altricontenitori l'alimento di un cliente con allergie o intolleranze alimentari al fine di isolarlo e proteggerlo da possibili contaminazioni con sostanze che potrebbero scatenare reazioni allergiche.

Etichetta integrata: l'etichetta permanente permette al professionista della cucina di identificare il contenuto e preservarne le informazioni riguardanti l'origine, aiutandolo ad ottemperare alle Normative sulla Tracciabilità Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2 in materia di alimenti.

Ermetico: Doppio bordo ermetico al fine di conservare con tutte le garanzie gli alimenti per i clienti con allergie o intolleranze alimentari.

Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricati secondo dimensioni e requisiti stabiliti nella Norma EN 631.1.

150 mm

GN 1/6
176x162 mm



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

GN 1/4
265x162 mm



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

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **61393** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **61391** / 10 L

GN 1/1
530x325 mm



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

NSF 61390 61391 61397 61392 61393

Penarello Marker
Pág. 57



Vaschetta con coperchio, taglieri e kit antiallergenici

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

Vaschette di grande capacità da 30 litri con coperchio in polipropilene per il trasporto di alimenti e utensili antiallergici.

Il colore viola permette una rapida identificazione degli utensili da parte dei dipendenti.

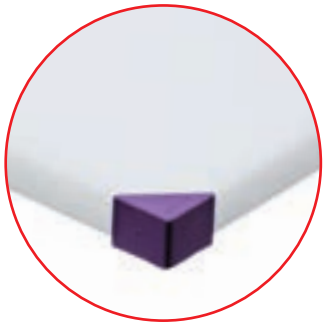
Permette di conservare con tutte le garanzie le materie prime catalogate come potenzialmente allergeniche ed evitare così la contaminazione incrociata. Consente la conservazione sicura di tutti gli utensili usati esclusivamente per la manipolazione di alimenti potenzialmente allergenici.



Dosatore con tacche per adattare il diametro di uscita del flusso, da utilizzare con qualsiasi tipo di condimento.



Asole laterali esterne che ne agevolano la manipolazione e il trasporto.



Appoggi antisdrucciolevoli, sicurezza nel lavoro: il tagliere non scivola, dando massima sicurezza nel taglio.



4 LDPE



Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm



Tappo



Ref. **60103**
304x204xh19 mm



Ref. **60102**
404x304xh24 mm



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



Ref. **60101**
504x304xh34 mm



Kit antiallergenici
Ref. **68001**

\+

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



Ref. **60858**
604x404xh24 mm



Ref. **60859**
604x404xh34 mm


araven

Vaschette GastroNorm 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS

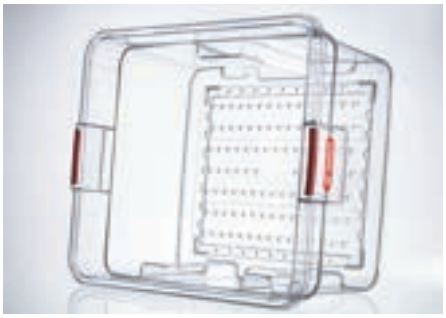
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE





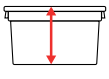
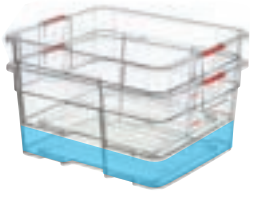
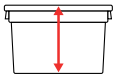






Le vaschette GN 2/1 consentono lo stoccaggio e la conservazione di grandi volumi di alimenti. Inoltre, le versioni con fondo forato sono ideali per i processi di scongelamento.

Doppia posizione della vaschetta:

	1. Incastrabile	2. Impilabile senza coperchio
 300 mm	 17 L	 49 L
 380 mm	 17 L	 68 L

Vaschette GastroNorm 2/1







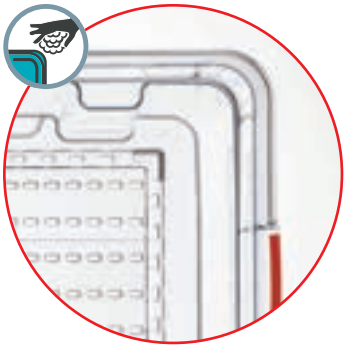
ColorClip. Il sistema di identificazione con colori è posizionato sulla base e consente di ridurre il rischio di contaminazione incrociata e di identificare il tipo di cibo che viene conservato nel contenitore.

Sistemi di identificazione degli alimenti integrati: l'incisione sul pezzo consentono di identificare il contenuto e di mantenere le informazioni associate all'origine o alla manipolazione dello stesso (date di elaborazione, scadenza o origine).

Impugnatura ergonomica e robusta.







Doppia posizione della vaschetta: Posizione incastrabile / Posizione impilabile senza coperchio.

Ottima geometria. Base ondulata.

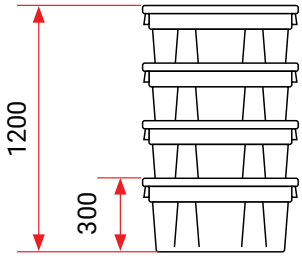
Facile pulizia: Design senza spigoli vivi, senza angoli o rientranze che possono accumulare il liquido rilasciato dagli alimenti.

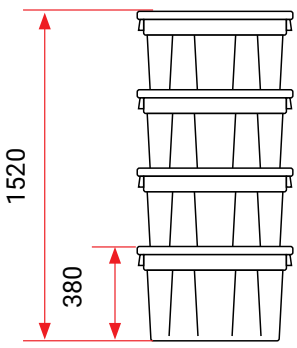
Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricati secondo dimensioni e requisiti stabiliti nella Norma EN 631.1. Seleziona la misura GastroNorm del contenitore ARAVEN che meglio si adatta al volume di materia prima da conservare. Più cibo c'è nel contenitore, meno ossigeno ci sarà al suo interno.

Carico consigliato

MAX 280kg Vaschetta: h300mm
70kg x 4u.

MAX 360kg Vaschetta: 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

Coperchi di appoggio

GN 2/1
650x530 mm



Ref. **74069**/ 70 L



Ref. **74070** / 90 L



Ref. **74071**

Vaschetta forata



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**

Vaschetta forata



Ref. **04079**/ 70L



Ref. **04080** / 90L



Penarello Marker
Pág. 57



GN2/1 Sistemi di scongelamento
Pág. 67


araven

Sistemi di scongelamento

NSF 01260 _1828 01829

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE

BPA FREE





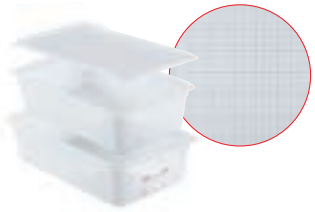


Vaschetta perforata. La base ondulata è stata appositamente progettata per far si che l'area di contatto con gli alimenti sia minima.

I fori sul fondo facilitano la fuoriuscita del liquido prodotto dal processo di scongelamento degli alimenti (essudato). Il processo di scongelamento avviene più rapidamente poiché il liquido che fuoriesce dal cibo, specialmente carne e pesce, defluisce attraverso i fori senza accumularsi nell'area di contatto.

Gli alimenti verranno collocati all'interno di una vaschetta perforata incastrata sopra un'altra vaschetta che raccoglierà il liquido che rilascia l'alimento, impedendo che sgoccioli e che contamini gli altri alimenti prossimi nello scongelamento (essudato o glassa/liquido di copertura) Gli alimenti dovranno essere protetti con un coperchio per evitarne la contaminazione.







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

Vaschetta 60x40

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





Vaschetta per la lievitazione di impasti per pizza, anche utilizzata per il trasporto e la conservazione dei preparati.

A torre	Con aerazione	Incrociate
		
Chiusura di una vaschetta con l'altra. La base di una vaschetta funge da coperchio per quella posizionata sotto, evitando che l'impasto contenuto al suo interno si secchi.	Quando l'impasto necessita di aerazione e deve rilasciare una parte di gas.	Dopo il lavaggio, consentono il ricircolo dell'aria tra vaschette mentre sono impilate, favorendo una corretta e rapida asciugatura.

Bordi arrotondati per una **pulizia facile,** senza spigoli vivi né recessi in cui si potrebbero accumulare resti di sporcizia.

È dotata di una zona di presa perimetrale che agevola la **movimentazione e iltrasporto della vaschetta.**



4 identificatori di colore per la gestione degli impasti o del cibo.

Gli spessori che presenta il prodotto e i rinforzi laterali conferiscono robustezza e **ne garantiscono la durata.**



Il coperchio presenta una superficie liscia, per poterlo utilizzare anche come vassoio.

Vaschetta 60x40

Coperchio di appoggio



Il coperchio si adatta al bordo della vaschetta, protegge dall'esposizione ambientale ed evita il rischio di contaminazione esterna.

Incisione sulla superficie



Con il pennarello Araven Horeca Marker è possibile scrivere su questa parte della vaschetta per identificarne il contenuto e conservare le informazioni relative alla sua origine o alla sua manipolazione.

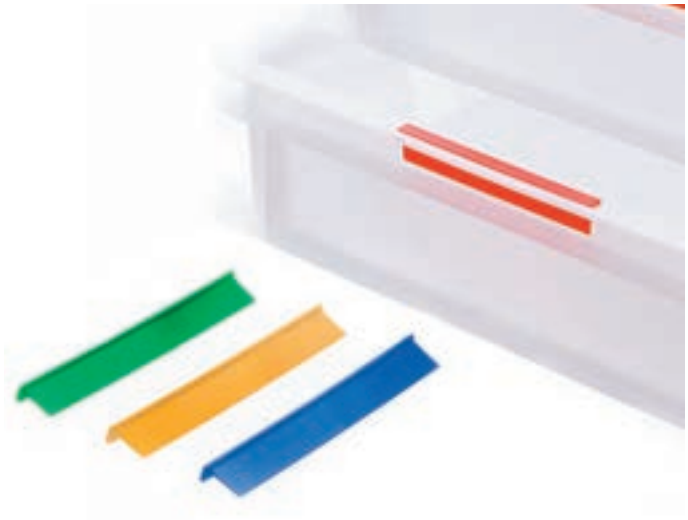
Bordo rinforzato



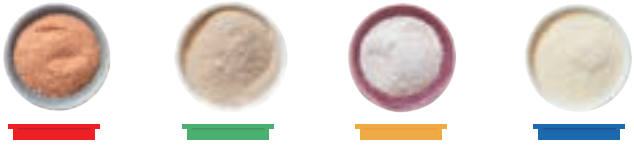
È dotata di una zona di presa perimetrale che agevola la movimentazione e il trasporto della vaschetta.



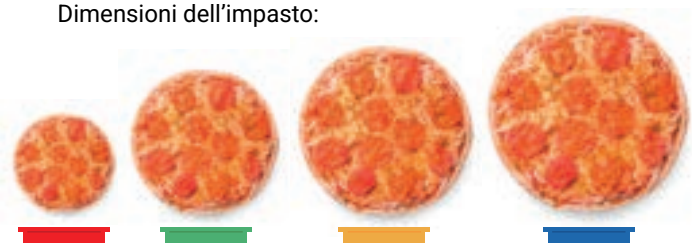
4 identificatori di colore per la gestione degli impasti o del cibo.



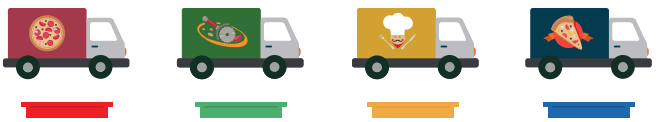
Tipi di impasto: in base alla materia prima utilizzata per la preparazione dell'impasto:



Dimensioni dell'impasto:



Distribuzione: preparazione nella cucina centrale e distribuzione nei diversi punti di consegna.



Scadenze: Classifica i preparati in base a periodi predefiniti: Preparazione di impasti per pizza 12h 24h 48h.



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE





12L



5x

Ref. **06042**
600x400x75 mm

18L



5x

Ref. **06041**
600x400x100 mm

27L



5x

Ref. **06043**
600x400x150 mm



5x

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

8L



5x

Ref. **06044**
400x300x100 mm



5x

Ref. **06045**
400x300x24 mm

Carrello 60x40

INOX









INOX

1x

Ref. **61226**
620x460xh1840 mm



1x

Ref. **61227**
695x485xh1660 mm

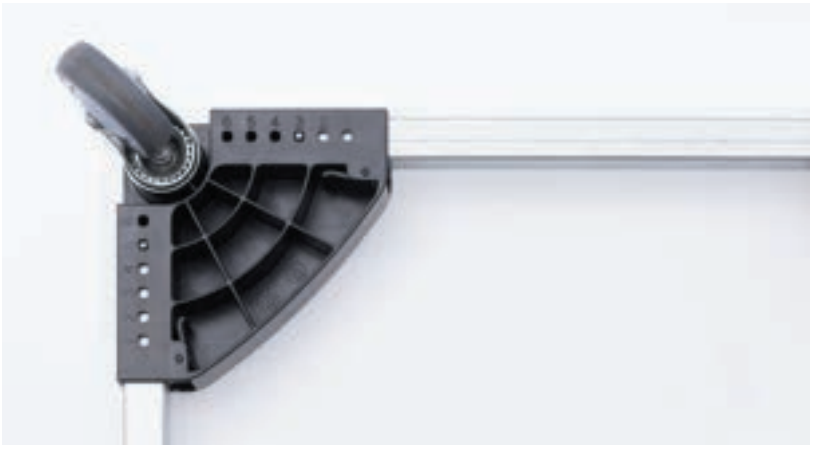
Piattaforma estensibile

INOX























MAX 200kg

1x

Ref. **47670**
620x460mm/487x314 mm



Contenitori Accessibili

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







Contenitori accessibili aiutano a ottimizzare lo spazio mediante l'uso di metodi efficienti di stoccaggio degli alimenti, aiutando a ridurre gli sprechi e a migliorare la rotazione delle giacenze.

I Contenitori Accessibili sono i recipienti più idonei per la conservazione degli alimenti con un'umidità assai scarsa (legumi, frutti secchi, paste, riso,...) perché possono chiudersi in modo da proteggerne l'interno senza aver bisogno di un'ermeticità, potendo così evitare che l'umidità tra di loro li deteriori.

Basterà scegliere dopo un buon luogo dove collocare il contenitore: per farlo, dovremo metterli in luoghi asciutti e ben ventilati, lontani dalle sorgenti di calore e d'umidità, e isolati dall'ambiente se esso è troppo umido.

Indipendentemente dalla temperatura di conservazione (refrigerazione, congelamento o ambiente) si raccomanda di gestire gli alimenti secondo il sistema FIFO/PEPU (First in, First out / il primo prodotto entrato è il primo ad uscire), ordinati e separati in appositi contenitori.

ARAVEN dispone di contenitori dotati di sistemi che facilitano una rotazione ordinata degli alimenti (FIFO/PEPU).

Questo sistema permette che la prima cosa che entra in magazzino o camera di conservazione sia la prima cosa che si consuma, evitando così sprechi indesiderati.

SISTEMA FIFO/PEPS

Maggiore controllo delle giacenze.

Il Contenitore Accessibile 1/1 è progettato con il FIFO (il primo che entra - il primo che esce) con coperchio di caricamento e scaricamento. Raccomandazione APPCC/HACCP. Per rendere più facile un'ordinata rotazione degli alimenti.

Caricamento e scaricamento indipendenti in GN 1/1, per rendere più facile il controllo del contenuto.



Contenitori Accessibili



Facile accessibilità: è possibile l'accesso al contenuto di qualsiasi dei contenitori impilati senza bisogno di disimpilare, vantaggio importantissimo per la rapidità e la mantenimento dell'ordine. Il coperchio rimane elevato in posizione d'apertura senza bisogno di sostenerlo, permettendo la sua totale apertura anche con il contenitore impilato e ubicato nella scaffalatura. Altezza adattata alla separazione tra scaffali.

Etichetta permanente: L'etichetta Permanente permette al professionista della cucina di identificare il contenuto e preservarne le informazioni riguardanti l'origine, aiutandolo ad ottemperare alle Normative sulla Tracciabilità Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 in materia di alimenti.

Traslucido: la finestra frontale, l'etichetta integrata e la trasparenza del pezzo consentono un'identificazione rapida dell'alimento.

Asole laterali: per una manipolazione e trasporto facili.

GastroNorm: idoneo per sedi GastroNorm: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/1.

Bordi arrotondati: il loro design speciale evita l'accumulazione di resti e rende più facile la pulizia.

ColorClip: codice di colore per evitare l'inquinamento crociato tra alimenti. I colorclips ARAVEN in rosso, giallo e verde ti aiutano a classificare gli alimenti in funzione dell'entrata e uscita degli stessi.







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



GN 1/3
395x200 mm

Ref. **09146**/ 7 L



GN 2/3
415x340 mm

Ref. **09145**/ 16 L



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



GN 1/1
565x340 mm

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

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

Contenitori Accessibili

NSF 00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE

BPA FREE







I Contenitori Accessibili ColorClip sono progettati per un perfetto immagazzinaggio, un'ottima conservazione con la massima igiene e per il controllo più rigoroso delle materie prime.

Incrementa l'efficienza dei processi. Contenitori di elevata capacità, progettati specificamente per la conservazione di alimenti secchi, non deperibili o sfusi, senza necessità di refrigerazione e in condizioni di temperatura e umidità adeguate.

I contenitori accessibili aiutano a ottimizzare lo spazio mediante l'uso di metodi efficienti di stoccaggio degli alimenti, aiutando a ridurre gli sprechi e a migliorare la rotazione delle giacenze. Facilitano il corretto trasferimento degli alimenti e la loro etichettatura, per una corretta conservazione e una riduzione del livello di perdite.

Quando i prodotti secchi (legumi, pasta, riso, ecc.) vengono serviti sfusi o in grandi sacchi e vengono trasferiti in contenitori di plastica nello stabilimento, devono essere identificati con le informazioni dell'etichetta originale (marca del prodotto, numero di lotto, data di apertura e data di scadenza o di consumo) sul nuovo contenitore, garantendo la tracciabilità della materia prima.



Ruote resistenti in poliammide, con dimensioni da 80L e 100L, per agevolarne il trasporto.



Etichetta permanente di tracciabilità: possiamo registrare la provenienza dell'alimento, la sua elaborazione, la data di conservazione, ...



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



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



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



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


araven

Contenitori quadrati

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







La nuova gamma di contenitori quadrati realizzati in Tritan™ Renew è ideale per il trasporto e la conservazione di salse e liquidi, poiché il materiale non si macchia né assorbe odori.

È inoltre particolarmente adatta agli alimenti secchi sensibili all'umidità ambientale e alla perdita di aromi.

Per la conservazione di alimenti non deperibili a basso contenuto di umidità, come legumi, pasta, riso, ecc., si consiglia di utilizzare contenitori con coperchi che possano essere chiusi, senza necessità di ermeticità, evitando così all'umidità di entrare e deteriorarli.
Asole laterali esterne che ne agevolano la manipolazione e il trasporto.

Consente l'impilaggio con coperchio e possono incastrarsi a vuoto l'uno nell'altro, riducendo quindi lo spazio, con un'estrazione semplice grazie alle loro linee d'appoggio.

Adatti alla conservazione di alimenti sfusi a bassa umidità (legumi, pasta, noci, riso, ecc.).

La loro ermeticità consente la corretta conservazione e il trasporto di salse, creme e altri liquidi.



Contenitori quadrati







ColorClip: Codice di colore per evitare gli inquinamenti crociati. I contenitori ARAVEN, grazie alla loro identificazione ColorClip, aiutano a prevenire l'inquinamento crociato, assicurando che il contenuto di questo contenitore sia sempre della stessa natura: cacciagione, carni rosse, verdure/frutta o pesci.

Asole laterali: per una manipolazione e trasporto facili.

Scala di misurazione per un controllo perfetto delle giacenze.







Strutturato: negli angoli e alla base protegge il pezzo da graffi e urti.

Bordi arrotondati: il loro particolare design evita l'accumulazione di resti e ne rende più facile la pulizia. Gli angoli arrotondati facilitano il versamento dei liquidi

Impilabili con coperchio e incastrabili a vuoto.







Ermetico: Doppia chiusura ermetica per una protezione totale degli alimenti. Per chiudere correttamente il coperchio, premere su tutti e quattro i lati del coperchio fino a sentire un clic.

Apertura facilitata: Il contenitore è dotato di una maniglia sul coperchio che ne facilita l'apertura.

Sistemi di identificazione degli alimenti integrati nei pezzi: **l'etichetta permanente** consente di identificare il contenuto e conservare le informazioni associate alla sua origine o alla sua manipolazione.

Contenitori quadrati in TRITAN™ RENEW

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

Contenitori quadrati in polipropilene

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

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

Altri contenitori







Il Contenitore Portauova GN permette una conservazione chiusa con piena garanzia e una corretta visibilità dell'interno.

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





Ref. **70378** · GN 2/3
354x325xh200 mm
| + 4 vassoi
30 uova per vassoio

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

La sostituzione degli imballaggi originali dei fornitori evita l'introduzione di nuovi inquinamenti nella camera.

Nel caso delle uova, questa pratica è particolarmente importante perché tradizionalmente le uova sono state fonti di trasmissione della salmonella (sia nelle stesse uova sia nei cartoni) ed è quindi conveniente cambiare il contenitore.

I materiali porosi, come il legno o il cartone, non sono autorizzati dalla normativa nelle camere frigorifere, perché si tratta di metodi totalmente antigienici che devono essere sostituiti da altri materiali come la plastica. È anche consigliabile disporre di camere diverse in funzione dei tipi di alimenti e introdurre queste uova nella camera delle verdure.

Contenitore rotondo e quadrato

+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

Contenitori GastroNorm

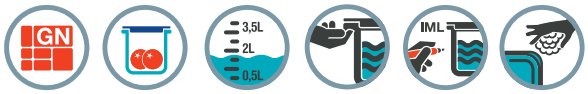
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE







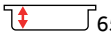
I contenitori con coperchio GastroNorm permettono molteplici possibilità di chiusura e impilaggio.



I contenitori danno la possibilità di incastrare un contenitore con un'altro e ottenere quindi una maggiore capacità, se fosse necessaria. Il coperchio ha due posizioni di chiusura: una, grazie alla chiusura a clip, e l'altra, per appoggio, conferendo una sicurezza maggiore nell'impilaggio. Il coperchio di dimensioni GN ha anche un doppio uso, perché può essere usato come vassoio.

Etichetta integrata: l'etichetta permanente permette al professionale della cucina l'identificazione del contenuto e la preservazione dell'informazione associata alla sua origine, aiutando all'adempimento delle Normative sulla Tracciabilità Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 relative agli alimenti.

Scala di misurazione per un controllo perfetto delle giacenze. **Traslucido**: consente l'identificazione dell'alimento contenuto. **Ergonomia**: il suo bordo ergonomico rende più facile la manipolazione della graticola. **Bordi arrotondati**: il loro design particolare evita l'accumulazione di resti e agevola la pulizia. **Misure GastroNorm**: prodotti concepiti e fabbricati secondo le dimensioni e specificazioni stabilite nella Norma EN 631.1.


65 mm


100 mm

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09297** / 6 L

Penarello Marker
Pág. 51



GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09292** / 9 L

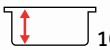


Ref. **09293** / 13 L

Graticola GastroNorm
Pág. 45

Contenitore con coperchio 4 compartimenti

+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 compartimenti




araven

Carrello GastroNorm 1/1

INOX









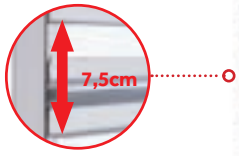




	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/1
	h65 mm x 54 u.	h65 mm x 36 u.	h65 mm x 18 u.
	h100 mm x 24 u.	h100 mm x 16 u.	h100 mm x 8 u.
	h150 mm x 24 u.	h150 mm x 16 u.	h150 mm x 8 u.
	h200 mm x 18 u.	h200 mm x 12 u.	h200 mm x 6 u.





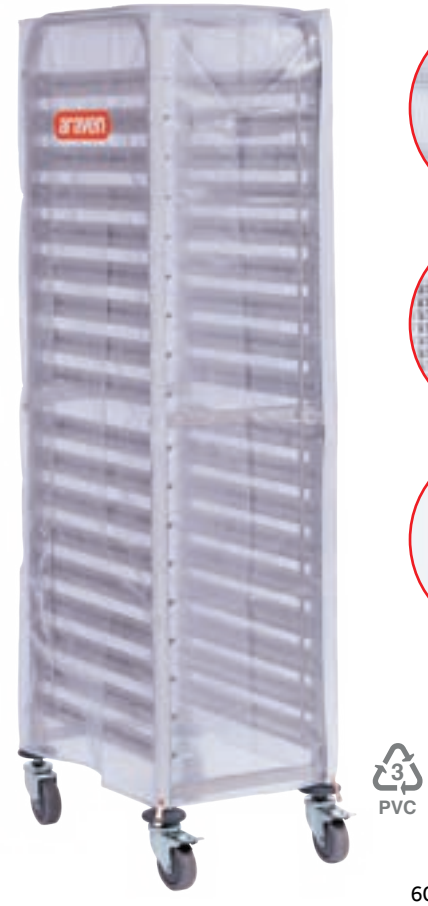




MAX 112kg

1x

Ref. **61222**
550x380xh1745 mm



3 PVC







1x

Ref. **61228**
600x400xh1565mm



Torri di contenitori GastroNorm







Massima igiene: il suo design consente un calo rapido della temperatura dell'alimento, giacché permette la circolazione dell'aria fredda nell'esterno del contenitore.

Le torri di contenitori Gastroven, al contrario di quello che succede nei contenitori impilati, consentono la circolazione dell'aria nell'esterno del contenitore. In questo modo, gli alimenti si raffreddano più rapidamente e si conservano in migliori condizioni, diminuendo il rischio di proliferazione batterica e riducendo il consumo d'energia.



La torre di contenitori ARAVEN assicura un'ottima conservazione di alimenti con umidità (frutta e verdure).
La frutta e le verdure fresche hanno un elevato contenuto d'acqua. Questa caratteristica sarà cruciale per la loro corretta conservazione, giacché con il passo del tempo sprigionano questa acqua che, sotto forma d'umidità, può condensare sulle pareti e sul fondo del contenitore di alimenti, producendosi in essi la putrefazione.
Con lo scopo d'evitare questo deterioramento, i recipienti destinati alla conservazione di questo tipo di alimenti non potranno restare chiusi ermeticamente e dovranno essere muniti di zone di ventilazione che permettano di eliminare l'acqua evaporata senza che avvenga la condensazione.

La stessa struttura della torre fa le veci del coperchio contenitore e perciò il contenitore non ha bisogno d'un coperchio aggiuntivo, dotando così la torre di zone di ventilazione per ottenere che le correnti d'aria raffreddino gli alimenti rapidamente, conservandosi a temperature idonee di conservazione ed evitando l'accumulazione d'umidità nel suo interno e impedendo la proliferazione di muffe. D'altra parte, l'ubicazione di graticole GastroNorm d'ARAVEN nel fondo del contenitore permetterà ugualmente la circolazione dell'aria nella parte inferiore, evitando quindi la condensazione in questo punto.

Le torri GastroNorm ARAVEN permettono di riporre i contenitori con coperchio ottimizzando lo spazio nella zona di stoccaggio.

L'impilaggio verticale permette di sfruttare al massimo lo spazio, incrementando la capacità di stoccaggio.

Impilaggio facile e totale accessibilità: è possibile ritirare il contenitore con coperchio che si desidera senza dover rimuovere quelli superiori. È possibile estrarre l'ermetico senza rimuovere nessun altro contenitore, mantenendo in ordine lo spazio di stoccaggio ed assicurando la rapidità e la comodità dei processi.

Massima protezione dell'alimento. Pensato per riporre i contenitori GastroNorm con coperchio.

Versatilità. Adatto a tutta la gamma di ermetici GastroNorm 1/1 e 1/2 altezza 100mm (PP, PC e Silicone). Anche per vaschette con coperchio inox.

Carrello GastroNorm. Forniamo una totale ermeticità al contenitore ubicato nella torre GastroNom, per un trasporto sicuro su rotelle.

Torri di contenitori GastroNorm



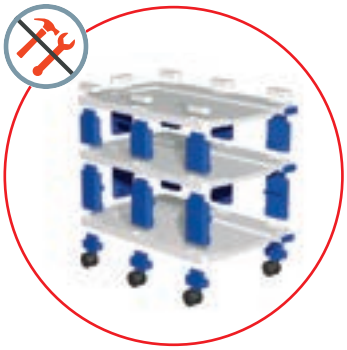




Migliore accessibilità all'alimento: i contenitori sono cassonetti facilmente estraibili che permettono di accedere facilmente al contenuto. L'estrazione del cassonetto favorisce l'accesso al contenuto.

GastroNorm: idonei per sedi GastroNorm. Permette di collocare nell'interno i contenitori GN 1/1 e GN 1/2, altezza 100mm.

Etichetta integrata: per l'adempimento della normativa sulla tracciabilità: Reg. (CE) n. 852/2004 e Reg. (CE) n.178/2002. Evita la fastidiosa e costosa sostituzione delle etichette. Non è necessario attaccare e staccare etichette di carta.







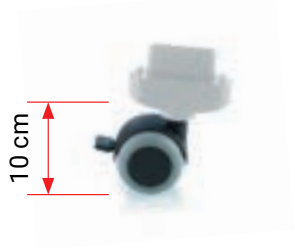
Facile montaggio e smontaggio per la pulizia: gli utensili non sono necessari.

Chiavistelli di chiusura.

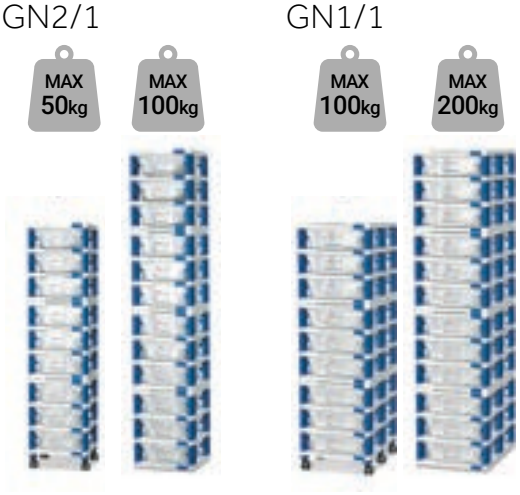
Ottimizzazione dello spazio in diverse ubicazioni: La torre si adatta allo spazio tra scaffali. Inserendoci ruote, diventa un carrello.

Carico consigliato

Le ruote da inserire nella torre di contenitori collocano la struttura ad una distanza dal suolo pari a 10 cm, permettendo l'accesso alla parte inferiore durante i lavori di pulizia.







+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

Contenitore ed ermetici



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

Portaposate

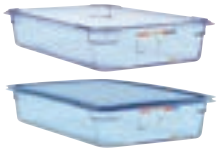


Ref. **41128**
Pág. 137

Contenitore ed ermetici



Ref. **03036**
Pág. 25



Ref. **07827 | 07778**
Pág. 28-29



Ref. **09827 | 09778**
Pág. 36-37



Ref. **94059**
Pág. 41



Ref. **09293**
Pág. 68

4 Route



Ref. **18240**

Penarello Marker
Pág. 57



Graticola GastroNorm
Pág. 51



Organizzare correttamente la camera di conservazione





Una corretta organizzazione della camera di conservazione, con una collocazione corretta degli alimenti in funzione del loro gruppo e natura, adempirà non solo lo scopo di migliorare la produttività nella cucina, ma altresì la riduzione dei rischi igienico-sanitari.

Si conosce come "inquinamento crociato" il processo per cui gli elementi entrano in contatto con sostanze aliene, generalmente nocive per la salute.

Evitare inquinamenti crociati. Per farlo è fondamentale separare sempre gli alimenti cotti e pronti per consumare da quelli che sono ancora crudi e, sempre che sia possibile, stabilire zone in funzione della tipologia di alimenti in camere di refrigerazione separate. Quando siano conservati nella stessa camera di conservazione sarà meglio stabilire zone che consentano di organizzare separatamente gli alimenti: i contenitori con alimenti crudi nella parte inferiore, evitando così che possano gocciolare e inquinare quelli già preparati. Ricordi che è necessario utilizzare recipienti ermetici per conservare gli alimenti dovutamente protetti e identificati.

A temperatura ambiente si immagazzinano i prodotti alimentari non perituri in contenitori con coperchio di grande capacità (ad esempio, legumi secchi, paste, lattine, cereali, ecc.): non hanno bisogno di condizioni particolari di conservazione, ma solo luoghi freschi, asciutti e ben ventilati.

Le celle frigorifere o camere di conservazione a temperatura positiva devono essere a temperature comprese tra 0º e 8ºC, a seconda del tipo di prodotto. Le temperature di refrigerazione ideali sono tra 0ºC e +4ºC, ma la temperatura che deve avere una cella frigorifera con diversi prodotti sarà regolata su quello che ha bisogno di più freddo.

I congelatori o camere di conservazione a temperatura negativa devono essere a temperature inferiori a -18ºC.

Organizzare correttamente la camera di conservazione

Una corretta organizzazione della camera di conservazione riduce i rischi igienico-sanitari, migliora la produttività e aiuta ad una gestione efficiente della cucina e all'implementazione del sistema APPCC.



Ripiani superiori. I contenitori con alimenti già elaborati dovranno essere collocati correttamente chiusi negli scaffali superiori delle scaffalature. In questo modo, evitiamo che su un alimento che ha già subito un trattamento termico cadano residui di qualsiasi tipo che potrebbero causare contaminazione incrociata. Se invece si depositassero residui di un alimento già preparato su un alimento crudo, il trattamento termico successivo di quest'ultimo eliminerebbe tali batteri riducendo il rischio di contaminazione.

Ripiani intermedi. Carni e pesci crudi saranno ubicati sugli scaffali intermedi delle scaffalature nelle camere di conservazione.

Ripiani inferiori. La frutta e verdure destinate ad essere mangiate elaborate con trattamento termico posteriore (al forno, cotte, ...) saranno collocate negli scaffali inferiori delle scaffalature nelle camere di conservazione.

Frutta e verdure destinate ad essere mangiate crude (lattuga, pomodori, carote,...) dovranno essere collocate in una zona della camera che rimanga separata dal resto, cercando di non mescolarle in uno stesso scaffale con altra tipologia di alimenti. Se ciò non fosse possibile, si cercherebbe di collocarli correttamente chiusi e protetti in scaffali alti.

Misure da prendere in considerazione nelle camere di conservazione



1. L'interno delle camere deve essere pulito e asciutto.
2. La capacità delle camere non deve essere sovraccaricata.
3. Separare adeguatamente gli alimenti per facilitare la circolazione dell'aria.
4. Registrare la temperatura delle camere di conservazione per assicurare il corretto funzionamento delle stesse.
5. Identificare i prodotti con etichette che indichino il nome del prodotto, l'origine, la data di entrata nella camera, il peso, ecc.
6. Non lasciare contenitori per alimenti appoggiati direttamente sul pavimento.

Supporto sotto mensola

+70°C | +158°F
-40°C | -40°F

PA

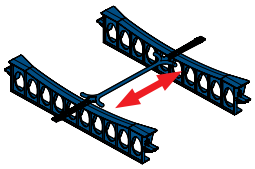




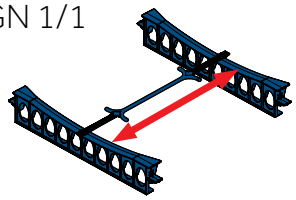
Il supporto sotto mensola ARAVEN crea un nuovo spazio aggiuntivo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti.

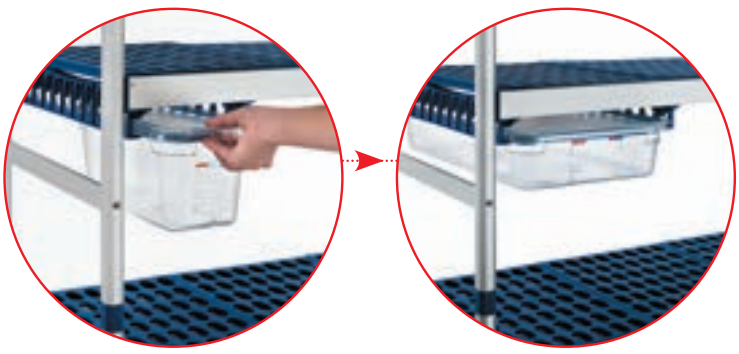
Il supporto può essere utilizzato in qualsiasi punto del ripiano e si adatta a qualsiasi misura Gastronorm. Il suo sistema guidato consente di rimuovere facilmente i contenitori in orizzontale, evitando l'impilamento.

GN 1/9



GN 1/1





1 2 3

7

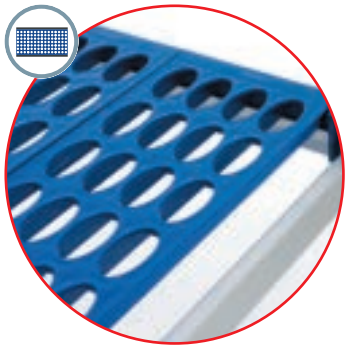
PA

Supporto sotto mensola

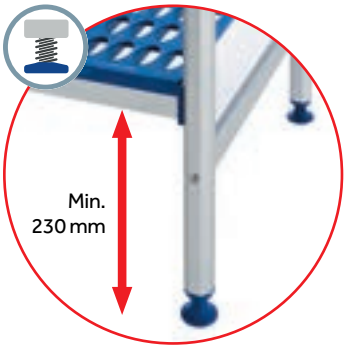


Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Scaffalature







Scaffali perforati per la circolazione dell'aria. Materiale degli scaffali: PP Scaffali completamente smontabili, per una pulizia comoda.

Carico da 120kg fino a 150 Kg per ogni ripiano, dipendendo dal modelo.

Montaggio e smontaggio facili, consente la manutenzione, la pulizia, la disinfezione e la sorveglianza... Non sono necessari utensili di montaggio.

Struttura in alluminio anodizzato di grande resistenza meccanica e contro la corrosione. Viteria in acciaio inox.

Scaffali d'altezza regolabile ogni 150 mm.

Zampe regolabili e adattabili per una stabilità totale.





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

x4
MAX
150kg

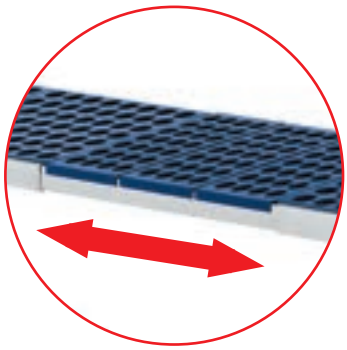
+150°C | +302°F
-25°C | -13°F
ALU
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

Scaffalature estensibili

Le scaffalature estensibili ARAVEN con elementi orizzontali telescopici permettono di coprire varie misure da 89 cm fino a 1.8 m.

Il principale vantaggio del prodotto è l'adattabilità della scaffalatura allo spazio disponibile, evitando la necessità di ordinare soluzioni su misura ed ottimizzando così costi e spazio, potendo pertanto risparmiare.

Il sistema facilita il trasporto poiché è presentato completamente smontato e alloggiato in una scatola dalle misure contenute. Facile da montare e smontare.





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

Scaffalature angolari estensibili





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





Manipolazione





Tutte le attrezzature e utensili usati nella zona di manipolazione di alimenti, e che possano essere in contatto con essi, devono essere d'un materiale che non trasmetta né sostanze tossiche né odori né sapori, che sia non assorbente, resistente alla corrosione e capace di sopportare ripetute operazioni di disinfezione. Le superfici dovranno essere lisce ed esenti da buchi e screpolature.

I prodotti ARAVEN collaborano all'applicazione della correta prassi igienica da parte degli stabilimenti di ristorazione; favorendo la prevenzione, riduzione o eliminazione di un possibile rischio nelle diverse fasi d'elaborazione e manipolazione degli alimenti.

Sono stati concepiti con lo scopo di ridurre al minimo il rischio d'inquinamento dei prodotti alimentari. D'altra parte, questi utensili di lavoro destinati ad essere in contatto con alimenti sono stati fabbricati con materiali resistenti alla corrosione e facili da pulire e disinfettare.

Tra i materiali adeguati c'è il polietilene (dall'aspetto più biancastro) che è il materiale raccomandato per i processi di manipolazione perché ha una buona resistenza all'impatto, un'alta resistenza alla corrosione, un buon comportamento durante la congelazione e perché impedisce il passaggio dell'umidità.

Durante la manipolazione di carne e pesce, bisogna prestare particolare attenzione a mantenerli al di fuori della gamma di temperature di pericolo di proliferazione batterica (da 8ºC a 65ºC).

Si deve procedere alla cottura o alla conservazione degli stessi quanto prima, evitando di lavorare in ambienti troppo caldi.

Separare sempre gli alimenti crudi dagli alimenti cotti e da quelli che verranno consumati crudi e che sono già puliti.

Le aree di lavoro con alimenti crudi dovrebbero sempre essere separate dalle aree di lavoro con alimenti cotti e precotti.

Utilizzare diversi utensili da cucina (forchette, coltelli, piatti, taglieri, ecc.) per manipolare gli alimenti crudi. L'uso di taglieri diversi per ogni tipo di alimento previene la contaminazione incrociata.


araven

Taglieri

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








Prodotti lattiero


Carni rosse


Pesce


Pollame


Vegetali


Elaborati


Allergeni

I taglieri ARAVEN sono un alleato fondamentale per l'introduzione dei sistemi APPCC (HACCP) nei processi di manipolazione, assicurando che le operazioni di spezzettatura, taglio di filetti, squartamento,... siano eseguite sempre con la stessa tipologia di prodotto: carne, pesce, verdure, latticini, affettati.

In pratica, i taglieri, per l'usura o per altri motivi, non appoggiano bene sulle superfici dei tavoli di lavoro per cui i manipolatori collocano nelle loro basi degli stracci o altri elementi che, dovuto all'esudato degli alimenti, diventano una vera sorgente d'inquinamento.

Il tagliere ARAVEN poggia correttamente sulle superfici di lavoro grazie ai suoi angoli permanenti di caucciù sovrainiettato. Questi appoggi impediscono al tagliere di scivolare su queste superfici, conferendo una maggiore sicurezza in questi processi di lavoro.

Le superfici di lavoro che saranno in contatto con gli alimenti dovranno essere solide, durature e facili da pulire, mantenere e disinfettare. Dovranno essere fatte in materiale liscio, non assorbente, non tossico e inerte agli alimenti, ai detersivi e ai disinfettanti utilizzati in condizioni di lavoro normali.

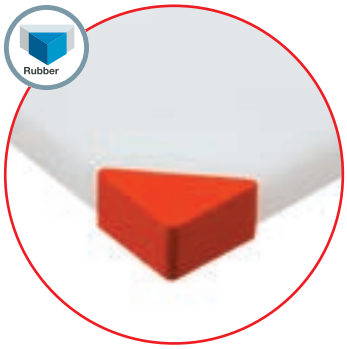
Dovrà evitarsi l'uso del legno e di altri materiali che non possano essere puliti e disinfettati dovutamente, sempre che non si abbia la certezza che il loro uso non può diventare una fonte d'inquinamento.

I taglieri ARAVEN sono fabbricati in PE d'alta densità, un materiale plastico con alta resistenza alla corrosione, che impedisce il passaggio dell'umidità. La sua superficie è di colore bianco che non nasconde la sporcizia come accade con i taglieri colorati.

Brevettato

Taglieri







Codificazione colore: l'angolo di colore del tagliere identifica il tipo d'alimento da manipolare. Il tagliere ARAVEN ha gli angoli di colore permanenti, il che permette di differenziare queste superfici di lavoro secondo i gruppi di alimenti da manipolare, evitando così l'inquinamento crociato. In particolare, questa differenziazione ha un'importanza maggiore tra gli alimenti crudi e quelli elaborati.

Angoli permanenti integrati per sovrainiezione: include negli angoli zampe di caucciù che non possono smarrirsi. Le zampe di caucciù restano permanentemente unite al corpo di PE.

Appoggi antisdrucciolevoli, **sicurezza nel lavoro**: il tagliere non scivola, dando massima sicurezza nel taglio. Non sono necessari gli stracci per evitare che scivoli, evitando così una possibile fonte di infezioni.







Reversibile: può essere utilizzato in entrambi i lati. Allunga la vita utile del tagliere.

Igiene: colore pulito che non occulta la sporcizia, come accade invece quando si usano taglieri colorati. Permette il lavaggio nella lavastoviglie.

Ordine: i taglieri possono essere conservati verticalmente senza nessun elemento aggiuntivo.

+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



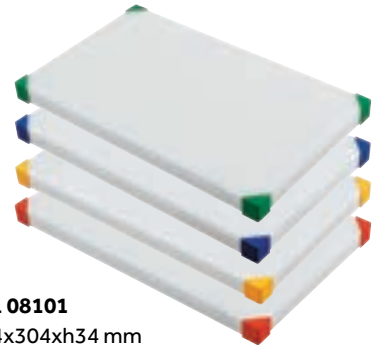
Ref. _ _**101**
504x304xh34 mm



Ref. **08103**
304x204xh19 mm



Ref. **08102**
404x304xh24 mm

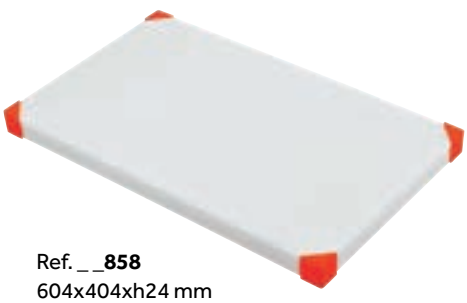


Ref. **08101**
504x304xh34 mm



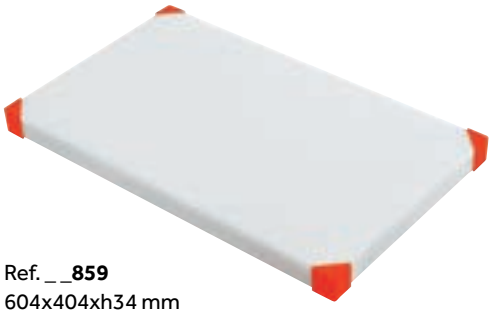
○ Ref. **00**_ _ _ ● Ref. **22**_ _ _ ● Ref. **03**_ _ _ ● Ref. **05**_ _ _ ● Ref. **07**_ _ _ ● Ref. **32**_ _ _ ● Ref. **60**_ _ _

24 mm



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

34 mm



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



Dosatore di salsa

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

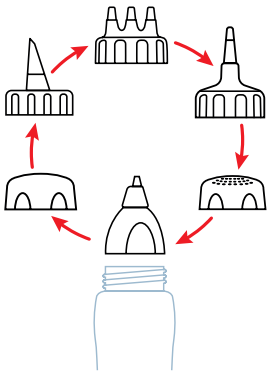








I dosatori di salsa ARAVEN sono usati per introdurre qualsiasi tipo di condimenti, più leggeri o più spessi, oli, salse, riduzioni, sciroppi... Permettono di decorare un piatto in maniera pulita, condire con la quantità precisa un'insalata o qualsiasi altra elaborazione e avere a portata una grande varietà di condimenti conservati con tutta la sicurezza.



Bocchette intercambiabili

Bocchette intercambiabili



Antigoccia | Precisione | Tre punte | Olio | Coperchio ermetico | Grana grossa | Grana fine

Dosatore di salsa







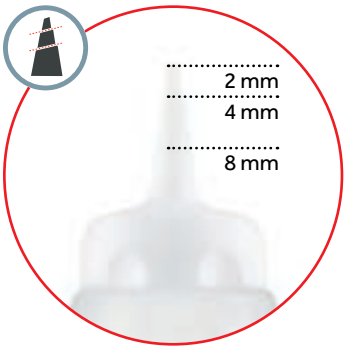
Scala di misurazione / Tracciabilità: scala di misurazione nelle due posizioni. Zona per scrivere a pennarello i dati di **tracciabilità**.

Ergonomia: zona di sostegno ergonomica. Permette di controllare la portata in funzione della pressione applicata. Condire con la quantità precisa.

Facile riempimento.



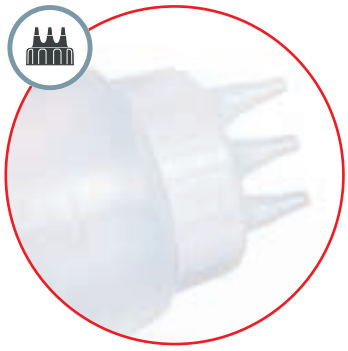




Antigocciolamento: biberon con valvola di silicone antigocciolamento. L'antigocciolamento ne impedisce l'intasamento e l'accumulazione di resti di salsa nel buco d'uscita.

Dosatore per olio: Il liquido in eccesso che fuoriesce dall'ugello rifluisce nel flacone attraverso il foro della base. Questo orifizio regola anche il flusso di gocce durante l'erogazione.

Valvola di chiusura: permette la conservazione nello stesso contenitore, perché la valvola chiude il contenitore. La bocchetta finisce a punta, il che permette di decorare con precisione e in un modo pulito. Ampia bocca d'entrata del barattolo, il che ne rende più facile il riempimento e la pulizia.







Il triplo beccuccio consente di distribuire la salsa in modo più uniforme e di accelerare il processo, erogando la salsa più rapidamente. Per l'impiattamento facilita la decorazione della preparazione.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE 4 | HDPE 2 | BPA FREE

	35 cl ø70xh193 mm	50 cl ø70xh233 mm	75 cl ø75xh273 mm	100 cl ø80xh312 mm
Antigoccia	Ref. **02554** 	Ref. **02555** 	Ref. **02556** 	Ref. **02557** 
	Ref. **05554** 	Ref. **05555** 	Ref. **05556** 	Ref. **05557** 
	Ref. **00554**	Ref. **00555**	Ref. **00556**	Ref. **00557**
Dosatore di precisione	Ref. **01376** 	Ref. **01377** 	Ref. **01378** 	Ref. **01379** 
	Ref. **51376** 	Ref. **51377** 	Ref. **51378** 	Ref. **51379** 
	Ref. **01376**	Ref. **01377**	Ref. **01378**	Ref. **01379**



Minidosatori

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE 4 | HDPE 2 | BPA FREE





Riutilizzabile, facile da riempire e pulire

Soluzione per il trattamento **di salse concentrate o di maggior costo con dosi minori.**
Dosano la giusta e precisa quantità nella placcatura delle elaborazioni. Filettatura precisa e affidabile con sgancio rapido.



9 cl Ø 48x110 mm	15 cl Ø 50 x 138 mm	25 cl Ø 56 x 167 mm

Dosatore di precisione



Ref. **01373** | Ref. **01374** | Ref. **01375**



Ref. **41373** | Ref. **41374** | Ref. **41375**


araven
araven
araven

Dispenser per salsa antigoccia

Ugello HDPE | Flacone LDPE | SI Valvola





Nel settore della ristorazione veloce sono richieste soluzioni che garantiscano l'eccellenza operativa. Elevata operatività, efficienza in cucina, menu standardizzati e processi di elaborazione incentrati sulla riduzione dei tempi e dei costi per garantire consegne rapide dei menu a prezzi competitivi.



- **Leggero**
- **Regolatore di livello**
- **Tracciabilità**
- **Facile da riempire**
- **Facile da pulire**
- **Ergonomia**





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



Dispenser per salsa a 3 punte

2 HDPE Ugello

4 LDPE Flacone





Nel settore della ristorazione veloce sono richieste soluzioni che garantiscano l'eccellenza operativa. Elevata operatività, efficienza in cucina, menu standardizzati e processi di elaborazione incentrati sulla riduzione dei tempi e dei costi per garantire consegne rapide dei menu a prezzi competitivi.

- **Leggero**
- **Regolatore di livello** (3,5L, 2L, 0,5L)
- **Tracciabilità**
- **Facile da riempire**
- **Facile da pulire**
- **Ergonomia**





16x

50 cl

Ref. **03377**
Ø60xh235 mm



16x

75 cl

Ref. **03378**
Ø75xh225 mm



Dosatore a fori





Il distributore di grani ARAVEN è disponibile per grani fini come sale, pepe, zucchero a velo o farina, mentre il contenitore per grani grossi è perfetto per le spezie.

Il distributore di grani fini è dotato di fori di uscita di 2mm. di diametro. Il barattolo delle spezie di 4 mm. di diametro.

Scala di misurazione / Tracciabilità: scala di misurazione nelle due posizioni. Zona per scrivere a pennarello i dati di tracciabilità. **Ergonomia**: zona di sostegno ergonomica. Permette di controllare la portata in funzione della pressione applicata. Condire con la quantità precisa. **Facile riempimento.**

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

Dispenser per olio

16x	16x	16x	16x
35 cl	50 cl	75 cl	100 cl
Ref. **71276** ø60xh203 mm	Ref. **71277** ø60xh261 mm	Ref. **71278** ø75xh251 mm	Ref. **71279** ø75xh311mm

Organizzatore di dispenser





Mantengono l'ordine nelle zone di processo. L'introduzione di acqua con ghiaccio o acqua calda mantiene la temperatura delle salse dei dosatori. Facilitano il trasporto verso le aree di conservazione.

L'introduzione di acqua ghiacciata o calda mantiene la temperatura delle salse nel dispenser. Facilitano il trasporto verso le aree di conservazione. Misure 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

Dispenser per salse

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

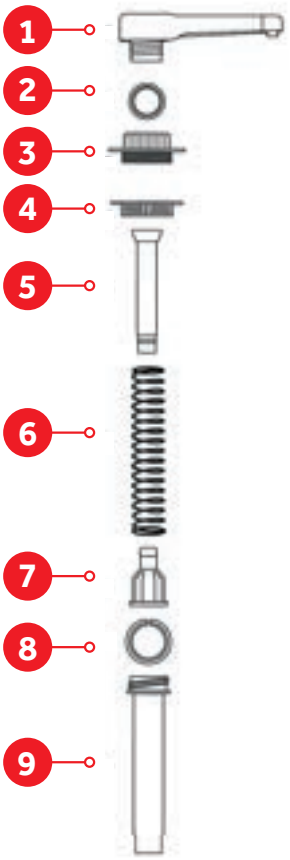






I dosatori di salsa per qualsiasi tipo di condimenti, oli, salse, riduzioni, sciroppi ...

Riduce il livello dei rifiuti, erogando solo la quantità desiderata.
Facile caricamento, permette trasferire i condimenti nella quantità desiderata.
Ottimizzazione dello spazio: occupa poco spazio e può essere posizionato in cucina o direttamente a disposizione del consumatore.
Facilità d'uso: può essere utilizzato dal consumatore nell'area self-service.
Migliora la presentazione delle salse nelle zone di servizio ed esposizione. Facilitano il trasporto verso le aree di conservazione.



Smontabile per pulizia





Dispenser per salse







Facilità d'uso: dispenser in direzione verticale, maggiore facilità per l'utente ed evita dispersioni accidentali.

Valvola di chiusura che mantiene chiuso tutto il circuito di pompaggio per una miglior conservazione del prodotto all'interno della confezione stessa, anche in cella.

Doppia chiusura ermetica per una protezione totale dell'alimento. Il coperchio è fabbricato in LDPE, un materiale più flessibile che permette che la base combaci correttamente.







Scala di misurazione per un controllo perfetto delle giacenze.

ColorClip: Codice di colore per evitare gli inquinamenti crociati. I contenitori ARAVEN, grazie alla loro identificazione ColorClip, aiutano a prevenire l'inquinamento crociato, assicurando che il contenuto di questo contenitore sia sempre della stessa natura: cacciagione, carni rosse, verdure/frutta o pesci.

Etichetta integrata: l'etichetta permanente permette al professionale della cucina l'identificazione del contenuto e la preservazione delle informazioni associate alla sua origine, collaborando all'adempimento delle Normative sulla Tracciabilità Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 relative agli alimenti.

Misure GastroNorm: prodotti concepiti e fabbricati secondo dimensioni e specificazioni stabilite nella Norma 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

Rubinetto per liquidi

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





Massimo controllo per versare liquidi: rubinetto regolabile che controlla il flusso.

Barra graduata, facilita informazioni sul consumo e permette di realizzare miscele direttamente nel recipiente.

Maniglie laterali che ne agevolano la movimentazione e trasporto.



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



Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Brocca misuratrice

+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

Contenitori senza coperchio

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE

BPA FREE







I contenitori senza coperchio per i processi di manipolazione sono fabbricati in polietilene perché ha una buona resistenza all'impatto e un ottimo comportamento a basse temperature. L'elevato spessore conferisce loro robustezza e un buon comportamento meccanico.

Si consiglia lo scongelamento senza l'imballaggio originale e collocando l'alimento in contenitori per favorire uno scongelamento più veloce.

Per evitare l'inquinamento crociato dell'esudato, che si sprigiona durante lo scongelamento degli alimenti, si devono collocare graticole attraverso le quali il liquido si separa dall'o stesso alimento.

Nei processi di scongelamento di alimenti si devono collocare graticole d'altezza idonea che si adeguino alle dimensioni del fondo del contenitore e che separino l'esudato dello stesso alimento, perché questo esudato contiene umidità e nutrienti che favoriscono la comparsa di batteri che deteriorano l'alimento.



Contenitori senza coperchio







Ottima geometria: design e altezza che consente una perfetta evacuazione dell'esudato. Adempiscono la normativa igienico-sanitaria che raccomanda di evitare il contatto tra alimento ed esudato.

Bordi arrotondati: il loro design speciale evita l'accumulazione di resti e ne rende più facile la pulizia.

Ergonomia: il loro bordo ergonomico rende più facile la manipolazione. Contenitori profondi muniti di asole laterali.

Contenitori GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
GN

65 mm

100 mm

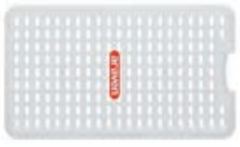
GN 1/1
530x325 mm



Ref. **00282** / 9 L



Ref. **00283** / 13 L



Ref. **00256** / 470x265xh20



Infarinatore

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

Ciotole e colapasta

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







Le ciotole ARAVEN sono uno strumento imprescindibile per la manipolazione di alimenti nella cucina.

Disponibili in una grande varietà di dimensioni adattabili a qualsiasi necessità, con capacità dai 0,5 l fino agli 11 l.

I colapasta sono assai utili per separare gli alimenti dal liquido. Il propilene, materiale utilizzato per la loro fabbricazione, permette un'elevata resistenza ad alte temperature e una lunga vita utile del prodotto. Il loro spessore dà al pezzo un'elevata robustezza.

Ciotole e colapasta

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







Bordi arrotondati: il loro design particolare evita l'accumulazione di resti e ne rende più facile la pulizia.

Ergonomia: il loro bordo ergonomico rende più facile la manipolazione dei pezzi.

Incastrabili.

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

Coperchi rotondi in silicone

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F







Grazie alla flessibilità del materiale i coperchi si adattano a varie superfici e materiali.

I coperchi rotondi in silicone di ARAVEN permettono di conservare gli alimenti con tutte le garanzie igienico-sanitarie necessarie. Con il loro effetto sottovuoto permettono di estrarre l'aria dal recipiente, proteggendo l'alimento con maggiori garanzie, allargandone la vita utile ed eliminando i cattivi odori. Il coperchio rimane teso e dritto, fattore che permette di impilare vari contenitori.

Permette la chiusura di diversi recipienti: ciotole, casseruole, piatti ecc. ed è compatibile con tutti i materiali, quali polipropilene, policarbonato, acciaio, porcellana, vetro... Il coperchio si adatta al bordo del recipiente ed offre una perfetta chiusura ermetica. Potrai cucinare, riscaldare e far rinvenire i cibi sia in forno tradizionale che al microonde. Può essere usato in forno fino a 200 gradi e in forno a microonde, riducendo così il tempo di cottura ed ottenendo un risparmio energetico.



Ref. **09985**
ø 133xh22 mm



Ref. **91003**
ø 235xh30 mm



Ref. **91004**
ø 285xh33 mm



Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



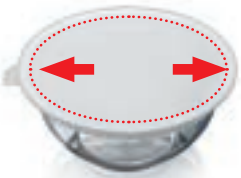
ø133mm - ø153 mm



ø239mm - ø259 mm



ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm

Ciotole PP



Ref. **01070**



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Ciotole PP



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**





Servizio ed esposizione





ARAVEN conta su un'ampia gamma di prodotti per il servizio e l'esposizione di alimenti nella quale ha avuto particolare attenzione per il design e la funzionalità, in modo da poter soddisfare le aspettative del personale di servizio e della brigata di cucina.
I vassoi ARAVEN servono per qualsiasi tipologia di alimenti e possono adeguarsi a molteplici capacità grazie alla loro grande varietà di dimensioni e finiture:
- Vassoi da esposizione con alta lucentezza e alta trasparenza, conseguendo un superbo aspetto per la presentazione idonea degli alimenti.
- Vassoi da servizio con robustezza e resistenza, ideati per una pulizia facile e rapida.
- Vassoi e vetrine da esposizione GastroNorm, comode da usare e che ottimizzano lo spazio.

Stoviglie di catering riutilizzabili, con un design moderno, innovativo e attraente. I prodotti hanno un'eccellente finitura estetica, con un elegante design, e seguono le ultime tendenze della cucina nel settore del catering.
I bicchieri e brocche sono lucenti, trasparenti e molto leggeri, sono riutilizzabili, duraturi e consigliabili in ambienti quali terrazze e giardini, ma altrettanto nella ristorazione collettiva.
Proteggere tutti gli alimenti processati dall'esposizione ambientale fino al momento del consumo. L'applicazione di un trattamento termico a un alimento non garantisce che non ci sia una contaminazione successiva.

Conservare gli alimenti elaborati ad una temperatura di 65°C o superiore. Controllare regolarmente la temperatura.

• Il tempo di mantenimento a caldo non dovrebbe superare le 3 ore.
• Se la temperatura del sistema di conservazione a caldo è inferiore a 65°C, si deve procedere a riscaldare nuovamente l'elaborazione ad una temperatura superiore a 75°C e al controllo degli utensili.
• Si raccomanda l'uso di coperchi o elementi che impediscano la fuoriuscita di preparati su utensili/contenitori di conservazione isotermica che possono comportare una successiva contaminazione.
• Il tempo di permanenza a temperatura ambiente dei prodotti elaborati che verranno consumati freddi deve essere ridotto al minimo (massimo 30 minuti).

Mantenere la catena del freddo degli alimenti elaborati fino alla cottura, al riscaldamento o al servizio.


amaven

Vassoio 5 compartimenti

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









I vassoi self-service di ARAVEN contengono gli alimenti senza bisogno di utilizzare piatti.

Sono dotati di 5 compartimenti: due grandi per pietanze principali, due piccoli per dessert, frutta, pane, bicchiere, ecc., ed un vano centrale rettangolare per collocare le posate. I vani per gli alimenti sono provvisti di scanalature laterali per far sì che le posate non scivolino all'interno dei detti vani.

Le maniglie laterali ne facilitano la presa e il trasporto, anche per gli utilizzatori più giovani. Inoltre è possibile tappare il vassoio che contiene gli alimenti con un altro vassoio vuoto capovolto usato come coperchio. Protegge gli alimenti fino al momento del consumo.

Vassoio con design ergonomico. Vano posate in uso. Permette di tappare vassoio con vassoio. Sovrapponibili.



A · x2 · 617 cl

B · x2 · 197 cl

C · x1

Vassoio 5 compartimenti









200x150xh12 mm

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS



Ref. **31054**



Ref. **01054**



A · x2 · 617cl

B · x2 · 197cl

C · x1

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



Ref. **41050**



Ref. **61050**

Coperchio d'appoggio



Ref. **31050**



Ref. **21050**

Ref. **91050**



Ref. **81050**

Carrello porta vassoio 5 compartimenti

INOX









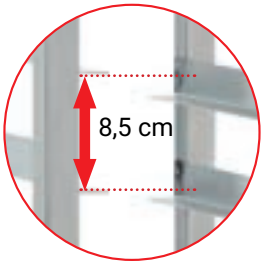




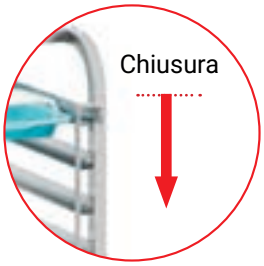
x28uds.
Ref. **81050**



x28uds.
Ref. **__052 / __050**











MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm



Vassoi da servizio e da esposizione

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







Un tipo di vassoio per ogni necessità

La linea di vassoi di servizio ARAVEN è fabbricata in polipropilene, un materiale molto resistente che li rende ideali per ristoranti con servizio rapido, self-service e ristorazione collettiva.

I pezzi hanno la superficie tessiturizzata per evitare lo scivolamento del contenuto, sono incastrabili e sono muniti di punti d'appoggio che permettono la ricircolazione d'aria tra i vassoi mentre sono accatastati, il che favorisce l'asciugamento corretto.

I vassoi piani, fondi ed espositori di ARAVEN sono fabbricati in SAN, un materiale molto trasparente quando non è tinteggiato, il che dà al pezzo una grande visibilità e lucentezza.

Quando il materiale è mescolato con un colorante, si ottiene un ulteriore aspetto superbo, requisito indispensabile nel processo d'esposizione. È rigido, ma più fragile del resto dei materiali. Una gamma pensata per l'esposizione di qualsiasi tipologia di alimento e che si adegua a diversi tipi di alimenti, grazie alla grande varietà di dimensioni e di finiture.

Tutti i vassoi sono ideati senza spigoli e con i bordi arrotondati, che ne rendono più facile la pulizia, consentendo il lavaggio nella lavastoviglie.

Vassoi da servizio e da esposizione

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

BPA FREE

NSF __046 __047 __048 __049







Vassoi inseribili dotati di punti di appoggio che **consentono la circolazione dell'aria** tra i vassoi mentre sono impilati, favorendone una corretta asciugatura.

Superficie testurizzata per evitare che il contenuto scivoli. **Spazio per personalizzazione** con serigrafia.







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**

Carrello portavassoi

INOX















Vassoi da servizio	x28 uds. Ref. __**046**	x14 uds. Ref. __**048**	x14 uds. Ref. __**049**	x14 uds. Ref. __**052** / __**050**



MAX 112kg

Ref. **61216**
550x430xh1845 mm











Vassoi da esposizione



Piani

200x150xh12 mm

Ref. **01021**



Ref. **41021**

280x190xh12 mm



Ref. **01022**

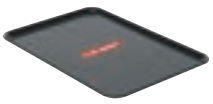


Ref. **41022**

350x240xh12 mm



Ref. **01023**

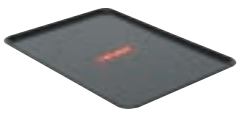


Ref. **14023**

420x300xh12 mm

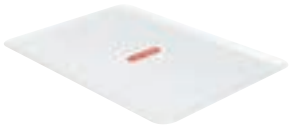


Ref. **01024**

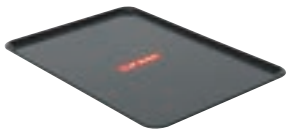


Ref. **14024**

500x360xh12 mm



Ref. **01225**



Ref. **41225**

Expositori

280x200xh15 mm

Ref. **01016**



Ref. **14016**

350x250xh20 mm



Ref. **01017**



Ref. **14017**

420x300x25 mm



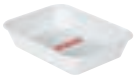
Ref. **01018**



Ref. **14018**

Fondi

200x150xh40 mm

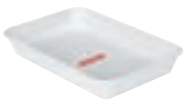


Ref. **01040**



Ref. **41040**

280x190xh40 mm

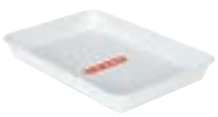


Ref. **01041**



Ref. **41041**

350x240xh40 mm



Ref. **01042**



Ref. **41042**

Expovassoio GastroNorm





Vassoi con coperchio protettivo per passare dall'esposizione alla conservazione in un unico passo (basta collocarci il coperchio).

Chiusura a clip: la sua chiusura clippata consente una conservazione massima degli alimenti. **Ottimizzazione dello spazio,** impilaggio di vassoi con coperchio. **Appoggi per l'asciugamento rapido**. Permette la libera circolazione dell'aria tra i vassoi, in modo da favorirne l'asciugamento. L'Expovassoio include **coperchio trasparente** per una visualizzazione rapida del contenuto.





GN 1/1
530x325xh36 mm

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

Expovetrine GastroNorm

Le expovetrine ARAVEN GN 1/2 e GN 1/1 sono munite di vassoi e campane protettive per passare da esposizione a conservazione in un solo passo (basta collocarci il coperchio).



GN 2/1
325x265xh118 mm

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





GN 1/1
530x325xh82 mm

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

Campane copripiatto





Negli stabilimenti di self-service il modo d'esposizione deve essere tale che gli alimenti offerti siano protetti dall'eventuale inquinamento diretto generato dalla vicinanza o dall'azione del consumatore.

La campana copripiatto ARAVEN è irrompibile e protegge l'alimento da eventuali inquinamenti esterni, mantenendolo coperto fino al momento del servizio.
Oltre a ciò, permette di accatastare nella cucina diversi piatti, ottimizzando lo spazio fino al momento del servizio.
Le campane copripiatto ARAVEN permettono di conservare il cibo caldo fino al momento di servirlo.
Sono munite di un buco centrale che evita la condensazione e ne rende più facile l'apertura. La loro elevata trasparenza consente un'identificazione rapida degli alimenti. Cinque modelli per adeguarsi ai diversi perimetri di piatto, che spaziano dal Ø 215 fino al 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



Stoviglie da catering

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







Moderne, innovative e attraenti...sono proprio così le stoviglie da catering NATURE e WAVE Catering System di ARAVEN. Un prodotto curato nel design e con un'eccellente finitura estetica, seguendo le ultime tendenze della cucina nel settore del catering.

Fabbricato in polistirene d'alta densità (PS), 100 % riciclabile, materiale dall'aspetto eccellente, con una lucentezza e una finitura superficiale tipiche dei servizi da catering d'alta gamma.

Il prodotto è offerto in tre proposte di colore: trasparente, bianco e nero. Il pezzo e l'alimento esposto si combinano tra loro per raggiungere un equilibrio, in modo da ottenere un'impeccabile presentazione con cui mettere in risalto l'originalità delle creazioni culinarie più d'avanguardia.

La capacità prevista del pezzo fa che l'alimento sia degustato in uno o due bocconi e le sue forme arrotondate permettono l'accesso alla totalità del contenuto.

Ergonomici e versatili, i pezzi della gamma permettono molteplici combinazioni di colori e di forma (incastro del bicchiere sul piatto con lo scopo di sostenere entrambi elementi con una sola mano. Il piattino piatto con il piattino fondo ...). Facile impilaggio, in modo da agevolare lo spazio a vuoto in tutta la gamma.



Stoviglie da 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

Stoviglie da catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F







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



Bicchieri e brocche



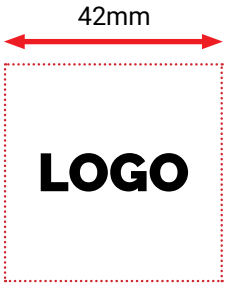


Perfetti per l'uso collettivo in festival, concerti e piscine in cui è vietato l'uso di altri materiali. I bicchieri di ARAVEN son personalizzabili attraverso serigrafia o incisione.

La gamma di bicchieri di ARAVEN dispone d'un ampio rango di capacità: 25 cl, 33 cl, 40 cl e 56 cl. Irrompibili, trasparenti e maneggevoli.
Sono riutilizzabili, minimizza l'impatto ambientale perché genera una quantità minore di residui rispetto ai bicchieri usa e getta. Sono perfetti per l'uso collettivo in festival, piscine e strutture turistiche dove è consigliato l'uso di stoviglie di materiali irrompibili. Il loro design è in linea con le tendenze in stoviglie utilizzate in ristorazione con un effetto simile al cristallo.

Personalizzazione

I bicchieri di ARAVEN son personalizzabili attraverso serigrafia o incisione. Esiste anche la possibilità di combinare il design di personalizzazione dell'incisione e la serigrafia.



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









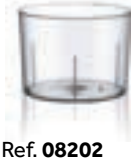
Bicchieri e brocche







+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
7 SAN

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

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

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

x 9

Set di 9 bicchieri



Ref. **04322**

x 6

Set di 6 bicchieri



Ref. **04203**

x 8

Set di 8 bicchieri



Ref. **04645**

Bicchieri e brocche









Bicchieri e brocche





+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

SAN

BPA FREE

6cl.
ø47x76 mm



Ref. **41660**

42cl.
ø87xh97 mm



Ref. **41643**

54cl.
ø77xh157 mm



Ref. **41642**

45cl.
ø 80x256 mm



Ref. **41661**

60cl.
ø 82x150 mm



Ref. **41662**

70cl.
ø 86xh255 mm



Ref. **41641**

70cl.
ø145x104xh155 mm



Ref. **41659**

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

SAN

BPA FREE

28cl.
ø79xh188 mm



Ref. **41646**

33cl.
ø84xh212 mm



Ref. **41647**

18cl.
ø67,7xh222 mm



Ref. **41648**

30cl.
ø119xh169 mm



Ref. **41644**

78cl.
ø117xh210 mm



Ref. **41649**


araven

Barattoli Impilabili











Soluzioni pratiche e sicure per il servizio bevande

Le brocche impilabili ARAVEN sono inseribili senza coperchio per ottimizzare lo spazio di archiviazione quando non vengono utilizzate. Il design esclusivo del suo coperchio, oltre a proteggere il contenuto della caraffa da contaminazioni esterne, ha una doppia posizione per consentire: Apertura della caraffa con una griglia che impedisce la caduta del ghiaccio e chiusura per trasportare la caraffa in sicurezza nelle sale da pranzo.



NSF _1400 _1401 _1402 _1403

ABS PP
NSF 7/5/9 0/1









Coperchi 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**

Servizio da tavola





La brocca, di materiale irrompibile, evita rischi superflui in sale da pranzo d'uso collettivo destinate all'alimentazione di grandi gruppi di persone.

1,4L
ø115xh200 mm

1,8L
ø130xh200 mm

2L
230x110xh260 mm





ABS

Ref. **91006**



ABS

Ref. **91007**



SAN

Ref. **02080**

Servizio da tavola







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

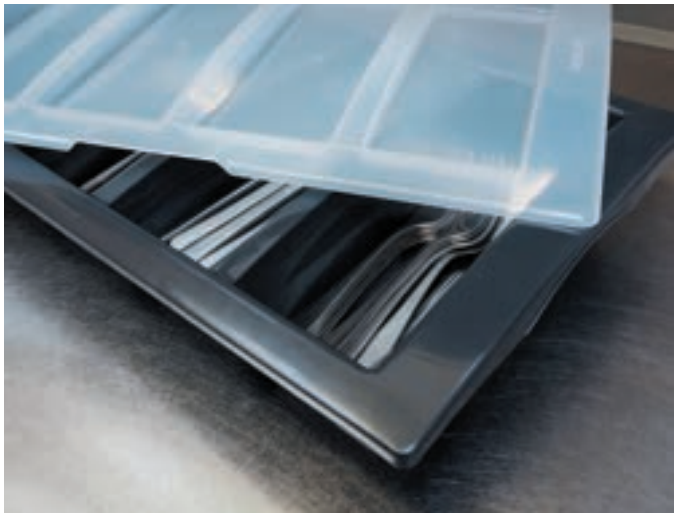


5 PP

Ref. **01049**
212x138xh21 mm

Portaposate

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





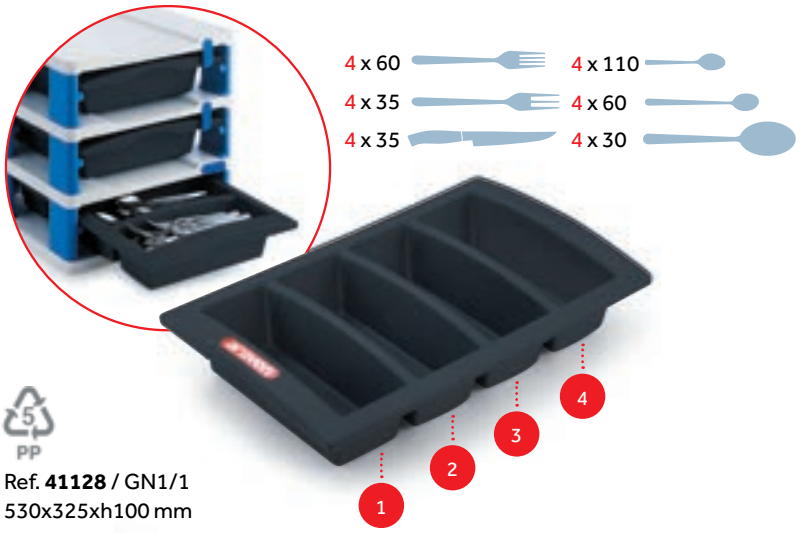
Il portaposate con coperchio permette di proteggere gli utensili in sala dall'esposizione ambientale fino al momento dell'uso.

Il portaposate ARAVEN con 4 scomparti e misure GastroNorm 1/1 è perfetto per il resto delle attrezzature del locale. Il portaposate con coperchio protegge le posate in sala dall'ambiente fino al momento dell'uso.



PP

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



PP

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

Guanto Silicona

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

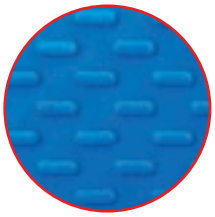


Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm



Ref. **31211**
153x124xh71 mm



Interni strutturato facile presa e protegge dalle alte temperatura


araven
araven
araven

Carrello servizio al tavolo

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







Uno dei punti chiave del servizio di catering è il montaggio dei tavoli.

L'allestimento della sala da pranzo in un ristorante consiste in due parti: la preparazione e la revisione delle attrezzature e l'allestimento dei tavoli. Normalmente, questo lavoro viene eseguito allo stesso tempo. Per il montaggio, l'uso di un carrello ausiliario aiuterà a ottimizzare i tempi di montaggio riducendo il numero di viaggi e avendo tutto il materiale preparato a portata di mano. Un altro vantaggio di usare un carrello di servizio è quello di evitare i rischi professionali non dovendo sopportare il peso di questi materiali, molti dei quali sono pesanti, come stoviglie, posate o utensili da cucina.

Un carrello di servizio non sarà solo di grande aiuto nel montaggio dei tavoli. La sua versatilità sarà anche molto utile nello smontaggio dei tavoli così come nel lavoro logistico per la ricezione e la distribuzione delle merci, il trasporto all'interno dello stabilimento o il servizio in camera come carrello per la cameriera.



MAX 150kg

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm





MAX 150kg

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Contenetori

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





Contenitori neri utilizzati per l'allestimento e lo smontaggio della sala da pranzo, per il trasporto e la raccolta di stoviglie o bicchieri.

Il colore scuro impedisce ai commensali di vedere all'interno dei cestini.

Raccomandiamo che i bidoni utilizzati per questo scopo siano di colore diverso (neri) rispetto ai bidoni bianchi o trasparenti che sono a contatto con gli alimenti utilizzati in cucina, al fine di rispettare le norme igieniche e sanitarie ottimali.

Il secchio nero dei rifiuti e il vassoio delle posate sporche possono essere collocati sui quattro lati esterni del carrello per facilitare lo svuotamento del contenuto dei piatti.

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

Organizers

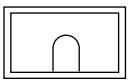


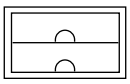


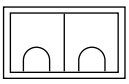


Cassettiere per mantenere l'ordine.

Le cassettiere impilabili di ARAVEN mantengono l'ordine nel carrello ed, essendo traslucide, permettono di trovare rapidamente qualsiasi utensile.







Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm

Ref. **07501**
450x349xh195 mm



Ref. **07502**
450x349xh195 mm



Ref. **07503**
450x349xh195 mm



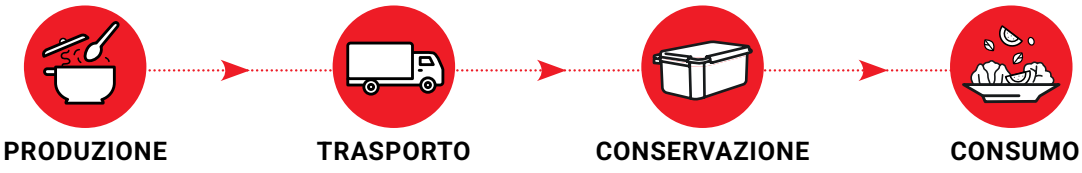


Transporto





La catena del freddo, elemento chiave nella sicurezza alimentare. La catena del freddo è l'insieme di passi necessari dopo il processo di refrigerazione o surgelamento degli alimenti affinché essi arrivino in maniera sicura ai consumatori. Include un complesso di elementi e attività necessarie per garantire la qualità e la sicurezza d'un alimento, dalla sua origine fino al consumo.



Scopo: Proteggere gli alimenti, conservandoli a temperatura idonea durante il trasporto, per evitare la moltiplicazione di microrganismi che possono incidere sulla qualità e sicurezza degli alimenti.

Surgelati -18ºC

Freschi 6ºC

La perdita della temperatura ottima di refrigerazione o surgelamento in qualsiasi delle fasi pregiudica la sicurezza e la qualità dell'elemento. Quando l'alimento deve arrivare al suo luogo di destinazione a temperatura di servizio (65º), il trasporto può essere fatto a caldo. In questo caso, sarà fondamentale mantenere gli alimenti con le minime variazioni durante il loro periodo di vita commerciale utile. Il trasporto sarà eseguito con veicoli o mezzi preparati per mantenere la temperatura del prodotto con la minima variazione.

Armadi isotermici





Trasporto di preelaborati o elaborati con un controllo assoluto della catena del freddo e del calore.

Trasporto di preelaborati o elaborati: garantendo il mantenimento delle condizioni ottime di temperatura durante il trasporto, con un controllo assoluto della catena del freddo e del calore.

L'armadio isotermico ARAVEN è leggero e resistente, protegge gli alimenti dai cambi termici e garantisce un controllo assoluto delle catene del freddo e del calore.

1h ↓ 2° **Conservazione a caldo: ogni ora la temperatura diminuisce 2°C.**

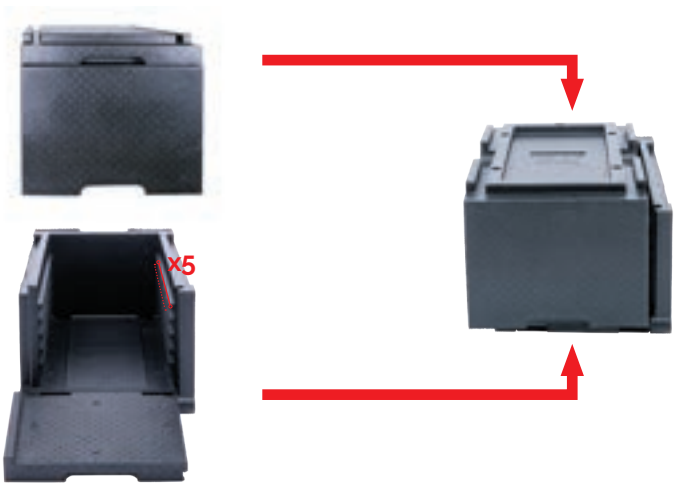
1h ↑ 0,5° **Conservazione a freddo: ogni ora la temperatura aumenta 0,5°C.**

Ottimizzazione dello spazio

Accatastamento tra moduli con coperchio.



Stoccaggio a vuoto.



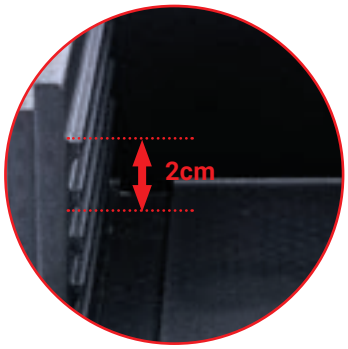
+120°C | +248°F
-40°C | -40°F
EPP
BPA FREE





Doppia accessibilità: apertura superiore e frontale, permettendo la realizzazione del caricamento e scaricamento con la massima accessibilità, comodità e rapidità. **Anta frontale ribaltabile**, anche con diversi contenitori impilati.
Facile impilaggio. Impugnature integrate. Zone di presa laterali.

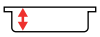




Smontabile. Facile pulizia nella lavastoviglie. Attacchi laterali per cinghie di trasporto.
Guide interne e sede per contenitori GastroNorm.

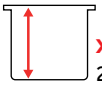


GN 1/1


x3
65 mm


x2
100 mm


x1
150 mm


x1
200 mm



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

Armadi isotermici HDPE

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











Valvola vapore: agevola l'evacuazione del vapore in modo da evitare la condensazione. **Asole superiori** in plastica, per il fissaggio e il trasporto. Chiusura altamente resistente con giunto in caucciù che **chiude ermeticamente l'armadio**. Guide interne e sede per contenitori GastroNorm. Impilabili.



GN 1/1

x6
65 mm

x4
100 mm

x3
150 mm

x2
200 mm



2h 1° **Conservazione a caldo: ogni due ore la temperatura diminuisce 1°C.**

2h 1° **Conservazione a freddo: ogni due ore la temperatura aumenta 1°C.**

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

Isotermico per liquidi

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







Mantengono le bibite fredde o calde per ore. Asole conformate integrate. Impilabili. 4 chiusure laterali. Rubinetto erogatore di bibite, antigocciolamento a due posizioni: - Portata continua. - Portata regolabile.



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

Piattaforme GastroNorm

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

Base con ruote che rende più facile il trasporto degli armadi GastroNorm, che diventa più comodo e rapido.



Include cinghia di fissaggio.



Include due ruote con freno.



MAX 150kg



Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Contenitori con coperchio













Etichetta integrata: l'etichetta permanente permette al professionista della cucina l'identificazione del contenuto e la conservazione delle informazioni associate alla loro origine, collaborando all'adempimento della Normativa sulla Tracciabilità Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 relative agli alimenti.

ColorClip: Codice di colore per evitare l'inquinamento crociato. I contenitori ARAVEN, grazie alla loro identificazione ColorClip, aiutano a prevenire l'inquinamento crociato, assicurando che il contenuto di questo recipiente abbia sempre la stessa natura: pollame, carni rosse, verdure/frutta o pesce.

Impilabili con coperchio e **incastrabili** a vuoto **Asole laterali**, con chiusura per renderne più facile la manipolazione e il trasporto.







\+ 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

Penarello
Marker
Pág. 51



Perforada
Pág. 101

Ref. **03171**



Graticola
Pág. 45



Ref. **01178**

30L



Ref. **01178**

40L



Ref. **01180**

60L



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

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



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



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

40L



◯ Ref. **00545**
830x460xh180 mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

BPA FREE

Contenitori con coperchio



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



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

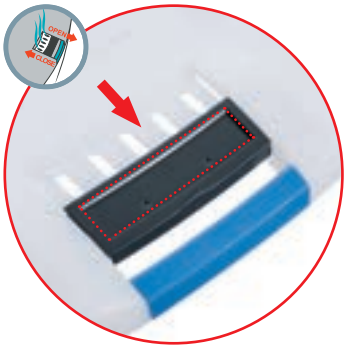


Chiusure laterali del coperchio.
Asole laterali per renderne più facile la manipolazione e il trasporto.

Food Bacs











Ventilazione: Botole di ventilazione per alimenti con un elevato contenuto d'umidità: frutta e verdure. Garantisce la circolazione dell'aria durante il trasporto dell'alimento e consente di eliminare l'acqua evaporata senza che ci sia condensazione. **Sede per l'ubicazione dell'identificatore** del contenuto interno.

ColorClip: Codice di colore per evitare gli inquinamenti crociati.







Incastrabili senza coperchio, ottimizzano lo spazio a vuoto. **Impilabili con coperchio**.

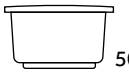
Ruote resistenti in poliammide, con dimensioni da 70 l e 90 l, per agevolarne il trasporto.

Chiusure metalliche laterali con dimensioni da 70 l e 90 l, assicurano la chiusura del coperchio.

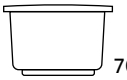
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE



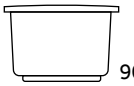




50L



70L



90L



Ref. **01850**
600x395xh410 mm



Ref. **01870**
655x435xh455 mm



Ref. **01890**
705x465xh480 mm





Pulizia





Le pattumiere ARAVEN sono un alleato fondamentale nell'introduzione dei sistemi APPCC nei processi di pulizia. Il loro coperchio è azionato a pedale, il che permette di versare la spazzatura senza che le mani siano mai in contatto con la pattumiera, aiutando a non inquinare con esse né altre zone di lavoro né gli alimenti posteriormente manipolati. Inoltre, il loro materiale resistente ne permette la pulizia e, se del caso, la disinfezione per la realizzazione d'una manutenzione corretta della zona delle spazzature, impedendo qualsiasi proliferazione batterica.

ARAVEN dispone di pattumiere specifiche per ogni tipo di residuo, permettendo la classificazione del residuo generato per la sua posteriore eliminazione, senza danneggiare l'ambiente ai sensi della normativa comunitaria applicabile al riguardo. La gamma di pattumiere ARAVEN spazia dai 22 litri fino ai 120 litri di capacità, adeguandosi alle necessità del volume di residui generati dall'attività della cucina.


100%

Pattumiere reciclati

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE





Pattumiere fabbricati con i rifiuti generati dalla nostra produzione.
Il rifiuti di plastica generati nei nostri impianti di produzione vengono riciclati al 100% e trasformati in nuovi prodotti senza perdere le loro proprietà. Con questa azione minimizziamo l'inquinamento ambientale.

1

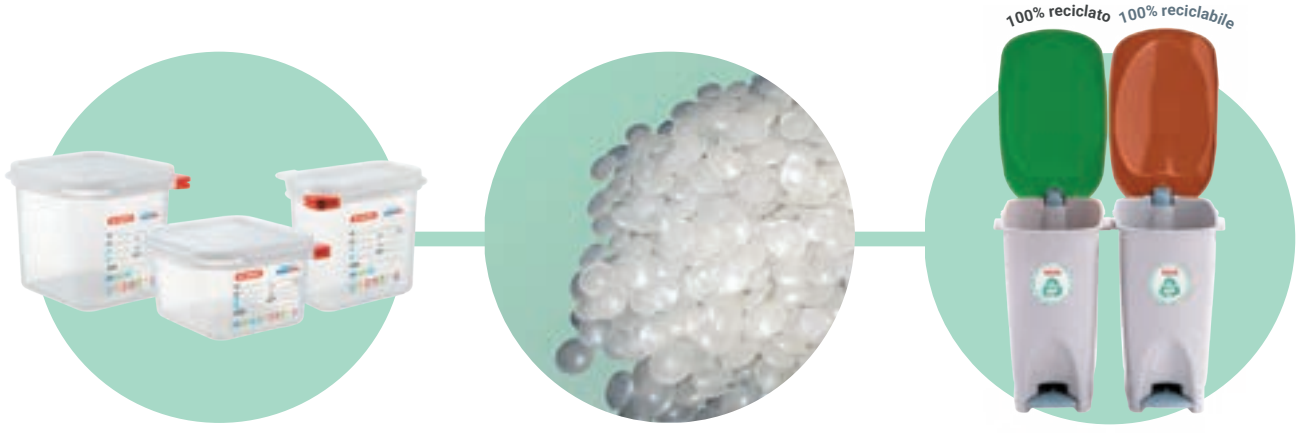
Recupero e trattamento dei
rifiuti di plastica della
nostra produzione

2

Fabbricazione mediante il
100% dei
rifiuti di plastica

3

Creiamo nuovi prodotti
con materiale
100% riciclato



Pattumiere reciclati

+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



Pattumiere











Con pedale di plastica rigidizzata: per una maggiore resistenza. Questo pedale **effettua l'apertura del coperchio**, in modo da evitare qualsiasi contatto diretto con i residui buttati nel contenitore della spazzatura.

Totale accessibilità. Il coperchio consente la sua totale apertura, restando nella parte posteriore della pattumiera in modo da poterne svuotare facilmente il contenuto.

Mozzi delle **ruote di grandi dimensioni** con pneumatici in gomma per un facile trasporto.







Ergonomia nella sua asola, il che ne rende più facile la mobilità.

Codificazione di colore per il riciclaggio e la raccolta differenziata dei residui.

Fabbricato in polietilene d'alta densità (HDPE), il che ne garantisce la resistenza.

+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

Pulizia e igiene

+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

Ordinamento multiuso



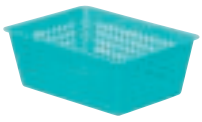
Ref. **00302**
265x180xh185 mm



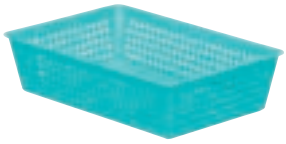
Ref. **00303**
265x180xh185 mm

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**