araven

FOOD SAFETY INNOVATION

2026 | CFS BRANDS









Inovação ao serviço da **segurança alimentar.**

A ARAVEN é uma empresa internacional dedicada à conceção, ao desenvolvimento, à gestão da produção e à comercialização de produtos destinados a profissionais do setor hoteleiro.

Fazemos parte da **CFS Brands**, líder mundial em soluções para o setor da restauração, saúde e limpeza. Juntos, oferecemos qualidade e um serviço completo para uma experiência de compra eficiente e rentável.

Desde 1976 desenvolvemos ferramentas de trabalho fáceis e cómodas de usar, versáteis e com todas as garantias em matéria higiénico-alimentar, que ajudam a cumprir as regulamentações e a realizar o trabalho diário na cozinha. Oferecemos aconselhamento e formação sobre os produtos, condições de uso e cumprimento de regulamentações. A nossa equipa de profissionais garante em todo o mundo um serviço e uma atenção personalizados.

A ARAVEN colabora com conceituadas escolas de gastronomia, associações e reconhecidos chefes nacionais e internacionais. O nosso Departamento de Inovação trabalha em estreito contacto com os profissionais para conhecer as necessidades do trabalho diário e desenvolver novos produtos adaptados às mesmas. Também contribuímos para formar os futuros chefes e equipar as suas cozinhas com o nosso plano de apoio ao sector hoteleiro.

O nosso objetivo é desenvolver o negócio dos nossos clientes e o sector proporcionando eficiência na cozinha e garantindo a máxima qualidade dos alimentos em todos os seus processos.



Institut Lyfe

basque culinary center

gasma
GASTRONOMY & MANAGEMENT UNIVERSITY CAMPUS

Fundación Cruzcampo

wk
Westminster Kingsway
central London's College

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

PT

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

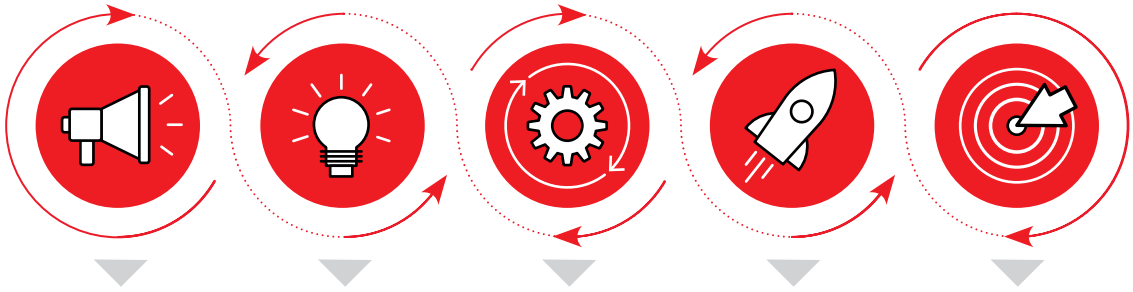
LA JA MADA





Inovação

A ARAVEN aposta na inovação, pois é o eixo principal da criação de valor. Trabalhamos constantemente para nos superarmos e fazer crescer o sector, desenvolvendo produtos que criam um valor superior para os nossos clientes e utilizadores. Incorporamos os últimos avanços em materiais, processos produtivos e sistemas de produção aos nossos produtos.



Produtos desenvolvidos por e para os cozinheiros. **O nosso objetivo é criar novos conceitos de máxima funcionalidade para o profissional da hotelaria**. Contamos com a colaboração de especialistas consultores em segurança alimentar, assim como cozinheiros de todo o mundo, que proporcionam a sua experiência e conhecimento para que o design do produto satisfaça as necessidades do trabalho mais exigente. Os comentários recebidos dos profissionais das cozinhas e a observação in situ dos seus processos, em conjunto com a investigação em segurança alimentar, são a base para o desenvolvimento de novos produtos.

A ARAVEN procura como oferecer algo único ao profissional, colocando o utilizador no centro dos nossos desenvolvimentos com soluções que garantem a conservação e manipulação do alimento e o cumprimento da regulamentação em matéria higiénico-alimentar e contribuem para a excelência operacional.

1. **Como otimizar o espaço?**
2. **Como agilizar o trabalho na cozinha?**
3. **Como cumprir as regulamentações de saúde?**
4. **Como oferecer algo único que ajude o profissional?**

Se é profissional da hotelaria queremos simplificar o seu dia-a-dia na cozinha com ferramentas fáceis e cómodas de usar, versáteis e com todas as garantias em matéria higiénico-alimentar. Oferecemos produtos que ajudam a cumprir as regulamentações e a realizar o trabalho diário com segurança e confiança.

Contamos com patentes e registos em mais de 25 países que protegem os nossos desenvolvimentos mais inovadores.





Que vantagens têm os nossos produtos para o profissional em cada fase da gestão dos alimentos?

A ARAVEN concentrou os seus esforços na inovação nos processos de Conservação e Manipulação de Alimentos, os mais exigentes para cumprir as normas de segurança alimentar.

Armazenamento e conservação

A ARAVEN foi pioneira em integrar uma etiqueta permanente e um sistema ColorClip nos seus herméticos para identificar os alimentos a conservar e evitar a contaminação cruzada. Os herméticos ARAVEN permitem conservar os alimentos com todas as garantias higiénico-alimentares. Reduzem a carga microbiana e a oxidação do alimento, prolongando a vida útil do alimento e preservando as ótimas propriedades organoléticas dos produtos (cor, odor, sabor, textura...). Os contentores acessíveis são ideais para garantir o ótimo armazenamento e a correta conservação dos produtos em diversas condições de temperatura.

Manipulação e preparação

Os produtos ARAVEN ajudam a prevenir, reduzir ou eliminar possíveis riscos nas diversas fases de elaboração e manipulação de alimentos.

Serviço e exposição

A ARAVEN conta com uma vasta gama de produtos para o serviço e exposição de alimentos na qual se cuidou o design e a funcionalidade para satisfazer as necessidades tanto do pessoal de serviço como do da cozinha.

Transporte

A ARAVEN conserva os alimentos à temperatura adequada durante o transporte, mantendo a cadeia de frio para evitar a multiplicação de microrganismos que possam afetar a qualidade e a segurança dos alimentos.

Limpeza

Os baldes do lixo ARAVEN são aliados fundamentais na implantação de sistemas APPCC/HACCP em processos de limpeza.



Sustentabilidade e compromisso de futuro

Todo o pessoal da ARAVEN está comprometido com a sustentabilidade como aposta de futuro.

Os nossos princípios fundamentais são:

1. **Cumprir os requisitos estabelecidos** em cada um dos trabalhos que realizamos, coordenando-os com os dos nossos clientes e fornecedores.

2. **Prevenir a contaminação e o impacto ao ambiente**, gerindo adequadamente todos os aspetos derivados dos nossos processos e atividades.

3. **Minimizar** os consumos, **a geração de emissões e resíduos** nos processos de produção, gestão e reciclagem.

4. **Promover o nosso compromisso ambiental** aos nossos fornecedores para que participem no mesmo.

5. Procurar a melhoria contínua das atividades em funcionamento para o **menor impacto ao ambiente**.

6. **Reduzir a nossa pegada de carbono** (emissões de GEE (gases com efeito de estufa) dos âmbitos 1, 2 e 3 ou das categorias 1 a 6) como objetivo estratégico da ARAVEN S.L.U.

7. **Fazer com que o pessoal da empresa participe proactivamente** no cumprimento dos pontos anteriores e na gestão do valor ambiental das atividades.

A Política Ambiental da ARAVEN é uma responsabilidade de todos, conta com o total apoio da Direção Geral e o seu cumprimento é considerado um objetivo prioritário.

Este conceito de responsabilidade não acaba na parte ambiental, incluindo também o eixo social e económico. Na ARAVEN entendemos a **Sustentabilidade como um projeto obrigatório**. Um compromisso que, como cidadãos, temos de assumir com o nosso planeta e com a nossa sociedade atual e as próximas gerações. Um projeto estratégico que se deve transformar na nossa maneira habitual de trabalhar.

O respeito ambiental é um atributo essencial do nosso processo de inovação. A ARAVEN quer conseguir produtos duradouros e que estejam elaborados com materiais e processos eficazes e que respeitem o nosso planeta.

A regra dos 3R

Reduzir
Na fase de design realizamos um estudo para definir as espessuras da peça ideais e, deste modo, utilizar o mínimo material no fabrico da peça, sem penalizar a qualidade ou a funcionalidade.
Analisamos os efeitos ambientais dos materiais e a sua possível substituição por soluções mais verdes. Verificamos todo o processo de produção para minimizar impactos através da eficiência dos processos e da redução dos consumos.

Reutilizar
A ARAVEN não desenvolve produtos de usar e deitar fora, também chamados descartáveis ou de um só uso. Todos os artigos ARAVEN foram pensados para serem utilizados num ambiente profissional de uso intensivo. Promovemos o uso de produtos reutilizáveis em todos os processos do trabalho na hotelaria com campanhas de consciencialização para os profissionais.

Reciclar
Todos os **produtos ARAVEN Hotelaria são fabricados com materiais recicláveis**. Procuramos fabricar os produtos com um só material ou, então, tentamos **facilitar a separação de materiais e componentes** nos produtos multimaterial **para favorecer a sua reciclagem**. Temos uma estratégia de zero desperdícios com o fim de que os restos dos materiais produzidos no processo de fabrico se aproveitem nos nossos produtos ou nos dos nossos colaboradores.

Sustentabilidade nas cozinhas

Propomos **soluções de conservação para um negócio mais sustentável**, com alternativas para reduzir a geração de resíduos por utilizar película aderente, plástico ou folha de alumínio. Os nossos contentores têm uma etiqueta integrada e não são necessários autocolantes adicionais para a identificação do alimento a conservar.
A economia de custos e a melhoria contínua podem existir em todos os âmbitos da gestão e também dentro da conservação dos alimentos. A quantidade de alimento que deita no lixo por uma má gestão da conservação não só provoca um problema de sustentabilidade, como também é um gasto excessivo para o negócio.

Desenvolvida para reduzir o impacto ambiental

Fabricado com 25% de conteúdo reciclado*
Cada produto da gama Araven de Cubas GN (GastroNorm), Tampas de Apoio e Contentores Quadrados fabricados em Tritan™ Renew contém, pelo menos, 25% de material reciclado.

tritan™ RENEW from Eastman

* As gamas Araven fabricadas em Tritan™ Renew contêm, pelo menos, 25% de material reciclado atribuído através de um sistema de balanço de massas.



Segurança alimentar

A higiene e a segurança alimentar são uma prioridade importante para os restaurantes. O canal HORECA, tal como a indústria alimentar, deve aplicar os princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) para gerir os riscos e a segurança alimentar.

A segurança alimentar dos alimentos não só depende do seu estado e do tipo de processo a que se submetem. Os materiais que entram em contacto com os mesmos têm um papel muito importante. Os produtos ARAVEN cumprem e ajudam a cumprir todas as Normativas em matéria higiénico-alimentar exigidas para garantir, em conjunto com um ambiente higiénico e boas práticas, a segurança dos alimentos em todos os seus processos até ao seu serviço.

Na ARAVEN prestamos uma especial atenção a todos os regulamentos em matéria Higiénico Sanitária, para a nossa tranquilidade e a dos nossos clientes.



As Autoridades Sanitárias devem verificar se os produtos utilizados nos estabelecimentos hoteleiros cumprem o regulamento.

Os fabricantes devem certificar o cumprimento do regulamento aos seus clientes para que essa certificação se possa transferir para os estabelecimentos de hotelaria.

1. Autoridades Sanitárias
2. Estabelecimentos de restauração
3. Exigência do cumprimento
4. Fabricantes
5. Distribuidores Hotelaria
6. Certificação do cumprimento

O Regulamento de Segurança Alimentar é o nosso guia de trabalho e fonte de inspiração no desenvolvimento de novos produtos.

Os produtos ARAVEN, concebidos com base no CODEX Alimentarius, ajudam os estabelecimentos hoteleiros a aplicar Práticas Corretas de Higiene para prevenir, reduzir ou eliminar possíveis riscos nas diversas fases de elaboração, manipulação e conservação dos alimentos. Estas ferramentas de trabalho conceberam-se com o objetivo de reduzir ao mínimo o risco de contaminação dos produtos alimentares e estão fabricados com materiais resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfetar.

A sua utilização, em conjunto com um ambiente higiénico e boas práticas, garante a segurança dos alimentos em todos os processos desde a entrada do produto até ao seu serviço. No sector HORECA para a gestão e tratamento dos alimentos na cozinha identificam-se as seguintes fases:

Receção das mercadorias → **Armazenamento e conservação dos alimentos** → **Manipulação e elaboração dos alimentos** → **Apresentação ou serviço dos alimentos**

Certificados

CERTIFIED ISO 9001 ISO 14001

ARAVEN, S.L.U. dispone di un sistema di gestione della qualità e ambientale certificato secondo le norme ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015 da Bureau Veritas.

Inscrita no Registo Geral Sanitário de Alimentos da Agência Espanhola de Segurança Alimentar e Nutrição. R.D. 191/2011 (R.G.S.A. 39.04328/Z).

Conformidade com todas as normas europeias relativas a materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos, tais como: Regulamento (CE) n.º 1935/2004, Regulamento (CE) n.º 2023/2006, Regulamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH) e Regulamento (CE) n.º 10/2011, bem como as alterações posteriores.

A maioria dos nossos produtos de plástico é fabricada com matéria-prima 100% reciclável.

Empresa aderente ao sistema coletivo de responsabilidade alargada do produtor (SCRAP) da Ecoembes para o cumprimento da legislação relativa a embalagens e resíduos de embalagens: Real Decreto 1055/2022 e Regulamento (UE) 2025/40.

APPCC / HACCP

Análise de Perigos e Pontos de Controlo Críticos, é um processo sistemático preventivo para garantir a segurança alimentar.

Todo o equipamento e os utensílios utilizados nas áreas de armazenagem e manuseamento de alimentos que possam entrar em contacto com os alimentos devem ser feitos de material que não transmita substâncias tóxicas, odores ou sabores; não seja absorvente; resista à corrosão e a limpezas e desinfeções repetidas. As superfícies devem ser lisas e isentas de buracos e fendas.
Os produtos ARAVEN são concebidos com cantos arredondadas que são fáceis de limpar, sem arestas vivas nem recantos onde se passa acumular sujidade, e todos eles podem ser lavados na máquina de lavar louça. Além disso, incorporam elementos como o ColorClip e a etiqueta de rastreabilidade integrada para manter um elevado nível de segurança alimentar e ajudar no cumprimento da regulamentação e do sistema de autocontrolo.
Produtos que cumprem os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar (HACCP), criados com a colaboração de consultores especializados neste âmbito.

NSF

Fundação Nacional Sanitária (National Sanitation Foundation).
É uma organização independente que realiza uns testes para controlos que satisfazem os critérios estabelecidos em relação ao design e ao fabrico, à avaliação dos materiais e às provas de rendimento.

Os produtos ARAVEN são certificados pela NSF e, por conseguinte, estão incluídos nas listas de produtos NSF. www.nsf.org/Certified/Food/
A marca NSF garante aos consumidores, retalhistas e reguladores que os produtos foram rigorosamente testados e cumprem os requisitos de todas as normas.

Migrações

A Normativa sobre Migração estabelece limites à migração de substâncias em materiais plásticos e é aplicável aos materiais plásticos em contacto com os alimentos. A ARAVEN cumpre todas as normas relativas à migração: Diretiva 2005/79/UE, Diretiva 2007/19/UE, Diretiva 2008/39/UE e Regulamento 10/2011/UE e as respetivas 18 alterações, incluindo a n.º 18: Reg. 2024/3190 (específica para bisfenóis).

Trazabilidad

Entende-se como a capacidade de seguir o percurso dos alimentos ou objetos destinados a estar em contacto com eles desde a sua produção até ao seu consumo, abrangendo todos os passos da cadeia de abastecimento. Facilitamos ferramentas para o cumprimento do Regulamento de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos. A etiqueta incluída nos contentores de alimentos ARAVEN e o marcador HORECA marker são o único sistema integral que garante umas Práticas Corretas de Higiene e ajudam a cumprir estas normativas.

A ARAVEN inclui nos seus produtos sistemas de identificação para cumprir o Regulamento Reg (CE) 1935/2004 referente aos utensílios em contacto com alimentos.







Medidas GastroNorm

A indústria de equipamentos de restauração utiliza os produtos de tamanho standard para permitir a adaptação entre todos os equipamentos, aparelhos e contentores dentro da cozinha, câmaras frigoríficas e áreas de exposição. A regulamentação GN permite otimizar o espaço durante os diversos circuitos de conservação, manipulação e cozedura. Simplifica a organização interna do restaurante e garante uma compatibilidade entre diferentes sistemas e alojamentos tais como mesas de trabalho, equipamentos de transporte ou mesas de exposição.
A ARAVEN adota o padrão de medidas GastroNorm como a norma principal de tamanhos para serem utilizados nos seus produtos. Norma EN 631.1 do Comité de Normalização da Comissão Europeia.

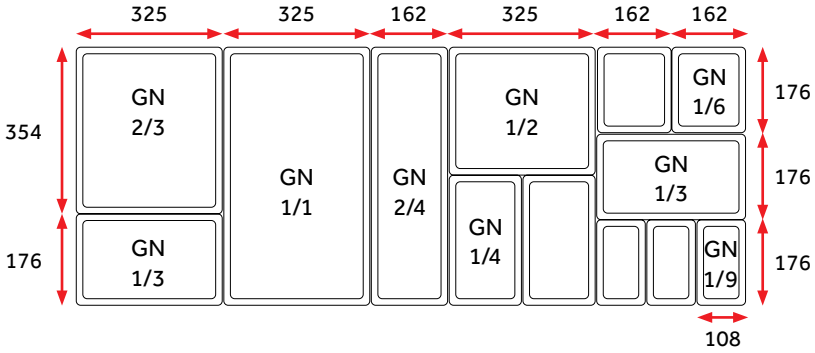
Ajudamos-lhe a escolher a medida e a capacidade de caixa GastroNorm.

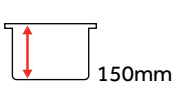
		65mm					100mm				
		5 PP	7 ABS	7 ABS	7 TRITAN	5 PP	5 PP	7 ABS	7 ABS	7 TRITAN	5 PP
0,5L - 4L	GN 1/9	03020 0,6L	74010 0,6L	14010 0,6L	05836 0,6L	04010 0,6L	03021 1L	74011 0,9L	14011 0,9L	05837 0,9L	04011 0,9L
	GN 1/6	03023 1,1L	07796 1L	-	05796 1L	04015 1L	03024 1,7L	07797 1,5L	44016 1,6L	05797 1,5L	04016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

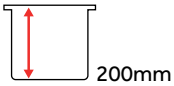




GN 1/9: 176x108 mm
GN 1/6: 176x162 mm
GN 1/4: 265x162 mm
GN 1/3: 325x176 mm
GN 1/2: 325x265 mm
GN 2/3: 354x325 mm
GN 2/4: 530x162 mm
GN 1/1: 530x325 mm







		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

Materiais

Polipropileno PP

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

Permite a identificação do alimento.
O equilibrado balanço de características de resistência-peso, a rigidez e comportamento de temperaturas fazem deste plástico a solução mais utilizada pelos profissionais hoteleiros para a conservação dos alimentos.

Alta resistência ao calor: 95ºC. Bom comportamento a baixas temperaturas -40ºC. Bom balanço de rigidez-tenacidade. Robustez, higiene, durabilidade...

Pode ser lavado na máquina.
Boa resistência superficial e química.
Pouca absorção de água.

Produtos livres de BPA.



TRITAN™ RENEW

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

Alta resistência ao impacto. Muito resistente, durabilidade. Ótimo comportamento a muito baixas temperaturas, suportando altas, inclusivamente banho-maria.
Máxima transparência para uma rápida identificação do alimento e do seu estado.

Permite ser lavado na máquina.
Grande estabilidade dimensional.
Muito baixa absorção de humidade.
Estabilidade a agentes químicos, não tinge.



* Material reciclado atribuído através de um processo de balanço de massa

Acrilonitrilo butadieno-estireno ABS

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

Alta resistência ao impacto.
Muito resistente, durabilidade. Ótimo comportamento a muito baixas temperaturas e em médias temperaturas. Máxima transparência para uma rápida identificação do alimento e do seu estado.

Permite ser lavado na máquina.
Grande estabilidade dimensional.
Muito baixa absorção de humidade.
Estabilidade a agentes químicos, não tinge.

Produtos livres de BPA.



Polietileno HDPE

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

Sem corante tem cor branca.

Boa resistência ao impacto, alta resistência à corrosão. Bom comportamento em congelação e impede a passagem da humidade. Sem ser um material rígido proporciona uma boa estabilidade dimensional.

Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



Polietileno LDPE

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

Sem corante tem aspeto translúcido.

Muito flexível. É mole e elástico: Limite elástico muito alto, recupera a forma após a deformação.
Boas propriedades mecânicas e óticas.

Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



Silicone

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

É um polímero sintético utilizado em diversos utensílios, embalagens e moldes para a cozinha.
Não deixa resíduos.
Não se desgasta. Não envelhece.
Não é corrosiva. Não se oxida como o metal.
Não se deforma, recupera o seu estado inicial.
Não se rompe como o vidro.
Não altera o sabor da comida. Insípida.
Não age como suporte para o desenvolvimento de bactérias. Inócua.
Impermeabilidade. Repele a água.
Não utiliza utensílios aguçados.
Resistência a temperaturas extremas.
Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



Estireno Acrilonitrilo SAN

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

Material muito transparente quando não vai colorido e que dá à peça uma grande visibilidade e brilho.

Quando se mistura com corante consegue-se que tenha muita presença.
É rígido mas mais frágil que o resto dos materiais.

Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



Poliestireno PS

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

Material com excelente presença, brilho e acabamento superficial.

Permite ser lavado na máquina.
Produtos livres de BPA.



Outros materiais:

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

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

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

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



Conservação
16 - 91



Manipulação
92 - 123



Serviço e exposição
124 - 157



Transporte
158 - 167



Limpeza
168 - 177

Herméticos de polipropileno 22 - 25
Polipropileno Universal 26 - 31
Caixas GN universais em ABS 30 - 33
Tampa Universal de PP 34
Tampa de PP 35
Caixas e herméticos em ABS 36 - 39
Caixas TRITAN™ RENEW 40 - 43
Caixa Universal Perfurada 44 - 46
Grelhas GastroNorm 47
Tampas Herméticas 48
Tampas de silicone GN 49
Tampas de apoio Universal 50
Tampas de apoio Universal com entalhe 51
Sistema de identificación 52 - 53
Antialérgenos 54 - 57
Recipientes GastroNorm 2/1 58 - 61
Sistemas de descongelação 62 - 63
Cubeta 60x40 64 - 67
Carrinho 60x40 68
Carrinho de plataforma extensível 69
Contentores acessíveis 70 - 73
Contentores quadrados 74 - 77
Outras caixas 78 - 79
Carro GastroNorm 1/1 80 - 81
Torres de caixas GastroNorm 82 - 85
Estantes 86 - 91

Tábua de cortar 94 - 97
Dosificador de molhos 98 - 101
Mini doseadores 102 - 103
Doseador de molhos antigotejamento 104 - 105
Doseador de molhos 3 bicos 106 - 107
Dispensador de grão e óleo 108
Organizador de doseadores 109
Dispenser para molhos 110 - 113
Toque e jarro de medição 114 - 115
Caixas sem tampa 116 - 119
Tigelas e Alguidares 120 - 122
Tampas de silicone redondas 123

Bandejas de 5 compartimentos 126 - 128
Carro de bandejas 5 compartimentos 129
Bandejas de serviço e exposição 130 - 131
Carro de bandejas 133
Bandejas de exposição 134 - 135
Expobandeja y expovitrinas GN 136
Cobre-pratos e tigelas 137
Loiça catering 138 - 141
Copos e jarros 142 - 147
Jarras Empilháveis 148 - 150
Serviço de mesa 151 - 152
Porta-talheres 153
Carros de serviço de mesa 152 - 156
Organizers 157

Armario isotérmico GastroNorm 160
Armario isotérmico GN HDPE 162
Isotérmico para líquidos 163
Plataforma GastroNorm 163
Caixas com tampa 164 - 165
Food Bacs 166 - 167

Baldes do lixo 170 - 175
Limpeza e higiene 176
Arrumação multiusos 177





Conservação

Um bom contentor de conservação é um elemento imprescindível numa cozinha, as propriedades de um bom alimento podem-se deteriorar por não conservá lo no recipiente correto. Uma correta conservação dos alimentos cumprirá um objetivo duplo:

1. Garantir uma qualidade higiénico sanitária ótima.

2. Reduzir o nível de desperdícios por deterioração dos mesmos.

Uma correta conservação dos alimentos ricos em proteína é fundamental por vários motivos:

• Garante a higiene, a segurança alimentar e a saúde dos clientes, cumprimento da regulamentação. Evita riscos de contaminações bacteriológicas, que no caso das proteínas podem ser graves.

• Reduz o desperdício deste tipo de alimentos, que geralmente são os mais caros dos armazenados numa cozinha.

• Garante a qualidade das elaborações e o seu resultado final. Mantém as propriedades organoléticas dos alimentos (cor, sabor, textura...), garantindo que chegam ao cliente em perfeitas condições após a sua elaboração.

Aspetos como a otimização do espaço em conservação, o controlo de datas de embalagem, a elaboração e a pré elaboração, ou a identificação dos alimentos resultarão chaves para a implantação do sistema APPCC e a gestão eficiente.





Neste aspeto a ARAVEN proporciona ferramentas como:

• Prateleiras de materiais não porosos e inalteráveis em condições de humidade: plástico e alumínio anodizado. Pratelerias perfuradas para facilitar a circulação do ar.

• Contentores com grande variedade de capacidades para ajustar o tamanho da embalagem à quantidade habitual de consumo.

• Métodos para uma correta colocação dos alimentos em função do seu grupo e natureza que evitam contaminações cruzadas.

• Contentores com etiqueta permanente de rastreabilidade, de modo que possamos registar a procedência do alimento, a sua elaboração, a data de conservação...

• Sistemas que facilitam uma ordenada rotação dos alimentos: o primeiro que entra é o primeiro que sai.

• Sistemas de separação de exsudado para uma correta conservação de carne e peixe crus.

Contentores com tampa que evitam contaminações cruzadas entre diversos tipos de alimentos. Este sistema é mais sustentável que utilizar película aderente ou folha de alumínio. Além disso, evita que o alimento se resseque e que absorva ou solte odores que possam reduzir a sua qualidade.

Os produtos ARAVEN têm elementos orientados para a excelência operacional que facilitam a gestão da matéria-prima armazenada e garantem a ótima conservação das propriedades organoléticas destes alimentos.



Etiqueta permanente IML

Identificar os contentores utilizados para a conservação e armazenamento com a informação necessária que permita garantir a rastreabilidade de todos os produtos.

Os contentores ARAVEN têm **etiqueta permanente de rastreabilidade integrada** na caixa, de modo que permite identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem. Podemos registar a procedência do alimento, tipo de produto, elaboração, condições de conservação, data de conservação, etc.

A etiqueta permanente incorporada nos contentores de alimentos ARAVEN é o **único sistema integral que garante umas práticas corretas de higiene**. Permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem escrevendo dados como: A procedência do alimento, a sua elaboração, a data de conservação, etc.

Em conservação, o controlo das datas de embalagem e a identificação dos alimentos são fundamentais para a implantação do sistema de APPCC/HACCP e para a gestão eficiente. Com uma maior arrumação consegue-se controlar melhor as matérias-primas, o que leva a uma redução dos desperdícios e, portanto, economizar em gastos excessivos.

Economia: Não exige a incómoda e cara reposição da etiqueta. Não é necessário colar e descolar etiquetas de papel.

Facilidade de uso e comodidade: É tão simples como escrever sobre a etiqueta com o marcador ARAVEN a informação pormenorizada na etiqueta.

Higiene: Etiqueta integrada que não deixa restos e fica como nova lavagem após lavagem na máquina de lavar loiça.



A conservação profissional renovada

As novas gamas de **Cubas Gastronorm e Contentores Quadrados fabricadas** em Tritan™ Renew respondem às diferentes necessidades da cozinha profissional, com elevada resistência e uma ótima conservação dos alimentos. **Mantêm o nível de exigência e fiabilidade** que caracteriza a Araven na conservação profissional.

Menor impacto ambiental

Mais transparência e resistência

Maior durabilidade e poupança

Mais desempenho e higiene na sua cozinha

COLEÇÃO ARAVEN TRITAN™ RENEW

25% MATERIAL RECICLADO*

* Material reciclado atribuído através de um sistema de balanço de massas.

BPA FREE



ColorClip

7 Colorclips que facilitam a gestão dos alimentos dentro da cozinha com base em diversos critérios como:

Classificação por tipologia de alimento: Os contentores ARAVEN, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: Aves, carnes vermelhas, legumes/frutas ou peixe. Incorporam-se duas novas cores ao sistema de identificação, branco para os lácteos e castanho para carnes elaboradas e salsicharia.

Peixe | Aves | Carnes vermelhas | Elaborados | Legumes | Lácteos | Alergénicos

Classificação por datas: 7 Colorclips identificativos permitem classificar a elaboração de cada dia da semana.

Segunda-feira | Terça-feira | Quarta-feira | Quinta-feira | Sexta-feira | Sábado | Domingo



Classificação operacional num restaurante: Agilizam a identificação do conteúdo e o acesso ao mesmo. Reduzindo os tempos de aprovisionamento das estações de trabalho e mesas de preparação. Para o ajudar na elaboração dos menus e ajustar ao máximo os tempos de resposta.

Sete colores para identificar as matérias-primas relacionadas com um determinado menu. Exemplo:



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

Classificação por linha operacional e áreas de trabalho por processo: Sistemas de classificação e organização das proteínas armazenadas com base em critérios de data de conservação, processamento, descongelação, etc.



Linha fria | Linha quente | Alimento elaborado | Alimento semi-elaborado | Alimento cru | Lote de entradas | Lote de primeiros | Lote de segundos


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

Herméticos de polipropileno

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE









Os herméticos ARAVEN permitem conservar os alimentos com todas as garantias higiénico-alimentares evitando a sua deterioração nociva e protegendo-os da contaminação cruzada.

Os contentores ARAVEN, graças ao seu fecho hermético, prolongam até 25% a vida útil do alimento*.

Prolongue a vida útil do alimento:

1. Selecione a medida GastroNorm do contentor ARAVEN que mais se adapte ao volume de matéria-prima a conservar. Quanto mais alimento tiver o recipiente menos oxigénio terá dentro do mesmo.

2. Quando fechar o contentor prima o centro da tampa para extrair parte do ar que há dentro do mesmo. **Premimos a tampa** no centro e vamos fechando-a **na direção da saída do ar**. Desta maneira extraímos parcialmente o ar para uma melhor conservação do alimento.

A tampa tem um canal que permite extrair parcialmente o ar do interior do contentor o que reduz a oxidação do alimento.





*Estudo realizado pelo Grupo de Investigação em Alimentos de Origem Vegetal da Universidade de Zaragoza.

Herméticos de polipropileno







Fecho duplo **hermético** para uma total proteção do alimento. A tampa está fabricada em LDPE material mais flexível que permite um correto ajuste à base.

Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Regulamentação de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas. Os Contentores ARAVEN, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: aves, carne vermelha, legumes/fruta ou peixe.







Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1. Selecione a medida GastroNorm do contentor ARAVEN que mais se adapte ao volume de matéria-prima a conservar. Quanto mais alimento tiver o recipiente menos oxigénio terá dentro do mesmo.

Empilháveis com tampa e **encaixáveis** em vazio.

Fácil limpieza: Cantos arredondados. O seu especial design evita que se acumulem restos e **facilita a limpeza**.

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

Marcador HORECA
Pág. 53



Grelhas GastroNorm
Pág. 47


PANES

Caixas de Polipropileno Universal











Com a gravação superficial na peça e usando o marcador ARAVEN Horeca Marker para escrever nesta parte do recipiente, podemos identificar o conteúdo preservando a informação associada à sua origem ou à sua manipulação (datas de elaboração, validade ou proveniência). Aparelhos e contentores dentro da cozinha, câmaras frigoríficas e áreas de exposição.

Os recipientes têm, no bordo superior, gravações com os dias da semana e hora, para que quando estiverem numa banca de manipulação, o operário possa saber a hora e dia de validade do alimento marcados durante a sua elaboração. A régua de medição nos recipientes permite controlar a quantidade dos líquidos contidos nos mesmos.

Caixas de Polipropileno Universal







Com a gravação superficial na peça e usando o marcador ARAVEN Horeca Marker para escrever nesta parte do recipiente, podemos identificar o conteúdo preservando a informação associada à sua origem ou à sua manipulação.

Os recipientes têm, no bordo superior, gravações com os dias da semana e hora, para que quando estiverem numa banca de manipulação, o operário possa saber a hora e dia de validade do alimento marcados durante a sua elaboração.

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







Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1. Selecione a medida GastroNorm do contentor ARAVEN que mais se adapte ao volume de matéria-prima a conservar. Quanto mais alimento tiver o recipiente menos oxigénio terá dentro do mesmo.

Empilháveis com tampa e **encaixáveis** em vazio.

Fácil limpieza: Cantos arredondados. O seu especial design evita que se acumulem restos e **facilita a limpeza.**

Caixas de Polipropileno Universal

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

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

NSF 0

6x

65mm | 100mm | 150mm | 200mm

GN 1/9
176x108mm



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

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

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

GN 1/6
176x162mm



Ref. **04015** / 1L

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



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

GN 1/4
265x162mm



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



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



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

GN 1/3
325x176mm

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



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



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

GN 1/2
325x265mm



Ref. **04034** / 4L



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



Ref. **04036** / 8L



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

GN 1/1
530x325mm



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



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



Ref. **04060** / 20L



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

48x

Horeca Marker



Ref. **00393** / 138x19 mm



Caixas GN universais em ABS

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





Gama de recipientes GastroNorm de ABS (BPA FREE) para a exposição de alimento em mesa fria e correta conservação nas câmaras.

Na parte operacional permite a criação de “espelhos” entre áreas de manipulação/mesas frias e de conservação/ campainhas ou armários frios para facilitar a preparação, lotes e o serviço. Ajuste do recipiente ao tipo de alimento que contém e ao lote de produção ou consumo.



Caixas GN universais em ABS



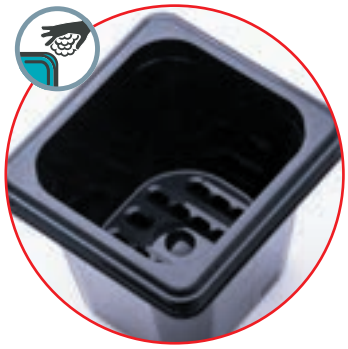




Com a gravação superficial na peça e usando o marcador ARAVEN Horeca Marker para escrever nesta parte do recipiente, podemos identificar o conteúdo preservando a informação associada à sua origem ou à sua manipulação.

Versatilidade: Permite tapar caixa com caixa. Pode se fechar caixa com caixa para se adaptar à capacidade que se necessita em cada momento.

Hermeticidade: Tampa de injeção dupla material com junta de borracha para garantir a máxima proteção dos alimentos, inclusive em caixas grandes.







Fácil limpieza: Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1. Selecione a medida GastroNorm do contentor ARAVEN que mais se adapte ao volume de matéria-prima a conservar. Quanto mais alimento tiver o recipiente menos oxigénio terá dentro do mesmo.

+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

Tampa
Universal GN
Pág. 35



Portaminas
BLANCO
Pág. 53

Grelhas
GastroNorm
Pág. 47



Tampas
Herméticas
Pág. 48



Tampas
de apoio
Pág. 50-51

Tampa Universal de Polipropileno

04013 04018
04022 04029
04038 04062

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP







Permite tapar a maior parte dos Recipientes GastroNorm de diferentes materiais. Dispõem de uma pega para facilitar a abertura. Empilhamento com tampa, registo de base e tampa. Versão com encaixe para alojar colher ou utensílio na zona de serviço com a tampa posicionada no recipiente.

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

Versão com encaixe

PP

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

Tampa de Polipropileno

NSF _7390 _7391 _7392 _7393 _7394 _7395

BPA FREE

GN

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

NSF 0





6x



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



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



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



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



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



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

ColorClip

7 Colorclips que facilitam a gestão dos alimentos dentro da cozinha com base em diversos critérios.





16x

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


araven

Caixas e herméticos em ABS





A linha de caixas e herméticos fabricada em ABS, um material alternativo ao policarbonato, sem BPA, que oferece uma alta resistência ao impacto. A cor azul, que não distorce a identificação do conteúdo, oferece uma máxima transparência para uma rápida identificação do alimento e do seu estado.







Etiqueta integrada: Para o cumprimento da regulamentação de rastreabilidade: Reg (CE) n.852/2004 Reg (CE n.178/2002. A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e conservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir o Regulamento de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Versatilidade: Permite tapar caixa com caixa. Pode se fechar caixa com caixa para se adaptar à capacidade que se necessita em cada momento.

Hermeticidade: Tampa de injeção dupla material com junta de borracha para garantir a máxima proteção dos alimentos, inclusive em caixas grandes.







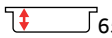
Fácil limpieza: Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza

Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

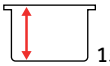
Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1. Selecione a medida GastroNorm do contentor ARAVEN que mais se adapte ao volume de matéria-prima a conservar. Quanto mais alimento tiver o recipiente menos oxigénio terá dentro do mesmo.

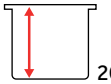
Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa.

Caixas e herméticos em 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

Caixa perforada

Para uma perfeita conservação permite a separação do exsudado do próprio alimento. Outros usos, escorredouro de massa e legumes.



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

Marcador HORECA
Pág. 53



Grelhas GastroNorm
Pág. 47

Tampas Herméticas
Pág. 48



Tampas de apoio
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

Caixas GN TRITAN™ RENEW





A nova gama de cubas Gastronorm fabricadas em Tritan™ Renew combina as vantagens do formato GN com as características de um material resistente, duradouro, livre de BPA e de elevada transparência.

As suas **dimensões normalizadas garantem a compatibilidade** com os diferentes sistemas Gastronorm da cozinha profissional, facilitam a sua integração e otimizam o espaço. Além disso, a **etiqueta de rastreabilidade** e a sua **elevada transparência** facilitam a identificação e o controlo dos alimentos, para uma gestão diária mais segura e eficiente.



Desenvolvida para durar

Elevada resistência ao impacto
Material praticamente inquebrável, duradouro e adequado a uma utilização intensiva. Resiste a quebras, fissuras e deformações, mesmo em ambientes frios. Mantém a sua resistência e durabilidade durante a limpeza.

Segurança alimentar
A sua elevada resistência reduz o risco de quebra do recipiente e a possível presença de fragmentos de plástico em contacto com os alimentos preparados.

Resistência às manchas e sem absorção de odores
Não fica manchado em contacto com molhos ou alimentos ácidos e mantém o seu aspeto original. Após a lavagem, não retém odores dos alimentos ou das preparações anteriormente conservados.



Desenvolvida para poupar

Vida útil prolongada
Mantém o aspeto, a forma e a transparência originais, mesmo com uma utilização intensiva em ambientes profissionais.

Menor custo de substituição
A sua durabilidade reduz a necessidade de substituições em comparação com outros materiais, o que poupa tempo de trabalho e reduz custos.

Resistência química
Mantém as suas propriedades com a utilização de produtos químicos habituais. Sem deterioração da superfície, microfissuras ou perda de transparência.

Caixas GN TRITAN™ RENEW











Etiqueta integrada: Para o cumprimento da regulamentação de rastreabilidade: Reg (CE) n.852/2004 Reg (CE n.178/2002. A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e conservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir o Regulamento de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Versatilidade: Permite tapar caixa com caixa. Pode se fechar caixa com caixa para se adaptar à capacidade que se necessita em cada momento.

Hermeticidade: Tampa de injeção dupla material com junta de borracha para garantir a máxima proteção dos alimentos, inclusive em caixas grandes.







Fácil limpieza: Cantos arredondados. O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

Escala de conteúdo: Régua de medição e indicador de medida GastroNorm.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1. Selecione a medida GastroNorm do contentor ARAVEN que mais se adapte ao volume de matéria-prima a conservar. Quanto mais alimento tiver o recipiente menos oxigénio terá dentro do mesmo.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa.

NSF __836__837__838__796__797__839__816__817__818
__808__840__820__841__821__822__842__843__826
__827__844__845

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

NSF 0 5

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

Marcador HORECA
Pág. 53



Grelhas GastroNorm
Pág. 47

Tampas Herméticas
Pág. 48



Tampas de apoio
Pág. 50-51





Caixa Universal Perfurada

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS









Uma correta conservação dos alimentos que soltam líquidos exige a utilização de caixas perfuradas que permitam a separação do exsudado do próprio alimento. Desta maneira reduz-se o nível de desperdícios do produto.

Após o processo de lavagem de legumes frescos a caixa perfurada permite o rápido escorrimento e secagem do alimento antes da sua conservação ou elaboração.

Depois da cozedura a caixa perfurada drena o líquido sobrante do legume/massa cozinhada.

Depois de cortar em pedaços o legume para colocar no prato (exemplo tomate cortado para a montagem da salada na mesa de manipulação), recomenda-se conservar numa caixa perfurada para que o líquido que solta não esteja em contacto com o legume e retarde o processo de putrefação dos legumes.



Caixa Universal Perfurada

_4073
_4075
_4076
_4078

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP 0

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F

ABS 1





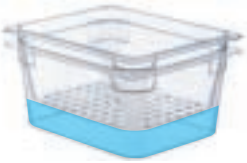
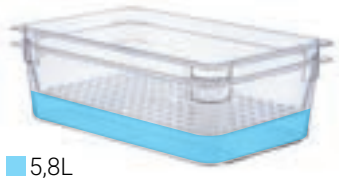


Seu design ondulado permite que o líquido drene mais rapidamente para a caixa de base. O espaço abaixo do fundo perfurado é suficiente para garantir que o líquido nunca estará em contato com alimentos.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa.

Fácil limpieza: Cantos arredondados. O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na 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

Tampas Herméticas
Pág. 52-53



Tampas de apoio
Pág. 54-55



Grelhas GastroNorm

NSF 00241 00242 00243 00254 00256 01923

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





Elementos essenciais em toda a cozinha que leve a cabo processos de conservação são as Grelhas GastroNorm. A sua utilização para uma correta conservação dos alimentos que soltam líquidos reduzirá o nível de desperdícios por deterioração.

A Grelha coloca-se no fundo do recipiente e favorece a drenagem de líquido até ao fundo do mesmo, evitando assim qualquer contacto entre líquido e alimento, e reduzindo o risco para a proliferação bacteriana.

A ARAVEN conta com grelhas adaptadas aos seus contentores de alimentos (tanto em tamanhos GastroNorm como noutros tamanhos) em cujo design se teve em conta a evacuação do exsudado, permitindo assim uma conservação de qualidade.



Ótima geometria: Desenhada para uma correta evacuação do exsudado. Altura que permite separar o exsudado do alimento. Cumprem a regulamentação higiénico sanitária que recomenda evitar o contacto entre o alimento e o exsudado.

Cantos arredondados: O seu design especial evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da grelha.

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**

Tampas Herméticas

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE









A gama de tampas herméticas ARAVEN de injeção dupla com junta de borracha fecha hermeticamente o contentor e garante a máxima proteção dos alimentos.

Ao tapar hermeticamente evita que o alimento se resseque e que absorva ou solte odores que possam reduzir a sua qualidade.

A tampa hermética garante que o conteúdo líquido não se derrame fora do contentor na sua conservação e transporte.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **04014**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **09852**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **09853**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **09854**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09855**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09856**

NSF 04014 09852 09853
09854 09855 09856

Tampas de silicone GN







As tampas de silicone ARAVEN fecham com total hermeticidade e ajudam a conservar os alimentos frescos durante mais tempo.

As tampas de silicone ARAVEN fecham com total hermeticidade e ajudam a conservar os alimentos frescos durante mais tempo. Basso carico Microbico, minore ossidazione e mantenendo consistenza, aroma e sapore dell'alimento.

Graças à flexibilidade do material estas tampas são universais e servem para qualquer tipo de recipiente da mesma dimensão GN, independentemente do material em que estejam fabricadas e podem servir de tampas para o policarbonato, polipropileno, melamina, porcelana, aço inoxidável, etc. A sua transparência permite a identificação do alimento conservado.

Pode se utilizar num forno até 200 graus e também se pode utilizar num micro-ondas, reduzindo o tempo de cozedura e conseguindo economizar energia. Em congelação até -40 graus.



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**

Tampas de apoio Universal

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







A tampa de apoio universal da ARAVEN permite tapar a maior parte das Caixas GastroNorm em diferentes materiais.

Com uma asa para facilitar a sua abertura. Para a conservação de alimentos vegetais crus com alto conteúdo de água os recipientes não devem estar fechados hermeticamente e deve-se utilizar a tampa de apoio. A fruta e os legumes frescos têm um alto conteúdo de água, esta característica é fundamental para a sua correta conservação, pois com o passar do tempo há uma perda de humidade que se pode condensar nas paredes e no fundo de contentor de alimentos favorecendo que surja bolor e acelerando o processo de putrefação dos legumes.



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**

Tampas de apoio Universal com entalhe





A tampa de apoio universal da ARAVEN permite tapar a maioria das Caixas GastroNorm em diferentes materiais.

Tem um entalhe para alojar a colher ou utensílio na zona de serviço com a tampa posicionada na caixa.

Na zona do bufete esta tampa protege o alimento de contaminações externas na exposição até ao momento do serviço. A tampa tem uma asa para facilitar a sua abertura.



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



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



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



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



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



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



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


arnven

Sistema de identificación





Poupança: Não precisa da incómoda e cara reposição da etiqueta. Não é preciso colar e descolar etiquetas de papel.

Facilidade de uso+comodidade: Etiqueta com toda a informação exigida pela Inspeção de Saúde, é tão simples como escrever sobre ela com o marcador ARAVEN a informação detalhada na etiqueta.

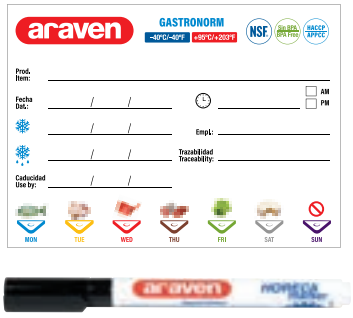
Higiene: Etiqueta integrada não deixa restos e fica como nova lavagem após lavagem na máquina de lavar loiça.



Marcador HORECA:

Criado especialmente pela ARAVEN para ajudar o hoteleiro a cumprir a regulamentação de rastreabilidade.

Para facilitar o uso do contentor com a etiqueta, a ARAVEN põe ao seu dispor um marcador HORECA marker de tinta permanente à base de agua e de fácil limpeza na máquina de lavar loiça. Basta escrever na etiqueta os dados necessários e, quando chegar o momento de lavar o contentor, comprovará como a sua escrita se elimina facilmente ao lavar ou esfregando suavemente debaixo de água quente.





Ref. **00393**

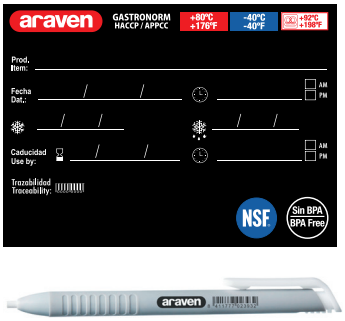


Ref. **00394**

Portaminas BRANCO:

Portaminas de escrita seca, não permanente, solúvel.

Escrita de cor branco: Ótimo para superfícies opacas, escuras e transparentes. Adequadas para quase todas as superfícies como plástico, vidro, couro, tecido, pedra, metal e madeira. Solúvel em água, não se seca e sem odor. Recarregável com a recarga de minas Ref. 02395.





Ref. **02393**



Ref. **02395**

ColorClip:

7 Colorclips que facilitam a gestão dos alimentos dentro da cozinha com base em diversos critérios.



16x

Ref. **03019**
165x100xh6 mm


araven
ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Herméticos Antialérgenos

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

Identifica e diferencia do resto de caixas o alimento de um cliente que tem alergia ou intolerâncias alimentares.

A cor roxa do Hermético ARAVEN identifica e diferencia do resto de caixas o alimento de um cliente que tem alergia ou intolerâncias alimentares para separá-lo e protegê lo de possíveis contaminações de substâncias potencialmente alérgicas para o mesmo. Ao ser identificado corretamente ajudamos a que não seja ingerido inadvertidamente por este grupo de risco.

Com a etiqueta permanente especial identificamos o alérgeno no Hermético ARAVEN, conservando com todas as garantias os alimentos para os clientes que têm alergias ou intolerâncias alimentares. Além disso, estes herméticos foram especialmente concebidos para conservar com a máxima garantia e proteger os alimentos contra risco de contágio por contaminação cruzada por alérgenos alimentares.



Objetivo
Ao abrigo da nova Lei de Informação Alimentar (alergénicos), recolhida no Regulamento Europeu 1169/2011 sobre a informação alimentar dada ao consumidor, é obrigatório informar sobre os possíveis alergénicos presentes nos pratos ou produtos, para que qualquer cliente saiba o que pode ou não comer sem se ter de identificar como alérgico ou intolerante sem pedir uma atenção especial.

Quando entrou em vigor?
Desde 13 de dezembro de 2014 todas as empresas alimentares têm a obrigação de fornecer a informação sobre ingredientes alergénicos utilizados nos alimentos vendidos ou fornecidos. Com esta nova Lei a responsabilidade de que o consumidor tenha uma reação alérgica ou intolerância recai no restaurante e pode enfrentar-se a multas e sanções.

A que estabelecimentos hoteleiros afeta esta Lei?
• Servem refeições como cafés, restaurantes ou serviços de catering.

• Vendem alimentos sem embalar ou embalados a pedido do consumidor (charcutaria, pão, comidas preparadas ou alimentos a granel).

• Vendem ou fornecem alimentos sem embalar a outros estabelecimentos como escolas, hospitais, residências de idosos...

Como fornecer a informação?
A informação sobre alergénicos deve ser clara, legível e disponível de forma oral ou de forma escrita em suportes como o menu, a ementa, num placard ou cartaz perto do alimento.

Quais são os produtos alimentares que provocam alergias ou intolerâncias sobre os quais se deve informar o consumidor?

- Lácteos e os seus derivados (incluindo a lactose)
- Crustáceos e produtos à base de...
- Sésamo e produtos à base de...
- Aipo e produtos derivados
- Ovo e produtos à base de...
- Soja e produtos à base de...
- Moluscos e produtos à base de...
- Tremoços e produtos à base de...
- Peixe e produtos à base de...
- Glúten e produtos derivados...
- E-X Enxofre Sulfitos Concentrações (concentrações > 10mg/kg)
- Amendoins e produtos à base de...
- Mostarda e produtos derivados...
- Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, pistachos e produtos derivados)

Herméticos Antialérgenos







Cor roxa identificativa: identifica e diferencia do resto de caixas o alimento de um cliente que tem alergia ou intolerâncias alimentares para separá-lo e protegê lo de possíveis contaminações de substâncias potencialmente alérgicas para ele.

Hermético: Duplo lábio hermético para conservar com todas as garantias os alimentos para os clientes que têm alergias ou intolerâncias alimentares.

Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Normativa de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Medidas GastroNorm: Produtos concebidos e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na 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

Marcador HORECA
Pág. 57



Balde com tampa roxa, tábua de cortar e kit antialérgico

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

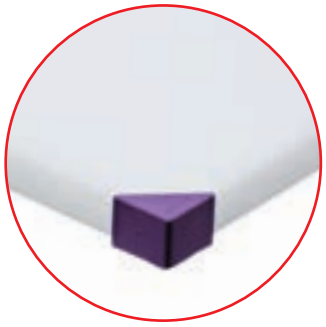
Baldes de 30 litros de grande capacidade com tampa de polipropileno para o transporte de alimentos e utensílios anti-alérgicos.

A cor roxa permite uma rápida identificação das ferramentas pelos funcionários.

Permite preservar com todas as garantias as matérias-primas classificadas como potencialmente alergénicas evitando assim a contaminação cruzada. Permite o armazenamento seguro de todos os utensílios utilizados exclusivamente para o manuseio de alimentos potencialmente alergênicos.







Doseador com marcas para adequar o diâmetro de saída de caudal, para poder introduzir todo o tipo de molhos.

Pegas laterais, com fecho para facilitar a sua manipulação e transporte.

Apoios antideslizantes. A tábua não desliza proporcionando máxima segurança para o corte.





Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm



Tampa



Ref. **60103**
304x204xh19 mm



Ref. **60102**
404x304xh24 mm



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



Ref. **60101**
504x304xh34 mm



Kit Antialérgenos
Ref. **68001**

\+

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



Ref. **60858**
604x404xh24 mm



Ref. **60859**
604x404xh34 mm


araven

Recipientes GastroNorm 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F
ABS

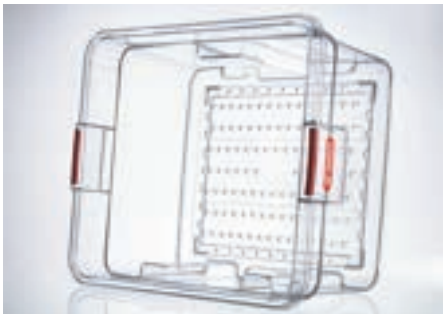
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE







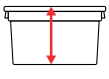




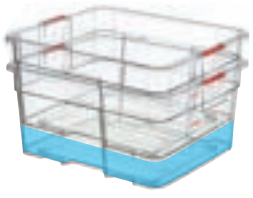
Os recipientes GN 2/1 permitem o armazenamento e a conservação de grandes volumes de alimentos. Além disso, as versões com fundo perfurado são ótimas para processos de descongelação.

Dupla posição do recipiente:

1. Encaixável
2. Empilhável sem tampa



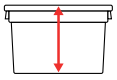
300 mm



17 L



49 L



380 mm



17 L



68 L

Recipientes GastroNorm 2/1







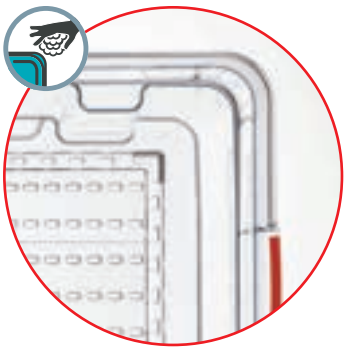
ColorClip. O sistema de identificação de cor está na base e permite reduzir o risco de contaminação cruzada e identificar o tipo de alimento que se armazena no recipiente.

Sistemas de identificação do alimento **integrados** nas peças: Gravação na peça (ABS) permitem identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ou à sua manipulação (datas de elaboração, validade ou procedência).

Asa ergonómica e Resistente. Régua de medição.







Dupla posição do recipiente: Posição encaixável / Posição empilhável sem tampa.

Ótima geometria. Base ondulada.

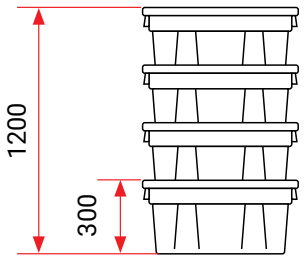
Fácil limpieza: Design sem arestas vivas, sem cantos nem recantos que possam acumular este líquido que solta o alimento. A limpeza.

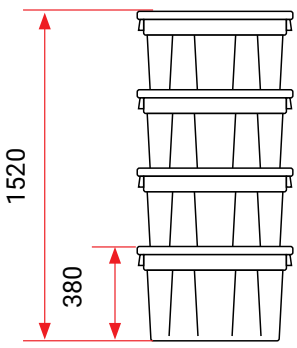
Medidas GastroNorm: Produtos concebidos e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1. Selecione a medida GastroNorm do contentor ARAVEN que mais se adapte ao volume de matéria-prima a conservar. Quanto mais alimento tiver o recipiente menos oxigénio terá dentro do mesmo.

Carga recomendada

MAX 280kg — Recipiente: h300mm 70kg x 4u.

MAX 360kg — Recipiente: 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

Tampa de apoio

GN 2/1
650x530 mm



Ref. **74069**/ 70 L



Ref. **74070** / 90 L



Ref. **74071**

Recipente perfurado



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**

Recipente perfurado



Ref. **04079**/ 70L



Ref. **04080** / 90L

Marcador HORECA
Pág. 57



Kit GN2/1 de descongelação
Pág. 67




araven

Sistemas de descongelação

NSF 01260 _1828 01829

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE

BPA FREE





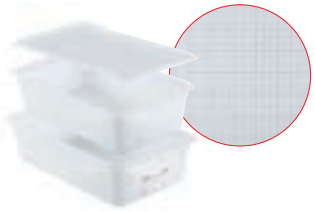


Caixa perfurada. A base ondulada foi especialmente concebida para que haja a menor zona de contacto com o alimento.

A perfuração da base facilita a drenagem do líquido que solta o alimento (exsudado) em processos de descongelação. O processo de descongelação realiza-se mais rapidamente, pois o líquido que soltam os alimentos, em carne e peixe especialmente, drena pelos orifícios sem se acumular na zona de contacto.

Os alimentos devem-se colocar dentro da caixa perfurada, encaixada sobre a outra caixa que recolherá o líquido que soltar o alimento, evitando que goteje e contamine outros alimentos perto na descongelação (exsudado ou gelo/líquido de cobertura). Deve-se proteger o alimento com uma tampa para evitar contaminações.







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

4,4 L







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

6,8 L









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

17 L

49 L


araven

Cubeta 60x40

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





Cubeta para a fermentação de massas de pizza, também utilizada no transporte e conservação das preparações.

Empilhamento em torre	Empilhamento com arejamento	Empilhamento em cruz
		
Tapamento de cubeta com cubeta. A própria base serve de tampa para a cubeta inferior, evitando que a massa contida no interior seque.	Quando a massa precisar de arejamento ou de libertar parte dos gases.	Depois da lavagem, permite a recirculação do ar entre as cubetas estando elas empilhadas, o que favorece uma secagem adequada e rápida.

Cantos arredondados para uma **limpeza fácil**, sem arestas vivas nem recantos onde se passam acumular restos de sujidade.

Dispõe de uma zona de agarramento perimetral que **facilita o manuseamento e transporte da cubeta.**



4 identificadores de cor para a gestão das massas ou do alimento.

As espessuras da peça e os reforços laterais proporcionam **robustez e garantia de durabilidade.**



A tampa com superfície limpa também pode ser utilizada como tabuleiro.

Cubeta 60x40

Tampa de apoio



A tampa ajusta-se ao rebordo da cubeta, protege da exposição ambiental e evita o risco de contaminação externa.

Gravação superficial



Utilizando o rotulador Araven Horeca Marker para escrever nesta parte da cubeta, poderá identificar o conteúdo, preservando as informações relativas à respetiva origem ou manipulação.

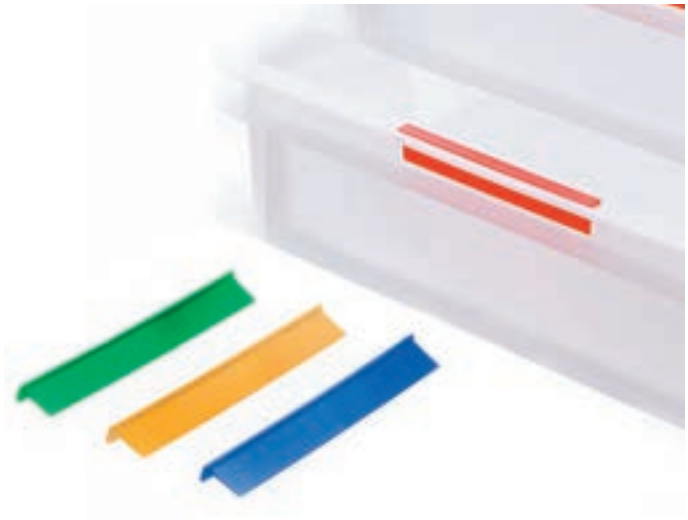
Rebordo reforçado



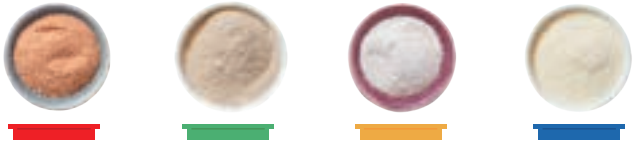
Dispõe de uma zona de agarramento perimetral que facilita o manuseamento e transporte da cubeta.



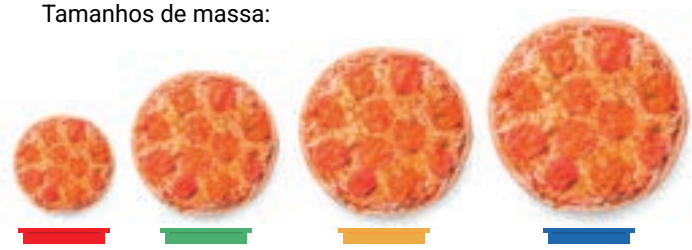
4 identificadores de cor para a gestão das massas ou do alimento.



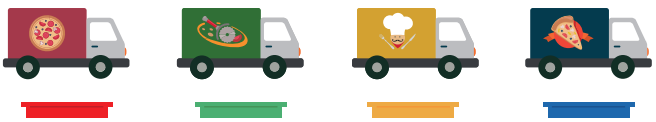
Tipos de massa: consoante a matéria-prima utilizada na elaboração da massa



Tamanhos de massa:



Distribuição: elaboração na cozinha central e distribuição em diferentes pontos de entrega.



Validades: Classifique a elaboração por períodos pré-definidos: Elaboração de massas de pizza 12h 24h 48h.



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE





12L



5x

Ref. **06042**
600x400x75 mm

18L



5x

Ref. **06041**
600x400x100 mm

27L



5x

Ref. **06043**
600x400x150 mm



5x

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

8L



5x

Ref. **06044**
400x300x100 mm



5x

Ref. **06045**
400x300x24 mm

Carrinho 60x40

INOX











INOX



MAX 112kg

1x

Ref. **61226**
620x460xh1840 mm











3 PVC

1x

Ref. **61227**
695x485xh1660 mm

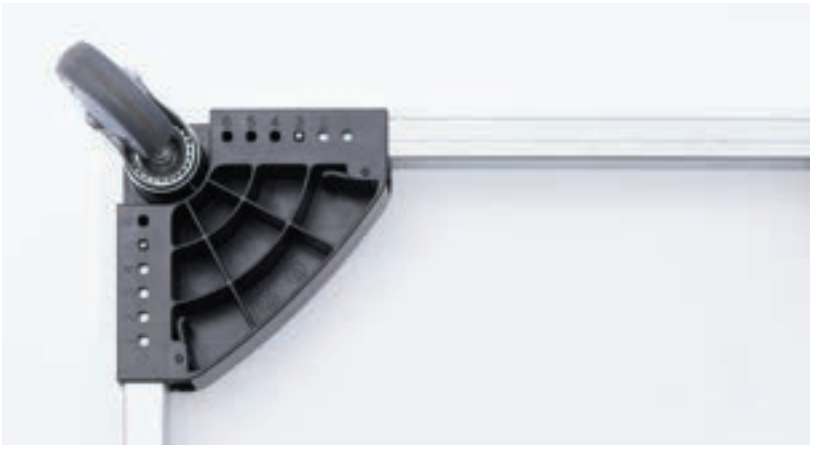
Carrinho de plataforma extensível

INOX























MAX 200kg

1x

Ref. **47670**

620x460mm/487x314 mm



Contentores acessíveis

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







Os contentores acessíveis ajudam a otimizar o espaço utilizando métodos eficientes de armazenagem dos alimentos, ajudando a reduzir os desperdícios e a melhorar a rotação das existências.

Os Contentores acessíveis são os recipientes mais idóneos para a Conservação de alimentos com muito pouca humidade (leguminosas, frutos secos, massas, arroz...), pois podem-se fechar de modo a proteger o interior sem ser necessária a hermeticidade, conseguindo evitar que a humidade entre neles e os deteriore.

Depois bastará escolher bem o lugar onde se vai colocar o contentor, para o mesmo deveremos colocá los em lugares secos e bem ventilados, longe de focos de calor e de humidade e isolados do ambiente se o mesmo for muito húmido.

Independentemente da temperatura de conservação (refrigeração, congelação ou ambiente) é recomendável gerir os alimentos de acordo com o sistema FIFO/PEPS (First in, First out /Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair), ordenados e separados em contentores apropriados.

A ARAVEN dispõe de contentores que contam com sistemas que facilitam uma ordenada rotação dos alimentos (FIFO/PEPS).

Este sistema permite que o primeiro que entrou no seu armazém ou câmara de conservação seja o primeiro que se consuma, evitando assim desperdícios não desejados.

SISTEMA FIFO/PEPS

Maior controlo de existências.

O Contentor acessível GN1/1 está desenhado com o sistema FIFO (o primeiro que entra é o primeiro que sai) com tampa de carga e de descarga. Recomendação APPCC/HACCP.

Carga e descarga independentes em GN 1/1 para facilitar o controlo do conteúdo. Para facilitar uma ordenada rotação dos alimentos.



Contentores acessíveis



Fácil acessibilidade: Pode se aceder ao conteúdo de qualquer dos contentores empilhados sem necessidade de desempilhar, vantagem importantíssima pela rapidez e manutenção da ordem. A tampa fica elevada em posição de abertura sem necessidade de a segurar, permite a sua total abertura inclusivamente com outro contentor empilhado e localizado na estante. Altura que se adapta à separação entre prateleiras.

Etiqueta permanente de rastreabilidade: A etiqueta permanente permite ao profissional de cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem, ajudando a cumprir os Regulamentos de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 relativos aos alimentos.

Translúcido: A janela frontal, a etiqueta integrada e a transparência da peça permitem uma rápida identificação do alimento.

Asas laterales: Para uma fácil manipulação e transporte.

GastroNorm: Aptos para alojamentos GastroNorm: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/1.

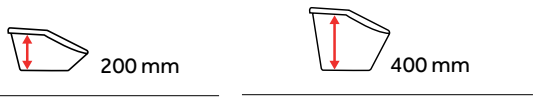
Cantos redondeados: O seu design especial evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

ColorClip: Código de cor para evitar a contaminação cruzada entre alimentos. Os colorclip da ARAVEN em vermelho, amarelo e verde ajudam-no a classificar os alimentos conforme a sua entrada e saída.

Primeira saída

Segunda saída

Terceira saída





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



GN 1/3
395x200 mm

Ref. **09146**/ 7 L



GN 2/3
415x340 mm

Ref. **09145**/ 16 L



7
ABS

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



GN 1/1
565x340 mm

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

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

Contentores acessíveis

NSF 00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

HDPE 2

BPA FREE







Os Contentores acessíveis ColorClip estão desenhados para uma perfeita armazenagem, uma ótima conservação com a máxima higiene e o mais rigoroso controlo das matérias primas.

Aumenta a eficiência dos processos de manipulação e conservação. Contentores de grande capacidade especialmente concebidos para a conservação de alimentos secos, não perecedouros ou a granel, sem necessidade de refrigeração e numas condições de temperatura e humidade adequadas.

Os contentores acessíveis ajudam a otimizar o espaço utilizando métodos eficientes de armazenagem dos alimentos, ajudando a reduzir os desperdícios e a melhorar a rotação das existências.

Quando os produtos secos (leguminosas, massa, arroz, etc.) se servem a granel ou em grandes sacas e se passam para contentores de plástico do estabelecimento, devem ser identificados com a informação da etiqueta original (marca do produto, número de lote, data de abertura e data de validade ou de consumo preferente) no novo contentor, garantindo a rastreabilidade da matéria-prima.



Rodas resistentes em poliamida nos tamanhos de 80 l. e 100 l. para facilitar o transporte.



Etiqueta permanente de rastreabilidade: Podemos registar a procedência do alimento, a sua elaboração, a data de conservação...



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



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



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



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


araven

Contentores quadrados

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







A nova gama de contentores quadrados fabricados em Tritan™ Renew é ideal para o transporte e a conservação de molhos e líquidos, uma vez que o material não fica manchado nem absorve odores.

É também especialmente adequada para alimentos secos sensíveis à humidade ambiente e à perda de aromas.

Para o armazenamento de alimentos não perecedouros com pouca humidade como leguminosas, massas, arroz, etc., é recomendável utilizar contentores com tampa que se possam fechar, sem ser necessária a hermeticidade, conseguindo evitar que a humidade entre nos mesmos e os deteriore.

A sua geometria quadrada otimiza o espaço no armazenamento, sem desperdiçar espaços.
Asas laterais no exterior que facilitam a sua manipulação e transporte.

Ideais para a conservação a granel de alimentos com pouca humidade (legumes secos, massa, frutos secos, arroz...).
Com uma hermeticidade que permite a adequada conservação e transporte de molhos, cremes e outros líquidos.



Contentores quadrados







ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas. Os Contentores ARAVEN, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: aves, carne vermelha, legumes/ fruta ou peixe.

Pegas laterais: Para facilitar o manuseamento e o transporte.

Régua de medição para um perfeito controlo das existências.







Texturizado: nos cantos e na base protegem a peça de arranhões e batidas.

Bordas arredondadas: Seu design especial evita o acúmulo de detritos e facilita a limpeza. As esquinas arredondadas facilitam o escoamento dos líquidos.

Empilhável com tampa encaixável a vácuo.







Hermético: Fecho duplo hermético para uma total proteção do alimento. Para um fecho correto, pressionar a tampa dos quatro lados até ouvir um "clique".

Fácil abertura: O recipiente é fornecido com uma alça na tampa que facilita a abertura.

Sistemas de identificação de alimentos integrados nas peças: A **etiqueta permanente** permite identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ou ao seu manuseamento.

Recipientes quadrados em TRITAN™ RENEW

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

Recipientes quadrados em polipropileno

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

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

Outras caixas







O Contentor porta-ovos GN permite conservar tapado com todas a garantias e uma correta visibilidade do interior.

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





Ref. **70378** · GN 2/3
354x325xh200 mm

\+ 4 Bandeja porta-ovos
30 ovos por bandeja

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

A substituição das embalagens originais dos fornecedores evita a introdução na câmara de novas contaminações.

No caso dos ovos, esta prática é especialmente importante visto que tradicionalmente os ovos foram sempre um foco de transmissão da Salmonella (tanto pelo ovo em si como pelas embalagens de cartão), sendo por isso adequada a troca de embalagem.

Materiais porosos como a madeira ou o cartão não são autorizados pela regulamentação nas câmaras frigorificas. Tratando-se de métodos totalmente anti-higiénicos, devem ser substituídos por outros materiais como o plástico. Também é recomendável dispor de câmaras diferentes por tipos de alimentos e introduzir esses ovos na câmara dos legumes.

Caixa quadrada e redonda

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



Ref. **00446** / 30 L
ø 385xh385 mm



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

Caixas com tampa GastroNorm

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







A Caixas com tampa GastroNorm permitem inúmeras possibilidades de fecho e empilhamento.

As caixas dão a possibilidade de encaixar caixa com caixa e conseguir assim maior capacidade se for preciso. A tampa tem duas posições de fecho: um por clipe e outro por apoio que fornece mais segurança no empilhamento. A tampa de medidas GN tem também uma utilização dupla ao poder se utilizar como bandeja.

Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Regulamentação de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Translúcido: Permite a identificação do alimento contido. **Ergonomia**: O seu rebordo ergonómico facilita o manuseamento da caixa. **Cantos arredondados**: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza. **Medidas GastroNorm:** Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidas na Norma EN 631.1.

65 mm

100 mm

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09297** / 6 L

Marcador HORECA
Pág. 57



GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09292** / 9 L



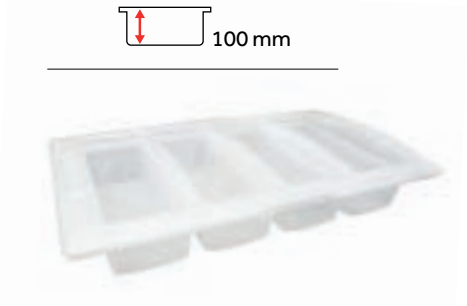
Ref. **09293** / 13 L

Grelhas GastroNorm
Pág. 51

Caixa 4 compartimentos com tampa

+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 compartimentos




araven

Carro GastroNorm 1/1

INOX









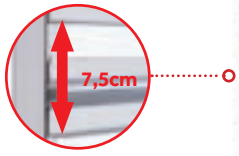




	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/1
	h65 mm x 54 u.	h65 mm x 36 u.	h65 mm x 18 u.
	h100 mm x 24 u.	h100 mm x 16 u.	h100 mm x 8 u.
	h150 mm x 24 u.	h150 mm x 16 u.	h150 mm x 8 u.
	h200 mm x 18 u.	h200 mm x 12 u.	h200 mm x 6 u.





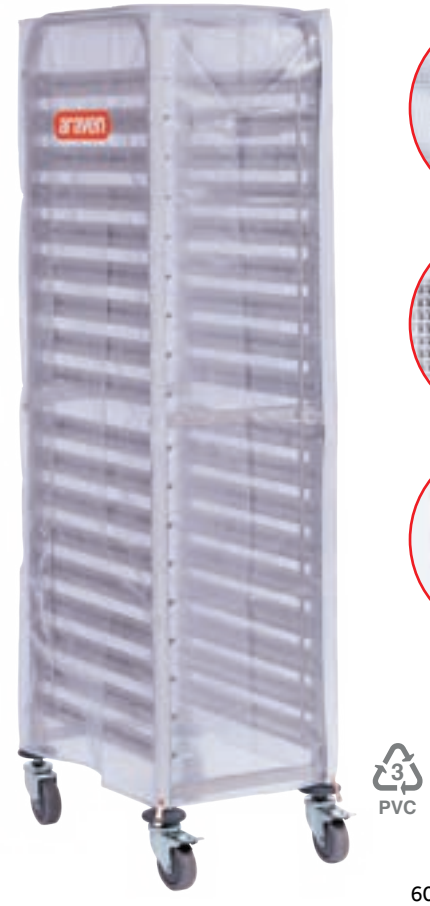




MAX 112kg

1x

Ref. **61222**
550x380xh1745 mm



3 PVC







1x

Ref. **61228**
600x400xh1565mm



Torres de caixas GastroNorm

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







Máxima higiene, o seu design permite uma rápida descida da temperatura do alimento ao permitir a circulação do ar frio pelo exterior da caixa.

As torres de caixas Gastroven, ao contrário do que ocorre nos contentores empilhados, permitem a circulação do ar pelo exterior das caixas. Desta maneira os alimentos arrefecem mais rapidamente e conservam-se em melhores condições, diminuindo o risco de proliferação bacteriana e reduzindo o consumo de energia.



A Torre de caixas ARAVEN garante uma ótima conservação de alimentos com humidade (fruta e legumes). A fruta e os legumes frescos têm um alto conteúdo em água. Esta característica é crucial para a sua correta conservação, pois com o passar do tempo soltam esta água que, em forma de humidade, pode condensar nas paredes e no fundo do contentor de alimentos, começando um processo de putrefação nos mesmos.

Com o fim de evitar esta deterioração, os recipientes destinados a guardar este tipo de alimentos não podem estar fechados hermeticamente e devem ter zonas de ventilação que permitam eliminar a água evaporada sem que se dê a condensação.

A própria estrutura da torre faz as vezes de tampa do contentor, por isso a caixa não necessita de uma tampa adicional, dando desta maneira à torre umas zonas de ventilação para conseguir que as correntes de ar arrefeçam os alimentos rapidamente, conservando se a adequadas temperaturas de refrigeração e evitando que se acumule humidade no seu interior impedindo a proliferação de bolores.

As torres GatroNorm ARAVEN permitem conservar as caixas com tampa otimizando o espaço na zona de armazenamento.

Máximo aproveitamento do espaço ao permitir o armazenamento em vertical, aumentando a capacidade de armazenamento.

Fácil empilhamento e total acessibilidade: Pode se aceder à caixa com tampa empilhada sem necessidade de desempilhar as superiores. Pode retirar o hermético sem ter de mover nenhuma outra caixa, mantendo assim a ordem no espaço de armazenamento e proporcionando Rapidez e Agilidade nos processos.

Máxima proteção do alimento: Pensado para conter as caixas GastroNorm com tampa. Versatilidade. Válido para toda a gama de herméticos GastroNorm 1/1 e 1/2 altura 100mm (PP, PC e Silicone). Também tinas com tampa inox.

Carro GastroNorm: Proporcionamos uma total hermeticidade à caixa que se situa na torre GastroNom, assegurando o transporte quando lhe acoplamos rodas.

Torres de caixas GastroNorm



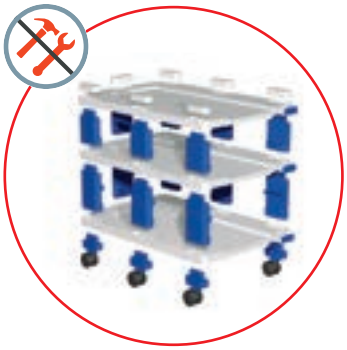




Melhor acessibilidade ao alimento: As caixas são gavetas facilmente extraíveis que permitem aceder facilmente ao conteúdo. A extração da gaveta favorece o acesso ao conteúdo.

GastroNorm: Aptos para alojamentos GastroNorm. Permite colocar no seu interior caixas GN 1/1 e GN 1/2 altura 100mm.

Etiqueta integrada: Para cumprir a regulamentação de rastreabilidade: Reg. (CE) n.852/2004 e Reg. (CE) n.178/2002. Não exige a incómoda e custosa reposição da etiqueta. Sem necessidade de colar e descolar etiquetas de papel.







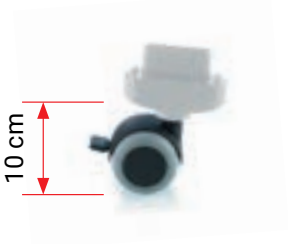
Fácil montagem e desmontagem para limpeza: Não se necessitam de ferramentas.

Linguetas de fecho.

Otimização do espaço em diferentes localizações: A torre adapta-se ao espaço entre prateleiras. Acoplando lhe rodas transforma-se em carro.

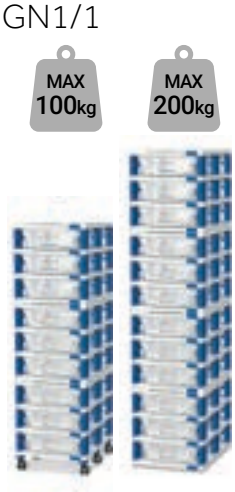
Carga recomendada

As rodas para acoplar à Torre de Caixas Gastroven situam a estrutura a uma distância do chão de uns 10 cm, permitindo o acesso à parte inferior para trabalhos de limpeza.









+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

Caixas e herméticos



Ref. **03033**
Pág. 25



Ref. **07822 | 07774**
Pág. 28-29



Ref. **09822 | 09774**
Pág. 36-37



Ref. **94035**
Pág. 41



Ref. **09297**
Pág. 68

GN 1/1
562x372 mm



Ref. **18861**



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



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

Porta talheres

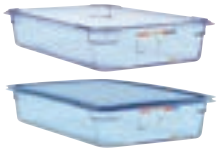


Ref. **41128**
Pág. 137

Caixas e herméticos



Ref. **03036**
Pág. 25



Ref. **07827 | 07778**
Pág. 28-29



Ref. **09827 | 09778**
Pág. 36-37



Ref. **94059**
Pág. 41



Ref. **09293**
Pág. 68

4 rodas



Ref. **18240**

Marcador HORECA
Pág. 57



Grelhas GastroNorm
Pág. 51



Organizar corretamente a câmara de conservação





Uma correta organização da câmara de conservação, com uma correta colocação dos alimentos em função do seu grupo e natureza, cumprirá não só o objetivo de melhorar a produtividade na cozinha, mas também o de reduzir os riscos higiénico sanitários.

Conhece-se como contaminação cruzada o processo pelo qual os alimentos entram em contacto com substâncias estranhas, geralmente nocivas para a saúde.

Evitar contaminações cruzadas. Para esse fim, é fundamental separar sempre os alimentos cozinhados ou prontos a consumir dos que ainda estão crus e, sempre que for possível, estabelecer zonas segundo tipos de alimentos em câmaras de refrigeração separadas. Ao guardá los na mesma Câmara de conservação, é melhor estabelecer zonas que permitam organizar separadamente os alimentos, os contentores com alimentos crus na parte inferior, e evitar assim que possam gotejar e contaminar os já preparados. Recorde que é necessário utilizar recipientes herméticos para conservar os alimentos devidamente protegidos e identificados.

A temperatura ambiente armazenam-se os produtos alimentares não perecedouros, em caixas com tampa de grande capacidade (por exemplo leguminosas secas, massas, latas, cereais, etc.), não precisam de condições especiais de conservação, os lugares devem ser frescos, secos e bem ventilados.

As câmaras frigoríficas ou de frio positivo devem estar a temperaturas entre 0º e 8ºC, em função do tipo de produto. As temperaturas ideais de refrigeração estão compreendidas entre 0ºC e +4ºC, mas a temperatura que deve ter uma câmara de refrigeração com diversos produtos deve-se ajustar à do que mais frio necessite.

As câmaras de congelação ou frio negativo devem estar a temperaturas inferiores a -18ºC.

Organizar corretamente a câmara de conservação

Una correta organização da câmara de conservação reduz riscos higiénico-sanitários, melhora a produtividade e ajuda a uma gestão eficiente da cozinha e a implantação do sistema APPCC.



Prateleiras superiores. Os contentores com alimentos já elaborados devemse colocar devidamente tapados nas prateleiras superiores das estantes. Desta maneira, evitamos que em cima de um alimento que já passou pelo tratamento térmico caia qualquer tipo de resto que pudesse gerar a contaminação cruzada. Se, em contrapartida, caíssem restos de um alimento já elaborado em cima de um alimento cru, o tratamento térmico posterior desse alimento eliminaria essas bactérias reduzindo o risco de contaminação.

Prateleiras intermédias. A carne e o peixe cru devem-se situar nas prateleiras intermédias das estantes nas câmaras de conservação.

Prateleiras inferiores. A fruta e os legumes crus destinados a serem comidos elaborados com tratamento térmico posterior (assado, cozedura...) serão colocados nas prateleiras inferiores das estantes nas câmaras de conservação.

A fruta e os legumes destinados a serem comidos crus: alface, tomates, cenouras... devem situar-se numa zona da câmara que fique separada do resto, procurando não misturá-los numa mesma prateleira com outro tipo de alimentos. Se isto não for possível, deve-se tentar colocá-los devidamente tapados e protegidos nas prateleiras altas.

Medidas que se devem considerar nas câmaras de conservação



1. O interior das câmaras deve estar limpo e seco.
2. Não se deve sobrecarregar a capacidade das câmaras.
3. Separar adequadamente os alimentos para facilitar a circulação do ar.
4. Registar a temperatura das câmaras de conservação para garantir um correto funcionamento.
5. Identificar os produtos com etiquetas indicando o nome do produto, origem, data de entrada na câmara, peso, etc.
6. No deixar contentores de alimentos apoiados diretamente no chão.

Suporte inferior prateleira

+70°C | +158°F
-40°C | -40°F

PA

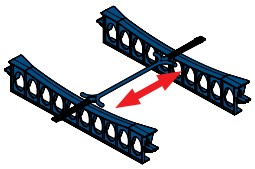




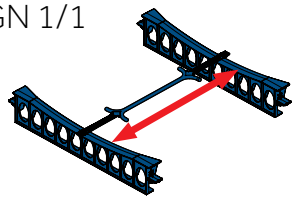
O suporte sob prateleira da ARAVEN cria um novo alojamento adicional para o armazenamento e conservação de alimentos.

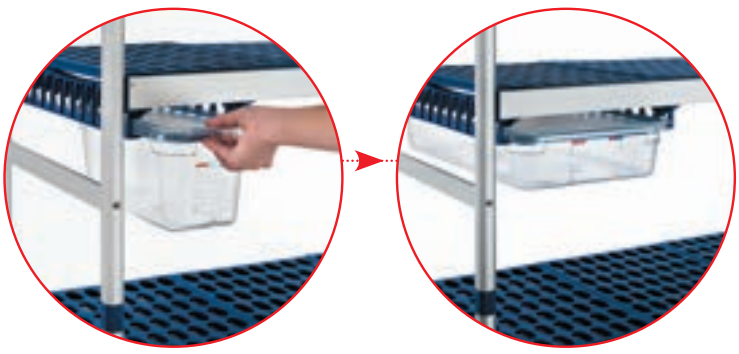
O suporte pode-se utilizar em qualquer ponto ao longo da estante e adapta-se a qualquer medida Gastronorm. O seu sistema guiado permite extrair os recipientes comodamente de forma horizontal evitando empilhá-los.

GN 1/9



GN 1/1





1 2 3

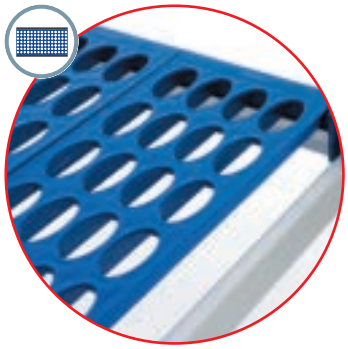
PA

Suporte inferior prateleira

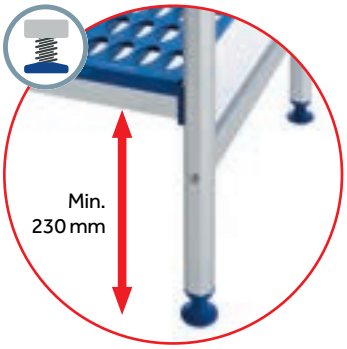


Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Estantes







Prateleiras perfuradas para a circulação do ar. Material das prateleiras: PP Prateleiras completamente desmontáveis para uma cómoda limpeza.

Distribuídos de carga, a partir de 120 kg a 150 kg por altura da estante, dependendo do modelo.

Fácil montagem e desmontagem, permite a manutenção, a limpeza, a desinfeção e a vigilância. Não se necessitam de ferramentas para montagem.

Estrutura de Alumínio anodizado de grande resistência mecânica e à corrosão. Parafusos em aço inoxidável. Prateleiras reguláveis em altura cada 150 mm.

Pés reguláveis e ajustáveis para uma total estabilidade.





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

x4
MAX
150kg

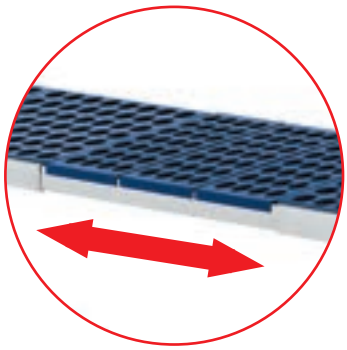
+150°C | +302°F
-25°C | -13°F
ALU
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP
BPA FREE

Estantes extensíveis

As estantes extensíveis ARAVEN com travessas telescópicas permitem abranger diferentes medidas que vão desde os 89 cm até aos 1.8 m.

A principal vantagem do produto é a adaptabilidade da estante ao espaço disponível, evitando ter de encomendar estantes à medida, otimizando assim o custo e o espaço, o que nos permite economizar.

O sistema facilita o transporte ao ir completamente desmontado numa caixa de medidas ajustadas. Fácil de montar e desmontar.





89 cm
100 cm
120 cm
135 cm

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



139 cm
153 cm
169 cm
184 cm

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

Estantes de canto extensíveis





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





Manipulação





Todo o equipamento e os utensílios empregues nas zonas de manipulação de alimentos e que possam entrar em contacto com os mesmos devem ser de um material que não transmita substâncias tóxicas, odores nem sabores, seja inabsorvente, resistente à corrosão e capaz de suportar repetidas operações de limpeza e desinfeção. As superfícies devem ser lisas e não ter mossas nem gretas.

Os produtos ARAVEN ajudam a aplicar as Práticas Corretas de Higiene aos estabelecimentos de Hotelaria; favorecendo a prevenção, redução ou eliminação de um possível risco nas diferentes fases de elaboração e manipulação de alimentos.

Desenharam-se com o objetivo de reduzir ao mínimo o risco de comtaminação dos produtos alimentares. Além disso, estes utensílios de trabalho destinados a entrar em contacto com alimentos, estão fabricados com materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e desinfetar.

Durante a manipulação de carne e peixe devemos ter muito cuidado de os manter fora do escalão de temperaturas de perigo de proliferação bacteriana (8ºC a 65ºC).
Devem ser cozinhados ou conservados em frio quanto antes, evitando trabalhar em ambientes com excesso de calor.

Separar sempre os alimentos crus dos cozinhados e dos que se consumirão em cru e já estão limpos.

As zonas de trabalho com alimentos crus devem estar sempre separadas das zonas de trabalho com alimentos cozinhados e pré-cozinhados.

Utilizar utensílios de cozinha diferentes (garfos, facas, pratos, tábuas de cortar, etc.) para manipular os alimentos crus. A utilização de tábuas de corte diferentes para cada alimento evita a contaminação cruzada.


araven

Tábua de cortar

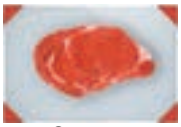
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE








Lácteos


Carnes vermelhas


Peixe


Aves


Legumes


Elaborados


Alergénicos

A Tábua de Cortar ARAVEN é um aliado fundamental na implantação de sistemas APPCC em processos de manipulação, garantindo que as operações de cortar em pedaços, fazer bifes, desmanchar, etc., se levam a cabo sempre com a mesma tipologia de produto: carne, peixe, legumes, lácteos, enchidos.

Na prática as tábuas, quer por desgaste ou outras causas, não assentam corretamente sobre as superfícies das mesas de trabalho, por isso os manipuladores colocam na base trapos ou outros elementos que pelo exsudado dos alimentos terminam por ser um foco de comtaminação.

A Tábua de Cortar ARAVEN assenta corretamente sobre as superfícies de trabalho graças aos seus cantos permanentes de borracha sobreinjetada. Estes apoios impedem que a tábua deslize sobre estas superfícies fornecendo mais segurança nestes processos de trabalho.

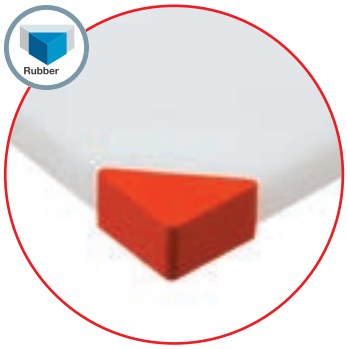
As superfícies de trabalho que vão estar em contacto direto com os alimentos devem ser sólidas, duradouras e fáceis de limpar, manter e desinfetar. devem estar feitas de material liso, não absorvente e não tóxico, e inerte aos alimentos, os detergentes e os desinfetantes utilizados em condições de trabalho normais.

Deve-se evitar usar madeira e outros materiais que não se possam limpar e desinfetar adequadamente, a não ser que se tenha a certeza de que o seu emprego não será uma fonte de contaminação.
As tábuas de cortar ARAVEN estão fabricadas em PE de alta densidade, material plástico com alta resistência à corrosão que impede a passagem da humidade. A sua superfície é branca e não oculta a sujidade tal como sucede na utilização das tábuas de cores.

Patenteado

Tábua de cortar







Codificação cor: O canto de cor da tábua identifica o tipo de alimento a manipular. A Tábua de Cortar ARAVEN tem uns cantos de cor permanentes, que permitem diferenciar estas superfícies de trabalho segundo grupos de alimentos a manipular evitando assim a contaminação cruzada. Em especial, esta diferenciação, tem maior importância entre alimentos crus e elaborados.

Cantos permanentes integrados por sobreinjeção: Inclui uns pés de borracha nos cantos que não se perdem. Os pés de borracha ficam permanentemente unidos ao corpo de PE.

Apoios antideslizantes, segurança no trabalho: A tábua não desliza proporcionando máxima segurança para o corte. Não necessita trapos para que não deslize, evitando um possível foco de infeção.







Reversível: Pode-se utilizar por ambos os lados. Prolonga a vida útil da tábua de cortar.

Higiene: Cor limpa que não oculta a sujidade tal como sucede na utilização das tábuas de cores. Pode-se lavar na máquina.

Ordem: As tábuas podem-se guardar verticalmente sem nenhum elemento adicional.

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



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

19mm



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

24mm



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

34mm



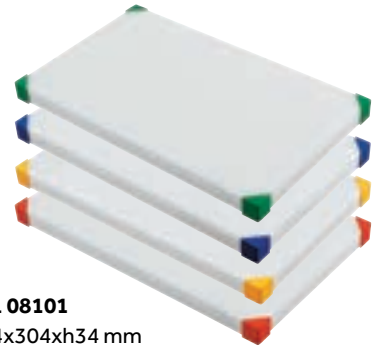
Ref. _ _**101**
504x304xh34 mm



Ref. **08103**
304x204xh19 mm



Ref. **08102**
404x304xh24 mm

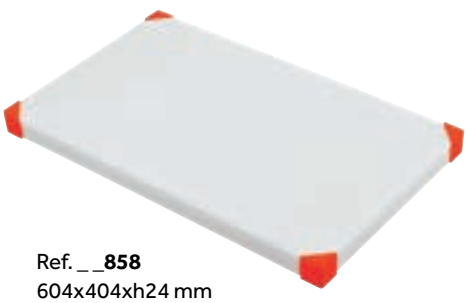


Ref. **08101**
504x304xh34 mm



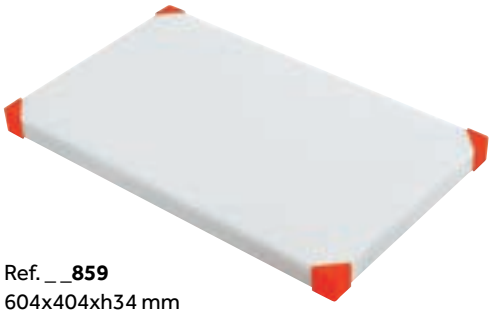
○ Ref. **00**_ _ _ ● Ref. **22**_ _ _ ● Ref. **03**_ _ _ ● Ref. **05**_ _ _ ● Ref. **07**_ _ _ ● Ref. **32**_ _ _ ● Ref. **60**_ _ _

24 mm



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

34 mm



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



Dosificador de molhos

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

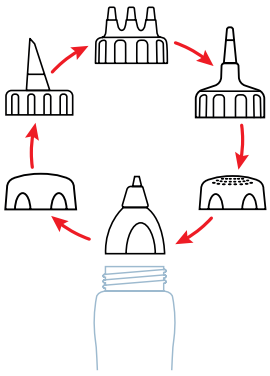








Os Dosificadores de Molhos ARAVEN usam-se para introduzir todo o tipo de temperos, mais ligeiros ou mais espessos, azeites, molhos, reduções, xaropes...Permitem decorar um prato de maneira limpa, temperar com a quantidade justa uma salada ou qualquer outra elaboração. E dispor de uma vasta variedade de temperos e molhos conservados com toda a segurança.



Bicos intercambiáveis

Bicos intercambiáveis



Dosificador de molhos







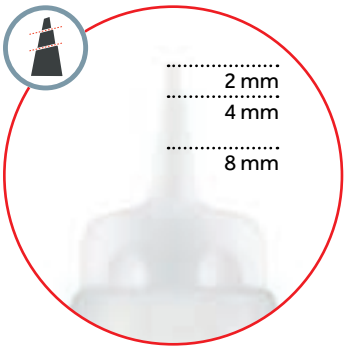
Escala de medição/Rastreabilidade: Escala de medição nas duas posições. Zona para marcar dados de **rastreabilidade**.

Ergonomia: Zona de agarrar ergonómica. Permite controlar o caudal pela pressão exercida. Temperar com a quantidade justa.

Enchimento e limpeza fáceis: Lata com boca de entrada grande para facilitar o enchimento e a limpeza.



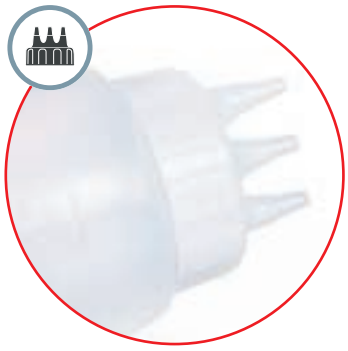




Antigoteo: Biberão com válvula de silicone antigotejamento. O Antigotejamento impede que se obture e que se acumulem restos do molho no buraco de saída.

Dispensador de óleos: O excesso de líquido que escorre do bocal regressa ao interior do recipiente através do orifício na base. Este orifício também regula o caudal durante a distribuição.

Doseador de precisão: A boca acaba em bico, o que permite decorar com precisão e de forma limpa.
Doseador com marcas para adequar o diâmetro de saída de caudal, para poder introduzir todo o tipo de molhos.







O bico triplo permite repartir o molho de forma mais homogénea e agiliza o processo, dispensando mais rapidamente o molho. Facilita a decoração da elaboração ao empratar.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE HDPE BPA FREE

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



Mini doseadores

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

LDPE 4 | HDPE 2 | BPA FREE





Reutilizável, fácil de encher e limpar.

Solução para o **tratamento de molhos concentrados ou de maior custo,** com doses mais reduzidas.
Dispensam a quantidade certa e precisa no empratamento das elaborações. Precisão e rosca segura com fecho rápido.







9 cl
Ø 48x110 mm

15 cl
Ø 50 x 138 mm

25 cl
Ø 56 x 167 mm

Dispensador de precisão

Ref. **01373**



Ref. **01374**

Ref. **01375**



Ref. **41373**



Ref. **41374**



Ref. **41375**


araven
araven
araven

Doseador de molhos antigotejamento

Boca HDPE | Recipiente LDPE | SI Válvula





Na restauração de comida rápida, são precisas soluções para a procura da excelência operacional. Alto nível de operacionalidade, eficiência na cozinha, menus estandardizados e processos de elaboração centrados na redução de tempos e custos para obter entregas rápidas dos menus com preços competitivos.



- **Leve**
- **Régua de medição**
- **Rastreabilidade**
- **Enchimento fácil**
- **Fácil de limpar**
- **Ergonomia**



16x

45 cl

Ref. **00954**
Ø70xh206 mm



16x

70 cl

Ref. **00955**
Ø75xh246 mm



16x

95 cl

Ref. **00956**
Ø75xh286 mm





6x

Ref. **00957**
Ø65x40 mm





6 (set 6)x

Ref. **00958**
Ø57x18 mm



Doseador de molhos 3 bicos

Boca HDPE

Recipiente LDPE





Na restauração de comida rápida, são precisas soluções para a procura da excelência operacional. Alto nível de operacionalidade, eficiência na cozinha, menus estandardizados e processos de elaboração centrados na redução de tempos e custos para obter entregas rápidas dos menus com preços competitivos.

- **Leve**
- **Régua de medição** (3,5L, 2L, 0,5L)
- **Rastreabilidade**
- **Enchimento fácil**
- **Fácil de limpar**
- **Ergonomia**





16x

50 cl

Ref. **03377**
Ø60xh235 mm



16x

75 cl

Ref. **03378**
Ø75xh225 mm



Dispensador de grão





O dispensador de grão ARAVEN está disponível para grão fino, tal como sal, pimenta, açúcar em pó ou farinha, enquanto o recipiente para grão grosso é perfeito para as especiarias.

O dispensador de **grão fino** tem orifícios de saída de **2 mm de diâmetro**. O **frasco de especiarias 4 mm** de diâmetro.

Escala de medição: Escala de medição nas duas posições. **Rastreabilidade:** Zona para marcar dados de rastreabilidade.
Ergonomia: Zona de agarrar ergonómica. Permite controlar o caudal pela pressão exercida. Temperar com a quantidade justa.
Enchimento e limpeza fáceis: Lata com boca de entrada grande para facilitar o enchimento e a limpeza.

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

Dispensador de óleo



16x

35 cl

Ref. **71276**
ø60xh203 mm



16x

50 cl

Ref. **71277**
ø60xh261 mm



16x

75 cl

Ref. **71278**
ø75xh251 mm



16x

100 cl

Ref. **71279**
ø75xh311mm

Organizador de doseadores





Mantém a arrumação nas zonas de manipulação.

Introduzindo água com gelo ou água quente mantêm a temperatura dos molhos dos doseadores. Facilitam o transporte para as zonas de conservação. Medidas GastroNorm.

100 mm

GN 1/3

325x176 mm



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

5x 35 cl · 5x 50 cl



150 mm

GN 1/3

325x176 mm



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

3x 50 cl

3x 75 cl · 3x 100 cl



100 mm

GN 1/2

325x265 mm



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

8x 35 cl · 8x50 cl

3x 75 cl · 3x 100 cl




araven
araven

Dispenser para molhos

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

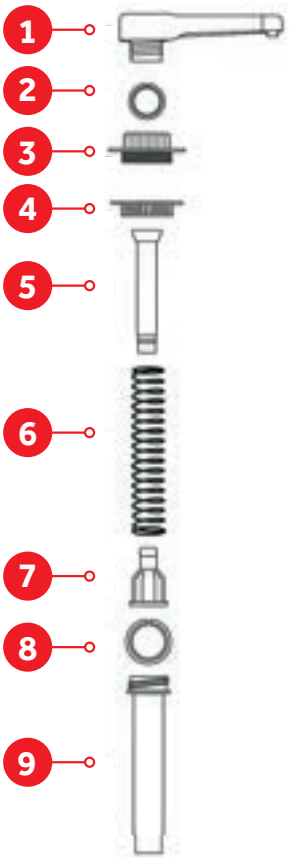






Dispensador para molhos, temperos leves, xaropes ...

Reduz o nível de desperdício, dispensando apenas a quantidade desejada por bombeamento. Facilidade de carregamento, permite a transferência de condimentos ou molhos na quantidade desejada para o bombeamento.
Otimização do espaço: ocupa pouco espaço e pode ser colocado na cozinha ou diretamente à disposição do consumidor.
Facilidade de uso: pode ser usado pelo consumidor na área de autoatendimento.
Melhora a apresentação dos molhos nas zonas de Serviço e Exposição. Facilitam o transporte para as zonas de conservação.



Destacável para limpeza





Dispenser para molhos







Facilidade de utilização: doseador em direção vertical, maior facilidade para os utilizadores e evita derramamentos acidentais.

Válvula de fecho que mantém todo o circuito de bombeamento fechado para uma melhor conservação do produto na própria embalagem, inclusive no frigorífico.

Fecho duplo hermético para uma total proteção do alimento. A tampa está fabricada em LDPE material mais flexível que permite um correto ajuste à base.







Régua de medição para um perfeito controlo das existências.

ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas. Os Contentores ARAVEN, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: aves, carne vermelha, legumes/fruta ou peixe.

Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Regulamentação de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

Medidas GastroNorm: Produtos desenhados e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na 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

Toque para líquidos

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





Régua de medição, fornece informação sobre o consumo e permite realizar misturas diretamente no recipiente.

Máximo controlo para dosear líquidos: chave regulável que controla o caudal.

Pegas laterais que facilitam a sua manipulação e transporte.



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



Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Jarro de medição

+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

Caixas sem tampa

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







As caixas sem tampa para os processos de Manipulação, estão fabricadas em Polietileno, por ter boa resistência ao impacto, e ótimo comportamento a baixas temperaturas. A grande espessura de peça proporciona-lhes robustez e um bom comportamento mecânico.

Recomendamos descongelar sem embalagem original e colocando o alimento em caixas para favorecer uma descongelação mais rápida.

Para evitar a contaminação cruzada do exsudado que se solta na descongelação recomendamos a utilização de grelhas através das quais se separa o líquido do próprio alimento.

Nos processos de descongelação de alimentos, devem-se colocar grelhas de altura idónea que se adaptam às dimensões do fundo do contentor e que separem o exsudado do próprio alimento, pois este exsudado contém humidade e nutrientes que favorecem a aparição de bactérias que deterioram o alimento.



Caixas sem tampa







Óptima geometría: Design e altura que permite uma correta evacuação do exsudado. Cumprem a regulamentação higiénico sanitária que recomenda evitar o contacto entre o alimento e o exsudado.

Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita a manipulação. Caixas fundas com pegas laterais.

Caixas GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
GN

65 mm

100 mm

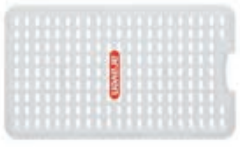
GN 1/1
530x325 mm



Ref. **00282** / 9 L



Ref. **00283** / 13 L



Ref. **00256** / 470x265xh20



Farinheiro

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

Tigelas e Alguidares

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







As Tigelas e Alguidares ARAVEN são uma ferramenta imprescindível para a manipulação dos alimentos na cozinha.

Disponíveis numa grande variedade de tamanhos que sevadaptam a cada necessidade, com capacidades desde 0,5l até 11 l.

Os escorredouros são muito úteis para separar os alimentos do líquido. O material em que estão fabricados (Polipropileno) permite uma alta resistência a altas temperaturas e uma longa vida útil do produto. A sua espessura dá à peça uma grande robustez.

Tigelas e Alguidares

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







Cantos arredondados: O seu especial design evita que se acumulem restos e facilita a limpeza.

Ergonomia: O seu rebordo ergonómico facilita a manipulação das peças.

Encaixável.

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

Tampas de silicone redondas

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







Graças à flexibilidade do material as tampas adaptam-se a diferentes materiais e superfícies.

As tampas de silicone redondas ARAVEN permitem conservar os alimentos com todas as garantias higiénico alimentares necessárias. Com o seu efeito vácuo pode extrair parcialmente o ar do recipiente, o que permite proteger o alimento com maiores garantias, prolongando a vida útil do alimento e sem soltar cheiros. A tampa fica esticada e tensionada para permitir o empilhamento.

Permite tapar diferentes recipientes: Tigelas, caçarolas, pratos, etc. Compatível com todos os materiais polipropileno, policarbonato, aço, porcelana, vidro... A tampa ajusta-se ao rebordo do recipiente assegurando uma total hermeticidade do produto. Pode cozinhar, aquecer ou regenerar tanto no forno como no micro-ondas. Pode se utilizar no forno até 200 graus e também permite a utilização num micro-ondas, reduzindo o tempo de cozedura e conseguindo uma poupança energética.



Ref. **09985**
ø 133xh22 mm



Ref. **91003**
ø 235xh30 mm



Ref. **91004**
ø 285xh33 mm



Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



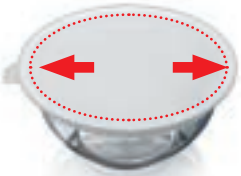
ø133mm - ø153 mm



ø239mm - ø259 mm



ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm

Tigelas PP



Ref. **01070**



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Tigelas PP



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**





Serviço e exposição





A ARAVEN conta com uma vasta gama de produtos para o serviço e exposição de alimentos na qual se mimou muito o design e a funcionalidade para satisfazer as expectativas tanto do pessoal de serviço como de cozinha.

As bandejas ARAVEN servem para qualquer tipo de alimentos e adaptam-se a diferentes capacidades, dada a grande variedade de medidas e acabamentos:
• Bandejas de exposição com alto brilho e alta transparência, conseguindo uma grande presença para uma correta apresentação dos alimentos.
• Bandejas de serviço com robustez e resistência desenhadas para a sua fácil e rápida limpeza.
• Bandejas e vitrinas expositoras GastroNorm cómodas de usar e que otimizam o espaço.

Loiça de Catering reutilizável com um design moderno, inovador e atrativo. Os produtos têm um acabamento estético excelente, com um elegante design e seguindo as últimas tendências da cozinha no setor de catering.
Os copos e jarros de são brilhantes, transparentes e muito ligeiros, são reutilizáveis, duradouros e recomendáveis para um ambiente de esplanada e jardim, e restauração de coletividades.

Proteger da exposição ambiental todos os alimentos processados até ao momento do seu consumo. A aplicação de um tratamento térmico a um alimento não garante que não haja uma contaminação posterior.

Manter os alimentos elaborados a temperatura igual ou superior a 65°C. Comprovar a temperatura com regularidade.

• O tempo de manutenção em quente não deve superar as 3 horas.
• Se a temperatura do sistema de conservação em quente é inferior a 65°C, deve-se reaquecer a elaboração a uma temperatura superior a 75°C e verificar o equipamento.
• Recomenda-se a utilização de tampas ou elementos que evitem derramamentos das preparações nos equipamentos/contentores de conservação isotérmica que possa provocar uma contaminação posterior.
• Deve-se minimizar o tempo de permanência a temperatura ambiente de produtos elaborados que se vão consumir em frio (máximo 30 minutos).

Manter a cadeia de frio dos alimentos elaborados até à sua cozedura, reaquecimento ou serviço.


amaven

Bandejas de 5 compartimentos

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









As bandejas autosserviço da ARAVEN contêm os alimentos sem necessidade de usar pratos.

Têm cinco compartimentos: Dois grandes para pratos principais, dois pequenos para sobremesa, fruta, pão, vaso, etc., e um central retangular para colocar os talheres. Os espaços para o alimento têm uns alojamentos laterais para que os talheres não resvalem para dentro do espaço.

As suas asas laterais facilitam agarrar a bandeja e o seu transporte inclusivamente para os utilizadores mais novos. Além disso, pode-se tapar a bandeja que contém os alimentos com apenas virar outra bandeja vazia e colocando-a como tampa. Protege os alimentos até ao momento de serem ingeridos.

Bandejas com design ergonómico. Alojamento de talheres em utilização. Permite tapar bandeja com bandeja. Empilháveis.



A · x2 · 617 cl

B · x2 · 197 cl

C · x1

Bandejas de 5 compartimentos






Tabuleiros com **design ergonómico**. **Espaço para talheres** a serem utilizados. Permite **fechar tabuleiro com tabuleiro**. **Empilháveis**.

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**


Ref. **31050**


Ref. **21050**

Tampa de apoio

Ref. **91050**


Ref. **81050**

Carro portabandejas 5 compartimentos

INOX









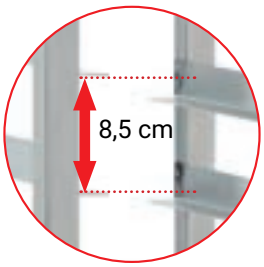




x28uds.
Ref. **81050**



x28uds.
Ref. **__052 / __050**











MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm



Bandejas de serviço e exposição

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







Um tipo de bandeja para cada necessidade

As bandejas de serviço ARAVEN estão fabricada em Polipropileno, um material muito resistente que as torna ideais para restaurantes de serviço rápido, autosserviço e restauração de coletividades.

A mesma peça tem a superfície texturada para evitar o deslizamento do conteúdo. São encaixáveis e têm uns pontos de apoio que permitem a recirculação do ar entre bandejas enquanto estão empilhadas, o que favorece uma correta secagem.

As bandejas planas, fundas e expositoras da ARAVEN estão fabricadas em SAN, material muito transparente quando não está colorido e o que dota à peça de uma grande visibilidade e brilho.

Quando é misturado com corante também se consegue uma grande presença, requisito indispensável para o processo de exposição. É rígido mas mais frágil que o resto dos materiais. Uma gama pensada para expor qualquer tipo de alimentos e que se adapta a diferentes tipos de alimentos dada a grande variedade de medidas e de acabamentos.

Todas as bandejas estão desenhadas sem arestas e com cantos arredondados que facilitam a sua limpeza e permitem ser lavadas na máquina.

Bandejas de serviço e exposição

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP 5

BPA FREE

NSF __046 __047 __048 __049







Bandejas encaixáveis com pontos de apoio que **permitem a circulação do ar entre bandejas** enquanto estão empilhadas, o que favorece uma secagem correta.

Superfície texturizada para **evitar o deslizamento** do conteúdo. **Espaço para personalização** com 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**

Carro portabandejas

INOX















Bandejas de serviço	x28 uds. Ref. __**046**	x14 uds. Ref. __**048**	x14 uds. Ref. __**049**	x14 uds. Ref. __**052** / __**050**



MAX 112kg

Ref. **61216**
550x430xh1845 mm











Bandejas de exposição



Planas

200x150xh12 mm

Ref. **01021**



Ref. **41021**

280x190xh12 mm



Ref. **01022**

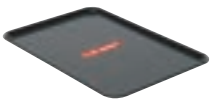


Ref. **41022**

350x240xh12 mm



Ref. **01023**

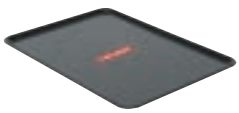


Ref. **14023**

420x300xh12 mm

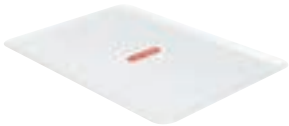


Ref. **01024**

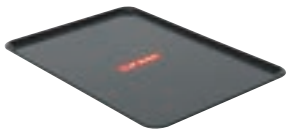


Ref. **14024**

500x360xh12 mm



Ref. **01225**



Ref. **41225**

Expositoras

280x200xh15 mm

Ref. **01016**



Ref. **14016**

350x250xh20 mm



Ref. **01017**

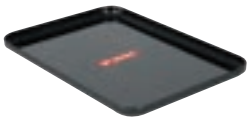


Ref. **14017**

420x300x25 mm



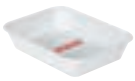
Ref. **01018**



Ref. **14018**

Fundas

200x150xh40 mm

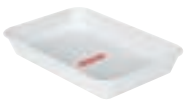


Ref. **01040**



Ref. **41040**

280x190xh40 mm

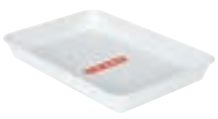


Ref. **01041**



Ref. **41041**

350x240xh40 mm



Ref. **01042**



Ref. **41042**

Expobandeja GastroNorm

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





Bandejas com tampa de proteção para passar da exposição à conservação num só passo (basta colocar a tampa).

Fecho por clipe: O seu fecho por clipe permite uma conservação máxima dos alimentos. Otimização do espaço, **empilhamento de bandejas com tampa**. Apoios de secagem rápida. **Permite a livre circulação do ar** entre bandejas. A Expobandeja incorpora **tampa transparente** para uma rápida visualização do conteúdo.





GN 1/1
530x325xh36 mm

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

Expovitrinas GastroNorm

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

As expovitrinas ARAVEN GN 1/2 e GN 1/1 contam com bandejas e tampas altas de proteção para passar da exposição à conservação num só passo (basta colocar a tampa).



GN 2/1
325x265xh118 mm

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





GN 1/1
530x325xh82 mm

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

Cobre-pratos





Nos estabelecimentos de autosserviço, o modo de exposição deve ser tal que os alimentos mostrados devem estar protegidos contra a contaminação direta devida à proximidade ou à ação do consumidor.

O cobrepratos ARAVEN é inquebrável e protege o alimento de possíveis contaminações externas mantendo-o tapado até ao momento de servir.
Além disso, na cozinha permite empilhar vários pratos otimizando o espaço até ao momento de servir.
Os cobrepratos ARAVEN permitem conservar a comida quente até ao momento de servir. Tem um orifício central para evitar a condensação e facilitar a sua abertura. A sua alta transparência permite uma rápida identificação dos alimentos.
Cinco modelos para adaptar se aos diferentes contornos de pratos que vão desde Ø 215 até 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



Loiça catering

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







Modernas, inovadoras e atrativas... assim são as loiças de catering NATURE e WAVE Catering System da ARAVEN. Um produto de esmerado design e acabamento estético excelente seguindo as últimas tendências da cozinha no setor de catering.

Fabricadas em Poliestireno de alta densidade (PS). 100% reciclável, material de excelente presença, brilho e acabamento superficial próprio de um serviço de catering de topo de gama.

Apresenta-se a gama em três propostas de cor: transparente, preto e branco. A peça e o alimento na exposição complementam-se encontrando um equilíbrio entre os dois para conseguir uma impecável apresentação com a qual realçar a originalidade das criações culinárias mais vanguardistas.

Pela sua capacidade o alimento pode se degustar de uma dou duas vezes, as suas formas arredondadas permitem aceder a todo o seu conteúdo.

ERGONÓMICA E VERSÁTIL

As peças da gama permitem bastantes combinações de cor e forma (encaixe do copo sobre o prato com o fim de segurar os dois elementos numa só mão. O pratinho raso com pratinho fundo...). Fácil empilhamento para otimizar o espaço em vazio em toda a família.



Loiça 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

Loiça catering







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



nature
catering system



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



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



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



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



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



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



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



Ref. **91742**
340x209xh19 mm



Copos e jarros



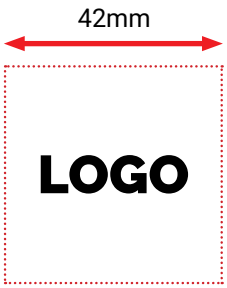


Perfeitos para uso coletivo como festivais, concertos e piscinas onde o uso de outros materiais é proibido.

A gama de copos de ARAVEN dispõe de um amplo escalão de capacidades: 25 cl, 33 cl, 40 cl e 56 cl. Inquebráveis, transparentes e manejáveis. São reutilizáveis, minimizam o impacto ambiental ao gerar menor quantidade de resíduos em relação ao copo descartável. São perfeitos para uso coletivo em festivais, piscinas e estabelecimentos de alojamentos turísticos onde se recomenda o uso de loiças de materiais inquebráveis. O seu design está em linha com as tendências em loiça utilizada em restauração com um efeito visual parecido ao vidro.

Personalização

Os copos de policarbonato ARAVEN são personalizáveis com serigrafia ou gravura. Também existe a possibilidade de combinar design de personalização de gravura com serigrafia.



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









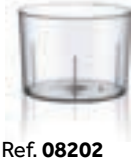
Copos e jarros







+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
SAN

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

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

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



Conjunto de 9



Ref. **04322**



Conjunto de 6



Ref. **04203**



Conjunto de 8



Ref. **04645**

Copos e jarros









Copos e jarros





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

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

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

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


araven

Jarras Empilháveis











Soluções práticas e seguras para o serviço de bebidas

Os jarros empilháveis ARAVEN são encaixáveis sem tampa para otimizar o espaço de armazenamento quando não estão em uso. O design exclusivo de sua tampa, além de proteger o conteúdo da jarra de contaminações externas, possui dupla posição para permitir: Abertura da jarra com grade que evita a queda do gelo e fechamento para transportar a jarra com segurança em refeitórios.



NSF _1400 _1401 _1402 _1403

ABS PP
NSF 7/5/9 0/1









Tampas 119x119x41 mm



Ref. **01400**



Ref. **21400**

2 HDPE

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

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

1L
167x119x130 mm



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



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

1,4L
167x119x180 mm

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



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

1,8L
167x119x232 mm



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



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

Serviço de mesa





O jarro de material inquebrável evita riscos desnecessários em refeitórios de uso coletivo destinados à alimentação de grandes grupos de pessoas.

1,4L
ø115xh200 mm

1,8L
ø130xh200 mm

2L
230x110xh260 mm





ABS

Ref. **91006**



ABS

Ref. **91007**



SAN

Ref. **02080**

Serviço de mesa







2 HDPE

Ref. **01068**
ø97xh137 mm



5 PP

Ref. **01475**
325x265xh150 mm



5 PP

Ref. **01064**
156x81xh131 mm



5 PP

Ref. **01037**
366x297xh60 mm



5 PP

Ref. **02038**
ø115xh140 mm



2 HDPE

Ref. **01010**
280x110xh48 mm



7 ABS 7 SAN

Ref. **02077**
160x130xh105 mm



6 PS

Ref. **02037**
ø112xh25 mm

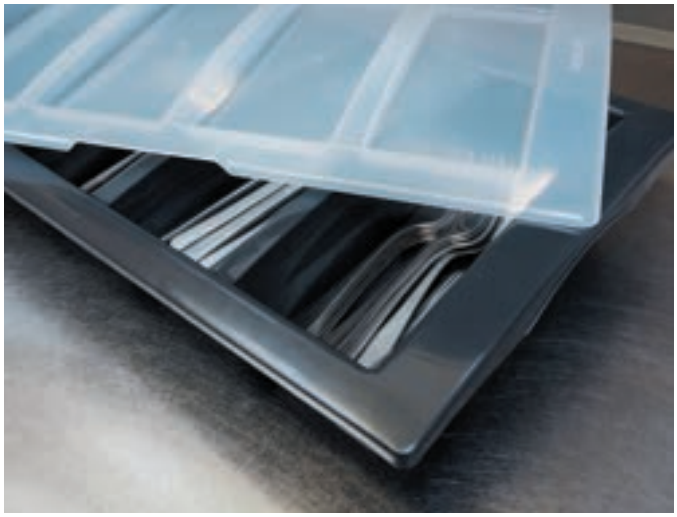


5 PP

Ref. **01049**
212x138xh21 mm

Porta-talheres

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





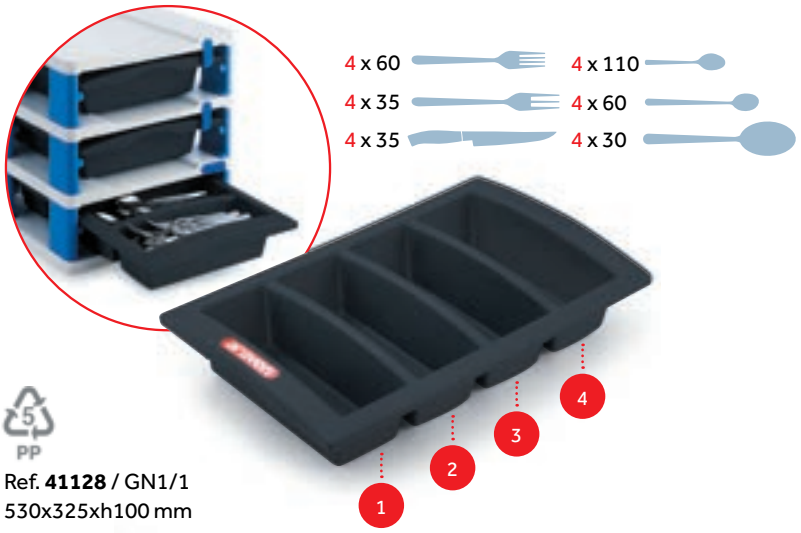
O porta-talheres com tampa permite proteger os utensílios na sala da exposição ambiental até ao momento da sua utilização.

O porta-talheres ARAVEN com 4 compartimentos e dimensões GastroNorm 1/1 permite a sua compatibilidade com as restantes instalações do estabelecimento. O porta-talheres com tampa protege os utensílios na sala, mesmo da exposição ambiental no momento da utilização.



PP

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



PP

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

Silicone luve

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

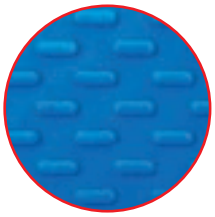


Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm



Ref. **31211**
153x124xh71 mm



Interior textura fácil aderência e proteger de altas temperaturas


araven
araven
araven

Carros de serviço de mesa

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







Um dos pontos-chave no serviço de restauração é a montagem das mesas.

A montagem da sala de jantar num restaurante consiste em duas partes: a preparação e revisão do equipamento e a montagem das mesas. Normalmente, este trabalho é realizado ao mesmo tempo. Para a montagem, a utilização de um carrinho auxiliar ajudará a optimizar os tempos de montagem, reduzindo o número de viagens e tendo em mãos todo o material preparado. Outra vantagem da utilização de um carrinho de serviço é evitar os riscos profissionais ao não ter de suportar o peso destes materiais, muitos dos quais são pesados, tais como louça, talheres ou utensílios de cozinha.

Um carrinho de serviço não será apenas de grande ajuda na montagem das mesas. A sua versatilidade será também muito útil no desmantelamento de mesas, bem como no trabalho logístico para a recepção e distribuição de mercadorias, transporte dentro do estabelecimento ou serviço de quarto como um carrinho de empregada de mesa.



MAX 150kg

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm





MAX 150kg

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Caixes

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





Caixas preto utilizados para a montagem e desmontagem da sala de jantar, para o transporte e recolha de louça ou de artigos de vidro.

A cor escura impede que os comensais vejam dentro dos contentores de lixo.

Recomendamos que os recipientes utilizados para este fim sejam de cor diferente (preto) dos recipientes brancos ou transparentes que estão em contacto com os alimentos utilizados na cozinha, a fim de respeitar as melhores normas de higiene e sanitárias.

O balde negro para resíduos e o tabuleiro de talheres sujos podem ser colocados nos quatro lados exteriores do carrinho para facilitar o esvaziamento do conteúdo dos pratos.

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







Gavetas para manter a arrumação

As gavetas empilháveis ARAVEN mantêm a arrumação no carro e, ao serem translúcidas, permitem encontrar rapidamente qualquer utensílio.

Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm

Ref. **07501**
450x349xh195 mm



Ref. **07502**
450x349xh195 mm



Ref. **07503**
450x349xh195 mm



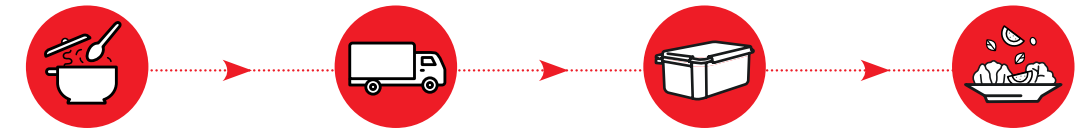


Transporte





A cadeia de frio, elemento chave em segurança alimentar. A cadeia de frio é o conjunto de passos necessários após o processo de refrigeração ou congelação dos alimentos para que estes cheguem de forma segura ao consumidor. Inclui todo um conjunto de elementos e atividades necessárias para garantir a qualidade e segurança de um alimento, desde a sua origem até ao seu consumo.



Objetivo: Proteger os alimentos conservando-os a temperatura adequada durante o transporte para evitar a multiplicação de microorganismos que possam afetar a qualidade e segurança dos alimentos.

Congelados -18ºC

Fresco 6ºC

A perda da temperatura ótima de refrigeração ou congelação em qualquer das etapas prejudica a segurança e qualidade do alimento. Quando o alimento deve chegar ao seu lugar de destino a temperatura de serviço (65º), pode-se realizar se o transporte em quente. Neste caso será fundamental manter os alimentos com as mínimas variações durante o seu período de vida comercial útil. O transporte deve ser realizado em veículos ou meios preparados para manter a temperatura do produto com a mínima variação.

Armario isotérmico GastroNorm





Transporte de pré-elaborados ou elaborados: com um absoluto controlo de cadeia de frio e calor.

Transporte de pré-elaborados ou elaborados: garantindo a manutenção das ótimas condições de temperaturas durante o transporte, com um absoluto controlo de cadeia de frio e calor.

O Armário Isotérmico ARAVEN é ligeiro e resistente, protege os alimentos de mudanças térmicas garantindo um absoluto controlo das cadeias de frio e calor.



Conservação em Quente: ccada una hora a temperatura diminui 2ºC



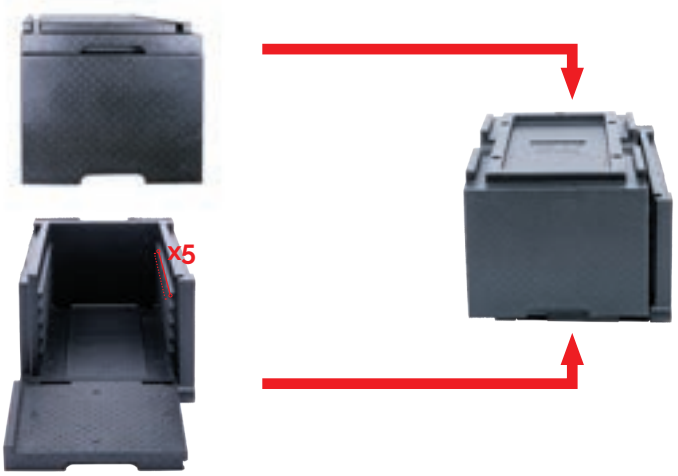
Conservação em frio: cada una hora a temperatura aumenta 0,5ºC

Otimização do espaço

Empilhamento entre módulos com tampa.



Armazenamento em vazio.



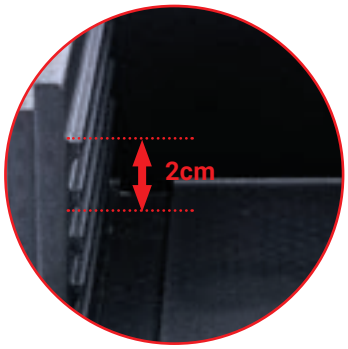
+120°C | +248°F
-40°C | -40°F
EPP
BPA FREE





Acessibilidade dupla: abertura superior e frontal permitindo realizar a carga e descarga com a máxima acessibilidade, comodidade e rapidez. **Porta frontal rebatível** inclusive com vários contentores empilhados. **Fácil empilhamento**. Alojamentos laterais para correias de transporte.

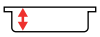




Desmontável. Fácil limpeza na máquina de lavar loiça. Pegas integradas. Zonas para agarrar nos lados.
Calhas interiores e alojamento para caixas GastroNorm:

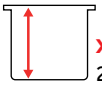


GN 1/1


x3
65 mm


x2
100 mm


x1
150 mm


x1
200 mm



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

Armario isotérmico GastroNorm HPDE

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











Válvula vapor, facilita a evacuação do vapor para evitar a condensação. **Pegas superiores** de plástico para fixação e transporte. Fecho altamente resistente com junta de borracha que **fecha o armário hermeticamente**. Calhas interiores e alojamento para caixas GastroNorm. Empilháveis.



GN 1/1

x6
65 mm

x4
100 mm

x3
150 mm

x2
200 mm



2h 1° **Conservação em quente: cada duas horas a temperatura diminui 1°C.**

2h 1° **Conservação em frio: cada duas horas a temperatura aumenta 1°C.**

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

Isotérmico para líquidos

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







Mantém as bebidas frias ou quentes durante horas. Asas moldadas integradas. Empilháveis. 4 fechos laterais. Torneira para fornecer bebidas, antigotejamento com duas posições: - Caudal continuo. - Caudal regulável.



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

Plataforma GastroNorm

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

Base com rodas que facilita o transporte dos Armários GastroNorm tornando-o mais cómodo e rápido.



Inclui correia de amarração.



Inclui duas rodas com travão.



MAX 150kg



Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Caixas com tampa













Etiqueta integrada: A etiqueta Permanente permite ao profissional da cozinha identificar o conteúdo e preservar a informação associada à sua origem ajudando a cumprir a Regulamentação de Rastreabilidade Reg (CE) 852/2004 e Reg (CE) 178/2002 referentes aos alimentos.

ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas. Os Contentores ARAVEN, graças à sua identificação ColorClip, ajudam a prevenir a Contaminação Cruzada, garantindo que o conteúdo deste recipiente vai ser sempre do mesmo tipo: aves, carne vermelha, legumes/ frutas ou peixe.

Empilháveis com tampa e **encaixáveis** em vazio. **Pegas laterais**, com fecho para facilitar a sua manipulação e transporte.







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







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

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE

BPA FREE

Marcador HORECA
Pág. 51



Caixa perfurada
Pág. 101

Ref. **03171**



Grelhas
Pág. 45



Ref. **01178**



Ref. **01178**



Ref. **01180**

30L

40L

60L



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

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



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



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

40L



○ Ref. **00545**
830x460xh180 mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
PP

BPA FREE

Caixas com tampa



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



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

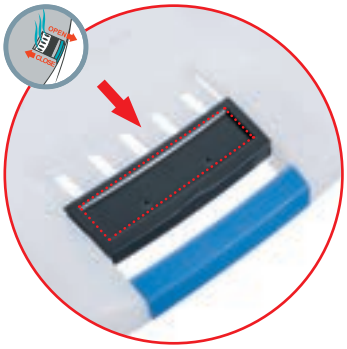


Fechos laterais de tampa.
Pegas laterais para facilitar a sua manipulação e o transporte.

Food Bacs











Ventilação: Portinholas de ventilação para alimentos com alto conteúdo em humidade: frutas e legumes. Garante a recirculação do ar no transporte de alimentos e permite eliminar a água evaporada sem que se dê a condensação.
Alojamento para colocar um identificador do conteúdo do interior.

ColorClip: Código de cor para evitar as contaminações cruzadas.







Encaixáveis sem tapa, otimizam o espaço em vazio. **Empilháveis com tampa**.

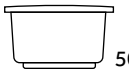
Rodas resistentes em poliamida nos tamanhos de 70 l. e 90 l. para facilitar o transporte.

Fechos metálicos laterais nos tamanhos de 70 l. e 90 l., garantem o fecho da tampa.

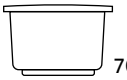
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE
BPA FREE



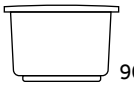




50L



70L



90L



Ref. **01850**
600x395xh410 mm



Ref. **01870**
655x435xh455 mm



Ref. **01890**
705x465xh480 mm





Limpeza





O baldo do lixo na cozinha pode ser um possível foco de contaminação e um lugar idóneo para a proliferação bacteriana. Para evitar pôr em risco a segurança alimentar da zona de trabalho onde se manipulem alimentos, devem-se utilizar baldes do lixo com tampa e abertura não manual. Devem estar localizados em zonas especialmente criadas para essa utilização, evitando o contacto com os produtos alimentares. Os recipientes do lixo devem estar construídos com materiais resistentes, de fácil limpeza e desinfeção, para garantir o seu bom estado de higiene.

Os baldes do lixo ARAVEN são aliados fundamentais na implantação de sistemas APPCC em processos de limpeza. A sua tampa é acionada por pedal, o que permite depositar o lixo sem que as mãos entrem nunca em contacto com o balde, ajudando a não contaminar com elas outras zonas de trabalho, nem os alimentos posteriormente manipulados. Além disso, o seu resistente material permite que se limpem e, em caso necessário, desinfetem para realizar uma correta manutenção da zona do lixo, impedindo qualquer proliferação bacteriana.

A ARAVEN dispõe de baldes específicos para cada tipo de detrito, permitindo a classificação do resíduo gerado para a sua posterior eliminação, sem prejudicar o meio ambiente nos termos da regulamentação comunitária aplicável para esse efeito. A gama de baldes do lixo ARAVEN vai desde os 22 litros até aos 120 litros de capacidade, adaptando se às necessidades do volume de resíduos gerados pela atividade da cozinha.


100%

Baldes reciclados

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







Baldes fabricados com os residuos gerados na nossa produção. Os resíduos plásticos gerados nas nossas fábricas são 100% reciclados e convertidos em novos productos sem perder as suas propriedades. Com esta ação minimizamos a contaminação do meio ambiente.

1

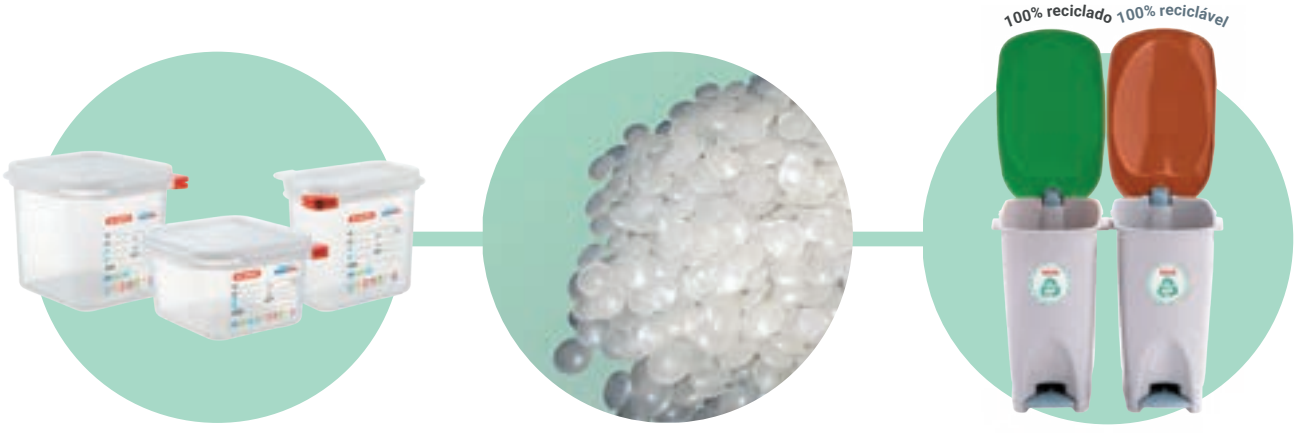
Recuperação e processamento de residuos plásticos da nossa fabricação

2

Fabricação reutilizando a 100% os residuos plásticos

3

Criamos novos produtos com material 100% reciclado



Baldes reciclados

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

PP

BPA FREE













22L



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



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



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



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



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



22L

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



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

5 PP

BPA FREE

25L



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



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



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



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



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

25L



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



5 PP

25L

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

40L



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



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



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



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



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

40L



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



Baldes do lixo











Com pedal metálico rigidizado: para uma maior resistência. Este pedal aciona a abertura de tampa para evitar qualquer contacto direto com os detritos depositados no contentor do lixo.

Total acessibilidade. A tampa permite abrir se totalmente alojando se na parte traseira do balde para esvaziar a carga com facilidade.

Caixotes de **rodas grandes** com pneus de borracha para facilitar o transporte.







Ergonomia na sua asa que facilita a sua mobilidade.

Baldes com **rodas grandes** de rodagem de borracha que tornam mais fácil o seu transporte.

Codificação de cor para reciclagem e recolha seletiva de resíduos.

Fabricado em Polietileno de alta densidade (HDPE) que garante a sua resistência.

+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

Limpeza e higiene

+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

Arrumação multiusos



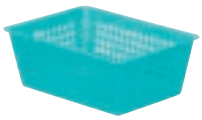
Ref. **00302**
265x180xh185 mm



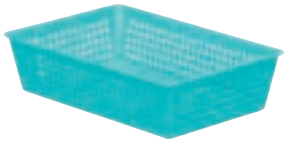
Ref. **00303**
265x180xh185 mm

Ref. **00301**
350x250xh190 mm

Ref. **00300**
350x250xh280 mm



Ref. **81090**
162x119xh58 mm



Ref. **81091**
238x160xh58 mm



Ref. **81092**
326x240xh58 mm



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



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



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



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



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

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**