



Conservation

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

1. Assurer une qualité hygiénique-sanitaire optimale
2. Réduire le niveau de pertes dues à leur dégradation.

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

- Elle garantit l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que la santé des consommateurs, dans le respect de la réglementation.

Elle évite des contaminations bactériologiques qui, dans le cas des protéines, peuvent avoir des graves conséquences.

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

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

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



A cet égard, Araven offre des outils, tels que:
Rayonnage en matériaux non poreux et inaltérables dans des conditions d'humidité: plastique et aluminium anodisé. Rayons perforés pour faciliter la circulation de l'air.

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

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

Conteneurs à étiquettes permanentes de traçabilité, de façon à suivre la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc.
Systèmes qui facilitent une rotation ordonnée des aliments: le

premier qui entre est le premier qui sort.

Systèmes de séparation d'exsudat pour une conservation convenable des viandes et des poissons crus.

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

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



Étiquette permanente IML

Identifier les conteneurs utilisés pour la conservation et le stockage avec les informations nécessaires pour assurer la traçabilité de tous les produits.

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

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

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

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

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

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



Système FIFO

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

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

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

Les colorclip d'Araven en rouge, jaune et vert, vous aideront à classer les aliments selon leur entrée et leur sortie.

Premier
entrée



Première
sortie



Deuxième
sortie



Troisième
sortie



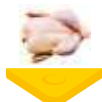
ColorClip

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

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



Chaire de
volaille crue



Poisson crue



Viande crue



Produits
préparés



Fruits et
légumes frais



Produits
laitiers



Allergènes

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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi



Samedi



Dimanche

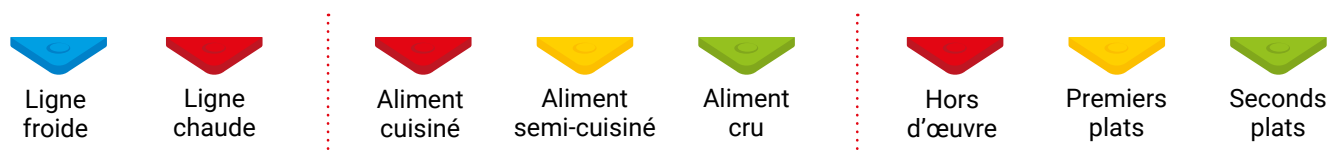


Classement opérationnel dans un restaurant : ils permettent d'optimiser l'identification et l'accès au contenu. Réduction des délais d'approvisionnement des stations de travail et des tables de préparation. Pour vous assister dans la préparation des menus et maximiser les temps de réponse.

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



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





araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +90°C/+200°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Empl.:

Caducidad Use by:

Trazabilidad Traceability:



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +90°C/+200°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Empl.:

Caducidad Use by:

Trazabilidad Traceability:



araven

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Empl.:

Caducidad Use by:

Trazabilidad Traceability:



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +90°C/+200°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Empl.:

Caducidad Use by:

Trazabilidad Traceability:



Boîtes hermétiques PP

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

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

Prolonge la durée de conservation de l'aliment.

1. Sélectionnez la taille GastroNorme du récipient Araven qui convient le mieux au volume de matière première à conserver. Plus le récipient contient de denrées alimentaires, moins il y aura d'oxygène à l'intérieur.
2. Lorsque vous fermez le récipient, appuyez sur le centre du couvercle pour extraire un peu d'air à l'intérieur du récipient. Appuyez sur le couvercle au centre et fermez-le en direction de la sortie d'air. De cette façon, l'air est partiellement évacué pour une meilleure conservation des aliments.

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



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

Boîtes hermétiques PP



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

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

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



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

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

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

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

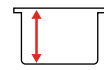


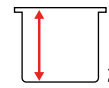
3020	3021	3022	3023	3024	3025	3026	3027	3028	3029	3030
3031	3032	3033	3034	3035	3036	3037	3038	3044	470	471

+95°C	+203°F
-40°C	-40°F


 65mm

 100mm

 150mm

 200mm

GN 1/9
176x108mm



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



Ref. **03021** / 1L



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

GN 1/6
176x162mm



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



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



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

GN 1/4
265x162mm



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



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



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

GN 1/3
325x176mm



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



Ref. **03030** / 4L



Ref. **03031** / 6L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **03032** / 4L



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



Ref. **03034** / 10L



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

GN 2/3
354x325mm



Ref. **03469** / 9L



Ref. **00470** / 14L



Ref. **00471** / 19L

GN 1/1
530x325mm



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



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



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



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

Marqueur
HORECA
Pág. 51



Grilles
GastroNorm
Pág. 45





Bacs et boîtes hermétiques en ABS



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



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



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

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

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



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

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

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

Bacs et boîtes hermétiques en ABS



65mm

100mm

150mm

200mm

GN 1/9
176x162mm



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



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

GN 1/6
176x162mm



Ref. **07796** / 1L



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



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

GN 1/4
265x162mm



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



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



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

GN 1/3
325x176mm



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



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



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



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

GN 1/2
325x265mm



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



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



Ref. **07823** / 9L



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

GN 1/1
530x325mm



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



Ref. **07827** / 13L



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



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

Bac
Perforée

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



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



_4010 _4011 _796 _797 _798 _808 _816
_817 _818 _819 _820 _821 _822 _823
_825 _826 _827 _828 _831 _834 _835

+80°C +176°F
-40°C -40°F



65mm

100mm

150mm

200mm

GN 1/9
176x108mm



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



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

GN 1/6
176x162mm



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



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



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

GN 1/4
265x162mm



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



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



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

GN 1/3
325x176mm



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



Ref. **07771** / 3L



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



Ref. **07786** / 6L

GN 1/2
325x265mm



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



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



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



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

GN 1/1
530x325mm



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



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



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



Ref. **07780** / 24L

Marqueur
HORECA
Pág. 51



Grilles
GastroNorm
Pág. 45



Couvercle
hermétique
Pág. 46-47



Couvercle
d'appui
Pág. 48-49





Bacs en ABS table froide

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



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

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



Bacs en ABS table froide



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

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

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



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

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

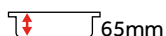
Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac

Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

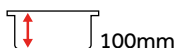


_4010 _4011 _797 _798 _819 _820
_822 _823 _826 _827 _828 _834 _835

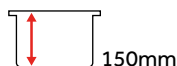
+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



65mm



100mm



150mm



200mm

GN 1/9
176x108mm



Ref. **44010** / 0,6L



Ref. **44011** / 0,9L

GN 1/6
176x162mm



Ref. **47797** / 1,5L



Ref. **47798** / 2,15L

GN 1/3
325x176mm



Ref. **47819** / 3,7L



Ref. **47820** / 5,4L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **47822** / 5,95L



Ref. **47823** / 9L



Ref. **47834** / 11,35L

GN 1/1
530x325mm



Ref. **47826** / 8,35L



Ref. **47827** / 13L



Ref. **47828** / 19,6L



Ref. **47835** / 26,1L

Porte-mines
blanche
Pág. 51



Grilles
GastroNorm
Pág. 45



Couvercle
hermétique
Pág. 46-47



Couvercle
d'appui
Pág. 48-49





Bacs et boîtes hermétiques en PC



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

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

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



Mesure GastroNorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

Bacs et boîtes hermétiques en PC

 65mm

 100mm

 150mm

 200mm

GN 1/6
176x162mm



Ref. **09796** / 1L



Ref. **09797** / 1,5L



Ref. **09798** / 2,15L

GN 1/4
265x162mm



Ref. **09816** / 1,6L



Ref. **09817** / 2,6L



Ref. **09818** / 3,7L

GN 1/3
325x176mm



Ref. **09808** / 2,35L



Ref. **09819** / 3,7L



Ref. **09820** / 5,4L



Ref. **09831** / 6,7L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **09821** / 3,9L



Ref. **09822** / 5,95L



Ref. **09823** / 9L



Ref. **09834** / 11,35L

GN 1/1
530x325mm



Ref. **09826** / 8,35L



Ref. **09827** / 13L



Ref. **09828** / 19,6L



Ref. **09835** / 26,1L

Bac
Perforée

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



Ref. **09825** / 17,5L



__796 __797 __798 __808 __816 __817 __818
 __819 __820 __821 __822 __823 __824 __825
 __826 __827 __828 __829 __831 __834 __835

+99°C | +99°F
 -40°C | -40°F



65mm

100mm

150mm

200mm

GN 1/6
176x162mm



Ref. **09781** / 0,75L



Ref. **09782** / 1,25L



Ref. **09783** / 1,9L

GN 1/4
265x162mm



Ref. **09767** / 1,2L



Ref. **09768** / 2,2L



Ref. **09769** / 3,3L

GN 1/3
325x176mm



Ref. **09770** / 1,65L



Ref. **09771** / 3L



Ref. **09772** / 4,7L



Ref. **09786** / 6L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **09773** / 2,8L



Ref. **09774** / 4,85L



Ref. **09775** / 7,9L



Ref. **09776** / 10,25L

GN 1/1
530x325mm



Ref. **09777** / 6,25L



Ref. **09778** / 10,9L



Ref. **09779** / 17,5L



Ref. **09780** / 24L

Tapas de Apoyo PC

GN 1/2
Ref. **09824**



GN 1/1
Ref. **09829**



Marqueur HORECA
Pág. 51



Grilles GastroNorm
Pág. 45



Couvercle hermétique
Pág. 46-47



Couvercle d'appui
Pág. 48-49





Bacs en polycarbonate



La large gamme de bacs en polycarbonate. ARAVEN dispose d'une large gamme de tailles GastroNorme et d'une variété de capacités permettant d'adapter la taille du récipient à la quantité habituelle de consommation.

Sa transparence (effet verre) permet l'identification rapide de l'aliment dans la chambre de conservation.

Il ne se tache pas. Le matériau polycarbonate a un effet barrière qui empêche les colorants alimentaires présents dans certains aliments ou condiments (tomate, moutarde, curcuma, curry...) de pénétrer et de tacher/teindre les parois du conteneur.

Son comportement optimal à très basse température permet de soumettre la pièce à des processus de congélation. Il peut également résister à des températures élevées, ce qui lui permet d'être placé sur des tables de présentation de buffet, au bain-marie...



Quel système de couvercle dois-je choisir ?



Couvercle hermétique.

Pour la conservation des aliments riches en protéines (viandes et poissons). L'herméticité de ce conteneur empêche l'air de pénétrer à l'intérieur du récipient en réduisant ainsi l'oxydation de l'aliment.



Couvercle d'appui

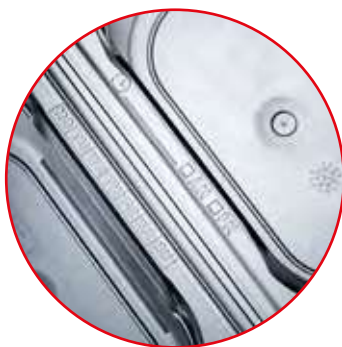
Pour la conservation des légumes, fermer le récipient avec un couvercle d'appui non hermétique pour éviter la condensation de l'eau sur les parois du récipient.



Couvercle d'appui à encoche.

Protège de l'exposition environnementale et évite les risques d'une contamination externe dans la zone d'exposition de l'aliment (vitrines, buffet, table chaude de service ...)

Bacs en polycarbonate



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

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

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



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

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

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac

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



94010 94011 94012 94015 94016 94017 94019 94020 94021 94025
94026 94027 94034 94035 94036 94037 94058 94059 94060 94061

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



65mm

100mm

150mm

200mm

GN 1/9
176x108mm



Ref. **94010** / 0,6L



Ref. **94011** / 0,9L



Ref. **94012** / 1,2L

GN 1/6
176x162mm



Ref. **94015** / 1L



Ref. **94016** / 1,6L



Ref. **94017** / 2,3L

GN 1/4
265x162mm



Ref. **94019** / 1,7L



Ref. **94020** / 2,6L



Ref. **94021** / 3,8L

GN 1/3
325x176mm



Ref. **94025** / 2,4L



Ref. **94026** / 3,7L



Ref. **94027** / 5,5L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **94034** / 4L



Ref. **94035** / 6,2L



Ref. **94036** / 8L



Ref. **94037** / 11,8L

GN 2/4
530x162mm



Ref. **94051** / 5,7L



Ref. **94052** / 10,8L

GN 1/1
530x325mm



Ref. **94058** / 8,6L



Ref. **94059** / 13,4L



Ref. **94060** / 20L



Ref. **94061** / 26,2L

Marqueur
HORECA
Pág. 51



Grilles
GastroNorm
Pág. 45



Couvercle
hermétique
Pág. 46-47



Couvercle
d'appui
Pág. 48-49





Bacs ajourés en polycarbonate

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



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

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

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

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



Bacs ajourés en polycarbonate

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F

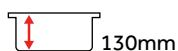


Optime géométric: La conception ondulée permet d'évacuer plus rapidement le liquide vers le bac de base. L'espace sous le fond perforé est suffisant pour assurer que le liquide n'est jamais en contact avec l'aliment.

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

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

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



GN 1/6
176x162mm



Ref. **94015** / 1L



+ Ref. **94017** 0,53L

GN 1/3
325x176mm



Ref. **94025** / 2,4L

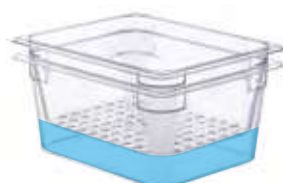


+ Ref. **94027** 1,35L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **94034** / 4L



+ Ref. **94036** 2,3L

GN 1/1
530x325mm



Ref. **94058** / 8,6L



+ Ref. **94060** 5,8L

Couvercle
hermétique
Pág. 46-47



Couvercle
d'appui
Pág. 48-49



Grilles GastroNorme

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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

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



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

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

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

Ergonomie: Le rebord ergonomique facilite la manipulation de la grille

GN 1/6
120x106mm



Ref. **00254**

GN 1/4
208x100mm



Ref. **00243**

GN 1/3
260x115mm



Ref. **00242**

GN 1/2
260x205mm



Ref. **00241**

GN 2/3
312x283mm



Ref. **01923**

GN 1/1
470x265mm



Ref. **00256**



00241 00242 00243 00254 00256

Couvercles hermétiques

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

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

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

GN 1/9
176x108mm



Ref. **04014**

GN 1/6
176x162mm



Ref. **09852**

GN 1/4
265x162mm



Ref. **09853**

GN 1/3
325x176mm



Ref. **09854**

GN 1/2
325x265mm



Ref. **09855**

GN 1/1
530x325mm



Ref. **09856**



04014 09852 09853
09854 09855 09856

araven

Couvercle en silicone GN

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F



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

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

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

GN 1/9
176x108mm



Ref. **91811**

GN 1/6
176x162mm



Ref. **91812**

GN 1/4
265x162mm



Ref. **91813**

GN 1/3
325x176mm



Ref. **91814**

GN 1/2
325x265mm



Ref. **91815**

GN 2/3
336x309mm



Ref. **91816**

GN 1/1
530x325mm



Ref. **91817**



Couvercle d'appui Universel

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



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

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



GN 1/9
176x108mm



Ref. **94013**

GN 1/6
176x162mm



Ref. **94018**

GN 1/4
265x162mm



Ref. **94022**

GN 1/3
325x176mm



Ref. **94029**

GN 1/2
325x265mm



Ref. **94038**

GN 2/4
530x162mm



Ref. **94054**

GN 1/1
530x325mm



Ref. **94062**



94013 94018 94022
94029 94038 94062

Couvercle d'appui à encoche.

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



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

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

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



GN 1/9
176x108mm



Ref. **84013**

GN 1/6
176x162mm



Ref. **84018**

GN 1/4
265x162mm



Ref. **84022**

GN 1/3
325x176mm



Ref. **84029**

GN 1/2
325x265mm



Ref. **84038**

GN 2/4
530x162mm



Ref. **84054**

GN 1/1
530x325mm



Ref. **84062**



Système d'identification



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

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

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



Marqueur HORECA

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

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

araven		GASTRONORM		NSF		BPA Free	
Prod. Item:							
Date:	/ /		Time:		AM PM		
Empl.:	/ /		Traceability:				
Validated Use by:							



Ref. 00393



Ref. 00394

Porte-mines:

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

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

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

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

Rechargeable avec les mines Réf. 02395.

araven		GASTRONORM		HACCP / APPCC		NSF		Sin BPA BPA Free	
Prod. Item:									
Date:	/ /		Time:		AM PM				
Empl.:	/ /		Traceability:						
Validated Use by:									



Ref. 02393



Ref. 02395



Hermétiques antiallergéniques



Identifient et différencient les menus spéciaux pour les clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

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

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



Objectif

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

Depuis quand cette loi est-elle en vigueur?

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

Quels établissements hôteliers sont visés par cette Loi?

- Servent de la nourriture, des repas comme les bars, les restaurants ou les services de catering.
- Vendent des produits alimentaires non conditionnés ou conditionnés à la demande du consommateur (charcuterie/ viande froide, pains, plats cuisinés ou produits en vrac).
- Vendent ou fournissent des produits alimentaires non conditionnés à d'autres établissements comme des écoles, des hôpitaux, des résidences.

Comment donner cette information?

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

Quels sont les allergènes dont il faut informer?

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

Hermétiques anti-allergéniques

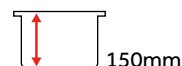


Couleur violette d'identification: Identifie et différencie du reste des conteneurs la denrée d'un client qui souffre d'allergie ou d'intolérance à d'éventuelles contaminations de substances potentiellement allergéniques pour lui.

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

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

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



GN 1/6
176x162mm



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

GN 1/4
265x162mm



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

GN 1/3
325x176mm



Ref. **61393** / 6L

GN 1/2
325x265mm



Ref. **61391** / 10L

GN 1/1
530x325mm



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



61390 61391
61392 61393

Marqueur
HORECA
Pag. 51



Bac à couvercle et kit anti-allergènes



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

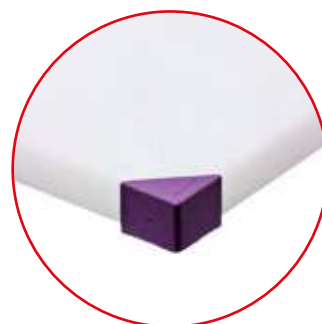
Ce produit permet de conserver avec toutes les garanties les matières premières cataloguées comme potentiellement allergènes et d'éviter ainsi les contaminations croisées. De même, il permet de stocker en toute sécurité tous les ustensiles utilisés exclusivement pour la manipulation d'aliments potentiellement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



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



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



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



Ref. **61376** / 35cl
ø60xh230 mm



Bouchon



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



Kit Antiallergéniques +
Ref. **68001**

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

Ref. **60103**
304x204xh19 mm



Ref. **60102**
404x304xh24 mm



Ref. **60101**
504x304xh34 mm



Ref. **60858**
604x404xh24 mm



Ref. **60859**
604x404xh34 mm





Bacs GastroNorme 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F

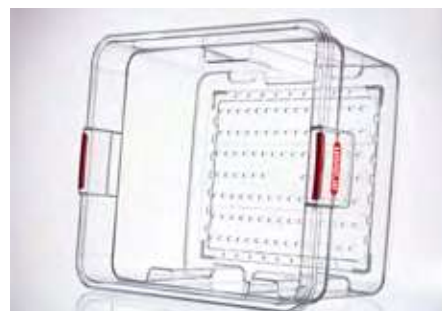


ABS

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



HDPE

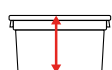


Les bacs GN 2/1 permettent le stockage et la conservation de grands volumes d'aliments. Par ailleurs, les versions à fond perforé sont optimales pour les processus de décongélation.

Double position du bac

1. Emboîtable

2. Empilable sans couvercle



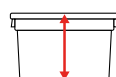
300mm



17L



49L



380mm



17L



68L

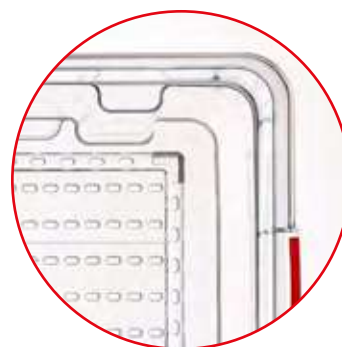
Bacs GastroNorme 2/1



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

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

Anse ergonomique et Résistante.



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

Géométrie optimum.

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

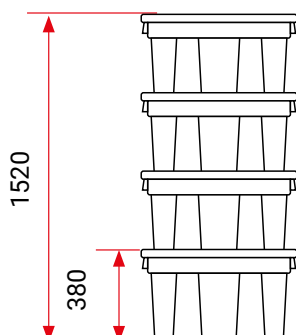
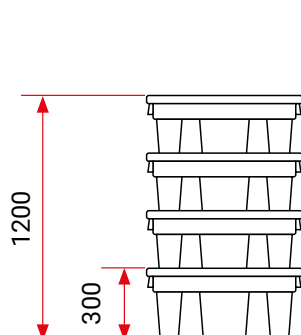
Mesures Gastronorme: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies dans la Norme EN 631.1.

Charge recommandée

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

MAX 360kg Bac: h380mm
90kg x 4u.

MAX 200kg Plate-forme sur roulettes
x 2bacs



Ø75mm

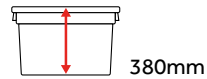


_4069 _4070 _4071 _4079 _4080

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



300mm



380mm

Couvercle d'appui

GN 2/1
650x530mm



Ref. **74069** / 70L



Ref. **74070** / 90L



Ref. **74071**



Ref. **74079** / 70L



Ref. **74080** / 90L

Bac perforé

GN 2/1
650x530mm



Ref. **04069** / 70L



Ref. **04070** / 90L



Ref. **04071**



Ref. **04079** / 70L



Ref. **04080** / 90L

Bac perforé



GN 2/1
Plate-forme
sur roulettes

Ref. **61223**
580x490xh140mm

Marqueur
HORECA
Pag. 51



Kit GN2/1
décongélation
Pag. 61



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F





Système de décongélation



01260 01828 01829

+90°C +194°F
-40°C -40°F



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

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

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



Ref. **01828** / 17,5L
530x325xh200mm



4,4L



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



6,8L



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



17L



49L



Bôîtes accessibles



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

Los Contenedores Accesibles son los recipientes más idóneos para la Conservación de alimentos con muy escasa humedad (legumbres, frutos secos, pastas, arroz,...) ya que pueden cerrarse de modo que se proteja el interior sin ser necesaria la hermeticidad, consiguiendo evitar que la humedad entre en ello y los deteriore. Después bastará con elegir bien el lugar donde se va a ubicar el contenedor, para ellos deberemos colocarlos en lugares secos y bien ventilados, lejanos a focos de calor y de humedad y aislados del ambiente si éste resulta muy húmedo.



SYSTÈME FIFO

Plus grand contrôle des existences.

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

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



Bôîtes accessibles

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

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

ColorClip: Code de couleur pour éviter la contamination croisée des aliments.

Anses latérales: Pour une manipulation et transport faciles.

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

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



200mm



400mm

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



GN 1/3
395x200mm

Ref. **09146** / 7L



GN 2/3
415x340mm

Ref. **09145** / 16L



Ref. **09457** / 18cl
250x80x55 mm



Ref. **09265** / 60cl
126x110x120 mm

GN 1/1
565x340mm



SYSTÈME FIFO
Ref. **09144** / 22,65L



SYSTÈME FIFO
Ref. **00918** / 50L

Boîtes accessibles



00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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

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

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



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



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



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



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



Ref. **09459** / 95cl
280x120x120 mm



Ref. **09469** / 190cl
330x150x140 mm

Boîtes carrees



La géométrie carrée optimise l'espace de stockage, il n'y a pas de perte d'espace.

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

Anses latérales à l'extérieur qui en facilitent la manipulation et le transport.

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



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

Anses latérales: Pour en faciliter la manipulation et le transport. **Réglette de mesure** pour un contrôle parfait des existences.

Empilables avec couvercle **et emboîtable** à vide. Base et **angles texturés** pour protéger de l'abrasion et des impacts.

Bords arrondis: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage. PC: **Transparence maximum** pour une identification rapide de l'aliment et de son état.



195mm

Ref. **91851**
h100mm / 2L



Ref. **91852**
h190mm / 4L



235mm

Ref. **91853**
h190mm / 6L



Ref. **91856**
h230mm / 8L



290mm

Ref. **91855**
h210mm / 12L



Ref. **91856**
h320mm / 18L



Ref. **91857**
h400mm / 22L



195mm

Ref. **91860**
h100mm / 2L



Ref. **91861**
h190mm / 4L



235mm

Ref. **91862**
h190mm / 6L



Ref. **91863**
h230mm / 8L



290mm

Ref. **91864**
h210mm / 12L



Ref. **91865**
h320mm / 18L



Ref. **91866**
h400mm / 22L



Autres bacs



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



Dans le cas des œufs, cette pratique est particulièrement importante car traditionnellement les œufs sont un foyer de transmission de la Salmonella (aussi bien l'œuf lui-même que les cartons), par conséquent, il convient de changer l'emballage. Les matériaux poreux tels que le bois ou le carton ne sont pas autorisés par la réglementation visant les chambres frigorifiques, s'agissant de méthodes totalement antihygiéniques, ils doivent être remplacés par d'autres matériaux comme le plastique. De même, il est recommandé de disposer de chambres différentes par types d'aliment et d'introduire les œufs dans la chambre à légumes frais.



Ref. **00378** · GN 2/3
354x325xh200 mm | + 8 Plateau œufs
30 œufs par plateau



Ref. **00959** · GN 2/3
290x290xh40 mm

Bac rond et carré

Ref. **00446** / 30L
ø 385xh385 mm



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



Bacs à couvercle

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



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



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



Bacs à couvercle Gastronorme



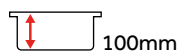
Les Bacs à couvercle Gastronorme offrent de nombreuses possibilités de fermeture et d'empilement.



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

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

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



GN 1/2
325x265mm

Ref. **09297** / 6L

Marqueur
HORECA
Pag. 51



GN 1/1
530x325mm

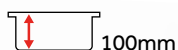
Ref. **09292** / 9L

Ref. **09293** / 13L

Grilles
GastroNorm
Pag. 45



Bac 4 compartiments a couvercle



GN 1/1
530x325mm

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





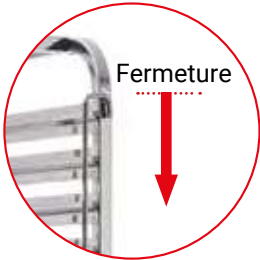
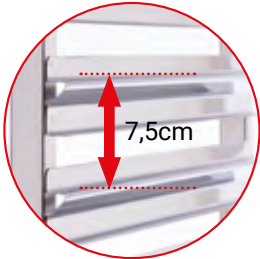
Chariot GastroNorm 1/1

INOX



MAX
112kg

Ref. 61222
550x380xh1745 mm



65mm
100mm
150mm
200mm

GN 1/3
x54 u.
x24 u.
x24 u.
x18 u.

GN 1/2
x36 u.
x16 u.
x16 u.
x12 u.

GN 1/1
x18 u.
x8 u.
x8 u.
x6 u.



Tour de bacs GastroNorme



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

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



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

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

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

De plus, la situation des grilles Gastronorme d'Araven sur le

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

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

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

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

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

Tour de bacs GastroNorme



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

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

Étiquette intégrée: Pour satisfaire aux réglementations de traçabilité: Rég. (CE) n.852/2004 et Rég. (CE) n.178/2002.



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

Verrous de sécurité

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

Charge recommandée

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



GN2/1

MAX
50kg

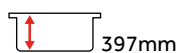
MAX
100kg

GN1/1

MAX
100kg

MAX
200kg





GN 1/2
357x312mm



Ref. **18862**



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



Ref. **18237** + 3x
GN 1/2 h100mm

Bacs et boîtes
hermétiques



Ref. **03033**
Pág. 25



Ref. **07822** | **07774**
Pág. 28-29



Ref. **09822** | **09774**
Pág. 36-37



Ref. **94035**
Pág. 41



Ref. **09297**
Pág. 68

GN 1/1
562x372mm



Ref. **18861**



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



Ref. **18227** + 3x
GN 1/1 h100mm

Range
couverts



Ref. **41128**
Pág. 137



Bacs et boîtes
hermétiques

Ref. **03036**
Pág. 25

Ref. **07827** | **07778**
Pág. 28-29

Ref. **09827** | **09778**
Pág. 36-37

Ref. **94059**
Pág. 41

Ref. **09293**
Pág. 68

x2 x2



Ref. **18240**

Marqueur
HORECA
Pág. 51



Grillé
GastroNorm
Pág. 45



Set 4
roulettes



Organiser correctement la chambre de conservation



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

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

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

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

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

Organiser correctement la chambre de conservation

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



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

ÉTAGÈRES INTERMÉDIAIRES: Viandes et poissons crus seront placés sur les étagères intermédiaires dans les chambres de conservation.

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

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

Mesures devant être prises en compte dans les chambres froides



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

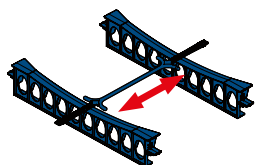
Support inférieur étagère



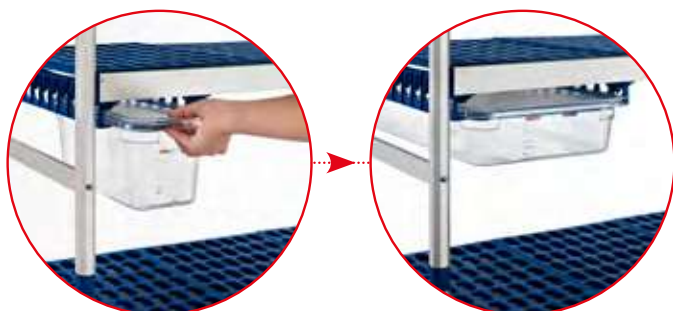
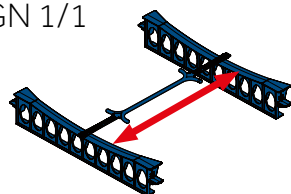
Le support inférieur étagère creent un nouvel espace de rangement supplémentaire pour le stockage des aliments.

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

GN 1/9



GN 1/1



Support
inférieur étagère



Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Étagères



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

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

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

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

Pieds réglables et ajustables pour une stabilité totale.



x4
MAX
150kg

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



Étagères extensibles

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

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

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



Ref. 00950
89/135x48xh167 cm



Ref. 00951
139/184x48xh167 cm