



araven

FOOD SAFETY INNOVATION



INSTITUT
Lyfe

 basque
culinary
center

 **gasma**
GASTRONOMY & CULINARY
MANAGEMENT CAMPUS

 **FUNDACIÓN
Cruzcampo**

 **wk**
Westminster Kingsway
central London's College

 **HK**
hotelschool koksijde
'TER DUINEN'
WWW.HOTELSCHOOLKOKSIJDE.BE



FOOD SAFETY INNOVATION

Innovazione al servizio della **sicurezza alimentare**

ARAVEN è un'azienda internazionale dedicata alla progettazione, produzione e commercializzazione di articoli per i professionisti dei servizi alberghieri e della ristorazione.

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

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

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

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



Pascal Barbot

Pedro Subijana

Martín Berasategui

Enrique Olvera

Jesús Almagro

Astrance
PARIS

Martín Berasategui

**JESÚS
ALMAGRO**
COCINA & PASIÓN

AKELARE
PEDRO SUBIJANA

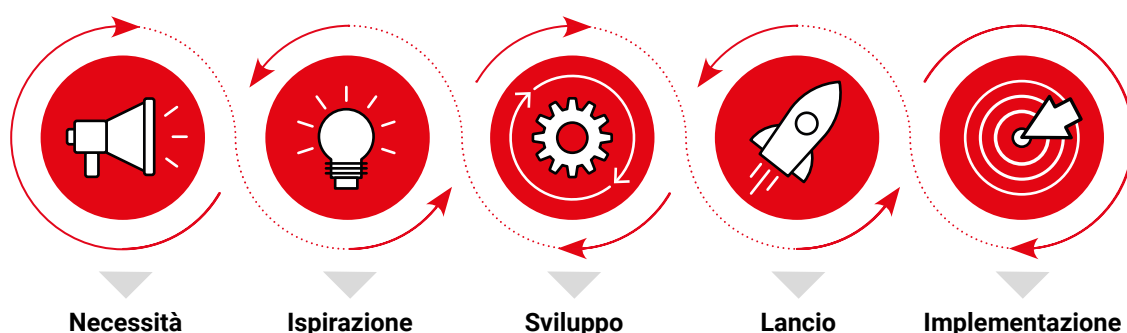


ENRIQUE OLVERA



Innovazione

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



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

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

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

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

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



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

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

Stoccaggio e conservazione

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

Manipolazione e preservazione

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

Servizio ed esposizione

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

Trasporto

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

Pulizia

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



Sostenibilità e impegno per il futuro

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

I nostri principi fondamentali sono:

- 1.** Rispettare i requisiti stabiliti in ogni lavoro che facciamo, coordinandoli con quelli dei nostri clienti e fornitori.
- 2.** Prevenire l'inquinamento e l'impatto ambientale, gestendo correttamente tutti gli aspetti derivati dai nostri processi e attività.
- 3.** Ridurre al minimo i consumi, la generazione di emissioni e di rifiuti nei processi di produzione, gestione e riciclaggio.
- 4.** Promuovere il nostro impegno ambientale presso i nostri fornitori per coinvolgerli.
- 5.** Cercare il miglioramento continuo delle attività in corso per il minor impatto sull'ambiente.
- 6.** Coinvolgere proattivamente tutto il personale dell'azienda nell'adempimento dei punti precedenti e nella gestione del valore ambientale delle attività.

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

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

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



La regola delle 3R



Ridurre

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



Riutilizzare

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



Riciclare

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

Sostenibilità nelle cucine

Proponiamo soluzioni di conservazione per un business più sostenibile, con alternative per ridurre la produzione di rifiuti utilizzando film, plastica o fogli di alluminio. I nostri contenitori hanno un'etichetta integrata e non sono necessari ulteriori adesivi per identificare gli alimenti da conservare.

Un risparmio sui costi e un miglioramento continuo possono generarsi in tutte le aree della gestione, anche nell'ambito della conservazione degli alimenti. La quantità di alimenti che viene buttata via a causa di una cattiva gestione della conservazione non solo crea un problema di sostenibilità, ma rappresenta anche un costo aggiuntivo per l'azienda.

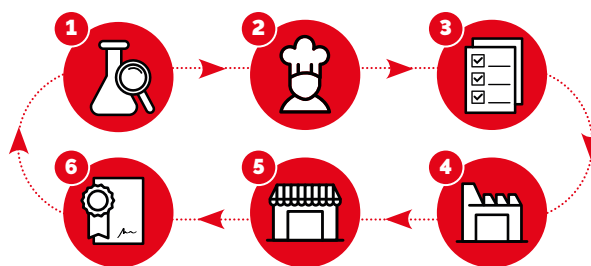
Sicurezza alimentare

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

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

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

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



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

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

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

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



Certificados



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



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



Adempimento di tutte le normative europee su materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con alimenti. Regolamentazione tecnico-sanitaria per materie plastiche d'uso alimentare: Reg.(CE) 1935/2004 Reg. (CE) 10/2011 Reg (CE) 1907/2006 (REACH).

La totalità dei nostri prodotti plastici sono fabbricati con materia prima 100% riciclabile.



Azienda aderita al Sistema Integrato di Gestione Ecoembes per l'adempimento delle Normative di Contenitori e Residui di Contenitori Direttiva 94/62/CE e 2004/12/CE.



APPCC / HACCP

L'Analisi di Pericoli e Punti di Controllo Critici è un processo sistematico preventivo per garantire la sicurezza alimentare. I prodotti Araven sono concepiti con bordi arrotondati facili da pulire, senza bordi vivi e senza angoli che possano accumulare resti di sporcizia. Incorporano anche elementi come il ColorClip e l'etichetta integrata di tracciabilità per mantenere un elevato livello di sicurezza alimentare e collaborare al rispetto delle normative e del sistema d'autocontrollo (APPCC).

I prodotti commercializzati da ARAVEN sono concepiti in base alle raccomandazioni fissate dal Codice Internazionale di Buone Pratiche in materia d'igiene e sanità alimentari (CODEX ALIMENTARIUS).



NSF

La Fondazione Nazionale Sanitaria (National Sanitation Foundation) è un'organizzazione indipendente che realizza prove per controlli che si adeguano ai criteri stabiliti per quanto riguarda il design e la costruzione, la valutazione dei materiali e le prove di rendimento.

Gli Ermetici Araven hanno la Certificazione NSF e sono quindi inclusi nelle liste di prodotti NSF. www.nsf.org/Certified/Food/



MIGRAZIONI

La Normativa di Migrazioni stabilisce limitazioni alle migrazioni di sostanze nei materiali plastici ed è applicabile ai materiali plastici a contatto con gli alimenti.

ARAVEN adempisce TUTTE le normative sulle migrazioni: Direttiva 2005/79/EU, Direttiva 2007/19/EU, Direttiva 2008/39/EU e Direttiva 2011/10/UE.



TRACCIABILITÀ

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



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





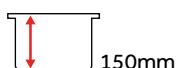
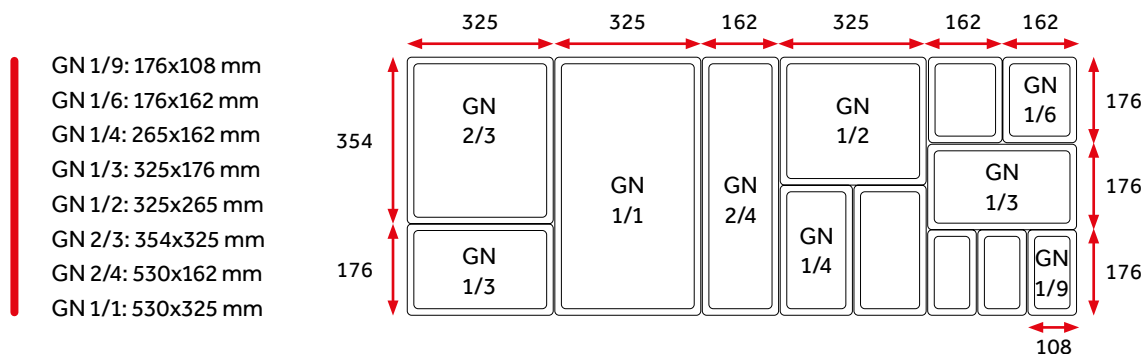
Misure GastroNorm

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

ARAVEN adotta lo standard di misurazione GastroNorm come principale standard di dimensionamento da utilizzare per i suoi prodotti. Norma EN 631.1 del Comitato di Standardizzazione della Commissione Europea

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

		65mm					100mm				
		PP	ABS	ABS	PC	PC	PP	ABS	ABS	PC	PC
											
0,5L - 4L	GN 1/9	03020 0,6L	74010 0,6L	44010 0,6L	-	94010 0,6L	03021 1L	74011 0,9L	44010 0,6L	-	94011 0,9L
	GN 1/6	03023 1,1L	07796 1L	-	09796 1L	94015 1L	03024 1,7L	07797 1,5L	47797 1,5L	09797 1,5L	94016 1,6L
	GN 1/4	03026 1,8L	07816 1,6L	-	09816 1,6L	94019 1,7L	03027 2,8L	07817 2,6L	-	09817 2,6L	94020 2,6L
	GN 1/3	03029 2,5L	07808 2,35L	-	09808 2,35L	94025 2,4L	03030 4L	07819 3,7L	47819 3,7L	09819 3,7L	94026 3,7L
4L - 9L	GN 1/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/2	03032 4L	07821 3,9L	-	09821 3,9L	94034 4L	03033 6,5L	07822 5,95L	47822 5,95L	09822 5,95L	94035 6,2L
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	94051 5,7L
	GN 1/1	03044 8,3L	07826 8,35L	47826 8,35L	09826 8,35L	94058 8,6L	-	-	-	-	-
9L - 15L	GN 1/2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/3	-	-	-	-	-	03469 9L	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	03036 13,7L	07827 13L	47827 13L	09827 13L	94059 13,4L
15L - 25L	GN 2/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



0,5L - 4L	GN 1/9	03022 1,5L	-	-	-	94012 1,2L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/6	03025 2,6L	07798 2,15L	47798 2,15L	09798 2,15L	94017 2,3L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/4	-	07818 3,7L	-	09818 3,7L	94021 3,8L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4L - 9L	GN 1/4	03028 4,3L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	03031 6L	07820 5,4L	47820 5,4L	09820 5,4L	94027 5,5L	-	07831 6,7L	-	09831 6,7L	-	-	-
	GN 1/2	-	-	-	-	94036 8L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9L - 15L	GN 1/2	03034 10L	07823 9L	47823 9L	09823 9L	-	03035 12,5L	07834 11,35L	47835 11,35L	09834 11,35L	94037 11,8L	-	-
	GN 2/3	00470 14L	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	94052 10,8L	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15L - 25L	GN 2/3	-	-	-	-	-	00471 19L	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	03037 20,5L	07828 19,6L	47828 19,6L	09828 19,6L	94060 20L	03038 27,5L	07835 26,1L	47835 26,1L	09835 16,1L	94061 26,2L	-	-

Materiali

PP

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

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

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

Prodotti senza BPA.



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



PC

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

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



+99°C | +210°F
-40°C | -40°F



ABS

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

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

Productos libres de BPA.



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



HDPE

Senza colorazione ha un colore bianco.

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

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



LDPE

Senza colorazione ha un aspetto traslucido.

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

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Silicone

È un polimero sintetico utilizzato in diversi utensili, contenitori e stampi per la cucina.

Non lascia residui.

Non si consuma. Non invecchia.

Non è corrosivo. Non si ossida con il metallo.

Non si deforma, recupera il suo stato iniziale.

Non si rompe come il vetro.

Non altera il sapore degli alimenti. Insipida.

Non funge da supporto per lo sviluppo dei batteri. Innocuo

Impermeabilità. Repelle l'acqua.

Non usare utensili appuntiti.

Resistenza alle temperature estreme.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.

Prodotti senza BPA.



+200°C | +392°F
-40°C | -40°F

SAN

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

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

È rigido ma più fragile del resto dei materiali.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



PS

Materiale di eccellente presenza, luminosità e finitura superficiale.

Perette il lavaggio nel lavastoviglie.
Prodotti senza BPA.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Altri materiali:

+120°C | +248°F
-40°C | -40°F



+70°C | +158°F
-40°C | -40°F



+70°C | +158°F
-40°C | -40°F



+150°C | +302°F
-25°C | -13°F





Conservazione

16 - 81



Manipolazione

84 - 111



Servizio ed esposizione

112 - 149



Transporto

148 - 157



Pulizia

158 - 167



Dati logistici

168 - 190

Ermetici in propilene GN	22 - 25	Graticola GastroNorm	45	Contenitori Accessibili	62 - 65
Contenitore ed ermetici ABS	26 - 29	Coperchi ermetici ed di appoggio	46 - 49	Contenitori quadrati	66 - 67
Vaschette ABS tavola fredda	30 - 33	Sistemi di identificazione	50 - 51	Altri contenitori	68 - 69
Contenitore ed ermetici PC	34 - 37	Antiallergeni	52 - 55	Carrello GastroNorm 1/1	70 - 71
Contenitori PC	38 - 41	Vaschette GastroNorm 2/1	56 - 59	Torri di contenitori GastroNorm	72 - 75
Vaschette perforate PC	42 - 44	Sistemi di scongelamento	60 - 61	Scaffalature	76 - 81

Taglieri	86 - 89	Organizzatore di dispenser	97	Contenitori senza coperchio	106 - 107
Dosatore di salsa	90 - 95	Dispenser per salse	97 - 99	Ciotole e colapasta	108 - 109
Dosatore a fori	96	Rubinetti per liquidi	102-103	Coperchi rotondi in silicone	110-111

Vassoio 5 compartimenti	114 - 115	Expovassoio ed expovetrine GN	124-125	Brocca	138 - 141
Carrello porta vassoio 5 compartimenti	117	Campane copripiatto e ciotole	125	Servizio da tavola	142
Vassoi da servizio e da esposizione	118 - 120	Stoviglie da catering	126 - 129	Portaposate	143
Carrello portavassoi	121	Bicchieri e brocche	130 - 135	Carrello servizio al tavolo	144 - 149
Vassoi da esposizione	121 - 123	Accessori buffet	136 - 137	Organizers	147-149

Armadi isotermitici GastroNorm	150 - 151	Isotermico per liquidi	153	Contenitori con coperchio	154 - 155
Armadi isotermitici GN HDPE	152	Piattaforme GastroNorm	154	Food Bacs	156 - 157

Pattumiere	160 - 165	Pulizia e igiene	166	Ordinamento multiuso	167
------------	-----------	------------------	-----	----------------------	-----



Conservazione

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

- 1.** Assicurare una qualità igienico-sanitaria ottima.
- 2.** Ridurre il livello di perdite per deterioramento.

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

- Garantisce l'igiene e la sicurezza alimentare e la salute dei commensali, il rispetto delle normative. Evita i rischi di

contaminazione batteriologica, che nel caso delle proteine possono essere gravi.

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

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

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



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

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

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

- Contenitori con etichetta permanente di tracciabilità, in modo da poter registrare l'origine dell'alimento, la sua elaborazione, la data di conservazione,...

- Sistemi che rendono più facile una rotazione ordinata degli

alimenti: il primo che entra, il primo che ne esce.

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

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

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



Etichetta permanente IML

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

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

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

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

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

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

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



Sistema FIFO

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

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

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

I colorclips araven in rosso, giallo e verde ti aiutano a classificare gli alimenti in funzione dell'entrata e uscita degli stessi.

Primo prodotto entrato





ColorClip

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

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



Pesce



Pollame



Carni rosse



Elaborati



Vegetali



Prodotti lattiero



Allergeni

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



Lunedì



Martedì



Mercoledì



Giovedì



Venerdì



Sabato



Domenica



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

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



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





araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Trazabilidad Traceability:



Empl.:

Caducidad Use by:



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Trazabilidad Traceability:



Empl.:

Caducidad Use by:



araven

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Trazabilidad Traceability:



Empl.:

Caducidad Use by:



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Trazabilidad Traceability:



Empl.:

Caducidad Use by:



Ermetici in propilene GN

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

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

Allunga la vita utile degli alimenti:

1. Seleziona la misura GastroNorm del contenitore Araven che meglio si adatta al volume di materia prima da conservare. Più cibo c'è nel contenitore, meno ossigeno ci sarà al suo interno.
2. Quando chiudi il contenitore, premi il centro del coperchio per rimuovere un po' dell'aria presente all'interno del contenitore. Premere il coperchio al centro e chiuderlo seguendo la direzione di uscita dell'aria. In questo modo si estrae parzialmente l'aria per una migliore conservazione degli alimenti.

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



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

Ermetici in propilene GN



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

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

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



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

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

Impilabili con coperchio e incastrabili a vuoto.



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


 65mm

 100mm

 150mm

 200mm

GN 1/9
176x108 mm



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



Ref. **03021** / 1 L



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

GN 1/6
176x162 mm



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



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



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

GN 1/4
265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
325x176 mm



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



Ref. **03030** / 4 L



Ref. **03031** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **03032** / 4 L



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



Ref. **03034** / 10 L



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

GN 2/3
354x325 mm



Ref. **03469** / 9 L



Ref. **00470** / 14 L



Ref. **00471** / 19 L

GN 1/1
530x325 mm



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



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



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



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

Penarello
Marker
Pág. 51

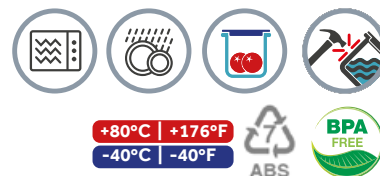


Graticola
GastroNorm
Pág. 45





Contenitore ed ermetici ABS



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



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



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

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

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



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

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

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

Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricati secondo le dimensioni e specifiche stabilite dalla Norma EN 631.1.

Contenitore ed ermetici ABS

 65 mm

 100 mm

 150 mm

 200 mm

GN 1/9
176x162 mm


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


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

GN 1/6
176x162 mm


Ref. **07796** / 1 L


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


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

GN 1/4
265x162 mm


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


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


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

GN 1/3
325x176 mm


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


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


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


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

GN 1/2
325x265 mm


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


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


Ref. **07823** / 9 L


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

GN 1/1
530x325 mm


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


Ref. **07827** / 13 L

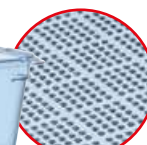

Ref. **07828** / 19,6 L


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

Perforada

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


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





_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



65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

GN 1/9
176x108 mm



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



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

GN 1/6
176x162 mm



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



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



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

GN 1/4
265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
325x176 mm



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



Ref. **07771** / 3 L



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



Ref. **07786** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



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



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



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



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

GN 1/1
530x325 mm



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



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



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



Ref. **07780** / 24 L

Penarello
Marker
Pág. 51



Graticola
GastroNorm
Pág. 45



Coperchi
ermetici
Pág. 46-47



Coperchi
di appoggio
Pág. 48-49





Vaschette ABS tavola fredda

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



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

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



Vaschette ABS tavola fredda



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

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

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



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

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

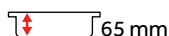
Scala di contenuto: scala di misurazione e indicatore di misura GastroNorm.

Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricati secondo le dimensioni e specifiche stabilite dalla Norma EN 631.1.



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

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



65 mm



100 mm



150 mm



200 mm

GN 1/9
176x108 mm



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



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

GN 1/6
176x162 mm



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



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

GN 1/3
325x176 mm



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



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

GN 1/2
325x265 mm



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



Ref. **47823** / 9 L



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

GN 1/1
530x325 mm



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



Ref. **47827** / 13 L



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



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

Portamine
BIANCA
Pág. 51



Graticola
GastroNorm
Pág. 45



Coperchi
ermetici
Pág. 46-47

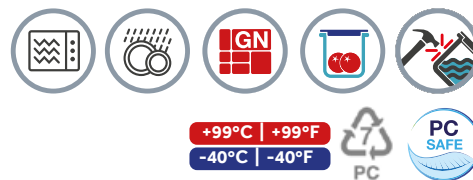


Coperchi
di appoggio
Pág. 48-49





Contenitori ed ermetici PC



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

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

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



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

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

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

Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricati secondo le dimensioni e specifiche stabilite dalla Norma EN 631.1.

Contenitori ed ermetici PC

 65 mm

 100 mm

 150 mm

 200 mm

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **09796** / 1 L



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



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



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



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



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

GN 1/4
265x162 mm



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



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



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



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

GN 1/3
325x176 mm



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



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



Ref. **09823** / 9 L



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

GN 1/2
325x265 mm



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



Ref. **09827** / 13 L



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



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

GN 1/1
530x325 mm

perforada

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



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



65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

GN 1/6
176x162 mm



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



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



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

GN 1/4
265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
325x176 mm



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



Ref. **09771** / 3 L



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



Ref. **09786** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



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



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



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



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

GN 1/1
530x325 mm



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



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



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



Ref. **09780** / 24 L

Coperchi di
appoggio PC

GN 1/2
Ref. **09824**



GN 1/1
Ref. **09829**



Penarello
Marker
Pág. 51



Graticola
GastroNorm
Pág. 45



Coperchi
ermetici
Pág. 46-47



Coperchi
di appoggio
Pág. 48-49





Contenitori PC



La vasta gamma di contenitori in polycarbonato ARAVEN. Dispone di un'ampia gamma di misure GastroNorm e di un'ampia varietà di capacità per adeguare le dimensioni del contenitore alla quantità abituale di consumo.

La sua trasparenza (effetto vetro) permette la rapida identificazione dell'alimento nella camera di conservazione.

Non si tinge. Il materiale in polycarbonato ha un effetto barriera che impedisce alla tintura o al colorante alimentare presente in alcuni alimenti o condimenti (pomodoro, senape, curcuma, curry...) di penetrare e macchiare le pareti del contenitore.

Il suo comportamento ottimale a temperature molto basse permette di sottoporre il pezzo a processi di congelamento. Resiste anche alle alte temperature, il che rende possibile metterlo su tavoli da esposizione a buffet, a bagnomaria...



Quale sistema di coperchio dovrei scegliere?



Coperchio ermetico.

Per la conservazione di alimenti ricchi di proteine (carne e pesce). L'ermeticità fornita dal contenitore impedisce all'aria di penetrare all'interno del contenitore riducendo l'ossidazione dell'alimento.



Tapa Coperchio di appoggio

Per la conservazione delle verdure, chiudere il contenitore con un coperchio di appoggio non ermetico per evitare la condensazione dell'acqua sulle pareti del recipiente.



Coperchio di appoggio con tacca

Protegge dall'esposizione ambientale ed evita il rischio di contaminazione esterna in una zona di esposizione degli alimenti (vetrine, buffet, tavolo di servizio caldo...).

Contenitori PC



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

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

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



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

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

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

Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricati secondo le dimensioni e specifiche stabilite dalla Norma EN 631.1.



_4010 _4011 _4012 _4015 _4016 _4017 _4019 _4020 _4021 _4025
 _4026 _4027 _4034 _4035 _4036 _4037 _4051 _4052 _4058 _4059
 _4060 _4061

+99°C +99°F
 -40°C -40°F



65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

GN 1/9
 176x108 mm



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



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



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

GN 1/6
 176x162 mm



Ref. **94015** / 1 L



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



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

GN 1/4
 265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
 325x176 mm



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



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



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

GN 1/2
 325x265 mm



Ref. **94034** / 4 L



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



Ref. **94036** / 8 L



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

GN 2/4
 530x162 mm



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



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

GN 1/1
 530x325 mm



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



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



Ref. **94060** / 20 L



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

Penarello
 Marker
 Pág. 51



Graticola
 GastroNorm
 Pág. 45



Coperchi
 ermetici
 Pág. 46-47



Coperchi
 di appoggio
 Pág. 48-49





Vaschette perforate di Policarbonato



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

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

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

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



Vaschette perforate di Policarbonato

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



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

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

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

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

130 mm

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **94073** / 1,9 L



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

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **94075** / 4,6 L

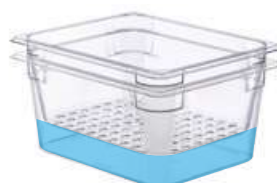


+ Ref. **94027** 1,35 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **94076** / 7,8 L

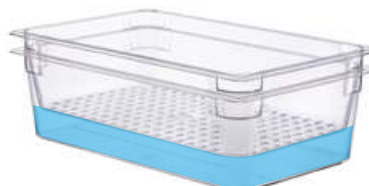


+ Ref. **94036** 2,3 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **94078** / 17,2 L



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

Coperchi
ermetici
Pág. 46-47



Coperchi
di appoggio
Pág. 48-49



_4073 _4075 _4076 _7048

Graticola GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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

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



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

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

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

GN 1/6
120x106 mm



Ref. **00254**

GN 1/4
208x100 mm



Ref. **00243**

GN 1/3
260x115 mm



Ref. **00242**

GN 1/2
260x205 mm



Ref. **00241**

GN 2/3
312x283 mm



Ref. **01923**

GN 1/1
470x265 mm



Ref. **00256**

Coperchi ermetici

+95°C +203°F
-40°C -40°F



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

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

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



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **04014**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **09852**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **09853**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **09854**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09855**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09856**



04014 09852 09853
09854 09855 09856

araven

Coperchi in silicone GN

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F



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

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

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

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



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **91811**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **91812**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **91813**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **91814**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **91815**

GN 2/3
336x309 mm



Ref. **91816**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **91817**

Coperchi di appoggio universale

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



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

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



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **94013**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **94018**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **94022**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **94029**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **94038**

GN 2/4
530x162 mm



Ref. **94054**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **94062**



94013 94018 94022
94029 94038 94062

Coperchio di appoggio con incavo

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



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

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

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



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **84013**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **84018**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **84022**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **84029**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **84038**

GN 2/4
530x162 mm



Ref. **84054**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **84062**



Sistemi di identificazione



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

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

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



Penarello HORECA Marker:

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

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



Ref. 00393



Ref. 00394

Portamine BIANCA:

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

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

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



Ref. 02393



Ref. 02395



araven ALLERGENO-ALLERGENE

ALLERGENO-ALLERGENE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Eggs	☒ No Dairy
☒ No Shellfish	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

araven ALLERGENO-ALLERGENE

ALLERGENO-ALLERGENE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Eggs	☒ No Dairy
☒ No Shellfish	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

araven ALLERGENO-ALLERGENE

ALLERGENO-ALLERGENE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Eggs	☒ No Dairy
☒ No Shellfish	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

araven ALLERGENO-ALLERGENE

ALLERGENO-ALLERGENE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Eggs	☒ No Dairy
☒ No Shellfish	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

araven ALLERGENO-ALLERGENE

ALLERGENO-ALLERGENE

☒ No Tree Nuts	☒ No Fish	☒ No Soy
☒ No Peanuts	☒ No Eggs	☒ No Dairy
☒ No Shellfish	☒ No Wheat	☒ No Gluten
☒ No Lactose	☒ No Lactose	☒ No Lactose

Expiry Date: / /

NSF

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

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

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



Obiettivo

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

Quando è entrata in vigore?

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

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

- Servono pasti come bar, ristoranti o servizi di catering.
- Vendono alimenti non confezionati o confezionati su richiesta del consumatore (affettati, pane, piatti pronti o alimenti sfusi).
- Vendono o forniscono cibo non confezionato ad altri stabilimenti come scuole, ospedali, residenze...

Come fornire le informazioni?

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

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



Prodotti lattiero caseari e derivati (compreso il lattosio)



Crostacei e prodotti a base di...



Sesamo e prodotti a base di...



Sedano e prodotti derivati



Uovo e prodotti a base di...



Soia e prodotti a base di...



Molluschi e prodotti a base di...



Lupini e prodotti a base di...



Pesce e prodotti a base di...



Glutine e prodotti derivati...



Concentrazioni di solfiti di zolfo (concentrazioni > 10mg/kg)



Arachidi e prodotti a base di...

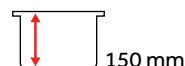


Mostarda e prodotti derivati...



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati)

Herméticos Antialérgenos



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

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

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

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

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



61390 61391 61397
61392 61393

Penarello
Marker
Pag. 51



Vaschetta con coperchio, taglieri e kit antiallergenici

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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

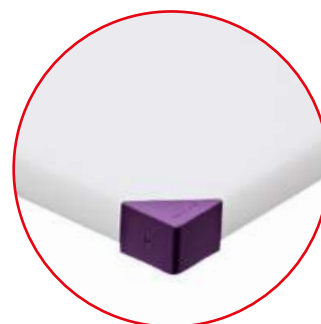
Permette di conservare con tutte le garanzie le materie prime catalogate come potenzialmente allergeniche ed evitare così la contaminazione incrociata. Consente la conservazione sicura di tutti gli utensili usati esclusivamente per la manipolazione di alimenti potenzialmente allergenici.



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



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



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



Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm



Tappo



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



Kit antiallergenici
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





Vaschette GastroNorm 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

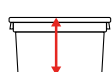


Le vaschette GN 2/1 consentono lo stoccaggio e la conservazione di grandi volumi di alimenti. Inoltre, le versioni con fondo forato sono ideali per i processi di scongelamento.

Doppia posizione della vaschetta:

1. Incastrabile

2. Impilabile senza coperchio



300 mm



17 L



49 L



380 mm



17 L



68 L

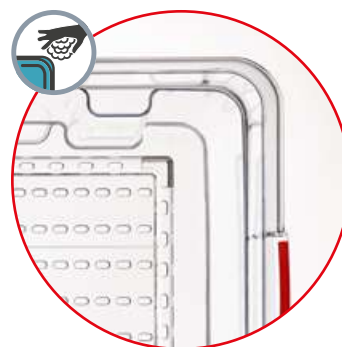
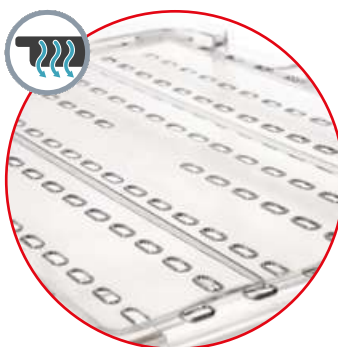
Vaschette GastroNorm 2/1



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

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

Impugnatura ergonomica e robusta.



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

Ottima geometria. Base ondulata.

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

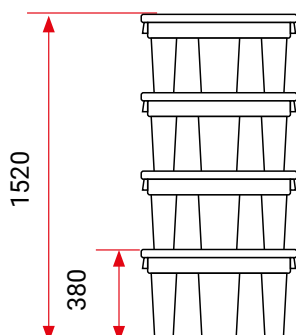
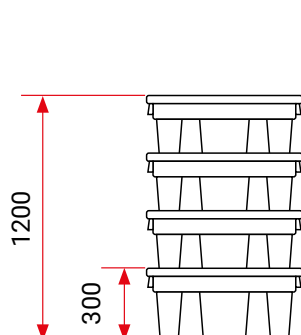
Misure GastroNorm: Prodotti disegnati e fabbricati secondo dimensioni e requisiti stabiliti nella Norma EN 631.1.

Carico consigliato

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

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

MAX 200kg Piattaforma con route
x 2 Vaschetta

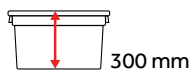


Ø75mm
Ruote in gomma

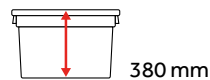


_4069 _4070 _4071 _4079 _4080

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



300 mm



380 mm

Coperchi di appoggio

GN 2/1
650x530 mm



Ref. **74069** / 70 L



Ref. **74070** / 90 L



Ref. **74071**

Vaschetta
forata



Ref. **74079** / 70 L



Ref. **74080** / 90 L

GN 2/1
650x530 mm



Ref. **04069** / 70 L



Ref. **04070** / 90 L



Ref. **04071**

Vaschetta
forata



Ref. **04079** / 70 L



Ref. **04080** / 90 L

GN 2/1
Piattaforma
con ruote



Ref. **61223**
580x490xh140mm

Penarello
Marker
Pág. 51



GN2/1 Sistemi di
scongelo
Pág. 61





Sistemi di scongelamento



01260 _1828 01829

+90°C +194°F
-40°C -40°F



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

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

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



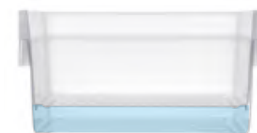
Ref. **01828** / 17,5 L
530x325xh200 mm



4,4 L



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



6,8 L



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



17 L



49 L



Contenitori Accessibili



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

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

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



SISTEMA FIFO/PEPS

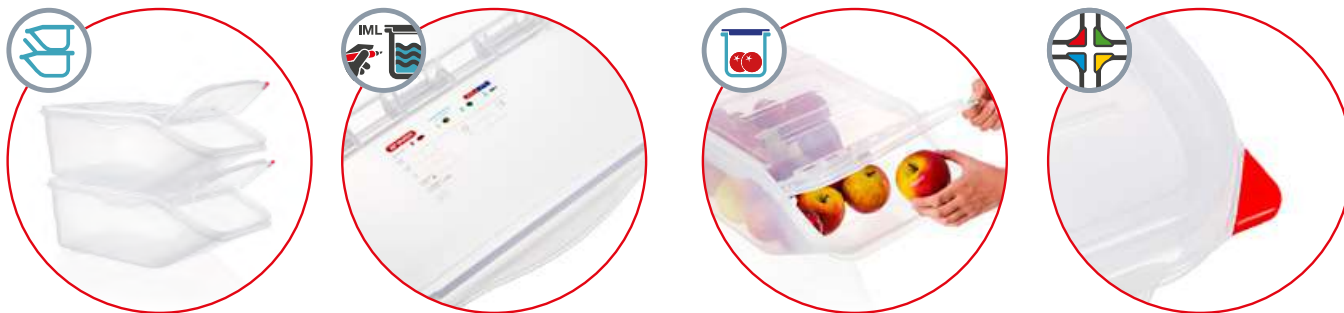
Maggiore controllo delle giacenze.

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

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



Contenitori Accessibili



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

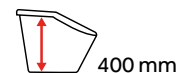
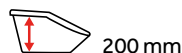
Etichetta permanente di tracciabilità: possiamo registrare la provenienza dell'alimento, la sua elaborazione, la data di conservazione, ...

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

ColorClip: codice di colore per evitare l'inquinamento crociato tra alimenti.
Asole laterali: per una manipolazione e trasporto facili.

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

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



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



GN 1/3
395x200 mm

Ref. **09146** / 7 L



GN 2/3
415x340 mm

Ref. **09145** / 16 L



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



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

GN 1/1
565x340 mm



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



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

Contenitori Accessibili



00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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

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

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



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



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



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



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



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



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



Contenitori quadrati



La loro geometria quadrata ottimizza lo spazio nell'immagazzinaggio, senza sprecare i buchi.

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

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

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

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

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



Contenitori quadrati



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

Asole laterali: per una manipolazione e trasporto facili.

Scala di misurazione per un controllo perfetto delle giacenze.



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

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

Impilabili con coperchio e incastrabili a vuoto.



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

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

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



_1851 _1852 _1853 _1854 _1855 _1856 _1857

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



195 mm

Ref. **31851**
h100 mm / 2 L



Ref. **31852**
h190 mm / 4 L



235 mm

Ref. **31853**
h190 mm / 6 L



Ref. **31854**
h230 mm / 8 L



290 mm

Ref. **31855**
h210 mm / 12 L



Ref. **31856**
h320 mm / 18 L



Ref. **31857**
h400 mm / 22 L



11851 11852 11853 11854 11855 11856 11857

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



195mm

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



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



235mm

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



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



290mm

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



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



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



Altri contenitori



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



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

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

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



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



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

Contenitore rotondo e quadrato



Ref. **00446** / 30 L
ø 385xh385 mm



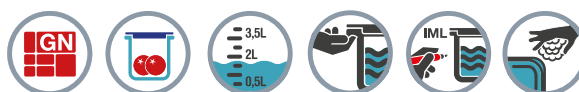
Ref. **00448** / 60 L
415x415xh500 mm



Contenitori GastroNorm



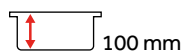
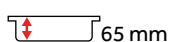
I contenitori con coperchio GastroNorm permettono molteplici possibilità di chiusura e impilaggio.



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

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

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



GN 1/2
325x265 mm

Ref. **09297** / 6 L

Penarello
Marker
Pág. 51



GN 1/1
530x325 mm

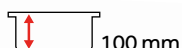
Ref. **09292** / 9 L

Ref. **09293** / 13 L

Graticola
GastroNorm
Pág. 45



Contenitore con coperchio 4 compartimenti



GN 1/1
530x325 mm

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





Carrello GastroNorm 1/1

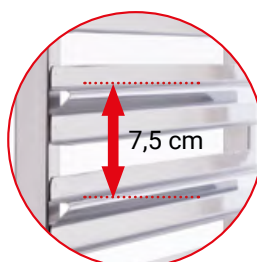
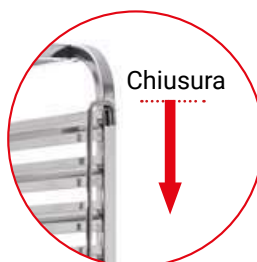
INOX



MAX
112kg

Ref. 61222
550x380xh1745 mm

	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.





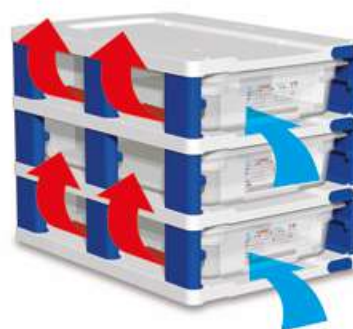
Torri di contenitori GastroNorm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

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



La torre di contenitori Araven assicura un'ottima conservazione di alimenti con umidità (frutta e verdure).

La frutta e le verdure fresche hanno un elevato contenuto d'acqua. Questa caratteristica sarà cruciale per la loro corretta conservazione, giacché con il passo del tempo sprigionano questa acqua che, sotto forma d'umidità, può condensare sulle pareti e sul fondo del contenitore di alimenti, producendosi in essi la putrefazione.

Con lo scopo d'evitare questo deterioramento, i recipienti destinati alla conservazione di questo tipo di alimenti non potranno restare chiusi ermeticamente e dovranno essere muniti di zone di ventilazione che permettano di eliminare l'acqua evaporata senza che avvenga la condensazione.

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

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

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

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

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

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

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

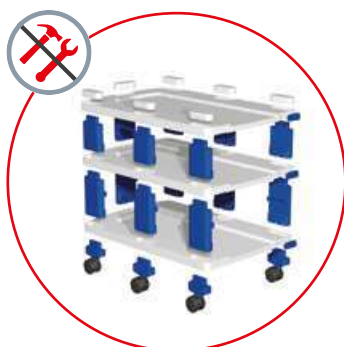
Torri di contenitori GastroNorm



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

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

Etichetta integrata: per l'adempimento della normativa sulla tracciabilità: Reg. (CE) n. 852/2004 e Reg. (CE) n.178/2002.



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

Chiavistelli di chiusura.

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

Carico consigliato

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



GN2/1

MAX
50kg

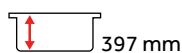
MAX
100kg

GN1/1

MAX
100kg

MAX
200kg





GN 1/2
357x312 mm



Ref. **18862**



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



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

Contenitore
ed ermetici



Ref. **03033**
Pág. 25



Ref. **07822** | **07774**
Pág. 28-29



Ref. **09822** | **09774**
Pág. 36-37



Ref. **94035**
Pág. 41



Ref. **09297**
Pág. 68

GN 1/1
562x372 mm



Ref. **18861**



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



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

Portaposate



Ref. **41128**
Pág. 137



Contenitore
ed ermetici



Ref. **03036**
Pág. 25



Ref. **07827** | **07778**
Pág. 28-29



Ref. **09827** | **09778**
Pág. 36-37



Ref. **94059**
Pág. 41



Ref. **09293**
Pág. 68

4 Route



Ref. **18240**

Penarello
Marker
Pág. 51



Graticola
GastroNorm
Pág. 45





Organizzare correttamente la camera di conservazione



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

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

Evitare inquinamenti crociati.

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

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

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

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

Organizzare correttamente la camera di conservazione

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



I contenitori con alimenti già elaborati dovranno essere collocati correttamente chiusi negli scaffali superiori delle scaffalature. In questo modo evitiamo che un alimento che ha patito già il trattamento termico possa cadere qualsiasi tipo di residuo che possa generare inquinamento crociato. Viceversa, se cadessero dei resti d'alimento già elaborato su un alimento crudo, il trattamento termico posteriore di quell'alimento eliminerebbe i suddetti batteri, riducendone il rischio d'inquinamento.

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

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

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

Misure da prendere in considerazione nelle camere di conservazione



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

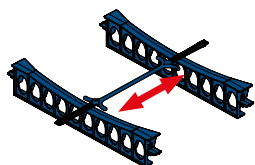
Supporto sotto mensola



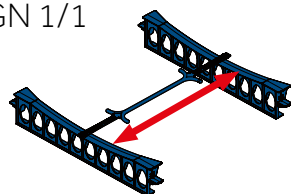
Il supporto sotto mensola ARAVEN crea un nuovo spazio aggiuntivo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti.

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

GN 1/9



GN 1/1

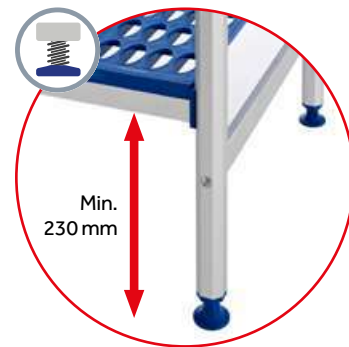


supporto
sotto mensola



Ref. **00952**
465x40xh70 mm

Scaffalature



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

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

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

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

Scaffali d'altezza regolabile ogni 150 mm.

Zampe regolabili e adattabili per una stabilità totale.



x4
MAX
150kg

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



Scaffalature estensibili

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

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

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



Ref. **00950**
89/135x48xh167 cm



Ref. **00951**
139/184x48xh167 cm



Manipolazione



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

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

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

Tra i materiali adeguati c'è il polietilene (dall'aspetto più biancastro) che è il materiale raccomandato per i processi di

manipolazione perché ha una buona resistenza all'impatto, un'alta resistenza alla corrosione, un buon comportamento durante la congelazione e perché impedisce il passaggio dell'umidità.

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

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

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

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

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



Taglieri

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Prodotti lattiero



Carni rosse



Pesce



Pollame



Vegetali



Elaborati



Allergeni

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

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

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

Le superfici di lavoro che saranno in contatto con gli alimenti dovranno essere solide, durature e facili da pulire, mantenere

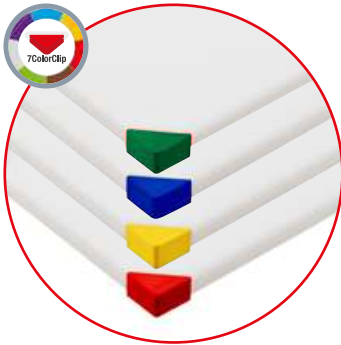
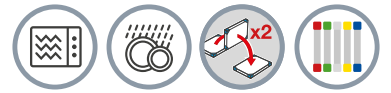
e disinfettare. Dovranno essere fatte in materiale liscio, non assorbente, non tossico e inerte agli alimenti, ai detersivi e ai disinfettanti utilizzati in condizioni di lavoro normali.

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

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

Patented

Taglieri



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

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

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



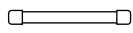
Reversibile: può essere utilizzato in entrambi i lati. Allunga la vita utile del tagliere.

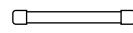
Igiene: colore pulito che non occulta la sporcizia, come accade invece quando si usano taglieri colorati. Permette il lavaggio nella lavastoviglie.

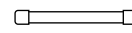
Ordine: i taglieri possono essere conservati verticalmente senza nessun elemento aggiuntivo.



○ Ref. 00 --- ● Ref. 02 --- ● Ref. 03 --- ● Ref. 05 --- ● Ref. 07 --- ● Ref. 22 --- ● Ref. 60 ---

 19mm

 24mm

 34mm



Ref. __103
 304x204xh19 mm



Ref. __102
 404x304xh24 mm



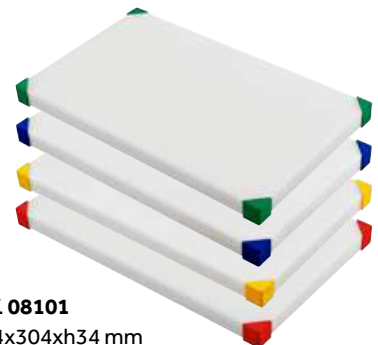
Ref. __101
 504x304xh34 mm



Ref. 08103
 304x204xh19 mm



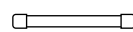
Ref. 08102
 404x304xh24 mm

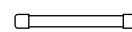


Ref. 08101
 504x304xh34 mm



○ Ref. 00 --- ● Ref. 22 --- ● Ref. 03 --- ● Ref. 05 --- ● Ref. 07 --- ● Ref. 32 --- ● Ref. 60 ---

 24 mm

 34 mm



Ref. __858
 604x404xh24 mm



Ref. __859
 604x404xh34 mm

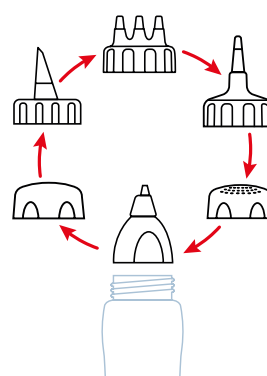


Dosatore di salsa

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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



Bocchette intercambiabili

Bocchette intercambiabili



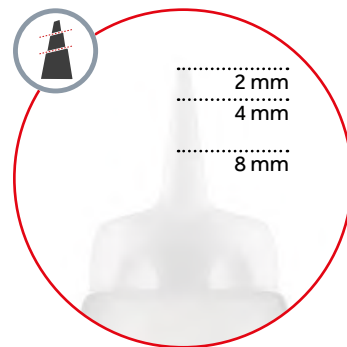
Dosatore di salsa



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

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

Facile riempimento.



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

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



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

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



35 cl
ø70xh193 mm

50 cl
ø70xh233 mm

75 cl
ø75xh273 mm

100 cl
ø80xh312 mm



Ref. **02554**



Ref. **02555**



Ref. **02556**



Ref. **02557**



Ref. **05554**



Ref. **05555**



Ref. **05556**



Ref. **05557**



Ref. **00554**



Ref. **00555**



Ref. **00556**



Ref. **00557**



Ref. **01376**



Ref. **01377**



Ref. **01378**



Ref. **01379**



Ref. **51376**



Ref. **51377**



Ref. **51378**



Ref. **51379**



Ref. **01376**



Ref. **01377**



Ref. **01378**



Ref. **01379**



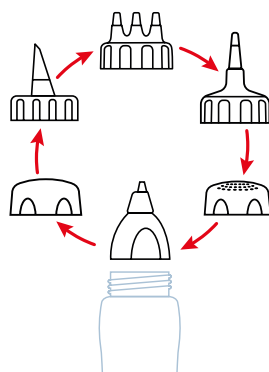
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Ref. **03377**



Ref. **03378**



35 cl
ø70xh193 mm

50 cl
ø70xh233 mm

75 cl
ø75xh273 mm

100 cl
ø80xh312 mm



Ref. **02554**



Ref. **02555**



Ref. **02556**



Ref. **02557**



Minidosatori

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F

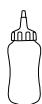


Riutilizzabile, facile da riempire e pulire

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



9 cl
Ø 48x110 mm



15 cl
Ø 50 x 138 mm



25 cl
Ø 56 x 167 mm



Ref. 01373



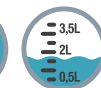
Ref. 01374



Ref. 01375

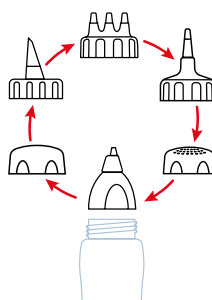
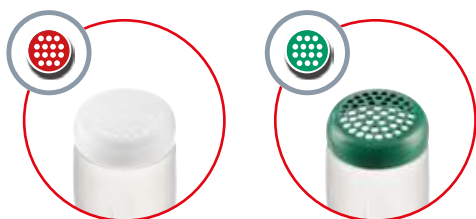
Dosatore a fori

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

Il distributore di grani fini è dotato di fori di uscita di 2mm. di diametro. Il barattolo delle spezie di 4 mm. di diametro. **Scala di misurazione / Tracciabilità:** scala di misurazione nelle due posizioni. Zona per scrivere a pennarello i dati di tracciabilità. **Ergonomia:** zona di sostegno ergonomica. Permette di controllare la portata in funzione della pressione applicata. Condire con la quantità precisa. **Facile riempimento.**



Bocchette intercambiabili

350 gr
Ø 60xh162 mm

500 gr
Ø 60 xh212 mm

100 cl
Ø 75xh311 mm



Ø 2 mm

Ref. **01380**

Ref. **01381**



Barattolo
liquidi

Ref. **00847**



Ø 4 mm

Ref. **71280**

Ref. **71281**

Organizzatore di dispenser



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



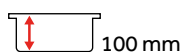
8x 35 cl - 8x50 cl
3x 75 cl - 3x 100 cl



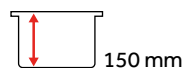
5x 35 cl - 5x 50 cl



3x 50 cl
3x 75 cl - 3x 100 cl



100 mm



150 mm

GN 1/3
325x176 mm



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



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



GN 1/2
325x265 mm



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





araven

colorclip®

Prod. Item:

Fecha Del:

Concluded Use by:

Transitability

NSF

araven

colorclip®

Prod. Item:

Fecha Del:

Concluded Use by:

Transitability

NSF

Dispenser per salse

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

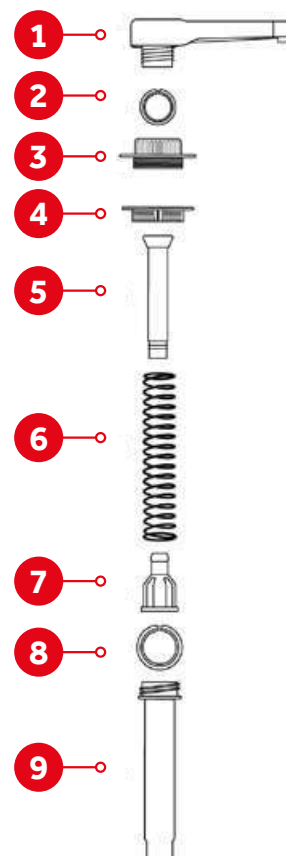
Riduce il livello dei rifiuti, erogando solo la quantità desiderata. Facile caricamento, permette trasferire i condimenti nella quantità desiderata.

Ottimizzazione dello spazio: occupa poco spazio e può essere posizionato in cucina o direttamente a disposizione del consumatore.

Facilità d'uso: può essere utilizzato dal consumatore nell'area self-service.

Migliora la presentazione delle salse nelle zone di servizio ed esposizione. Facilitano il trasporto verso le aree di conservazione.

Smontabile per pulizia



Dispenser per salse



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

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

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



Scala di misurazione per un controllo perfetto delle giacenze.

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

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

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

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**



Rubinetti per liquidi

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

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

Maniglie laterali che ne agevolano la movimentazione e trasporto.



Ref. **01368** / 1
285x285xh32



Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Brocca misuratrice

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



1L
Ø116xh164 mm

2L
Ø147xh215 mm

3L
Ø157xh243 mm



Ref. **01364**



Ref. **01365**



Ref. **01366**



Ref. **02364**



Ref. **02365**



Ref. **02366**

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F





Contenitori senza coperchio

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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

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

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



Contenitori senza coperchio



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

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

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

Contenitori GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



65 mm

100 mm

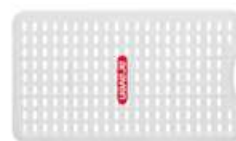
GN 1/1
530x325 mm



Ref. **00282** / 9 L



Ref. **00283** / 13 L



Ref. **00256** / 470x265xh20



Infarinatore

Ref. **00290**





03171 01170 01171

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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



Ciotole e colapasta



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

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

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

Ciotole e colapasta

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

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

Incastrabili



0,5L



1L



2,5L



4,5L



7L



11L



Ref. **01070**
ø 130xh60 mm



Ref. **01071**
ø 170xh80 mm



Ref. **01072**
ø 235xh110 mm



Ref. **01073**
ø 280xh140 mm



Ref. **01074**
ø 325xh160 mm



Ref. **01075**
ø 380xh180 mm



Ref. **91072**
ø 235xh110 mm



Ref. **91073**
ø 280xh140 mm



Ref. **91074**
ø 325xh160 mm



Ref. **91075**
ø 380xh180 mm



Ref. **01082**
ø 235xh105 mm



Ref. **01083**
ø 280xh123 mm



Ref. **00483**
ø 380xh172 mm



Ref. **01076**
ø 235xh120 mm



Ref. **00252** / 5L
ø 310xh120 mm



Ref. **00253** / 8L
ø 355xh140 mm



Ref. **01121**
298x228xh112 mm



Ref. **01123**
400x298xh130 mm



Ref. **00679** / 12L
ø 290xh290 mm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Coperchi rotondi in silicone

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F



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

I coperchi rotondi in silicone di Araven permettono di conservare gli alimenti con tutte le garanzie igienico-sanitarie necessarie. Con il loro effetto sottovuoto permettono di estrarre l'aria dal recipiente, proteggendo l'alimento con maggiori garanzie, allargandone la vita utile ed eliminando i cattivi odori.

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



Ref. **09985**
ø 133xh22 mm



Ref. **91003**
ø 235xh30 mm



Ref. **91004**
ø 285xh33 mm



Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



ø133mm - ø153 mm



ø239mm - ø259 mm



ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm



Ref. **01070**



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Ciotole PP



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Ciotole PP



Ref. **09515**



Ref. **09510**



Ref. **09511**



Ref. **09512**

Ciotole PC
Pág. 123



Servizio ed esposizione



ARAVEN conta su un'ampia gamma di prodotti per il servizio e l'esposizione di alimenti nella quale ha avuto particolare attenzione per il design e la funzionalità, in modo da poter soddisfare le aspettative del personale di servizio e della brigata di cucina.

I vassoi Araven servono per qualsiasi tipologia di alimenti e possono adeguarsi a molteplici capacità grazie alla loro grande varietà di dimensioni e finiture:

- Vassoi da esposizione con alta lucentezza e alta trasparenza, conseguendo un superbo aspetto per la presentazione idonea degli alimenti.
- Vassoi da servizio con robustezza e resistenza, ideati per una pulizia facile e rapida.
- Vassoi e vetrine da esposizione GastroNorm, comode da usare e che ottimizzano lo spazio.

Stoviglie di catering riutilizzabili, con un design moderno, innovativo e attraente. I prodotti hanno un'eccellente finitura estetica, con un elegante design, e seguono le ultime tendenze della cucina nel settore del catering.

I bicchieri e brocche di policarbonato sono irrompibili, lucenti, trasparenti e molto leggeri, sono riutilizzabili, duraturi e consigliabili in ambienti quali terrazze e giardini, ma altrettanto nella ristorazione collettiva.

Proteggere tutti gli alimenti processati dall'esposizione ambientale fino al momento del consumo. L'applicazione di un trattamento termico a un alimento non garantisce che non ci sia una contaminazione successiva.

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

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

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



Vassoio 5 compartimenti



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

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

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

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



A · x2  · 617 cl
B · x2  · 197 cl
C · x1 

Vassoio 5 compartimenti



200x150x12 mm

Coperchio d'appoggio



Ref. 31052



Ref. 01052



Ref. 91052



Ref. 81052 + Ref. 31052
Ref. 91052



Ref. 41050



Ref. 61050

Coperchio d'appoggio



Ref. 31050



Ref. 21050



Ref. 91050



Ref. 81050 + Ref. 31050
Ref. 91050

Carrello porta vassoio 5 compartimenti

INOX



x28uds.
Ref. **81052 / 81050**

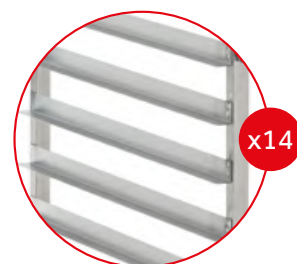
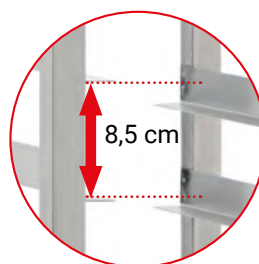


x28uds.
Ref. **__052 / __050**



MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm





Vassoi da servizio e da esposizione



Un tipo di vassoio per ogni necessità

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

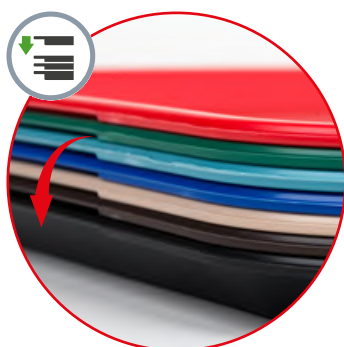
I pezzi hanno la superficie tessiturizzata per evitare lo scivolamento del contenuto, sono incastrabili e sono muniti di punti d'appoggio che permettono la ricircolazione d'aria tra i vassoi mentre sono accatastati, il che favorisce l'asciugamento corretto.

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

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

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

Vassoi da servizio e da esposizione



Vassoi inseribili dotati di punti di appoggio che consentono la circolazione dell'aria tra i vassoi mentre sono impilati, favorendone una corretta asciugatura.
Superficie testurizzata per evitare che il contenuto scivoli. Spazio per personalizzazione con serigrafia



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

Carrello portavassoi



__046 __047 __048 __049

INOX



Vassoi da servizio



x28 uds.
Ref. __046



x14 uds.
Ref. __048



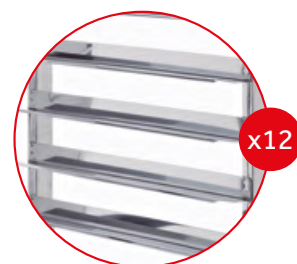
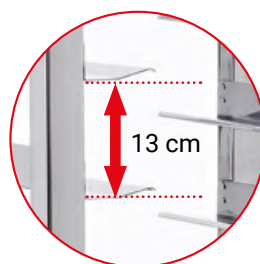
x14 uds.
Ref. __049



x14 uds.
Ref. __052 / __050

MAX
112kg

Ref. **61216**
550x430xh1845 mm





Vassoi da esposizione

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



200x150xh12 mm

280x190xh12 mm

350x240xh12 mm

420x300xh12 mm

500x360xh12 mm

Piani



Ref. **14129**



Ref. **14130**



Ref. **14131**



Ref. **75132**



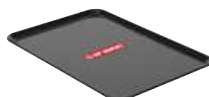
Ref. **75133**



Ref. **41021**



Ref. **41022**



Ref. **14023**



Ref. **14024**



Ref. **41225**

280x200xh15 mm

350x250xh20 mm

420x300x25 mm

Expositori



Ref. **01016**



Ref. **01017**



Ref. **01018**



Ref. **14016**



Ref. **14017**



Ref. **14018**

200x150xh40 mm

280x190xh40 mm

350x240xh40 mm

Fondi



Ref. **01040**



Ref. **01041**



Ref. **01042**



Ref. **41040**



Ref. **41041**



Ref. **41042**

Expovassoio GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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



GN 1/1

530x325xh36 mm

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

Expovetrine GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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



GN 2/1

325x265xh118 mm

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



GN 1/1

530x325xh82 mm

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

Campane copripiatto e ciotole



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

La campana copripiatto in polycarbonato Araven è irrompibile e protegge l'alimento da eventuali inquinamenti esterni, mantenendolo coperto fino al momento del servizio.

Oltre a ciò, permette di accatastare nella cucina diversi piatti, ottimizzando lo spazio fino al momento del servizio.

Le campane copripiatto Araven permettono di conservare il cibo caldo fino al momento di servirlo.

Sono munite di un buco centrale che evita la condensazione e ne rende più facile l'apertura. La loro elevata trasparenza consente un'identificazione rapida degli alimenti. Cinque modelli per adeguarsi ai diversi perimetri di piatto, che spaziano dal Ø 215 fino al Ø 315.

Le ciotole in polycarbonato Araven permettono la presentazione di alimenti liquidi e solidi con una totale visibilità del contenuto. La robustezza dei loro bordi permette di afferrarle con facilità e trasportarle comodamente.

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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



Ref. **09484**
Ø 215xh67 mm



Ref. **09485**
Ø 240xh67 mm



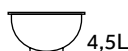
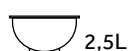
Ref. **09486**
Ø 265xh67 mm



Ref. **09891**
Ø 290xh67 mm



Ref. **09892**
Ø 315xh67 mm



Ref. **09515**
Ø 235xh110 mm



Ref. **09510**
Ø 280xh140 mm



Ref. **09511**
Ø 325xh160 mm



Ref. **09512**
Ø 380xh180 mm



+99°C | +99°F
-40°C | -40°F





Stoviglie da catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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

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

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

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

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



Stoviglie da catering

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



- Ref.
○ Ref. 01 ____
● Ref. 41 ____
◐ Ref. 91 ____



wave
CATERING SYSTEM



Ref. __770
90x22xh4 mm



Ref. __769
121x42xh20 mm



Ref. 91760 / 5cl
51x51xh33 mm



Ref. __761 / 9cl
51x51xh55 mm



Ref. __763 / 7cl
70x70xh23 mm



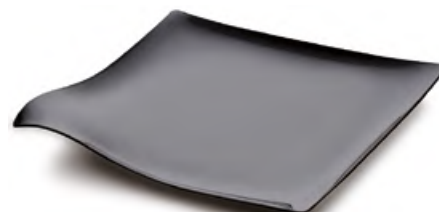
Ref. __765 / 25cl
107x107xh35 mm



○ Ref. 01762
● Ref. 41762
80x80xh15 mm



Ref. __764
127x127xh15 mm



Ref. __766
280x280xh15 mm



Ref. __768
200x70xh8 mm



Ref. __767
480x240xh17 mm

Stoviglie da 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

www.araven.com 129



Bicchieri e brocche



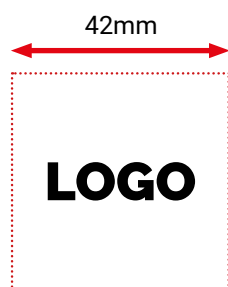
Perfetti per l'uso collettivo in festival, concerti e piscine in cui è vietato l'uso di altri materiali. I bicchieri di ARAVEN sono personalizzabili attraverso serigrafia o incisione.

La gamma di bicchieri di Araven dispone d'un ampio rango di capacità: 25 cl, 33 cl, 40 cl e 56 cl. Irrompibili, trasparenti e maneggevoli.

Sono riutilizzabili, minimizza l'impatto ambientale perché genera una quantità minore di residui rispetto ai bicchieri usa e getta. Sono perfetti per l'uso collettivo in festival, piscine e strutture turistiche dove è consigliato l'uso di stoviglie di materiali irrompibili. Il loro design è in linea con le tendenze in stoviglie utilizzate in ristorazione con un effetto simile al cristallo.

Personalizzazione

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



LOGO:
Size Max. 42x42mm
Max. 2 color
Min. 200 u.





Bicchieri e brocche



+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



25cl.
ø71xh98 mm

40cl.
ø82xh114 mm

56cl.
ø92xh127 mm

25cl.
ø82xh62 mm

40cl.
ø85xh90 mm

56cl.
ø89xh119 mm

33cl.
ø81xh142 mm

30cl.
ø59xh154,5 mm



Ref. **00321**



Ref. **00322**



Ref. **00323**



Ref. **00202**



Ref. **00203**



Ref. **00204**



Ref. **00497**



Ref. **91645**

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



25cl.
ø71xh98 mm

40cl.
ø82xh114 mm

56cl.
ø92xh127 mm

25cl.
ø82xh62 mm

40cl.
ø85xh90 mm

56cl.
ø89xh119 mm

33cl.
ø81xh142 mm

30cl.
ø59xh154,5 mm



Ref. **02321**



Ref. **02322**



Ref. **02323**



Ref. **02202**



Ref. **02203**



Ref. **02204**



Ref. **02497**



Ref. **02645**



Set di 9
bicchieri



Ref. **04322**



Set di 6
bicchieri



Ref. **04203**



Set di 8
bicchieri



Ref. **04645**

Bicchieri e brocche



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. 91660	Ref. 91643	Ref. 91642	Ref. 91661	Ref. 91662	Ref. 91641	Ref. 91659



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

Bicchieri e brocche



+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



28cl.
ø79xh188 mm

33cl.
ø84xh212 mm

18cl.
ø67,7xh222 mm

30cl.
ø119xh169 mm

78cl.
ø117xh210 mm



Ref. 91646



Ref. 91647



Ref. 91648



Ref. 91644



Ref. 91649

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

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F





Accessori buffet



Ideale per l'esposizione su tavoli da buffet e stazioni di cibo. Massima resistenza, in policarbonato.

Ref. **91700**
216mm / 25ml



Ref. **91701**
268mm / 30ml



Ref. **91702**
330mm / 30ml



333 x 73 mm



Ref. **91704**



Ref. **41704**



Ref. **91703**



Ref. **41703**



Ref. **01703**

230 mm



Ref. **91705**



Ref. **14130**



Ref. **01705**



Ref. **91706**



Ref. **41706**



Ref. **01706**



Barattoli Impilabili



Soluzioni pratiche e sicure per il servizio bevande

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





_ 1400 _ 1401 _ 1402 _ 1403



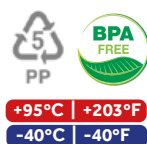
Coperchi 119x119x41 mm



Ref. 01400



Ref. 21400



1L
167x119x130 mm



Ref. 21401



Ref. 31401



Ref. 01401



Ref. 11401



Ref. 71401



1,4L
167x119x180 mm



Ref. 21402



Ref. 31402



Ref. 01402



Ref. 11402



Ref. 71402



1,8L
167x119x232 mm



Ref. 21403



Ref. 31403



Ref. 01403



Ref. 11403



Ref. 71403

Servizio da tavola



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

1,4L
ø115xh200 mm

1,8L
ø130xh200 mm

2L
230x110xh260 mm



ABS

Ref. 91006



ABS

Ref. 91007



SAN

Ref. 02080



PC

Ref. 09673



PC

Ref. 09674

Servizio da tavola



Ref. **01068**
ø97xh137 mm



Ref. **01475**
325x265xh150 mm



Ref. **01064**
156x81xh131 mm



Ref. **01037**
366x297xh60 mm



Ref. **02038**
ø115xh140 mm



Ref. **01010**
280x110xh48 mm



Ref. **02077**
160x130xh105 mm



Ref. **02037**
ø112xh25 mm



Ref. **01049**
212x138xh21 mm



Portaposate

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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



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



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

4 x 60

4 x 35

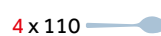
4 x 35



4 x 110

4 x 60

4 x 30



1

2

3

4

Guanto Silicona

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F

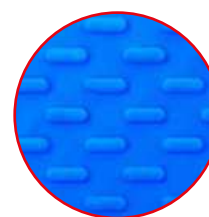


Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm



Ref. **31211**
153x124xh71 mm



Interni strutturato facile presa e protegge dalle alte temperatura



Carrello servizio al tavolo



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

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

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



MAX
150kg

Ref. 61217
1070x500xh980 mm



MAX
150kg

Ref. 61221
950x500xh945 mm

Contenitori

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

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

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

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



Ref. **61218**
330x230xh175 mm



Ref. **61219**
330x230xh560 mm



Ref. **71134**
440x350xh160 mm



Ref. **71170**
530x396xh139 mm

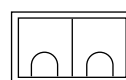
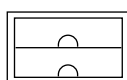
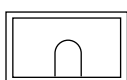


Ref. **71171**
530x396xh205,5 mm



Cassettiere per mantenere l'ordine

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



Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm



Ref. **07501**
450x349xh195 mm



Ref. **07502**
450x349xh195 mm



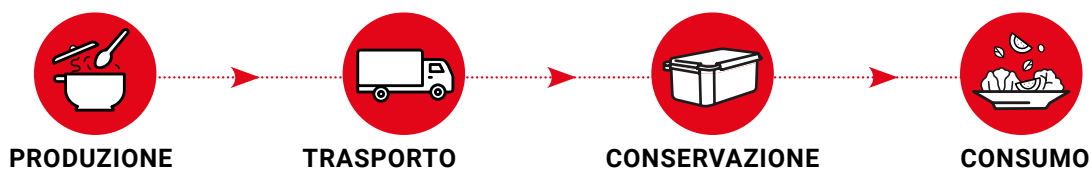
Ref. **07503**
450x349xh195 mm



Transporto



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



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



Surgelati -18°C



Freschi 6°C

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

Armadi isotermici



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

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

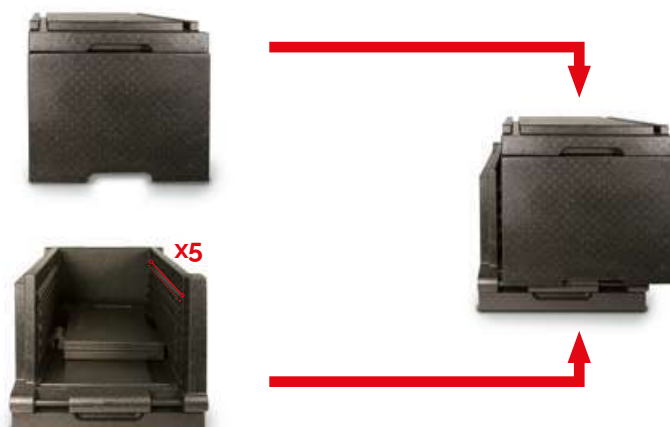
L'armadio isotermico Araven è leggero e resistente, protegge gli alimenti dai cambi termici e garantisce un controllo assoluto delle catene del freddo e del calore.

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

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

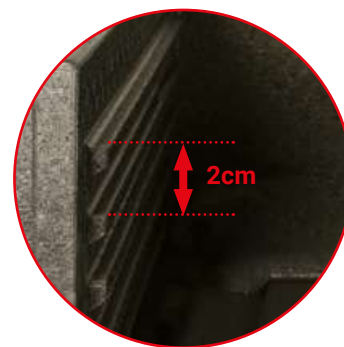
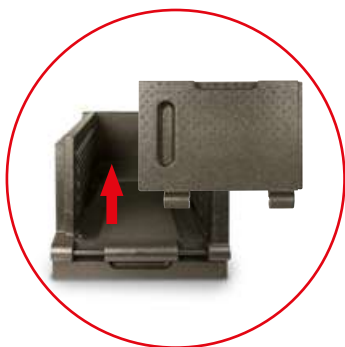
Ottimizzazione dello spazio

Stoccaggio a vuoto.





Doppia accessibilità: apertura superiore e frontale, permettendo la realizzazione del caricamento e scaricamento con la massima accessibilità, comodità e rapidità. Anta frontale ribaltabile, anche con diversi contenitori impilati. Facile impilaggio. Integrierte Griffe. Griffbereiche an den Seiten.



Smontabile. Facile pulizia nella lavastoviglie. Seitliche Aufnahmevorrichtungen für Transportgurte. Guide interne e sede per contenitori GastroNorm.



GN 1/1

x3
65 mm

x2
100 mm

x1
150 mm

x1
200 mm



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

Armadi isothermici HDPE



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



GN 1/1

x6
65 mm

x4
100 mm

x3
150 mm

x2
200 mm



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

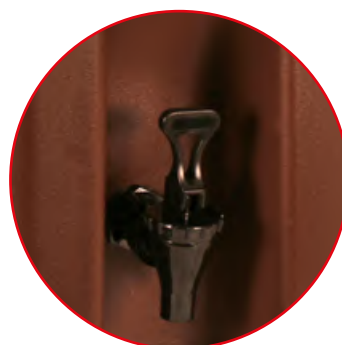
2h ↑ 1° Conservazione a freddo: ogni due ore la temperatura aumenta 1°C.

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

araven

Isotermico per liquidi

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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



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

Piattaforme GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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



Include cinghia di fissaggio.



Include due ruote con freno.



MAX
150kg

Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Contenitori con coperchio



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

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

Impilabili con coperchio e incastrabili a vuoto

Asole laterali, con chiusura per renderne più facile la manipolazione e il trasporto.



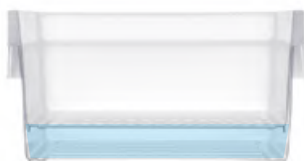
Ref. **03171**
Ref. **_173**

■ 6,8 L



Ref. **03171**
Ref. **_183**

■ 23 L



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Penarello
Marker
Pág. 51



Perforada
Pág. 101

Ref. **03171**



Graticola
Pág. 45

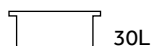
Ref. **01178**



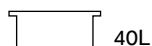
Ref. **01178**



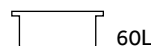
Ref. **01180**



30L



40L



60L

Ref.

○ Ref. **01** ____

Ref. **__172**

530x396xh159 mm

● Ref. **91** ____



Ref. **__173**

530x396xh225,5 mm



Ref. **__183**

530x396xh378,5 mm



40L



○ Ref. **00545**

830x460xh180 mm

Contenitori con coperchio

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



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

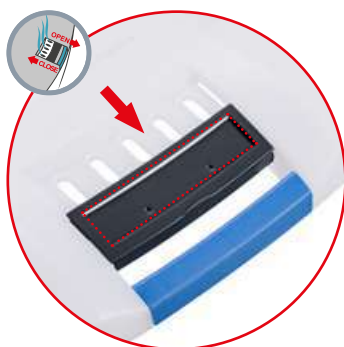
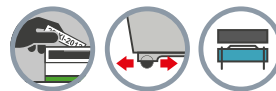


Ref. **91185** / 14 L
380x265xh230 mm



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

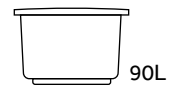
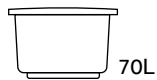
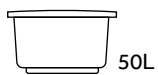
Food Bacs



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



Incastrabili senza coperchio, ottimizzano lo spazio a vuoto.
Ruote resistenti in poliammide, con dimensioni da 70 l e 90 l, per agevolarne il trasporto.
Chiusure metalliche laterali con dimensioni da 70 l e 90 l, assicurano la chiusura del coperchio.
Impilabili con coperchio.



Ref. **01850**
 600x395xh410 mm



Ref. **01870**
 655x435xh455 mm



Ref. **01890**
 705x465xh480 mm



Pulizia



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

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



Pattumiere riciclati



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



Recupero e trattamento dei
 rifiuti di plastica della
 nostra produzione



Fabbricazione mediante il
 100% dei
 rifiuti di plastica



Creiamo nuovi prodotti
 con materiale
 100% riciclato



Pattumiere riciclati



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

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

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

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

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



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



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

25L



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

40L



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

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

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

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

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

40L



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



Pattumiere



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

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



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

Pattumiere con grandi ruote di rotolamento in caucciù che rendono più facile il trasporto.

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

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



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



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



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

● Ref. **03** ___ ● Ref. **05** ___ ● Ref. **07** ___ ● Ref. **06** ___



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



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



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

Pulizia e igiene

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



6x

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



6x

Ref. **40250** / 12L
ø290xh290mm



6x

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



6x

Ref. **14661** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



10x

Ref. **61220**
210x300xh630mm



6x

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



6x

Ref. **42866** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



10x

Ref. **88252** / 5L
ø310xh120mm



6x

Ref. **88255** / 16L
ø450xh175mm



6x

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



6x

Ref. **88250** / 12L
ø290xh290mm

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Ordinamento multiuso



Ref. **00302**
265x180xh185 mm



Ref. **00303**
265x180xh185 mm



Ref. **00301**
350x250xh190 mm



Ref. **00300**
350x250xh280 mm



Ref. **81090**
162x119xh58 mm



Ref. **81091**
238x160xh58 mm



Ref. **81092**
326x240xh58 mm



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



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



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



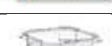
Ref. **03315**/ 60L
830x460xh180 mm



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

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
PRESERVATION										
		03020	8411777030206	176x108x65	18411777030203	215x185x205	6	20	600	1320
		03021	8411777030213	176x108x100	18411777030210	325x185x203	6	14	420	924
		03022	8411777030220	176x108x150	18411777030227	325x185x305	6	14	252	588
		03023	8411777030237	176x162x65	18411777030234	325x185x203	6	14	420	924
		03024	8411777030244	176x162x100	18411777030241	325x185x305	6	14	252	588
		03025	8411777030251	176x162x150	18411777030258	485x190x310	6	9	162	378
		03026	8411777030268	265x162x65	18411777030265	325x275x206	6	10	300	660
		03027	8411777030275	265x162x100	18411777030272	480x275x207	6	6	180	396
		03028	8411777030282	265x162x150	18411777030289	475x275x310	6	6	108	252
		03029	8411777030299	325x176x65	18411777030296	350x345x210	6	6	180	360
		03030	8411777030305	325x176x100	18411777030302	360x335x310	6	6	108	252
		03031	8411777030312	325x176x150	18411777030319	530x335x320	6	4	72	168
		03032	8411777030329	325x265x65	18411777030326	540x345x230	6	4	96	240
		03033	8411777030336	325x265x100	18411777030333	530x335x320	6	4	72	168
		03034	8411777030343	325x265x150	18411777030340	530x340x350	6	4	72	144
		03035	8411777030350	325x265x200	18411777030357	520x330x410	6	4	48	120
		03469	8411777034693	354x325x100	18411777034690	650x380x415	8	3	48	120
		00470	8411777004702	354x325x150	18411777004709	715x340x415	8	3	48	120
		00471	8411777004719	354x325x200	18411777004716	715x340x455	8	3	48	120
		03044	8411777030442	530x325x65	18411777030449	530x335x320	6	5	90	210
		03036	8411777030367	530x325x100	18411777030364	530x335x435	6	4	48	120
		03037	8411777030374	530x325x150	18411777030371	540x340x540	6	4	48	96
		03038	8411777030381	530x325x200	18411777030388	540x340x545	6	4	48	96
		74010	8411777740105	176x108x65	18411777740102	185x220x130	6	20	960	2040
		74011	8411777740112	176x108x100	18411777740119	225x190x170	6	20	720	1560
		07796	8411777077966	176x162x65	18411777077963	330x190x150	6	14	588	1260
		07797	8411777077973	176x162x100	18411777077970	330x185x203	6	13	390	858
		07798	8411777077980	176x162x150	18411777077987	330x185x240	6	14	336	756
		07816	8411777078161	265x162x65	18411777078168	340x285x150	6	8	336	720
		07817	8411777078178	265x162x100	18411777078175	340x280x190	6	8	240	576
		07818	8411777078185	265x162x150	18411777078182	340x280x240	6	8	192	432

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		07808	8411777078086	325x176x65	18411777078083	360x335x160	6	6	216	504
		07819	8411777078192	325x176x100	18411777078199	360x345x190	6	6	180	432
		07820	8411777078208	325x176x150	18411777078205	360x345x240	6	6	144	324
		07831	8411777078314	325x176x200	18411777078311	365x335x290	6	6	108	252
		07821	8411777078215	325x265x65	18411777078212	330x280x255	6	8	192	432
		07822	8411777078222	325x265x100	18411777078229	330x280x290	6	8	144	336
		07823	8411777078239	325x265x150	18411777078236	340x280x345	6	8	144	288
		07834	8411777078345	325x265x200	18411777078342	335x280x400	6	9	108	270
		07826	8411777078260	530x325x65	18411777078267	540x335x225	6	5	120	300
		07827	8411777078277	530x325x100	18411777078274	540x335x290	6	5	90	210
		07828	8411777078284	530x325x150	18411777078281	540x335x340	6	5	90	180
		07835	8411777078352	530x325x200	18411777078359	535x335x395	6	5	60	150
		07825	8411777078253	325x265x150	18411777078250	540x350x345	6	5	90	180
		77784	8411777777842	176x108x65	18411777777849	185x220x175	6	20	720	1560
		77785	8411777777859	176x108x100	18411777777856	185x220x205	6	20	600	1320
		07781	8411777077812	176x162x65	18411777077819	330x190x210	6	14	420	924
		07782	8411777077829	176x162x100	18411777077826	330x185x225	6	14	336	840
		07783	8411777077836	176x162x150	18411777077833	330x190x280	6	14	252	672
		07767	8411777077676	265x162x65	18411777077673	340x280x190	6	8	240	576
		07768	8411777077683	265x162x100	18411777077680	340x285x230	6	9	216	540
		07769	8411777077690	265x162x150	18411777077697	330x280x280	6	9	162	432
		07770	8411777077706	325x176x65	18411777077703	360x335x200	6	6	180	396
		07771	8411777077713	325x176x100	18411777077710	350x340x230	6	6	144	360
		07772	8411777077720	325x176x150	18411777077727	360x340x280	6	6	108	288
		07786	8411777077867	325x176x200	18411777077864	365x335x330	6	6	108	252
		07773	8411777077737	325x265x65	18411777077734	335x280x360	6	8	150	300
		07774	8411777077744	325x265x100	18411777077741	330x275x390	6	9	108	270
		07775	8411777077751	325x265x150	18411777077758	335x275x440	6	9	108	270
		07776	8411777077768	325x265x200	18411777077765	330x280x495	6	8	96	192
		07777	8411777077775	530x325x65	18411777077772	540x340x350	6	5	90	180
		07778	8411777077782	530x325x100	18411777077789	540x340x390	6	5	60	150
		07779	8411777077799	530x325x150	18411777077796	530x340x440	6	5	60	150

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		07780	8411777077805	530x325x200	18411777077802	535x335x500	6	5	72	144
		44010	8411777440104	176x108x65	18411777440101	185x220x130	6	20	960	2040
		44011	8411777440111	176x108x100	18411777440118	220x185x175	6	20	720	1560
		47797	8411777477971	176x162x100	18411777477978	330x185x203	6	13	390	858
		47798	8411777477988	176x162x150	18411777477985	330x185x240	6	14	336	756
		47819	8411777478190	325x176x100	18411777478197	360x345x190	6	6	180	432
		47820	8411777478206	325x176x150	18411777478203	360x345x240	6	6	144	324
		47822	8411777478220	325x265x100	18411777478227	330x280x290	6	8	144	336
		47823	8411777478237	325x265x150	18411777478234	340x280x345	6	8	144	288
		47834	8411777478343	325x265x200	18411777478340	335x280x400	6	9	108	270
		47826	8411777478268	530x325x65	18411777478265	540x335x225	6	5	120	300
		47827	8411777478275	530x325x100	18411777478272	540x335x290	6	5	90	210
		47828	8411777478282	530x325x150	18411777478289	540x335x340	6	5	90	180
		47835	8411777478350	530x325x200	18411777478357	535x335x395	6	5	60	150
		02393	8411777023932	135x15	18411777023939	230x170x115	18	21	3402	7560
		02395	8411777023956	72x25x9	18411777023953	230x170x115	18	21	3402	7560
		09796	8411777097964	176x162x65	18411777097961	330x190x150	6	14	588	1260
		09797	8411777097971	176x162x100	18411777097978	330x185x203	6	13	390	858
		09798	8411777097988	176x162x150	18411777097985	330x185x240	6	14	336	756
		09816	8411777098169	265x162x65	18411777098166	340x285x150	6	8	336	720
		09817	8411777098176	265x162x100	18411777098173	340x280x190	6	8	240	576
		09818	8411777098183	265x162x150	18411777098180	340x280x240	6	8	192	432
		09808	8411777098084	325x176x65	18411777098081	360x335x160	6	6	216	504
		09819	8411777098190	325x176x100	18411777098197	360x345x190	6	6	180	432
		09820	8411777098206	325x176x150	18411777098203	360x345x240	6	6	144	324
		09831	8411777098312	325x176x200	18411777098319	365x335x290	6	6	108	252
		09821	8411777098213	325x265x65	18411777098210	330x280x255	6	8	192	432
		09822	8411777098220	325x265x100	18411777098227	330x280x290	6	8	144	336
		09823	8411777098237	325x265x150	18411777098234	340x280x345	6	8	144	288
		09834	8411777098343	325x265x200	18411777098340	335x280x400	6	9	108	270
		09825	8411777098251	530x325x150	18411777098258	540x350x345	6	4	72	144
		09826	8411777098268	530x325x65	18411777098265	540x335x225	6	4	96	240

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		09827	8411777098275	530x325x100	18411777098272	540x335x290	6	4	72	168
		09828	8411777098282	530x325x150	18411777098289	540x335x340	6	5	90	180
		09835	8411777098350	530x325x200	18411777098357	535x335x395	6	4	48	120
		09824	8411777098244	325x265x20	18411777098241	330x280x90	6	8	576	1200
		09829	8411777098299	530x325x20	18411777098296	540x335x90	6	5	360	750
		09781	8411777097810	176x162x65	18411777097817	330x190x210	6	14	420	840
		09782	8411777097827	176x162x100	18411777097824	330x185x225	6	14	336	840
		09783	8411777097834	176x162x150	18411777097831	330x190x280	6	14	252	672
		09767	8411777097674	265x162x65	18411777097671	340x280x190	6	8	240	576
		09768	8411777097681	265x162x100	18411777097688	340x285x230	6	9	216	540
		09769	8411777097698	265x162x150	18411777097695	330x280x280	6	9	162	432
		09770	8411777097704	325x176x65	18411777097701	360x335x200	6	6	180	396
		09771	8411777097711	325x176x100	18411777097718	350x340x230	6	6	144	360
		09772	8411777097728	325x176x150	18411777097725	360x340x280	6	6	108	288
		09786	8411777097865	325x176x200	18411777097862	365x335x330	6	6	108	216
		09773	8411777097735	325x265x65	18411777097732	335x280x360	6	8	144	288
		09774	8411777097742	325x265x100	18411777097749	330x275x390	6	9	108	270
		09775	8411777097759	325x265x150	18411777097756	335x275x440	6	9	108	270
		09776	8411777097766	325x265x200	18411777097763	330x280x495	6	8	96	192
		09777	8411777097773	530x325x65	18411777097770	540x340x350	6	5	90	180
		09778	8411777097780	530x325x100	18411777097787	540x340x390	6	5	60	150
		09779	8411777097797	530x325x150	18411777097794	530x340x440	6	5	60	150
		09780	8411777097803	530x325x200	18411777097800	535x335x500	6	5	60	120
		04014	8411777040144	176x108x20	18411777040141	185x220x75	6	20	1680	3600
		09852	8411777098527	176x162x22	18411777098524	180x170x140	6	28	1176	2688
		09853	8411777098534	265x162x22	18411777098531	275x170x160	6	17	612	1428
		09854	8411777098541	325x176x22	18411777098548	340x185x160	6	14	504	1176
		09855	8411777098558	325x265x22	18411777098555	340x280x160	6	8	288	672
		09856	8411777098565	530x325x22	18411777098562	540x345x166	6	4	144	312
		91811	8411777918115	167x103x10	18411777918112	295x170x125	10	18	1440	3240
		91812	8411777918122	167x154x10	18411777918129	295x215x135	10	14	1120	2380
		91813	8411777918139	252x154x10	18411777918136	380x205x125	10	11	880	1980

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91814	8411777918146	309x167x10	18411777918143	445x215x130	10	7	560	1190
		91815	8411777918153	309x252x10	18411777918150	440x320x80	6	6	468	1008
		91816	8411777918160	336x309x10	18411777918167	390x315x90	6	8	576	1200
		91817	8411777918177	503x309x10	18411777918174	415x400x140	6	6	252	576
		94013	8411777940130	176x108x13	18411777940137	185x120x105	6	39	2340	4914
		94018	8411777940185	176x162x27	18411777940182	180x175x125	6	24	1152	2592
		94022	8411777940222	265x162x27	18411777940229	275x175x125	6	18	864	1944
		94029	8411777940291	325x176x27	18411777940298	330x190x130	6	14	672	1428
		94038	8411777940383	325x265x27	18411777940380	350x280x130	6	8	384	816
		94054	8411777940543	530x162x27	18411777940540	540x175x115	6	8	432	960
		94062	8411777940628	530x325x27	18411777940625	535x340x125	6	4	192	432
		84013	8411777840133	176x108x13	18411777840130	185x120x105	6	39	2340	4914
		84018	8411777840188	176x162x27	18411777840185	180x175x125	6	24	1152	2592
		84022	8411777840225	265x162x27	18411777840222	275x175x125	6	18	864	1944
		84029	8411777840294	325x176x27	18411777840291	335x190x130	6	14	672	1428
		84038	8411777840386	325x265x27	18411777840383	350x280x130	6	8	384	816
		84054	8411777840546	530x162x27	18411777840543	540x175x115	6	8	432	960
		84062	8411777840621	530x325x27	18411777840628	540x340x130	6	4	192	408
		94010	8411777940109	176x108x165	18411777940106	225x190x135	6	20	960	2040
		94011	8411777940116	176x108x100	18411777940113	225x190x170	6	20	720	1560
		94012	8411777940123	176x108x150	18411777940120	225x185x210	6	20	480	1200
		94015	8411777940154	176x162x65	18411777940151	335x190x155	6	14	588	1176
		94016	8411777940161	176x162x100	18411777940168	320x185x170	6	14	504	1092
		94017	8411777940178	176x162x150	18411777940175	330x185x240	6	14	336	756
		94019	8411777940192	265x162x65	18411777940199	345x285x160	6	8	288	672
		94020	8411777940208	265x162x100	18411777940205	345x285x195	6	8	240	528
		94021	8411777940215	265x162x150	18411777940212	340x285x240	6	8	192	432
		94025	8411777940253	325x176x65	18411777940250	340x340x155	6	6	252	504
		94026	8411777940260	325x176x100	18411777940267	340x340x185	6	6	180	432
		94027	8411777940277	325x176x150	18411777940274	360x350x23	6	6	144	360
		94034	8411777940345	325x265x65	18411777940342	335x280x260	6	8	192	384
		94035	8411777940352	325x265x100	18411777940359	335x280x229	6	8	192	480

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		94036	8411777940369	325x265x150	18411777940366	340x280x345	6	8	144	288
		94037	8411777940376	325x265x200	18411777940373	335x285x410	6	9	108	270
		94051	8411777940512	530x162x100	18411777940519	540x320x195	6	4	120	264
		94052	8411777940529	530x162x150	18411777940526	540x340x255	6	4	96	216
		94058	8411777940581	530x325x65	18411777940588	540x335x225	6	4	96	240
		94059	8411777940598	530x325x100	18411777940595	540x335x290	6	4	72	168
		94060	8411777940604	530x325x150	18411777940601	540x350x345	6	4	72	144
		94061	8411777940611	530x325x200	18411777940618	535x335x395	6	4	48	120
		94073	8411777940734	176x162x130	18411777940731	320x185x205	6	14	420	924
		94075	8411777940758	325x176x130	18411777940755	345x335x195	6	6	180	396
		94076	8411777940765	325x265x130	18411777940762	335x280x270	6	8	192	384
		94078	8411777940789	530x325x130	18411777940786	545x340x300	6	4	72	168
		00254	8411777002548	120x106x20	18411777002545	250x225x140	24	15	2520	5760
		00243	8411777002432	208x100x20	18411777002439	375x225x130	24	10	1920	4080
		00242	8411777002425	260x115x20	18411777002422	245x240x290	24	12	864	2016
		00241	8411777002418	260x205x20	18411777002415	285x210x235	12	12	576	1296
		01923	8411777019232	312x283x20	18411777019239	320x300x270	12	8	384	768
		00256	8411777002562	470x265x20	18411777002569	480x290x250	12	6	288	648
		00393	8411777003934	138x19	18411777003931	150x110x90	48	21	12096	25200
		00394	8411777003941	210x57	18411777003948	230x170x130	36	21	6048	12852
		61390	8411777613904	176x162x150	18411777613901	485x190x310	6	9	162	378
		61392	8411777613928	265x162x150	18411777613925	475x275x310	6	6	108	252
		61393	8411777613935	325x176x150	18411777613932	530x335x320	6	5	90	210
		61391	8411777613911	325x265x150	18411777613918	530x340x350	6	5	90	180
		61397	8411777613973	530x325x150	18411777613970	540x340x545	6	4	48	96
		61376	8411777613768	60x203	18411777613765	250x250x220	16	12	960	1920
		61172	8411777611726	530x396x159	18411777611723	540x430x625	6	4	24	72
		68001	8411777680012	530x396x159	18411777680019	540x430x635	4	4	16	48
		60103	8411777601031	304x204x19	18411777601038	315x225x125	6	12	576	1296
		60102	8411777601024	404x304x24	18411777601021	410x320x150	6	6	252	540
		60101	8411777601017	504x304x34	18411777601014	510x330x145	4	5	140	300
		60858	8411777608580	604x404x24	18411777608587	610x410x110	4	3	120	240

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		60859	8411777608597	604x404x34	18411777608594	610x410x110	3	4	120	240
		04069	8411777040694	650x530x300	18411777040691	660x545x405	2	2	8	20
		04070	8411777040700	650x530x380	18411777040707	660x545x480	2	2	8	16
		04079	8411777040793	650x530x300	18411777040790	660x545x405	2	2	8	20
		04080	8411777040809	650x530x380	18411777040806	660x545x480	2	2	8	16
		04071	8411777040717	650x530x20	18411777040714	640x560x55	2	2	80	164
		74069	8411777740693	650x530x300	18411777740690	660x545x405	2	2	8	20
		74070	8411777740709	650x530x380	18411777740706	660x545x480	2	2	8	16
		74079	8411777740792	650x530x300	18411777740799	660x545x405	2	2	8	20
		74080	8411777740808	650x530x380	18411777740805	660x545x480	2	2	8	16
		74071	8411777740716	650x530x20	18411777740713	640x560x55	2	2	80	164
		61223	8411777612235	580x490x140	18411777612232	670x170x170	1	7	42	91
		01828	8411777018280	530x325x200	18411777018287	550x335x350	3	4	36	72
		01260	8411777012608	530x396x285	18411777012605	540x430x430	2	4	16	40
		01829	8411777018297	650x530x318	18411777018294	650x535x415	1	2	4	10
		00919	8411777009196	655x435x560	18411777009193	670x430x610	2	2	4	12
		00920	8411777009202	705x465x580	18411777009209	710x480x640	2	2	4	12
		00918	8411777009189	565x340x400	18411777009186	600x360x650	4	4	16	48
		09144	8411777091443	565x340x200	18411777091440	590x345x485	6	4	48	96
		09145	8411777091450	415x340x200	18411777091457	455x350x485	6	5	60	120
		09146	8411777091467	395x200x200	18411777091464	410x215x490	6	10	120	240
		09308	8411777093089	480x230x227	18411777093086	480x240x505	6	7	84	168
		09457	8411777094574	250x80x55	18411777094571	265x220x170	12	13	936	2028
		09459	8411777094598	280x120x120	18411777094595	430x270x180	6	7	252	504
		09469	8411777094697	330x150x140	18411777094694	570x170x215	4	8	160	320
		09265	8411777092655	126x110x120	18411777092652	340x150x130	6	18	864	1836
		31851	8411777318519	195x195x100	18411777318516	390x210x235	6	11	264	594
		31852	8411777318526	195x195x190	18411777318523	390x210x350	6	11	198	396
		31853	8411777318533	235x235x190	18411777318530	480x250x375	6	7	84	252
		31854	8411777318540	235x235x230	18411777318547	480x250x415	6	7	84	210
		31855	8411777318557	290x290x210	18411777318554	580x325x415	6	5	60	150
		31856	8411777318564	290x290x320	18411777318561	580x325x535	6	5	60	120

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		31857	8411777318571	290x290x400	18411777318578	580x325x615	6	5	30	90
		11851	8411777118515	195x195x100	18411777118512	390x210x235	6	11	264	594
		11852	8411777118522	195x195x190	18411777118529	390x210x350	6	11	198	396
		11853	8411777118539	235x235x190	18411777118536	480x250x375	6	7	84	252
		11854	8411777118546	235x235x230	18411777118543	480x250x415	6	7	84	210
		11855	8411777118553	290x290x210	18411777118550	580x325x415	6	5	60	150
		11856	8411777118560	290x290x320	18411777118567	580x325x535	6	5	60	120
		11857	8411777118577	290x290x400	18411777118574	580x325x615	6	5	30	90
		09292	8411777092921	530x325x65	18411777092928	535x340x390	6	5	60	150
		09293	8411777092938	530x325x100	18411777092935	535x340x390	6	5	60	150
		09297	8411777092976	325x265x100	18411777092973	335x285x350	6	9	162	324
		99863	8411777998636	530x325x100	18411777998633	540x355x555	7	5	35	140
		91184	8411777911840	380x265x155	18411777911847	385x275x485	6	8	96	192
		91185	8411777911857	380x265x230	18411777911854	385x275x600	6	6	36	108
		00446	8411777004467	ø 385x385	18411777004464	410x410x700	4	6	24	72
		00448	8411777004481	415x415x500	18411777004488	430x420x810	4	6	24	48
		70378	8411777703780	354x325x200	18411777703787	540x425x665	6	4	24	72
		73056	8411777730564	290x290x40	18411777730561	305X305X315	8	8	192	448
		31211	8411777312111	153x124x71	18411777312118	235x175x175	12	21	1512	3276
		31213	8411777312135	153x124x71	18411777312132	315x225x125	18	12	1728	3888
		61222	8411777612228	550x380x1745	18411777612225	625x95x1725	1	12	0	12
		03406	8411777034068	975x475x1.671	18411777034065	920x555x200	1	2	10	22
		00950	8411777009509	890 < 1.350x1.671	18411777009506	805x605x210	1	2	10	20
		00951	8411777009516	1.390 < 1.840 1.671	18411777009513	805x605x270	1	2	8	16
		00952	8411777009523	460x39,5x70	18411777009520	475x95x110	1	18	180	360
		18861	8411777188617	562X372X397	18411777188614	570x390x410	1	4	8	20
		18862	8411777188624	357X321X397	18411777188621	360x340x440	1	6	12	30
		19861	8411777198616	562X372X397	18411777198613	570x390x410	1	4	8	20
		19862	8411777198623	357X312X397	18411777198620	360x340x440	1	6	12	30
		18227	8411777182271	562x372x397	18411777182278	570x380x415	1	4	8	20
		18237	8411777182370	357x312x397	18411777182377	360x380x415	1	6	12	30
		18240	8411777182400	H100	18411777182407	230x170x115	1	21	189	420

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
HANDLING										
		08101	8411777081017	504x304x34	18411777081014	510x330x145	4	5	140	300
		00101	8411777001015	504x304x34	18411777001012	510x330x145	4	5	140	300
		02101	8411777021013	504x304x34	18411777021010	510x330x145	4	5	140	300
		03101	8411777031012	504x304x34	18411777031019	510x330x145	4	5	140	300
		05101	8411777051010	504x304x34	18411777051017	510x330x145	4	5	140	300
		07101	8411777071018	504x304x34	18411777071015	510x330x145	4	5	140	300
		60101	8411777601017	504x304x34	18411777601014	510x330x145	4	5	140	300
		22101	8411777221017	504x304x34	18411777221014	510x330x145	4	5	140	300
		08102	8411777081024	404x304x24	18411777081021	410x320x150	6	6	252	540
		00102	8411777001022	404x304x24	18411777001029	410x320x150	6	6	252	540
		02102	8411777021020	404x304x24	18411777021027	410x320x150	6	6	252	540
		03102	8411777031029	404x304x24	18411777031026	410x320x150	6	6	252	540
		05102	8411777051027	404x304x24	18411777051024	410x320x150	6	6	252	540
		07102	8411777071025	404x304x24	18411777071022	410x320x150	6	6	252	540
		60102	8411777601024	404x304x24	18411777601021	410x320x150	6	6	252	540
		22102	8411777221024	404x304x24	18411777221021	410x320x150	6	6	252	540
		08103	8411777081031	304x204x19	18411777081038	315x225x125	6	12	576	1296
		00103	8411777001039	304x204x19	18411777001036	315x225x125	6	12	576	1296
		02103	8411777021037	304x204x19	18411777021034	315x225x125	6	12	576	1296
		03103	8411777031036	304x204x19	18411777031033	315x225x125	6	12	576	1296
		05103	8411777051034	304x204x19	18411777051031	315x225x125	6	12	576	1296
		07103	8411777071032	304x204x19	18411777071039	315x225x125	6	12	576	1296
		60103	8411777601031	304x204x19	18411777601038	315x225x125	6	12	576	1296
		22103	8411777221031	304x204x19	18411777221038	315x225x125	6	12	576	1296
		00858	8411777008588	604x404x24	18411777008585	610x410x110	4	3	120	240
		22858	8411777228580	604x404x24	18411777228587	610x410x110	4	3	120	240
		03858	8411777038585	604x404x24	18411777038582	610x410x110	4	3	120	240
		05858	8411777058583	604x404x24	18411777058580	610x410x110	4	3	120	240
		07858	8411777078581	604x404x24	18411777078588	610x410x110	4	3	120	240
		60858	8411777608580	604x404x24	18411777608587	610x410x110	4	3	120	240
		32858	8411777328587	604x404x24	18411777328584	610x410x110	4	3	120	240

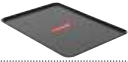
		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		00859	8411777008595	604x404x34	18411777008592	610x410x110	3	3	90	180
		22859	8411777228597	604x404x34	18411777228594	610x410x110	3	3	90	180
		03859	8411777038592	604x404x34	18411777038599	610x410x110	3	3	90	180
		05859	8411777058590	604x404x34	18411777058597	610x410x110	3	3	90	180
		07859	8411777078598	604x404x34	18411777078595	610x410x110	3	3	90	180
		60859	8411777608597	604x404x34	18411777608594	610x410x110	3	4	120	240
		32859	8411777328594	604x404x34	18411777328591	610x410x110	3	4	120	240
		00554	8411777005549	70x193	18411777005546	283x283x205	16	12	960	2112
		02554	8411777025547	70x193	18411777025544	283x283x205	16	12	960	2112
		05554	8411777055544	70x193	18411777055541	283x283x205	16	12	960	2112
		00555	8411777005556	70x233	18411777005553	283x283x245	16	12	768	1728
		02555	8411777025554	70x233	18411777025551	283x283x245	16	12	768	1728
		05555	8411777055551	70x233	18411777055558	283x283x245	16	12	768	1728
		00556	8411777005563	75x273	18411777005560	303x303x285	16	8	384	896
		02556	8411777025561	75x273	18411777025568	303x303x285	16	8	512	896
		05556	8411777055568	75x273	18411777055565	303x303x285	16	8	512	896
		00557	8411777005570	80x312	18411777005577	313x313x325	16	8	384	768
		02557	8411777025578	80x312	18411777025575	313x313x325	16	8	384	768
		05557	8411777055575	80x312	18411777055572	313x313x325	16	8	384	768
		61376	8411777613768	70x193	18411777613765	283x283x205	16	12	960	2112
		01376	8411777013766	70x193	18411777013763	283x283x205	16	12	960	2112
		01377	8411777013773	70x233	18411777013770	283x283x245	16	12	768	1728
		01378	8411777013780	75x273	18411777013787	303x303x285	16	8	384	896
		01379	8411777013797	80x312	18411777013794	313x313x325	16	8	384	768
		71276	8411777712768	70x193	18411777712765	283x283x205	16	12	960	2112
		71277	8411777712775	70x233	18411777712772	283x283x245	16	12	768	1728
		71278	8411777712782	75x273	18411777712789	303x303x285	16	8	384	896
		71279	8411777712799	80x312	18411777712796	313x313x325	16	8	384	768
		01380	8411777013803	60x162	18411777013800	250x250x175	16	12	1152	2496
		01381	8411777013810	60x210	18411777013817	250x250x220	16	15	1200	2400
		71280	8411777712805	60x162	18411777712802	250x250x120	16	12	1728	3648
		71281	8411777712812	60x210	18411777712819	250x250x220	16	12	960	1920

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		00847	8411777008472	75x270	18411777008479	310x310x290	16	8	384	896
		21376	8411777213760	70x193	18411777213767	283x283x205	16	12	960	2112
		21377	8411777213777	70x233	18411777213774	283x283x245	16	12	768	1728
		21378	8411777213784	75x273	18411777213781	303x303x285	16	8	384	896
		21379	8411777213791	80x312	18411777213798	313x313x325	16	8	384	768
		51376	8411777513761	70x193	18411777513768	283x283x205	16	12	960	2112
		51377	8411777513778	70x233	18411777513775	283x283x245	16	12	768	1536
		51378	8411777513785	75x273	18411777513782	303x303x285	16	8	384	896
		51379	8411777513792	80x312	18411777513799	313x313x325	16	8	384	768
		03377	8411777033771	75x212	8411777033771	283 x 283 x 245	16	12	768	1728
		03378	8411777033788	80x253	8411777033788	303 x 303 x 285	16	8	384	896
		01373	18411777013732	48x110	8411777013735	360x370x150	25	4	4	8
		01374	18411777013749	50x138	8411777013742	360x370x150	25	6	1050	2250
		01375	18411777013756	56x167	8411777013759	385x390x185	25	6	750	1800
		01474	8411777014749	325x265x100	18411777014746	530x335x320	6	5	90	210
		01473	8411777014732	325x176x100	18411777014739	360x335x310	6	6	108	252
		01472	8411777014725	325x176x150	18411777014722	530x335x320	6	5	90	210
		03784	8411777037847	300x150x20	18411777037844	230x170x115	6	21	1134	2520
		02784	8411777027848	300x150x20	18411777027845	230x170x115	6	21	1134	2520
		03785	8411777037854	176x108x190	18411777037851	325x190x210	3	14	210	420
		03786	8411777037861	176X162X190	18411777037868	355x345x210	4	6	120	240
		03787	8411777037878	265x162x190	18411777037875	485x275x200	3	6	90	198
		01362	8411777013629	176x108x190	18411777013626	325x185x203	3	14	210	462
		01367	8411777013674	176X162X190	18411777013671	350x345x210	4	6	120	240
		01358	8411777013582	265x162x190	18411777013589	485x275x200	3	6	90	198
		01360	8411777013605	354x325x195	18411777013602	380x345x220	1	6	30	60
		01359	8411777013599	354x325x195	18411777013596	380x345x220	1	6	30	60
		01363	8411777013636	380x225x195	18411777013633	385x270x205	1	8	40	88
		01361	8411777013612	380x225x195	18411777013619	385x270x205	1	8	40	88
		01368	8411777013681	290x290x320	18411777013688	310x320x480	3	8	48	96
		02368	8411777023680	85x55x45	18411777023687	230x170x115	6	21	1134	2520
		01366	8411777013667	157x243	18411777013664	530x360x275	6	5	120	240

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01365	8411777013650	147x215	18411777013657	485x310x250	6	5	120	270
		01364	8411777013643	116x164	18411777013640	385x255x190	6	7	210	504
		02366	8411777023666	157x243	18411777023663	530x355x260	6	5	120	240
		02365	8411777023659	147x215	18411777023656	485x315x245	6	5	120	270
		02364	8411777023642	116x164	18411777023649	390x250x185	6	7	210	504
		14129	8411777141292	300x205x60	18411777141299	315x225x322	24	12	864	2016
		14130	8411777141308	345x235x75	18411777141305	350x260x365	24	10	720	1440
		14131	8411777141315	435x285x80	18411777141312	435x290x230	12	6	288	720
		75132	841177751323	485x335x80	1841177751320	485x345x255	12	5	240	540
		75133	841177751330	540x385x80	1841177751337	535x395x263	12	4	192	384
		01129	8411777011298	300x205x60	18411777011295	315x225x322	24	12	864	2016
		01130	8411777011304	345x235x75	18411777011301	350x260x365	24	10	720	1440
		01131	8411777011311	435x285x80	18411777011318	435x290x230	12	6	288	720
		01132	8411777011328	485x335x80	18411777011325	485x345x255	12	5	240	540
		01133	8411777011335	540x385x80	18411777011332	535x395x263	12	4	192	384
		01134	8411777011342	440x350x160	18411777011349	465x385x490	12	5	120	240
		01170	8411777011700	530x396x139	18411777011707	530x410x445	6	4	48	120
		01171	8411777011717	530x396x205,5	18411777011714	530x410x520	6	4	48	96
		03171	8411777031715	530x396x205,5	18411777031712	530x410x520	6	4	48	96
		01178	8411777011786	432x332x12	18411777011783	445x335x150	12	6	504	1080
		01179	8411777011793	370x215x10	18411777011790	375x225x130	12	10	960	2040
		01180	8411777011809	416x262x10	18411777011806	420x275x130	12	7	672	1428
		01182	8411777011823	375x300x12	18411777011820	380x310x155	12	8	672	1344
		00282	8411777002821	530x325x65	18411777002828	530x335x455	12	5	120	300
		00283	8411777002838	530x325x100	18411777002835	535x335x470	12	4	96	192
		00290	8411777002906	530x325x100	18411777002903	530x335x455	4	5	40	100
		01070	8411777010703	130x60	18411777010700	275x150x180	24	20	2880	5760
		01071	8411777010710	170x80	18411777010717	360x190x190	24	12	1440	3456
		01072	8411777010727	235x110	18411777010724	250x250x265	12	15	720	1440
		01073	8411777010734	280x140	18411777010731	305x305x305	12	8	288	672
		01074	8411777010741	325x160	18411777010748	345x345x260	6	6	144	288
		01075	8411777010758	380x180	18411777010755	400x400x295	6	6	108	252

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91072	8411777010727	235x110	18411777010724	250x250x265	12	15	720	1440
		91073	8411777010734	280x140	18411777010731	305x305x305	12	8	288	672
		91074	8411777010741	325x160	18411777010748	345x345x260	6	6	144	288
		91075	8411777010758	380x180	18411777010755	400x400x295	6	6	108	252
		00252	8411777002524	310x120	18411777002521	315x315x310	10	8	240	560
		00253	8411777002531	355x140	18411777002538	360x360x300	8	6	144	336
		01076	8411777010765	235x120	18411777010762	250x250x375	6	7	126	252
		01082	8411777010826	235x105	18411777010823	245x250x305	12	15	540	1260
		01083	8411777010833	280x123	18411777010830	290x300x375	12	8	192	576
		00483	8411777004832	280x172	18411777004839	400x400x295	5	6	90	210
		01121	8411777011212	294x224x112	18411777011219	305x240x250	12	12	576	1296
		01123	8411777011236	400x298x130	18411777011233	405x305x260	12	8	384	768
		00679	8411777006799	290x290	18411777006796	310x320x480	6	8	96	192
		09985	8411777099852	133x22,3	18411777099859	265x220x160	10	15	900	2100
		91003	8411777910034	239x30,4	18411777910031	380x330x135	10	6	480	1020
		91004	8411777910041	286X33	18411777910048	430x360x135	10	6	480	1020
		91005	8411777910058	332,5x35	18411777910055	470x410x120	10	4	360	760
SERVING AND DISPLAY										
		01052	8411777010529	370x334x43	18411777010526	365x345x145	12	6	504	1080
		31052	8411777310520	370x334x43	18411777310527	365x345x145	12	6	504	1080
		91052	8411777910522	370x334x43	18411777910529	365x345x145	12	6	504	1080
		81052	8411777810525	370x334x78	18411777810522	380x385x455	6	6	72	180
		41050	8411777410503	370x334x43	18411777410500	365x345x145	12	6	504	1080
		31050	8411777310506	370x334x43	18411777310503	365x345x145	12	6	504	1080
		61050	8411777610507	370x334x43	18411777610504	365x345x145	12	6	504	1080
		21050	8411777210509	370x334x43	18411777210506	365x345x145	12	6	504	1080
		91050	8411777910508	370x334x43	18411777910505	365x345x145	12	6	504	1080
		81050	8411777810501	370x334x78	18411777810508	380x385x455	6	6	72	180
		61224	8411777612242	750x430x1545	18411777612249	820x95x1480	1	10	0	10
		41046	8411777410466	350x270x20	18411777410463	360x285x95	12	8	1056	2304
		61046	8411777610460	350x270x20	18411777610467	360x285x95	12	8	1056	2304
		17046	8411777170469	350x270x20	18411777170466	360x285x95	12	8	1056	2304

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		18046	8411777180468	350x270x20	18411777180465	360x285x95	12	8	1056	2304
		19046	8411777190467	350x270x20	18411777190464	360x285x95	12	8	1056	2304
		22046	8411777220461	350x270x20	18411777220468	360x285x95	12	8	1056	2304
		41047	8411777410473	416x305x22	18411777410470	425x320x110	12	6	720	1440
		61047	8411777610477	416x305x22	18411777610474	425x320x110	12	6	720	1440
		17047	8411777170476	416x305x22	18411777170473	425x320x110	12	6	720	1440
		18047	8411777180475	416x305x22	18411777180472	425x320x110	12	6	720	1440
		19047	8411777190474	416x305x22	18411777190471	425x320x110	12	6	720	1440
		22047	8411777220478	416x305x22	18411777220475	425x320x110	12	6	720	1440
		41048	8411777410480	458x355x25	18411777410487	460x365x110	12	5	600	1200
		61048	8411777610484	458x355x25	18411777610481	460x365x110	12	5	600	1200
		17048	8411777170483	458x355x25	18411777170480	460x365x110	12	5	600	1200
		18048	8411777180482	458x355x25	18411777180489	460x365x110	12	5	600	1200
		19048	8411777190481	458x355x25	18411777190488	460x365x110	12	5	600	1200
		22048	8411777220485	458x355x25	18411777220482	460x365x110	12	5	600	1260
		49049	8411777490499	530x370x25	18411777490496	540x380x100	12	4	528	1104
		69049	8411777690493	530x370x25	18411777690490	540x380x100	12	4	528	1104
		39049	8411777390492	530x370x25	18411777390499	540x380x100	12	4	528	1104
		79049	8411777790490	530x370x25	18411777790497	540x380x100	12	4	528	1104
		59049	8411777590496	530x370x25	18411777590493	540x380x100	12	4	528	1104
		29049	8411777290495	530x370x25	18411777290492	540x380x100	12	4	528	1104
		19049	8411777190498	530x370x25	18411777190495	540x380x100	12	4	528	1104
		61216	8411777612167	550x430x1845	18411777612164	620x142x1670	1	8	0	8
		01021	8411777010215	200x150x12	18411777010212	230x170x115	24	21	4536	10080
		41021	8411777410213	200x150x12	18411777410210	230x170x115	24	21	4536	10080
		01022	8411777010222	280x190x12	18411777010229	300x220x120	24	13	2808	5928
		41022	8411777410220	280x190x12	18411777410227	300x220x120	24	13	2808	5928
		01023	8411777010239	350x240x12	18411777010236	390x275x130	24	9	1728	3672
		14023	8411777140233	350x240x12	18411777140230	390x275x175	24	9	1296	2808
		01024	8411777010246	420x300x12	18411777010243	440x335x130	24	5	960	2040
		14024	8411777140240	420x300x12	18411777140247	440x335x130	24	5	960	2040
		01225	8411777012257	500x360x12	18411777012254	540x400x85	12	4	576	1296

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		41225	8411777412255	500x360x12	18411777412252	540x400x85	12	4	576	1296
		01016	8411777010161	280x200x15	18411777010168	290x230x140	12	13	1092	2496
		14016	8411777140165	280x200x15	18411777140162	290x230x140	12	13	1092	2496
		01017	8411777010178	350x250x20	18411777010175	365x265x165	12	9	648	1404
		14017	8411777140172	350x250x20	18411777140179	365x265x180	12	9	648	1296
		01018	8411777010185	420x300x25	18411777010182	430x310x200	12	6	360	792
		14018	8411777140189	420x300x25	18411777140186	430x310x200	12	6	360	792
		41040	8411777410404	200x150x40	18411777410401	225x170x170	24	20	2880	6240
		01040	8411777010406	200x150x40	18411777010403	225x170x170	24	20	2880	6240
		41041	8411777410411	280x190x40	18411777410418	295x220x170	24	13	1872	4056
		01041	8411777010413	280x190x40	18411777010410	295x220x170	24	13	1872	4056
		41042	8411777410428	350x240x40	18411777410425	385x270x200	24	8	960	2112
		01042	8411777010420	350x240x40	18411777010427	385x270x200	24	8	960	2112
		00291	8411777002913	530x325x36	18411777002910	545x350x170	6	4	144	312
		00288	8411777002883	325x265x118	18411777002880	330x280x480	4	8	64	128
		00289	8411777002890	530x325x82	18411777002897	535x340x390	4	5	40	100
		91760	8411777917606	351x51x33	18411777917603	225x125x235	16	32	2048	4608
		01761	8411777017610	51x51x55	18411777017617	220x210x240	16	15	960	2160
		41761	8411777417618	51x51x55	18411777417615	220x210x240	16	15	960	2160
		91761	8411777917613	51x51x55	18411777917610	220x210x240	16	15	960	2160
		01762	8411777017627	80x80x15	18411777017624	340x100x100	8	27	2376	4968
		41762	8411777417625	80x80x15	18411777417622	340x100x100	8	27	2376	4968
		01763	8411777017634	70x70x23	18411777017631	240x160x175	8	24	1152	2496
		41763	8411777417632	70x70x23	18411777417639	240x160x175	8	24	1152	2496
		91763	8411777917637	70x70x23	18411777917634	240x160x175	8	24	1152	2496
		01764	8411777017641	127x127x15	18411777017648	270x230x150	12	14	1176	2520
		41764	8411777417649	127x127x15	18411777417646	270x230x150	12	14	1176	2520
		91764	8411777917644	127x127x15	18411777917641	270x230x150	12	14	1176	2520
		01765	8411777017658	107x107x35	18411777017655	345x235x240	12	11	528	1188
		41765	8411777417656	107x107x35	18411777417653	345x235x240	12	11	528	1188
		91765	8411777917651	107x107x35	18411777917658	345x235x240	12	11	528	1188
		01766	8411777017665	280x280x15	18411777017662	295x135x300	5	22	330	770

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		41766	8411777417663	280x280x15	18411777417660	295x135x300	5	22	330	770
		91766	8411777917668	280x280x15	18411777917665	295x135x300	5	22	330	770
		01767	8411777017672	480x240x17	18411777017679	505x270x170	10	6	360	780
		41767	8411777417670	480x240x17	18411777417677	505x270x170	10	6	360	780
		91767	8411777917675	480x240x17	18411777917672	505x270x170	10	6	360	780
		01768	8411777017689	200x70x8	18411777017686	220x160x230	12	26	1248	3120
		41768	8411777417687	200x70x8	18411777417684	220x160x230	12	26	1248	3120
		91768	8411777917682	200x70x8	18411777917689	220x160x230	12	26	1248	3120
		01769	8411777017696	121x42x20	18411777017693	250x250x150	16	12	1344	2880
		41769	8411777417694	121x42x20	18411777417691	250x250x150	16	12	1344	2880
		91769	8411777917699	121x42x20	18411777917696	250x250x150	16	12	1344	2880
		01770	8411777017702	90x22x4	18411777017709	315x105x270	20	26	2080	4160
		41770	8411777417700	90x22x4	18411777417707	315x105x270	20	26	2080	4160
		91770	8411777917705	90x22x4	18411777917702	315x105x270	20	26	2080	4160
		01734	8411777017344	119x40x20	18411777017341	300x205x220	8	16	640	1280
		41734	8411777417342	119x40x20	18411777417349	300x205x220	8	16	640	1280
		91734	8411777917347	119x40x20	18411777917344	300x205x220	8	16	640	1280
		91735	8411777917354	56x43	18411777917351	250x205x175	4	18	432	936
		01736	8411777017368	60x64	18411777017365	255x205x270	4	18	288	576
		41736	8411777417366	60x64	18411777417363	255x205x270	4	18	288	576
		91736	8411777917361	60x64	18411777917368	255x205x270	4	18	288	576
		01739	8411777017399	98x20x11	18411777017396	300x205x245	8	16	512	1152
		41739	8411777417397	98x20x11	18411777417394	300x205x245	8	16	512	1152
		91739	8411777917392	98x20x11	18411777917399	300x205x245	8	16	512	1152
		91742	8411777917422	340x209x19	18411777917429	350x230x305	5	11	165	385
		01743	8411777017436	104x160x18	18411777017433	350x230x335	12	11	396	792
		41743	8411777417434	104x160x18	18411777417431	350x230x335	12	11	396	792
		91743	8411777917439	104x160x18	18411777917436	350x230x335	12	11	396	792
		01744	8411777017443	97x79x15	18411777017440	205x205x132	4	20	640	1360
		41744	8411777417441	97x79x15	18411777417448	205x205x132	4	20	640	1360
		91744	8411777917446	97x79x15	18411777917443	205x205x132	4	20	640	1360
		01745	8411777017450	90x84x32	18411777017457	205x205x230	4	20	320	800

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		41745	8411777417458	90x84x32	18411777417455	205x205x230	4	20	320	800
		91745	8411777917453	90x84x32	18411777917450	205x205x230	4	20	320	800
		09484	8411777094840	215x67	18411777094847	230x230x230	12	15	720	1800
		09485	8411777094857	240x67	18411777094854	255x255x260	12	12	576	1152
		09486	8411777094864	265x67	18411777094861	280x280x240	12	12	576	1296
		09891	8411777098916	290x67	18411777098913	310x310x250	12	8	384	864
		09892	8411777098923	315x67	18411777098920	335x335x255	12	6	288	648
		99484	8411777994843	215x67	18411777994840	230x230x230	12	15	720	1800
		99485	8411777994850	240x67	18411777994857	255x255x260	12	12	576	1152
		99486	8411777994867	265x67	18411777994864	280x280x240	12	12	576	1296
		99891	8411777998919	290x67	18411777998916	310x310x250	12	8	384	864
		99892	8411777998926	315x67	18411777998923	335x335x255	12	6	288	648
		09515	8411777095151	235x110	18411777095158	250x250x265	12	15	720	1440
		09510	8411777095106	280x140	18411777095103	305x305x305	12	8	288	672
		09511	8411777095113	325x160	18411777095110	345x345x260	6	6	144	288
		09512	8411777095120	380x180	18411777095127	400x400x295	6	6	108	252
		00202	8411777002029	82x62	18411777002026	250x175x235	36	18	2592	5832
		00203	8411777002036	85x90	18411777002033	250x175x275	36	18	2592	5184
		00204	8411777002043	89x119	18411777002040	260x175x320	36	18	1944	4536
		00321	8411777003217	71x98	18411777003214	275x170x140	36	18	4536	10368
		00322	8411777003224	82x114	18411777003221	290x170x180	36	18	3888	7776
		00323	8411777003231	92x127	18411777003238	340x285x185	36	14	2520	6048
		00497	8411777004979	81x142	18411777004976	305x240x250	36	12	1728	3888
		91645	8411777916456	59x51x154	18411777916453	360x245x325	48	9	1296	3024
		91646	8411777916463	79x79x188	18411777916460	520x360x410	48	4	384	960
		91647	8411777916470	84x84x212	18411777916477	550x370x450	48	4	384	960
		91648	8411777916487	67x67x222	18411777916484	450x310x485	48	6	576	1152
		91649	8411777916494	117x117x210	18411777916491	500x380x465	24	4	192	384
		91643	8411777916432	87x97	18411777916439	380x380x330	48	6	864	1728
		91642	8411777916425	77x157	18411777916422	510x345x350	48	5	720	1440
		91644	8411777916449	119x169	18411777916446	510x390x370	24	4	192	576
		91641	8411777916418	86x225	18411777916415	540x370x290	24	4	288	672

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91659	8411777916593	140x97x155	18411777916590	470x365x355	24	5	360	720
		91660	8411777916609	47x76	18411777916606	335x230x285	72	11	2376	6336
		91661	8411777916616	80x226	18411777916613	530x355x500	48	4	384	768
		91662	8411777916623	82x150	18411777916620	395x355x350	48	6	864	1728
		02202	8411777022027	82x62	18411777022024	250x175x235	36	18	2592	5832
		02203	8411777022034	85x90	18411777022031	250x175x275	36	18	2592	5184
		02204	8411777022041	89x119	18411777022048	260x175x320	36	18	1944	4536
		02321	8411777023215	71x98	18411777023212	275x170x140	36	20	5040	11520
		02322	8411777023222	82x114	18411777023229	290x170x180	36	18	3888	7776
		02323	8411777023239	92x127	18411777023236	340x285x185	36	14	2520	6048
		02497	8411777024977	81x142	18411777024974	305x240x250	36	12	1728	3888
		02645	8411777026452	59x51x154	18411777026459	360x245x325	48	9	1296	3024
		41646	8411777416468	79x79x188	18411777416465	520x360x410	48	4	384	960
		41647	8411777416475	84x84x212	18411777416472	550x370x450	48	4	384	960
		41648	8411777416482	67x67x222	18411777416489	450x310x485	48	6	576	1152
		41649	8411777416499	117x117x210	18411777416496	500x380x465	24	4	192	384
		41643	8411777416437	87x97	18411777416434	380x380x330	48	6	864	1728
		41642	8411777416420	77x157	18411777416427	510x345x350	48	5	720	1440
		41644	8411777416444	119x169	18411777416441	510x390x370	24	4	192	576
		41641	8411777416413	86x225	18411777416410	540x370x290	24	4	288	672
		41659	8411777416598	140x97x155	18411777416595	470x365x355	24	5	360	720
		41660	8411777416604	47x76	18411777416601	335x230x285	72	11	2376	6336
		41661	8411777416611	80x226	18411777416618	530x355x500	48	4	384	768
		41662	8411777416628	82x150	18411777416625	395x355x350	48	6	864	1728
		91700	8411777917002	216	18411777917009	270x110x100	12	28	3696	7728
		91701	8411777917019	268	18411777917016	330x115x105	12	24	2880	6048
		91702	8411777917026	330	18411777917023	390x105x105	12	22	2640	5544
		91703	8411777917033	333x73	18411777917030	345x145x105	12	16	1920	4032
		41703	8411777417038	333x73	18411777417035	345x145x105	12	16	1920	4032
		01703	8411777017030	333x73	18411777017037	345x145x105	12	16	1920	4224
		91704	8411777917040	333x73	18411777917047	345x145x105	12	17	2040	4284
		41704	8411777417045	333x73	18411777417042	345x145x100	12	16	2112	4416

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		91705	8411777917057	230	18411777917054	260x150x170	12	21	1512	3276
		41705	8411777417052	230	18411777417059	260x150x170	12	21	1512	3276
		01705	8411777017054	230	18411777017051	260x150x170	12	21	1512	3276
		91706	8411777917064	230	18411777917061	265x120x170	12	27	1944	4212
		41706	8411777417069	230	18411777417066	265x120x170	12	27	1944	4212
		01706	8411777017061	230	18411777017068	345x145x105	12	16	1920	4224
		09673	8411777096738	115x200	18411777096735	420x245x215	6	8	240	480
		09674	8411777096745	130x200	18411777096742	450x265x220	6	7	210	420
		91006	8411777910065	115x200	18411777910062	420x245x215	6	8	240	480
		91007	8411777910072	130x200	18411777910079	450x265x220	6	7	210	420
		02080	8411777020801	230x110x260	18411777020808	400x300x270	6	8	192	384
		01401	8411777113978	167x119x130	18411777113975	265x160x270	6	20	480	960
		01402	8411777113985	167x119x180	18411777113982	265x160x325	6	20	360	840
		01403	8411777113992	167x119x232	18411777113999	265x160x370	6	20	240	720
		11401	8411777114012	167x119x130	18411777114019	365x340x150	6	6	252	540
		11402	8411777114029	167x119x180	18411777114026	365x340x200	6	6	180	396
		11403	8411777114036	167x119x232	18411777114033	365x340x250	6	6	144	324
		21401	8411777214019	167x119x130	18411777214016	265x160x270	6	20	480	960
		21402	8411777214026	167x119x180	18411777214023	265x160x325	6	20	360	840
		21403	8411777214033	167x119x232	18411777214030	265x160x370	6	20	240	720
		31401	8411777314016	167x119x130	18411777314013	365x340x150	6	6	252	540
		31402	8411777314023	167x119x180	18411777314020	365x340x200	6	6	180	396
		31403	8411777314030	167x119x232	18411777314037	365x340x250	6	6	144	324
		71401	8411777714014	167x119xh130	8411777714014	365x340x150	6	6	252	540
		71402	8411777714021	167x119xh180	8411777714021	365x340x200	6	6	180	396
		71403	8411777714038	167x119xh232	8411777714038	365x340x250	6	6	144	324
		01400	8411777113961	119x119x41	18411777113968	135x125x155	6	48	2016	4032
		21400	8411777214002	119x119x41	18411777214009	135x125x155	6	48	2016	4032
		41128	8411777411289	530x325x100	18411777411286	540x355x555	10	5	50	200
		09863	8411777098633	530x325x100	18411777098630	540x355x555	7	5	35	140
		02037	8411777020375	112x25	18411777020372	235x235x380	24 (set4)	15	720	2160
		02077	8411777020771	160x130x105	18411777020778	450x270x125	6	7	336	756

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01010	8411777010109	280x110x48	18411777010106	286x240x256	12	12	576	1152
		02038	8411777020382	115x140	18411777020389	340x240x440	48	11	1056	2640
		01049	8411777010499	212x138x21	18411777010496	285x220x155	24	14	2352	4704
		01068	8411777010680	97x137	18411777010687	335x235x270	24	10	960	1920
		01475	8411777014756	325x265x150	18411777014753	535x345x355	4	4	48	96
		01064	8411777010642	156x81x131	18411777010649	245x162x281	6	21	378	1008
		01037	8411777010376	366x297x60	18411777010373	370x305x230	6	8	192	480
		61217	8411777612174	1030x500x980	18411777612171	240x545x915	1	6	6	12
		61221	8411777612211	950x500x945	18411777612218	515x250x870	1	6	6	12
		61218	8411777612181	330x230x175	18411777612188	330x248x195	1	10	50	110
		61219	8411777612198	330x230x560	18411777612195	385x275x600	1	8	8	24
		71134	8411777711341	440x350x160	18411777711348	465x385x490	12	5	120	240
		71170	8411777711709	530x396x139	18411777711706	530x410x445	6	4	48	120
		71171	8411777711716	530x396x205,5	18411777711713	530x410x520	6	4	48	96
		07498	8411777074989	350x260x145	18411777074986	440x270x370	3	7	63	126
		07499	8411777074996	350x260x145	18411777074993	440x270x370	3	7	63	126
		07500	8411777075009	350x260x145	18411777075006	440x270x370	3	7	63	126
		07501	8411777075016	450x349x195	18411777075013	395x360x460	2	6	24	60
		07502	8411777075023	450x349x195	18411777075020	395x360x460	2	6	24	60
		07503	8411777075030	450x349x195	18411777075037	395x360x460	2	6	24	60
TRANSPORT										
		41500	8411777415003	420x657x379	18411777415000	660x400x435	1	3	6	15
		41819	8411777418196	680x477x620	18411777418193	690x500x650	1	2	2	6
		41818	8411777418189	710x530x230	18411777418186	735x550x270	1	2	8	16
		01810	8411777018105	420x230x470	18411777018102	430x250x485	1	7	14	28
		01172	8411777011724	530x396x159	18411777011721	540x430x625	6	4	24	72
		91172	8411777911727	530x396x159	18411777911724	540x430x625	6	4	24	72
		01173	8411777011731	530x396x225,5	18411777011738	540x425x665	6	4	24	72
		91173	8411777911734	530x396x225,5	18411777911731	540x425x665	6	4	24	72
		01183	8411777011830	530x396x378,5	18411777011837	540x425x625	4	4	16	48
		91183	8411777911833	530x396x378,5	18411777911830	540x425x625	4	4	16	48
		00545	8411777005457	830x460x180	18411777005454	845x473x555	6	2	24	48

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01850	8411777018501	600x395x410	18411777018508	610x400x745	6	4	24	72
		01870	8411777018709	655x435x455	18411777018706	660x450x735	4	2	8	24
		01890	8411777018907	705x465x480	18411777018904	720x480x780	4	2	8	16
CLEANING										
		31215	8411777312159	467x435x620	18411777312156	820x450x435	3	2	12	30
		51215	8411777512153	467x435x620	18411777512150	820x450x435	3	2	12	30
		71215	8411777712157	467x435x620	18411777712154	820x450x435	3	2	12	30
		03403	8411777034037	490x520x655	18411777034034	540x480x1020	3	2	6	12
		05403	8411777054035	490x520x655	18411777054032	540x480x1020	3	2	6	12
		07403	8411777074033	490x520x655	18411777074030	540x480x1020	3	2	6	12
		06403	8411777064034	490x520x655	18411777064031	540x480x1020	3	2	6	12
		03404	8411777034044	490x530x800	18411777034041	550x500x1090	3	2	6	12
		05404	8411777054042	490x530x800	18411777054049	550x500x1090	3	2	6	12
		07404	8411777074040	490x530x800	18411777074047	550x500x1090	3	2	6	12
		06404	8411777064041	490x530x800	18411777064048	550x500x1090	3	2	6	12
		03405	8411777034051	460x560x940	18411777034058	550x500x1210	3	2	6	6
		05405	8411777054059	460x560x940	18411777054056	550x500x1210	3	2	6	6
		07405	8411777074057	460x560x940	18411777074054	550x500x1210	3	2	6	6
		06405	8411777064058	460x560x940	18411777064055	550x500x1210	3	2	0	6
		40400	8411777404007	424x262x420	8411777404007	425x275x855	4	8	32	64
		43400	8411777434004	424x262x420	8411777434004	425x275x855	4	8	32	64
		45400	8411777454002	424x262x420	8411777454002	425x275x855	4	8	32	64
		47400	8411777474000	424x262x420	8411777464001	425x275x855	4	8	32	64
		46400	8411777464001	424x262x420	8411777444003	425x275x855	4	8	32	64
		44400	8411777444003	424x262x420	8411777444003	425x275x855	4	8	32	64
		40271	8411777402713	310x335x420	8411777402713	670x315x845	4	4	16	32
		43271	8411777432710	310x335x420	8411777432710	670x315x845	4	4	16	32
		45271	8411777452718	310x335x420	8411777452718	670x315x845	4	4	16	32
		47271	8411777472716	310x335x420	8411777472716	670x315x845	4	4	16	32
		46271	8411777462717	310x335x420	8411777462717	670x315x845	4	4	16	32
		44271	8411777442719	310x335x420	8411777442719	670x315x845	4	4	16	32
		40275	8411777402751	435x300x635	8411777402751	430x300x810	4	6	24	48

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		43275	8411777432758	435x300x635	8411777432758	430x300x810	4	6	24	48
		45275	8411777452756	435x300x635	8411777452756	430x300x810	4	6	24	48
		47275	8411777472754	435x300x635	8411777472754	430x300x810	4	6	24	48
		46275	8411777462755	435x300x635	8411777462755	430x300x810	4	6	24	48
		44275	8411777442757	435x300x635	8411777442757	430x300x810	4	6	24	48
		08271	8411777082717	310x335x420	18411777082714	670x315x845	4	4	16	32
		40249	8411777146600	370x265x265	18411777146607	400x290x545	6	8	96	192
		40250	8411777146617	Ø 290x290	18411777146614	315x320x555	6	8	48	192
		14660	8411777146600	370x265x265	18411777146607	400x290x545	6	8	96	192
		14661	8411777146617	Ø 290x290	18411777146614	315x320x555	6	8	48	192
		42865	8411777428652	370x383x370	18411777428659	400x290x545	6	8	96	192
		42866	8411777428669	Ø 290x290	18411777428669	315x320x555	6	8	48	192
		61220	8411777612204	210x300x630	18411777612201	650x375x320	10	3	90	210
		88249	8411777882492	370x265x265	18411777882499	400x290x545	6	8	96	192
		88250	8411777882508	290x290	18411777882505	315x320x555	6	8	48	192
		88252	8411777882522	310x120	18411777882529	315x315x310	10	8	240	560
		88255	8411777882553	450x175	18411777882550	455x455x325	6	4	72	168
		81090	8411777810907	162x119x58	18411777810904	240x170x124	12	20	1920	4320
		81091	8411777810914	238x160x58	18411777810911	240x170x190	12	20	1200	2880
		81092	8411777810921	326x240x58	18411777810928	330x248x195	12	10	600	1320
		00300	8411777003002	350x250x280	18411777003009	762x285x360	3	4	36	72
		00301	8411777003019	350x250x190	18411777003016	771x265x360	4	4	48	96
		00302	8411777003026	265x180x185	18411777003023	745x190x275	4	6	96	192
		00303	8411777003033	265x180x185	18411777003030	745x190x275	4	6	96	192
		81094	8411777810945	380x265x230	18411777810942	385x275x600	6	8	48	144
		08317	8411777083172	530x396x242	18411777083179	540x425x665	6	4	24	72
		91177	8411777911772	530x396x378	18411777911779	540x425x665	4	4	16	48
		03315	8411777033153	830x460x180	18411777033150	845x473x555	6	2	24	48



FOOD SAFETY INNOVATION

www.araven.com



LDPE Polyethylene
-40° +90°



 Polypropylene
-40° +95°



PS
-20° +80°



 Polycarbonate
-40° +99°



 Polyamide
-40° +70°



 Aluminium



High-density
Polyethylene
-40° +90°



 Acrylonitrile
butadiene styrene
-40° +80°
ABS



 SAN
Styrene
acrylonitrile
-40° +90°



 Expanded Polypropylene
-40° +120°




 Methacrylate
 -40° +70°
 PMMA



SI Silicone
-40° +230°



FOOD SAFETY INNOVATION

Official Sponsor



Collaborating chefs



araven
GROUP