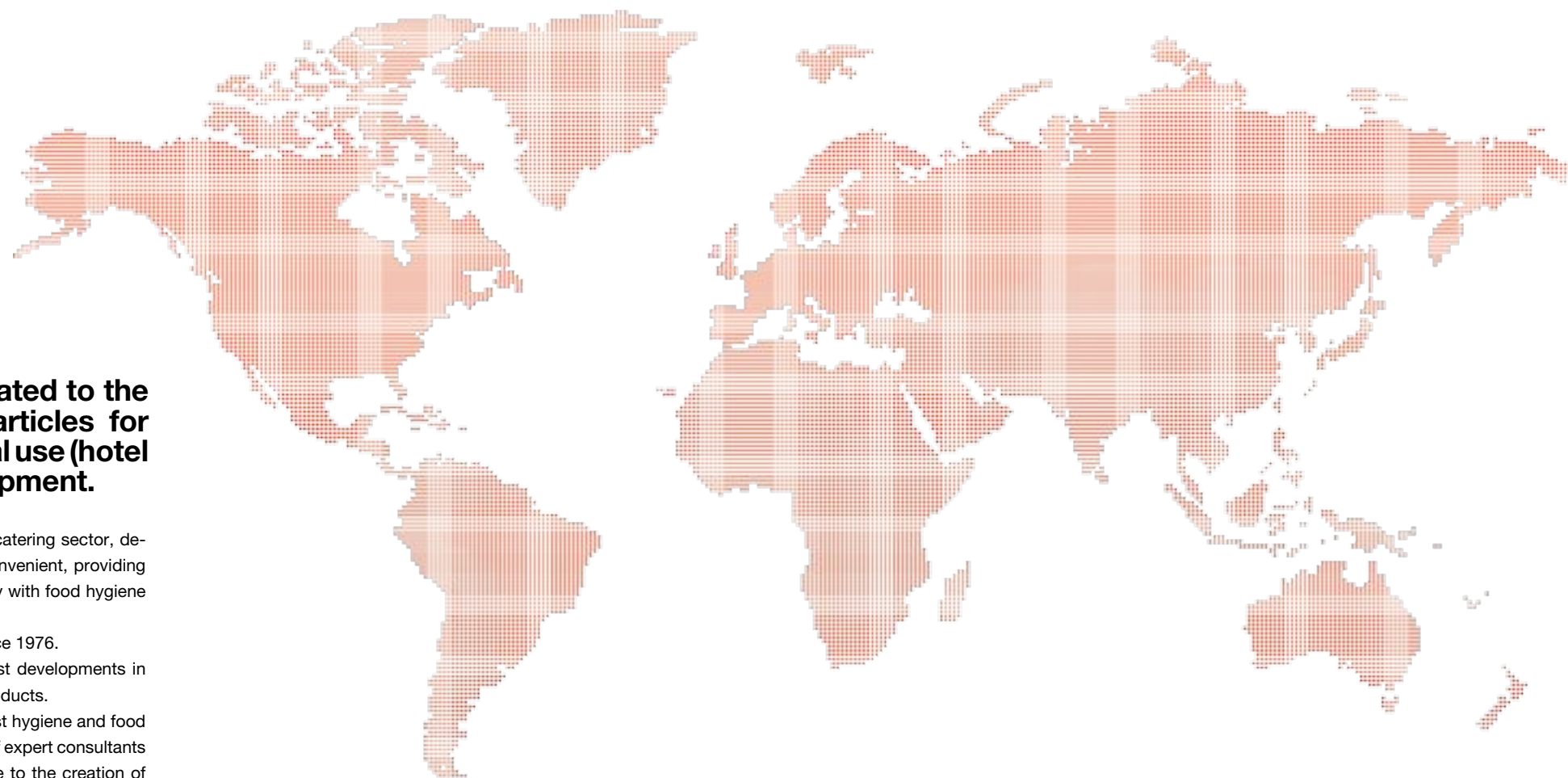




Pol. Malpica, Calle E-7
50055 Zaragoza (Spain)
Tel: +34 976 465 200
Fax: + 34 976 574 299
www.araven.com

V01 / 01-2012



Araven is an international company dedicated to the design, manufacture and marketing of articles for domestic use (home) as well as professional use (hotel and catering sector) and commercial equipment.

EN

- Araven is at the service of professionals in the hotel and catering sector, developing work tools that are easy to use, versatile and convenient, providing total guarantee of food hygiene and helping you to comply with food hygiene requirements in your daily work.
- The company has extensive experience in the market: Since 1976.
- Araven is committed to innovation, incorporating the latest developments in materials, production processes and systems into their products.
- Araven's products are designed to comply with the strictest hygiene and food safety recommendations (HACCP), with the collaboration of expert consultants in this field as well as the opinion of chefs who contribute to the creation of designs that are as functional as possible.
- Araven's products are of proven quality and are present in Europe's most prestigious kitchens, as a leading brand.
- Araven has a commitment with its customers to offer top-quality service and personalised attention, making the success of its customers the success of Araven as well.

Araven est une compagnie internationale consacrée à la conception, la fabrication et la commercialisation d'articles à usage domestique (foyer) et à usage professionnel (hôtellerie) ainsi qu'à l'équipement commercial.

FR

- Araven est au service des professionnels de l'hôtellerie offrant des outils de travail faciles et pratiques à utiliser, versatiles, avec toutes les garanties en matière d'hygiène alimentaire qui favorisent le respect de ces exigences et l'exécution du travail quotidien.
- Elle possède une longue expérience sur le marché: depuis 1976.
- Araven joue sur l'innovation et incorpore à ses produits les toutes dernières nouveautés en matériaux, processus et système de production.
- Les produits d'Araven sont conçus suivant les recommandations les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (APPCC/HACCP) et l'entreprise dispose de la collaboration d'experts conseils en la matière et de cuisiniers qui apportent leur point de vue afin d'orienter la conception à la fonctionnalité.
- La qualité de ses produits est validée par leur présence dans les cuisines de plus grand renom d'Europe où ils occupent la première place et sont leaders.
- Araven s'engage auprès de ses clients à assurer un service et une attention personnalisée et de qualité, garantie du succès de ses clients qui devient, dès lors le sien.

Certification Certificats



**R.G.S.A.
39.04328/Z**

- Quality Management System certification in compliance with ISO 9001 standards.-
Certificat de Système de Gestion de Qualité conforme à la norme ISO 9001.
- Registered in the General Food Health Register of the Spanish Agency of Food Health and Nutrition. R.D. 191/2011.
- Inscrite au Registre Général Sanitaire des Aliments de l'Agence Espagnole de Sécurité Alimentaire et Nutrition. R.D. 191/2011.



- Compliance with all European regulations regarding materials and objects intended for food contact.
Technical-Health Regulations for plastic materials for food use: Reg. (EC) 1935/2004 Reg. (EC) 10/2011 Reg (EC) 1907/2006 (REACH).
- Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et aux objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
Réglementation Technico-Sanitaire pour les matières plastiques à usage alimentaire: Rég. (CE) 1935/2004 Rég. (CE) 10/2011 Rég. (CE) 1907/2006 (REACH).



- All our plastic products are manufactured with 100% recyclable raw materials.
- L'ensemble de ses produits plastiques sont fabriqués avec de la Matière Première 100% Recyclable.



- The company is affiliated to the Ecoembes Integrated Management System for compliance with regulations on packaging and packaging waste, Directive 94/62/EC and 2004/12/EC.
- Entreprise adhérente au Système Intégré de Gestion Ecoembes visant le respect des Réglementations relatives aux Emballages et Déchets d'Emballages Directive 94/62/CE et 2004/12/CE.

ARAVEN is a guarantee of safety

Avec ARAVEN la sécurité est garantie



Food safety does not only depend on the state of the food and type of process that it is subjected to. The materials that the food comes into contact with are also very important. Araven's products comply with and help to comply with all required regulations regarding food hygiene, guaranteeing, as long as there is a hygienic environment and good practices, food safety in all processes up to serving.

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



APPCC/HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points, is a systematic preventive process to guarantee food safety. Araven's products are designed with rounded edges that are easy to clean, with no sharp parts or hollows where the remains of food or dirt may harbour. They also incorporate elements such as the ColorClip and built-in traceability labels to maintain a high level of food safety and help in complying with regulations and self-management systems (HACCP).

The products marketed by ARAVEN are designed following recommendations of the International Food Standards Commission (CODEX ALIMENTARIUS).

APPCC/HACCP

L'Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise est un processus systématique préventif pour garantir la sécurité alimentaire. Les produits Araven sont conçus à bords arrondis, faciles à nettoyer, sans arêtes vives et sans recoins pouvant loger des restes d'encrassement. De plus, ils incorporent des éléments tels que le ColorClip et l'étiquette intégrée de traçabilité afin de maintenir un niveau élevé de sécurité alimentaire et de favoriser le respect des réglementations et des systèmes d'autocontrôle (APPCC).

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



NSF

The National Sanitation Foundation is an independent organization that carries out tests to certify compliance with established criteria in relation to design, construction and evaluation of the materials and performance tests.

Araven's airtight containers hold NSF certification and they are therefore on the NSF list of products.

NSF

Fondation Nationale Sanitaire (National Sanitation Foundation). C'est une organisation indépendante qui effectue des essais pour contrôles satisfaisant aux critères établis en matière de conception et construction, d'évaluation des matériaux et d'essais de rendement.

Les récipients Hermétiques Araven possèdent la Certification NSF et figurent, par conséquent, sur les listes de produits NSF.



GastroNorm sizes

The catering equipment industry uses standard-sized products so as to enable adaptation of all the equipment, devices and containers in the kitchen, cold chambers and display areas. Araven has adopted Gastronorm sizes as the principal standard for the sizes of its products. EN 631 standards of the European Commission Standardization Committee.

Mesures GastroNorm

L'industrie des équipements de restauration utilise les produits de taille standard afin de permettre l'adaptation à tous les équipements, appareils et conteneurs dans la cuisine, les chambres frigorifiques et les espaces d'exposition. Araven adopte le standard de mesures Gastronorm comme la norme principale des tailles à utiliser dans ses produits. Norme EN 631 du Comité de Normalisation de la Commission Européenne.



Health Authorities check that the products used in catering establishments comply with regulations.

Manufacturers must certify to their customers that they comply with regulations so that this certification can also be applied to the catering establishments.

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

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



MIGRATION

Regulations on migration establish limits on the migration of substances in plastic materials and apply to plastics that are intended to come into contact with food.

MIGRATIONS

La Réglementation des Migrations établit des limites aux migrations de substances dans les matériaux plastiques et est applicable aux matériaux plastiques en contact avec les denrées alimentaires.

ARAVEN complies with ALL Migration Regulations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/UE.

ARAVEN satisfait à TOUTES les Réglementations de Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE.



TRACEABILITY

Traceability refers to the ability to follow the route of food or objects that are intended for food contact from production to consumption, covering all the steps of the supply chain.

We supply tools for compliance with Traceability Regulations Reg (CE) 852/2004 and Reg (CE) 178/2002 in relation to food.

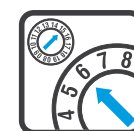
The labels on ARAVEN food containers together with HORECA markers are the only integrated system that ensures correct hygiene practices and that help in the compliance with these regulations.

TRAÇABILITE

Il est entendu par traçabilité, la capacité de suivre le parcours des aliments ou des objets destinés à entrer en contact avec les denrées dès la production jusqu'à la consommation, en couvrant toutes les étapes de la chaîne de fourniture.

Araven offre des outils pour respecter la Réglementation de Traçabilité Rég. (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 relatives aux denrées alimentaires.

L'étiquette incorporée aux conteneurs d'aliments ARAVEN et le feutre HORECA marker constituent le seul système intégral assurant des Pratiques Correctes d'Hygiène et favorisent le respect de ces réglementations.



Araven incorporates identification systems in its products to comply with Regulation Reg (EC) 1935/2004 relating to utensils in contact with food.

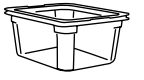
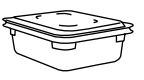
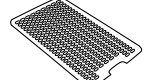
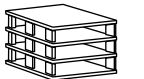
Araven incorpore à ses produits, des systèmes d'identification pour satisfaire à la Réglementation Rég (CE) 1935/2004 relative aux ustensiles en contact avec les denrées alimentaires.

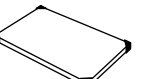
ARAVEN pays particular attention to all hygiene and health regulations, guaranteeing "peace of mind" for our customers.

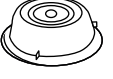
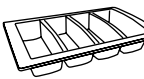
Food Health Regulations guide our work and are a source of inspiration for the development of new products.

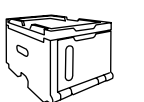
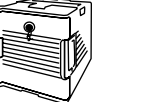
ARAVEN veille tout spécialement à la réglementation en matière d'Hygiène Sanitaire, pour sa tranquillité et celle de ses clients.

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

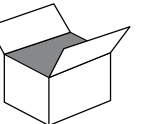
p. 10-15		p. 16-19		p. 20-23		p. 24-25		p. 26-29		p. 30-31		p. 32	
	GN Silicone Airtight Containers Boîtes Hermétiques en Silicone GN		GN Airtight polycarbonate containers Récipients Hermétiques en Polycarbonate		Polypropylene Airtight Containers Boîtes Hermétiques en Polypropylène		GN Storage Containers With Lid Bacs à Couvercle GN		Square Containers Boîtes Carrées		GN Grilles Grilles GN		Horeca Marker Marqueur Horeca
p. 34-37		p. 38-41		p. 42-45		p. 46		p. 46		p. 46		p. 47	
	Accessible Containers Boîtes Accessibles		GN Food Storage Container Towers Tour de Bacs		Shelving Étagères		Egg container GN Le Contenant porte-œufs GN		Food storage containers with lid Bacs à couvercle		Dispenser Dispenser		Round and square food storage containers Bac rond et carré

p. 50-53		p. 54-55		p. 56-57		p. 58-59		p. 59		p. 60-61		p. 60-61	
	Cutting Boards Planches à Découper		Sauce Dispenser Doseur de Sauces		GN Flouring Tray Pot à Farine GN		Containers without Lid Bacs sans Couvercle		Other Cells and Grids D'autres cellules et les grilles		Bowls Bols		Colanders Strainers

p. 64-67		p. 68-69		p. 70-73		p. 73		p. 74		p. 75		p. 76-77	
	Catering Ware Vaisselle Catering		Catering Ware Vaisselle Catering		Serving and Display Trays Plateaux de Service et d'exposition		Snack Snack		GN Display Tray Expoplat GN		GN Display Cases Expovitrines GN		Pc Plate Cover Couvre-Plats
p. 77		p. 78-81		p. 81		p. 83		p. 82-83		p. 83			
	Bowls PC Bols PC		PC Glasses Verres PC		PC Jugs Cruches PC		Cruet Sets Vinaigriers		Tableware Service de Table		Cutlery Box Boîte de coutellerie		

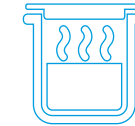
p. 84-87		p. 88		p. 89		p. 89		p. 90		p. 91	
	Insulated Food Transport Container GN - PPE Armoires Isothermes GN - PPE		Insulated Food Transport Container GN - PE Armoires Isothermes GN - PE		GN Platforms Plateformes GN		Insulated containers for liquids Isotherme pour liquides		Food Storage Containers with Lid Bacs à Couvercle		Food-Bac Food-Bac

p. 92-94		p. 95		p. 95		p. 95		p. 95		p. 95	
	Rubbish bins Seaux de poubelle		Pedal Dustbin Pédale Poubelle		Ecobin Ecobin		Bolero Bolero		Washing up bowls Bassin		Mop buckets Seaux lave-sols

p. 97-123	
	Logistic Logistique

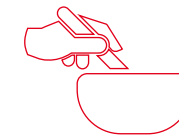
	Polypropylene PP -40° +95°		Polycarbonate PC -40° +99°		High-density polyethylene HDPE -40° +90°		Polyethylene LDPE -40° +90°
	Styrene acrylonitrile SAN -40° +90°		Polystyrene PS -20° +80°		Acrylonitrile butadiene styrene ABS -40° +90°		Expanded Polypropylene EPP -40° +120°
					Silicone SI -40° +250°		

9



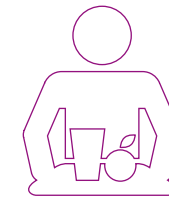
PRESERVATION
CONSERVATION

49



HANDLING
MANIPULATION

63



SERVICE AND DISPLAY
SERVICE ET EXPOSITION

85



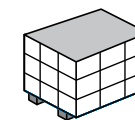
TRANSPORT
TRANSPORT

93



CLEANING
NETTOYAGE

97



logistic
logistique



PRESERVATION CONSERVATION

Araven products enable the preservation of food with all food health guarantees, avoiding spoilage and protecting from cross-contamination.

A good container for preserving food is an indispensable item in a kitchen; the properties of good food can deteriorate if not kept in the right container. The correct preservation of food must meet two objectives:

- 1- Ensure optimum health-hygiene quality
- 2- Reduce the level of wastage due to food deterioration.

Aspects such as optimization of space in food preservation, control of packing date, preparation or pre-preparation, as well as food identification are key elements for implementing the system and managing it effectively.

In this aspect, Araven provides tools such as:

- Shelving made of non-porous materials that are not affected by damp: plastic and anodised aluminium. Flat and perforated, so as to facilitate air circulation.
- Containers with a large variety of capacities to adjust the size of the container to the usual amounts consumed.
- Methods for placing foods correctly, according to their group and type and to avoid cross-contamination.
- Containers with permanent traceability labels, so the origin of the food, preparation, expiry date, etc. can be recorded.
- Systems that facilitate organised food rotation: first in, first out.
- Systems to separate exudates, for correct preservation of raw meat and fish.

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

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

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

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

A cet égard, Araven offre des outils, tels que:

- Rayonnage en matériaux non poreux et inaltérables dans des conditions d'humidité: plastique et aluminium anodisé. Plats et perforés pour faciliter la circulation de l'air.
- Conteneurs de capacité très variée afin d'adapter la taille de l'emballage à la quantité habituelle de consommation.
- Méthodes pour une correcte mise en place des aliments en fonction de leur groupe et de leur nature, évitant les contaminations croisées.
- Conteneurs à étiquettes permanentes de traçabilité, de façon à suivre la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc.
- Systèmes qui facilitent une rotation ordonnée des aliments: le premier qui entre est le premier qui sort.
- Systèmes de séparation d'exsudat pour une conservation convenable des viandes et des poissons crus.





GN SILICONE AIRTIGHT CONTAINERS

BOITES HERMETIQUES EN SILICONE GN



GASTRONORM



Easy to clean
Entretien facile



Ergonomic
Ergonomie



Transparent
Transparence



Stackable
Empilables



Non-stick
Anti-adhérence



Patent Pending

Silicone

A synthetic polymer used in different kitchen utensils, containers and moulds. It is also used for numerous products for the medical sector and for infants (teats on feeding bottles).

Properties:

Does not leave residues - no stains
Does not wear - does not age
Is not corrosive - does not rust like metal
Does not deform - recovers initial state
Does not break like glass
Does not alter the taste of food - tasteless -
Does not act as a medium for the development of bacteria - innocuous -
Impervious - repels water -
Can be washed in dishwasher.



Resists extreme temperatures.

Compliance with all European regulations regarding materials and objects intended for food contact.

Araven complies with all Migration Regulations: CE 1935/2004.

Silicone

C'est un polymère synthétique utilisé dans différents ustensiles, emballages et moules de cuisine. Elle est également employée dans la fabrication de nombreux produits médicaux et destinés aux enfants (les tétines des biberons).

Propriétés:

Ne laisse pas de déchets- ne salit pas -
Ne s'use pas- ne vieillit pas -
N'est pas corrosive- ne s'oxyde pas comme le métal
Ne se déforme pas, récupère son état d'origine.
Ne se casse pas comme le verre.
N'altère pas le goût des aliments - insipide -
N'agit pas comme support à la prolifération de bactéries- sans effet-
Imperméable - Repousse l'eau -
Apte au lave-vaisselle.

Résistance aux températures extrêmes.

Respect de toutes les réglementations européennes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Araven respecte toutes les Réglementations sur les Migrations: CE 1935/2004.

RADICAL INNOVATION IN THE KITCHEN

INNOVATION RADICALE
DANS LA CUISINE



GN SILICONE AIRTIGHT CONTAINERS BOÎTES HERMÉTIQUES EN SILICONE GN



GN 1/3 - 325 x 176 mm

Item	Cap	h
1802	3,6 L	100 mm
1803	5,2 L	150 mm



1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4

GN 1/2 - 325 x 265 mm

Item	Cap	h
1804	6 L	100 mm
1805	8,7 L	150 mm



1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4

GN 1/1 - 530 x 325 mm

Item	Cap	h
1806	13 L	100 mm
1807	19,3 L	150 mm



1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4

GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to sizes and specifications established in EN standard 631.1. The containers fit oven guide rails and any GastroNorm housing.

Lid made of bi-injection material with rubber seal to guarantee maximum protection of food even in large food containers.

Transparency: Food in the cold chamber can be easily identified because silicone is translucent.

Easy grip: Reinforced edges for easy handling. The rigidity provided by the stainless steel structure enhances the strength and handling of the container and stacking with its lid on in the cold chamber.

Stability: The metal structure provides the container with better stability at any temperature, even when filled, thus facilitating handling and mobility.

Mesures GastroNorm: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1. Permet d'introduire la pièce dans les guides du four et de tout logement GastroNorm.

Couvercle à injection bi-matière et joint en caoutchouc pour assurer la protection maximale des aliments y compris dans les grands bacs.

Transparence: Dans la chambre, la translucidité de la silicone permet d'identifier facilement l'aliment conservé.

Prise facile: Les bords sont renforcés pour faciliter la manipulation. La rigidité apportée par la structure en acier inoxydable améliore la résistance et la manipulation de la pièce ainsi que son empilement avec le couvercle dans la chambre de conservation.

Stabilité: La structure métallique apporte une plus grande stabilité à la pièce, quelle que soit la température, y compris lorsqu'elle est chargée, facilitant sa manipulation et mobilité.

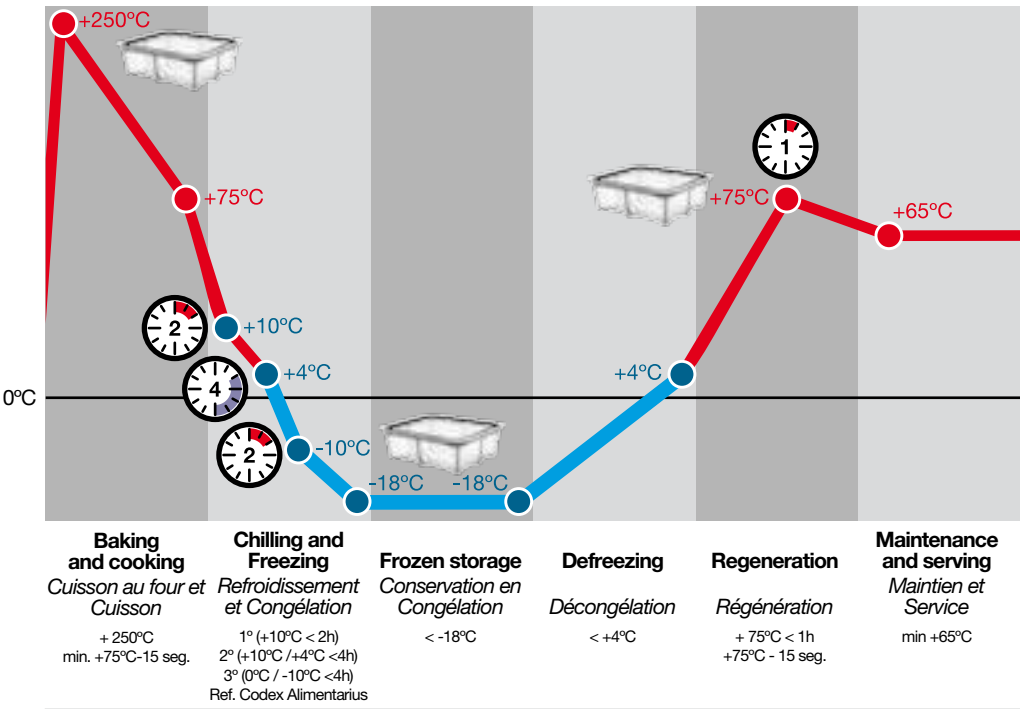


With Araven silicone airtight containers food can be cooked and kept in the same container.

Les boîtes Hermétiques en Silicone Araven permettent de cuisiner et de conserver les aliments dans un même récipient.

Simplified process
With Araven silicone airtight containers only one container is needed to store food and cook it in the oven, compared to traditional methods where food has to be taken out of the storage container and placed on the oven tray. This advantage means a reduction in cleaning and personnel costs. Fewer utensils are required and this also means that storage space can be optimized when they are not being used.

Processus simplifié
Avec la boîte Hermétique en Silicone Araven, seul un contenant est utilisé pour cuisiner au four et conserver, contrairement au système traditionnel qui exige de transvaser l'aliment du contenant de conservation au plat /plateau du four. Cet avantage se traduit aussi par une réduction des coûts de nettoyage et de personnel. De même, le nombre d'ustensiles nécessaires diminue, ce qui implique aussi une optimisation de l'espace de stockage.



From the freezer to the oven directly, in one single container.
Passe de la congélation au four directement dans un seul récipient.

Savings:	Économie:
Time	Temps
Raw materials	Matière première
Space	Espace
Energy consumption	Consommation énergétique
Cleaning costs	Coûts de nettoyage
Personnel costs	Coûts de personnel



Hygiene/Easy to clean: Can be washed in the dishwasher. Rounded edges, Specially designed to avoid the accumulation of remains and to facilitate cleaning. Great chemical resistance, even to certain acids, chemical oxidizers, ammonia and alcohol.

Hygiène/Entretien facile: Apte au lave-vaisselle. Bords arrondis, la conception spéciale évite l'accumulation de restes et facilite le nettoyage. Grande résistance chimique, y compris à certains acides, oxydants chimiques, ammoniaque et alcool.



Non-staining: It is non-porous and highly resistant to stains; it does not retain odours.

Ne salit pas: Poreuse et hautement résistante aux taches, ne conserve pas les odeurs.



Non-stick/Hygiene: The non-stick nature of silicone makes cleaning easy - no scraping required even with burnt-on remains. Sauces do not stick to the container and can be fully recovered, so that food is extra moist and appetizing.

Anti-adhérence/Hygiène: L'anti-adhérence de la silicone facilite son nettoyage, il n'est plus nécessaire de frotter, même les restes brûlés. De plus, les sauces ne collent pas au bac, elles sont donc facilement récupérées pour présenter des aliments bien plus juteux.

Easy demoulding: Food does not stick. Frozen or cooked food can be removed from the containers much more easily.

Démoulage facile: Les aliments ne collent pas. Permet l'extraction facile de l'aliment surgelé ou cuisiné.

GN SILICONE AIRTIGHT CONTAINERS

BOÎTES HERMÉTIQUES EN SILICONE GN

The versatility of silicone and its strength means that it can be transferred from the freezer (-40°C) directly to the oven (+250°C).

Araven's silicone airtight containers are made with translucent silicone and a stainless steel structure so that they can reach 250°C.

La Versatilité et la résistance de la silicone permettent de passer directement du congélateur (-40°C) au four (+250°C).

Les boîtes Hermétiques en Silicone Araven sont fabriquées avec de la silicone translucide et une structure en acier inoxydable de sorte qu'elles peuvent supporter jusqu'à 250° C.



Conventional oven (250°C) / Four conventionnel (250°C)



Combined oven and steamer / Four mixte - Vaporisateurs combinés



High-power microwave 2450Mhz / Micro-ondes haute puissance 2450Mhz



Chiller / Abatteur de température

Uniform cooking. Cooking is quick and homogeneous; food cooks evenly.

All types of foods can be coked (watery foods and fatty foods).

Steam cooking. You can use the airtight container with its lid on to cook in the microwave (+95°C max. temp. of lid). Food cooks in its own juices and with the steam it gives off; food retains all of its original aromas and taste as well as all of its nutrients. Cooking without any added fats: healthy, quick, convenient cuisine.

Cuisson uniforme. La cuisson est rapide et homogène, l'aliment se cuisine uniformément.

Permet de cuisiner tout type d'aliments, aussi bien aqueux que gras.

Cuisine à la Vapeur. Cuisiner au four micro-ondes et au four à vapeur avec la boîte hermétique fermée (+95°C T max. du couvercle) pour obtenir un aliment cuisiné dans son propre jus et à la vapeur dégagée, sans altération du goût et de la saveur originale tout en conservant les propriétés nutritives. Cuisson sans graisses ajoutées: cuisine saine, pratique et rapide.

Microwave: As the stainless steel structure is embedded in the silicone it can be used in the microwave oven.

Micro-ondes: La structure d'acier inoxydable est noyée dans la silicone, par conséquent l'utilisation du micro-ondes est possible.

Stacking: The container is reinforced with steel inserts, giving it excellent mechanical behaviour and allowing stacking with lid on.

Empilement: La pièce est renforcée avec des inserts d'acier, lui conférant un excellent comportement mécanique et permettant l'empilement avec couvercle.

High resistance: Flexible, absorbs impacts. Does not break if dropped.

Résistance: Flexible absorbe les impacts. Ne se casse pas en tombant.

Robustness: The design of the container and its structure combines the rigidity of the metal insert with the strength of the silicone.

Robustesse: La conception de la pièce avec sa structure allie la rigidité de l'insert métallique à la résistance de la silicone.



AIRTIGHT POLYCARBONATE CONTAINERS

BOÎTES HERMÉTIQUES EN POLYCARBONATE



Airtight
Hermétique



GASTRONORM



Permanent label
Étiquette Permanente



Container closed with another container
Fermeture bac à bac



Easy to clean: Rounded edges
Nettoyage facile: Bords arrondis



Measuring scale
Réglette de mesure



Ergonomic
Ergonomía



Unbreakable
Incassable



Transparent
Transparent



Polycarbonate:

Unbreakable: High resistance to impact.
Very tough, durability.

Maximum transparency for quick identification of the food and its state.

Dishwasher-proof.
High dimensional stability.
Very low absorption of humidity.
Stability with regard to chemical agents, does not stain.

Optimum behaviour at very low temperature, withstands high temperatures, even bain-marie conditions.

Compliance with all European regulations on materials and objects intended for food contact.

Araven complies with ALL migration regulations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/UE.

Araven airtight containers hold NSF certification and they are therefore in the NSF list of products.

Polycarbonate:

Incassable: Haute résistance à l'impact.
Très résistant, durabilité

Maximum de transparence pour une identification rapide de l'aliment et de son état.

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

Comportement optimum à très basses températures et peut supporter également de hautes températures, y compris le bain marie.

Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Araven satisfait à TOUTES les Réglementations relatives aux Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE.

Les récipients hermétiques Araven possèdent la Certification NSF et par conséquent, ils figurent sur les listes de produits NSF.

PP Lid / Couverture Polypropylene. -40° +95°

PC Food storage container / Bac Polycarbonate. -40° +99°

AIRTIGHT POLYCARBONATE CONTAINERS

BOÎTES HERMÉTIQUES EN POLYCARBONATE



GN 1/6 - 176 x 162 mm

h	Cap	Item		
22 mm				09852
65 mm	1,1 L	781	796	
100 mm	1,5 L	782	797	
150 mm	2,15 L	783	798	



1/1	2/1				
2/3	1/2	1/3	1/6		
1/3	1/4				

GN 1/4 - 265 x 162 mm

h	Cap	Item		
22 mm				09853
65 mm	1,8 L	767	816	
100 mm	2,8 L	768	817	
150 mm	4,3 L	769	818	



1/1	2/1				
2/3	1/2	1/3	1/4		
1/3					

GN 1/3 - 325 x 176 mm

h	Cap	Item		
22 mm				09854
65 mm	2,5 L	770	808	
100 mm	4 L	771	819	
150 mm	6 L	772	820	
200 mm	6,7 L	786	831	



1/1	2/1				
2/3	1/2	1/3	1/4		
1/3					

= Container + lid / Bac + Couvercle = Container / Bac = Airtightness lid / Couvercle Hermétique



Built-in label to comply with traceability regulations: Reg (CE) n.852/2004 Reg (CE) n.178/2002. The Permanent label enables professional chefs to identify contents and keep information on the food origin, thus helping to comply with Traceability Regulations Reg (EC) 852/2004 and Reg (EC) 178/2002 regarding food.



Airtightness: Bi-injection lid material with a rubber seal to ensure maximum protection of food, even in large containers.



Versatility: Enables one container to be used to cover another. It is possible to close one container with another to adapt to the capacity required at any given time. Dual-purpose lid. The lid is also a tray (GN 1/1 and GN 1/2). Just by turning over the lid, it becomes a tray with GastroNorm sizes.



GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to sizes and specifications established in EN 631.1 standard.

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

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

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

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

GN 1/2 - 325 x 265 mm

1/1	2/1				
2/3	1/2	1/3	1/6		
1/3	1/4				



h	Cap	Item		
22 mm				09855
65 mm	3,8 L	773	821	
100 mm	6 L	774	822	
150 mm	9,5 L	775	823	
200 mm	11,3 L	776	834	

GN 1/2 - GN 1/1

1/1	2/1				
2/3	1/2	1/3	1/6		
1/3	1/4				



h	GN	Item
20 mm	GN 1/2	824
20 mm	GN 1/1	829

PC support lid
Lid + Lid = GN tray + Lid
Couvercle d'appui
Couvercle + Couvercle = Plateau GN + Couvercle

GN 1/1 - 530 x 325 mm

1/1	2/1				
2/3	1/2	1/3	1/6		
1/3	1/4				



h	Cap	Item		
22 mm				856
65 mm	9 L	777	826	
100 mm	13 L	778	827	
150 mm	20 L	779	828	
200 mm	25,3 L	780	835	

GN 1/1 - Perforated/Perforée

1/1	2/1				
2/3	1/2	1/3	1/6		
1/3	1/4				



h	Item
150 mm	825

For perfect preservation, enables the separation of exudates from the food itself. Other uses, pasta and vegetable strainer.
Pour une parfaite conservation, il permet la séparation de l'exsudat de l'aliment même. Autres usages, égouttoir de pâtes et légumes frais.

= Support lid / Couvercle d'appui

Rounded edges: The special design avoids the accumulation of food remains and facilitates cleaning.

Ergonomics: Ergonomic edges make the container easy to handle.

Contents scale: Measuring scale and GastroNorm size indicator.

Related products:

HORECA Marker with non-toxic ink. Resistant to friction and cold chamber condensation. It can be washed away.

GN grilles: To separate exudates from the food itself.

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

Ergonomie: Leur rebord ergonomique facilite la manipulation du bac.

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

Produits rattachés:

Feutre HORECA Marker à encre non toxique. Résistant au frottement et à la condensation de la chambre. Il s'élimine au lavage.

Grilles GN. Permettent la séparation de l'exsudat de l'aliment même.



+ info. p. 32



+ info. p. 30



POLYPROPYLENE AIRTIGHT CONTAINERS

BOITES HERMETIQUES EN POLYPROPYLENE

Airtight container
Contenant Hermétique



GASTRONORM



Permanent label
Étiquette Permanente



ColorClip



Easy to clean
Entretien facile



Stackable
Empilable



Polypropylene

Polypropylène

Translucent
Translucide



Enables food to be identified.
The balance of strength-weight characteristics, its rigidity and behaviour at different temperatures make this plastic the most popular solution used by catering professionals for food preservation.

La boîte hermétique en polypropylène permet d'identifier l'aliment. C'est la solution la plus répandue parmi les professionnels hôteliers pour la conservation des aliments, grâce à ses caractéristiques de résistance-poids, rigidité et résistance aux températures, bien équilibrées.



High heat resistance: 95° C.
Good behaviour at low temperatures -40° C.
Good balance of strength-weight characteristics – Resilience, hygiene, durability...

Grande résistance à la chaleur: 95°C.
Bon comportement aux basses températures -40°C.
Bon équilibre rigidité-ténacité. Robustesse, hygiène, durabilité,...



Can be washed in dishwasher. Good surface resistance and resistance to chemicals. Scarce water absorption.

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



Compliance with all European regulations regarding materials and objects intended to come into contact with food.

Satisfait à toutes les réglementations européennes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Araven complies with all the Migration Regulations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/EU.

Araven satisfait à toutes les Réglementations relatives aux Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE.



Araven airtight containers are NSF certified; they are therefore on the NSF lists of products.

Les boîtes Hermétiques Araven disposent de la Certification NSF et par conséquent figurent sur les listes de produits NSF.

POLYPROPYLENE AIRTIGHT CONTAINERS

BOITES HERMETIQUES EN POLYPROPYLENE



GN 1/9 - 176 x 108 mm

Item	Cap	h
3020	0,6 L	65 mm
3021	1 L	100 mm
3022	1,5 L	150 mm



1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/9

GN 1/6 - 176 x 162 mm

Item	Cap	h
3023	1,1 L	65 mm
3024	1,8 L	100 mm
3025	2,6 L	150 mm



1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/9

GN 1/4 - 265 x 162 mm

Item	Cap	h
3026	1,8 L	65 mm
3027	2,8 L	100 mm
3028	4,3 L	150 mm



1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/9

1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/9



GN 1/3 - 325x176 mm

Item	Cap	h
3029	2,5 L	65 mm
3030	4 L	100 mm
3031	6 L	150 mm

1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/9



GN 1/2 - 325x265 mm

Item	Cap	h
3033	6,5 L	65 mm
3034	10 L	150 mm
3035	12,5 L	200 mm

1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/9



GN 2/3 - 354 x 325 mm

Item	Cap	h
470	13,5 L	150 mm
471	19 L	200 mm

1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/9



GN 1/1 - 530x325 mm

Item	Cap	h
3037	21 L	150 mm
3038	28 L	200 mm



Integrated label: The permanent label enables catering professionals to identify the contents and record information relating to its origin, thus contributing to compliance with Traceability Regulations Reg. (EC) 852/2004 and Reg. (EC) 178/2002 regarding food.



ColorClip: Colour coding to avoid cross-contamination. Araven containers, thanks to their ColorClip identification, help to prevent cross-contamination, ensuring that the contents of the container are always of the same type: Poultry, red meat, vegetables/fruit or fish.



Double airtight seal for total protection of the food. The lid is made of LDPE, a more flexible material, which allows a better fit to the base.



GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to dimensions and specifications established in the EN 631.1 standard.

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

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

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

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

Stackable with a lid and nestable when empty.

Empilables avec couvercles et emboîtables à vide.

Rounded edges: The special design avoids the accumulation of remains of food and facilitates cleaning.

Bords arrondis: Leur conception spéciale évite l'accumulation de restes et facilite le nettoyage.

Related products:

HORECA Marker with non-toxic ink. Resistant to abrasion and cold chamber condensation. Can be washed away.

Produits rattachés:

Feutre HORECA Marker à encre non toxique. Résistant au frottement et à la condensation dans la chambre. Disparaît au lavage.

GN grilles: Enable exudates to be separated from the food.

Grilles GN: Permet la séparation de l'exsudat du propre aliment.



+ info. p. 32



+ info. p. 30



GN STORAGE CONTAINERS WITH LID

BACS A COUVERCLE GN

GASTRONORM



Permanent label

Étiquette
Permanente



Close one container with another

Fermeture bac sur bac



Measuring scale

Réglette de mesure



Translucent

Translucide



Ergonomic

Ergonomie



Easy to clean

Entretien facile



GastroNorm food storage containers with lids have multiple options for closing and stacking. The containers offer the possibility of fitting one container on top of another and thus achieving greater capacity if needed. The lid has two positions for closing: one with the clip and another by resting another container on top, which provides grater safety in the case of stacking. The GN size lid is dual-purpose as it can also be a tray.

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

Can be washed in dishwasher

Apte au lave-vaisselle.

Compliance with all European regulations on materials and objects intended to come into contact with food.

Satisfait à toutes les réglementations européennes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Araven complies with all the Migration Regulations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/EU.

Araven satisfait à toutes les Réglementations relatives aux Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE.



PP

Polypropylene. -40° +95°

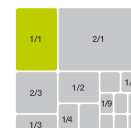


GN 1/2 - 325 x 625 mm

Item	Cap	h
296	3,8 L	65
297	6 L	100

Related products

Produits rattachés
Item. 241
+ info. p. 30



GN 1/1 - 530 x 325 mm

Item	Cap	h
292	9 L	65
293	13 L	100

Related products

Produits rattachés
Item. 256
+ info. p. 30



GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to dimensions and specifications established in the EN 631.1 standard.

Integrated label: The permanent label enables catering professionals to identify contents and record information related to their origin, thus contributing to compliance with Traceability Regulations Reg. (EC) 852/2004 and Reg. (EC) 178/2002 regarding food.

Versatility: One storage container can be closed with another. One storage container can be closed with another storage container to adapt to the capacity required at any given moment. Dual-purpose lid: The lid can also be used as a tray (GN 1/1 and GN 1/2). By turning the lid over, it can be used as a tray complying with GastroNorm sizes.

Measuring scale for perfect control of stocks.

Translucent: Enables the food contained to be identified.

Ergonomics: Ergonomic edges make the container easy to handle.

Rounded edges: A special design that avoids accumulation of remains and facilitates cleaning.

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

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

Versatilité: Permet de couvrir bac sur bac. Peut être fermé bac sur bac afin de s'adapter à la capacité requise à tout moment. Double emploi du couvercle : le couvercle est également un plateau (GN 1/1 et GN 1/2). Il suffit de retourner le couvercle, il se transforme en un plateau aux mesures GastroNorm.

Réglette de mesure pour un contrôle parfait des existences.

Translucide: Permet l'identification de l'aliment contenu.

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

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



SQUARE CONTAINERS

BOÎTES CARREES



ColorClip



Ergonomic
Ergonomie



Easy to clean
Nettoyage facile



Measuring scale
Règlette de mesure



Protection area
Zone de protection



PC-Transparent
PP-Translucent
PC- Transparent
PP- Translucide



Stackable
Permet l'empilement



The square shape optimises use of space when storing, without any wasted gaps.

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

Side handles on the outside to facilitate handling and transport.

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

Stackable with lid or nestable inside each other when empty, reducing the space used, easy to remove thanks to the support lines.

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



Compliance with all European regulations on materials and objects intended to come into contact with food.

Satisfait à toutes les réglementations européennes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Araven complies with ALL Regulations regarding Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/EU.

Araven satisfait à TOUTES les Réglementations relatives aux Migrations : Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE.



Can be washed in a dishwasher.

Apte au lave-vaisselle.



PC Food Storage Container / Bacs
Polycarbonate. -40° +99°

Food Storage Container / Bacs
Polypropylene. -40° +95° PP

LDPE

Lid / Couvercle
Polyethylene. -40° +90°

SQUARE CONTAINERS

BOÎTES CARREES



180 mm

Item	Cap	h
1851	2 L	100 mm
1852	4 L	190 mm



225 mm

Item	Cap	h
1853	6 L	190 mm
1854	8 L	230 mm



285 mm

Item	Cap	h
1855	12 L	210 mm
1856	18 L	320 mm
1857	22 L	400 mm



PC Food Storage Container / Bac. Polycarbonate. -40° +99° **LDPE** Lid / Couvercle. Polyethylene. -40° +90°



ColorClip: Colour coded to avoid cross-contamination. Araven containers, thanks to their ColorClip identification, help to prevent cross-contamination, ensuring that the contents of the container is always of the same type: Poultry, red meat, vegetables/fruit or fish.

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



Side handles: Making them easier to handle and move.

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



Measuring scale for perfect control of stocks.

Réglette de mesure pour un contrôle parfait des existences.



PC: Maximum transparency for rapid identification of food and its state.

PC: Transparence maximum pour une identification rapide de l'aliment et de son état.



180 mm

Item	Cap	h
1860	2 L	100 mm
1861	4 L	190 mm



225 mm

Item	Cap	h
1862	6 L	190 mm
1863	8 L	230 mm



285 mm

Item	Cap	h
1864	12 L	210 mm
1865	18 L	320 mm
1866	22 L	400 mm



Lid / Couvercle. Polyethylene. -40° +90° **LDPE** Food Storage Container / Bac. Polypropylene. -40° +95° **PP**

Stackable with lid and nestable when empty.

Empilables avec couvercle et emboîtable à vide.

Texturized on comers and base to protect from abrasion and impact.

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

Rounded edges: A special design that avoids accumulation of remains and facilitates cleaning.

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





GN GRILLES

GRILLES GN

Easy to clean
Nettoyage facile



GASTRONORM



Ergonomic
Ergonomie



Optimum design
Géométrie optimum



GastroNorm grilles are essential elements in any kitchen where food preservation takes place. Their use for the correct preservation of foods that release juices reduces the amount of losses due to spoilage. Fresh meat and fish release a liquid called exudate. This exudate contains nutrients and water that can favour the proliferation of bacteria with the resulting health hazard. Correct preservation of this type of food requires the use of grilles that separate the exudate from the food. The grilles used for this purpose must be high enough to avoid the exudate flowing over the grilles and their design must avoid sharp edges, corners and nooks where the exudate can accumulate. The grille is placed in the bottom of the container and favours drainage to the bottom, thus avoiding contact between the liquid and the food and reducing the risk of proliferation of bacteria.

Araven has grilles that adapt to its food containers (in GastroNorm sizes as well as other sizes) designed to evacuate exudates and thus maintain food quality.

Les grilles GastroNorm sont des éléments essentiels dans toute cuisine où des processus de conservation ont lieu. Leur utilisation pour une conservation correcte des aliments qui dégagent des liquides réduira le niveau des pertes par dégradation. Les viandes et les poissons frais dégagent un liquide dénommé exsudat. Cet exsudat contient des nutriments et l'humidité suffisante pour favoriser la prolifération de bactéries et le risque conséquent qu'elles impliquent. Une conservation correcte de ces aliments se doit d'utiliser des grilles permettant de séparer l'exsudat de l'aliment même. Les grilles utilisées à cette fin doivent disposer d'une hauteur suffisante pour éviter que l'exsudat ne déborde par-dessus et leur conception, par ailleurs, évitera les arêtes vives, les coins et les recoins où cet exsudat pourrait s'accumuler. La Grille se place au fond du récipient et favorise le drainage du liquide vers le fond évitant ainsi tout contact entre le liquide et l'aliment, réduisant, par conséquent, le risque de prolifération bactérienne.

Araven dispose de grilles adaptées à ses contenants d'aliments (tant en tailles GastroNorm que dans d'autres dimensions) dont la conception a tenu compte de l'évacuation de l'exsudat et permet une conservation de qualité.



1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/6

Valid for the following sizes / Valable pour les tailles: GN 1/4 - 208x100

Item	h
243	20 mm

Item. 3026

Item. 3027

Item. 3028

Item. 767

Item. 768

Item. 769

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/6

Valid for the following sizes / Valable pour les tailles: GN 1/3 - 260x115

Item	h
242	20 mm

Item. 3029

Item. 3030

Item. 3031

Item. 770

Item. 771

Item. 772

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/6

Valid for the following sizes / Valable pour les tailles: GN 1/2 - 260 x 205

Item	h
241	20 mm

Item. 3033

Item. 3034

Item. 3035

Item. 296

Item. 297

Item. 773

Item. 774

Item. 775

Item. 286

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/6

Valid for the following sizes / Valable pour les tailles: GN 1/1 - 470 x 265

Item	h
256	20 mm

Item. 3037

Item. 3038

Item. 292

Item. 293

Item. 777

Item. 778

Item. 779

Item. 282

Item. 283

Optimum shape: Designed to correctly evacuate exudates. High enough to separate exudates from food. Complies with hygiene and health regulations that recommend avoiding contact between food and exudates.

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

Rounded edges: A special design that avoids accumulation of food remains and makes cleaning easier.

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

GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to dimensions and specifications established in EN 631.1 standard.

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

Ergonomic: An ergonomic edge to facilitate handling of the grille.

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



HDPE

High-density polyethylene
-40° +90°



HORECA MARKER

MARQUEUR HORECA



Specially designed by ARAVEN to help catering professionals comply with traceability regulations. To facilitate the use of labelled containers, Araven presents its HORECA marker with non-toxic ink that can be washed off in a dishwasher. Just write the information on the label and when the container is washed, the writing can be rinsed off with water or will disappear by gently rubbing it under a flow of hot water.

Conçu spécialement par ARAVEN pour aider l'hôtelier à respecter la réglementation de traçabilité. Afin de faciliter l'utilisation du contenant portant l'étiquette, Araven met à la disposition du client un feutre HORECA marker à encre non toxique et facilement lavable au lave-vaisselle. Il suffira d'écrire sur l'étiquette les données nécessaires et au lavage du contenant, tout ce qui est écrit disparaît facilement ou en frottant légèrement sous un jet d'eau chaude.



Item

393
394



Non-toxic ink.
Permanent ink, resistant to abrasion and cold chamber condensation.

Encre non toxique.
Encre permanente résistante au frottement et à la condensation de la chambre.

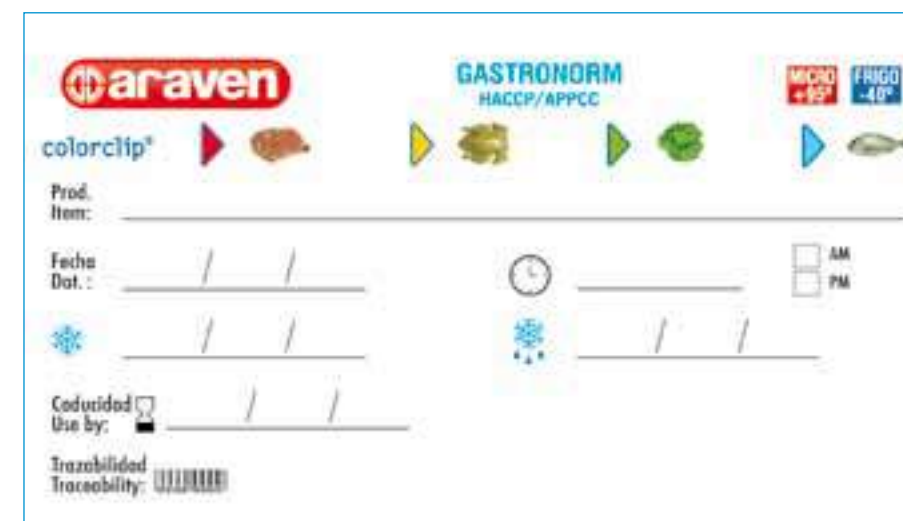


Washed off easily.

Disparaît facilement au lavage.

IML LABEL

ÉTIQUETTE IML



The permanent label incorporated in ARAVEN food containers is the only integrated system that guarantees Correct Hygiene Practices; it enables catering professionals to identify the contents and record information relating to its origin, such as: place of origin, preparation, storage date, etc., thus contributing to compliance with Traceability Regulations Reg. (EC) 852/2004 and Reg. (EC) 178/2002 regarding food.

L'étiquette permanente incorporée aux contenants d'aliments ARAVEN est le seul système intégral qui assure des Pratiques Correctes d'Hygiène et permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine en inscrivant des données telles que: la provenance de l'aliment, son élaboration, la date de conservation, etc. Aide au respect de la Réglementation sur la Traçabilité Rég (CE) 852/2004 et Rég (CE) 178/2002 concernant les aliments.



Savings: Does away with inconvenience and cost of having to replace labels. No need to stick and peel off paper labels.

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

Easy to use & convenient: A label that provides all the information required by health authorities, just write the information on the label with an Araven marker.

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

Hygienic: Integrated label; leaves no traces; as good as new after washing in a dishwasher.

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





Permanent label
Étiquette Permanente



ColorClip



Ergonomic
Ergonomie



GASTRONORM



Easy to clean
Nettoyage facile



Translucent
Translucide



Stackable / Accessible
Empilables / Accessibles



ACCESSIBLE CONTAINERS

BOÎTES ACCESSIBLES



Accessible ColorClip containers are designed for perfect storage, optimum food preservation with maximum hygiene and the strictest control of raw materials.

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

Accessible containers are ideal for storing food with very low levels of humidity (dry pulses, nuts, pasta, rice...) as they can be closed so the contents are protected without having to be airtight, avoiding the humidity getting in and spoiling the contents. All you have to do then is to find a suitable place to store the container, which should be a dry and well-ventilated, away from sources of heat and damp and isolated from very damp environments.

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



Can be washed in dishwasher.

Apte au lave-vaisselle.



Compliance with all European regulations on materials and objects intended to come into contact with food.

Satisfait à toutes les réglementations européennes sur les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Araven complies with all Regulations regarding Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/EU.

Araven satisfait à toute les Réglementations relatives aux Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE.

PP Polypropylene. -40° +95°

ACCESSIBLE CONTAINERS

BOÎTES ACCESSIBLES



GN 1/3 - 395 x 200

Item	Cap	h
146	7 L	200 mm



1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/8

GN 2/3 - 415 x 340

Item	Cap	h
145	16 L	200 mm



1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/8



Easy access: You can access the contents of any of the stacked containers without having to unstack them - a very significant advantage to save time and keep everything tidy. The lid remains raised in an open position without needing to hold it. It can be completely opened even with another container stacked on it and when it is on the shelf. Container height that adapts to the gap between shelves.

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



Translucent: The front window, integrated label and transparency of this product enable the food to be identified at a glance.

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



Permanent traceability label: Allows the origin of the food, its preparation date, expiry date etc. to be recorded.

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

1/1	2/1	
2/3	1/2	1/6
1/3	1/4	1/8



GN 1/1 - 565 x 340

Item	Cap	h
144	22,65 L	200 mm



Greater stock control.

Accessible Container 1/1 is designed with the FIFO system (first in-first out) with a lid for filling and another for removing food. HACCP recommendation. Facilitates correct rotation of food. Separate filling and removing in GN 1/1 to facilitate control of contents.

Plus grand contrôle des existences.

La boîte Accessible 1/1 est conçue avec le système FIFO (ce qui entre en premier, sort en premier) et le couvercle de charge et de décharge. Recommandation APPOC/HACCP. Pour faciliter une rotation ordonnée des aliments. Charge et décharge indépendantes en GN 1/1 afin de faciliter le contrôle du contenu.



FIRST IN

The first food stored...
Le premier aliment qui est stocké...



FIRST OUT

... is the first food consumed.
... est le premier qui est consommé.

ColorClip: Colour coding to avoid cross-contamination of food.

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



Side handles: Making them easier to handle and move.

Anses latérales: Pour une manipulation et transport faciles.



GastroNorm: Apt for GastroNorm sizes: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/1

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



Rounded edges: A special design that avoids accumulation of remains and facilitates cleaning.

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





GN FOOD STORAGE CONTAINER TOWERS

TOUR DE BACS

GASTRONORM



Energy-saving

Économie
énergétique



Easy to assemble and dismantle

Montage et démontage
faciles



Can be washed in dishwasher

Apte au lave-vaisselle



Closing latch

Verrous de sécurité



Easy to take out

Extraction facile



Permanent label

Étiquette
Permanente



Measuring scale

Réglotte de
mesure



Araven food storage container towers ensure optimum preservation of food containing humidity (fruit and vegetables).

Fresh fruit and vegetables have a high water content. This must be taken into account for correct preservation, as over time they release water that can condense on the walls and accumulate at the bottom of the container, causing food to rot.

To prevent this, the containers used to store this type of food should not be airtight but rather have a ventilation system enabling the elimination of evaporated water so as to avoid condensation.

The structure of the tower acts as a cover for the container, therefore the container does not need an additional lid. This provides the tower with ventilated areas so that the flow of air can cool the food quickly, maintaining it at the correct cool temperature and avoiding the accumulation of water inside the containers, preventing mould from developing. Additionally, the use of Araven's GastroNorm grilles at the bottom of the container also enables air circulation inside, avoiding water condensation.

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

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

La propre structure de la tour sert à la fois de couvercle du contenant, par conséquent, le bac ne requiert pas de couvercle additionnel, dotant ainsi la tour d'espace de ventilation pour permettre que les courants d'air refroidissent rapidement les aliments, qui se conservent à des températures correctes de réfrigération tout en évitant l'accumulation d'humidité à l'intérieur et en conséquence la prolifération de moisissures. De plus, la situation des grilles GastroNorm d'Araven sur le fond du contenant permettra la circulation de l'air par la partie inférieure empêchant également la condensation à cet endroit.



PP Polypropylene. -40° +95°

GN FOOD STORAGE CONTAINER TOWERS

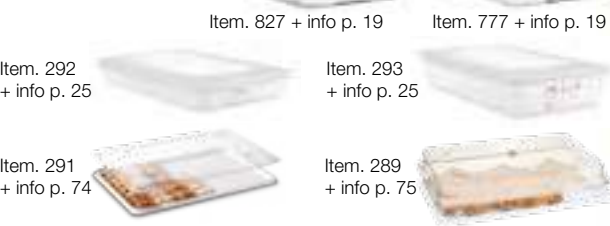
TOUR DE BACS



GN 1/1 - 562 x 372

Item	Cap	h
763		397 mm
227	39 L	397 mm

Related products
Produit rattaché



GN 1/2 - 357 x 312

Item	Cap	h
237	18 L	397 mm

Related products
Produto relacionado



1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4

Wheels / Roulettes

Item	h
240	100 mm

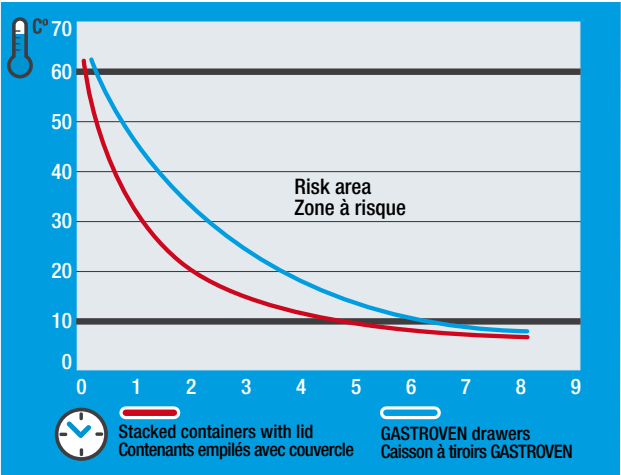


The wheels to fit Gastroven Storage Container Towers raise the tray 10 cm above floor level, thus allowing access underneath for cleaning.

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

Maximum hygiene, the design allows the food temperature to be lowered quickly by enabling the circulation of cold air around the outside of the food storage container.

Gastroven food storage container towers, in contrast to stacked containers, allow air to circulate around the containers (Fig. 1). This way food is cooled more quickly and preserved in better conditions, reducing the risk of proliferation of bacteria and reducing energy consumption.



(Fig. 1)

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

Les tours de bacs Gastroven, contrairement aux contenants empilés permettent la circulation de l'air à l'extérieur des bacs (Fig. 1). Ainsi, les aliments refroidissent plus rapidement et se conservent en meilleures conditions, le risque de prolifération bactérienne, dès lors, diminue, de même que la consommation d'énergie.

Multiple possibilities - Versatility. Optimization of space in different locations:
Possibilités multiples- Versatilité. Optimisation de l'espace en différents endroits:

- The tower can be adapted to the space available between shelves.
- La tour s'adapte à l'espace entre les rayons.
- Wheels can be fitted to turn it into a trolley.
- En y accouplant des roulettes, elle se transforme en chariot.



- On support / - Sur support.



Integrated label: To comply with traceability regulations: Reg. (EC) n.852/2004 and Reg. (EC) n.178/2002.



Enhanced food accessibility: The food storage containers act as pull-out drawers allowing easy access to contents. Pull-out the drawer for easy access to contents.



GastroNorm: Apt for GastroNorm sizes. Enables GN 1/1 and GN 1/2 containers to be placed inside, 100 mm high.



Easily to assemble and dismantle for cleaning: No tools are needed.



Can be washed in a dishwasher: Easy to clean in a dishwasher because no tools are needed for dismantling.

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

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

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

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

Apte au lave-vaisselle: Un nettoyage facile au lave-vaisselle car les outils ne sont pas nécessaires à son démontage.

Closing latches.

Easy stacking

Optimum use of space thanks to vertical storage. The food storage container towers can be stacked to make the best use of space. They can be stacked either with or without wheels. Increased storage capacity.

Greater energy savings. Efficient preservation.

Related products:

HORECA Marker with non-toxic ink. Resistant to abrasion and cold chamber condensation. Can be washed away.

GN grilles: Allow exudates to be separated from the food.

Verrous de sécurité.

Empilement facile

Utilisation de l'espace car le stockage vertical est possible. Les tours de bacs peuvent être empilées pour profiter davantage de l'espace. Elles peuvent être empilées avec et sans roulettes. Plus grande capacité de stockage.

Plus grande économie énergétique. Conservation efficace.

Produits rattachés:

Feutre HORECA Marker à encre non toxique. Résistant au frottement et à la condensation de la chambre. Disparaît au lavage.

Grille GN: Permet la séparation de l'exsudat de l'aliment même.



+ info. p. 32

+ info. p. 30

SHELVING

ETAGERES



Perforated shelves

Rayons Perforés



Load 150 Kg per shelf

Charge 150Kg par rayon



Easy to assemble and dismantle

Montage et démontage faciles



Anodised aluminium

Aluminium anodisé



Stainless steel screws

Vis en acier inoxydable



Adjustable feet

Pieds réglables



ARAVEN shelves are designed based on the recommendations of the CODEX ALIMENTARIUS International Code of Good Practice regarding food health and hygiene. Ideal for HACCP self-management programmes and schedules carried out in establishments handling food products.

Designed taking into account food health and hygiene criteria:

The quality of the materials used (PP and anodised aluminium), means that they are not affected by humidity and are wholly suitable for use in the described atmospheres.



The perforated shelves favour air circulation. Manufactured in polypropylene, they can be removed for washing in a dishwasher, avoiding possible accumulations of food remains in those areas in contact with containers and other food recipients.



L'étagère ARAVEN est conçue en fonction des recommandations établies par le Code International des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de santé alimentaires CODEX ALIMENTARIUS. Idéale pour intégration à tous les programmes et plans d'autocontrôle HACCP qui s'effectuent dans les établissements où le produit alimentaire est manipulé.

Sa conception a tenu compte des critères de Sécurité Alimentaire et d'Hygiène:

Qualité des matériaux utilisés (PP et aluminium anodisé), ils sont inaltérables en conditions d'humidité et totalement aptes à l'emploi dans les domaines décrits.

Les rayons perforés favorisent la recirculation de l'air, fabriqués en Polypropylène, ils peuvent se démonter pour lavage au lave-vaisselle, évitant l'accumulation potentielle de reste dans les zones en contact avec les contenants et autres emballages d'aliments.



Polypropylène. -40° +95°.
Aluminium shelves / Étagères en aluminium. -25°

SHELVING ETAGERES

975 x 475 mm

Item	h
645	1.700 mm

Organize the cold chamber properly Organiser correctement la chambre de conservation



1 Containers with prepared food must be covered and placed on the upper shelves. In this manner you will avoid food that has been thermally treated being contaminated by any other types of products that could cause cross-contamination, while if any traces of the prepared food fall onto uncooked food, the subsequent heat treatment will eliminate bacteria and reduce the risk of contamination.

2 Raw meat and fish will be placed on the intermediate shelves in cold chambers.

3 Raw fruit and vegetables for eating after heat treatment (roasting, boiling...) will be placed on the lower shelves in the cold chamber.

Fruit and vegetables for eating raw: lettuce, tomato, carrots... must be located in a separate area of the cold chamber, ensuring they are not mixed with other types of food on the same shelf. If this is not possible, try to keep them properly covered and protected on high shelves.

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

Viandes et poissons crus seront placés sur les rayons intermédiaires dans les chambres de conservation.

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

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



Correct organisation of the cold chamber, with food located correctly according to type and nature, will comply not only with the target of improving productivity in the kitchen, but will also reduce health and hygiene hazards.

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

CROSS-CONTAMINATION

Cross-contamination is a process by which food comes into contact with other substances, generally harmful for health.

Avoid cross-contamination.
To avoid cross-contamination it is essential to always separate cooked food or food ready to eat from raw food, and whenever possible, establish areas according to types of food in separate cold chambers. If stored in the same chamber, it is recommendable to establish areas to keep food separate, containers with raw food should be kept at the bottom, so as to avoid any possible dripping onto prepared food. Remember that it is necessary to use airtight containers to store food in a correctly protected and identified way.

Non-perishable food can be stored at ambient temperature, in large capacity containers with lids (e.g. dry pulses, pasta, canned products, cereals, etc.), needing no special conditions for storage, just a cool, dry and well-ventilated location.

CONTAMINATION CROISÉE

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

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

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

	Shelves perforated for air circulation. Material used for the shelves: PP Shelves can be totally dismantled for easy cleaning.	Rayons perforés pour la circulation de l'air. Matériau des rayons: PP Rayons entièrement démontables pour un entretien facile.
	Loads up to 150 Kg./m per level.	Charge jusqu'à 150 Kg/m par niveau.
	Easy to assemble and dismantle for maintenance, cleaning, disinfection and control... No tools are needed for assembly.	Montage et démontage faciles, permet la maintenance, l'entretien, la désinfection et la surveillance... Ne requièrent pas d'outils de montage
	Anodised aluminium structure of high mechanical strength and resistant to corrosion. Stainless steel nuts and bolts. Height-adjustable shelves, every 150 mm...	Structure en Aluminium anodisé haute résistance mécanique et à la corrosion. Vis en acier inoxydable. Rayons réglables en hauteur tous les 150mm...
	Adjustable feet for perfect stability.	Pieds réglables et ajustables pour une stabilité totale.



OTHER FOOD STORAGE CONTAINERS

AUTRES BACS

Egg container GN 2/3

Le Contenant porte-œufs GN 2/3

Item	Cap	mm	h	+8 trays/25 eggs per tray + 8 bandejas / 25 ovos por bandeja
378	9 L	354x325	200 mm	

GN egg containers enable eggs to be stored with a lid on, guaranteeing food safety and correct visibility of container contents.

Replacing the suppliers' original packaging avoids introducing new sources of contamination into the cold chamber.

In the case of eggs, this practice is especially important as eggs are traditionally the source of transmission of Salmonella (both the egg and the egg boxes), therefore it is a good idea to change the container. Porous materials such as wood or cardboard are not authorised by regulations for use in cold chambers as they are totally unhygienic, they must be replaced by other materials such as plastic. It is also recommendable to have different rooms for different types of food and to store eggs in the vegetable cold chamber.

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

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

Food storage containers with lid / Bacs à couvercle

Item	Cap	mm	h
1184	9 L	380x265	155 mm
1185	14 L	380x265	230mm



Lid side fasteners. Side handles to facilitate handling and transport.

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



Dispenser

Item	Cap	mm	h
308	14 L	480x230	227



Front handle to facilitate handling and transport.

Poignée centrale pour faciliter la manipulation et le transport.



1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4

GASTRONORM



Trays/Plateaux



Round and square food storage containers / Bac rond et carré

Item	Cap	mm	h
448	60 L	415x415	500 mm
446	30 L	385 Ø	385 mm



Polyethylene.
Non-corrosive and highly resistant to impacts. Nestable when empty and stackable with the lid. Lid fits perfectly to base.

Polyéthylène
Non corrosif et très résistant à l'impact. Emboîtable à vide et empilable avec couvercle. Adaptation totale du couvercle à la base.

Rounded corners: Specially designed to avoid the accumulation of food remains and to facilitate cleaning.

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

Can be washed in a dishwasher.

Apte au lave-vaisselle.

Compliance with all European regulations regarding materials intended for food contact.

Respect de toutes les réglementations européennes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



PP

Polypropylene. -40° +95°



HDPE

High-density polyethylene -40° +90°





HANDLING MANIPULATION

All equipment and utensils used in food handling areas that may come into contact with food must be made of a material that does not transmit toxic substances, odours or tastes; it must be impervious, corrosion-resistant and able to withstand repeated cleaning and disinfecting operations. The surfaces must be smooth, without dints or cracks.

Araven's products help catering establishments comply with Correct Hygiene practices, encouraging prevention, reduction or elimination of possible hazards in the different phases of food preparation and handling.

They have been designed to reduce, as far as is possible, the risk of food contamination. In addition, these work tools that come into contact with food are manufactured with materials that are resistant to corrosion and easy to clean and disinfect.

Polyethylene (with a whiter appearance) is classed as being amongst the suitable materials. It is the recommended material for food handling processes as it has a good resistance to impacts, high resistance to corrosion, good behaviour when frozen and stops moisture passing.

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

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

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

Parmi les matériaux appropriés figure le Polyéthylène (d'aspect plus blanchâtre); c'est le matériau recommandé pour les processus de manipulation car il possède une bonne résistance à l'impact, une haute résistance à la corrosion, un bon comportement en congélation et empêche le passage de l'humidité.



Both sides useable

Utilização por
ambas as faces



Colour coding

Codificação cor



Non-slip

Antideslizante



**Permanent
corners**

Cantos permanentes



CUTTING BOARDS

PLANCHES A DECOUPER



Patented
Breveté

Araven cutting boards are fundamental in the implementation of HACCP systems in handling processes, ensuring that the cutting, filleting, etc. processes are always carried out with the same type of product: Meat, fish, vegetables, dairy products, cured sausage products. When in use, cutting boards, either through wear or due to other causes, often do not rest correctly on work surfaces and food handlers place cloths or other items under them, which end up being a source of contamination because of food exudates.

An Araven cutting board sits correctly in the work surface thanks to its permanent corners made of injected rubber. These supports stop the board from sliding on the work surface, providing greater safety in the work processes.

Work surfaces in direct contact with food must be solid, durable and easy to clean, maintain and disinfect. They must be made of smooth, non-absorbent and non-toxic material, inert to food, detergents and disinfectants used in normal working conditions.

The use of wood and other materials that cannot be properly cleaned and disinfected should be avoided, unless you are sure that their use will not be a source of contamination.

Araven cutting boards are made of high-density PE, a plastic material highly resistant to corrosion and that impedes the passage of moisture. Its surface is white, which does not conceal dirt, as occurs in the case of coloured boards.

La Planche à Découper Araven est un allié essentiel dans la mise en place de systèmes HACCP dans les processus de manipulation assurant que les opérations de découpage en morceaux, tranchage, découpe, etc., sont toujours effectuées avec le même type de produit: viande, poisson, légumes frais, produits laitiers, charcuterie. Dans la pratique, ces planches, soit par usure soit pour d'autres raisons, n'appuient pas correctement sur les surfaces des tables de travail, les manipulateurs devant donc placer sur la base des linges ou autres éléments qui, par l'exsudat des aliments finissent pas devenir des foyers de contamination.

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

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

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

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



HDPE High-density polyethylene
-40° +90°

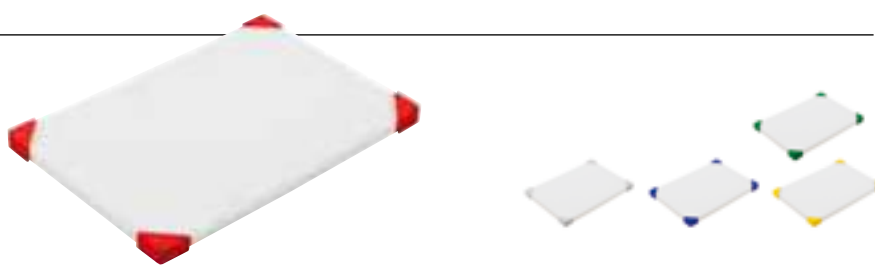
CUTTING BOARDS

PLANCHES A DECOUPER



304 x 204 mm

Item	h
103	19 mm



404 x 304 mm

Item	h
102	24 mm



504 x 304 mm

Item	h
101	34 mm





Colour coding: The coloured corner of the board identifies the type of food to be handled. Araven cutting boards have permanent coloured corners that enable the work surfaces to be identified according to the groups of food to be handled, thus avoiding cross-contamination. This differentiation is especially important to distinguish between raw and prepared food.



Permanent injected corners: includes non-detachable rubber corners. The rubber corner pieces are permanently bonded to the PE body.

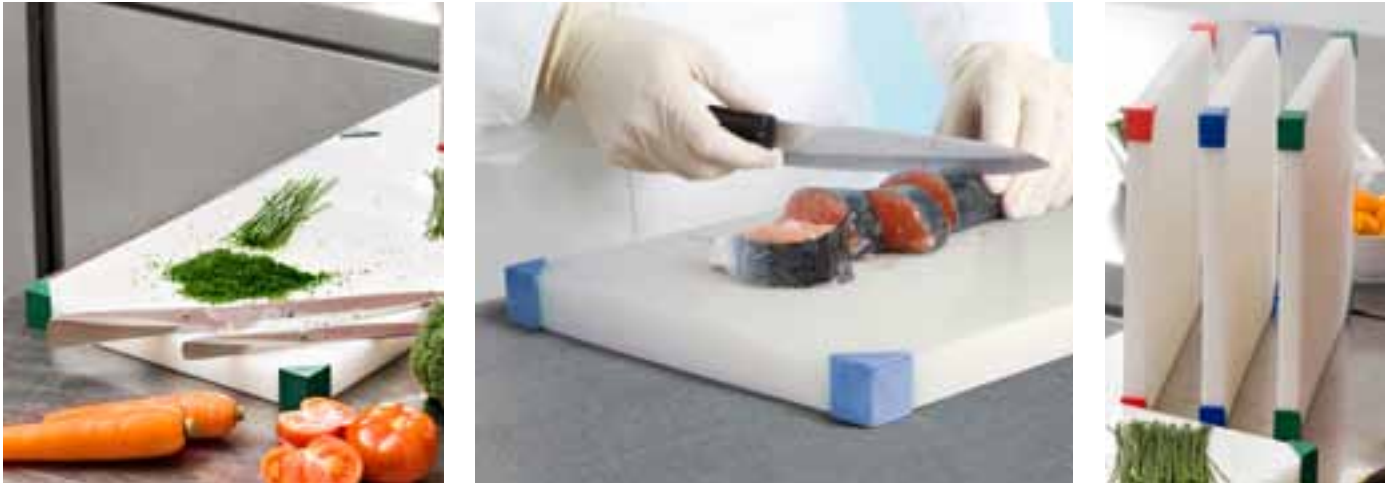


Non-slip supports, safety at work: The board does not slide, thus providing maximum safety when cutting. No need to use a cloth under the board to stop it sliding, eliminating a possible source of infection.

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

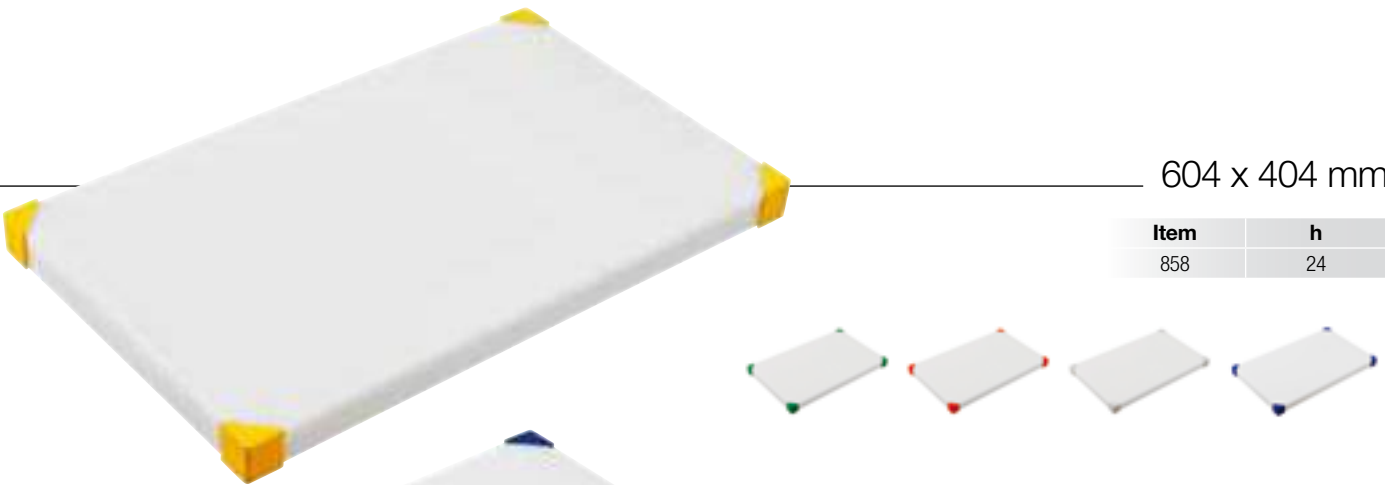
Angles permanents intégrés par surinjection: Incorpore des pieds en caoutchouc aux angles qui ne se détachent pas. Les pieds en caoutchouc sont unis en permanence au corps de PE.

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



604 x 404 mm

Item	h
858	24



604 x 404 mm

Item	h
859	34



Reversible: Both sides are useable, prolonging the useful life of the cutting board.

Hygiene: A clean colour that does not conceal dirt, as occurs when using coloured boards. Can be washed in a dishwasher.

Tidiness: The boards can be stored vertically without any additional element.

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

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

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





SAUCE DISPENSER

DOSEUR DE SAUCES

Non-drip
Anti-goutte



Closing valve
Valve de fermeture



Ergonomic
Ergonomie



Measuring scale
Echelle de mesure



Traceability
Traçabilité



Patented
Breveté



Araven sauce dispensers are ideal for all kinds of dressings, whatever their consistency, and for oils, sauces, reductions, syrups... They enable clean, precise decoration of a dish, to dress a salad with just the right amount or to use for any other type of preparations. Keep a wide variety of dressings on hand, in a totally safe manner.

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

Polyethylene (LDPE)

Not coloured, they have a whitish appearance. Highly flexible.

Soft and elastic: with a very high elastic limit, recovers shape after squeezing.

Good mechanical and optical properties.

Polyéthylène (LDPE)

Sans colorant a un aspect blanchâtre.

Très souple.

Est mou et élastique: limite élastique très élevée récupère sa forme après déformation.

Bonnes propriétés mécaniques et optiques.



HDPE

LDPE

Nozzle/Bec
High-density polyethylene. -40° +90°

Bottle/Biberon
Polyethylene. -40° +90°



35 cl. Ø 60 mm

Item	h
554	203



75 cl. Ø 75 mm

Item	h
556	251



50 cl. Ø 60 mm

Item	h
555	261



100 cl. Ø 75 mm

Item	h
557	311



1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4

Sauce Dispenser Organisers Organisateurs de Doseurs



GN 1/2

Item	h
1732	100mm



Non-drip: Sauce dispenser with a silicon non-drip valve. The non-drip system stops it getting blocked and ensures that no remains of sauce accumulate at the outlet hole.

Closure valve: Sauces can be kept in the dispenser itself, the valve serves as the cap. The nozzle ends in a point, enabling the user to decorate dishes cleanly and precisely. Wide mouth to facilitate filling and cleaning.

Ergonomic: Ergonomic grip area. Enables the flow to be controlled by the pressure exerted so that just the right amount of dressing can be applied.

Measuring scale / Traceability: Measuring scale in two positions. Area for writing traceability information.

Anti-goutte: Biberon à valve anti-goutte en silicone. La valve anti-goutte empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de la sauce dans l'orifice de sortie.

Valve de fermeture: Permet de conserver dans le même emballage, la valve ferme l'emballage. Le bec termine en pointe ce que permet de décorer avec précision et proprement. Large bouche d'entrée du pot qui facilite le remplissage et le nettoyage.

Ergonomie: Zone de saisie ergonomique. Permet de contrôler le débit par la pression exercée. Assaisonne à la juste mesure.

Echelle de mesure / Traçabilité: Echelle de mesure dans les deux positions. Zone pour inscription des données de traçabilité.





GN FLOURING TRAY

BAC A FARINE GN

GASTRONORM



Easy to clean
Nettoyage facile



Ergonomic
Ergonomie



This useful item presented by Araven is for flouring and breadcrumbing. In addition, thanks to its versatility, it can be used as a strainer or for macerating food, or simply as a GastroNorm storage container.

Araven's GastroNorm flouring dish has a lid that can be used as a GastroNorm tray by just turning it over, which is very useful for placing food on it whilst in the process of preparation. In addition, it is three times lighter than steel, more hygienic and safer, as it has no sharp edges and no nooks where food remains can accumulate.

Pour enfariner ou paner les aliments, Araven dispose aussi d'un élément facilitant la tâche, mais de plus, la versatilité de la pièce permet son utilisation comme égouttoir ou pour réaliser les marinades ou tout simplement comme bac GastroNorm.

Le bac à Farine GastroNorm d'Araven possède un couvercle qui, en le retournant seulement, se transforme en un plateau GastroNorm très utile pour déposer les aliments durant leur élaboration. Par ailleurs, il est trois fois plus léger qu'un bac en acier et plus hygiénique et sûr car il n'a pas d'arêtes vives ni de recoins où pourraient se loger et s'accumuler les restes.



HDPE

Lid/Couvercle
polyethylene. -40° +90°



Lid with clip fastener to preserve leftovers. The protective lid prevents any contamination of stored food. The lid can also be used as a tray for food preparation.



Lighter than steel flouring trays.



Maximum hygiene as it can be washed in a dishwasher.

Couvercle à fermeture par clip pour pouvoir conserver l'excédent. Il dispose d'un couvercle pour conserver qui empêche la contamination de l'aliment stocké. Le couvercle peut s'utiliser comme plateau dans les travaux d'élaboration.

Plus léger que les bacs à farine en acier.

Hygiène maximum car apte au lave-vaisselle.

1/1	2/1
2/3	1/2
1/3	1/4

GN 1/1 530 x 325 mm

Item	h
290	100 mm



Perforated
Perforé



GastroNorm sizes: Products designed and manufactured according to dimensions and specifications established in standard EN 631.1.

Rounded corners: Specially designed to avoid the accumulation of remains and to facilitate cleaning.

Ergonomic: Ergonomic edges make it easy to handle the flouring tray.

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

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

Ergonomie: Le rebord ergonomique facilite la manipulation du bac à farine.





CONTAINERS WITHOUT LID

BACS SANS COUVERCLE

Easy to clean
Entretien facile



GASTRONORM



Ergonomics
Ergonomie



Optimum shape
Géométrie optimum



Nestable
Emboîtable



Containers without lids for use in handling processes. They are made of polyethylene which is highly resistant to impacts and has an optimal behaviour at low temperatures. The extra thickness of the containers makes them highly robust and endows them with excellent mechanical behaviour.

It is recommended that food should be thawed without its original packaging; place food in these containers to speed up the thawing process. To avoid cross-contamination of exudates during thawing, our grilles should be used to ensure that liquids are kept separate from the thawing food.

In food thawing processes, the grilles used must be high enough to adapt to the bottom of the container and to keep the exudate separate from the food itself, as this exudate contains moisture and nutrients which encourage the growth of bacteria that deteriorate food.

Compliance with all European regulations on materials and objects intended for food contact.

Les bacs sans couvercle destinés aux processus de Manipulation sont fabriqués en Polyéthylène qui offre une bonne résistance à l'impact et un comportement optimum à basse température. La grande épaisseur de la pièce confère robustesse et bon comportement mécanique. Il est recommandé de décongeler sans emballage original en plaçant l'aliment dans des bacs pour favoriser une décongélation plus rapide.

Afin d'éviter la contamination croisée provoquée par l'exsudat qui se dégage durant la décongélation, il est recommandé d'utiliser des grilles séparant le liquide de l'aliment lui-même.

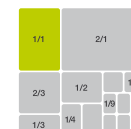
Dans les processus de décongélation d'aliments, il convient de placer des grilles d'une hauteur satisfaisante qui s'adaptent aux dimensions du fond du contenant et qui séparent l'exsudat de l'aliment lui-même, car cet exsudat contient de l'humidité et des nutriments qui favorisent la prolifération de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

Respect de toutes les réglementations européennes visant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

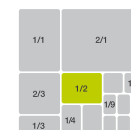


GN CONTAINERS / BACS GN

Item	Cap	GN	h
282	9 L	GN 1/1	65 mm
283	13 L	530 x 325 mm	100 mm
286	3,8 L	GN 1/2 325 x 265 mm	65 mm



Item. 256
Related product
Produit rattaché



Item. 241
Related product
Produit rattaché

Item	GN	h
256	GN 1/1	12 mm
241	GN 1/2	12 mm

DEEP CONTAINERS / BACS PROFONDS

Item	Cap	mm	h
1170	25 L	530x396	139 mm
1171	35 L	530x396	205,5 mm
1134	20 L	440x350	160 mm



Item. 1178
Related product
Produit rattaché

Item. 1182
Related product
Produit rattaché



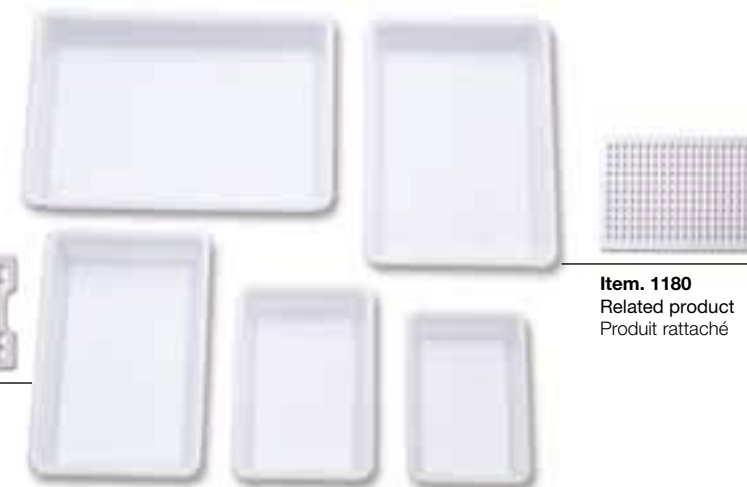
Item	mm	h
1178	432x332	12 mm
1182	375x300	12 mm

FLAT CONTAINERS / BACS PLATS

Item	Cap	mm	h
1129	2 L	345x235	60 mm
1130	3 L	345x235	75 mm
1131	5 L	435x285	80 mm
1132	8L	485x335	80 mm
1133	10 L	540x385	80 mm



Item. 1179
Related product
Produit rattaché



Item. 1180
Related product
Produit rattaché

Item	mm	h
1179	370x215	10 mm
1180	416x262	10 mm

Optimum shape: Design and height that allow correct evacuation of exudate. They comply with the hygiene-health regulations that recommend preventing contact between the food and the exudate.

Rounded edges: Special design that avoids the accumulation of food remains; easier to clean.

GastroNorm sizes: Products designed and manufactured in accordance with the sizes and specifications established in EN 631.1 standard.

Ergonomics: Their ergonomic edges make handling easier. The deep containers have side handles.

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

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

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

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





BOWLS AND COLANDERS

BOLS ET EGOUTTOIRS

- Easy to clean

Entretien facile
- Ergonomics

Ergonomie
- Optimum shape

Géométrie optimum
- Nestable

Emboîtable



Araven bowls are an essential item of equipment in the kitchen for handling food. Available in a wide variety of sizes that adapt to all requirements. Capacities: 0.5 litre - 11 litres. Colanders and strainers are very useful for separating food from liquids. The material they are made of (polypropylene) endows the products with a high resistance to high temperatures and a long useful life. Great robustness thanks to the thickness of the products.

Le Bol Araven est un outil indispensable à la Manipulation des aliments dans la cuisine. Disponible dans une grande variété de tailles qui s'adaptent à chaque besoin, avec des capacités allant de 0,5L à 11L. Les égouttoirs sont de grande utilité pour séparer les aliments du liquide. Le matériel dans lequel ils sont fabriqués (Polypropylène) permet une grande résistance aux températures élevées et une longue vie utile du produit. L'épaisseur confère une grande robustesse à la pièce.



- Rounded edges:** Special design that avoids the accumulation of food remains; easier to clean.

Bords arrondis: La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.
- Ergonomics:** Their ergonomic edge makes handling easier.

Ergonomie: le rebord arrondi facilite la manipulation des pièces.
- Can be washed in the dishwasher.

Apte au lave-vaisselle



BOWLS / BOLS



Item	Cap	h	Ø
1070	0,5 L	60 mm	130 mm
1071	1 L	80 mm	170 mm
1072	2,5 L	110 mm	235 mm
1073	4,5 L	140 mm	280 mm
1074	7 L	160 mm	325 mm
1075	11 L	180 mm	380 mm

COLANDERS/STRAINERS / EGOUTTOIRS



Item	Cap	h	mm
1082	2,5 L	105	Ø235
1083	4,5 L	123	Ø280
483	11 L	172	Ø380
1121	-	112	298x228
1123	-	130	400x298

OTHERS / AUTRES 298 x 228 mm - 400 x 298 mm



Item	Cap	h	Ø
1076	-	120	235
252	5 L	120	310
253	8 L	140	355



SERVING AND DISPLAY

SERVICE ET EXPOSITION

Araven has a wide range of products for serving and displaying food, in which great care has been taken with their design and functionality in order to satisfy the expectations of both serving and kitchen staff. Araven trays can be used for any type of food and they come in different capacities with a great variety of sizes and finishes:

- High-shine, high-transparency display trays for an excellent presentation of foods.
- Strong, hardy serving trays designed for quick, easy cleaning.
- GastroNorm display trays and display cases. Convenient to use and to optimize space.

Reusable catering ware with a modern, innovative, attractive design. These items have an excellent aesthetic appearance in line with the very latest cuisine trends in the catering sector.

Polycarbonate glasses and jugs: unbreakable, high shine, transparent and very light; they are reusable, durable and recommended for use on outside patios and in gardens as well as in catering for groups.

Araven dispose d'une large gamme de produits destinés au service et à l'exposition des aliments dont la conception et la fonctionnalité ont été particulièrement étudiées pour satisfaire aux attentes du personnel de service et de cuisine.

Les plateaux et plats Araven servent à tout type d'aliments et s'adaptent aux différentes capacités grâce à la grande variété de mesures et de finitions:

- Plats d'exposition grande brillance et transparence, offrant une excellente présence pour la présentation correcte des aliments.
- Plateaux de service robustes et résistants, conçus pour un entretien facile et rapide.
- Plateaux et vitrines d'exposition GastroNorm pratiques et qui optimisent l'espace.

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

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

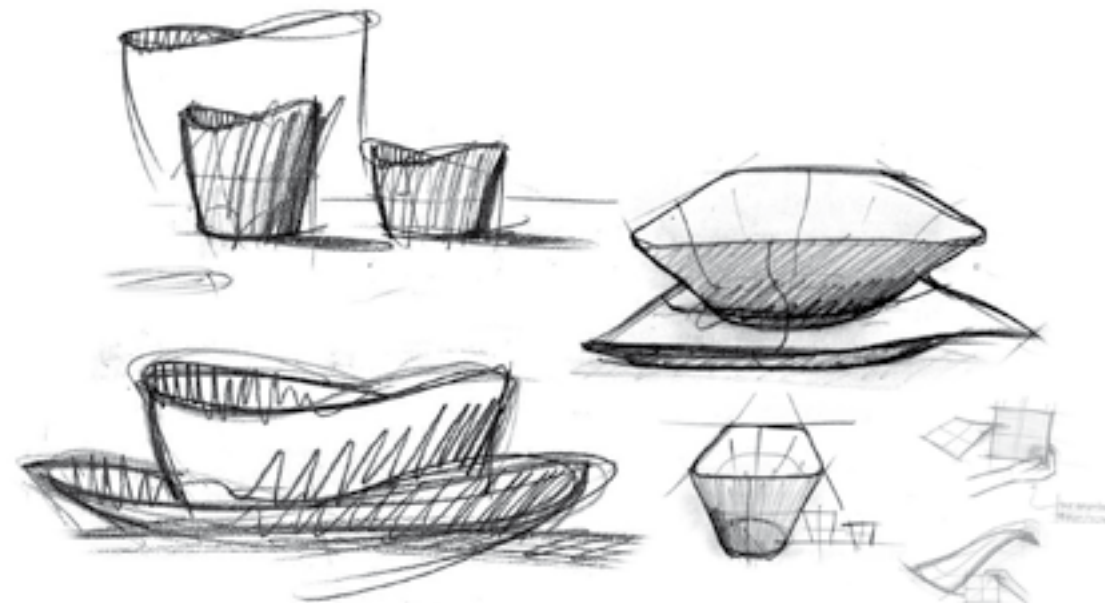


Designs Registration



CATERING WARE

VAISSELLE CATERING



Modern, innovative and highly attractive catering ware ... these are the key features of the NATURE and WAVE Catering system by Araven. Products with a carefully-studied design and excellent aesthetic finish in line with the very latest cuisine trends in the catering sector. Made of high-density polystyrene (PS). 100% recyclable; material with an excellent aspect, shine and surface finish characteristic of a top-class catering service.

The range is presented in three colour proposals: transparent, white and black. Each piece achieves a perfect balance with the food it displays offering an impeccable presentation that will highlight the originality of the most avant-garde culinary creations.

Suitably dimensioned to taste food in one or two mouthfuls; their rounded shapes allow access to all of their contents.

Ergonomic and versatile, the items in the range offer numerous possibilities for combining colors and shapes (glass fits on to plate so that both can be held in one hand. Small flat plate with deep flat plate...).

Easy stacking to optimize empty spaces, in whole product family.

Modernes, innovatrices et attrayantes...ce sont les vaisselles de catering NATURE et WAVE Catering System d'Araven. Un produit très soigné et d'une excellente finition esthétique, qui suit les dernières tendances de cuisine dans le secteur du catering. Fabriquées en Polystyrène haute densité (PS) 100 % recyclable, une matière offrant une excellente présentation, brillance et finition superficielle, digne d'un service de catering haut de gamme.

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

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

Ergonomiques et versatiles, les pièces de la gamme offrent de multiples combinaisons de couleur et de forme (emboîtement du verre sur l'assiette afin de tenir les deux éléments dans une seule main. L'assiette plate avec l'assiette creuse ...).

Facilement empilable pour optimiser l'espace à vide pour toute la famille.



PS Polystyrene
-20° +80°

CATERING WARE

VAISSELLE DE CATERING

wave

CATERING SYSTEM

registered designs

Item	mm	h
769	121 x 42	20 mm



Item	Cap	mm	h
760	5cl	51x51	33 mm



Item	Cap	mm	h
761	9cl	51x51	55 mm



Item	Cap	mm	h
763	7cl	70x70	23 mm



Item	Cap	mm	h
765	25cl	107x107	35 mm



Item	mm	h
762	80x80	15 mm



Item	mm	h
764	127x127	15 mm



Item	mm	h
768	200 x 70	8 mm



Item	mm	h
767	480 x 240	17 mm



Item	mm	h
766	280 x 280	15 mm



Item	mm	h
766	280 x 280	15 mm



Item	mm	h
770	90 x 22	4 mm



Item	mm	h
771	82 x 3	3 mm



Item	mm	h
771	82 x 3	3 mm



Item	mm	h
772	200 x 3	3 mm



CATERING WARE

VAISSELLE DE CATERING

nature
catering system

Designs Registration

Item	mm	h
734	119x40	20 mm



Item	Cap	mm	h
735	5cl	56x43	43 mm



Item	Cap	mm	h
736	9cl	60x64	55 mm



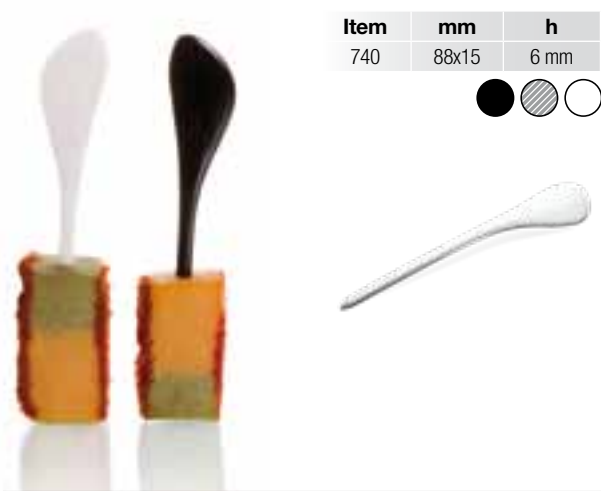
Item	mm	h
739	98x20	11 mm



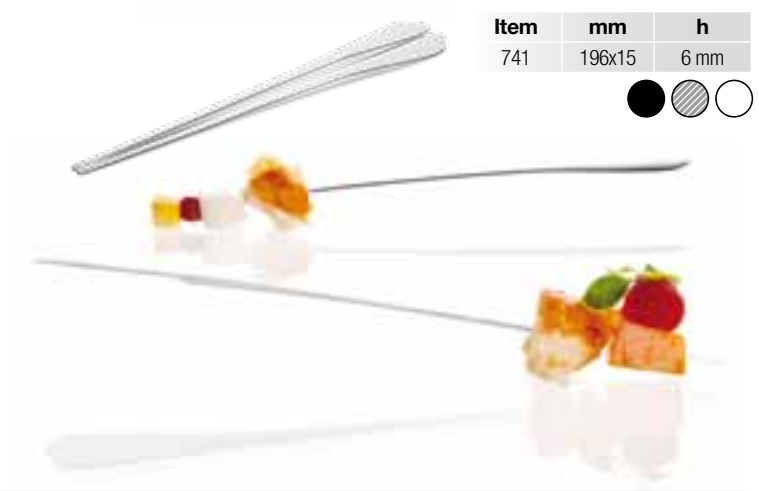
Item	Cap	mm	h
746	25cl	82x60	60 mm



Item	mm	h
740	88x15	6 mm



Item	mm	h
741	196x15	6 mm



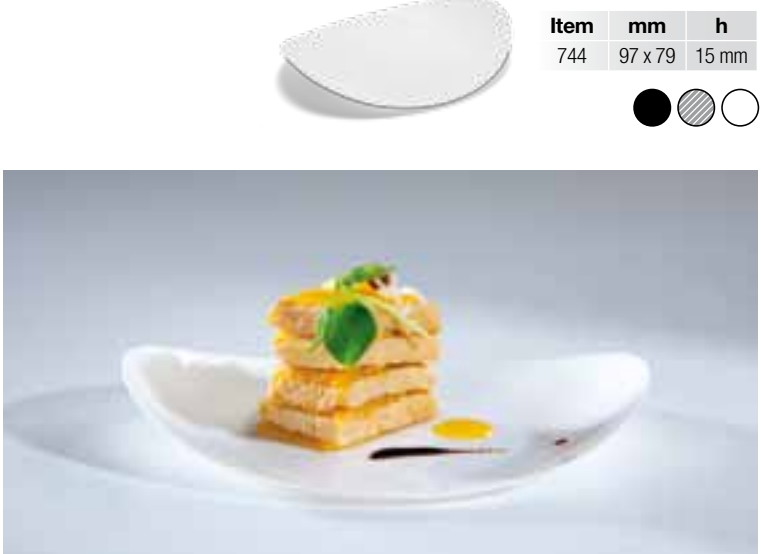
Item	mm	h
742	340x209	19 mm



Item	mm	h
743	104x160	18 mm



Item	mm	h
744	97 x 79	15 mm



Item	Cap	mm	h
745	8cl	90x84	32 mm





SERVING AND DISPLAY TRAYS

PLATEAUX DE SERVICE ET D'EXPOSITION



A tray to suit each need

Araven's line of serving trays are made of polypropylene, a highly resistant material which makes them ideal for quick-service, self-service restaurants and group catering services. These trays have a textured surface to prevent the contents from sliding. They are nestable and have support points that allow air to circulate between the trays when stacked, which helps them to dry correctly.

Araven's flat, deep and display trays are made in SAN which is a very transparent material when not coloured giving it high visibility and shine. When mixed with a colouring agent the material takes on the high profile image which is essential for display purposes. It is rigid but more fragile than the rest of materials. A range designed to adapt to the display any type of food due to the great variety of sizes and finishes available.

Snack trays for different uses and locations: serving hors d'oeuvres at the bar, snacks, portions and mini-filled rolls at the table, as a sandwich tray, etc. They can also be used as an amenities tray for hotel room services.



All of the trays are designed without sharp edges, in fact all edges are rounded to make cleaning easier and they can be washed in a dishwasher.



Un type de plateau pour chaque besoin

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

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

Les plateaux Snack permettent différentes utilisations et emplacements: services d'apéritifs au comptoir, "pinchos", rations et bouchées à table, comme plateau à sandwiches, etc. Ils peuvent s'utiliser aussi comme support "d'attentions spéciales" (amenities) dans le service de chambres des hôtels.

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



FAST FOOD

5 PP Polypropylene.
-40° +95°

Item	mm	h
1046	350x270	20 mm
1047	416x305	22 mm
1048	458x355	25 mm



FLAT / PLATS

7 SAN Styrene acrilonitrile.
-40° +90°

Item	mm	h
1021	200x150	12 mm
1022	280x190	12 mm
1023	350x240	12 mm
1024	420x300	12 mm
1225	500x360	12 mm

Item	mm	h
14023	350x240	12 mm
14024	420x300	12 mm



DISPLAY / D'EXPOSITION

7 SAN Styrene acrilonitrile.
-40° +90°

Item	mm	h
1016	280x200	15 mm
1017	350x250	20 mm
1018	420x300	25 mm

Item	mm	h
14017	350x250	20 mm
14018	420x300	25 mm



7 SAN Styrene acrilonitrile.
-40° +90°

DEEP / CREUX

Item	mm	h
1040	200x150	40 mm
1041	280x190	40 mm
1042	350x240	40 mm



7 SAN Styrene acrilonitrile.
-40° +90°

SNACK

Item	ø	h
2857	100 mm	25 mm



Item	mm	h
2858	200x100	25 mm



Item	mm	h
2859	300x100	25 mm





GN DISPLAY TRAY

EXPOPLAT GN

GASTRONORM



Easy to clean
Entretien facile



Transparent lid
Couvercle
Transparent



Ergonomic
Ergonomie



Scratch-resistant
Anti-rayures

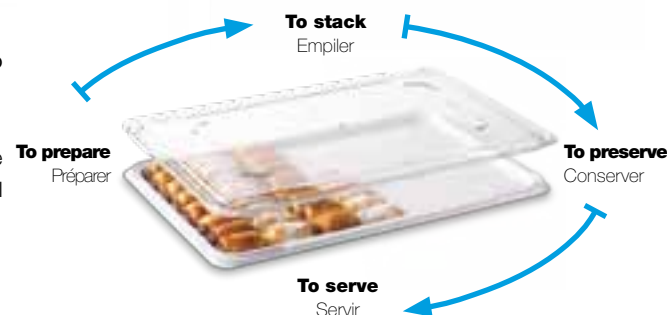


Item	mm	h	L	GN
291	530x325	36 mm	2+2 L	1/1



Trays with protective lid for one-step display to storage (by just covering with lid).

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



Optimization of space - trays stack with lid.

Optimisation de l'espace, empilement des plats avec le couvercle.



Quick-dry supports. They allow air to circulate freely between trays, speeding up drying.

Appuis pour séchage rapide. Permet la libre circulation de l'air entre les plats pour favoriser le séchage.



Closes with a clip: its clip allows an outstanding food preservation.

Fermeture à clip: La fermeture à clip permet une conservation maximum des aliments.



Stackables expo-trays.

Expoplats empilables.



The expo-tray includes a transparent lid to identify easily the content.

L'Expoplat incorpore un couvercle transparent pour une visualisation rapide du contenu.



GN DISPLAY CASES

EXPOVITRINES GN



GASTRONORM



Easy to clean
Entretien facile



Transparent lid
Couvercle
Transparent



Ergonomic
Ergonomie



Scratch-resistant
Anti-rayures

Item	mm	h	L	GN
288	325x265	118 mm	1+6 L	1/2
289	530x325	82 mm	2+9 L	1/1



Araven GN 1/2 and GN 1/1 display cases have a base and protective cover for **one-step display to storage**. (by just covering with lid).

The display case is designed for more voluminous foods, with a transparent cover to see contents at a glance, and with non-rust metal handle.

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

L'Expovitrine est conçue pour les aliments de plus grand volume avec une cloche transparente pour une visualisation rapide du contenu et une poignée métallique inoxydable pour en faciliter l'utilisation.





PC PLATE COVER AND BOWLS

COUVRE-PLATS ET BOLS PC

- Unbreakable

Incassable
- Transparent

Transparent
- Stackable

Empilables



In self-service establishments food on display must be protected from direct contamination that could possibly derive from the proximity or actions of consumers.

Araven’s polycarbonate plate cover is unbreakable and protects food from possible external contamination by covering food until it is served.

Furthermore, several plates can be stacked to optimize kitchen space until food is served.

Araven plate covers allow food to be kept hot until it is served. The plate cover has a centre hole to prevent condensation and to facilitate opening. High transparency means that food can be seen at a glance.

Five models to adapt to different plate contours: 215 diam. to 315 diam.

Araven polycarbonate bowls to present liquid or solid foods with total visibility of contents. Their strong edges make them easy to hold and carry.

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

Le couvre-plats en Polycarbonate Araven est incassable et protège l'aliment des éventuelles contaminations externes en le maintenant couvert jusqu'au moment du service. Par ailleurs, en cuisine, il permet d'empiler plusieurs plats, optimisant, par conséquent, l'espace jusqu'au moment du service.

Les couvre-plats Araven permettent de conserver la nourriture chaude jusqu'au moment du service. Ils disposent d'un orifice au centre pour éviter la condensation et faciliter l'ouverture. La grande transparence permet une identification rapide des aliments.

Cinq modèles pour s'adapter aux différents contours de plats qui vont de Ø 215 à Ø 315.

Les bols en polycarbonate Araven permettent de présenter les aliments liquides et solides avec une visibilité totale du contenu. La robustesse des bords offre une prise facile et un transport pratique.



PLATE COVERS / COUVRE-PLATS



Item	h	ø
484	67 mm	215 mm
485	67 mm	240 mm
486	67 mm	265 mm
891	67 mm	290 mm
892	67 mm	315 mm



BOWLS / BOLS



Item	h	ø	L
515	110 mm	235 mm	2,5 L
510	140 mm	280 mm	4,5 L
511	160 mm	325 mm	7 L
512	180 mm	380 mm	11 L

Polycarbonate: Unbreakable High resistance to impacts. Very strong and durable.	Polycarbonate: Incassable. Haute résistance à l'impact. Très résistant. Durabilité.	
Transparency: Maximum transparency for quick identification of food and its state.	Transparence: Transparence maximum pour une identification rapide de l'aliment et de son état.	
Can be washed in dishwasher.	Apte au lave-vaisselle.	
Compliance with all European standards regarding materials and objects intended for food contact..	Respect de toutes les réglementations européennes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.	
Optimum behaviour at very high temperatures, even bain-marie.	Comportement optimum à très basse et très haute température supportant même le bain marie.	





PC GLASSES AND JUGS

VERRES ET CRUCHES PC



Ergonomic
Ergonomie



Transparent, glass effect
Transparence, effet verre



Stackable
Empilables



Araven's polycarbonate glasses come in a wide range of capacities: 25cl, 33 cl, 40 cl and 56 cl. Unbreakable, transparent, easy to handle. They are reusable, minimising the impact on the environment due to less waste compared to disposable glasses. Manufactured in polycarbonate, they are perfect for use at festivals, swimming pools and tourist accommodation establishments where the use of unbreakable tableware is recommended. Their design is in line with the latest trends for catering tableware with a visual effect similar to glass.

Jug made of unbreakable polycarbonate to avoid taking any unnecessary risks in dining rooms where large groups of people are served.

La gamme de verres en polycarbonate Araven dispose d'un grand éventail de capacités: 25cl, 33 cl, 40 cl et 56 cl. Incassables, transparents et maniables. Ils sont réutilisables, ils minimisent l'impact environnemental car ils produisent moins de déchets par rapport au verre jetable. Fabriqués en polycarbonate, ils conviennent parfaitement à l'utilisation collective au cours de festivals, dans les piscines et établissements d'hébergements touristiques où il est recommandé d'utiliser des vaisselles incassables. Le design suit les tendances en vaisselle utilisées dans la restauration avec un effet visuel similaire au verre.

La cruche incassable est fabriquée en polycarbonate et évite les risques inutiles dans les cantines destinées aux grands groupes de personnes.



Customization
Perfect for group use at festivals, concerts and swimming pools where the use of other materials is forbidden. ARAVEN polycarbonate glasses can be customized by screen-printing or engraving. There is also the possibility of combining customized engraved designs with screen-printing.

Personnalisation
Parfaits pour l'usage collectif tel que dans les festivals, concerts et piscines où l'utilisation d'autres matériaux est interdite. Les verres en polycarbonate ARAVEN sont personnalisables par sérigraphie ou gravure. Il existe aussi la possibilité de combiner design de personnalisation gravure avec sérigraphie.



Can be washed in dishwasher.

Apte au lave-vaisselle.



Compliance with all European regulations regarding materials and objects intended for food contact.

Respect de toutes les réglementations européennes sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Araven complies with all Migration Standards: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/UE.

Araven respecte toutes les Réglementations sur les Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE.



PC GLASS / VERRE EN PC

 PC Polycarbonate.
-40° +99°

Item	CL	ø	h
323	56 CL	92 mm	127 mm
322	40 CL	82 mm	114 mm
321	25 CL	71 mm	98 mm



SET 6 uds.

 PC Polycarbonate.
-40° +99°

Item	CL	ø	h
189	56 CL	92 mm	240 mm
188	40 CL	82 mm	220 mm
187	25 CL	71 mm	200 mm



PC GLASS / VERRE EN PC

Item	CL	ø	h
225	56 CL	92 mm	127 mm
224	40 CL	82 mm	114 mm
223	25 CL	71 mm	98 mm

 PC Polycarbonate.
-40° +99°



Item	CL	ø	h
497	33 CL	81 mm	142 mm



PC GLASS / VERRE EN PC

 PC Polycarbonate.
-40° +99°

Item	CL	ø	h
180	56 CL	89 mm	119 mm
179	40 CL	85 mm	90 mm
178	25 CL	82 mm	62 mm



 PC Polycarbonate.
-40° +99°

PC GLASS / VERRE EN PC

Item	CL	ø	h
204	56 CL	89 mm	119 mm
203	40 CL	85 mm	90 mm
202	25 CL	82 mm	62 mm



 PC Polycarbonate.
-40° +99°

JUG / CRUCHE

Item	L	ø	h
673	1,4 L	115 mm	200 mm
674	1,8 L	130 mm	200 mm



TABLEWARE / SERVICE DE TABLE

Item	L	mm	h
2080	2 L	230x110	260 mm



Item	Ø	h
2037	112 mm	25 mm



Item	mm	h
2076	170x78	144 mm



Item	mm	h
1049	212x138	21 mm



Item	Ø	h
2038	115 mm	140 mm



GASTRONORM
1/1



Item	mm	h
1128	530x325	100 mm



Item	mm	h
1064	156x81	131 mm



Item	Ø	h
1068	97 mm	137 mm



ABS Acrylonitrile Butadiene styrene.
-40° +90°

GLASS / VERRE CRUET SETS / VINAIGRIERS

Item	Ø	h
2021	30 mm	90 mm
2074	40 mm	95 mm



drip
anti-goutte



Item	mm	h
2015	110x128	195 mm
2062	160x130	220 mm
2066	160x100	200 mm



TRANSPORT

The cold chain, a key element in food safety.

The cold chain is a series of steps that have to be taken after the food cooling or freezing process to ensure food reaches the consumer in a safe condition. It includes a set of elements and activities necessary to guarantee food quality and safety, from the point of origin to its final consumption.



OBJECTIVE:

To protect food, preserving it at the correct temperature during transport, in order to avoid multiplication of microorganisms that could affect the quality and safety of the products.

- 🌡️ **Frozen products -18°C**
- 🌡️ **Fresh products 6°C**

A loss of the optimum cooling or freezing temperature at any of the stages will affect the safety and quality of food.

When food has to reach its destination at serving temperature (65°), it can be transported hot. In this case it will be important to keep the food at the same temperature with the minimum temperature fluctuation during its commercial life. Transport will be in vehicles or special means equipped to maintain the temperature of the product with the minimum variation.

La chaîne du froid, l'élément clé en sécurité alimentaire.

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



OBJECTIF:

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

- 🌡️ **Surgelés -18°C**
- 🌡️ **Frais 6°C**

La rupture de la température optimum de réfrigération ou de congélation au cours d'une des étapes est nuisible à la sécurité et la qualité de l'aliment.

Quand l'aliment doit parvenir à sa destination à température de service, (65°) le transport peut être réalisé à chaud. Dans ce cas, il est impératif que les aliments ne subissent que de minimes variations durant leur durée de vie commerciale utile. Le transport sera effectué en véhicules ou moyens préparés pour maintenir la continuité de la température de conservation du produit, sans à peine varier.



INSULATED FOOD TRANSPORT CONTAINERS GN

ARMOIRES ISOTHERMES GN



Design Registration

Transport of prepared or pre-prepared products: guaranteeing maintenance of optimum temperature conditions during transport, with absolute control of the cold or hot chain.

Araven insulated food transport containers are light and tough, protecting the food from temperature changes and guaranteeing an absolute control of cold and hot chains.

Keeping food hot: Temperature drops 2 °C every two hours.

Keeping food cold: Temperature increases 0.5 ° every two hours.

Inside guides and housing for GastroNorm food storage containers.

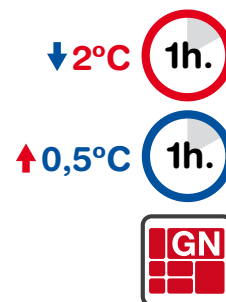
Transport de produits pré-cuisinés ou cuisinés: garantit le maintien dans des conditions optimales de température durant le transport, avec une maîtrise absolue de la chaîne du froid et du chaud.

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

Conservation à Chaud: La température baisse de 2° C toutes les deux heures.

Conservation à froid: La température augmente de 0,5°C toutes les deux heures.

Guides intérieurs et logements des bacs GastroNorm.



1 Twofold accessibility: Top and front opening, allowing maximum accessibility, convenience and speed when loading and unloading.
Double accessibilité: Ouverture supérieure et avant qui permet de charger et de décharger dans des conditions maximales d'accessibilité, de commodité et de rapidité.



2 Fold down front door even if with several stacked containers. Easy stacking.
Porte avant rabattable avec plusieurs contenants empilés. Empilement facile.

420 x 657 mm

Item	L	h
1500	48 L	379 mm



3 Can be dismantled for easy cleaning in a dishwasher.
Démontable et facile à nettoyer, apte au lave-vaisselle.



4 Optimization of space when stored empty.

Optimisation de l'espace. Stockage à vide.



5 Side housing for transport straps.
Logements latéraux pour sangles de transport.



6 Side handles. Side grip areas.
Poignées intégrées. Zones de prise latérale.

INSULATED FOOD TRANSPORT CONTAINER GN

ARMOIRES ISOTHERMES GN

680 x 477 mm

Item	h
1819	620 mm

 **HDPE** Polyethylene. -40° +90°

- 2h.

↓1°C

Keeping food hot: Temperature drops 1 °C. every two hours.
Conservation à chaud: La température baisse de 1° C toutes les deux heures.
- 2h.

↑1°C

Keeping food cold: Temperature increases 1 °C every two hours.
Conservation à froid: la température augmente de 1° C toutes les deux heures.
- 20°C

Test conditions: Ambient temperature: 20°C.
Conditions d'essai: Température ambiante 20°C.



- 

Steam valve to evacuate steam and prevent condensation from forming. Valve vapeur, facilite l'évacuation de la vapeur afin d'éviter la condensation.
- 

Plastic top handles for securing and moving. Anses supérieures en plastique pour fixation et transport.
- 

Highly resistant closure with rubber gasket that seals the container hermetically. Fermeture haute résistance avec joint en caoutchouc qui ferme hermétiquement l'armoire.
- 

Inside guides and housing for GastroNorm food storage containers. Guides intérieurs et logement pour bacs GastroNorm.
- 

Stackable. Empilables.

GN Platforms

Plateformes GN

	HDPE Polyethylene. -40° +90°
---	-------------------------------------

GN Platforms: Wheeled base to move GastroNorm food transport containers quickly and with the greatest of ease.

Plateformes GN: Base à roulettes facilitant le transport des Armoires GastroNorm qui devient plus commode et plus rapide.



Includes securing strap.
Comprend sangle de fixation.

Can be used with insulated food transport containers.
Adaptable aux armoires Isothermes.

Includes two wheels with brake.
Inclut deux roues avec frein.



420 x 230 mm

Insulated containers for liquids

Isotherme pour liquides

	HDPE Polyethylene. -40° +90°
---	-------------------------------------

Keep drinks cold or hot for hours.
Maintient les boissons froides ou chaudes durant des heures.

- 

Moulded, integrated handles. Stackable. Anses moulées intégrées. Empilables.
- 

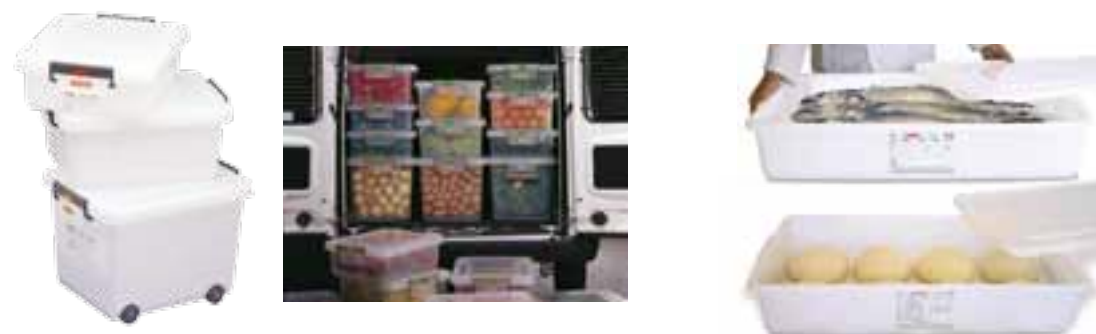
4 side fasteners. 4 fermetures latérales.
- 

Non-drip drink dispenser tap with two positions:
 - Continuous flow.
 - Adjustable flow.Robinet distributeur de boissons, anti-goutte à deux positions:
 - Débit continu.
 - Débit réglable.



FOOD STORAGE CONTAINERS WITH LID

BACS A COUVERCLE



FOOD STORAGE CONTAINERS WITH LID / BACS A COUVERCLE

Item	L	mm	h
545	40	830x460	180 mm
1172	30	530x396	159 mm
1173	40	530x396	225,5 mm
1183	60	530x396	378,5 mm

araven **GASTRONORM**
HACCP/APPCC

Prod. Item: _____

Expiry Date: ____/____/____

Use by: ____/____/____

Traceability: _____

HDPE



Item. 1180. + info pag 00
Related product
Produit rattaché



Item. 1178. + info pag 00
Related product
Produit rattaché



HDPE/ PP



HDPE/ PP



HDPE/ PP



Integrated label: A permanent label enabling professionals to identify contents and providing information on the origin of the food in compliance with Traceability Regulations: (EC) 852/2004 and (EC) 178/2002 in relation to food.

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



ColorClip: Colour-coding to avoid cross-contamination. Araven containers, thanks to their ColorClip identification, help to prevent cross-contamination, ensuring that the contents of the container is always the same type of food: Poultry, red meat, vegetables /fruit or fish.

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



Stackable with a lid and nestable when empty.

Empilables avec couvercle et emboîtables à vide.



Side handles, with fasteners for easy handling and transport.

Poignées latérales, à fermeture pour en faciliter la manipulation et le transport.



HDPE

High-density polyethylene. -40° +95°



PP

Polypropylene. -40° +95°

FOOD BAC

FOOD BAC



FOOD BAC

Item	L	mm	h
850	50L	600x395	410mm
870	70L	655x435	455mm
890	90L	705x465	480mm



HDPE

Tough polyamide wheels for the 70L and 90L sizes to facilitate transport.

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

Metal side fasteners to ensure the lid stays closed.

Fermetures métalliques latérales, assurant la fermeture du couvercle.

Stackable with lid.

Empilables avec couvercle.

Nestable without lid, optimising space when empty.

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

Ventilation: Ventilation hatch for food with high water content: fruit and vegetables. Guarantees circulation of air when transporting the food and allows evaporation to be eliminated without condensation.

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

ColorClip: Colour-coding to avoid cross-contamination.

ColorClip: Code de couleur pour éviter les contaminations croisées.

Recess for content identifying label.

Logement pour emplacement de l'identificateur du contenu intérieur.



HDPE

High-density polyethylene. -40° +95°





CLEANING ENTRETIEN



In the kitchen the rubbish bin can be a possible source of contamination and proliferation of bacteria. To avoid food safety hazards in the workplace where food is handled, rubbish bins with non-manual opening lids must be used. They must be located in areas especially designed for the purpose, avoiding contact with food products. Rubbish containers must be built of tough materials, easy to clean and to disinfect so as to guarantee the required state of hygiene.

Araven's bins are fundamental allies in the implementation of HACCP systems in cleaning processes. A pedal-operated lid enables you to deposit rubbish without touching the bin with your hands, helping to prevent contamination of other work areas or food handled afterwards. In addition, the rubbish bin is made of tough material and can be cleaned and disinfected if necessary, so as to maintain the rubbish area correctly and preventing any proliferation of bacteria.

Araven has specific bins for every type of waste so that rubbish can be sorted for eco-friendly disposal in accordance with EU regulations to this effect. Araven's range of rubbish bins covers 22-litre to 120-litre capacities, adapting to needs, according to the volume of waste generated by kitchen activities.

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

Les seaux de poubelle Araven sont des alliés essentiels dans la mise en place de systèmes HACCP dans les processus de nettoyage.

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

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



RUBBISH BINS

SEAUX DE POUBELLE

120L - 490 x 525 mm

Item	Cap	h
405	120 L	940 mm



100L - 490 x 525 mm

Item	Cap	h
404	100 L	800 mm



80L - 490 x 525 mm

Item	Cap	h
403	80 L	655 mm



With a rigidized plastic pedal: for greater strength. This pedal action opens the lid, avoiding any contact with the waste deposited in the rubbish container.



Total accessibility. The lid opens right back and fits into the back part of the bin making emptying easy.



Ergonomic handle so that moving the bin is easy.



Colour-coding for **selective waste collection and recycling.**

Made of high-density polyethylene (HDPE) to guarantee strength.

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

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

Ergonomie de son anse qui en facilite la mobilité.

Seaux à grandes roulettes à roulement en caoutchouc qui facilitent le transport.

Codification de couleur pour recyclage et tri sélectif des déchets.

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



Polyethylene. -40° +90°



25L - 310 x 335 mm

Item	Cap	h
8271	25 L	420 mm



22L - 424 x 262 mm

Item	Cap	h
400	22 L	420 mm

80L - 435 x 300 mm



Item	Cap	h
8275	80 L	635 mm

Washing up bowls / Bassin Mop buckets / Seaux lave-sols



Item	Cap	mm	h
8260	8 L	325x332	140 mm
8261	12 L	380x370	160 mm
8252	5 L	ø 310	120 mm
8253	8 L	ø 355	140 mm
8254	12 L	ø 410	175 mm
8255	16 L	ø 450	16 L



Item	Cap
8249	15 L
8250	12 L



Polypropylene. -40° +95°



LOGISTIC INFO

D'INFORMATION LOGISTIQUE

Preservation / Conservation

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour		Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		 Cajas por Capa Boxes per Layer	 EURO 80x120x120	 EURO 80x120x240
13		01802	8411777018020		325x176xh100 mm	350 x340 xh230 mm	4	6	96	192
13		01803	8411777018037		325x176xh150 mm	365x335xh330 mm	4	6	72	144
13		01804	8411777018044		325x265xh100 mm	340x275xh440 mm	4	9	72	108
13		01805	8411777018051		325x265xh150 mm	530x335xh320 mm	4	5	60	120
13		01806	8411777018068		530x325xh100 mm	530x340xh440 mm	4	5	40	80
13		01807	8411777018075		530x325xh150 mm	536x330xh620 mm	4	5	20	40
18		09796	8411777097964		176x162xh65 mm	330x190xh150 mm	6	14	588	1260
18		09797	8411777097971		176x162xh100 mm	330x185xh185 mm	6	13	390	936
18		09798	8411777097988		176x162x h150 mm	330x185xh240 mm	6	14	336	756
18		09852	8411777098527		176x162x h22 mm	180x170xh140 mm	6	28	1176	2688
18		09781	8411777097810		176x162xh65 mm	330x190xh220 mm	6	14	420	840
18		09782	8411777097827		176x162xh100 mm	330x185xh225 mm	6	13	312	780
18		09783	8411777097834		176x162xh150 mm	330x190xh280 mm	6	14	252	672

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

18		09816	8411777098169		265x162xh65 mm	340x285xh150 mm	6	8	336	720
18		09817	8411777098176		265x162xh100 mm	340x280xh190 mm	6	8	240	576
18		09818	8411777098183		265x162xh150 mm	340x280xh240 mm	6	8	192	432
18		09853	8411777098534		265x162xh22 mm	275x180xh160 mm	6	17	612	1428
18		09767	8411777097674		265x162xh65 mm	340x280xh190 mm	6	8	240	576
18		09768	8411777097681		265x162xh100 mm	340x285xh230 mm	6	9	216	540
18		09769	8411777097698		265x162xh150 mm	340x285xh280 mm	6	9	162	432
18		09808	8411777098084		325x176xh65 mm	360x335xh160 mm	6	6	216	504
18		09819	8411777098190		325x176xh100 mm	360x345xh190 mm	6	6	180	432
18		09820	8411777098206		325x176xh150 mm	360x345xh240 mm	6	6	144	324
18		09831	8411777098312		325x176xh200 mm	365x335xh290 mm	6	6	108	288
18		09854	8411777098541		325x176xh22 mm	340x185xh160 mm	6	14	504	1176
18		09770	8411777097704		325x176xh65 mm	360x335xh200 mm	6	6	180	396
18		09771	8411777097711		325x176xh100 mm	350x340xh230 mm	6	6	144	360
18		09772	8411777097728		325x176xh150 mm	360x340xh280 mm	6	6	108	288
18		09786	8411777097865		325x176xh200 mm	365x335xh330 mm	6	6	108	252
19		09821	8411777098213		325x265xh65 mm	330x280xh255 mm	6	8	192	432
19		09822	8411777098220		325x265xh100 mm	330x280xh290 mm	6	8	144	384
19		09823	8411777098237		325x265xh150 mm	340x280xh345 mm	6	8	144	288

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

19		09834	8411777098343		325x265xh200 mm	335x280xh400 mm	6	8	96	240
19		09773	8411777097735		325x265xh65 mm	530x340xh220 mm	6	5	150	300
19		09774	8411777097742		325x265xh100 mm	330x250xh390 mm	6	9	108	270
19		09775	8411777097759		325x265xh150 mm	340x275xh440 mm	6	9	108	270
19		09776	8411777097766		325x265xh200 mm	330x280xh495 mm	6	8	96	192
19		09825	8411777098251		530x325xh150 mm	540x350xh345 mm	6	5	90	180
19		09826	8411777098268		530x325xh65 mm	540x335xh225 mm	6	5	120	300
19		09827	8411777098275		530x325xh100 mm	540x335xh290 mm	6	5	90	240
19		09828	8411777098282		530x325xh150 mm	540x335xh340 mm	6	5	90	180
19		09835	8411777098350		530x325xh200 mm	535x335xh395 mm	6	5	60	150
19		09824	8411777098244		325x265xh20 mm	330x280xh090 mm	6	8	576	1200
19		09829	8411777098299		530x325xh20 mm	540x335xh090 mm	6	5	360	750
19		09855	8411777098558		325x265xh22 mm	340x280xh160 mm	6	8	288	672
19		09856	8411777098565		530x325xh22 mm	540x345xh166 mm	6	4	144	336
19		09777	8411777097773		530x325xh65 mm	540x340xh350 mm	6	5	90	180
19		09778	8411777097780		530x325xh100 mm	540x340xh390 mm	6	5	60	150
19		09779	8411777097797		530x325xh150 mm	530x340xh440 mm	6	5	60	150
19		09780	8411777097803		530x325xh200 mm	535x335xh500 mm	6	6	72	144
22		03020	8411777030206		176x108xh65 mm	215x185xh205 mm	6	20	600	1320

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer	EURO 80x120x120	EURO 80x120x240
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	-----------------------------------	--------------------	--------------------

22		03021	8411777030213		176x108xh100 mm	325x185xh205 mm	6	14	420	924
22		03022	8411777030220		176x108xh150 mm	325x185xh305 mm	6	14	252	588
22		03023	8411777030237		176x162xh65 mm	180x170xh210 mm	6	28	840	1848
22		03024	8411777030244		176x162xh100 mm	325x185xh305 mm	6	14	252	588
22		03025	8411777030251		176x162xh150 mm	485x190xh310 mm	6	9	162	378
22		03026	8411777030268		265x162xh65 mm	325x275xh206 mm	6	10	300	660
22		03027	8411777030275		265x162xh100 mm	480x275xh207 mm	6	6	180	396
22		03028	8411777030282		265x162xh150 mm	475x275xh310 mm	6	6	108	252
23		03029	8411777030299		325x176xh65 mm	350x345xh210 mm	6	6	180	396
23		03030	8411777030305		325x176xh100 mm	360x335xh310 mm	6	6	108	252
23		03031	8411777030312		325x176xh150 mm	530x335xh320 mm	6	5	90	210
23		03033	8411777030336		325x265xh100 mm	530x335xh320 mm	6	5	90	210
23		03034	8411777030343		325x265xh150 mm	530x340xh350 mm	6	5	90	180
23		03035	8411777030350		325x265xh200 mm	520x330xh410 mm	6	5	60	150
23		03037	8411777030374		530x325xh150 mm	545x350xh555 mm	6	5	30	120
23		03038	8411777030381		530x325xh200 mm	545x350xh600 mm	6	5	30	90
23		00470	8411777004702		354x325xh150 mm	715x340xh415 mm	8	3	48	120
23		00471	8411777004719		354x325xh200 mm	715x340xh455 mm	8	3	48	120
25		09292	8411777092921		530x325xh65 mm	540x340xh350 mm	6	5	90	180

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer	EURO 80x120x120	EURO 80x120x240
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	-----------------------------------	--------------------	--------------------

25		09293	8411777092938		530x325xh100 mm	540x340xh390 mm	6	5	60	150
25		09296	8411777092969		325x265xh65 mm	335x285xh320 mm	6	9	162	378
25		09297	8411777092976		325x265xh100 mm	335x285xh350 mm	6	9	162	324
28		91851	8411777918511		180xh100 mm	390x210xh235 mm	6	11	264	594
28		91852	8411777918528		180xh190 mm	390x210xh350 mm	6	11	198	396
28		91853	8411777918535		225xh190 mm	480x250xh375 mm	6	7	84	252
28		91854	8411777918542		225xh230 mm	480x250xh415 mm	6	7	84	210
28		91855	8411777918559		285xh210 mm	580x325xh415 mm	6	5	60	150
28		91856	8411777918566		285xh320 mm	580x325xh535 mm	6	5	60	120
28		91857	8411777918573		285xh400 mm	580x325xh615 mm	6	5	30	90
29		91860	8411777918603		180xh100 mm	390x210xh235 mm	6	11	264	594
29		91861	8411777918610		180xh190 mm	390x210xh350 mm	6	11	198	396
29		91862	8411777918627		225xh190 mm	480x250xh375 mm	6	7	84	252
29		91863	8411777918634		225xh230 mm	480x250xh415 mm	6	7	84	210
29		91864	8411777918641		285xh210 mm	580x325xh415 mm	6	5	60	150
29		91865	8411777918658		285xh320 mm	580x325xh535 mm	6	5	60	120
29		91866	8411777918665		285xh400 mm	580x325xh615 mm	6	5	30	90
31		00241	8411777002418		260x205xh20 mm	270x250xh235 mm	12	12	576	1296
31		00242	8411777002425		260x115xh20 mm	245x240xh290 mm	24	12	864	2304

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

31		00243	8411777002432		208x100xh20 mm	245x210xh235 mm	24	15	1440	3240
31		00256	8411777002562		470x265xh20 mm	480x290xh250 mm	12	6	288	648
32		00393	8411777003934		138x19mm	230x170xh130 mm	48	21	8064	17136
32		00394	8411777003941		210x57 mm	230x170xh130 mm	36	21	6048	12852
37		09144	8411777091443		565x340xh200 mm	590x345xh485 mm	6	4	48	96
36		09145	8411777091450		415x340xh200 mm	450x340xh480 mm	6	5	60	120
36		09146	8411777091467		395 x200xh200mm	410x215xh490 mm	6	10	120	240
47		00446	8411777004467		ø 385xh.385 mm	410x410xh700 mm	4	6	24	72
47		00448	8411777004481		415x415xh500 mm	430x420xh810 mm	4	6	24	48
46		09308	8411777093089		480x230xh227 mm	480x240xh505 mm	6	7	84	168
46		00378	8411777003781		354x325xh200 mm	540x425xh665 mm	6	2	12	36
46		91184	8411777911840		380x265xh155 mm	385x275xh485 mm	6	8	96	192
46		91185	8411777911857		380x265xh230 mm	600x275xh385 mm	6	6	72	216
40		18227	8411777182271		562x372xh397 mm	570x380xh415 mm	1	4	8	20
40		18237	8411777182370		357x312xh397 mm	360x380xh415 mm	1	6	12	30
40		18240	8411777182400		h100 mm	440x335xh130 mm	6	5	240	510
40		18763	8411777187634		570x387xh314 mm					
44		03645	8411777036451		975x475xh1700mm	500x160xh180 mm	1	8	0	8

Handling / Manipulation

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

52		08101	8411777081017		504x304xh34 mm	510x330xh145 mm	4	5	140	320
52		00101	8411777001015		504x304xh34 mm	510x330xh145 mm	4	5	140	320
52		02101	8411777021013		504x304xh34 mm	510x330xh145 mm	4	5	140	320
52		03101	8411777031012		504x304xh34 mm	510x330xh145 mm	4	5	140	320
52		05101	8411777051010		504x304xh34 mm	510x330xh145 mm	4	5	140	320
52		07101	8411777071018		504x304xh34 mm	510x330xh145 mm	4	5	140	320
52		08102	8411777081024		404x304xh24 mm	410x320xh150 mm	6	6	252	540
52		00102	8411777001022		404x304xh24 mm	410x320xh150 mm	6	6	252	540
52		02102	8411777021020		404x304xh24 mm	410x320xh150 mm	6	6	252	540
52		03102	8411777031029		404x304xh24 mm	410x320xh150 mm	6	6	252	540
52		05102	8411777051027		404x304xh24 mm	410x320xh150 mm	6	6	252	540
52		07102	8411777071025		404x304xh24 mm	410x320xh150 mm	6	6	252	540
52		08103	8411777081031		304x204xh19 mm	315x225xh125 mm	6	12	576	1296

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer	EURO 80x120x120	EURO 80x120x240
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	-----------------------------------	--------------------	--------------------

52		00103	8411777001039		304x204 xh19 mm	315x225xh125 mm	6	12	576	1296
52		02103	8411777021037		304x204xh19 mm	315x225xh125 mm	6	12	576	1296
52		03103	8411777031036		304x204xh19 mm	315x225xh125 mm	6	12	576	1296
52		05103	8411777051034		304x204xh19 mm	315x225xh125 mm	6	12	576	1296
52		07103	8411777071032		304x204xh19 mm	315x225xh125 mm	6	12	576	1296
53		00858	8411777008588		604x404xh24mm	615x415xh96 mm	4	4	44	88
53		22858	8411777228580		604x404xh24mm	615x415xh96 mm	4	4	44	88
53		03858	8411777038585		604x404xh24mm	615x415xh96 mm	4	4	44	88
53		05858	8411777058583		604x404xh24mm	615x415xh96 mm	4	4	44	88
53		07858	8411777078581		604x404xh24mm	615x415xh96 mm	4	4	44	88
53		00859	8411777008595		604x404xh34mm	615x415xh102 mm	3	4	30	60
53		22859	8411777228597		604x404xh34mm	615x415xh102 mm	3	4	30	60
53		03859	8411777038592		604x404xh34mm	615x415xh102 mm	3	4	30	60
53		05859	8411777058590		604x404xh34mm	615x415xh102 mm	3	4	30	60
53		07859	8411777078598		604x404xh34mm	615x415xh102 mm	3	4	30	60
55		00554	8411777005549		60xh203 mm	250x250xh225 mm	16	12	768	1920
55		02554	8411777025547		60xh203 mm	250x250xh225 mm	16	12	768	1920
55		05554	8411777055544		60xh203 mm	250x250xh225 mm	16	12	768	1920
55		00555	8411777005556		60xh261mm	250x250xh270 mm	16	12	768	1536

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer	EURO 80x120x120	EURO 80x120x240
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	-----------------------------------	--------------------	--------------------

55		02555	8411777025554		60xh261 mm	250x250xh270 mm	16	12	768	1536
55		05555	8411777055551		60xh261 mm	250x250xh270 mm	16	12	768	1536
55		00556	8411777005563		75xh251 mm	315x315xh270 mm	16	8	512	1024
55		02556	8411777025561		75xh251 mm	315x315xh270 mm	16	8	512	1024
55		05556	8411777055568		75xh251 mm	315x315xh270 mm	16	8	512	1024
55		00557	8411777005570		75xh311 mm	315x315xh330 mm	16	8	384	896
55		02557	8411777025578		75xh311 mm	315x315xh330 mm	16	8	384	896
55		05557	8411777055575		75xh311 mm	315x315xh330 mm	16	8	384	896
55		01732	8411777017320		325x265xh265mm	660x540xh275mm	4	2	32	64
57		00290	8411777002906		530x325xh100 mm	530x335xh455 mm	4	5	40	100
59		00282	8411777002821		530x325xh65 mm	530x335xh455 mm	12	5	120	300
59		00283	8411777002838		530x325xh100 mm	535x335xh470 mm	12	5	120	240
59		00286	8411777002869		325x265xh65 mm	330x280xh460 mm	12	9	216	540
59		01129	8411777011298		300x205xh60 mm	315x225xh322 mm	24	12	864	2016
59		01130	8411777011304		345x235xh75 mm	350x260xh365 mm	24	10	720	1440
59		01131	8411777011311		435x285xh80 mm	435x290xh230 mm	12	6	288	720
59		01132	8411777011328		485x335xh80 mm	485x345xh255 mm	12	5	240	540
59		01133	8411777011335		540x385xh80 mm	535x395xh263 mm	12	4	192	384
59		01134	8411777011342		440x350xh160 mm	465x385xh490 mm	12	5	120	240

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

59		01170	8411777011700		530x396xh139 mm	530x410xh445 mm	6	4	48	120
59		01171	8411777011717		530x396xh205,5 mm	530x410xh520 mm	6	4	48	96
59		01178	8411777011786		432x332xh12 mm	445x335xh150 mm	12	6	504	1080
59		01179	8411777011793		370x215xh10 mm	375x225xh130 mm	12	11	1056	2244
59		01180	8411777011809		416x262xh10 mm	420x275xh130 mm	12	7	672	1428
59		01182	8411777011823		375x300xh12 mm	380x310xh155 mm	12	8	672	1440
61		01070	8411777010703		Ø 13 cm - h60 mm	275x150xh180 mm	24	20	2880	5760
61		01071	8411777010710		Ø 17 cm - h80 mm	360x190xh190 mm	24	12	1440	3456
61		01072	8411777010727		Ø 23,5 cm - h110 mm	250x250xh265 mm	12	15	720	1440
61		01073	8411777010734		Ø 28 cm - h140 mm	305x305xh305 mm	12	8	288	672
61		01074	8411777010741		Ø 32,5 cm - h160 mm	345x345xh260 mm	6	6	144	288
61		01075	8411777010758		Ø 38 cm - h180 mm	400x400xh295 mm	6	6	108	252
61		01076	8411777010765		Ø 23,5 cm - h120 mm	250x250xh375 mm	6	7	126	252
61		01082	8411777010826		Ø 23,5 cm - h105 mm	245x250xh305 mm	12	15	540	1260
61		01083	8411777010833		Ø 28 cm - h123 mm	290x300xh375 mm	12	8	192	576
61		00483	8411777004832		Ø 38 cm - h172 mm	400x400xh295 mm	6	6	108	252
61		00252	8411777002524		Ø 310 x h120 mm	315x315xh310 mm	10	8	240	560
61		00253	8411777002531		Ø 355xh140 mm	360x360xh300 mm	8	6	144	336
61		01121	8411777011212		294x224xh112 mm	305x240xh250 mm	12	14	576	1296
61		01123	8411777011236		400x298xh130 mm	405x305xh260 mm	12	8	394	768

Service and Display / Service et Exposition

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

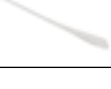
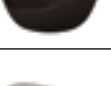
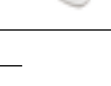
66		01760	8411777017603		51x51xh33 mm	225x125xh235 mm	16	32	2048	4608
66		41760	8411777417601		51x51xh33 mm	225x125xh235 mm	16	32	2048	4608
66		91760	8411777917606		51x51xh33 mm	225x125xh235 mm	16	32	2048	4608
66		01761	8411777017610		51x51xh55 mm	220x210xh240 mm	16	15	960	2160
66		41761	8411777417618		51x51xh55 mm	220x210xh240 mm	16	15	960	2160
66		91761	8411777917613		51x51xh55 mm	220x210xh240 mm	16	15	960	2160
66		01762	8411777017627		80x80xh15 mm	340x100xh100 mm	8	27	2376	4968
66		41762	8411777417625		80x80xh15 mm	340x100xh100 mm	8	27	2376	4968
66		91762	8411777917620		80x80xh15 mm	340x100xh100 mm	8	27	2376	4968
66		01763	8411777017634		70x70xh23 mm	240x160xh175 mm	8	24	1152	2496
66		41763	8411777417632		70x70xh23 mm	240x160xh175 mm	8	24	1152	2496
66		91763	8411777917637		70x70xh23 mm	240x160xh175 mm	8	24	1152	2496
66		01764	8411777017641		127x127xh15 mm	270x230xh150 mm	12	14	1176	2520

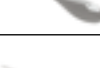
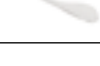
P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

66		41764	8411777417649		127x127xh15 mm	270x230xh150 mm	12	14	1176	2520
66		91764	8411777917644		127x127xh15 mm	270x230xh150 mm	12	14	1176	2520
66		01765	8411777017658		107x107xh35 mm	345x235xh240 mm	12	11	528	1188
66		41765	8411777417656		107x107xh35 mm	345x235xh240 mm	12	11	528	1188
66		91765	8411777917651		107x107xh35 mm	345x235xh240 mm	12	11	528	1188
67		01766	8411777017665		280x280xh15 mm	295x135xh300 mm	5	22	330	770
67		41766	8411777417663		280x280xh15 mm	295x135xh300 mm	5	22	330	770
67		91766	8411777917668		280x280xh15 mm	295x135xh300 mm	5	22	330	770
67		01767	8411777017672		480x240xh17 mm	505x270xh170 mm	10	6	360	780
67		41767	8411777417670		480x240xh17 mm	505x270xh170 mm	10	6	360	780
67		91767	8411777917675		480x240xh17 mm	505x270xh170 mm	10	6	360	780
67		01768	8411777017689		200x70xh8 mm	220x160xh230 mm	12	26	1248	3120
67		41768	8411777417687		200x70xh8 mm	220x160xh230 mm	12	26	1248	3120
67		91768	8411777917682		200x70xh8 mm	220x160xh230 mm	12	26	1248	3120
66		01769	8411777017696		121x42xh20 mm	250x250xh150 mm	16	12	1344	2888
66		41769	8411777417694		121x42xh20 mm	250x250xh150 mm	16	12	1344	2888
66		91769	8411777917699		121x42xh20 mm	250x250xh150 mm	16	12	1344	2888
67		01770	8411777017702		90x22xh4 mm	315x105xh270 mm	20	26	2080	4160
67		41770	8411777417700		90x22xh4 mm	315x105xh270 mm	20	26	2080	4160

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

67		91770	8411777917705		90x22xh4 mm	315x105xh270 mm	20	26	2080	4160
67		01771	8411777017719		82x3xh3 mm	115x115xh160 mm	8	70	3360	7840
67		41771	8411777417717		82x3xh3 mm	115x115xh160 mm	8	70	3360	7840
67		91771	8411777917712		82x3xh3 mm	115x115xh160 mm	8	70	3360	7840
67		01772	8411777017726		200x3xh3 mm	220x160xh175 mm	8	26	1248	2704
67		41772	8411777417724		200x3xh3 mm	220x160xh175 mm	8	26	1248	2704
67		91772	8411777917729		200x3xh3 mm	220x160xh175 mm	8	26	1248	2704
68		02734	8411777027343		119x40xh20 mm	220x185xh160 mm	12	21	1512	3528
68		42734	8411777427341		119x40xh20 mm	220x185xh160 mm	12	21	1512	3528
68		92734	8411777927346		119x40xh20 mm	220x185xh160 mm	12	21	1512	3528
68		02735	8411777027350		56xh43 mm	350x250xh145 mm	12	9	756	1728
68		42735	8411777427358		56xh43 mm	350x250xh145 mm	12	9	756	1728
68		92735	8411777927353		56xh43 mm	350x250xh145 mm	12	9	756	1728
68		02736	8411777027367		60xh64 mm	380x255xh220 mm	12	9	540	1080
68		42736	8411777427365		60xh64 mm	380x255xh220 mm	12	9	540	1080
68		92736	8411777927360		60xh64 mm	380x255xh220 mm	12	9	540	1080
68		02739	8411777027398		98x20xh11 mm	215x170xh125 mm	12	24	2304	5184
68		42739	8411777427396		98x20xh11 mm	215x170xh125 mm	12	24	2304	5184
68		92739	8411777927391		98x20xh11 mm	215x170xh125 mm	12	24	2304	5184

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour		Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
69		02740	8411777027404		88x15xh6 mm	190x190xh120 mm	24	24	5184	10944
69		42740	8411777427402		88x15xh6 mm	190x190xh120 mm	24	24	5184	10944
69		92740	8411777927407		88x15xh6 mm	190x190xh120 mm	24	24	5184	10944
69		02741	8411777027411		196x15xh6 mm	210x210xh165 mm	24	15	2160	5040
69		42741	8411777427419		196x15xh6 mm	210x210xh165 mm	24	15	2160	5040
69		92741	8411777927414		196x15xh6 mm	210x210xh165 mm	24	15	2160	5040
69		02742	8411777027428		340x209xh19 mm	360x230xh335 mm	12	11	396	792
69		42742	8411777427426		340x209xh19 mm	360x230xh335 mm	12	11	396	792
69		92742	8411777927421		340x209xh19 mm	360x230xh335 mm	12	11	396	792
69		02743	8411777027435		104x160x18 mm	350x335xh175 mm	12	9	648	1404
69		42743	8411777427433		104x160x18 mm	350x335xh175 mm	12	9	648	1404
69		92743	8411777927438		104x160x18 mm	350x335xh175 mm	12	9	648	1404
69		02744	8411777027442		97x79x15 mm	260x225xh130 mm	12	15	1440	3060
69		42744	8411777427440		97x79x15mm	260x225xh130 mm	12	15	1440	3060
69		92744	8411777927445		97x79x15 mm	260x225xh130 mm	12	15	1440	3060
69		02745	8411777027459		90x84x32 mm	360x300xh140 mm	12	8	672	1536
69		42745	8411777427457		90x84x32 mm	360x300xh140 mm	12	8	672	1536
69		92745	8411777927452		90x84x32 mm	360x300xh140 mm	12	8	672	1536
68		01734	8411777017344		119x40xh20 mm	300x205xh220 mm	8	16	640	1280

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour		Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
68	 	41734	8411777417342		119x40xh20 mm	300x205xh220 mm	8	16	640	1280
68	 	91734	8411777917347		119x40xh20 mm	300x205xh220 mm	8	16	640	1280
68	 	01735	8411777017351		56xh43 mm	250x205xh175 mm	4	18	432	936
68	 	41735	8411777417359		56xh43 mm	250x205xh175 mm	4	18	432	936
68	 	91735	8411777917354		56xh43 mm	250x205xh175 mm	4	18	432	936
68	 	01736	8411777017368		60xh64 mm	255x205xh270 mm	4	18	288	576
68	 	41736	8411777417366		60xh64 mm	255x205xh270 mm	4	18	288	576
68	 	91736	8411777917361		60xh64 mm	255x205xh270 mm	4	18	288	576
68	 	01746	8411777017467		82xh60 mm	425x365xh425 mm	4	6	2040	4800
68	 	41746	8411777417465		82xh60 mm	425x365xh425 mm	4	6	2040	4800
68	 	91746	8411777917460		82xh60 mm	425x365xh425 mm	4	6	2040	4800
68	 	01739	8411777017399		98x20xh11 mm	300x205xh245 mm	8	16	512	1152
68	 	41739	8411777417397		98x20xh1 mm	300x205xh245 mm	8	16	512	1152
68	 	91739	8411777917392		98x20xh11 mm	300x205xh245 mm	8	16	512	1152
69	 	01740	8411777017405		88x15xh6 mm	200x200xh230 mm	8	20	640	1600
69	 	41740	8411777417403		88x15xh6 mm	200x200xh230 mm	8	20	640	1600
69	 	91740	8411777917408		88x15xh6 mm	200x200xh230 mm	8	20	640	1600
69	 	01741	8411777017412		196x15xh6 mm	205x205xh250 mm	8	20	640	1280
69	 	41741	8411777417410		196x15xh6 mm	205x205xh250 mm	8	20	640	1280

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer	EURO 80x120x120	EURO 80x120x240
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	-----------------------------------	--------------------	--------------------

69		91741	8411777917415		196x15xh6 mm	205x205xh250 mm	8	20	640	1280
69		01742	8411777017429		340x209xh19 mm	350x230xh305 mm	5	11	165	385
69		41742	8411777417427		340x209xh19 mm	350x230xh305 mm	5	11	165	385
69		91742	8411777917422		340x209xh19 mm	350x230xh305 mm	5	11	165	385
69		01743	8411777017436		104x160x18 mm	350x230xh335 mm	12	11	396	792
69		41743	8411777417434		104x160x18 mm	350x230xh335 mm	12	11	396	792
69		91743	8411777917439		104x160x18 mm	350x230xh335 mm	12	11	396	792
69		01744	8411777017443		97x79x15 mm	205x205xh132 mm	4	20	640	1280
69		41744	8411777417441		97x79x15 mm	205x205xh132 mm	4	20	640	1280
69		91744	8411777917446		97x79x15 mm	205x205xh132 mm	4	20	640	1280
69		01745	8411777017450		90x84x32 mm	205x205xh230 mm	4	20	320	800
69		41745	8411777417458		90x84x32 mm	205x205xh230 mm	4	20	320	800
69		91745	8411777917453		90x84x32 mm	205x205xh230 mm	4	20	320	800
72		01016	8411777010161		280x200xh15 mm	290x230xh140 mm	12	13	1092	2496
72		01017	8411777010178		350x250xh20 mm	365x265xh165 mm	12	9	648	1512
72		14017	8411777140172		350x250xh20mm	365x265xh165 mm	12	9	648	1512
72		01018	8411777010185		420x300xh25 mm	430x310xh200 mm	12	6	360	792
72		14018	8411777140189		420x300xh25 mm	430x310xh200 mm	12	6	360	792
72		41046	8411777410466		350x270xh20 mm	360x285xh095 mm	12	8	1056	2304

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer	EURO 80x120x120	EURO 80x120x240
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	-----------------------------------	--------------------	--------------------

72		61046	8411777610460		350x270xh20 mm	360x285xh095 mm	12	8	1056	2304
72		17046	8411777170469		350x270xh20 mm	360x285xh095 mm	12	8	1056	2304
72		18046	8411777180468		350x270xh20 mm	360x285xh095 mm	12	8	1056	2304
72		19046	8411777190467		350x270xh20 mm	360x285xh095 mm	12	8	1056	2304
72		41047	8411777410473		416x305xh22 mm	425x320xh110 mm	12	6	720	1512
72		61047	8411777610477		416x305x h22 mm	425x320xh110 mm	12	6	720	1512
72		17047	8411777170476		416x305xh22 mm	425x320xh110 mm	12	6	720	1512
72		18047	8411777180475		416x305xh22 mm	425x320xh110 mm	12	6	720	1512
72		19047	8411777190474		416x305xh22 mm	425x320xh110 mm	12	6	720	1512
72		41048	8411777410480		458x355xh25 mm	460x365xh110 mm	12	5	600	1260
72		61048	8411777610484		458x355xh25mm	460x365xh110 mm	12	5	600	1260
72		17048	8411777170483		458x355xh25 mm	460x365xh110 mm	12	5	600	1260
72		18048	8411777180482		458x355xh25 mm	460x365xh110 mm	12	5	600	1260
72		19048	8411777190481		458x355xh25 mm	460x365xh110 mm	12	5	600	1260
73		01040	8411777010406		200x150xh40 mm	225x170xh170 mm	24	20	2880	6240
73		01041	8411777010413		280x190xh40 mm	295x220xh170 mm	24	13	1872	4056
73		01042	8411777010420		350x240xh40 mm	385x270xh200 mm	24	8	960	2112
72		01021	8411777010215		200x150xh12 mm	230x170xh115 mm	24	21	4536	10080
72		01022	8411777010222		280x190xh12 mm	300x220xh130 mm	24	13	2496	5304

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

72		01023	8411777010239		350x240xh12 mm	390x275xh120 mm	24	9	1944	4104
72		14023	8411777140233		350x240xh12 mm	390x275xh120 mm	24	9	1944	4104
72		01024	8411777010246		420x300xh12 mm	440x335xh130 mm	24	5	960	2040
72		14024	8411777140240		420x300xh12 mm	440x335xh130 mm	24	5	960	2040
72		01225	8411777012257		500x360xh12 mm	540x400xh085 mm	12	4	576	1296
73		02857	8411777028579		101xh25 mm	225x225xh180 mm	8	15	720	1440
73		02858	8411777028586		200x100xh25 mm	325x220xh250 mm	12	11	528	1188
73		02859	8411777028586		300x100xh25 mm	330x320xh290 mm	24	6	432	1152
73		42857	8411777428577		101x h25 mm	225x225xh180 mm	8	15	720	1440
73		42858	8411777428584		200x100xh25 mm	325x220xh250 mm	12	11	528	1188
73		42859	8411777428591		300x100xh25 mm	330x320xh290 mm	24	6	432	1152
75		00288	8411777002883		325x265xh118 mm	330x280xh480 mm	4	8	64	128
75		00289	8411777002890		530x325xh82 mm	535x340xh350 mm	4	5	60	120
74		00291	8411777002913		530x325xh36 mm	545x350xh170 mm	6	4	144	312
77		09891	8411777098916		Ø 290xh67 mm	310x310xh250 mm	12	8	384	864
77		09892	8411777098923		Ø 315xh67 mm	335x335xh255 mm	12	6	288	648
77		09484	8411777094840		Ø 215xh67 mm	230x230xh230 mm	12	15	720	1800
77		09485	8411777094857		Ø 240xh67 mm	255x255xh260 mm	12	12	576	1152
77		09486	8411777094864		Ø 265xh67 mm	280x280xh240 mm	12	12	576	1296

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	--	--	--	--

77		09510	8411777095106		Ø 280xh140 mm	305x305xh305 mm	12	8	288	672
77		09511	8411777095113		Ø 325xh160 mm	345x345xh260 mm	6	6	144	288
77		09512	8411777095120		Ø 380xh180 mm	400x400xh295 mm	6	6	108	252
77		09515	8411777095151		Ø 235xh110 mm	250x250xh265 mm	12	15	720	1440
81		00178	8411777001787		82xh62 mm	250x175xh235 mm	36	18	2592	5832
81		00179	8411777001794		85xh90 mm	255x175xh275 mm	36	18	2592	5184
81		00180	8411777001800		89xh119 mm	263x175xh320 mm	36	18	1944	4536
81		00202	8411777002029		82xh62 mm	250x175xh235 mm	36	18	2592	5832
81		00203	8411777002036		85xh90 mm	250x175xh275 mm	36	18	2592	5184
81		00204	8411777002043		89xh119 mm	260x175xh320 mm	36	18	1944	4536
80		00187	8411777001879		71xh200 mm	520x270xh210 mm	25	6	750	1650
80		00188	8411777001886		82 xh220 mm	590x325xh235 mm	25	6	600	1350
80		00189	8411777001893		92xh240 mm	535x395xh263 mm	25	4	400	800
80		00321	8411777003217		71xh98 mm	275x170xh140 mm	36	20	5040	11520
80		00322	8411777003224		82xh114 mm	290x170xh180 mm	36	18	3888	7776
80		00323	8411777003231		92xh127mm	340x285xh185 mm	36	9	1620	3888
80		03223	8411777032231		71xh98 mm	275x170xh140 mm	36	20	5040	11520
80		21223	8411777212237		71xh98 mm	275x170xh140 mm	36	20	5040	11520
80		02223	8411777022232		71xh98 mm	275x170xh140 mm	36	20	5040	11520

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour		Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		 Cajas por Capa Boxes per Layer	 EURO 80x120x120	 EURO 80x120x240
80		06223	8411777062238		71xh98 mm	275x170xh140 mm	36	20	5040	11520
80		07223	8411777072237		71xh98 mm	275x170xh140 mm	36	20	5040	11520
80		14223	8411777142237		71xh98 mm	275x170xh140 mm	36	20	5040	11520
80		03224	8411777032248		82xh114 mm	290x170xh180 mm	36	18	3888	7776
80		21224	8411777212244		82xh114 mm	290x170xh180 mm	36	18	3888	7776
80		02224	8411777022249		82xh114 mm	290x170xh180 mm	36	18	3888	7776
80		06224	8411777062245		82xh114 mm	290x170xh180 mm	36	18	3888	7776
80		07224	8411777072244		82xh114 mm	290x170xh180 mm	36	18	3888	7776
80		14224	8411777142244		82xh114 mm	290x170xh180 mm	36	18	3888	7776
80		03225	8411777032255		92xh127mm	340x285xh185 mm	36	9	1620	3888
80		21225	8411777212251		92xh127mm	340x285xh185 mm	36	9	1620	3888
80		02225	8411777022256		92xh127mm	340x285xh185 mm	36	9	1620	3888
80		06225	8411777062252		92xh127mm	340x285xh185 mm	36	9	1620	3888
80		072245	8411777072251		92xh127mm	340x285xh185 mm	36	9	1620	3888
80		14225	8411777142251		92xh127mm	340x285xh185 mm	36	9	1620	3888
80		00497	8411777004979		81xh142 mm	415x415xh350 mm	175	6	3150	6300
81		09673	8411777096738		Ø 115xh200 mm	410x245xh210 mm	6	9	270	594
81		09674	8411777096745		Ø 130xh200 mm	450x265xh220 mm	6	7	210	420
83		02015	8411777020153		110x128xh195 mm	340x283xh210 mm	6	8	240	528

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour		Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
83		02021	8411777020214		30xh90 mm	315x235xh110 mm	24	12	2880	6048
83		02062	8411777020627		160x130xh220 mm	435x350xh225 mm	6	5	120	300
83		02066	8411777020665		160x100xh200 mm	340x320xh225 mm	6	8	192	480
83		02074	8411777020740		30x40xh95 mm	345x240xh120 mm	24	11	2376	5016
82		02037	8411777020375		112xh25 mm	235x235xh380 mm	96	15	2880	8640
82		02038	8411777020382		115xh140 mm	340x240xh440 mm	48	10	960	2400
82		02076	8411777020764		170x78xh144 mm	315x175xh190 mm	6	14	420	1008
83		01068	8411777010680		Ø 97mmxh137 mm	335x235xh270 mm	24	10	960	1920
83		41128	8411777411289		530x325xh100 mm	540x355xh555 mm	10	5	50	200
82		01049	8411777010499		212x138xh21 mm	285x220xh155 mm	24	14	2352	5040
83		01064	8411777010642		156x81xh131 mm	245x162xh281 mm	6	21	378	1008
83		02080	8411777020801		230x110x260 mm	400x300xh270 mm	6	8	192	384

Transport / Transport

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour		Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		 Cajas por Capa Boxes per Layer	 EURO 80x120x120	 EURO 80x120x240
87		41500	8411777415003		420x657xh379 mm	660x400xh435 mm	1	3	6	15
88		41819	8411777418196		680x477xh620 mm	690x500xh650 mm	1	2	2	6
89		41818	8411777418189		710x530xh230 mm	735x550xh270 mm	1	2	8	16
89		01810	8411777018105		420x230xh470 mm	430x250xh485 mm	1	7	14	28
90		01172	8411777011724		530x396xh159 mm	540x430xh625 mm	6	4	24	72
90		91172	8411777911727		530x396xh159 mm	540x430xh625 mm	6	4	24	72
90		01173	8411777011731		530x396xh225,5 mm	540x425xh665 mm	6	4	24	72
90		91173	8411777911734		530x396xh225,5 mm	540x425xh665 mm	6	4	24	72
90		01183	8411777011830		530x396xh378,5 mm	540x425xh665 mm	4	4	16	48
90		91183	8411777911833		530x396xh378,5 mm	540x425xh665 mm	4	4	16	48
90		00545	8411777005457		830x460xh180 mm	845x473xh555 mm	6	2	24	48
91		01850	8411777018501		600x 395xh.410mm	610x400xh745 mm	6	4	24	72
91		01870	8411777018709		655x435x h455 mm	660x450xh735 mm	4	2	8	24
91		01890	8411777018907		705x465xh480 mm	720x480xh780 mm	4	2	8	24

Cleaning / Nettoyage

P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour		Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		 Cajas por Capa Boxes per Layer	 EURO 80x120x120	 EURO 80x120x240
94		03403	8411777034037		490x520xh655 mm	540x480xh1020 mm	3	2	6	12
94		05403	8411777054035		490x520xh655 mm	540x480xh1020 mm	3	2	6	12
94		07403	8411777074033		490x520xh655 mm	540x480xh1020 mm	3	2	6	12
94		03404	8411777034044		490x530xh800 mm	550x500xh1030 mm	3	2	6	12
94		05404	8411777054042		490x530xh800 mm	550x500xh1030 mm	3	2	6	12
94		07404	8411777074040		490x530xh800 mm	550x500xh1030 mm	3	2	6	12
94		03405	8411777034051		460x560xh940 mm	550x500xh1210 mm	3	2	6	6
94		05405	8411777054059		460x560xh940 mm	550x500xh1210 mm	3	2	6	6
94		07405	8411777074057		460x560xh940 mm	550x500xh1210 mm	3	2	6	6
95		08271	8411777082717		310x335xh420 mm	670x315xh845 mm	4	4	16	32
95		88271	8411777882713		310x335xh420 mm	670x315xh845 mm	4	4	16	32
95		88275	8411777882751		435x300xh635 mm	430x300xh810 mm	4	6	24	48
95		03400	8411777034006		424x262xh420 mm	425x275xh855 mm	4	8	32	64

P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H				
-------	------	------------------------	------------------------------	---	---	---	---	---	---

95		05400	8411777054004		424x262xh420 mm	425x275xh855 mm	4	8	32	64
95		07400	8411777074002		424x262xh420 mm	425x275xh855 mm	4	8	32	64
95		88249	8411777882492		370x265xh265 mm	400x290xh545 mm	6	8	96	192
95		88250	8411777882508		Ø 290xh290 mm	315x320xh555 mm	6	8	48	192
95		88252	8411777882522		Ø 310xh120 mm	315x315xh310 mm	10	8	249	560
95		88253	8411777882539		Ø 355xh2140 mm	360x360xh300 mm	8	6	144	336
95		88254	8411777882546		Ø 410xh160 mm	415x415xh290 mm	6	6	108	288
95		88255	8411777882553		Ø 450xh175 mm	455x455xh325 mm	6	6	72	144
95		88260	8411777882607		325x332xh140 mm	332x335xh293 mm	8	6	144	336
95		88261	8411777882614		380x370xh160 mm	375x385xh290 mm	6	6	108	228

