



araven

FOOD SAFETY INNOVATION





ARAVEN S.L.
Pol. Ind. San Miguel
C/ Río Martín nº 6
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)
T. (+34) 976 465 200

ARAVEN EQUIPMENT, LLC
3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332 (USA)
T. (+1) (305) 777-7498
F. (+1) (305) 777-7499

ARAVEN EQUIPMENT, S.A. DE CV
Darwin 74 Int.301,
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo
11590 Ciudad de México (México)
T. (+52) 55 53684304

www.araven.com

V08 / 06-2018





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.

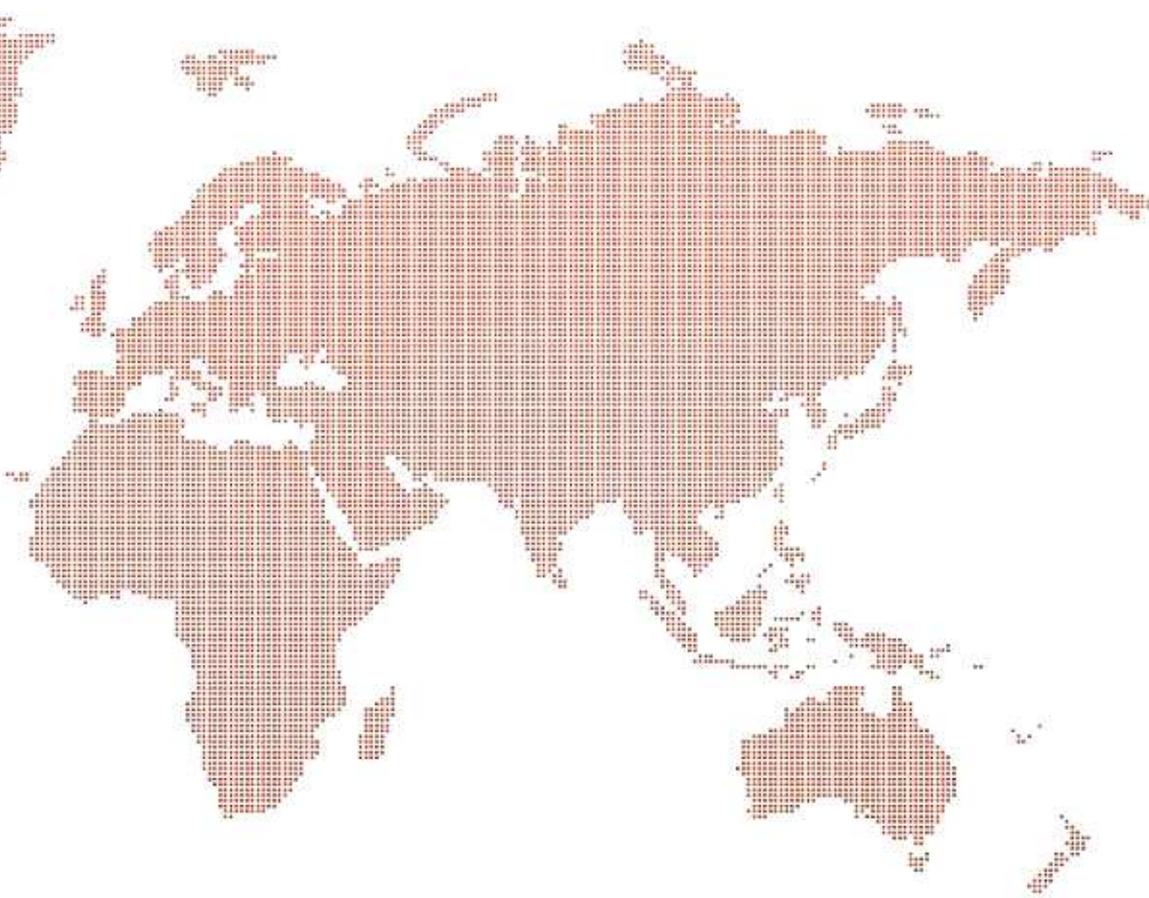
EN

- 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 es una compañía internacional dedicada al diseño, fabricación y comercialización de artículos tanto para uso doméstico (Hogar) como profesional (Hostelería) y Equipamiento Comercial.

ES

- Araven esta al servicio de los profesionales de la hostelería desarrollando herramientas de trabajo fáciles y cómodas de usar, versátiles y con todas las garantías en materia higiénico alimentaria que ayudan a cumplir estas exigencias y a desarrollar el trabajo diario.
- Cuenta con una dilatada experiencia en el mercado: desde 1976.
- Araven apuesta por la innovación, incorporando los últimos avances en materiales, procesos productivos y sistemas de producción a sus productos.
- Los productos de Araven están diseñados siguiendo las más estrictas recomendaciones en materia de higiene y seguridad alimentarias (APPCC/HACCP), contando con la colaboración de expertos consultores en esta materia y con cocineros que aportan su punto de vista para que el diseño esté orientado a la funcionalidad.
- La calidad de sus productos está contrastada, estando presentes en las más prestigiosas cocinas de Europa, consiguiendo ser líderes.
- Araven adquiere con sus clientes el compromiso de un servicio y una atención de calidad y personalizada haciendo que el éxito de sus clientes sea también el éxito de Araven.



Certification Certificados



- Quality Management System certification in compliance with ISO 9001 standards.
- Certificación en Sistema de gestión de Calidad conforme a la norma ISO 9001.

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

- Registered in the General Food Health Register of the Spanish Agency of Food Health and Nutrition. R.D. 191/2011.
- Inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. 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).
- Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
Reglamentación Técnico-Sanitaria para materias plásticas de uso alimentario: Reg.(CE) 1935/2004 Reg. (CE) 10/2011 Reg (CE) 1907/2006 (REACH).



- All our plastic products are manufactured with 100% recyclable raw materials.
- La totalidad de nuestros productos plásticos están fabricados con Materia Prima 100% Reciclable.



- 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.
- Empresa adherida al Sistema Integrado de Gestión Ecoembes para el cumplimiento de las Normativas de Envases y Residuos de Envases Directiva 94/62/CE y 2004/12/CE.



FOOD SAFETY INNOVATION

ARAVEN is a guarantee of safety

Con ARAVEN la Seguridad Alimentaria está garantizada



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 seguridad alimentaria de los alimentos, no sólo depende de su estado y del tipo de proceso al que se someten. Los materiales que se ponen en contacto con ellos juegan un papel muy importante. Los productos Araven cumplen y ayudan a cumplir todas las Normativas en materia higiénico alimentaria exigidas para garantizar, junto con un entorno higiénico y buenas prácticas, la seguridad de los alimentos en todos sus procesos hasta su servicio.



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).

APPCC/HACCP

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria.

Los productos Araven están diseñados con cantos redondeados de fácil limpieza, sin aristas vivas y sin recovecos que puedan alojar restos de suciedad. Además incorporan elementos como el ColorClip y la etiqueta integrada de trazabilidad para mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria y ayudar al cumplimiento de las normativas y de sistema de autocontrol (APPCC).

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

Los productos comercializados por Araven están diseñados en base a las recomendaciones establecidas por el Código Internacional de buenas prácticas en materia de higiene y sanidad alimentarias (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.

NSF

Fundación Nacional Sanitaria (National Sanitation Foundation). Es una organización independiente que realiza unas pruebas para controles que satisfacen los criterios establecidos respecto a diseño y la construcción, la evaluación de los materiales y las pruebas de rendimiento.

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

www.nsf.org/Certified/Food/

Los Herméticos Araven tienen la Certificación NSF y por tanto están contenidos en las listas de productos NSF.

www.nsf.org/Certified/Food/



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 631.1 standards of the European Commission Standardization Committee.

Medidas GastroNorm

La industria de equipos de restauración utiliza los productos de tamaño estándar para permitir la adaptación entre todos los equipos, aparatos y contenedores dentro de la cocina, cámaras frigoríficas y áreas de exposición.

Araven adopta el estándar de medidas GastroNorm como la norma principal de tamaños para ser utilizados en sus productos. Norma EN 631.1 del Comité de Normalización de la Comisión Europea.



Health Authorities check that the products used in foodservice 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 foodservice establishments.

Las Autoridades Sanitarias revisarán que los productos utilizados en los establecimientos hosteleros cumplan con la normativa.

Los fabricantes deben certificar el cumplimiento de la normativa a sus clientes para que esa certificación pueda trasladarse a los establecimientos de hostelería.



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.

MIGRACIONES

La Normativa de Migraciones establece limitaciones a las migraciones de sustancias en materiales plásticos y es aplicable a materiales plásticos en contacto con los alimentos.

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

Araven cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 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 proper hygiene practices and that help in the compliance with these regulations.

TRAZABILIDAD

Se entiende a la capacidad de seguir el recorrido de los alimentos u objetos destinados a estar en contacto con ellos desde su producción hasta su consumo, cubriendo todos los pasos de la cadena de suministro.

Facilitamos herramientas para el cumplimiento de la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos. La etiqueta incorporada en los contenedores de alimentos Araven y el rotulador HORECA marker son el único sistema integral que asegura unas Prácticas Correctas de Higiene y ayudan al cumplimiento de estas normativas.



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

Araven incorpora en sus productos sistemas de identificación para el cumplimiento de la Normativa Reg (CE) 1935/2004 referente a los utensilios en contacto con alimentos.

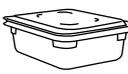
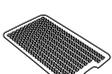
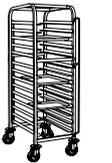
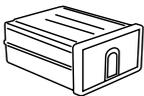
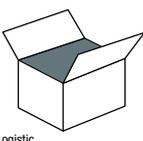


ARAVEN pays particular attention to all hygiene and health regulations, guaranteeing “peace of mind” for our customers.

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

En ARAVEN prestamos una especial atención a toda la reglamentación en materia Higiénico-Sanitaria, para tranquilidad nuestra y de nuestros clientes.

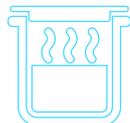
La Normativa de Seguridad Alimentaria es nuestra guía de trabajo y fuente de inspiración en el desarrollo de nuevos productos.

p. 11-13	 Polycarbonate food pan Herméticos de Policarbonato GN	p. 15-17	 BPA FREE GN PP food pan Hermético PP GN BPA FREE	p. 18-19	 Black Cold Counter Containers Cubetas Mesa Fria GN Negro	p. 21-23	 Polypropylene food storage box Herméticos de Polipropileno GN	p. 24-25	 Antialergen food storage box Antialergenos de Polipropileno GN	p. 26-27	 GN Storage Containers With Cover Cubetas con Tapa GN	p. 29-33	 Gn Silicone Containers Contenedores de Silicona GN	p. 34-35	 Silicone Lids Tapas de silicona
p. 37-39	 Square Containers Contenedores Cuadrados	p. 40-41	 GN Drain Tray Rejillas GN	p. 42	 Horeca Marker Rotulador Horeca	p. 45-49	 Ingredients bins Contenedores Accesibles	p. 51-55	 GastroNorm Towers Torres de Cubetas GN	p. 57-61	 Shelving Estanterías	p. 62	 Other food storage containers Otras Cubetas	p. 63	 Round and square food storage containers Cubetas Cuadrada y Redonda
p. 67-69	 Cutting Boards Tabla de Corte	p. 70-75	 Dispenser and... Dosificador...	p. 77-80	 Sauce Dispenser Dispensador Para Salsas	p. 81	 Silicone Pot Handle Holder Manopla Silicona	p. 83-84	 Containers without Lid, GN Cubetas sin Tapa, Harinero GN	p. 85	 Other Cells and Drain Trays Otras Cubetas y Rejillas	p. 86-87	 Bowls / Colanders Bowls / Escurridor	p. 88-89	 Silicone Lids Tapas de silicona
p. 94-95	 Catering Ware Vajilla de Catering Wave	p. 96-97	 Catering Ware Vajilla de Catering Nature	p. 99-100	 Serving and Display Trays Bandejas de Servicio y Exposición	p. 101	 5-Compartment Food Tray Bandeja 5 Compartimentos	p. 102-103	 Trays Cart Carro de Bandejas	p. 104-105	 Trays Bandejas	p. 106	 GN Display Tray Expobandeja GN	p. 107	 GN Display Cases Expovitrina GN
p. 108-109	 Pc Plate Cover Cubreplatos Policarbonato	p. 109	 Bowls PC Bowls Policarbonato	p. 111-113	 PC Glasses Vasos Policarbonato	p. 114	 Buffet Service Products Accesores De Buffet	p. 115	 Tableware Servicio de Mesa	p. 115	 Organizer Organizer	p. 116-117	 Service Cart Carro de Servicio		
p. 120-121	 Insulated Food Server GN - PPE Armario Isotérmico GN - PPE	p. 122	 Insulated Food Server GN - PE Transporte Isotérmico PE	p. 123	 GN Dolly Plataforma GN	p. 123	 Insulated beverage dispenser Isotérmico para líquidos	p. 124-125	 Food Storage Containers with Lid Cubetas con Tapa	p. 126-127	 Food-Bac Food-Bac				
p. 130-131	 Rubbish bins Cubos de Basura	p. 132	 Pedal Dustbin Cubo Pedal	p. 132	 Ecobin Ecobin	p. 132	 Bolero Bolero	p. 133	 Washing up bowls Barreños	p. 133	 Mop buckets Fregasuelos				
p. 135	 Logistic Logística														

 Polypropylene -40°F+203°F PP	 Polycarbonate -40°F+210°F PC	 High-density polyethylene -40°F+194°F HDPE	 Polyethylene -40°F+194°F LDPE	 Aluminium -13°F ALU	 Methacrylate -40°F+158°F PMMA
 Styrene acrylonitrile -40°F+194°F SAN	 Polystyrene -4°F+176°F PS	 Acrylonitrile butadiene styrene -40°F+176°F ABS	 Expanded Polypropylene -40°F+248°F EPP	 Polyamide -40°F+194°F PA	 Silicone -40°F+482°F SI

INDEX / ÍNDICE

9



PRESERVATION

CONSERVACIÓN

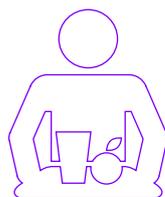
65



HANDLING

MANIPULACIÓN

91



SERVICE AND DISPLAY

SERVICIO Y EXPOSICIÓN

119



TRANSPORT

TRANSPORTE

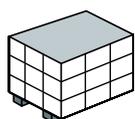
129



CLEANING

LIMPIEZA

135



LOGISTIC

LOGÍSTICA



PRESERVATION CONSERVACIÓN

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 waste 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 dampness: plastic and anodised aluminium. perforated Shelves, 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, expiration date, etc. can be recorded.
- Systems that facilitate organized food rotation: first in, first out.
- Systems to separate liquids, for correct preservation of raw meat and fish.

Los productos Araven permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico alimentarias, evitando su deterioro nocivo y protegiéndolos de la contaminación cruzada.

Un buen contenedor de conservación es un elemento imprescindible en una cocina, las propiedades de un buen alimento pueden deteriorarse por no conservarlo en el recipiente correcto.

Una correcta conservación de los alimentos cumplirá un doble objetivo:

- 1- Asegurar una calidad higiénico-sanitaria óptima.
- 2- Reducir el nivel de mermas por deterioro de los mismos.

Aspectos como la optimización del espacio en conservación, el control de fechas de envasado, la elaboración y la pre-elaboración, o la identificación de los alimentos resultarán claves para la implantación del sistema APPCC y la gestión eficiente.

En este aspecto Araven proporciona herramientas como:

- Estanterías de materiales no porosos e inalterables en condiciones de humedad: plástico y aluminio anodizado. Baldas perforadas para facilitar la circulación del aire.
- Contenedores con gran variedad de capacidades para ajustar el tamaño del envase a la cantidad habitual de consumo.
- Métodos para una correcta colocación de los alimentos en función de su grupo y naturaleza que evitan contaminaciones cruzadas.
- Contenedores con etiqueta permanente de trazabilidad, de modo que podamos registrar la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación,...
- Sistemas que facilitan una ordenada rotación de los alimentos: lo primero que entra-lo primero que sale.
- Sistemas de separación de exudado para una correcta conservación de carnes y pescados crudos.





araven

GREEN

0000 0000 0000 0000



Control

Prod. Rev.

Fecha Dat.



Calculated Use by.

Traxabilized Traceability.



araven

ESPAÑAGOS



FOOD SAFETY INNOVATION

POLYCARBONATE FOOD PANS

HERMÉTICOS DE POLICARBONATO GN

Airtight
Hermético



GASTRONORM



Permanent label
Etiqueta Permanente



Container closed with another container
Cierre cubeta con cubeta



Easy to clean: Rounded edges
Fácil limpieza



Measuring scale
Regleta de medición



Ergonomic
Ergonomía



High resistance to impact
Alta resistencia al impacto



Polycarbonate:

High resistance to impact.
Very tough, durable.

Polycarbonato
Alta resistencia al impacto.
Muy resistente, durabilidad.

Transparent
Transparencia



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

Máxima transparencia para un rápida identificación del alimento y su estado.



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

Permite el lavado en el lavavajillas.
Gran estabilidad dimensional.
Muy baja absorción de humedad.
Estabilidad a agentes químicos, no colorea.



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

Óptimo comportamiento a muy bajas temperaturas soportando en altas incluso baño maría.



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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



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

Araven cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/UE.



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

Los Herméticos Araven tienen la Certificación NSF y por tanto están contenidos en las listas de productos NSF.

POLYCARBONATE FOOD PANS

HERMÉTICOS DE POLICARBONATO GN



GN 1/6 - 7" x 6³/₈"

h	Item			
2.5"	781	0.79qt	09796	1.05qt
4"	782	1.32qt	09797	1.5qt
6"	783	2qt	09798	2.2qt



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

GN 1/4 - 10¹/₂" x 6³/₈"

h	Item			
2.5"	767	1.27qt	09816	1.69qt
4"	768	2.32qt	09817	2.75qt
6"	769	3.49qt	09818	3.91qt



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

GN 1/3 - 12⁷/₈" x 7"

h	Item			
2.5"	770	1.74qt	09808	2.48qt
4"	771	3.17qt	09819	3.9qt
6"	772	4.97qt	09820	5.7qt
8"	786	6.34qt	09831	7qt



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

= Container + lid / Cubeta y tapa

= Container / Cubeta

= Airtightness lid / Tapa hermética



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 foods origin, thus helping to comply with Traceability Regulations Reg (EC) 852/2004 and Reg (EC) 178/2002 regarding food.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.



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

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



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.

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento. Doble uso de la tapa: la tapa es también bandeja (GN 1/1 y GN 1/2). Con solo girar la tapa, esta se convierte en una bandeja con medidas GastroNorm.



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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

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

GN 1/2 - 12⁷/₈"x10¹/₂"



h	Item			
2.5"	773	2.96qt	09821	4.12qt
4"	774	5.12qt	09822	6qt
6"	775	8.35qt	09823	9.51qt
8"	776	10.83qt	09834	11.99qt

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

GN 1/2 - GN 1/1



h	GN	Item
7/8"	GN 1/2	09824
7/8"	GN 1/1	09829

PC support cover
 Cover + Cover = GN tray + Cover
 Tapa de apoyo PC
 Tapa + Tapa = Bandeja GN + Tapa

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

GN 1/1 - 20⁷/₈"x12⁷/₈"



h	Item			
2.5"	777	6.6qt	09826	8.82qt
4"	778	11.52qt	09827	13qt
6"	779	18.49qt	09828	20.71qt
8"	780	25.36qt	09835	27.58qt

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

GN 1/1 - Perforated/Perforada



h	Item
6"	825

For perfect preservation, enables the separation of exudates from the food itself. Other uses, pasta and vegetable strainer.

Para una perfecta conservación permite la separación del exudado del propio alimento. Otros usos: escurridor de pastas y verduras.

= PC Support cover / PC Tapa de apoyo

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. Permanent, water-based ink. Resistant to friction and cold chamber condensation. It can be washed away.

GN drain trays: To separate liquids from the food itself.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta.

Escala de contenido: Regleta de medición e indicador de medida GastroNorm.

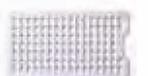
Productos relacionados:

Rotulador HORECA Marker. Tinta permanente a base de agua. Resistente al roce y a la condensación de la cámara. Se elimina en el lavado.

Rejillas GN: Permite la separación del exudado del propio alimento.



+ info. p. 42



+ info. p. 41

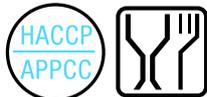




FOOD SAFETY INNOVATION

BPA FREE AIRTIGHT CONTAINERS

HERMÉTICOS GN SIN BPA



ABS: High resistance to impact.
Very tough, durable.

Maximum transparency for quick identification of the food and its contents. The blue colour does not distort identification of foodstuffs.

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.

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

Araven complies with all Regulations regarding Migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU and Directive 2011/10/EU. And the new french law No 2012-1442 of 24 December 2012.

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

BPA Free products.

ABS: Alta resistencia al impacto.
Muy resistente, durabilidad.

Máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado. El color azul no distorsiona la identificación del contenido.

Permite el lavado en el lavavajillas.
Gran estabilidad dimensional.
Muy baja absorción de humedad.
Estabilidad a agentes químicos, no colorea.

Óptimo comportamiento a muy bajas temperaturas soportando en altas.

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Araven cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/EU. Y la ley francesa N° 2012-1442 de 24 Diciembre del 2012.

Los Herméticos Araven tienen la Certificación NSF y por tanto están contenidos en las listas de productos NSF.

Productos libres de BPA.

BPA FREE AIRTIGHT CONTAINERS

HERMÉTICOS GN SIN BPA

GN 1/6 - 7" x 6³/₈"

h	Item				09852
					
2.5"	07781	0.79qt	07796	1.05qt	
4"	07782	1.32qt	07797	1.5qt	
6"	07783	2qt	07798	2.2qt	



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

GN 1/4 - 10¹/₂" x 6³/₈"

h	Item				09853
					
2.5"	07767	1.27qt	07816	1.69qt	
4"	07768	2.32qt	07817	2.75qt	
6"	07769	3.49qt	07818	3.91qt	



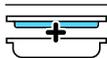
1/1	2/1		
2/3	1/2	1/6	
1/3	1/4	1/9	

GN 1/3 - 12⁷/₈" x 7"

h	Item				09854
					
2.5"	07770	1.74qt	07808	2.48qt	
4"	07771	3.17qt	07819	3.9qt	
6"	07772	4.97qt	07820	5.7qt	
8"	07786	6.34qt	07831	7qt	



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

 = Container + lid / Cubeta y tapa

 = Container / Cubeta

 = Airtightness lid / Tapa hermética



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 foods origin, thus helping to comply with Traceability Regulations Reg (EC) 852/2004 and Reg (EC) 178/2002 regarding food.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.



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

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



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.

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento. Doble uso de la tapa: la tapa es también bandeja (GN 1/1 y GN 1/2). Con solo girar la tapa, esta se convierte en una bandeja con medidas GastroNorm.



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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.



GN 1/2 - 12⁷/₈"x10¹/₂"

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



h	Item			
2.5"	07773	2.96qt	07821	4.12qt
4"	07774	5.12qt	07822	6qt
6"	07775	8.35qt	07823	9.51qt
8"	07776	10.83qt	07834	11.99qt

GN 1/1 - 20⁷/₈"x12⁷/₈"

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



h	Item			
2.5"	07777	6.6qt	07826	8.82qt
4"	07778	11.52qt	07827	13qt
6"	07779	18.49qt	07828	20.71qt
8"	07780	25.36qt	07835	27.58qt

GN 1/1 - Perforated/Perforada



h	Item
	6"

For perfect preservation, enables the separation of exudates from the food itself. Other uses, pasta and vegetable strainer.

Para una perfecta conservación permite la separación del exudado del propio alimento. Otros usos: escurridor de pastas y verduras.

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. Permanent, water-based ink. Resistant to friction and cold chamber condensation. It can be washed away.

GN drain trays: To separate liquids from the food itself.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

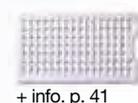
Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta.

Escala de contenido: Regleta de medición e indicador de medida GastroNorm.

Productos relacionados:

Rotulador HORECA Marker. Tinta permanente a base de agua. Resistente al roce y a la condensación de la cámara. Se elimina en el lavado.

Rejillas GN: Permite la separación del exudado del propio alimento.



+ info. p. 42

+ info. p. 41

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

BLACK BPA-FREE COLD COUNTER CONTAINERS

CUBETAS MESA FRÍA BPA FREE EN NEGRO



Airtight
Hermético



GASTRONORM



Permanent label
Etiqueta Permanente



Container closed with another container
Cierre cubeta con cubeta



Easy to clean: Rounded edges
Fácil limpieza



Measuring scale
Regleta de medición



Ergonomic
Ergonomía



High resistance to impact
Alta resistencia al impacto



Range of ABS GastroNorm (BPA-FREE) containers + IML label for displaying food on cold counters and for correct storage in cold chambers.

Gama de cubetas GastroNorm de ABS (BPA FREE) + etiqueta IML para la exposición de alimento en mesa fría y correcta Conservación en la cámaras.

On the operational side these containers allow "mirroring" of handling/cold counter areas and storage/cold cabinet areas to facilitate prepping, batching and serving. Adjustment of container to the type of food contained and to production or consumption batches.

En la parte Operativa permite la creación de "espejos" entre áreas de manipulación/mesa frías y de conservación/timbres o armarios fríos para facilitar la preparación, lotificación y el servicio. Ajuste del contenedor al tipo de alimento que contiene y al lote de producción o consumo.



Dishwasher-proof.

Permite el lavado en el lavavajillas.



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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



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

Araven cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/UE.



BPA Free products.

Productos libres de BPA.

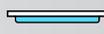




GN 1/6 - 7" x 6³/₈"

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



h	Item	
		
4"	47797 1.5qt	09852
6"	47798 2.2qt	

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



GN 1/3 - 12⁷/₈" x 7"

h	Item	
		
4"	47819 3.9qt	09854
6"	47820 5.7qt	

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



GN 1/2 - 12⁷/₈" x 10¹/₂"

h	Item	
		
4"	47822 6qt	09855
6"	47823 9.51qt	
8"	47834 11.99qt	

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



GN 1/1 - 20⁷/₈" x 12⁷/₈"

h	Item	
		
4"	07827 13qt	09856
6"	07828 20.71qt	
8"	07835 27.58qt	

Related products:
Productos relacionados:



+ info. p. 42

araven

GASTRONOM
HACCP/APPCC

MICRO
+95°C / +203°F

FRIGO
-40°C / -40°F

colorclip



Prod. Item:

Fecha Dat.:

Caducidad Use by:

Trazabilidad Traceability:



AM

PM

araven

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Caducidad Use by:

Trazabilidad Traceability:



araven

colorclip

Prod. Item:

Fecha Dat.:

Caducidad Use by:

Trazabilidad Traceability:



araven

GASTRONOM
HACCP/APPCC

MICRO
+95°C / +203°F

FRIGO
-40°C / -40°F

colorclip



Prod. Item:

Fecha Dat.:

Caducidad Use by:

AM

PM



FOOD SAFETY INNOVATION

POLYPROPYLENE FOOD STORAGE BOXES

HERMÉTICOS DE POLIPROPILENO GN



Airtight container
Hermético



GASTRONORM



Permanent label
Etiqueta Permanente



ColorClip



Easy to clean
Fácil limpieza



Measuring scale
Regleta de medición



Transparent
transparente



Polypropylene

Polipropileno

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.

Permite la identificación del alimento.
El equilibrado balance de características de resistencia-peso, la rigidez y comportamiento de temperaturas hacen de este plástico la solución más extendida entre los profesionales hosteleros para la conservación de alimentos.



High heat resistance: 203 °F.
Good behaviour at low temperatures -40 °F.
Good balance of strength-weight characteristics – Resilience, hygiene, durability...

Alta resistencia al calor: 203 °F.
Buen comportamiento a bajas temperaturas -40 °F.
Buen balance rigidez - tenacidad. Robustez, higiene, durabilidad,...



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

Permite el lavado en el lavavajillas.
Buena resistencia superficial y química.
Poca absorción de agua.



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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



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 cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/UE.



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

Los Herméticos Araven tienen la Certificación NSF y por tanto están contenidos en las listas de productos NSF.



BPA Free products.

Productos libres de BPA.

LDPE Lid / Tapa Polyethylene. -40°F +194°F

PP Food Storage Container / Cubeta Polypropylene. -40°F +203°F

POLYPROPYLENE FOOD STORAGE BOXES

HERMÉTICOS DE POLIPROPILENO GN



GN 1/9 - 7" x 4 1/4"

Item	Cap	h
3020	0.6qt	2.5"
3021	1.1qt	4"
3022	1.6qt	6"



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

GN 1/6 - 7" x 6 3/8"

Item	Cap	h
3023	1.2qt	2.5"
3024	1.8qt	4"
3025	2.7qt	6"



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

GN 1/4 - 10 1/2" x 6 3/8"

Item	Cap	h
3026	1.9qt	2.5"
3027	2.9qt	4"
3028	4.5qt	6"



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

*Lidless container capacities
*capacidades de cubetas sin tapa.



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.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.



ColorClip: Color 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, fish or allergen safe.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Los Contenedores Araven, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados.



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.

Doble Cierre hermético para una total protección del alimento. La tapa esta fabricada en LDPE material más flexible que permite un correcto ajuste a la base.



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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

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

GN 1/3 - 12⁷/₈" x 7"

Item	Cap	h
3029	2.6qt	2.5"
3030	4.2qt	4"
3031	6.3qt	6"



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

GN 1/2 - 12⁷/₈" x 10¹/₂"

Item	Cap	h
3032	4.2qt	2.5"
3033	6.8qt	4"
3034	10.5qt	6"
3035	13.2qt	8"



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

GN 2/3 - 14" x 12⁷/₈"

Item	Cap	h
470	13.2qt	6"
471	20qt	8"



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

GN 1/1 - 20⁷/₈" x 12⁷/₈"

Item	Cap	h
3044	8.5qt	2 ¹ / ₂ "
3036	14.4qt	4"
3037	22.2qt	6"
3038	29.6qt	8"



Stackable with a lid and nestable when empty.

Apilables con tapa y encajables en vacío.

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

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Related products:

Productos relacionados:

HORECA Marker. Permanent, water-based ink. Resistant to abrasion and cold chamber condensation. Can be washed away.

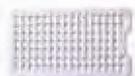
Rotulador HORECA Marker. Tinta permanente a base de agua. Resistente al roce y a la condensación de la cámara. Se elimina en el lavado.

GN drain trays: Enable liquids to be separated from the food.

Rejillas GN: Permite la separación del exudado del propio alimento.



+ info. p. 42



+ info. p. 41

colorclip®



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

ANTI-ALLERGEN FOOD CONTAINERS

HERMÉTICOS GN ANTIALÉRGENOS

Purple identification

Color morado identificativo



Airtight container

Hermético



GASTRONORM



Permanent label

Etiqueta Permanente



Translucent

Translúcido



The purple colour of Araven's airtight container identifies and differentiates from the rest of the containers, food for customers with allergies or food intolerances, in order to separate and protect it from possible contamination by substances that may be trigger an allergic reaction. Correct identification will avoid any inadvertent intake of such foods by this risk group.

The special permanent label is to identify the allergen on Araven's airtight container, preserving food with every guarantee for customers who suffer food allergies or intolerances. In addition to the total tightness of these airtight containers, they are specially designed to preserve and protect foods from any risk of contagion and cross-contamination by food allergens.

Dishwasher-proof.

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

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

BPA Free products.

El Color Morado del Hermético Araven identifica y diferencia el alimento de un cliente que padece alergia o intolerancias alimentarias para independizarlo del resto de contenedores y protegerlo de posibles contaminaciones de sustancias potencialmente alérgicas para él.

Al ser identificado correctamente ayudamos a ser ingerido inadvertidamente por este grupo de riesgo. Con la etiqueta permanente especial identificamos el alérgeno en el Hermético Araven, conservando con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias.

Además la completa hermeticidad de los contenedores, está especialmente diseñada para conservar con la máxima garantía y proteger los alimentos de riesgo de contagio por contaminación cruzada por alérgenos alimentarios.

Permite el lavado en el lavavajillas.

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Araven cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/UE.

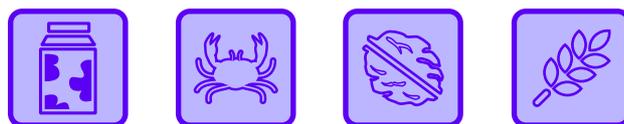
Productos libres de BPA.



Registered Design
N° 002331330

LDPE Lid / Tapa
Polyethylene. -40°F +194°F

PP Food Storage Container / Cubeta
Polypropylene. -40°F +203°F



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

GN 1/6 - 7" x 6³/₈"

Item	Cap	h
61390	2,7qt	6"



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

GN 1/4 - 10¹/₂" x 6³/₈"

Item	Cap	h
61392	4,5 qt	6"



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

GN 1/3 - 12⁷/₈" x 7"

Item	Cap	h
61393	6,3 qt	6"



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

GN 1/2 - 12⁷/₈" x 10¹/₂"

Item	Cap	h
61391	10,5 qt	6"



***Lidless container capacities**

*capacidades de cubetas sin tapa.

GastroNorm sizes: Products designed and produced according to the sizes and specifications established by EN 631.1 standard.

Integrated label: The permanent label allows cooking professionals to identify the contents and keep information on the origin, aiding compliance with food Traceability Regulations Reg (CE) 852/2004 and Reg (CE) 178/2002 .

Purple identification: it identifies and differentiates from the rest of the containers, food for a customer with a food allergy or intolerance, so that it can be separated and protected from possible contamination by substances that may trigger an allergic reaction.

Airtight: double airtight lip to preserve food with every guarantee for customers with food allergies or intolerances.

Related products:

HORECA Marker. Permanent, water-based ink. Resistant to abrasion and cold chamber condensation. Can be washed away.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

Etiqueta integrada: la etiqueta permanente especial identifica el alérgeno en el Hermético Araven, conservando con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias.

Color morado identificativo : identifica y diferencia del resto de contenedores el alimento de un cliente que padece alergia o intolerancias alimentarias para independizarlo y protegerlo de posibles contaminaciones de sustancias potencialmente alérgicas para él.

Hermético: doble labio hermético para conservar con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias.

Productos relacionados:

Rotulador HORECA Marker. Tinta permanente a base de agua. Resistente al roce y a la condensación de la cámara. Se elimina en el lavado.



+ info. p. 42



FOOD SAFETY INNOVATION

GN STORAGE CONTAINERS WITH COVER

CUBETAS CON TAPA GN



GASTRONORM



Permanent label

Etiqueta Permanente



Close one container with another

Cierre cubeta con cubeta



Measuring scale

Regleta de medición



Translucent

Translúcido



Ergonomic

Ergonomía



Easy to clean

Fácil limpieza



GastroNorm food storage containers with cover 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 cover has two positions for closing: one with the clip and another by resting another container on top, which provides greater safety in the case of stacking. The GN size cover is dual-purpose as it can also be used as a tray.

La Cubetas con tapa GastroNorm permiten múltiples posibilidades de cierre y apilamiento. Las cubetas dan la posibilidad de encajar cubeta con cubeta y conseguir así mayor capacidad si se necesita. La tapa tiene dos posiciones de cierre: uno por clipado y otro por apoyo que aporta una mayor seguridad en el apilamiento. La tapa de medidas GN tiene también un doble uso al poderse utilizar como bandeja.



Can be washed in the dishwasher

Permite el lavado en el lavavajillas.



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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



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 cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/UE.



Polypropylene. -40°F +203°F



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

GN 1/2 - 12⁷/₈"x10¹/₂"

Item	Cap	h
297	6.3qt	4"



Related products
Producto relacionado
Item. 241
+ info. p. 39



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

GN 1/1 - 20⁷/₈"x12⁷/₈"

Item	Cap	h
292	9.5qt	2 ⁵ / ₈ "
293	13.7qt	4"



Related products
Producto relacionado
Item. 256
+ info. p. 39



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 cover: The cover can also be used as a tray (GN 1/1 and GN 1/2). By turning the cover over, it can be used as a tray complying with GastroNorm sizes.

Measuring scale for perfect control of contents.

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.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.

Versatilidad: Permite tapar cubeta con cubeta. Se puede cerrar cubeta con cubeta para adaptarse a la capacidad que se necesita en cada momento. Doble uso de la tapa: la tapa es también bandeja (GN 1/1 y GN 1/2). Con solo girar la tapa, esta se convierte en una bandeja con medidas GastroNorm.

Regleta de medición para un perfecto control de las existencias.

Translúcido: Permite identificación del alimento contenido.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la cubeta.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.







FOOD SAFETY INNOVATION

GN SILICONE CONTAINERS

CONTENEDORES DE SILICONA GN

GASTRONORM



Easy to clean
Fácil limpieza



Ergonomic
Ergonomía



Transparent
Transparencia



Stackable
Apilables



Non-stick
Antiadherencia



Silicone

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

Properties:

- Does not leave residues
- Does not wear - does not age
- Is not corrosive - does not rust like metal
- Does not deform - recovers initial shape
- 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.

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

Silicona

Es un polímero sintético utilizado en diferentes utensilios, envases y moldes para la cocina. Se usa también en la elaboración de muchos productos médicos e infantiles (las tetinas de los biberones).

Propiedades:

- No dejan residuos
- No se desgasta - no envejece -
- No es corrosiva - no se oxida como el metal -
- No se deforma, recupera su estado inicial.
- No se rompe como el cristal.
- No altera el sabor de la comida - insípida -
- No actúa como soporte para el desarrollo de bacterias - inocuo -
- Impermeabilidad - repele el agua -
- Permite el lavado en el lavavajillas.

Resistencia a temperaturas extremas.

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Araven cumple con todas las Normativas de Migraciones: CE 1935/2004.

Los Herméticos Araven tienen la Certificación NSF y por tanto están contenidos en las listas de productos NSF.



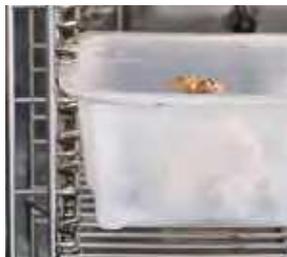
RADICAL INNOVATION IN THE KITCHEN

INNOVACIÓN RADICAL
EN LA COCINA



GN SILICONE CONTAINERS

CONTENEDORES DE SILICONA GN



GN 1/3 - 12⁷/₈" x 7"

Item	Cap	h
1803	5.4qt	6"



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

GN 1/2 - 12⁷/₈"x10¹/₂"

Item	Cap	h
1805	9.1qt	6"



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

GN 1/1 - 20⁷/₈"x12⁷/₈"

Item	Cap	h
1806	13.7qt	4"
1807	20.1qt	6"



1/1	2/1		
2/3	1/2	1/3	1/6
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 container 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 container.

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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1. Permite registrar la pieza en el guiado del horno y de cualquier alojamiento GastroNorm.

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

Transparencia: En Cámara, la translucidez de la silicona permite identificar con facilidad el alimento conservado.

Fácil agarre: Tiene bordes reforzados para facilitar su manipulación. La rigidez que le aporta la estructura de acero inoxidable mejora la resistencia y manipulado de la pieza y su apilamiento con tapa en la cámara de conservación.

Estabilidad: La estructura metálica proporciona mayor estabilidad a la pieza a cualquier temperatura incluso cuando esta cargada facilitando su manipulación y movilidad.



With Araven silicone containers, food can be cooked and kept in the SAME container.

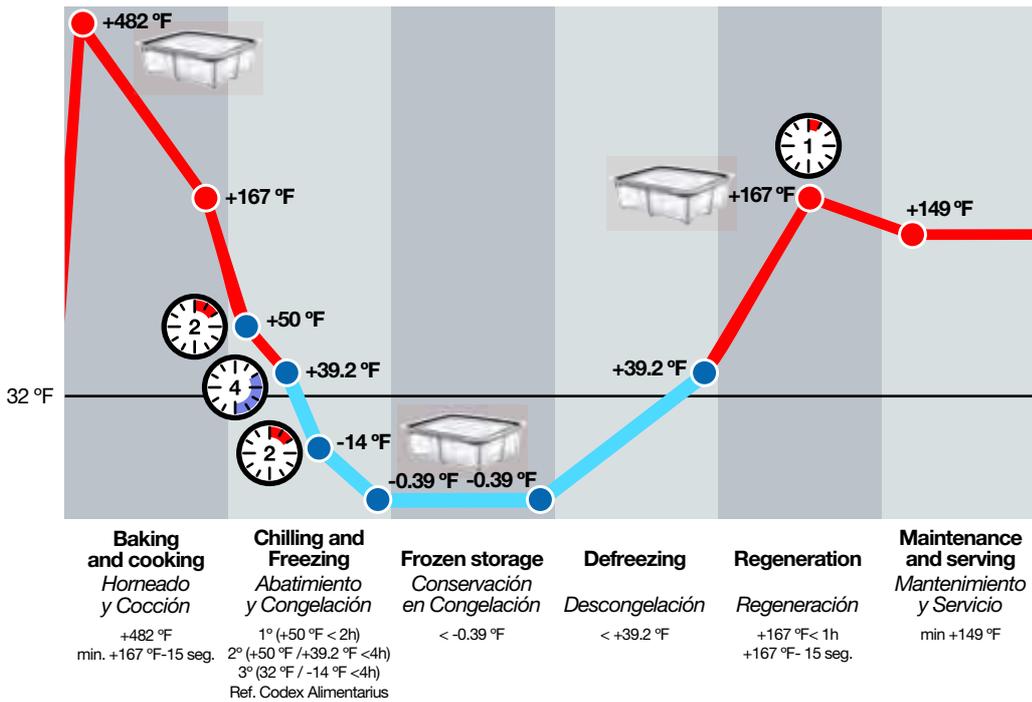
Los Contenedores de Silicona Araven permiten cocinar y conservar los alimentos con el mismo recipiente.

Simplified process

With Araven silicone 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.

Proceso simplificado

Con el Contenedor de Silicona Araven empleamos un solo envase para conservar y cocinar en horno frente al sistema tradicional que requiere trasvasar el alimento del contenedor de conservación a la cubeta/bandeja de horno. Esto se traduce en menores costes de limpieza y personal. Reducimos también los utensilios necesarios optimizando el espacio de almacenamiento cuando no son usados.



From the freezer directly to the oven, with one single container.
Pasa de congelación al horno directamente con un solo recipiente.

Savings:	Ahorro:
Time	Tiempo
Raw materials	Materia prima
Space	Espacio
Energy consumption	Consumo energético
Cleaning costs	Costes de limpieza
Personnel costs	Costes de personal



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

Higiene/Fácil limpieza: Permite el lavado en el lavavajillas. Cantos redondeados, su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. Gran resistencia química incluso frente a determinados ácidos, oxidantes químicos, amoníaco y alcohol.



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

No mancha: Es no poroso y altamente resistente a las manchas, no conserva olores.



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.

Antiadherencia/Higiene: La antiadherencia de la silicona facilita su limpieza haciendo que no sea necesario rascar incluso con restos muy quemados. Además las salsas no se pegan a la cubeta con lo que pueden recuperarse fácilmente para dotar a los alimentos de una mayor jugosidad.

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

Fácil desmoldeo: No se pegan los alimentos. Permite extraer con facilidad el alimento congelado o cocinado.

GN SILICONE CONTAINERS

CONTENEDORES DE SILICONA GN

The versatility of silicone and its strength means that it can be transferred from the freezer (-40°F) directly to the oven (+482°F).

Araven's silicone containers are made with translucent silicone and a stainless steel structure so that they can reach +482°F.

La Versatilidad de la silicona y su resistencia permite pasar directamente del congelador (-40°F) al horno (+482°F).

Los Contenedores de Silicona Araven están fabricados con Silicona translúcida y una estructura de acero inoxidable de modo que pueden alcanzar hasta +482°F.



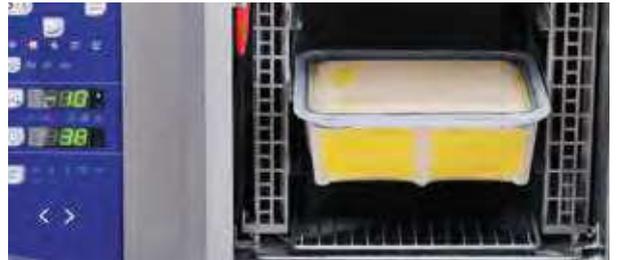
Conventional oven (+482°F) / Horno convención (+482°F)



Horno mixto - Vaporizadores combinados / Four mixte - Vaporisateurs combinés



High-power microwave 2450Mhz / Microondas alta potencia 2450Mhzz



Chiller / Abatidor de temperatura

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

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

Steam cooking. You can use the container with its lid on to cook in the microwave (203°F 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.

Cocción uniforme. La cocción es rápida y homogénea, el alimento se cocina igual en todas las partes.

Permite cocinar todo tipo de alimentos, tanto acuosos como grasos.

Cocina al Vapor. Puedes cocinar en microondas y en el horno de vapor con el contenedor tapado (203°F T máx. de tapa) consiguiendo que el alimento se cocine con sus propio jugo y con el vapor que desprenden, no alterando su aroma y sabor originales y conservando todos sus nutrientes. Cocción sin grasas añadidas: cocina saludable, cómoda y rápida.

Microwave: The stainless steel structure is embedded in the silicone and can be used safely in the microwave oven.

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

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

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

Microondas: Como la estructura de acero inoxidable está embebida en la silicona, puede utilizarse en el horno microondas.

Apilamiento: La pieza está reforzada con unos insertos de acero, dotándola de un excelente comportamiento mecánico y permitiendo el apilamiento con tapa.

Resistencia: Flexible absorbe los impactos. No se rompe al caer.

Robustez: El diseño de la pieza con la estructura, combina la rigidez del inserto metálico con la resistencia de la silicona.



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

GN SILICONE LIDS

TAPAS DE SILICONA GN

Airtight
Hermético



GASTRONORM



Transparent
Transparente



Stackable
Permite el apilamiento



Ovens at a temperature up to +392 °F

Uso en horno hasta +392 °F



Araven's silicone lids provide a totally airtight seal and helps to keep food fresher longer. Low microbiological load, low levels of oxidation and keeping the texture, aroma and flavor of food are its main advantages.

Thanks to the flexibility of the material, these lids are universal - they fit all types of food boxes of the same GN size, regardless of the material they are made of, and can be used as lids for steel and porcelain containers. The range is comprised of the 7 most frequently used GastroNorm sizes. Transparent for easy identification of the food inside.

They can be used in the oven at a temperature of up to 392 °F and can also be used in a microwave oven, reducing cooking time and obtaining energy savings.

Suitable for freezing up to -40°F.

Las tapas de Silicona Araven cierran con total hermeticidad y ayuda a conservar los alimentos frescos por más tiempo. Las tapas de Silicona Araven cierran con total hermeticidad y ayuda a conservar los alimentos frescos por más tiempo. Menor carga microbiana, menor oxidación y conservando textura, aroma y sabor del alimento.

Gracias a la flexibilidad del material estas tapas son universales y sirven para todo tipo de cubeta de la misma dimensión GN independientemente del material en el que estén fabricadas y pueden servir de tapas para el acero y para la porcelana.

La gama se compone de las 7 medidas GastroNorm más utilizadas. Su transparencia permite la identificación del alimento conservado.

Se puede utilizar en un horno hasta 392 °F grados y también permite el uso en un microondas, reduciendo el tiempo de cocción y consiguiendo un ahorro energético.

En congelación hasta -40°F.



Si Silicone.
-40°F/+392°F



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

GN 1/9 - 6⁵/₈"x4¹/₈"

Item	h
1811	3 ⁵ / ₈ "



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

GN 1/6 - 6⁵/₈"x6¹/₈"

Item	h
1812	3 ⁵ / ₈ "



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

GN 1/4 - 10"x6¹/₈"

Item	h
1813	3 ⁵ / ₈ "



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

GN 1/3 - 12¹/₈"x6⁵/₈"

Item	h
1814	3 ⁵ / ₈ "



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

GN 1/2 - 12¹/₄"x10"

Item	h
1815	3 ⁵ / ₈ "



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

GN 2/3 - 13¹/₄"x12¹/₈"

Item	h
1816	3 ⁵ / ₈ "



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

GN 1/1 - 19⁷/₈"x12¹/₄"

Item	h
1817	3 ⁵ / ₈ "



GastroNorm sizes: The range comprises the 7 most-used GastroNorm sizes. GN extendable lid , it adjusts to any container with the same GN size.

Allows stacking with the lid on.

Airtight: Araven silicone lids provide totally airtight closing.

Cleaned easily

Medidas GastroNorm: La gama se compone de las 7 medidas GastroNorm más utilizadas. Tapa extensible GN, se ajusta a cualquier recipiente de la misma dimensión GN.

Permite el apilamiento con tapa colocada.

Hermetico: Las tapas de Silicona Araven cierran con total Hermeticidad.

Permite el lavado en lavavajillas.





colorclip®



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

SQUARE CONTAINERS

CONTENEDORES CUADRADOS

ColorClip



Ergonomic
Ergonomía



Easy to clean
Fácil limpieza



Measuring scale
Regleta de medición



Protection area
Zona de protección



PC-Transparent
PP-Translucent
PC-Transparencia
PP-Translúcido



Stackable
Permite el apilamiento



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

Su geometría cuadrada optimiza el espacio en el almacenamiento, sin desperdiciar huecos.

Side handles on the outside to facilitate handling and transport.

Asidores laterales en el exterior que facilitan su manejo y transporte.

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

Permite el apilamiento con tapa y en vacío pueden encajarse uno dentro de otro reduciendo el espacio, con una fácil extracción gracias a sus líneas de apoyo.



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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



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 cumple con TODAS las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/EU.



Can be washed in a dishwasher.

Permite el lavado en el lavavajillas.



Food Storage Container / Cubeta
Polycarbonate. -40°F+210°F

Food Storage Container / Cubeta
Polypropylene. -40°F+203°F



Lid / Tapa
Polyethylene. -40°F+194°F

SQUARE CONTAINERS

CONTENEDORES CUADRADOS



7 1/8"

Item	Cap	h
1851	2.1qt	4"
1852	4.2qt	7 1/2"



8 7/8"

Item	Cap	h
1853	6.3qt	7 1/2"
1854	8.4qt	9 1/8"



11 1/4"

Item	Cap	h
1855	12.6qt	8 1/4"
1856	19qt	12 5/8"
1857	23.2qt	15 3/4"



Food Storage Container / Cubeta. Polycarbonate. -40°F+210°F



Lid / Tapa. Polyethylene. -40°F+194°F



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, fish or allergen safe.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Los Contenedores Araven, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados.



Side handles: Making them easier to handle and move.

Asidores laterales: Para facilitar su manejo y el transporte.



Measuring scale for perfect control of stocks.

Regleta de medición para un perfecto control de las existencias.



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

PC: Máxima transparencia para un rápida identificación del alimento y su estado.



7 1/8"



Item	Cap	h
1860	2.1qt	4"
1861	4.2qt	7 1/2"

8 7/8"



Item	Cap	h
1862	6.3qt	7 1/2"
1863	8.4qt	9 1/8"

11 1/4"



Item	Cap	h
1864	12.6qt	8 1/4"
1865	19qt	12 5/8"
1866	23.2qt	15 3/4"

Lid / Tapa. Polyethylene. -40°F+194°F

LDPE 

Food Storage Container / Cubeta. Polypropylene. -40°F+203°F

PP 

Stackable with lid and nestable when empty.

Apilables con tapa y encajables en vacío.

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

Texturizado en esquinas y base protegen a la pieza de roces y golpes.

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

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.





FOOD SAFETY INNOVATION

GN DRAIN TRAYS

REJILLAS GN



Easy to clean
Fácil limpieza



GASTRONORM



Ergonomic
Ergonomía



Optimum design
Óptima geometría



Height
Altura



GastroNorm drain trays are essential elements in any kitchen where food preservation takes place.

They are used in the preservation of foods that release juices, reducing the amount of losses due to spoilage.

Fresh meat and fish release a liquid called exudate. This exudate contains nutrients and water that can encourage the proliferation of bacteria, with a resulting potential health hazard.

Correct preservation of this type of food requires the use of drain trays that separate the exudate from the food. The drain trays used for this purpose must be high enough to avoid the exudate flowing over the drain trays and their design must avoid sharp edges, corners and nooks where the exudate can accumulate.

The drain tray is placed in the bottom of the container and encourage drainage to the bottom, thus avoiding contact between the liquid and the food and reducing the risk of proliferation of bacteria.

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

Elementos esenciales en toda cocina que lleve a cabo procesos de conservación son las Rejillas GastroNorm.

Su utilización para una correcta conservación de los alimentos que desprenden líquidos reducirá el nivel de mermas por deterioro.

Las carnes y los pescados frescos desprenden un líquido llamado exudado. Este exudado contiene los nutrientes y la humedad suficiente como para favorecer la proliferación bacteriana con el consabido riesgo que ello supone.

Una correcta conservación de estos alimentos conlleva la utilización de rejillas que permitan la separación del exudado del propio alimento. Las rejillas utilizadas para tal fin deben contar con una altura suficiente para evitar que el exudado se desborde por encima de las mismas y, además, su diseño debe evitar las aristas vivas, las esquinas y los recovecos en los que pueda acumularse este exudado.

La Rejilla se coloca en el fondo del recipiente y favorece el drenaje de líquido hacia el fondo del mismo evitando así todo contacto entre líquido y alimento, y reduciendo el riesgo para la proliferación bacteriana.

Araven cuenta con rejillas adaptadas a sus contenedores de alimentos (tanto en tamaños GastroNorm como en otros tamaños) en cuyo diseño se ha tenido en cuenta la evacuación del exudado, permitiendo así una conservación de calidad.



HDPE High-density polyethylene
-40°F/+194°F



Valid for the following sizes / Válido para tamaños: **GN 1/6 - 0²⁵/₃₂"x 4¹¹/₆₄"**

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



Item	h
254	3/4"

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

Valid for the following sizes / Válido para tamaños: **GN 1/4 - 8¹/₄"x 4"**



Item	h
243	3/4"

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

Valid for the following sizes / Válido para tamaños: **GN 1/3 - 10¹/₄"x4¹/₂"**



Item	h
242	3/4"

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

Valid for the following sizes / Válido para tamaños: **GN 1/2 - 10¹/₄"x8¹/₈"**



Item	h
241	3/4"

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

Valid for the following sizes / Válido para tamaños: **GN 1/1 - 18¹/₂"x10¹/₂"**



Item	h
256	3/4"

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

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

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

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

Óptima geometría: Diseñada para una correcta evacuación del exudado. Altura que permite separar el exudado del alimento, (2 cm). Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la rejilla.





FOODSERVICE MARKER

ROTULADOR 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 permanent water-based 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.

Diseñado especialmente por Araven para ayudar al hostelero a cumplir con la normativa de trazabilidad.

Para facilitar el uso del contenedor con la etiqueta, Araven pone a su disposición un rotulador HORECA marker de tinta permanente a base de agua y de fácil limpieza en el lavavajillas. Basta con que escriba en la etiqueta los datos necesarios, una vez llegue el momento de lavar el contenedor, comprobará como su escritura se elimina fácilmente en el lavado o frotando suavemente bajo un chorro de agua caliente.



Item
393
394



MECHANICAL PENCIL

PORTAMINAS BLANCO



Non-permanent, soluble, dry writing mechanical pencil.

White writing: Ideal for opaque, dark and transparent surfaces.

Suitable for almost all surfaces : plastic, glass, leather, fabric, stone, metal and wood.

Water-soluble, does not dry out, odourless.

Refillable (Refill ref. 02395)

Portaminas de escritura seca, no permanente, soluble.

Escritura de color blanco: Óptimo para superficies opacas, oscuras y transparentes.

Adecuado para casi todas los materiales: plástico, vidrio, cuero, tela, piedra, metal y madera.

Soluble en agua, no se seca y sin olor.

Recargable con el repuesto de minas Ref. 02395



Item
2393
2394

IML IN-MOLD LABEL

ETIQUETA IML



FOOD SAFETY INNOVATION



The permanent label incorporated in ARAVEN food containers is the only integrated system that guarantees Correct Hygiene Practices; it enables Foodservice 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.

La etiqueta permanente incorporada en los contenedores de alimentos ARAVEN es el único sistema integral que asegura unas Prácticas Correctas de Higiene. Permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen escribiendo datos como: la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación, etc. Ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.



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

Ahorro: No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel.

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.

Facilidad de uso + comodidad: Etiqueta con toda la información exigida por Sanidad, es tan sencillo como escribir sobre ella con el rotulador Araven la información detallada en la etiqueta.

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

Higiene: Etiqueta integrada no deja restos y queda como nueva lavado tras lavado en el lavavajillas.





colorclip®



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

INGREDIENT BINS

CONTENEDORES ACCESIBLES

Permanent label

Etiqueta Permanente



ColorClip



Ergonomic

Ergonomía



GASTRONORM



Easy to clean

Fácil limpieza



Translucent

Translúcido



Stackable /

Accessible

Apilable / Accesibles



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

Los Contenedores Accesibles ColorClip están diseñados para un perfecto almacenaje, una óptima conservación con la máxima higiene y el más riguroso control de las materias primas.

Ingredient bins 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 location, away from sources of heat and moisture, isolated from very damp environments.

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



Can be washed in the dishwasher.

Permite el lavado en el lavavajillas.



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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



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 cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/UE.

INGREDIENT BINS

CONTENEDORES ACCESIBLES



18⁷/₈" x 9¹/₈"

Item	Cap	h
09308	14.7 qt	8 ⁷ / ₈ "



GN 1/3 - 15¹/₂" x 7⁷/₈"

Item	Cap	h
146	7.3 qt	7 ⁷ / ₈ "



6 oz

PC

Item	in.	h
09457	9 ⁷ / ₈ " x 3 ¹ / ₈ "	2 ³ / ₄ "



20 oz

PC

Item	in.	h
09265	11" x 4 ⁵ / ₈ "	4 ³ / ₄ "



GN 2/3 - 16³/₈" x 13³/₈"

Item	Cap	h
145	16.9qt	7 ⁷ / ₈ "

PP Polypropylene. -40°F+203°F



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.

Fácil accesibilidad: Se puede acceder al contenido de cualquiera de los contenedores apilados sin necesidad de desapilar, ventaja importantísima por la rapidez y mantenimiento del orden. La tapa se queda elevada en posición de apertura sin necesidad de sujetarla permite su total apertura incluso con otro contenedor apilado y ubicada en la estantería. Altura que se adapta a la separación entre baldas.



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

Translúcido: La ventana frontal, la etiqueta integrada y la transparencia de la pieza permiten una rápida identificación del alimento.



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

Etiqueta permanente de trazabilidad: Podemos registrar la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación,...

Greater stock control.

Ingredient bins 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.

Mayor control de existencias.

El Contenedor Accesible GN 1/1 está diseñado con el sistema FIFO (lo primero que entra-lo primero que sale) con tapa de carga y de descarga. Recomendación APPCC/HACCP.

Carga y descarga independientes en GN 1/1 para facilitar el control del contenido y una ordenada rotación de los alimentos.



FIRST IN

The first food stored...

El primer alimento que se almacena...

FIRST OUT

... es el primer alimento que se consume.

... is the first food consumed.

GN 1/1 - 22¼"x13¾"

Item	Cap	h
144	23.7qt	7⅞"



GN 1/1 - 23½"x 13½"

Item	Cap	h
918	13 Gal	15½"



PP Polypropylene. -40°F+203°F

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

ColorClip: Código de color para evitar la contaminación cruzadas entre alimentos.



Side handles: Making them easier to handle and move.

Asas laterales: Para un fácil manejo y transporte.



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

GastroNorm: Aptos para alojamientos GastroNorm: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/1



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

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.





FOOD SAFETY INNOVATION

INGREDIENT BINS

CONTENEDORES ACCESIBLES

Permanent label
Etiqueta Permanente



ColorClip



Ergonomic
Ergonomía



GASTRONORM



Easy to clean
Fácil limpieza



Translucent
Translúcido



Increased efficiency in handling and storage processes. Large-capacity containers specially designed to store dry, non-perishable or bulk foodstuffs that do not require refrigeration, in correct conditions of temperature and humidity.

Incrementa la eficiencia de los procesos de manipulación y conservación. Contenedores de gran capacidad especialmente diseñados para la conservación de alimentos secos, no perecederos o a granel, sin necesidad de refrigeración y en unas condiciones de temperatura y humedad adecuadas.



These accessible containers optimize space by using efficient food storage methods, helping to reduce waste and improving stock rotation.

Los contenedores accesibles ayudan a optimizar el espacio mediante el uso de métodos eficientes de almacenaje de los alimentos, ayudando a reducir los desperdicios y a mejorar la rotación de las existencias. Facilitan el correcto traspaso de los alimentos y su etiquetado para una correcta conservación reduciendo el nivel de mermas.



They facilitate correct transfer and labelling of foodstuffs ensuring correct preservation and reducing the level of waste.

Los Herméticos Araven tienen la Certificación NSF y por tanto están contenidos en las listas de productos NSF.



HDPE High-density polyethylene
-40°F +194°F



27³/₄" x 18¹/₆₄"

Item	Cap	h
920	26 Gal	23"



25²⁵/₃₂" x 17⁷/₆₄"

Item	Cap	h
919	21 Gal	22"



6 oz

Item	in.	h
09457	9 ²⁷ / ₃₂ " x 3 ⁵ / ₃₂ "	2 ¹¹ / ₆₄ "



20 oz

Item	in.	h
09265	4 ⁶ / ₆₄ " x 4 ²¹ / ₆₄ "	4 ²³ / ₃₂ "



32 oz

Item	in.	h
09459	11 ¹ / ₃₂ " x 4 ²³ / ₃₂ "	4 ²³ / ₃₂ "



64 oz

Item	in.	h
09469	12" x 5 ²⁹ / ₃₂ "	5 ³³ / ₆₄ "



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

Etiqueta permanente de trazabilidad: Podemos registrar la procedencia del alimento, su elaboración, la fecha de conservación,...

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

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de la rejilla.

Tough polyamide wheels for the 73.9qt and 95.1qt sizes to facilitate transport.

Ruedas resistentes en poliamida en los tamaños de 80 L y 100 L para facilitar el transporte.

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

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.



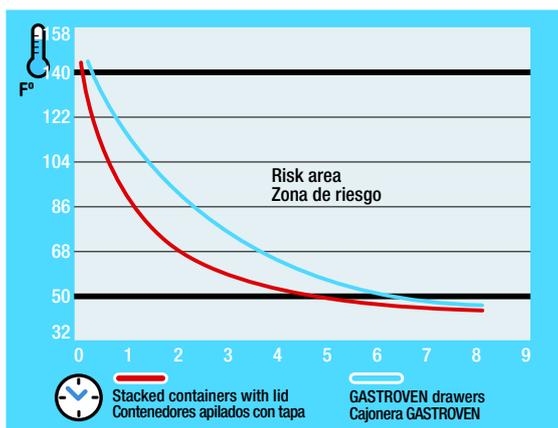


GASTRONORM TOWERS

TORRES GASTRONORM

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)

Máxima higiene su diseño permite una rápida bajada de la temperatura del alimento al permitir la circulación del aire frío por el exterior de la cubeta.

Las torres de cubetas Gastroven, al contrario de lo que ocurre en los contenedores apilados, permiten la circulación del aire por el exterior de la cubetas (Fig. 1). De esta forma los alimentos se enfrían más rápidamente y se conservan en mejores condiciones, disminuyendo el riesgo de proliferación bacteriana y reduciendo el consumo de energía.

Multiple possibilities - Versatility. Optimization of space in different locations:
Múltiples posibilidades - Versatilidad. Optimización del espacio en diferentes ubicaciones:

- The tower can be adapted to the space available between shelves.
- La torre se adapta al espacio entre baldas.

- Wheels can be fitted to turn it into a trolley.
- Acoplándole ruedas se convierte en carro.





GASTRONORM TOWERS FOR CONTAINERS

TORRES DE CUBETAS GN

GASTRONORM



Energy-saving
Ahorro energético



Easy to assemble and dismantle
Fácil montaje y desmontaje



Can be washed in dishwasher
Apto para lavavajillas



Closing latch
Pestillos de cierre



Easy to take out
Fácil extracción



Permanent label
Etiqueta Permanente



Measuring scale
Regleta de medición



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

Fresh fruit and vegetables have a high water content. This must be taken into consideration for proper 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.

La Torre de cubetas Araven asegura una óptima conservación de alimentos con humedad (frutas y verduras).

Las frutas y las verduras frescas tienen un alto contenido en agua. Esta característica resultará crucial para su correcta conservación ya que con el paso del tiempo se desprenden de este agua que, en forma de humedad, puede condensar en las paredes y el fondo del contenedor de alimentos produciéndose un proceso de putrefacción en ellos.

Con objeto de evitar este deterioro, los recipientes destinados a guardar este tipo de alimentos no podrán estar cerrados herméticamente y deberán estar provistos de zonas de ventilación que permitan eliminar el agua evaporada sin que se dé la condensación.

La propia estructura de la torre hace las veces de tapa del contenedor, por lo que la cubeta no necesita una tapa adicional, dotando de esta manera a la torre de unas zonas de ventilación para conseguir que las corrientes de aire enfríen los alimentos rápidamente, conservándose a adecuadas temperaturas de refrigeración y evitando que se acumule humedad en su interior impidiendo la proliferación de mohos. Además la ubicación de rejillas GastroNorm de Araven en el fondo del contenedor permitirá igualmente la circulación del aire por la parte inferior evitando también la condensación en este punto.





GN 1/1-22¹/₈"x14⁵/₈"

Item	Cap	h
227	41.2qt	15 ⁵ / ₈ "

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

Related products

Producto relacionado



Item. 827 + info p. 23



Item. 777 + info p. 23



Item. 293 + info p. 33



GN 1/2-14¹/₈"x12¹/₄"

Item	Cap	h
237	19qt	15 ⁵ / ₈ "

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

Related products

Producto relacionado



Item. 822 + info p. 23



Item. 773 + info p. 23



Item. 297 + info p. 33



Castors / Ruedas

Item	h
240	4"

The wheels to fit Gastroven tower raise the tray 3¹/₁₆" above floor level, thus allowing access underneath for cleaning.

Las Ruedas para acoplar a la Torre de Cubetas Gastroven sitúan la estructura a una distancia del suelo de unos 3¹/₁₆" , permitiendo el acceso a la parte inferior para labores de limpieza.

3¹/₁₆"



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, 3¹/₁₆" 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.

Etiqueta integrada: Para el cumplimiento de la normativa de trazabilidad: Reg. (CE) n.852/2004 y Reg. (CE) n.178/2002.

Mejor accesibilidad al alimento: Las cubetas son Cajones fácilmente extraíbles que permiten acceder fácilmente al contenido. La extracción del cajón favorece el acceso al contenido.

GastroNorm: Aptos para alojamientos GastroNorm. Permite ubicar en su interior cubetas GN 1/1 y GN 1/2 altura 3¹/₁₆".

Fácil montaje y desmontaje para limpieza: No se necesitan herramientas.

Permite el lavado en el lavavajillas: Una fácil limpieza en el lavavajillas porque no son necesarias herramientas para desmontarlo.





GASTRONORM TOWERS FOR CONTAINERS WITH LID

TORRE GASTRONORM PARA CUBETAS CON TAPA

GASTRONORM



Energy-saving

Ahorro energético



Easy to assemble and dismantle

Fácil montaje y desmontaje



Can be washed in dishwasher

Apto para lavavajillas



Closing latch

Pestillos de cierre



Easy to take out

Fácil extracción



Araven GastroNorm towers allow containers with lids to be stored, optimizing storage space.

Maximum use is made of space by allowing vertical storing, increasing storage capacity.

Easy to stack and totally accessible: The stacked container with a lid can be reached without having to take off the top containers. You can remove the airtight container without having to move any other container. Storage spaces are kept tidy, speeding up and facilitating work.

Maximum food protection. Designed to house GastroNorm containers with lid.

Versatility. Suitable for the whole of the 1/1 and 1/2 GastroNorm airtight container range, 100 mm height (PP, PC and silicone) Also stainless steel containers with lid.

GastroNorm trolley. Total tightness is provided for containers placed in the GastroNorm tower, which can be fitted with wheels for transport.

Las torres GastroNorm Araven permiten conservar los contenedores con tapa optimizando el espacio en la zona de almacenamiento.

Máximo aprovechamiento del espacio al permitir el almacenamiento en vertical, incrementando la capacidad de almacenaje.

Fácil apilamiento y total accesibilidad: Se puede acceder al contenedor con tapa apilado sin necesidad de desapilar los superiores. Puedes extraer el hermético sin tener que mover ningún otro contenedor mantenimiento del orden en el espacio de almacenamiento proporcionando Rapidez y Agilidad en los procesos.

Máxima protección del alimento. Pensado para alojar los contenedores GastroNorm con tapa.

Versatilidad. Válido para toda la gama de herméticos GastroNorm 1/1 y 1/2 altura 100mm (PP, PC y Silicona). También cubetas con tapa inox.

Carro GastroNorm. Proporcionamos una total hermeticidad al contenedor que se ubica en la torre GastroNorm, asegurando el transporte cuando le acoplamos ruedas.



PP

Polypropylene. -40°F+203°F



GN 1/1-22 1/8"x14 5/8"

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

Item	h
18861	15 5/8"
19861	15 5/8"

Related products

Producto relacionado



Item. 3036 + info p. 27



Item. 778 + info p. 23



Item. 293 + info p. 30



Item. 1128 + info p. 99



19861

3 x ref. **03036**

GN 1/2-14 1/8"x12 1/4"

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

Item	h
18862	15 5/8"
19862	15 5/8"

Related products

Producto relacionado



Item. 297 + info p. 30



Item. 774 + info p. 21



Item. 3033 + info p. 27



19862

3 x ref. **03033**

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, 3 1/16" high.

100% Tightness: The lid is totally tight fitting. It helps to keep food fresh for a longer time.

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

Mejor accesibilidad al alimento: Las cubetas son Cajones fácilmente extraíbles que permiten acceder fácilmente al contenido. La extracción del cajón favorece el acceso al contenido.

GastroNorm: Aptos para alojamientos GastroNorm. Permite ubicar en su interior cubetas GN 1/1 y GN 1/2 altura 3 1/16".

Permite el apilamiento: La tapa queda estirada y tensionada lo que permite el apilamiento.

Ahorro: No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel.







FOOD SAFETY INNOVATION

SHELVING

ESTANTERÍAS



Perforated shelves

Baldas perforadas



Easy to assemble and dismantle

Fácil montaje y desmontaje



Anodised aluminium

Aluminio anodizado



Stainless steel screws

Tornillos en acero inoxidable



Adjustable feet

Patas regulables



ARAVEN shelving units 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 programs 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 favor air circulation. Manufactured in polypropylene, they can be removed for safe washing in a dishwasher, avoiding possible accumulations of food remains in those areas in contact with containers and other food products.



La estantería Araven está diseñada en base a las recomendaciones establecidas por el Código Internacional de buenas prácticas en materia de higiene y sanidad alimentarias CODEX ALIMENTARIUS. Idónea para incorporarse en cuantos programas y planes de autocontrol APPCC/HACCP que se lleven a cabo en los establecimientos que manejen producto alimentario.

En su diseño se han tenido en cuenta criterios de Seguridad Alimentaria e higiene. La calidad de los materiales utilizados (PP y aluminio anodizado) inalterables en condiciones de humedad y completamente aptos para su uso en los ámbitos descritos.

Sus baldas perforadas favorecen la recirculación del aire, fabricadas en Polipropileno se pueden desmontar para su lavado en el lavavajilla, evitando la potencial acumulación de restos en las zonas en contacto con contenedores y otros envases de alimentos.



PP

Polypropylene shelves. -40°F+203°F
Aluminium structure / Baldas de aluminio. -13°F

Organize the cold room properly

Organizar correctamente la cámara de conservación



Optimal organization of the cold room, 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.

Una correcta organización de la cámara de conservación, con una correcta colocación de los alimentos en función de su grupo y naturaleza, cumplirá no sólo con un objetivo de mejorar la productividad en la cocina, sino también de reducir los riesgos higiénico-sanitarios.

CROSS-CONTAMINATION

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

CONTAMINACIÓN CRUZADA

Se conoce como contaminación cruzada al proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.

Avoid cross-contamination.

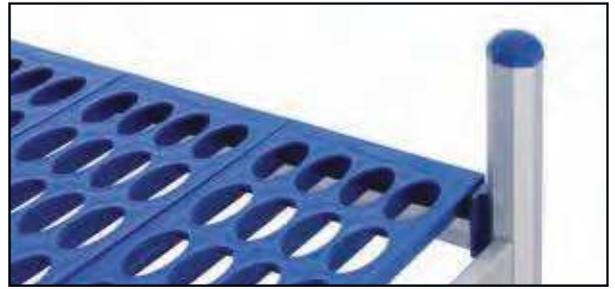
Evitar contaminaciones cruzadas.

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 rooms. 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.

Para ello, es fundamental separar siempre los alimentos cocidos o listos para consumir de los que aún están crudos y siempre que sea posible establecer zonas según tipologías de alimentos en cámaras de refrigeración separadas. Al guardarlos en la misma Cámara de conservación, es mejor establecer zonas que permitan organizar separadamente los alimentos, los contenedores con alimentos crudos en la parte inferior, y evitar así que puedan gotear y contaminar a los ya preparados. Recuerda que es necesario utilizar recipientes herméticos para conservar los alimentos debidamente protegidos e identificados.

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

A temperatura ambiente se almacenan los productos alimenticios no perecederos, en cubetas con tapa de gran capacidad (por ejemplo legumbres secas, pastas, latas, cereales, etc.) no precisan de condiciones especiales de conservación, lugares ser frescos, secos y bien ventilados.



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 room.

Fruit and vegetables for eating raw: lettuce, tomato, carrots... must be located in a separate area of the cold room, 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.

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

2. Carnes y pescados crudos se ubicarán sobre los estantes intermedios de las estanterías en las cámaras de conservación.

3. Las frutas y verduras crudas destinadas a comerse elaboradas con tratamiento térmico posterior (asado, cocción,...) se ubicarán en los estantes inferiores de las estanterías en las cámaras de conservación.

Frutas y verduras destinadas a comerse crudas: lechuga, tomates, zanahorias,... deberán ubicarse en una zona de la cámara que quede separada del resto, procurando no mezclarlas en una misma estantería con otra tipología de alimentos. Si esto no fuera posible, se intentaría ubicarlos debidamente tapados y protegidos en baldas altas.

Shelves perforated for air circulation. Material used for the shelves: PP
Shelves can be totally dismantled for easy cleaning.

Distributed load storage, from 265 lbs to 330 lbs per shelf, according to the model.

Easy to assemble and dismantle for maintenance, cleaning, disinfecting and control...
No tools are needed for assembly.

Anodised aluminium structure of high mechanical strength and resistant to corrosion. Stainless steel nuts and bolts.
Height-adjustable shelves, approximately every 6".

Adjustable feet for perfect stability.

Baldas perforadas para la circulación del aire. Material de las baldas: PP
Baldas completamente desmontables para una cómoda limpieza.

Carga repartida, desde 4232.8 oz hasta 5291 oz por altura de estante, según modelo.

Fácil montaje y desmontaje, permite el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia. No se necesitan herramientas para montaje. Permite el lavado de las baldas en el lavavajillas.

Estructura de Aluminio anodizado de gran resistencia mecánica y a la corrosión. Tornillería en acero inoxidable. Estantes regulables en altura cada 5 3/4".

Patas regulables y ajustables para una total estabilidad.



EXTENDABLE SHELVING

ESTANTERÍAS ESTENSIBLES

Adaptable
Adaptable



Easy to transport
Fácil transporte



Easy to assemble and dismantle
Fácil montaje y desmontaje



Perforated shelves
Baldas perforadas



Anodised aluminium
Aluminio Anodizado



Adjustable feet
Patas regulables



Araven's extendable shelving with telescopic supports adapts to different sizes, from 35½" to 72½".

The chief advantage of this product is that the shelving adapts to the space available; there is no longer any need to order custom shelving. This means that costs are optimized and obtained savings.

The shelving is delivered flat-packed in a compact box with a carrier handle, making this system easy for end user transport.

Las estanterías extensibles Araven con largueros telescópicos permiten cubrir distintas medidas que van desde los 35½" hasta los 72½".

La principal ventaja del producto es la adaptabilidad de la estantería al espacio disponible evitando tener que encargar estanterías a medida optimizando el coste y el espacio lo que nos supone un ahorro.

Además, este sistema facilita el transporte al ir completamente desmontado en una caja de medidas ajustadas y su embalaje con asidor que facilita el transporte al usuario final.



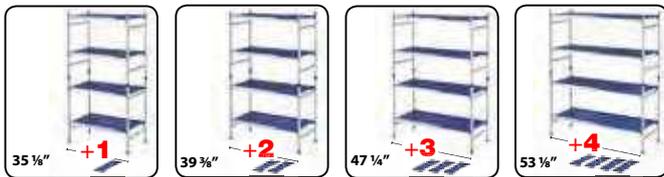
MODEL / MODELO N° 1

Item	in.	h
00950	32 1/2" - 50 1/4"	66 7/8"



MODEL / MODELO N° 2

Item	in.	h
00951	53 1/4" - 76 7/8"	65 3/4"



STANDARD MODEL / MODELO ESTÁNDAR

Non-extensible
No extensible

Item	in.	h
00406	38 5/8"x18 7/8"	66 3/4"



UNDER SHELD SUPPORT SOPORTE BAJO BALDA

Válido para las referencias:
Valid for references

Item	in.	h
03406 00950 00951	18 7/64"x1 1/16"	2 3/4"

Related products
Producto relacionado
Item. 952



OTHER FOOD STORAGE CONTAINERS

OTRAS CUBETAS



FOOD SAFETY INNOVATION



Egg container GN 2/3

Contenedor portahuevos GN 2/3

Item	Cap	in.	h	+8 trays/30 eggs per tray + 8 bandejas / 30 huevos por bandeja
378	20qt	14"x12¾"	7⅞"	
959		14"x12¾"		

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

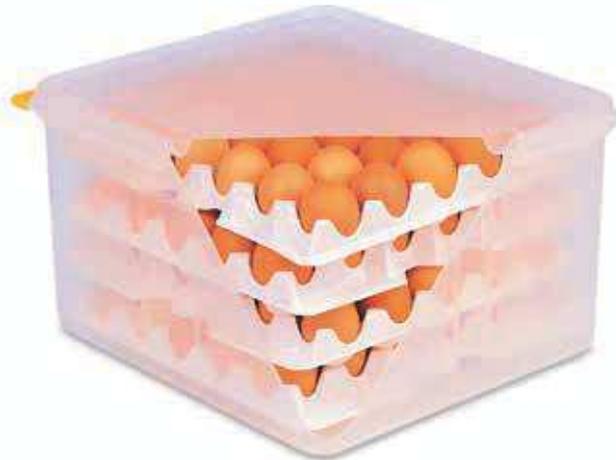


GASTRONORM

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 authorized 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.



El Contenedor Portahuevos GN permite conservar tapado con todas la garantías y una correcta visibilidad del interior.

La sustitución de los embalajes originales de los proveedores evita la introducción en la cámara de nuevas contaminaciones.

En el caso de los huevos, esta práctica es especialmente importante ya que tradicionalmente los huevos han sido foco de transmisión de la Salmonella (tanto el propio huevo como los cartones), por ello es adecuado el cambio de envase. Materiales porosos como la madera o el cartón no están autorizados por la normativa en las cámaras frigoríficas, por tratarse de métodos totalmente antihigiénicos deben ser sustituidos por otros materiales como el plástico. También es recomendable disponer de cámaras diferentes por tipos de alimentos e introducir estos huevos en la cámara de verduras.



Eggs tray GN 2/3 white
Bandeja portahuevos GN 2/3

Food storage containers with lid / Cubetas con tapa

Item	Cap	in.	h
1184	9.5qt	15"x10½"	6⅞"
1185	14.7qt	15"x10½"	9⅞"



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

Cierres laterales de tapa.
Asidores laterales para facilitar su manejo y el transporte





__ Round and square food storage containers / Cubeta cuadrada y redonda

Item	Cap	in.	h
448	63.4qt	16"x16"	19¾"
446	31.7qt	15½ Ø	15½"



HDPE

Polyethylene.

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

Poliétileno.

No corrosivo y muy resistente al impacto. Encajables en vacío y apilables con tapa. Ajuste total de la tapa a la base.

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

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Can be washed in a dishwasher.

Permite el lavado en el lavavajillas.

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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



PP

Polypropylene. -40°F+203°F



HDPE

High-density polyethylene
-40°F+194°F





HANDLING MANIPULACIÓN

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.

Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los mismos deberán ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, sea inabsorbente, resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas.

Los productos Araven ayudan a la aplicación de Prácticas Correctas de Higiene por parte de los establecimientos de Hostelería; favoreciendo la prevención, reducción o eliminación de un posible riesgo en las diferentes fases de elaboración y manipulación de alimentos.

Se han diseñado con el objetivo de reducir al mínimo el riesgo de contaminación de los productos alimenticios. Además estos útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con alimentos, están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

Entre los materiales apropiados figuran el Polietileno (de aspecto más blanquecino) es el material recomendado para los procesos de manipulación por tener buena resistencia al impacto, alta resistencia a la corrosión, buen comportamiento en congelación e impedir el paso de la humedad.





FOOD SAFETY INNOVATION

CUTTING BOARDS

TABLAS DE CORTE

Both sides useable
Usos por ambas caras



Colour coding
Codificación color



Non-slip
Antideslizante



Permanent corners
Esquinas permanentes



Patented

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 Tabla de Corte Araven es un aliado fundamental en la implantación de sistemas APPCC en procesos de manipulación asegurando que las operaciones de troceado, fileteado, despiece, ... se llevan a cabo siempre con la misma tipología de producto: carne, pescado, verduras, lácteos, embutidos. En la práctica las tablas, bien por desgaste u otras causas, no asientan correctamente sobre las superficies de las mesas de trabajo por lo cual los manipuladores colocan en la base trapos u otros elementos que por el exudado de los alimentos terminan siendo un foco de contaminación.

La Tabla de Corte Araven asienta correctamente sobre las superficies de trabajo gracias a sus esquinas permanentes de caucho sobreinyectado. Estos apoyos impiden a la tabla deslizarse sobre estas superficies aportando una mayor seguridad en estos procesos de trabajo.

Las superficies de trabajo que vayan a estar en contacto directo con los alimentos deberán ser sólidas, duraderas y fáciles de limpiar, mantener y desinfectar. Deberán estar hechas de material liso, no absorbente y no tóxico, e inerte a los alimentos, los detergentes y los desinfectantes utilizados en condiciones de trabajo normales.

Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación.

Las tablas de corte Araven están fabricadas en PE de alta densidad, material plástico con alta resistencia a la corrosión que impide el paso de la humedad. Su superficie es de color blanco que no oculta la suciedad tal y como sucede en la utilización de tabla de colores.



HDPE

High-density polyethylene
-40°F/+194°F

CUTTING BOARDS

TABLAS DE CORTE



Raw meat
Carne cruda



Raw poultry
Carne de aves cruda



Fruit and vegetables
Frutas y hortalizas



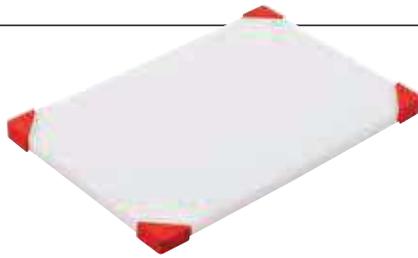
Raw fish
Pescado crudo



Bread and cheeses
Panadería y quesos

12"x8¹/₈"

Item	h
103	3/4"



15⁷/₈"x12"

Item	h
102	7/8"



19⁷/₈"x12"

Item	h
101	1 3/8"



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.

Codificación color: La esquina de color de la tabla identifica el tipo de alimento a manipular. La Tabla de Corte Araven tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar estas superficies de trabajo según grupos de alimentos a manipular evitando así la contaminación cruzada. En especial, esta diferenciación, tiene mayor importancia entre alimentos crudos y elaborados.



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

Esquinas permanentes integradas por sobre inyección: Incorpora unas patas de caucho en las esquinas que no se pierden. Las patas de caucho quedan permanentemente unidas la cuerpo de PE.



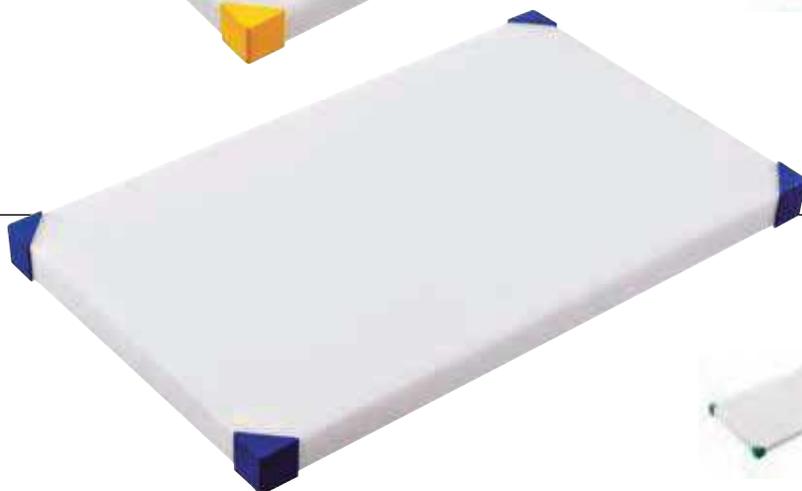
Non-slip supports, safety at work: The board does not slide, thus providing maximum safety when cutting. No need to use a cloth under the board to stop it sliding, eliminating a possible source of infection.

Apoyos antideslizantes, seguridad en el trabajo: La tabla no desliza proporcionando máxima seguridad para el corte. No necesita trapos para que no deslice, evitando un posible foco de infección.



23³/₄"x15⁷/₈"

Item	h
858	7/8"



23³/₄"x15⁷/₈"

Item	h
859	1 ³ / ₈ "



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

Reversible: Puede utilizarse por ambos lados. Alarga la vida útil de la tabla de corte.



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

Higiene: Color limpio que no oculta la suciedad tal y como sucede en la utilización de tabla de colores. Permite el lavado en el lavavajillas.



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

Orden: Las tablas se pueden guardar verticalmente sin ningún elemento adicional.



NON-DRIP SAUCE DISPENSERS

DOSIFICADOR DE SALSAS ANTIGOTEO



FOOD SAFETY INNOVATION

Non-drip
Antigoteo



Closing valve
Válvula de cierre



Ergonomic
Ergonomía



Measuring scale
Escala de medición



Traceability
Trazabilidad



Easy filling
Fácil llenado



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.

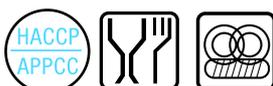
Los Dosificadores de Salsa Araven se usan para introducir todo tipo de aderezos, más ligeros o más espesos, aceites, salsas, reducciones, jarabes... Permiten decorar un plato de forma limpia, aliñar con la cantidad justa una ensalada o cualquier otra elaboración y disponer de una amplia variedad de aderezos conservados con toda seguridad.



Patented

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.

Poliétileno (LDPE)
Sin colorante tiene aspecto blanquecino.
Muy flexible.
Es blando y elástico: límite elástico muy alto recupera forma tras deformación.
Buenas propiedades mecánicas y ópticas.





12 oz Ø 2 3/8"

17 oz Ø 2 3/8"

Item	Ø	h	Cap
554	2 3/8"	8"	12 oz

Item	Ø	h	Cap
555	2 3/8"	10 1/4"	17 oz



26 oz Ø 3"

34 oz Ø 3"

Item	Ø	h	Cap
556	3"	9 7/8"	26 oz

Item	Ø	h	Cap
557	3"	12 1/4"	34 oz



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.

Antigoteo: Biberón con válvula de silicona antigoteo. El Antigoteo impide que se obture y que se acumulen restos de la salsa en el agujero de salida.

Válvula de cierre: Permite conservar en el mismo envase, la válvula tapa el envase. La boquilla finaliza en punta lo que permite decorar con precisión y de una forma limpia. Amplia boca de entrada de bote que facilita el llenado y la limpieza.

Ergonomía: Zona de agarre ergonómica. Permite controlar el caudal por la presión ejercida. Alinear con la cantidad justa.

Escala de medición / Trazabilidad: Escala de medición en las dos posiciones. Zona para rotular datos de trazabilidad.



FINE GRAIN DISPENSER

DISPENSADOR DE GRANO FINO

Fine grain
Grano fino



Light
Ligero



Item	Ø	h	oz
1380	2 3/8"	6 3/8"	12.34 oz
1381	2 3/8"	8 1/4"	17.63 oz



HDPE

Nozzle/Boquilla
High-density polyethylene.
-40°F+194°F



LDPE

Bottle/Bote
Polyethylene. -40°F+194°F

LIQUID BOTTLE

BOTE DE LÍQUIDOS

Airtight
Hermético



Item	Ø	h	Cap
847	3"	10 3/8"	12.34 oz

Bottle for liquids. Bottle to store and preserve sauces, reductions, stock, etc...

Bote para almacenar y conservar salsa, reducciones, caldos, etc.





SQUEEZE SAUCE DISPENSERS

DOSIFICADOR DE SALSAS



- Diameter cut mark**
Marca corte diámetro 
- Ergonomic**
Ergonomía 
- Measuring scale**
Escala de medición 
- Traceability**
Trazabilidad 
- Cap**
Tapón 
- Easy filling**
Fácil llenado 



 **HDPE** Nozzle/Boquilla
High-density polyethylene. -40°F+194°F

 **LDPE** Bottle/Bote
Polyethylene. -40°F+194°F

Item	Ø	h	qt
1376	2 3/8"	7"	11.83oz
1377	2 3/8"	10 1/4"	16.91oz
1378	3"	9 1/2"	25.36oz
1379	3"	12 1/4"	33.81oz



SAUCE DISPENSER ORGANIZER

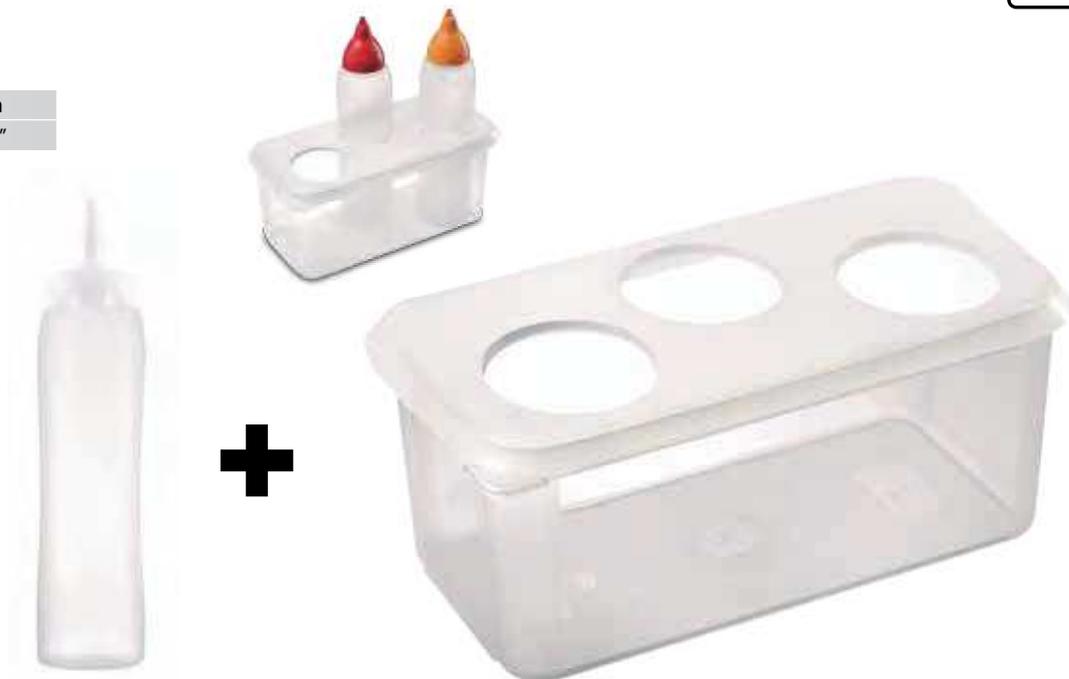
ORGANIZADORES DE DOSIFICADORES

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

GN 1/3 

Item	in.	h
1472	12 3/4" x 6 7/8"	6"

Ref. **01378** / 26 oz.



 PP Food Storage Container / Cubeta
Polypropylene. -40°F+203°F



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

GN 1/3 

Item	in.	h
1473	12 3/4" x 6 7/8"	4"

Ref. **01376** / 12 oz.



 PP Food Storage Container / Cubeta
Polypropylene. -40°F+203°F





GN 1/2

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



Item	in.	h
1474	12 7/8" x 10 1/2"	4"



Ref. **01378** / 26 oz.



PP Food Storage Container / Cubeta Polypropylene. -40°F+203°F



GN 1/2

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



Item	in.	h
1732	12 7/8" x 10 1/2"	4"



Ref. **00554** / 12 oz. **x2**
 Ref. **02555** / 17 oz.
 Ref. **05555** / 17 oz.







FOOD SAFETY INNOVATION

SAUCE DISPENSER DISPENSADOR PARA SALSAS

GASTRONORM



Permanent label
Etiqueta Permanente



ColorClip
ColorClip



Easy to clean
Fácil limpieza



Measuring scale
Regleta de medición



Transparent
transparente



Greater user Facilidad de uso



Shutoff valve
Válvula de cierre



Dispenser for sauces, dressings, syrups...

Dispensador para salsas, aderezos ligeros, jarabes...

Reduces waste levels by pumping out only the amount required.

Reduce el nivel de mermas, dispensando únicamente la cantidad deseada por bombeo.

Easy to fill so that condiments or dressings can be transferred in the required amount for dispensing.

Facilidad de carga, permite transvasar condimentos o aderezos en la cantidad deseada para bombear.

Optimization of space: It takes up very little space and can be kept in the kitchen or made available directly to consumers.

Optimización de espacio: Ocupa poco espacio y puede colocarse en la cocina o directamente a disposición del consumidor.

Easy for consumers to use in the self-service zone.

Facilidad de uso: lo puede utilizar el consumidor en la zona de autoservicio.

Enhances the presentation of sauces in serving and display areas. Useful for carrying the dispensers to their storage place.

Mejora la presentación de las salsas en las zonas de Servicio y exposición. Facilitan el transporte a las zonas de conservación.



Dispenser / Dispensador
Polypropylene. -40°F +203°F





Item	Cap	in.	h
01362	1.5 qt	6 ⁷ / ₈ "x4 ¹ / ₄ "	7 ¹ / ₂ "
01367	2.1 qt	6 ⁷ / ₈ "x6 ³ / ₈ "	7 ⁵ / ₈ "



GN 1/9



GN 1/6



Item	Cap	in.	h
01363	3 x 1.5 qt	15"x8 ⁵ / ₈ "	7 ⁵ / ₈ "
01361	2 x 2.1 qt	15"x8 ⁵ / ₈ "	7 ⁵ / ₈ "

Item	in.	h
02784	11 ¹³ / ₁₆ "x5 ²⁹ / ₃₂ "	0 ²⁵ / ₃₂ "



Measuring scale for perfect control of stocks.



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.



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.

Regleta de medición, para un perfecto control de las existencias.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Los Contenedores Araven, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados.

Doble Cierre hermético para una total protección del alimento. La tapa esta fabricada en LDPE material más flexible que permite un correcto ajuste a la base.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.



GN 2/3

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

Item	Cap	in.	h
01359	2 x 2.1 qt	15"x8 1/2"	7 1/8"
01360	3 x 1.5 qt	15"x8 1/2"	7 1/8"



Dispenser / Dispensador
Polypropylene. -40°F +203°F



PMMA

Vertical dispenser: Greater user convenience, no accidental spills.

Dispensador en dirección vertical: mayor facilidad para los usuarios y evita derrames accidentales.



Shutoff valve keeps the pumping circuit closed, improving preservation of product in the container, even in cold storage.

Válvula de cierre para mantener todo el circuito de bombeo cerrado para una mejor conservación del producto en el mismo envase, incluso en cámara.



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

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.



TAP FOR LIQUIDS

GRIFO PARA LÍQUIDOS



Item	Cap	in.	h
01368	19qt	11¼"x11¼"	12⅝"



 **LDPE** Lid / Tapa. Polyethylene. -40°F+194°F

 **PP** Food Storage Container / Cubeta. Polypropylene. -40°F+203°F



Maximum control when dispensing liquids: adjustable tap to control flow.

Máximo control para dispensar líquidos: llave regulable que controla el caudal.



Its measuring scale provides information on consumption and allows products to be mixed directly in the container

Regleta de medición, facilita información sobre el consumo y permite realizar mezclas directamente en el recipiente.



Side grips make handling and carrying easy.

Asidores laterales que facilitan su manejo y transporte.

SILICONE POT HANDLE HOLDER

MANOPLA SILICONA



Item	in.	h
31211	6 7/8" x 6 7/8"	6 1/8"
31213	6 7/8" x 6 7/8"	6 1/2"



Easy to clean
Fácil limpieza

Textured interior for easy grip that protects from high temperatures

Texturizado interior que facilita el agarre y protege de las altas temperaturas

SI Silicone.
-40° +392°F / -40° +200°C

MEASURING CUP

JARRA MEDIDORA



Item	Ø	h	Cap
01364	4 1/2"	6 1/2"	1.1qt
01365	5 3/4"	8 1/2"	2.1qt
01366	6 1/4"	9 1/2"	3.1qt



Measuring scale
Escala de medición



araven



CONTAINERS WITHOUT LID

CUBETAS SIN TAPA



Easy to clean
Fácil limpieza



GASTRONORM



Ergonomics
Ergonomía



Optimum shape
Óptima geometría



Nestable
Encajable



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 drain tray should be used to ensure that liquids are kept separate from the thawing food.

In food thawing processes, the drain tray 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.

Manipulación, están fabricado en Polietileno, por tener buena resistencia al impacto, y óptimo comportamiento a bajas temperaturas. Su gran espesor de pieza les proporciona robustez y un buen comportamiento mecánico.

Se recomienda evitar descongelar sin embalaje original y colocando el alimento en cubetas para favorecer una descongelación más rápida.

Para evitar la contaminación cruzada del exudado que se desprende en la descongelación se recomienda la utilización de rejillas a través de la cual se separa el líquido del propio alimento.

En los procesos de descongelación de alimentos, deben colocarse rejillas de altura idónea que se adaptan a las dimensiones del fondo del contenedor y que separen el exudado del propio alimento, ya que este exudado contiene humedad y nutrientes que favorecen la aparición de bacterias que deterioran el alimento.



Las cubetas sin tapa para los procesos de

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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



HDPE High-density polyethylene
-40°F +194°F

GN FLOURING TRAY / HARINERO GN

GN 1/1 20⁷/₈"x12³/₄"

Item	h
290	4"



GN CONTAINERS / CUBETAS GN

GN 1/1 - 530 x 325 mm

Item	Cap	h
282	9.5qt	2 ¹ / ₂ "
283	13.7qt	4"

Item	h
256	¾"

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



Item. 256
Related product
Producto relacionado



Óptimum 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.

Óptima geometría: Diseño y altura que permite una correcta evacuación del exudado. Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.



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

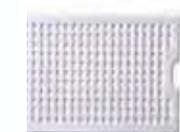
Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.



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

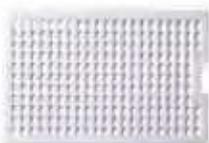
Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo. Cubetas hondas provistas de asas laterales.

DEEP CONTAINERS / CUBETAS HONDAS



Item. 1178
Related product
Producto relacionado

Item	Cap	in.	h
1170	26.4qt	20"x15½"	5½"
1171	36.9qt	20"x15½"	8¾"
1134	21.1qt	17"x13¾"	6¼"



Item. 1182
Related product
Producto relacionado

Item	in.	h
1178	17"x13½"	½"
1182	14¾"x11½"	½"

BOXCOLANDER / CUBETA HONDA PERFORADA



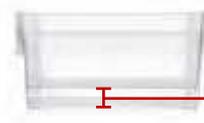
Item. 1183
Related product
Producto relacionado



Item	in.	h
3171	20"x15½"	8¾"



Item. 1171
Related product
Producto relacionado



Item. 1173
Related product
Producto relacionado

FLAT CONTAINERS / CUBETAS PLANAS

Item	Cap	in.	h
1129	2.1qt	11⅞"x8½"	2⅜"
1130	3.1qt	13⅜"x9¼"	3"
1131	5.2qt	17⅞"x11¼"	3⅜"
1132	8.4qt	19⅞"x13¼"	3⅜"
1133	10.5qt	21¼"x15½"	3⅜"



Item. 1179
Related product
Producto relacionado



Item. 1180
Related product
Producto relacionado

Item	in.	h
1179	14⅞"x8½"	⅜"
1180	16⅜"x10⅞"	⅜"

BOWLS AND COLANDERS

BOWLS Y ESCURRIDORES



FOOD SAFETY INNOVATION

Easy to clean

Fácil limpieza



Ergonomics

Ergonomía



Optimum shape

Óptima geometría



Nestable

Encajable



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 qt - 11.6 qt.

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.

Los Bowls Araven son una herramienta imprescindible para la Manipulación de alimentos en la cocina.

Disponibles en una gran variedad de tamaños que se adaptan a cada necesidad, con capacidades desde 0.5 qt hasta 11.6 qt.

Los escurridores son de gran utilidad para separar los alimentos del líquido. El material del que están fabricados (Polipropileno) permite una alta resistencia a altas temperaturas y una larga vida útil del producto.

Su espesor dota a la pieza de una gran robustez.



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

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.



Ergonomics: Their ergonomic edge makes handling easier.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo de las piezas.



Can be washed in the dishwasher.

Permite el lavado en lavavajillas.



PP

Polypropylene
-40°F+203°F



BOWLS / BOWLS



Item	Cap	h	Ø
1070	0.5qt	2 ³ / ₈ "	5 ¹ / ₈ "
1071	1qt	3 ¹ / ₈ "	6 ³ / ₄ "
1072	2.6qt	4 ³ / ₈ "	9 ¹ / ₄ "
1073	4.7qt	5 ¹ / ₂ "	11 ¹ / ₈ "
1074	7.3qt	6 ¹ / ₄ "	12 ³ / ₄ "
1075	11.6qt	7 ¹ / ₈ "	15"

Item. 985, 1003, 1004, 1005
 Related product
 Producto relacionado
 + info. p. 19



COLANDERS/STRAINERS / ESCURRIDORES



Item	Cap	h	Ø
1082	2.6qt	5 ⁷ / ₈ "	9 ¹ / ₄ "
1083	4.7qt	4 ⁷ / ₈ "	11 ¹ / ₈ "
483	11.6qt	6 ³ / ₄ "	15"
1121	-	3 ³ / ₈ "	11 ³ / ₄ x9"
1123	-	5 ¹ / ₈ "	15 ³ / ₄ x11 ³ / ₄ "



OTHERS / OTROS

11³/₄"x9" - 15³/₄"x11³/₄"



Item	Cap	h	Ø
1076	-	4 ³ / ₄ "	9 ¹ / ₄ "
252	5.2qt	4 ³ / ₄ "	12 ¹ / ₂ "
253	8.4qt	5 ¹ / ₂ "	14"
679	12.6qt	11 ³ / ₈ "	11 ³ / ₈ "



FOOD SAFETY INNOVATION

ROUND SILICONE LIDS

TAPAS DE SILICONA REDONDAS

Airtight
Hemético



Flexible
Flexible



Stackable
Permite el apilamiento



Araven's round silicone lids allow food to be preserved with all the necessary food hygiene guarantees. Thanks to their vacuum effect, air can be partially removed from the container affording better food protection, prolonging the useful life of food and ensuring there are no odours.

The lid material is extremely flexible which means that it adapts to different surfaces and materials. The lid can be used to cover all types of containers: bowls, pans, plates, etc. It is compatible with all types of materials: polypropylene, polycarbonate, steel, porcelain, glass... The lid adjusts to the rim of the bowl, pan, etc., ensuring total product tightness. It can be used for cooking, heating up or regenerating in a conventional oven or a microwave oven. It is apt for use in ovens up to a temperature of 200 degrees and it can also be used in microwave ovens, reducing cooking times and allowing energy savings.

Las tapas de silicona redondas Araven permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-alimentarias necesarias.

Con su efecto vacío puedes extraer parcialmente el aire del recipiente, lo que permite proteger el alimento con mayor garantías, alargando la vida útil del alimento y sin desprender olores.

La flexibilidad de la silicona permite que las tapas se adapten a diferentes materiales y superficies. Tapando todo tipo de recipientes: bolws, cacerolas, platos, etc. Compatible con todos los materiales Polipropileno, Policarbonato, acero, porcelana , vidrio... La tapa se ajusta al borde del recipiente asegurando una total hermeticidad del producto. Puedes cocinar, calentar o regenerar tanto en el horno como en el microondas.

Se puede utilizar en un horno hasta 200 grados y también permite el uso en un microondas, reduciendo el tiempo de cocción y consiguiendo un ahorro energético.

For food preservation/freezing up to -40 degrees.

En Conservación/Congelación hasta -40 grados.



SI Silicone.
-40° +392°F



Item	h	Ø
1005	1 3/8"	13 1/8"
1004	1 1/4"	11 1/4"



Item	h	Ø
1003	1 1/8"	9 5/8"
985	7/8"	5 1/4"

100% Tightness: The lid is totally tight fitting. It helps to keep food fresh for a longer time.

Flexible: The flexibility and elasticity of silicone means that it adapts to different diameters.

Stackable: The lid remains taught, allowing stacking.

Dishwasher-proof.

Hermeticidad 100%: La tapa cierra total con hermeticidad. Ayuda a conservar los alimentos frescos por más tiempo.

Flexible: La Flexibilidad y elasticidad de la Silicona. permite adaptarse a diferentes diámetros.

Permite el apilamiento: La tapa queda estirada y tensionada lo que permite el apilamiento.

Permite el lavado en el lavavajillas.





SERVING AND DISPLAY

SERVICIO Y EXPOSICIÓN

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 cuenta con una amplia gama de productos para el servicio y exposición de alimentos en la que se ha cuidado tanto el diseño y la funcionalidad para satisfacer las expectativas tanto del personal de servicio como el de cocina.

Las bandejas Araven sirven para cualquier tipología de alimentos y se adaptan a distintas capacidades dada la gran variedad de medidas y acabados:

- Bandejas de exposición con alto brillo y alta transparencia, consiguiendo una gran presencia para una correcta presentación de los alimentos.
- Bandejas de servicio con robustez y resistencia diseñadas para su fácil y rápida limpieza.
- Bandejas y vitrinas expositoras GastroNorm cómodas de usar y que optimizan el espacio.

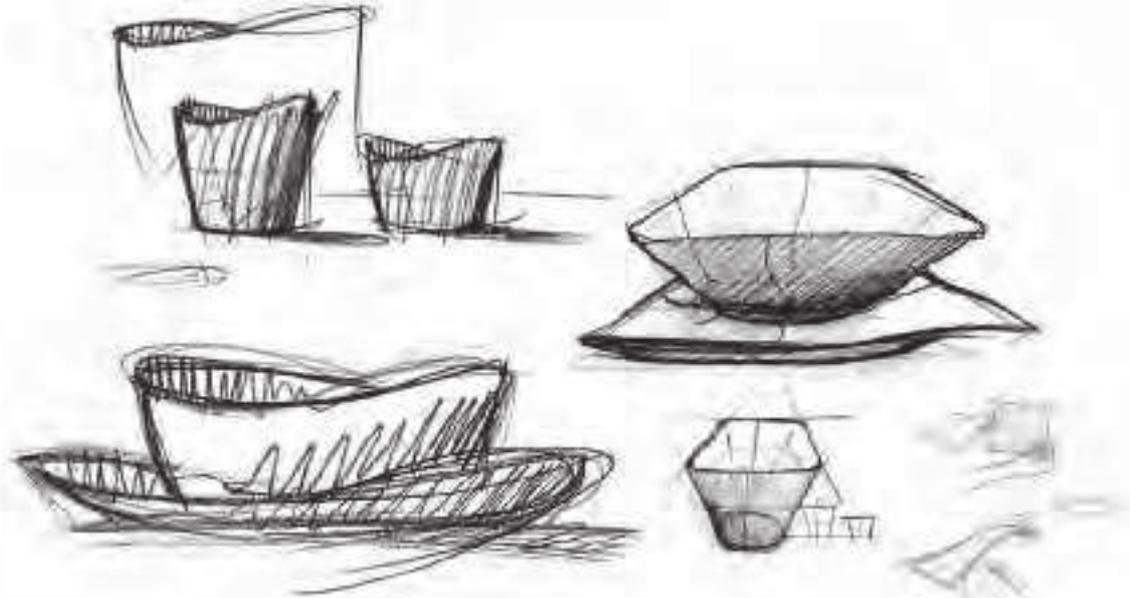
Vajilla de Catering reutilizables con un diseño moderno, innovador y atractivo. Los productos tienen un acabado estético excelente, con un elegante diseño y siguiendo las últimas tendencias de cocina en el sector de catering.

Los vasos y jarras de policarbonato irrompibles, brillantes, transparentes y muy ligeros, son reutilizables, duraderos y recomendables para un entorno de terraza y jardín, y restauración de colectividades.



CATERING WARE

VAJILLA 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.

Modernas, innovadoras y atractivas...así son las vajillas de catering NATURE y WAVE Catering System de Araven. Un producto de cuidado diseño y acabado estético excelente siguiendo las últimas tendencias de cocina en el sector de catering. Fabricado en Poliestireno de alta densidad (PS). 100 % reciclable, material de excelente presencia, brillo y acabado superficial propio de un servicio de catering de alta gama.

Se presenta la gama en tres propuestas de color: transparente, blanco y negro. La pieza y el alimento en la exposición se complementan encontrando un equilibrio entre las dos para conseguir una impecable presentación con la que resaltar la originalidad de las creaciones culinarias más vanguardistas.

Por su capacidad el alimento se puede degustar en uno o dos bocados y sus formas redondeadas permiten acceder a la totalidad de su contenido.

Ergonómica y versátil las piezas de la gama permiten múltiples combinaciones de color y forma (encaje del vaso sobre el plato con el fin de sujetar los dos elementos en una sola mano. El platito plano con platito hondo ...).

Fácil apilamiento para optimizar el espacio en vacío en toda la familia.



PS Polystyrene
-4°F+176°F

CATERING WARE

VAJILLA DE CATERING

Wave
CATERING SYSTEM

registered designs

Item	in.	h
769	4¾"x1½"	¾"



Item	Cap	in.	h
760	1.7oz	2"x2"	¼"



Item	Cap	in.	h
761	3oz	2"x2"	2½"



Item	Cap	in.	h
763	2.4oz	2¾"x2¾"	7⁄8"



Item	Cap	in.	h
765	8.5oz	4¼"x4¼"	1¾"



Item	in.	h
762	3½"x3½"	5⁄8"



Item	in.	h
764	5"x5"	5⁄8"

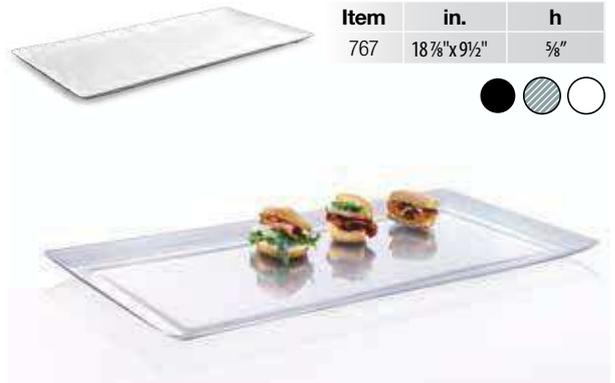




Item	in.	h
768	7 7/8" x 2 3/4"	3/8"



Item	in.	h
766	11 1/8" x 11 1/8"	5/8"



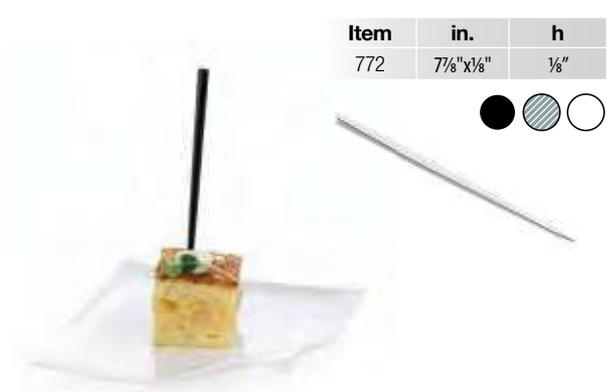
Item	in.	h
767	18 7/8" x 9 1/2"	5/8"



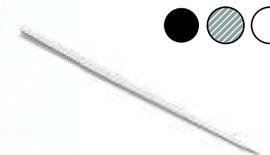
Item	in.	h
770	3 1/2" x 7/8"	1/8"



Item	in.	h
771	3 1/4" x 1/8"	1/8"



Item	in.	h
772	7 7/8" x 1/8"	1/8"



CATERING WARE

VAJILLA DE CATERING

nature
catering system

Designs Registration

Item	in.	h
734	4 $\frac{5}{8}$ " x 1 $\frac{1}{8}$ "	$\frac{3}{4}$ "



Item	Cap	Ø	h
735	1.7oz	2 $\frac{1}{4}$ "	1 $\frac{1}{8}$ "



Item	Cap	Ø	h
736	3.0oz	2 $\frac{3}{8}$ "	2 $\frac{1}{2}$ "



Item	in.	h
739	3 $\frac{7}{8}$ " x $\frac{3}{4}$ "	$\frac{1}{2}$ "

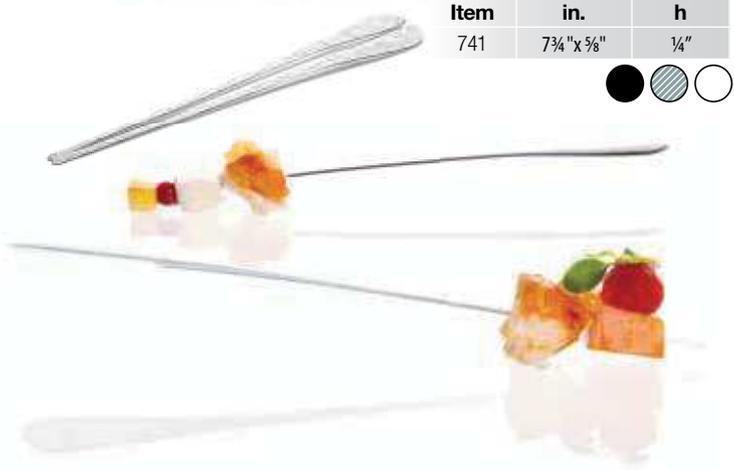


Item	Cap	Ø	h
746	8.5oz	3 $\frac{1}{4}$ "	2 $\frac{3}{8}$ "





Item	in.	h
740	3½" x ⅝"	¼"



Item	in.	h
741	7¾" x ⅝"	¼"



Item	in.	h
742	13¾" x 8¼"	¾"



Item	in.	h
743	4½" x 6¼"	¾"



Item	in.	h
744	3⅞" x 3⅞"	⅝"



Item	Cap	in.	h
745	2.7oz	3½" x 3¼"	1¼"





SERVING AND DISPLAY TRAYS

BANDEJAS DE SERVICIO Y EXPOSICIÓN



FOOD SAFETY INNOVATION



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.

Un tipo de bandeja para cada necesidad

La línea de bandejas de servicio Araven están fabricadas en Polipropileno, un material muy resistente que las hace ideales para restaurantes de servicio rápido, autoservicio y restauración de colectividades. La misma pieza tiene la superficie texturizada para evitar el deslizamiento del contenido. Son encajables y van provistas de unos puntos de apoyo que permiten la recirculación del aire entre bandejas mientras están apiladas, lo que favorece un correcto secado.

Las bandejas planas, hondas y expositoras de Araven están fabricadas en SAN, material muy transparente cuando no va coloreado y lo que dota a la pieza de una gran visibilidad y brillo. Cuando es mezclado con colorante se consiguiendo además una gran presencia, requisito indispensable para el proceso de exposición. Es rígido pero más frágil que el resto de materiales. Una gama pensada para exponer cualquier tipología de alimentos y que se adapta a distintos tipos de alimentos dada la gran variedad de medidas y de acabados.



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.



Polypropylene.
-40°F +203°F



Styrene acrilonitrile.
-40°F +194°F



FAST FOOD

 PP Polypropylene.
-40°F+203°F

Item	in.	h
1046	13¾"x10⅝"	¾"
1047	16⅜"x12"	⅞"
1048	18⅝"x14"	1"
9049	19⅝"x14½"	1"

Customizable



Print area:
4.72" x 1.96"





5-COMPARTMENT FOOD TRAY BANDEJA 5 COMPARTIMENTOS

 **PP** Polypropylene.
-40°F+203°F

Item	in.	h
_ 1050	14½"x13½"	1½"



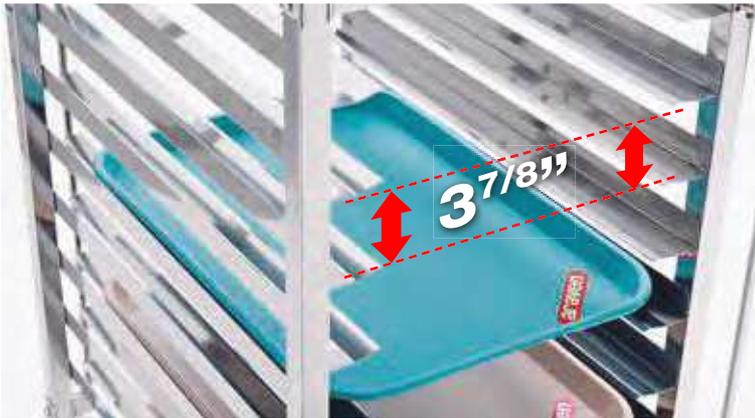
 **PC** Polycarbonate.
-40°F+210°F

Item	in.	h
_ 1052	14½"x13½"	1½"



Registered Design N° 005227741
Patent pending

TRAYS CART CARRO DE BANDEJAS



Item	in.	h
61216	11 2/3" x 17"	69"



MAX
247lb

**x14**
 Ref. __049
 19¾" x 14½" x 1"
**x14**
 Ref. __048
 18⅞" x 13⅞" x 7/8"
**x28**
 Ref. __046
 13¾" x 10⅝" x ¾"
**x14**
 Ref. __046
 13¾" x 10⅝" x ¾"


FLAT / PLANAS

 SAN Styrene acrilonitrile.
-40°F+194°F

Item	in.	h
01021	7 ⁷ / ₈ "x5 ⁷ / ₈ "	1/2"
01022	11 ¹ / ₈ "x7 ¹ / ₂ "	1/2"
01023	13 ³ / ₄ "x9 ¹ / ₂ "	1/2"
01024	16 ¹ / ₂ "x11 ³ / ₄ "	1/2"
01225	19 ³ / ₄ "x14 ¹ / ₈ "	1/2"



Item	in.	h
41021	7 ⁷ / ₈ "x5 ⁷ / ₈ "	1/2"
41022	11 ¹ / ₈ "x7 ¹ / ₂ "	1/2"
14023	13 ³ / ₄ "x9 ¹ / ₂ "	1/2"
14024	16 ¹ / ₂ "x11 ³ / ₄ "	1/2"
41225	19 ³ / ₄ "x14 ¹ / ₈ "	1/2"



DEEP / HONDAS

 SAN Styrene acrilonitrile.
-40°F+194°F

Item	in.	h
41040	7 ⁷ / ₈ "x5 ⁷ / ₈ "	1 1/2"
41041	11 ¹ / ₈ "x7 ¹ / ₂ "	1 1/2"
41042	13 ³ / ₄ "x9 ¹ / ₂ "	1 1/2"



DISPLAY / EXPOSITORAS

Item	in.	h
1016	11 ¹ / ₈ "x7 ⁷ / ₈ "	5 ⁵ / ₈ "
1017	13 ³ / ₄ "x9 ⁷ / ₈ "	3 ³ / ₄ "
1018	16 ¹ / ₂ "x11 ³ / ₄ "	1"



Item	in.	h
14016	11 ¹ / ₈ "x7 ⁷ / ₈ "	5 ⁵ / ₈ "
14017	13 ³ / ₄ "x9 ⁷ / ₈ "	3 ³ / ₄ "
14018	16 ¹ / ₂ "x11 ³ / ₄ "	1"



DEEP / HONDAS

Item	in.	h
1040	7 ⁷ / ₈ "x5 ⁷ / ₈ "	1 ¹ / ₂ "
1041	11 ¹ / ₈ "x7 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₂ "
1042	13 ³ / ₄ "x9 ¹ / ₂ "	1 ¹ / ₂ "





FOOD SAFETY INNOVATION

GN DISPLAY TRAY

EXPOBANDEJA GN

Item	in.	h	qt	GN
291	20 7/8" x 12 3/4"	1 3/8"	2.1 + 2.1qt	1/1



GASTRONORM



Easy to clean

Fácil limpieza



Transparent lid

Tapa Transparente



Ergonomic

Ergonomía



Scratch-resistant

Antrayado



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

Bandejas con tapa de protección para pasar de exposición a conservación en un solo paso. (basta con colocar la tapa).

To prepare
Preparar

To stack
Apilar

To preserve
Conservar

To serve
Servir



Optimization of space - trays stack with lid.

Optimización del espacio, apilamiento de bandejas con tapa.



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

Apoyos de secado rápido. Permite la libre circulación del aire entre las bandejas para favorecer el secado.



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

Cierre por clip: Su cierre por clip permite una conservación máxima de los alimentos



Stackables expo-trays.

Expobandejas apilables.



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

La Expobandeja incorpora tapa transparente para una rápida visualización del contenido.

GN DISPLAY CASES

EXPOVITRINAS GN

Item	in.	h	qt	GN
288	12¾"x10½"	4⅝"	1 + 6.3qt	1/2
289	20⅞"x12¾"	3¼"	2.1 + 9.5qt	1/1

araven

FOOD SAFETY INNOVATION



GASTRONORM



Easy to clean
Fácil limpieza



Transparent lid
Tapa
Transparente



Ergonomic
Ergonomía



Scratch-resistant
Antirayado



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.

Las expovitrinas Araven GN 1/2 y GN 1/1 cuentan con bandejas y campanas de protección para pasar de exposición a conservación en un solo paso. (basta con colocar la tapa).

La Expovitrina diseñada para alimentos de mayor volumen con campana transparente para una rápida visualización del contenido y con pomo metálico inoxidable para facilitar su uso.

PC PLATE COVER AND BOWLS

CUBREPLATOS Y BOWLS 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: 8²⁹/₆₄" to 12²⁵/₆₄" Ø.

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

En los establecimientos de autoservicio, el modo de exposición deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estarán protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor.

El cubreplatos de Policarbonato Araven es irrompible y protege el alimento de posibles contaminaciones externas manteniéndolo cubierto hasta el momento de servicio.

Además en cocina permite apilar varios platos optimizando el espacio hasta el momento del servicio.

Los cubreplatos Araven permiten conservar la comida caliente hasta el momento de su servicio. Provista de un agujero central para evitar la condensación y facilitar su apertura. Su alta transparencia permite una rápida identificación de los alimentos.

Cinco modelos para adaptarse a los diferentes contornos de platos que van desde 8²⁹/₆₄" to 12²⁵/₆₄" Ø.

Los bowls de policarbonato araven permiten presentar alimentos líquidos y sólidos con una total visibilidad del contenido. La robustez de sus bordes permite asirlos con facilidad y transportarlos cómodamente.



PC

Polycarbonate.
-40°F+210°F

PLATE COVERS / CUBREPLATOS



Item	h	ø
484	2 5/8"	8 1/2"
485	2 5/8"	9 3/8"
486	2 5/8"	10 3/8"
891	2 5/8"	11 3/8"
892	2 5/8"	12 3/8"



PC

Polycarbonate.
-40°F+210°F

BOWLS



Item	h	ø	qt
515	4 3/8"	9 1/4"	2.6qt
510	5 1/2"	11 1/8"	4.7qt
511	6 1/4"	12 3/4"	7.3qt
512	7 1/8"	15"	11.6qt

Item. 985, 1003, 1004, 1005
Related product
Producto relacionado
+ info. p. 19



Polycarbonate: Unbreakable High resistance to impacts. Very strong and durable.

Policarbonato: Irrompibilidad. Alta resistencia al impacto. Muy resistente, durabilidad.

Transparency: Maximum transparency for quick identification of food and its state.

Transparencia: Máxima transparencia para una rápida identificación del alimento y su estado.

Can be washed in dishwasher.

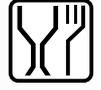
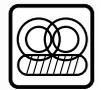
Permite el lavado en el lavavajillas.

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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Optimum behaviour at very high temperatures, even bain-marie.

Óptimo comportamiento a muy bajas temperaturas soportando en altas incluso baño maría.





PC TUMBLERS AND PITCHERS

VASOS Y JARRAS PC



FOOD SAFETY INNOVATION

Ergonomic
Ergonomía



Transparent, tumbler effect
Transparencia, efecto cristal



Stackable
Apilables



Araven's polycarbonate tumblers come in a wide range of capacities: 8.5oz, 11oz, 14oz and 19oz. Unbreakable, transparent, easy to handle. They are reusable, minimising the impact on the environment due to less waste compared to disposable tumblers. 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 tumbler.

La gama de vasos de polycarbonato Araven disponen de un amplio rango de capacidades: 0.2qt, 0.3qt, 0.4qt y 0.5qt. Irrompibles, transparentes y manejables. Son reutilizables, minimiza el impacto ambiental al generar menor cantidad de residuos en comparativa con el vaso desechable. Fabricados en polycarbonato son perfectos para uso colectivo en festivales, piscinas y establecimientos de alojamientos turísticos donde se recomienda el uso de vajillas de materiales irrompibles. Su diseño está en línea con las tendencias en vajilla utilizada en restauración con un efecto visual similar al cristal.

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

La Jarra de material irrompible, está fabricada en polycarbonato, evita riesgos innecesarios en comedores de uso colectivo destinados a la alimentación de grandes grupos de personas.

Customization



ARAVEN polycarbonate tumblers can be customized by screen-printing or engraving. There is also the possibility of combining customized engraved designs with screen-printing.

Personalización

Los vasos de polycarbonato ARAVEN son personalizables con serigrafía o grabado. También existe la posibilidad de combinar diseño de personalización de grabado con serigrafía.



Can be washed in dishwasher.

Permite el lavado en el lavavajillas.



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

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



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

Araven cumple con todas las Normativas de Migraciones: Directiva 2005/79/EU, Directiva 2007/19/EU, Directiva 2008/39/EU y Directiva 2011/10/UE.



PC TUMBLER / VASO DE PC

 **PC** Polycarbonate.
-40°F+210°F

Item	qt	ø	h
323	19 oz	3 5/8"	5"
322	14 oz	3 1/4"	4 1/2"
321	8.5 oz	2 3/4"	3 7/8"



Item	qt	ø	h
204	19 oz	3 1/2"	4 5/8"
203	14 oz	3 1/4"	3 7/2"
202	8.5 oz	3 1/4"	2 3/8"



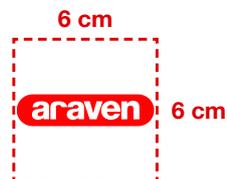
Item	qt	ø	h
497	11 oz	3 1/8"	5 5/8"
1645	10 oz	2 3/8" - 2 1/8"	6 1/8"



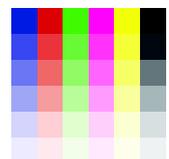
Customizable

LOGO (Print area)

Size Max. 6 cm | 2^{11/32}
Print area



Color:
Max. 2 color





Item	qt	ø	h
1649	28 oz	4 ⁵ / ₈ "	8 ¹ / ₄ "
1648	6 oz	2 ⁵ / ₈ "	8 ³ / ₄ "
1647	12 oz	3 ³ / ₈ "	8 ³ / ₈ "
1646	10 oz	3 ¹ / ₈ "	7 ³ / ₈ "



Item	qt	ø	h
1644	10oz	4 ³ / ₄ "	6 ³ / ₈ "
1642	18oz	3"	6 ¹ / ₈ "
1643	14oz	3 ⁷ / ₁₆ "	3 ¹³ / ₁₆ "

PITCHER / JARRA

+ Ref. 09459



Item	qt	in.	h
2080	68oz	9 ¹ / ₈ "x4 ³ / ₈ "	10 ¹ / ₄ "



Item	qt	ø	h
673	47oz	4 ¹ / ₂ "	7 ⁷ / ₈ "
674	61oz	5 ¹ / ₈ "	7 ⁷ / ₈ "



Item	qt	ø	h
1006	47oz	4 ¹ / ₂ "	7 ⁷ / ₈ "
1007	61oz	5 ¹ / ₈ "	7 ⁷ / ₈ "



BUFFET SERVICE PRODUCTS/ ACCESORIOS DE BUFFET

Item	qt	ø	h
40073	4.7 qt	11 1/8"	5 1/2"



Item	in.	h
41040	7 7/8"x5 7/8"	1 1/2"
41041	11 1/8"x7 1/2"	1 1/2"
41042	13 3/4"x9 1/2"	1 1/2"

Item. 1070 -1075
Related product
Producto relacionado
+ info. p. 77



Item. 1040, 1041, 1042
Related product
Producto relacionado
+ info. p. 89



Item	qt	h
91700	0.85 oz	6 1/2"
91701	1 oz	10 1/2"
91702	1 oz	12"



Item	in.
01704	13 1/8"x2 7/8"
91704	13 1/8"x2 7/8"
41704	13 1/8"x2 7/8"
01703	13 1/8"x2 7/8"
91703	13 1/8"x2 7/8"
41703	13 1/8"x2 7/8"



Item	in.
01705	9 1/8"
91705	9 1/8"
41705	9 1/8"
01706	9 1/8"
91706	9 1/8"
41706	9 1/8"



TABLEWARE / SERVICIO DE MESA

Item	Ø	h
2037	4 3/8"	1"



Item	Ø	h
2038	4 1/2"	5 1/2"



Item	in.	h
1049	8 3/8" x 5 3/8"	7/8"



Item	in.	h
1064	6 1/8" x 3 1/4"	5 1/8"



Item	Ø	h
1068	3 3/4"	5 3/8"



Item	in.	h
1128	20 7/8" x 12 3/4"	3 7/8"



GASTRONORM
1/1



Ref. 61217+1128



Ref. 861+1128



ORGANIZERS / ORGANIZADORES

Item	in.	h
07498	13 3/4" x 10 1/4"	5 3/4"
07499	13 3/4" x 10 1/4"	5 3/4"
07500	13 3/4" x 10 1/4"	5 3/4"



Item	in.	h
07501	17 3/4" x 13 3/4"	7 5/8"
07502	17 3/4" x 13 3/4"	7 5/8"
07503	17 3/4" x 13 3/4"	7 5/8"

PP Polypropylene. -40°F+203°F

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

SERVICE CART

CARRO DE SERVICIO

Easy to clean
Fácil limpieza



Item	in.	h
61217	42 $\frac{1}{8}$ " x 19 $\frac{3}{8}$ "	38 $\frac{7}{8}$ "

MAX
330lb



ACERO
STEEL
ACIER



PP Polypropylene. -40°F+203°F

ACCESSORIES

ACCESORIOS



Item	Cap	in.	h
61218	10 qt	13" x 9 1/16"	6 7/8"
61219	30 qt	13" x 9 1/16"	22 3/64"



Easy to clean
Fácil limpieza



 **PP** Polypropylene. -40°F+203°F



Item	Cap	in.	h
71134	21.1 qt	17 1/4" x 13 3/4"	6 1/4"
71170	26.4 qt	20 7/8" x 15 5/8"	5 1/2"
71171	36.9 qt	20 7/8" x 15 5/8"	8 1/16"



 **PP** Polypropylene. -40°F+203°F



TRANSPORT TRANSPORTE

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 -0.39°F**
- Fresh products 42.8°F**

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 (149 °F), 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 cadena de frío, elemento clave en seguridad alimentaria.

La cadena de frío es el conjunto de pasos necesarios tras el proceso de refrigeración o congelación de los alimentos para que éstos lleguen de forma segura al consumidor. Incluye todo un conjunto de elementos y actividades necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta su consumo.



OBJETIVO:

Proteger los alimentos conservándolos a temperatura adecuada durante el transporte para evitar la multiplicación de microorganismos que puedan afectar a la calidad y seguridad de los alimentos.

- Congelados -0,39°F**
- Fresco 42.8°F**

La pérdida de la temperatura óptima de refrigeración o congelación en cualquiera de las etapas perjudica la seguridad y calidad del alimento.

Cuando el alimento debe llegar a su lugar de destino a temperatura de servicio, (149 °F) puede realizarse el transporte en caliente. En este caso será clave mantener los alimentos con las mínimas variaciones durante su período de vida comercial útil. El transporte que se realizará en vehículos o medios preparados para mantener la temperatura del producto con la mínima variación.



INSULATED FOOD SERVER GN

ARMARIO ISOTÉRMICO 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.

Transporte de pre elaborados o elaborados: garantizando el mantenimiento de las óptimas condiciones de temperaturas durante el transporte, con un absoluto control de cadena de frío y calor.

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.

El Armario Isotérmico Araven es ligero y resistente, protege los alimentos de cambios térmicos garantizando un absoluto control de las cadenas de frío y calor.

↓ 35°F 

Keeping food hot: Temperature drops 35.6 °F every one hour.

Conservación en Caliente: cada hora la temperatura disminuye 35.6 °F.

↑ 32°F 

Keeping food cold: Temperature increases 32.9 °F every one hour.

Conservación en frío: cada una hora la temperatura aumenta 32.9 °F



Inside guides and housing for GastroNorm food storage containers.

Guías interiores y alojamiento para cubetas GastroNorm.





EPP Expanded Polyethylene
-40°F+248°F

16½"x25⅞"



1 Twofold accessibility: Top and front opening, allowing maximum accessibility, convenience and speed when loading and unloading.
Doble accesibilidad: Apertura superior y frontal permitiendo realizar la carga y descarga con la máxima accesibilidad, comodidad y rapidez.



Item	qt	h
1500	50.7qt	14⅞"

2 Fold down front door even if with several stacked containers. Easy stacking.
Puerta frontal abatible incluso con varios contenedores apilados. Fácil apilamiento.



3 Can be dismantled for easy cleaning in a dishwasher.
Desmontable fácil limpieza en lavavajillas.



4 Optimization of space when stored empty.

Optimización del espacio. Almacenamiento en vacío. Apilamiento entre módulos con tapa.



5 Side housing for transport straps.
Alojamientos laterales para cinchas de transporte.



6 Side handles. Side grip areas.
Asidiores integrados. Zonas de agarre lateral.

INSULATED FOOD SERVER GN

ARMARIO ISOTÉRMICO GN

26³/₄"x18³/₄"

Item	qt	h
1819	3043oz	24 ³ / ₈ "



HDPE Polyethylene. -40°F+194°F

2h.

Keeping food hot: Temperature drops 33.8 °F. every two hours.
Conservación en frío: cada dos horas la temperatura aumenta 33.8 °F.

↓33°F

2h.

Keeping food cold: Temperature increases 33.8 °F every two hours.
Conservación en frío: cada dos horas la temperatura aumenta 33.8 °F.

↑33°F

68 °F

Test conditions: Ambient temperature: 68 °F.
Condiciones del ensayo: Temperatura ambiente 68 °F.



Steam valve to evacuate steam and prevent condensation from forming.

Válvula vapor, facilita la evacuación del vapor para evitar condensación.



Plastic top handles for securing and moving.

Asas superiores de plástico para fijación y transporte



Highly resistant closure with rubber gasket that seals the container hermetically.

Cierre altamente resistente con junta de caucho que cierra el armario herméticamente.



Inside guides and housing for GastroNorm food storage containers.

Guías interiores y alojamiento para cubetas GastroNorm.



Stackable.

Apilables.

27⁷/₈"x20⁷/₈"

GN Dolly

Plataformas GN

Item	h
1818	9 ¹ / ₈ "

 **HDPE** Polyethylene. -40°F+194°F

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

Plataformas GN: Base con ruedas que Facilita el transporte de los Armarios GastroNorm haciéndolo más cómodo y rápido.



Includes securing strap.
Incluye cincha de amarre.



Can be used with insulated food transport containers.
Adaptable a armarios Isotérmicos.

Includes two wheels with brake.
Incluye dos ruedas con freno.



16¹/₂"x9¹/₈"

Insulated beverage dispenser

Isotérmico para líquidos

Item	qt	h
1810	318oz	18 ¹ / ₂ "

 **HDPE** Polyethylene. -40°F+194°F

Keep drinks cold or hot for hours.
Mantienen las bebidas frías o calientes durante horas.



Moulded, integrated handles.
Stackable.
Asas moldeadas integradas.
Apilables.



4 side fasteners.
4 cierres laterales.



Non-drip drink dispenser tap with two positions:
- Continuous flow.
- Adjustable flow.
Grifo dispensador de bebidas, antigoteo con dos posiciones:
- Caudal continuo.
- Caudal regulable.



colorclip®



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

FOOD STORAGE CONTAINERS WITH LID

CUBETAS CON TAPA



Item	qt	in.	h
545	42.2	32 3/8" x 18 3/8"	7 1/8"



HDPE



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.

Etiqueta integrada: La etiqueta Permanente permite al profesional de la cocina identificar el contenido y preservar la información asociada a su origen ayudando a cumplir con la Normativa de Trazabilidad Reg (CE) 852/2004 y Reg (CE) 178/2002 referentes a los alimentos.



ColorClip: Color-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 the same type of food: Poultry, red meat, vegetables /fruit or fish.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas. Los Contenedores Araven, gracias a su identificación ColorClip, ayudan a prevenir la Contaminación Cruzada, asegurando que el contenido de este recipiente va a ser siempre de la misma naturaleza: aves, carnes rojas, verduras/frutas o pescados.



Stackable with a lid and nestable when empty.

Apilables con tapa y encajables en vacío.



Side handles, with fasteners for easy handling and transport.

Asidores laterales, con cierre para facilitar su manejo y transporte.



HDPE

High-density polyethylene. -40°F+194°F



PP

Polypropylene. -40°F+203°F



Item	qt	in.	h
1172	31.7	20"x15"	6¼"
1173	42.2	20"x15"	8⅞"
1183	63.4	20"x15"	14⅞"



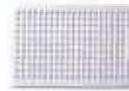
Item. 1178. + info p. 65
 Related product
 Producto relacionado



HDPE/ PP



Item. 1180. + info p. 85
 Related product
 Producto relacionado



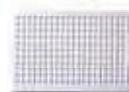
Item. 1178. + info p. 65
 Related product
 Producto relacionado



HDPE/ PP



Item. 1180. + info p. 85
 Related product
 Producto relacionado



Item. 1180. + info p. 65
 Related product
 Producto relacionado



HDPE/ PP

colorclip®



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

FOOD TRANSPORT CONTAINERS

FOOD BAC



Item	qt	in.	h
850	52.8qt	23 3/4" x 15 1/2"	16 1/8"



HDPE High-density polyethylene. -40°F+194°F



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.

Ventilación: Trampillas de ventilación para alimentos con alto contenido en humedad: frutas y verduras. Garantiza la recirculación del aire en el transporte de alimentos y permite eliminar el agua evaporada sin que se dé la condensación.



ColorClip: Color-coding to avoid cross-contamination.

ColorClip: Código de color para evitar las contaminaciones cruzadas.



Recess for content identifying label.

Alojamiento para la ubicación de identificador del contenido del interior.



Nestable without lid, optimising space when empty.

Encajables sin tapa, optimizan el espacio en vacío.

Item	qt	in.	h
870	73.9qt	25 ³ / ₄ "x17 ¹ / ₈ "	17 ⁷ / ₈ "
890	95.1qt	27 ³ / ₄ "x18 ¹ / ₄ "	18 ⁷ / ₈ "



18
Gal



23
Gal



Tough polyamide wheels for the 73.9qt and 95.1qt sizes to facilitate transport.

Ruedas resistentes en poliamida en los tamaños de 73.9qt y 95.1qt para facilitar el transporte.



Metal side fasteners for the 73.9qt and 95.1qt sizes to ensure the lid stays closed.

Cierres metálicos laterales en los tamaños de 73.9qt y 95.1qt, aseguran el cierre de la tapa.



Stackable with lid.

Apilables con tapa.



CLEANING LIMPIEZA

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 21.1 qt to 126.8 qt capacities, adapting to needs, according to the volume of waste generated by kitchen activities.

El cubo de basura en la cocina puede ser un foco de contaminación y un lugar idóneo para la proliferación bacteriana. Para evitar poner en riesgo la seguridad alimentaria de la zona de manipulación de alimentos, se deben de utilizar cubos de basura con tapa y apertura no manual. Deberán de estar ubicados en zonas especialmente diseñadas para tal uso, evitando el contacto con los productos alimenticios. Los recipientes de basura deberán de estar contruidos con materiales resistentes, de fácil limpieza y desinfección, para garantizar su buen estado de higiene.

Los cubos de basura Araven son aliados fundamentales en la implantación de sistemas APPCC en procesos de limpieza. Su tapa se acciona por pedal, lo que permite depositar la basura sin que las manos entren nunca en contacto con el cubo, ayudando a no contaminar con ellas otras zonas de trabajo, ni los alimentos posteriormente manipulados. Además su resistente material permite ser limpiados y en caso necesario, desinfectados para realizar un correcto mantenimiento de la zona de la basura, impidiendo cualquier proliferación bacteriana.

Araven dispone de cubos específicos para cada tipo de desecho, permitiendo la clasificación del residuo generado para su posterior eliminación, sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto. La gama de cubos de basura Araven van desde los 21.1 qt hasta los 126.8 qt de capacidad, adaptándose a las necesidades del volumen de residuos generados por la actividad de la cocina.



RUBBISH BINS

CUBOS DE BASURA

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

126.8qt-19¼"x20⅝"

Item	Cap	h
405	126.8qt	37"



105.6qt-19¼"x20⅝"

Item	Cap	h
404	105.6qt	31½"



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.

Con pedal de plástico rigidizado: para una mayor resistencia. Este pedal acciona la apertura de tapa para evitar todo contacto directo con los desechos depositados en el contenedor de basura.



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

Total accesibilidad: La tapa permite abrirse totalmente alojándose en la parte trasera del cubo para vaciar la carga con facilidad.

 **HDPE** Polyethylene. -40° +194°

84.5qt-19¼"x20⅝"

Item	Cap	h
403	84.5qt	25¾"



● ref. 07 ___

● ref. 03 ___

● ref. 05 ___

● ref. 06 ___



84.5qt-19¼"x20⅝"

Item	Cap	h
1215	13.2Gal	24⅔"



● ref. 03 ___

● ref. 05 ___

● ref. 07 ___



Ergonomic handle so that moving the bin is easy.

Bins with large wheels and **rubber tyres** for easy transport.



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

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

Ergonomía en su asa que facilita su movilidad.

Cubos de ruedas grandes con rodadura de caucho que hacen más fácil su transporte.

Codificación de color para reciclaje y recogida selectiva de residuos.

Fabricado en Polietileno de alta densidad (HDPE) que garantiza su resistencia.

26.4qt-12 1/4"x13 1/8"

 HDPE Polyethylene. -40° +194°

Item	Cap	h
8271	26.4qt	16 1/2"



23.2qt-16 5/8"x10 1/4"

 HDPE Polyethylene. -40° +194°

Item	Cap	h
400	23.2qt	16 1/2"



42.2qt-17 1/8"x11 7/8"

 HDPE Polyethylene. -40° +194°

Item	Cap	h
275	42.2qt	25"



Washing up bowls / Barreños



Item	Cap	in.	h
8252	5.2qt	ø 12¼"	4¾"
8253	8.4 qt	ø 14"	5½"
8254	12.6qt	ø 16½"	6½"
8255	16.9qt	ø 17¾"	6¼"

Mop buckets / Fregasuelos



Item	Cap
8249	15.8qt
8250	12.6qt

Item	Cap
42865	15.8qt



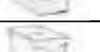
Item	in.	h
61220	8¼"x11½"	24⅞"



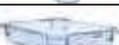
LOGISTIC INFO

DATOS LOGÍSTICOS

Preservation / Conservación

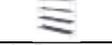
P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer 	EURO 80x120x120 	EURO 80x120x240 
12		09796	8411777097964	7"x6 3/8"xh2 5/8"	13"x7 1/2"xh5 7/8"	6	14	588	1260
12		09797	8411777097971	7"x6 3/8"xh4"	13"x7 1/4"xh7 1/4"	6	13	390	936
12		09798	8411777097988	7"x6 3/8"xh6"	13"x7 1/4"xh9 5/8"	6	14	336	756
12		09781	8411777097810	6 7/8"x6 3/8"xh2 1/2"	13"x7 1/2"xh8 5/8"	6	14	420	840
12		09782	8411777097827	6 7/8"x6 3/8"xh4"	13"x7 1/4"xh8 7/8"	6	13	312	780
12		09783	8411777097834	6 7/8"x6 3/8"xh5 7/8"	13"x7 1/2"xh11 1/8"	6	14	252	672
12		09816	8411777098169	10 1/2"x6 3/8"xh2 5/8"	13 3/8"x11 1/4"xh5 7/8"	6	8	336	720
12		09817	8411777098176	10 1/2"x6 3/8"xh4"	13 3/8"x11 1/8"xh7 1/2"	6	8	240	576
12		09818	8411777098183	10 1/2"x6 3/8"xh6"	13 3/8"x11 1/8"xh9 1/2"	6	8	192	432
12		09767	8411777097674	10 1/2"x6 3/8"xh2 5/8"	13 3/8"x11 1/8"xh7 1/2"	6	8	240	576
12		09768	8411777097681	10 1/2"x6 3/8"xh4"	13 3/8"x11 1/4"xh9 5/8"	6	9	216	540
12		09769	8411777097698	10 1/2"x6 3/8"xh6"	13 3/8"x11 1/4"xh11 1/8"	6	9	162	432
12		09808	8411777098084	12 7/8"x7"xh2 5/8"	14 3/8"x13 1/4"xh6 1/4"	6	6	216	504
12		09819	8411777098190	12 7/8"x7"xh4"	14 3/8"x13 3/8"xh7 1/2"	6	6	180	432
12		09820	8411777098206	12 7/8"x7"xh6"	14 3/8"x13 3/8"xh9 1/2"	6	6	144	324
12		09831	8411777098312	12 7/8"x7"xh7 7/8"	14 3/8"x13 3/4"xh11 1/8"	6	6	108	288
12		09770	8411777097704	12 7/8"x7"xh2 5/8"	14 3/8"x13 1/4"xh7 7/8"	6	6	180	396
12		09771	8411777097711	12 7/8"x7"xh4"	13 3/4"x13 3/8"xh9 5/8"	6	6	144	360
12		09772	8411777097728	12 7/8"x7"xh6"	14 3/8"x13 3/8"xh11 1/8"	6	6	108	288
12		09786	8411777097865	12 7/8"x7"xh7 7/8"	14 3/8"x13 3/4"xh13"	6	6	108	252
13		09821	8411777098213	12 7/8"x10 1/2"xh2 5/8"	13"x11 1/8"xh10 1/8"	6	8	192	432

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
13		09822	8411777098220	127/8"x101/2"xh4"	13"x111/8"xh111/4"	6	8	144	384
13		09823	8411777098237	127/8"x101/2"xh6"	133/8"x111/8"xh133/8"	6	8	144	288
13		09834	8411777098343	127/8"x101/2"xh77/8"	131/4"x111/8"xh153/4"	6	8	96	240
13		09773	8411777097735	127/8"x101/2"xh25/8"	207/8x133/8"xh85/8"	6	5	150	300
13		09774	8411777097742	127/8"x101/2"xh4"	13"x97/8"xh153/8"	6	9	108	270
13		09775	8411777097759	127/8"x101/2"xh6"	133/8"x107/8"xh171/4"	6	9	108	270
13		09776	8411777097766	127/8"x101/2"xh77/8"	13"x111/8"xh191/2"	6	8	96	192
13		09825	8411777098251	207/8"x127/8"xh6"	211/4"x133/4"xh133/8"	6	5	90	180
13		09826	8411777098268	207/8"x127/8"xh25/8"	211/4"x133/4"xh87/8"	6	5	120	300
13		09827	8411777098275	207/8"x127/8"xh4"	211/4"x133/4"xh113/8"	6	5	90	240
13		09828	8411777098282	207/8"x127/8"xh6"	211/4"x133/4"xh133/8"	6	5	90	180
13		09835	8411777098350	207/8"x127/8"xh77/8"	211/4"x133/4"xh151/2"	6	5	60	150
13		09777	8411777097773	207/8"x127/8"xh25/8"	211/4"x133/8"xh133/4"	6	5	90	180
13		09778	8411777097780	207/8"x127/8"xh4"	211/4"x133/8"xh153/8"	6	5	60	150
13		09779	8411777097797	207/8"x127/8"xh6"	207/8x133/8"xh171/4"	6	5	60	150
13		09780	8411777097803	207/8"x127/8"xh77/8"	211/8"x133/4"xh193/4"	6	6	72	144
13		09852	8411777098527	7"x63/8"xh7/8"	73/4"x63/4"xh51/2"	6	28	1176	2688
13		09853	8411777098534	101/2"x63/8"xh7/8"	107/8"x77/8"xh61/4"	6	17	612	1428
13		09854	8411777098541	127/8"x7"xh7/8"	133/8"x71/4"xh61/4"	6	14	504	1176
13		09855	8411777098558	127/8"x101/2"xh7/8"	133/8"x111/8"xh61/4"	6	8	288	672
13		09856	8411777098565	207/8"x127/8"xh7/8"	211/4"x133/8"xh61/2"	6	4	144	336
13		09824	8411777098244	127/8"x101/2"xh7/8"	13"x111/8"xh3/8"	6	8	576	1200
13		09829	8411777098299	207/8"x127/8"xh7/8"	211/4"x133/4"xh3/8"	6	5	360	750
16		07796	8411777077968	7"x63/8"xh25/8"	13"x71/2"xh57/8"	6	14	588	1260
16		07797	8411777077973	7"x63/8"xh4"	13"x71/4"xh71/4"	6	13	390	936
16		07798	8411777077980	7"x63/8"xh6"	13"x71/4"xh97/8"	6	14	336	756
16		07781	8411777077812	7"x63/8"xh25/8"	13"x71/2"xh57/8"	6	14	588	1260
16		07782	8411777077829	7"x63/8"xh4"	13"x71/4"xh71/4"	6	13	390	936
16		07783	8411777077836	7"x63/8"xh6"	13"x71/4"xh97/8"	6	14	336	756
16		07816	8411777078161	101/2"x63/8"xh25/8"	133/8"x111/4"xh57/8"	6	8	336	720
16		07817	8411777078178	101/2"x63/8"xh4"	133/8"x111/8"xh71/2"	6	8	240	576
16		07818	8411777078185	101/2"x63/8"xh6"	133/8"x111/8"xh91/2"	6	8	192	432

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 
16		07767	8411777077676	10½"x6¾"xh2½"	13¾"x11½"xh7½"	6	8	240	576
16		07768	8411777077683	10½"x6¾"xh4"	13¾"x11¼"xh9½"	6	9	216	540
16		07769	8411777077690	10½"x6¾"xh6"	13¾"x11¼"xh11½"	6	9	162	432
16		07808	8411777078086	12½"x7"xh2½"	14½"x13¼"xh6¼"	6	6	216	504
16		07819	8411777078192	12½"x7"xh4"	14½"x13½"xh7½"	6	6	180	432
16		07820	8411777078208	12½"x7"xh6"	14½"x13½"xh9½"	6	6	144	324
16		07831	8411777078314	12½"x7"xh7½"	14½"x13¼"xh11½"	6	6	108	288
16		07770	8411777077706	12½"x7"xh2½"	14½"x13¼"xh7½"	6	6	180	396
16		07771	8411777077713	12½"x7"xh4"	13¾"x13¾"xh9½"	6	6	144	360
16		07772	8411777077720	12½"x7"xh6"	14½"x13¾"xh11½"	6	6	108	288
16		07786	8411777077867	12½"x7"xh7½"	14½"x13¼"xh13"	6	6	108	252
17		07821	8411777078215	12½"x10½"xh2½"	13"x11½"xh10½"	6	8	192	432
17		07822	8411777078222	12½"x10½"xh4"	13"x11½"xh11¼"	6	8	144	384
17		07823	8411777078239	12½"x10½"xh6"	13¾"x11½"xh13½"	6	8	144	288
17		07834	8411777078345	12½"x10½"xh7½"	13¼"x11½"xh15¼"	6	8	96	240
17		07773	8411777077737	12½"x10½"xh2½"	20½"x13¾"xh8½"	6	5	150	300
17		07774	8411777077744	12½"x10½"xh4"	13"x9½"xh15½"	6	9	108	270
17		07775	8411777077751	12½"x10½"xh6"	13¾"x10½"xh17¼"	6	9	108	270
17		07776	8411777077768	12½"x10½"xh7½"	13"x11½"xh19½"	6	8	96	192
17		07826	8411777078260	20½"x12½"xh2½"	21¼"x13¼"xh8½"	6	5	120	300
17		07827	8411777078277	20½"x12½"xh4"	21¼"x13¼"xh11½"	6	5	90	240
17		07828	8411777078284	20½"x12½"xh6"	21¼"x13¼"xh13½"	6	5	90	180
17		07835	8411777078352	20½"x12½"xh7½"	21½"x13¼"xh15½"	6	5	60	150
17		07777	8411777077775	20½"x12½"xh2½"	21¼"x13¾"xh13¾"	6	5	90	180
17		07778	8411777077782	20½"x12½"xh4"	21¼"x13¾"xh15½"	6	5	60	150
17		07779	8411777077799	20½"x12½"xh6"	20½"x13¾"xh17¼"	6	5	60	150
17		07780	8411777077805	20½"x12½"xh7½"	21½"x13¼"xh19¾"	6	6	72	144
17		07825	8411777078253	530x325xh150 mm	540x350xh345 mm	6	5	90	180
19		47797	841177747791	176x162xh100 mm	330x185xh203 mm	6	13	390	936
19		47798	8411777477988	176x162xh150 mm	330x185xh240 mm	6	14	336	756
19		47819	8411777478190	325x176xh100 mm	360x345xh190 mm	6	6	180	432
19		47820	8411777478206	325x176xh150 mm	360x345xh240 mm	6	6	144	324

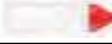
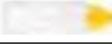
P. Nº	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H		Cajas por Capa Boxes per Layer 	EURO 80x120x120 	EURO 80x120x240 	
19		47822	8411777478220		325x265xh100mm	330x280xh290 mm	6	8	144	384
19		47823	8411777478237		325x265xh150 mm	340x280xh345 mm	6	8	144	288
19		47834	8411777478343		325x265xh200 mm	335x280xh400 mm	6	8	96	240
19		47827	8411777478275		530x325xh100 mm	540x335xh290 mm	6	8	90	240
19		47828	8411777478282		530x325xh150 mm	540x335xh340 mm	6	5	90	180
19		47835	8411777478350		530x325xh200 mm	535x335xh395 mm	6	5	60	150
22		03020	8411777030206		7"x4¼"xh2½"	8½"x7¼"xh8½"	6	20	600	1320
22		03021	8411777030213		7"x4¼"xh4"	12¾"x7¼"xh8½"	6	14	420	924
22		03022	8411777030220		7"x4¼"xh6"	12¾"x7¼"xh12"	6	14	252	588
22		03023	8411777030237		7"x6¾"xh2½"	7¾"x6¾"xh8¼"	6	14	420	924
22		03024	8411777030244		7"x6¾"xh4"	12¾"x7¼"xh12"	6	14	252	588
22		03025	8411777030251		7"x6¾"xh6"	19½"x7½"xh12¼"	6	9	162	378
22		03026	8411777030268		10½"x6¾"xh2½"	12¾"x10½"xh8½"	6	10	300	660
22		03027	8411777030275		10½"x6¾"xh4"	18½"x10½"xh8½"	6	6	180	396
22		03028	8411777030282		10½"x6¾"xh6"	18¾"x10½"xh12¼"	6	6	108	252
23		03029	8411777030299		127/8"x7"xh2½"	13¾"x13¾"xh8¼"	6	6	180	396
23		03030	8411777030305		127/8"x7"xh4"	141/64"x13¼"xh12¼"	6	6	108	252
23		03031	8411777030312		127/8"x7"xh6"	207/8"x13¼"xh12½"	6	5	90	210
23		03032	8411777030329		127/8"x10½"xh2½"	21¼"x13¾"xh9½"	6	5	120	300
23		03033	8411777030336		127/8"x10½"xh4"	207/8"x13¼"xh12½"	6	5	90	210
23		03034	8411777030343		127/8"x10½"xh6"	207/8"x13¾"xh13¾"	6	5	90	180
23		03035	8411777030350		12¾"x10½"xh77/8"	20½"x13"xh16½"	6	5	60	150
23		03044	8411777030442		207/8"x127/8"xh2½"	207/8"x13¾"xh12½"	6	5	90	180
23		03036	8411777030367		207/8"x127/8"xh37/8"	207/8"x13¾"xh177/8"	6	5	60	150
23		03037	8411777030374		207/8"x127/8"xh6"	21½"x13¾"xh217/8"	6	5	30	120
23		03038	8411777030381		207/8"x127/8"xh77/8"	21½"x13¾"xh23¾"	6	5	30	90
23		00470	8411777004702		14"x127/8"xh6"	715x13¾"xh16½"	8	3	48	120
23		00471	8411777004719		14"x127/8"xh77/8"	715x13¾"xh177/8"	8	3	48	120
25		61390	8411777613904		7"x6¾"xh6"	19½"x7½"xh12¼"	6	14	252	588
25		61392	8411777613928		10½"x 6¾"x h6"	18¾"x10½"xh12¼"	6	6	108	252
25		61393	8411777613935		127/8"x7"xh6"	207/8"x13¼"xh12½"	6	5	90	210
25		61391	8411777613911		127/8"x10½"xh6"	207/8"x13¾"xh13¾"	6	5	90	180

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 
27		09292	8411777092921	20 ⁷ / ₈ "x12 ⁷ / ₈ "xh2 ⁵ / ₈ "	21 ¹ / ₄ "x13 ³ / ₈ "xh13 ³ / ₄ "	6	5	90	180
27		09293	8411777092938	20 ⁷ / ₈ "x12 ⁷ / ₈ "xh4"	21 ¹ / ₄ "x13 ³ / ₈ "xh15 ³ / ₈ "	6	5	60	150
27		09297	8411777092976	12 ⁷ / ₈ "x10 ¹ / ₂ "xh4"	13 ¹ / ₄ "x11 ¹ / ₄ "xh13 ³ / ₄ "	6	9	162	324
31		01803	8411777018037	12 ⁷ / ₈ "x7"xh6"	14 ³ / ₈ "x13 ¹ / ₄ "xh13"	4	6	72	144
31		01804	8411777018044	12 ⁷ / ₈ "x10 ¹ / ₂ "xh4"	13 ³ / ₈ "x10 ⁷ / ₈ "xh17 ³ / ₈ "	4	9	72	108
31		01805	8411777018051	12 ⁷ / ₈ "x10 ¹ / ₂ "xh6"	20 ⁷ / ₈ "x13 ¹ / ₄ "xh12 ⁵ / ₈ "	4	5	60	120
31		01806	8411777018068	20 ⁷ / ₈ "x12 ⁷ / ₈ "xh4"	20 ⁷ / ₈ "x13 ³ / ₈ "xh17 ³ / ₈ "	4	5	40	80
31		01807	8411777018075	20 ⁷ / ₈ "x12 ⁷ / ₈ "xh6"	21 ¹ / ₄ "x13"xh24 ³ / ₈ "	4	5	20	40
34		91811	8411777918115	6 ⁵ / ₈ "x4 ¹ / ₈ "xh3 ³ / ₈ "	6 ⁵ / ₈ "x10 ⁷ / ₈ "xh3 ¹ / ₂ "	10	9	1800	3800
34		91812	8411777918122	6 ⁵ / ₈ "x6 ¹ / ₈ "xh3 ³ / ₈ "	8 ³ / ₄ "x10 ⁷ / ₈ "xh3 ¹ / ₂ "	10	8	1280	2720
34		91813	8411777918139	10"x6 ¹ / ₈ "xh3 ³ / ₈ "	8 ³ / ₄ "x14 ³ / ₈ "xh3 ¹ / ₂ "	10	9	1080	2280
34		91814	8411777918146	12 ⁷ / ₈ "x6 ⁵ / ₈ "xh3 ³ / ₈ "	9 ¹ / ₄ "x16 ³ / ₄ "xh3 ¹ / ₂ "	10	8	560	1190
34		91815	8411777918153	12 ¹ / ₄ "x10"xh3 ³ / ₈ "	12 ³ / ₄ "x16 ³ / ₄ "xh2"	6	13	468	1044
34		91816	8411777918160	13 ¹ / ₄ "x12 ¹ / ₈ "xh3 ³ / ₈ "	15 ¹ / ₈ "x17 ⁷ / ₈ "xh2"	6	11	396	864
34		91817	8411777918177	19 ⁷ / ₈ "x12 ¹ / ₄ "xh3 ³ / ₈ "	15 ¹ / ₈ "x23 ³ / ₄ "xh2"	6	7	252	576
38		91851	8411777918511	7 ¹ / ₈ "xh4"	15 ³ / ₈ "x8 ¹ / ₄ "xh9 ¹ / ₄ "	6	11	264	594
38		91852	8411777918528	7 ¹ / ₈ "xh7 ¹ / ₂ "	15 ³ / ₈ "x8 ¹ / ₄ "xh13 ³ / ₄ "	6	11	198	396
38		91853	8411777918535	8 ⁷ / ₈ "xh7 ¹ / ₂ "	18 ⁷ / ₈ "x9 ⁷ / ₈ "xh14 ³ / ₄ "	6	7	84	252
38		91854	8411777918542	8 ⁷ / ₈ "xh9 ¹ / ₈ "	18 ⁷ / ₈ "x9 ⁷ / ₈ "xh16 ³ / ₈ "	6	7	84	210
38		91855	8411777918559	11 ¹ / ₄ "xh8 ¹ / ₄ "	22 ⁷ / ₈ "x12 ³ / ₄ "xh16 ³ / ₈ "	6	5	60	150
38		91856	8411777918566	11 ¹ / ₄ "xh12 ⁵ / ₈ "	22 ⁷ / ₈ "x12 ³ / ₄ "xh21 ¹ / ₈ "	6	5	60	120
38		91857	8411777918573	11 ¹ / ₄ "xh15 ³ / ₄ "	22 ⁷ / ₈ "x12 ³ / ₄ "xh24 ¹ / ₄ "	6	5	30	90
39		91860	8411777918603	7 ¹ / ₈ "xh4"	15 ³ / ₈ "x8 ¹ / ₄ "xh9 ¹ / ₄ "	6	11	264	594
39		91861	8411777918610	7 ¹ / ₈ "xh7 ¹ / ₂ "	15 ³ / ₈ "x8 ¹ / ₄ "xh13 ³ / ₄ "	6	11	198	396
39		91862	8411777918627	8 ⁷ / ₈ "xh7 ¹ / ₂ "	18 ⁷ / ₈ "x9 ⁷ / ₈ "xh14 ³ / ₄ "	6	7	84	252
39		91863	8411777918634	8 ⁷ / ₈ "xh9 ¹ / ₈ "	18 ⁷ / ₈ "x9 ⁷ / ₈ "xh16 ³ / ₈ "	6	7	84	210
39		91864	8411777918641	11 ¹ / ₄ "xh8 ¹ / ₄ "	22 ⁷ / ₈ "x12 ³ / ₄ "xh16 ³ / ₈ "	6	5	60	150
39		91865	8411777918658	11 ¹ / ₄ "xh12 ⁵ / ₈ "	22 ⁷ / ₈ "x12 ³ / ₄ "xh21 ¹ / ₈ "	6	5	60	120
39		91866	8411777918665	11 ¹ / ₄ "xh15 ³ / ₄ "	22 ⁷ / ₈ "x12 ³ / ₄ "xh24 ¹ / ₄ "	6	5	30	90
41		00254	8411777002548	4 ³ / ₄ " x 4 ¹ / ₂ " x h 3 ³ / ₄ "	9 ⁵ / ₈ "x8 ¹ / ₂ "xh4 ³ / ₄ "	24	15	2880	6480
41		00241	8411777002418	10 ¹ / ₄ "x8 ¹ / ₈ "xh3 ³ / ₄ "	10 ⁵ / ₈ "x9 ⁷ / ₈ "xh9 ¹ / ₄ "	12	12	576	1296
41		00242	8411777002425	10 ¹ / ₄ "x4 ¹ / ₂ "xh3 ³ / ₄ "	9 ³ / ₄ "x9 ¹ / ₂ "xh11 ¹ / ₂ "	24	12	864	2304
41		00243	8411777002432	8 ¹ / ₄ "x4"xh3 ³ / ₄ "	9 ³ / ₄ "x8 ¹ / ₄ "xh9 ¹ / ₄ "	24	15	1440	3240

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
41		00256	8411777002562	18½"x10½"xh¾"	18½"x11½"xh9½"	12	6	288	648
42		00393	8411777003934	5½"x¾"	9¾"x6½"xh5½"	48	21	8064	17136
42		00394	8411777003941	8¼"x2¼"	9½"x6¾"xh5½"	36	21	6048	12852
43		02393	8411777023932	135x15 mm	230x170xh115 mm	18	21	3402	7560
43		02395	8411777023956	75x25x9 mm	230x170xh115 mm	18	21	3402	7560
47		09144	8411777091443	22¼"x13¾"xh77⁄8"	23¼"x13¾"xh19⁄8"	6	4	48	96
46		09145	8411777091450	16¾"x13¾"xh77⁄8"	17¾"x13¾"xh18⁄8"	6	5	60	120
46		09146	8411777091467	15½"x 7"xh77⁄8"	16½"x8½"xh19¼"	6	10	120	240
46		09308	8411777093089	187⁄8"x9½"xh87⁄8"	187⁄8"x9½"xh197⁄8"	6	7	84	168
47		00918	8411777009189	22½"x13½"xh15½"	23¾"x13¾"xh25¾"	4	2	16	48
49		00919	8411777009196	252⁄32"x177⁄64"xh22"	267⁄8"x17¼"xh23¾"	2	2	4	8
49		00920	8411777094598	27¾"x1819⁄64"xh23"	281⁄8"x18¾"xh247⁄8"	2	2	4	8
49		09459	8411777094598	11½"x423⁄32"xh423⁄32"	167⁄8"x10¼"xh67⁄8"	6	8	288	432
49		09457	8411777094574	927⁄32"x35⁄32"xh211⁄64"	103⁄8"x8¼"xh61⁄8"	12	13	936	2028
49		09265	8411777092655	461⁄64"x423⁄64"xh423⁄32"	16"x13¾"xh43⁄8"	6	18	864	1836
49		09469	8411777094697	12"x529⁄32"xh53⁄64"	22½"x6¼"xh8¼"	4	8	160	320
53		18227	8411777182271	22½"x14¾"xh155⁄8"	22½"x14¾"xh163⁄8"	1	4	8	20
53		18237	8411777182370	14¾"x12¼"xh155⁄8"	14¾"x147⁄8"xh163⁄8"	1	6	12	30
53		18240	8411777182400	h4"	17¼"x13¼"xh5½"	6	5	240	510
55		18861	8411777188617	22½"x14¾"xh155⁄8"	22½"x15"xh163⁄8"	1	4	8	20
55		19861	8411777198617	22½"x14¾"xh155⁄8"	22½"x15"xh163⁄8"	1	4	8	20
55		18862	8411777188624	14¾"x12¼"xh155⁄8"	14¾"x15"xh163⁄8"	1	6	12	30
55		19862	8411777198624	14¾"x12¼"xh155⁄8"	14¾"x15"xh163⁄8"	1	6	12	30
61		03406	8411777034068	385⁄8"x187⁄8"xh66¾"	37¾"x21¼"xh78¾"	1	4	8	16
61		00950	8411777009509	32½" < 50¼"xh667⁄8"	31½"x207⁄8"xh10¼"	1	2	8	16
61		00951	8411777009516	53¼" < 767⁄8"xh65¾"	31½"x207⁄8"xh111⁄8"	1	2	6	12
61		00952	8411777009523	187⁄64"x117⁄64"xh2¾"	187⁄8"x35⁄8"xh33⁄64"	1	16	208	416
62		00378	8411777003781	14"x12¾"xh77⁄8"	21¼"x16¾"xh26¼"	6	2	12	36
62		00959	8411777009592	11 3⁄8" x 11 3⁄8"	24 3⁄8"x15 3⁄4"xh15 3⁄4"	250	4	2000	5000
62		91184	8411777911840	15"x10½"xh61⁄8"	15½"x107⁄8"xh191⁄8"	6	8	96	192
62		91185	8411777911857	15"x10½"xh91⁄8"	23¾"x107⁄8"xh151⁄8"	6	6	72	216
63		00446	8411777004467	∅ 15½"xh151⁄8"	167⁄8"x167⁄8"xh27½"	4	6	24	72
63		00448	8411777004481	167⁄8"x167⁄8"xh19¾"	167⁄8"x16½"xh317⁄8"	4	6	24	48

Handling / Manipulación

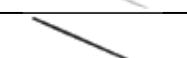
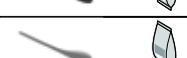
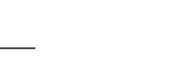
P. N°	ITEM	Ref. ITEM Number	EAN/Color BAR Code/Colour	Medidas Producto mm Product Dimensions mm L x W x H	Medidas Caja mm Box Dimensions mm L x W x H					
68		08101	8411777081017		19 7/8" x 12" x h 1 3/8"	20 1/8" x 13" x h 5 3/4"	4	5	140	320
68		00101	8411777001015		19 7/8" x 12" x h 1 3/8"	20 1/8" x 13" x h 5 3/4"	4	5	140	320
68		02101	8411777021013		19 7/8" x 12" x h 1 3/8"	20 1/8" x 13" x h 5 3/4"	4	5	140	320
68		03101	8411777031012		19 7/8" x 12" x h 1 3/8"	20 1/8" x 13" x h 5 3/4"	4	5	140	320
68		05101	8411777051010		19 7/8" x 12" x h 1 3/8"	20 1/8" x 13" x h 5 3/4"	4	5	140	320
68		07101	8411777071018		19 7/8" x 12" x h 1 3/8"	20 1/8" x 13" x h 5 3/4"	4	5	140	320
68		08102	8411777081024		15 7/8" x 12" x h 7/8"	16 1/8" x 12 3/8" x h 5 7/8"	6	6	252	540
68		00102	8411777001022		15 7/8" x 12" x h 7/8"	16 1/8" x 12 3/8" x h 5 7/8"	6	6	252	540
68		02102	8411777021020		15 7/8" x 12" x h 7/8"	16 1/8" x 12 3/8" x h 5 7/8"	6	6	252	540
68		03102	8411777031029		15 7/8" x 12" x h 7/8"	16 1/8" x 12 3/8" x h 5 7/8"	6	6	252	540
68		05102	8411777051027		15 7/8" x 12" x h 7/8"	16 1/8" x 12 3/8" x h 5 7/8"	6	6	252	540
68		07102	8411777071025		15 7/8" x 12" x h 7/8"	16 1/8" x 12 3/8" x h 5 7/8"	6	6	252	540
68		08103	8411777081031		12" x 8 1/8" x h 3/4"	12 3/8" x 8 7/8" x h 4 7/8"	6	12	576	1296
68		00103	8411777001039		12" x 8 1/8" x h 3/4"	12 3/8" x 8 7/8" x h 4 7/8"	6	12	576	1296
68		02103	8411777021037		12" x 8 1/8" x h 3/4"	12 3/8" x 8 7/8" x h 4 7/8"	6	12	576	1296
68		03103	8411777031036		12" x 8 1/8" x h 3/4"	12 3/8" x 8 7/8" x h 4 7/8"	6	12	576	1296
68		05103	8411777051034		12" x 8 1/8" x h 3/4"	12 3/8" x 8 7/8" x h 4 7/8"	6	12	576	1296
68		07103	8411777071032		12" x 8 1/8" x h 3/4"	12 3/8" x 8 7/8" x h 4 7/8"	6	12	576	1296
69		00858	8411777008588		23 3/4" x 15 7/8" x h 7/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	4	4	120	252
69		22858	8411777228580		23 3/4" x 15 7/8" x h 7/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	4	4	120	252
69		03858	8411777038585		23 3/4" x 15 7/8" x h 7/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	4	4	120	252
69		05858	8411777058583		23 3/4" x 15 7/8" x h 7/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	4	4	120	252
69		07858	8411777078581		23 3/4" x 15 7/8" x h 7/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	4	4	120	252
69		00859	8411777008595		23 3/4" x 15 7/8" x h 1 3/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	3	4	90	189
69		22859	8411777228597		23 3/4" x 15 7/8" x h 1 3/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	3	4	90	189
69		03859	8411777038592		23 3/4" x 15 7/8" x h 1 3/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	3	4	90	189
69		05859	8411777058590		23 3/4" x 15 7/8" x h 1 3/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	3	4	90	189
69		07859	8411777078598		23 3/4" x 15 7/8" x h 1 3/8"	24 1/4" x 16 3/8" x h 3 7/8"	3	4	90	189
71		00554	8411777005549		ø 2 3/8" x h 8"	9 7/8" x 9 7/8" x h 8 7/8"	16	12	768	1920
71		02554	8411777025547		ø 2 3/8" x h 8"	9 7/8" x 9 7/8" x h 8 7/8"	16	12	768	1920
71		05554	8411777055544		ø 2 3/8" x h 8"	9 7/8" x 9 7/8" x h 8 7/8"	16	12	768	1920
71		00555	8411777005556		ø 2 3/8" x h 10 1/4"	9 7/8" x 9 7/8" x h 10 3/8"	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					
71		02555	8411777025554		ø2 3/8" x h10 1/4"	9 7/8" x 9 7/8" x h10 5/8"	16	12	768	1536
71		05555	8411777055551		ø2 3/8" x h10 1/4"	9 7/8" x 9 7/8" x h10 5/8"	16	12	768	1536
71		00556	8411777005563		ø3" x h9 7/8"	12 3/8" x 12 3/8" x h10 5/8"	16	8	512	1024
71		02556	8411777025561		ø3" x h9 7/8"	12 3/8" x 12 3/8" x h10 5/8"	16	8	512	1024
71		05556	8411777055568		ø3" x h9 7/8"	12 3/8" x 12 3/8" x h10 5/8"	16	8	512	1024
71		00557	8411777005570		ø3" x h12 1/4"	12 3/8" x 12 3/8" x h13"	16	8	384	896
71		02557	8411777025578		ø3" x h12 1/4"	12 3/8" x 12 3/8" x h13"	16	8	384	896
71		05557	8411777055575		ø3" x h12 1/4"	12 3/8" x 12 3/8" x h13"	16	8	384	896
72		01380	8411777013803		2 3/8" x h6 3/8"	9 7/8" x 9 7/8" x h6 7/8"	16	12	1152	2304
72		01381	8411777013810		2 3/8" x h8 1/4"	9 7/8" x 9 7/8" x h8 1/2"	16	12	960	1920
72		00847	8411777008472		3" x h10 5/8"	12 3/8" x 12 3/8" x h10 5/8"	16	8	512	1024
73		01376	8411777013766		2 3/8" x h7"	9 7/8" x 9 7/8" x h8 7/8"	16	12	768	1920
73		01377	8411777013773		2 3/8" x h10 1/4"	9 7/8" x 9 7/8" x h10 5/8"	16	12	768	1536
73		01378	8411777013780		3" x h9 1/2"	12 3/8" x 12 3/8" x h10 5/8"	16	8	512	1024
73		01379	8411777013797		3" x h12 1/4"	12 3/8" x 12 3/8" x h13"	16	8	384	896
74		01472	8411777014725		12 3/4" x 6 7/8" x h6"	20 1/8" x 13 1/4" x h12 3/4"	6	5	90	210
74		01473	8411777014732		12 3/4" x 6 7/8" x h4"	14 7/8" x 13 1/8" x h12 3/4"	6	6	108	252
75		01474	8411777014749		12 3/4" x 10 1/2" x h4"	20 1/8" x 13 1/4" x h12 3/4"	6	5	90	210
75		01732	8411777017320		12 7/8" x 10 1/2" x h4"	25 7/8" x 21 1/4" x h10 7/8"	6	2	48	96
78		01367	8411777013674		6 7/8" x 6 3/8" x h7 3/4"	19 1/8" x 7 1/2" x h12 1/4"	4	5	100	264
78		01362	8411777013629		6 7/8" x 4 1/4" x h7 1/2"	12 3/4" x 7 1/4" x h7 1/4"	3	14	210	468
78		01361	8411777013612		15" x 8 7/8" x h7 5/8"	15 1/8" x 10 5/8" x h8 1/8"	1	5	40	88
78		01363	8411777013636		15" x 8 7/8" x h7 5/8"	15 1/8" x 10 5/8" x h8 1/8"	1	5	40	88
78		02784	8411777027848		11 1/4" x 5 29/32" x h 25/32"	10 5/8" x 6 1/16" x h 6 19/64"	6	21	1134	2520
79		01359	8411777013599		15" x 8 7/8" x h7 5/8"	14 3/8" x 13 1/8" x h 8 3/4"	1	6	30	60
79		01360	8411777013605		15" x 8 7/8" x h7 5/8"	14 3/8" x 13 1/8" x h 8 3/4"	1	6	30	60
80		01368	8411777013681		11 1/4" x 11 7/4" x h12 5/8"	22 7/8" x 12 3/4" x h21 1/8"	3	6	36	90
81		31211	8411777312111		6 5/8" x 6 3/8" x h6 1/8"	8" x 6 3/8" x h1 1/4"	12	28	196	392
81		31213	8411777312135		6 5/8" x 6 3/8" x h6 1/8"	12 3/5" x 8 3/8" x h5"	18	12	1728	3888
81		01364	8411777013643		ø 4 5/8" x h6 5/8"	15 1/8" x 10" x h7 1/2"	6	7	35	84
81		01365	8411777013650		ø 5 7/8" x h8 5/8"	19 1/8" x 12 1/4" x h9 7/8"	6	5	20	45
81		01366	8411777013667		ø 6 1/8" x h9 5/8"	20 7/8" x 14 1/8" x h10 7/8"	6	5	20	40
84		00290	8411777002906		20 7/8" x 12 3/4" x h4"	20 7/8" x 13 1/4" x h17 7/8"	4	5	40	100

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 
84		00282	8411777002821	20 7/8" x 12 3/4" x h 2 1/2"	20 6/8" x 13 1/4" x h 17 7/8"	12	5	120	300
84		00283	8411777002838	20 7/8" x 12 3/4" x h 4"	21 1/8" x 13 1/8" x h 18 1/2"	12	5	120	240
85		01129	8411777011298	11 7/8" x 8 7/8" x h 2 3/8"	12 3/8" x 8 7/8" x h 12 5/8"	24	12	864	2016
85		01130	8411777011304	13 3/8" x 9 1/4" x h 3"	13 3/4" x 10 1/4" x h 14 3/8"	24	10	720	1440
85		01131	8411777011311	17 1/8" x 11 1/4" x h 3 1/8"	17 1/8" x 11 3/8" x h 9 9/8"	12	6	288	720
85		01132	8411777011328	19 1/8" x 13 1/4" x h 3 1/8"	19 9/8" x 13 3/8" x h 10 9/8"	12	5	240	540
85		01133	8411777011335	21 1/4" x 15 1/8" x h 3 1/8"	21 1/8" x 15 1/2" x h 10 3/8"	12	4	192	384
85		01134	8411777011342	17 3/8" x 13 3/4" x h 6 1/4"	18 1/4" x 15 1/8" x h 19 1/4"	12	5	120	240
85		01170	8411777011700	20 7/8" x 15 5/8" x h 5 1/2"	20 7/8" x 16 1/8" x h 17 1/2"	6	4	48	120
85		01171	8411777011717	20 7/8" x 15 5/8" x h 8 3/4"	20 7/8" x 16 1/8" x h 20 1/2"	6	4	48	96
85		03171	8411777031715	20 5 5/8" x 15 1 9/16" x h 8 1 1/8"	20 6" x 16 1 1/2" x h 8 20 1 1/2"	6	4	48	96
85		01178	8411777011786	17" x 13 1/8" x h 1 1/2"	17 1/2" x 13 1/8" x h 5 1/4"	12	6	504	1080
85		01179	8411777011793	14 5/8" x 8 1/2" x h 3 1/8"	14 3/4" x 8 7/8" x h 5 1/8"	12	11	1056	2244
85		01180	8411777011809	16 3/8" x 10 9/8" x h 3 3/8"	16 1/2" x 10 7/8" x h 5 1/8"	12	7	672	1428
85		01182	8411777011823	14 3/4" x 11 7/8" x h 1 1/2"	14 7/8" x 12 1/4" x h 6 1/8"	12	8	672	1440
87		01070	8411777010703	ø 5 1/8" x h 2 3/8"	10 7/8" x 5 7/8" x h 7 1/8"	24	20	2880	5760
87		01071	8411777010710	ø 6 3/4" x h 3 1/8"	14 1/8" x 7 1/2" x h 7 1/2"	24	12	1440	3456
87		01072	8411777010727	ø 9 1/4" x h 4 3/8"	9 7/8" x 9 7/8" x h 10 1/2"	12	15	720	1440
87		01073	8411777010734	ø 11 1/8" x h 5 1/2"	12" x 12" x h 12"	12	8	288	672
87		01074	8411777010741	ø 12 3/4" x h 6 1/4"	13 3/8" x 13 3/8" x h 10 1/4"	6	6	144	288
87		01075	8411777010758	ø 15" x h 7 1/8"	15 3/4" x 15 3/4" x h 11 5/8"	6	6	108	252
87		01076	8411777010765	ø 9 1/4" x h 4 3/4"	9 7/8" x 9 7/8" x h 14 3/4"	6	7	126	252
87		01082	8411777010826	ø 9 1/4" x h 5 5/8"	9 5/8" x 9 7/8" x h 12"	12	15	540	1260
87		01083	8411777010833	ø 11 1/8" x h 4 7/8"	11 3/8" x 11 3/4" x h 14 3/4"	12	8	192	576
87		00483	8411777004832	ø 15" x h 6 3/4"	15 3/4" x 15 3/4" x h 11 5/8"	6	6	108	252
87		00252	8411777002524	ø 12 1/2" x h 4 3/4"	12 3/8" x 12 3/8" x h 12 1/4"	10	8	240	560
87		00253	8411777002531	ø 14" x h 5 1/2"	14 1/8" x 14 1/8" x h 11 3/4"	8	6	144	336
87		01121	8411777011212	11 3/4" x 9" x h 3 3/8"	12" x 9 1/2" x h 9 3/8"	12	14	576	1296
87		01123	8411777011236	15 3/4" x 11 3/4" x h 5 1/8"	15 7/8" x 12" x h 10 1/4"	12	8	394	768
89		91005	8411777910058	13 1/8" x h 1 3/8"	18 1/2" x 16 1/8" x h 4 3/4"	10	4	360	760
89		91004	8411777910041	11 1/4" x h 1 1/4"	15" x 13" x h 5 1/4"	10	6	480	1020
89		91003	8411777910034	9 5/8" x h 1 1/8"	16 7/8" x 14 1/8" x h 5 1/4"	10	6	480	1020
89		09985	8411777099852	5 1/4" x h 7/8"	10 1/2" x 8 5/8" x h 6 1/4"	10	15	900	2100

Service and Display / Servicio y Exposición

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		01760	8411777017603	2"x2"xh1/4"	8 7/8"x4 7/8"xh9 1/4"	16 1=12 un.	32	2048	4608
94		41760	8411777417601	2"x2"xh1/4"	8 7/8"x4 7/8"xh9 1/4"	16 1=12 un.	32	2048	4608
94		91760	8411777917606	2"x2"xh1/4"	8 7/8"x4 7/8"xh9 1/4"	16 1=12 un.	32	2048	4608
94		01761	8411777017610	2"x2"xh2 1/8"	8 5/8"x8 1/4"xh9 1/2"	16 1=12 un.	15	960	2160
94		41761	8411777417618	2"x2"xh2 1/8"	8 5/8"x8 1/4"xh9 1/2"	16 1=12 un.	15	960	2160
94		91761	8411777917613	2"x2"xh2 1/8"	8 5/8"x8 1/4"xh9 1/2"	16 1=12 un.	15	960	2160
94		01762	8411777017627	3 1/8"x3 1/8"xh5/8"	13 3/8"x3 7/8"xh3 7/8"	8 1=25 un.	27	2376	4968
94		41762	8411777417625	3 1/8"x3 1/8"xh5/8"	13 3/8"x3 7/8"xh3 7/8"	8 1=25 un.	27	2376	4968
94		91762	8411777917620	3 1/8"x3 1/8"xh1/4"	13 3/8"x3 7/8"xh3 7/8"	8 1=25 un.	27	2376	4968
94		01763	8411777017634	2 3/4"x2 3/4"xh7/8"	9 1/2"x6 1/4"xh6 7/8"	8 1=25 un.	24	1152	2496
94		41763	8411777417632	2 3/4"x2 3/4"xh7/8"	9 1/2"x6 1/4"xh6 7/8"	8 1=25 un.	24	1152	2496
94		91763	8411777917637	2 3/4"x2 3/4"xh7/8"	9 1/2"x6 1/4"xh6 7/8"	8 1=25 un.	24	1152	2496
94		01764	8411777017641	5"x5"xh5/8"	10 5/8"x9 1/8"xh5 7/8"	12 1=20 un.	14	1176	2520
94		41764	8411777417649	5"x5"xh5/8"	10 5/8"x9 1/8"xh5 7/8"	12 1=20 un.	14	1176	2520
94		91764	8411777917644	5"x5"xh5/8"	10 5/8"x9 1/8"xh5 7/8"	12 1=20 un.	14	1176	2520
94		01765	8411777017658	4 1/4"x4 1/4"xh1 3/8"	13 3/8"x9 1/4"xh9 1/2"	12 1=20 un.	11	528	1188
94		41765	8411777417656	4 1/4"x4 1/4"xh1 3/8"	13 3/8"x9 1/4"xh9 1/2"	12 1=20 un.	11	528	1188
94		91765	8411777917651	4 1/4"x4 1/4"xh1 3/8"	13 3/8"x9 1/4"xh9 1/2"	12 1=20 un.	11	528	1188
94		01766	8411777017665	11 1/8"x11 1/8"xh5/8"	11 5/8"x5 1/4"xh11 3/4"	5 1=12 un.	22	330	770
94		41766	8411777417663	11 1/8"x11 1/8"xh5/8"	11 5/8"x5 1/4"xh11 3/4"	5 1=12 un.	22	330	770
94		91766	8411777917668	11 1/8"x11 1/8"xh3/8"	11 5/8"x5 1/4"xh11 3/4"	5 1=12 un.	22	330	770
95		01767	8411777017672	18 7/8"x 9 1/2"xh5/8"	19 7/8"x10 5/8"xh6 1/16"	10 1=6 un.	6	360	780
95		41767	8411777417670	18 7/8"x 9 1/2"xh5/8"	19 7/8"x10 5/8"xh6 1/16"	10 1=6 un.	6	360	780
95		91767	8411777917675	18 7/8"x 9 1/2"xh5/8"	19 7/8"x10 5/8"xh6 3/4"	10 1=6 un.	6	360	780
95		01768	8411777017689	7 7/8"x2 3/4"xh3/8"	8 5/8"x6 1/4"xh9 1/8"	12 1=20 un.	26	1248	3120
95		41768	8411777417687	7 7/8"x2 3/4"xh3/8"	8 5/8"x6 1/4"xh9 1/8"	12 1=20 un.	26	1248	3120
95		91768	8411777917682	7 7/8"x2 3/4"xh3/8"	8 5/8"x6 1/4"xh9 1/8"	12 1=20 un.	26	1248	3120
95		01769	8411777017696	4 3/4"x1 5/8"xh3/4"	9 7/8"x9 7/8"xh5 7/8"	16 1=50 un.	12	1344	2888
95		41769	8411777417694	4 3/4"x1 5/8"xh3/4"	9 7/8"x9 7/8"xh5 7/8"	16 1=50 un.	12	1344	2888

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 
95		91769	8411777917699	4 3/4" x 1 1/8" x h 3/4"	9 7/8" x 9 7/8" x h 5 7/8"	16 1=50 un.	12	1344	2888
95		01770	8411777017702	3 1/2" x 7/8" x h 1 1/8"	12 3/8" x 4 1/2" x h 10 5/8"	20 1=100 un.	26	2080	4160
95		41770	8411777417700	3 1/2" x 7/8" x h 1 1/8"	12 3/8" x 4 1/2" x h 10 5/8"	20 1=100 un.	26	2080	4160
95		91770	8411777917705	3 1/2" x 7/8" x h 1 1/8"	12 3/8" x 4 1/2" x h 10 5/8"	20 1=100 un.	26	2080	4160
95		01771	8411777017719	3 1/4" x 1 1/8" x h 1 1/8"	4 1/2" x 4 1/2" x h 6 1/4"	8 1=250 un.	70	3360	7840
95		41771	8411777417717	3 1/4" x 1 1/8" x h 1 1/8"	4 1/2" x 4 1/2" x h 6 1/4"	8 1=250 un.	70	3360	7840
95		91771	8411777917712	3 1/4" x 1 1/8" x h 1 1/8"	4 1/2" x 4 1/2" x h 6 1/4"	8 1=250 un.	70	3360	7840
95		01772	8411777017726	7 7/8" x 1 1/8" x h 1 1/8"	8 3/8" x 6 1/4" x h 6 7/8"	8 1=250 un.	26	1248	2704
95		41772	8411777417724	7 7/8" x 1 1/8" x h 1 1/8"	8 3/8" x 6 1/4" x h 6 7/8"	8 1=250 un.	26	1248	2704
95		91772	8411777917729	7 7/8" x 1 1/8" x h 1 1/8"	8 3/8" x 6 1/4" x h 6 7/8"	8 1=250 un.	26	1248	2704
96		01734	8411777017344	4 5/8" x 1 1/8" x h 3/4"	11 1/4" x 8 1/8" x h 8 5/8"	8 1=100 un.	16	640	1280
96		41734	8411777417342	4 5/8" x 1 1/8" x h 3/4"	11 1/4" x 8 1/8" x h 8 5/8"	8 1=100 un.	16	640	1280
96		91734	8411777917347	4 5/8" x 1 1/8" x h 3/4"	11 1/4" x 8 1/8" x h 8 5/8"	8 1=100 un.	16	640	1280
96		01735	8411777017351	ø 2 1/4" x h 1 1/8"	9 7/8" x 8 1/8" x h 6 7/8"	4 1=50 un.	18	432	936
96		41735	8411777417359	ø 2 1/4" x h 1 1/8"	9 7/8" x 8 1/8" x h 6 7/8"	4 1=50 un.	18	432	936
96		91735	8411777917354	ø 2 1/4" x h 1 1/8"	9 7/8" x 8 1/8" x h 6 7/8"	4 1=50 un.	18	432	936
96		01736	8411777017368	ø 2 3/8" x h 2 1/2"	10 5/8" x 8 1/8" x h 10 5/8"	4 1=50 un.	18	288	576
96		41736	8411777417366	ø 2 3/8" x h 2 1/2"	10 5/8" x 8 1/8" x h 10 5/8"	4 1=50 un.	18	288	576
96		91736	8411777917361	ø 2 3/8" x h 2 1/2"	10 5/8" x 8 1/8" x h 10 5/8"	4 1=50 un.	18	288	576
96		01746	8411777017467	ø 3 1/4" x h 2 3/8"	16 3/4" x 14 3/8" x h 16 3/4"	4 1=50 un.	6	2040	4800
96		41746	8411777417465	ø 3 1/4" x h 2 3/8"	16 3/4" x 14 3/8" x h 16 3/4"	4 1=50 un.	6	2040	4800
96		91746	8411777917460	ø 3 1/4" x h 2 3/8"	16 3/4" x 14 3/8" x h 16 3/4"	4 1=50 un.	6	2040	4800
96		01739	8411777017399	3 7/8" x 3/4" x h 1 1/2"	11 3/4" x 8 1/8" x h 9 5/8"	8 1=250 un.	16	512	1152
96		41739	8411777417397	3 7/8" x 3/4" x h 1 1/2"	11 3/4" x 8 1/8" x h 9 5/8"	8 1=250 un.	16	512	1152
96		91739	8411777917392	3 7/8" x 3/4" x h 1 1/2"	11 3/4" x 8 1/8" x h 9 5/8"	8 1=250 un.	16	512	1152
97		01740	8411777017405	3 1/2" x 5/8" x h 1 1/4"	7 7/8" x 7 7/8" x h 9 1/8"	8 1=250 un.	20	640	1600
97		41740	8411777417403	3 1/2" x 5/8" x h 1 1/4"	7 7/8" x 7 7/8" x h 9 1/8"	8 1=250 un.	20	640	1600
97		91740	8411777917408	3 1/2" x 5/8" x h 1 1/4"	7 7/8" x 7 7/8" x h 9 1/8"	8 1=250 un.	20	640	1600
97		01741	8411777017412	7 3/4" x 5/8" x h 1 1/4"	8 1/8" x 8 1/8" x h 9 7/8"	8 1=250 un.	20	640	1280
97		41741	8411777417410	7 3/4" x 5/8" x h 1 1/4"	8 1/8" x 8 1/8" x h 9 7/8"	8 1=250 un.	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				
97		91741	8411777917415		7¾"x5"xh¼"	8" 1=250 un.	20	640	1280
97		01742	8411777017429		13¾"x 8¼"xh¾"	5 1=12 un.	11	165	385
97		41742	8411777417427		13¾"x 8¼"xh¾"	5 1=12 un.	11	165	385
97		91742	8411777917422		13¾"x 8¼"xh¾"	5 1=12 un.	11	165	385
97		01743	8411777017436		4"x6¼"xh¾"	12 1=20 un.	11	396	792
97		41743	8411777417434		4"x6¼"xh¾"	12 1=20 un.	11	396	792
97		91743	8411777917439		4"x6¼"xh¾"	12 1=20 un.	11	396	792
97		01744	8411777017443		3"x3½"xh½"	4 1=50 un.	20	640	1280
97		41744	8411777417441		3"x3½"xh½"	4 1=50 un.	20	640	1280
97		91744	8411777917446		3"x3½"xh½"	4 1=50 un.	20	640	1280
97		01745	8411777017450		3½"x3¼"xh1¼"	4 1=50 un.	20	320	800
97		41745	8411777417458		3½"x3¼"xh1¼"	4 1=50 un.	20	320	800
97		91745	8411777917453		3½"x3¼"xh1¼"	4 1=50 un.	20	320	800
100		41046	8411777410466		13¾"x10½"xh¾"	12	8	1056	2304
100		61046	8411777610460		13¾"x10½"xh¾"	12	8	1056	2304
100		17046	8411777170469		13¾"x10½"xh¾"	12	8	1056	2304
100		18046	8411777180468		13¾"x10½"xh¾"	12	8	1056	2304
100		19046	8411777190467		13¾"x10½"xh¾"	12	8	1056	2304
100		22046	8411777220461		13¾"x10½"xh¾"	12	8	1056	2304
100		41047	8411777410473		16¾"x12"xh7⁄8"	12	6	720	1512
100		61047	8411777610477		16¾"x12"xh7⁄8"	12	6	720	1512
100		17047	8411777170476		16¾"x12"xh7⁄8"	12	6	720	1512
100		18047	8411777180475		16¾"x12"xh7⁄8"	12	6	720	1512
100		19047	8411777190474		16¾"x12"xh7⁄8"	12	6	720	1512
100		22047	8411777220478		16¾"x12"xh7⁄8"	12	6	720	1512
100		41048	8411777410480		18"x14"xh1"	12	5	600	1260
100		61048	8411777610484		18"x14"xh1"	12	5	600	1260
100		17048	8411777170483		18"x14"xh1"	12	5	600	1260
100		18048	8411777180482		18"x14"xh1"	12	5	600	1260
100		19048	8411777190481		18"x14"xh1"	12	5	600	1260

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 	
100		22048	8411777220485		18½"x14"xh1"	18½"x14½"xh4¾"	12	5	600	1260
100		49049	8411777490499		19½"x14½"xh1"	21¼"x15"xh15¾"	12	4	480	1020
100		69049	8411777690493		19½"x14½"xh1"	21¼"x15"xh15¾"	12	4	480	1020
100		39049	8411777390492		19½"x14½"xh1"	21¼"x15"xh15¾"	12	4	480	1020
100		79049	8411777790490		19½"x14½"xh1"	21¼"x15"xh15¾"	12	4	480	1020
100		59049	8411777590496		19½"x14½"xh1"	21¼"x15"xh15¾"	12	4	480	1020
100		29049	8411777290495		19½"x14½"xh1"	21¼"x15"xh15¾"	12	4	480	1020
100		19049	8411777190498		19½"x14½"xh1"	21¼"x15"xh15¾"	12	4	480	1020
101		01052	8411777010529		14 ½" x 13 ½" x h17 ½"	14 ¾" x 13 ½" x h5 ½"	12	6	576	1224
101		31052	8411777310520		14 ½" x 13 ½" x h17 ½"	14 ¾" x 13 ½" x h5 ½"	12	6	576	1224
101		41050	8411777410503		14 ½" x 13 ½" x h17 ½"	14 ¾" x 13 ½" x h5 ½"	12	6	576	1224
101		31050	8411777310506		14 ½" x 13 ½" x h17 ½"	14 ¾" x 13 ½" x h5 ½"	12	6	576	1224
101		61050	8411777610507		14 ½" x 13 ½" x h17 ½"	14 ¾" x 13 ½" x h5 ½"	12	6	576	1224
102		61216	8411777612167		11¾"x17"xh69"	24 ¾" x 5 ½" x h65 ¾"	1	8	0	8
104		01021	8411777010215		7 ¾"x5 ½"xh1 ½"	9 ¾"x6 ¾"xh4 ½"	24	21	4536	10080
104		01022	8411777010222		11 ½"x7 ½"xh1 ½"	11 ¾"x8 ¾"xh5 ½"	24	13	2496	5304
104		01023	8411777010239		13 ¾"x9 ½"xh1 ½"	15 ¾"x10 ¾"xh4 ¾"	24	9	1944	4104
104		01024	8411777010246		16 ½"x11 ¾"xh1 ½"	17 ¼"x13 ¼"xh5 ½"	24	5	960	2040
104		01225	8411777012257		19 ¾"x14 ½"xh1 ½"	21 ¼"x15 ¾"xh3 ¾"	12	4	576	1296
104		41021	8411777410213		7 ¾"x5 ½"xh1 ½"	9 ¾"x6 ¾"xh4 ½"	24	21	4536	10080
104		41022	8411777410223		11 ½"x7 ½"xh1 ½"	11 ¾"x8 ¾"xh5 ½"	24	13	2496	5304
104		41023	8411777410233		13 ¾"x9 ½"xh1 ½"	15 ¾"x10 ¾"xh4 ¾"	24	9	1944	4104
104		41024	8411777410240		16 ½"x11 ¾"xh1 ½"	17 ¼"x13 ¼"xh5 ½"	24	5	960	2040
104		41225	8411777412255		19 ¾"x14 ½"xh1 ½"	21 ¼"x15 ¾"xh3 ¾"	12	4	576	1296
104		41040	8411777410404		7 ¾"x5 ½"xh1 ½"	8 ¾"x6 ¾"xh6 ¾"	24	20	2880	6240
104		41041	8411777410411		11 ½"x7 ½"xh1 ½"	11 ¾"x8 ¾"xh6 ¾"	24	13	1872	4056
104		41042	8411777410428		13 ¾"x9 ½"xh1 ½"	15 ¾"x10 ¾"xh7 ¾"	24	8	960	2112
105		01040	8411777010406		7 ¾"x5 ½"xh1 ½"	8 ¾"x6 ¾"xh6 ¾"	24	20	2880	6240
105		01041	8411777010413		11 ½"x7 ½"xh1 ½"	11 ¾"x8 ¾"xh6 ¾"	24	13	1872	4056
105		01042	8411777010420		13 ¾"x9 ½"xh1 ½"	15 ¾"x10 ¾"xh7 ¾"	24	8	960	2112

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	
105		01016	8411777010161	11 1/8" x 7 7/8" x h 5/8"	11 3/8" x 9 1/8" x h 5 1/2"		12	13	1092	2496
105		14016	8411777140165	11 1/8" x 7 7/8" x h 5/8"	11 3/8" x 9 1/8" x h 5 1/2"		12	13	1092	2496
105		01017	8411777010178	13 3/4" x 9 7/8" x h 3/4"	14 3/8" x 10 1/2" x h 6 1/2"		12	9	648	1512
105		14017	8411777140172	13 3/4" x 9 7/8" x h 3/4"	14 3/8" x 10 1/2" x h 6 1/2"		12	9	648	1512
105		01018	8411777010185	16 1/2" x 11 3/4" x h 1"	17" x 12 1/4" x h 7 7/8"		12	6	360	792
105		14018	8411777140189	16 1/2" x 11 3/4" x h 1"	17" x 12 1/4" x h 7 7/8"		12	6	360	792
106		00291	8411777002913	20 7/8" x 12 3/4" x h 1 1/8"	21 1/2" x 13 3/4" x h 6 3/4"		6	4	144	312
107		00288	8411777002883	12 3/4" x 10 1/2" x h 4 5/8"	13" x 11 1/8" x h 18 7/8"		4	8	64	128
107		00289	8411777002890	20 7/8" x 12 3/4" x h 1"	21 1/8" x 13 3/8" x h 13 3/4"		4	5	60	120
109		09891	8411777098916	ø 11 3/8" x h 2 5/8"	12 1/4" x 12 1/4" x h 9 7/8"		12	8	384	864
109		09892	8411777098923	ø 12 3/8" x h 2 5/8"	13 1/4" x 13 1/4" x h 10 1/8"		12	6	288	648
109		09484	8411777094840	ø 8 1/2" x h 2 5/8"	9 7/8" x 9 1/8" x h 9 7/8"		12	15	720	1800
109		09485	8411777094857	ø 9 3/8" x h 2 5/8"	10 7/8" x 10 7/8" x h 10 1/4"		12	12	576	1152
109		09486	8411777094864	ø 10 3/8" x h 2 5/8"	11 1/8" x 11 1/8" x h 9 1/2"		12	12	576	1296
109		09510	8411777095106	ø 11 3/8" x h 5 1/2"	12" x 12" x h 12"		12	8	288	672
109		09511	8411777095113	ø 12 3/8" x h 6 1/4"	13 3/8" x 13 3/8" x h 10 1/4"		6	6	144	288
109		09512	8411777095120	ø 15" x h 7 7/8"	15 3/4" x 15 3/4" x h 11 1/8"		6	6	108	252
109		09515	8411777095151	ø 9 1/4" x h 4 3/8"	9 7/8" x 9 7/8" x h 10 1/2"		12	15	720	1440
112		00202	8411777002029	ø 3 1/4" x h 2 3/8"	9 7/8" x 6 7/8" x h 9 1/4"		36	18	2592	5832
112		00203	8411777002036	ø 3 1/4" x h 3 1/2"	9 7/8" x 6 7/8" x h 10 7/8"		36	18	2592	5184
112		00204	8411777002043	ø 3 1/2" x h 4 5/8"	10 1/4" x 6 7/8" x h 12 5/8"		36	18	1944	4536
112		00321	8411777003217	ø 2 3/4" x h 3 7/8"	10 7/8" x 6 3/4" x h 5 1/2"		36	20	5040	11520
112		00322	8411777003224	ø 3 1/4" x h 4 1/2"	11 3/8" x 6 3/4" x h 7 7/8"		36	18	3888	7776
112		00323	8411777003231	ø 3 3/8" x h 5"	13 3/8" x 11 1/4" x h 7 1/4"		36	9	1620	3888
112		00497	8411777004979	ø 3 1/8" x h 5 5/8"	12 1/8" x 9 1/2" x h 9 7/8"		36	12	1728	3888
112		91645	8411777916456	ø 2 3/8" - 2 1/8" x h 6 1/8"	14 3/8" x 9 1/2" x h 12 1/4"		48	10	1440	3360
113		91646	8411777916463	ø 4 5/8" x h 8 1/4"	20 1/4" x 13 5/8" x h 16"		48	4	384	960
113		91647	8411777916470	ø 2 5/8" x h 8 3/4"	20 5/8" x 13 3/4" x h 17 1/8"		48	4	384	960
113		91648	8411777916487	ø 3 3/8" x h 8 3/8"	17 7/8" x 12 3/8" x h 18 5/8"		48	8	768	1536
113		91649	8411777916494	ø 3 1/8" x h 7 3/8"	19 3/4" x 14 3/8" x h 17 5/8"		24	4	192	480

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 
113		91644	8411777916449	ø 4 3/4" x h 6 3/4"	20 5/8" x 15 3/4" x h 14 5/8"	24	4	180	576
113		91643	8411777916432	ø 3 1/8" x h 3 13/16"	16" x 16" x h 12"	48	6	864	2016
113		91642	8411777916425	ø 3" x h 6 1/8"	20 1/2" x 13 3/4" x h 13 3/4"	48	5	720	1440
113		02080	8411777020801	9 1/8" x 4 3/8" x h 10 1/4"	15 3/4" x 11 3/4" x h 10 5/8"	6	8	192	384
113		09673	8411777096738	ø 4 1/2" x h 7 7/8"	16 1/8" x 9 5/8" x h 8 17/64"	6	9	270	594
113		09674	8411777096745	ø 5 1/8" x h 7 7/8"	17 23/32" x 10 15/32" x h 8 21/32"	6	7	210	420
113		91006	8411777910065	ø 4 1/2" x h 7 7/8"	16 1/8" x 9 5/8" x h 8 17/64"	6	9	270	594
113		91007	8411777910072	ø 5 1/8" x h 7 7/8"	17 23/32" x 10 15/32" x h 8 21/32"	6	7	210	420
114		40073	8411777400733	ø 11 1/8" x h 5 1/2"	12" x 12" x h 12"	12	8	288	672
114		91700	8411777917002	12 1/2"	10 5/8" x 4 21/64" x h 3 15/16"	12	28	120	240
114		91701	8411777917019	10 1/2"	12 63/64" x 4 17/32" x h 4 9/64"	12	24	120	270
114		91702	8411777917026	6 1/2"	15 23/64" x 4 9/64" x h 4 9/64"	12	22	210	504
114		01704	8411777017047	13 3/8" x 2 7/8"	13 37/64" x 5 45/64" x h 4 9/64"	12	16	3696	7728
114		41704	8411777417045	13 3/8" x 2 7/8"	13 37/64" x 5 45/64" x h 4 9/64"	12	16	3696	7728
114		91704	8411777917040	13 3/8" x 2 7/8"	13 37/64" x 5 45/64" x h 4 9/64"	12	16	3696	7728
114		01703	8411777017030	13 3/8" x 2 7/8"	13 37/64" x 5 45/64" x h 4 9/64"	12	16	3696	7728
114		41703	8411777417038	13 3/8" x 2 7/8"	13 37/64" x 5 45/64" x h 4 9/64"	12	16	3696	7728
114		91703	8411777917033	13 3/8" x 2 7/8"	13 37/64" x 5 45/64" x h 4 9/64"	12	16	3696	7728
114		01705	8411777017054	9 3/8"	10 15/64" x 5 29/32" x h 6 11/16"	12	21	1920	4224
114		41705	8411777417052	9 3/8"	10 15/64" x 5 29/32" x h 6 11/16"	12	21	1920	4224
114		01706	8411777017061	9 3/8"	10 7/16" x 4 23/32" x h 6 11/16"	12	27	2112	4416
114		41706	8411777417069	9 3/8"	10 7/16" x 4 23/32" x h 6 11/16"	12	27	2112	4416
114		91706	8411777917064	9 3/8"	10 7/16" x 4 23/32" x h 6 11/16"	12	27	2112	4416
114		91705	8411777917057	9 3/8"	10 15/64" x 5 29/32" x h 6 11/16"	12	21	1920	4224
115		02037	8411777020375	ø 4 3/8" x h 1"	9 1/4" x 9 1/4" x h 14 7/8"	96	15	2880	8640
115		02038	8411777020382	ø 4 1/2" x h 5 1/2"	13 3/8" x 9 1/2" x h 17 1/4"	48	10	960	2400
115		01068	8411777010680	ø 3 3/4" x h 5 3/8"	13 1/4" x 9 1/4" x h 10 5/8"	24	10	960	1920
115		41128	8411777411289	20 7/8" x 12 3/4" x h 3 7/8"	21 1/4" x 13 7/8" x h 21 7/8"	10	5	50	200
115		01049	8411777010499	8 3/8" x 5 5/8" x h 7 7/8"	11 1/4" x 8 5/8" x h 6 3/8"	24	14	2352	5040
115		01064	8411777010642	6 1/8" x 3 1/4" x h 5 1/8"	9 5/8" x 6 3/8" x h 11 1/16"	6	21	378	1008

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 
115		07498	8411777074989	13¾"x10¼"xh5¾"	17¾"x10½"xh14½"	3	8	24	48
115		07499	8411777074996	13¾"x10¼"xh5¾"	17¾"x10½"xh14½"	3	8	24	48
115		07500	8411777075009	13¾"x10¼"xh5¾"	17¾"x10½"xh14½"	3	8	24	48
115		07501	8411777075016	17¾"x13¼"xh7½"	15½"x14½"xh18½"	2	6	12	30
115		07502	8411777075023	17¾"x13¼"xh7½"	15½"x14½"xh18½"	2	6	12	30
115		07503	8411777075030	17¾"x13¼"xh7½"	15½"x14½"xh18½"	2	6	12	30
116		61217	8411777612174	42 ½"x19 ¾"x38 7/8"	19 ¾"x9 ½"x h36 1/4"	1	1	6	12
117		61218	8411777612181	13"x9 1/8"x h6 7/8"	13"x9¾"x h7½"	1	10	50	110
117		61219	8411777612198	13"x9 1/8"x h22 3/4"	15 1/8"x10 7/8"x h23 3/8"	1	8	8	24
117		71134	8411777711341	17 3/8"x1 3/4"xh6 1/4"	18 1/4"x15 1/8"xh19 1/4"	12	5	120	240
117		71170	8411777711709	20 7/8"x15 5/8"xh5 1/2"	20 7/8"x16 1/8"xh17 1/2"	6	4	48	120
117		71171	8411777711716	20 7/8"x15 5/8"xh8 3/4"	20 7/8"x16 1/8"xh20 1/2"	6	4	48	96

Transport / Transporte

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 
121		41500	8411777415003	16½"x25½"xh14½"	25¾"x15¾"xh17½"	1	3	6	15
122		41819	8411777418196	26¾"x18¾"xh24¾"	27¾"x19¾"xh25½"	1	2	2	6
123		41818	8411777418189	27¾"x20¾"xh9½"	28¾"x21¾"xh10½"	1	2	8	16
123		01810	8411777018105	16½"x9½"xh18½"	16¾"x9¾"xh19½"	1	7	14	28
124		00545	8411777005457	32¾"x18¾"xh7½"	33¼"x18¾"xh21¾"	6	2	24	48
125		01172	8411777011724	20¾"x15½"x h6¼"	21¼"x16¾"xh24¾"	6	4	24	72
125		91172	8411777911727	20¾"x15½"x h6¼"	21¼"x16¾"xh24¾"	6	4	24	72
125		01173	8411777011731	20¾"x15½"x h87/8"	21¼"x16¾"xh26¼"	6	4	24	72
125		91173	8411777911734	20¾"x15½"x h87/8"	21¼"x16¾"xh26¼"	6	4	24	72
125		01183	8411777011830	20¾"x15½"xh14½"	21¼"x16¾"xh26¼"	4	4	16	48
125		91183	8411777911833	20¾"x15½"xh14½"	21¼"x16¾"xh26¼"	4	4	16	48
126		01850	8411777018501	23¾"x15½"x16½"	24"x15¾"xh29¾"	6	4	24	72
127		01870	8411777018709	25¾"x17½"x17½"	25¾"x17¾"xh287/8"	4	2	8	24
127		01890	8411777018907	27¾"x18¼"x18½"	28¾"x18¾"xh30¾"	4	2	8	24

Cleaning / Limpieza

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
130		03405	8411777034051	19¼"x20½"xh37"	19¼"x20½"xh37"	3	2	6	6
130		05405	8411777054059	19¼"x20½"xh37"	19¼"x20½"xh37"	3	2	6	6
130		07405	8411777074057	19¼"x20½"xh37"	19¼"x20½"xh37"	3	2	6	6
130		06405	8411777064058	19¼"x20½"xh37"	19¼"x20½"xh37"	3	2	6	6
130		03404	8411777034044	19¼"x20½"xh31½"	19¼"x20½"xh31½"	3	2	6	12
130		05404	8411777054042	19¼"x20½"xh31½"	19¼"x20½"xh31½"	3	2	6	12
130		07404	8411777074040	19¼"x20½"xh31½"	19¼"x20½"xh31½"	3	2	6	12
130		06404	8411777064041	19¼"x20½"xh31½"	19¼"x20½"xh31½"	3	2	6	12
131		03403	8411777034037	19¼"x20½"xh25¾"	21¼"x18½"xh40½"	3	2	6	12
131		05403	8411777054035	19¼"x20½"xh25¾"	21¼"x18½"xh40½"	3	2	6	12
131		07403	8411777074033	19¼"x20½"xh25¾"	21¼"x18½"xh40½"	3	2	6	12
131		06403	8411777064034	19¼"x20½"xh25¾"	21¼"x18½"xh40½"	3	2	6	12
131		31215	8411777312159	18¾" x 17 ½" x h24 ¾"	32 ¼" x 11 ¾" x h17 ¾"	3	2	12	30
131		51215	8411777512153	18¾" x 17 ½" x h24 ¾"	32 ¼" x 11 ¾" x h17 ¾"	3	2	12	30
131		71215	8411777712157	18¾" x 17 ½" x h24 ¾"	32 ¼" x 11 ¾" x h17 ¾"	3	2	12	30
132		08271	8411777082717	12¼"x13½"xh16½"	26¾"x12¾"xh33¼"	4	4	16	32
132		88271	8411777882713	12¼"x13½"xh16½"	26¾"x12¾"xh33¼"	4	4	16	32
132		88275	8411777882751	17½"x117"xh25"	167"x11¾"xh317"	4	6	24	48
132		23275	8411777232754	17½"x117"xh25"	167"x11¾"xh317"	4	6	24	48
132		25275	8411777252752	17½"x117"xh25"	167"x11¾"xh317"	4	6	24	48
132		27275	8411777272750	17½"x117"xh25"	167"x11¾"xh317"	4	6	24	48
132		27275	8411777162754	17½"x117"xh25"	167"x11¾"xh317"	4	6	24	48
132		03400	8411777034006	16½"x10¼"xh16½"	16¾"x107"xh335"	4	8	32	64
132		05400	8411777054004	16½"x10¼"xh16½"	16¾"x10¼"xh335"	4	8	32	64
132		07400	8411777074002	16½"x10¼"xh16½"	16¾"x107"xh335"	4	8	32	64
133		88249	8411777882492	14½"x10½"xh10½"	15¾"x11¾"xh21½"	6	8	96	192
133		88250	8411777882508	∅ 11¾"xh11½"	12¾"x12¾"xh217"	6	8	48	192
133		88252	8411777882522	∅ 12¼"xh4¾"	12¾"x12¾"xh12¼"	10	8	249	560
133		88253	8411777882539	∅ 14"xh5½"	147"x147"xh11¾"	8	6	144	336
133		88254	8411777882546	∅ 16½"xh67"	167"x167"xh113"	6	6	108	288
133		88255	8411777882553	∅ 17¾"xh67"	177"x177"xh12¾"	6	6	72	144
133		42865	8411777482652	14 ½"x10 ½"xh10 ½"	15 ¾"x11 ¾"xh21 ½"	6	8	96	192
133		61220	8411777612204	8¼"x117"xh247"	25 5/8" x 14 3/8" x h12 5/8"	10	3	90	210

Patrocinador Oficial
Official sponsor
Fournisseur partenaire

PAUL
INSTITUT
BOCUSE



basque
culinary
center

Chef colaborador
Partner



Mantxu Perasategui



Jesus Almagro
MESTERO GASTRONÓMICO

AKELARE
PEDRO SUBIJANA



ENRIQUE OLVERA



ARAVEN S.L.
Pol. Ind. San Miguel
C/ Río Martín nº 8
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)
T. (+34) 976 465 200

ARAVEN EQUIPMENT, LLC
3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332 (USA)
T. (+1) (305) 777-7498
F. (+1) (305) 777-7499

ARAVEN EQUIPMENT, S.A. DE CV
Darwin 74 Int.301,
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo
11590 Ciudad de México (Mexico)
T. (+52) 55 53884304

www.araven.com



V08 / 07-2018



C A T E R I N G S Y S T E M



Artículo
Item

Ref. / Color
Item / Colour

EAN
Barcode

Medidas caja en mm
Box dimensions in mm
L x W x H

Unidades por caja
Units per box



Cajas por capa
Boxes per layer



Un. Euro Palet
80x120x120



White Blanco / Blanc	01769	8411777017696	275 x 215 x h170mm	16 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 50 Units Unités	21	1680
Black Negro / Noir	41769	8411777417694				
Transparent Transparente	91769	8411777917699				



White Blanco / Blanc	01760	8411777017603	285 x 225 x h135mm	16 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 12 Units Unités	10	1280
Black Negro / Noir	41760	8411777417601				
Transparent Transparente	91760	8411777917606				



White Blanco / Blanc	01761	8411777017610	225 x 195 x h135mm	16 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 12 Units Unités	20	2560
Black Negro / Noir	41761	8411777417618				
Transparent Transparente	91761	8411777917613				



White Blanco / Blanc	01770	8411777017702	275 x 195 x h180mm	20 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 100 Units Unités	18	2160
Black Negro / Noir	41770	8411777417700				
Transparent Transparente	91770	8411777917705				



White Blanco / Blanc	01771	8411777017719	175 x 100 x h115mm	8 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 250 Units Unités	56	4032
Black Negro / Noir	41771	8411777417717				
Transparent Transparente	91771	8411777917712				



White Blanco / Blanc	01772	8411777017726	155 x 220 x h230mm	8 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 250 Units Unités	25	800
Black Negro / Noir	41772	8411777417724				
Transparent Transparente	91772	8411777917729				



White Blanco / Blanc	01766	8411777017665	300 x 300 x h150mm	5 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 12 Units Unités	8	400
Black Negro / Noir	41766	8411777417663				
Transparent Transparente	91766	8411777917668				



White Blanco / Blanc	01767	8411777017672	520 x 340 x h270mm	10 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 6 Units Unités	16	800
Black Negro / Noir	41767	8411777417670				
Transparent Transparente	91767	8411777917675				



White Blanco / Blanc	01768	8411777017689	215 x 155 x h220mm	12 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 20 Units Unités	15	900
Black Negro / Noir	41768	8411777417687				
Transparent Transparente	91768	8411777917682				



White Blanco / Blanc	01764	8411777017641	355 x 140 x h155mm	12 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 20 Units Unités	15	1260
Black Negro / Noir	41764	8411777417649				
Transparent Transparente	91764	8411777917644				



White Blanco / Blanc	01765	8411777017658	340 x 225 x h245mm	12 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 20 Units Unités	9	324
Black Negro / Noir	41765	8411777417656				
Transparent Transparente	91765	8411777917651				



White Blanco / Blanc	01762	8411777017627	305 x 95 x h110mm	8 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 25 Units Unités	24	960
Black Negro / Noir	41762	8411777417625				
Transparent Transparente	91762	8411777917620				



White Blanco / Blanc	01763	8411777017634	245 x 160 x h175mm	8 Retráctil Warp film Rétractile 1 Retráctil Warp film Rétractile = 25 Units Unités	40	1600
Black Negro / Noir	41763	8411777417632				
Transparent Transparente	91763	8411777917637				



PS



CUCHARA DEGUSTACIÓN
TASTING SPOON
CUIILLÈRE DÉGUSTATION



REF.: 1769 - 121 x 42 x H 20 mm



VASO DEGUSTACIÓN

TASTING GLASSES
VERRES DÉGUSTATION



REF.: 1760 - 51 x 51 x 33 mm
5 CL.

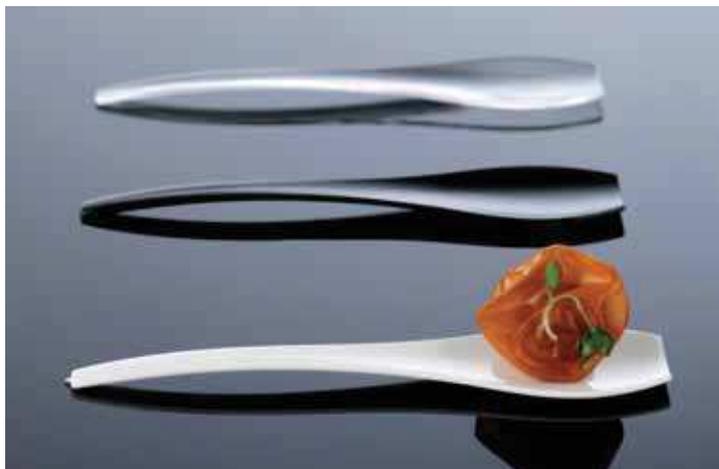


REF.: 1761 - 51 x 51 x 55 mm
9 CL.



CUCHARILLA, PINCHO Y BROCHETA

MINISPOON / SKEWERS
PETITE CUILLÈRE / BROCHETTE



REF.: 1770 - 90 x 22 x H 4 mm



REF.: 1771 - 82 x 3 x H 3 mm



REF.: 1772 - 200 x 3 x H 3 mm





BANDEJA CUADRADA Y RECTANGULAR

TRAYS
PLATEAUX



REF.: 1766 - 280 x 280 x H 15 mm

REF.: 1767 - 480 x 240 x H 17 mm





REF.: 1765 - 107 x 107 x H 35 mm
25 CL



REF.: 1764 - 127 x 127 x H 15 mm

PLATOS HONDO Y LLANO

DEEP / FLAT PLATE
ASSIETTE CREUSE / PLATE

BANDEJA INDIVIDUAL

SINGLE TRAY
PLATEAU INDIVIDUEL



REF.: 1768 - 200 x 70 x H 8 mm





PLATOS LLANO Y HONDO

ASSIETTE PETITE PLATE/CREUSE



REF.: 1762 - 80 x 80 x H 15 mm



REF.: 1763 - 70 x 70 x H 23 mm
7 CL





REF.: 735 - Ø 56 X H 43 mm
5 CL.



REF.: 736 - Ø 60 X H 64 mm
9 CL.



REF.: 746 - Ø 82 X H 60 mm
25 CL.



VASO DEGUSTACIÓN

TASTING GLASSES
VERRES DÉGUSTATION





REF: 744 - 97 x 79 x H 15 mm

REF: 745 - 90 x 84 x H 32 mm
8 CL.



PLATO LLANO Y HONDO
DINNER / DEEP PLATE
ASSIETTE PLATE / CREUSE



PATENT PENDING



REF: 743 - 104 X 160 X H 18 mm

PLATO INDIVIDIDUAL
PLATE / ASSIETTE

CUCHARA DEGUSTACIÓN
TASTING SPOON
CUILLÈRE DÉGUSTATION



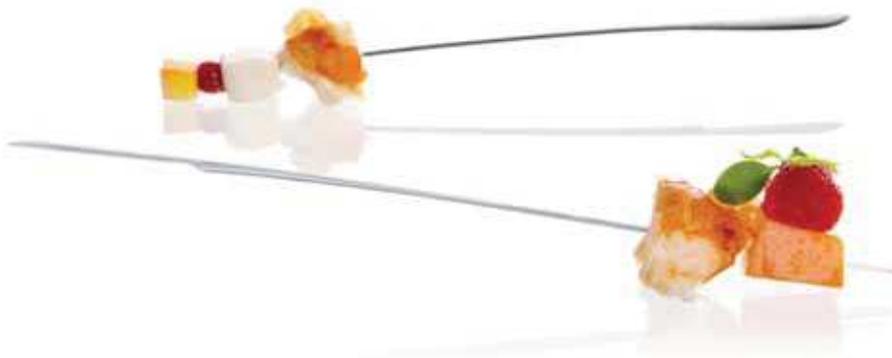
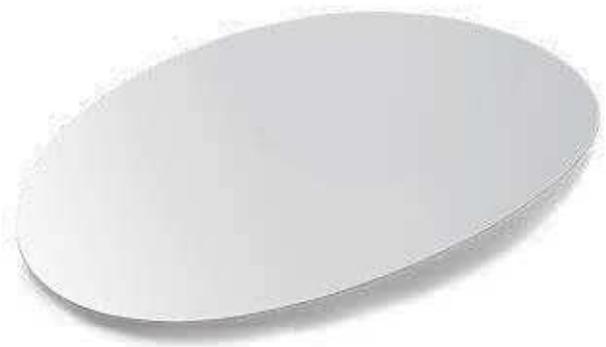
REF: 734 - 119 X 40 X H 20 mm





BANDEJA
TRAY / PLATEAU

REF: 742 - 340 x 209 x H 19 mm



CUCHARILLA / PINCHO / BROCHETA
MINISPOON / SKEWERS
PETITE CUILLÈRE / BROCHETTE



REF: 739 - 98 x 20 x H 11 mm



REF: 740 - 88 x 15 x H 6 mm



REF: 741 - 196 x 15 x H 6 mm

Artículo
Item

Ref. / Color
Item / Colour

EAN
Barcode

Medidas caja en mm
Box dimensions in mm
L x W x H

Unidades por caja
Units per box



Cajas por capa
Boxes per layer



Un. Euro Palet
80x120x120



White Blanco / Blanc	01735	8411777017351	250 x 200 x h175mm	4 Bags Bolsas Sacs 1 = 50 Units Unités	18	432
Black Negro / Noir	41735	8411777417359				
Transparent Transparente	91735	8411777917354				



White Blanco / Blanc	01736	8411777017368	260 x 200 x h270mm	4 Bags Bolsas Sacs 1 = 50 Units Unités	18	288
Black Negro / Noir	41736	8411777417366				
Transparent Transparente	91736	8411777917361				



White Blanco / Blanc	01746	8411777017467	425 x 365 x h425mm	4 Bags Bolsas Sacs 1 = 50 Units Unités	6	48
Black Negro / Noir	41746	8411777417465				
Transparent Transparente	91746	8411777917460				



White Blanco / Blanc	01744	8411777017443	200 x 200 x h130mm	4 Bags Bolsas Sacs 1 = 50 Units Unités	20	640
Black Negro / Noir	41744	8411777417441				
Transparent Transparente	91744	8411777917446				



White Blanco / Blanc	01745	8411777017450	200 x 200 x h230mm	4 Bags Bolsas Sacs 1 = 50 Units Unités	20	320
Black Negro / Noir	41745	8411777417458				
Transparent Transparente	91745	8411777917453				



White Blanco / Blanc	01743	8411777017436	350 x 230 x h335mm	12 Bags Bolsas Sacs 1 = 20 Units Unités	11	396
Black Negro / Noir	41743	8411777417434				
Transparent Transparente	91743	8411777917439				



White Blanco / Blanc	01734	8411777017344	300 x 200 x h220mm	8 Bags Bolsas Sacs 1 = 100 Units Unités	16	640
Black Negro / Noir	41734	8411777417342				
Transparent Transparente	91734	8411777917347				



White Blanco / Blanc	01742	8411777017429	350 x 230 x h305mm	5 Bags Bolsas Sacs 1 = 12 Units Unités	11	165
Black Negro / Noir	41742	8411777417427				
Transparent Transparente	91742	8411777917422				



White Blanco / Blanc	01739	8411777017399	300 x 200 x h250mm	8 Bags Bolsas Sacs 1 = 250 Units Unités	16	512
Black Negro / Noir	41739	8411777417397				
Transparent Transparente	91739	8411777917392				



White Blanco / Blanc	01740	8411777017405	200 x 200 x h230mm	8 Bags Bolsas Sacs 1 = 250 Units Unités	20	640
Black Negro / Noir	41740	8411777417403				
Transparent Transparente	91740	8411777917408				



White Blanco / Blanc	01741	8411777017412	200 x 200 x h260mm	8 Bags Bolsas Sacs 1 = 250 Units Unités	20	640
Black Negro / Noir	41741	8411777417410				
Transparent Transparente	91741	8411777917415				





ARAVEN, S.L.
Pol. Malpica, calle E, 7 - 50057 Zaragoza (España)
Tel.: +34 976 465 200 - Fax: +34 976 574 299
www.araven.com