Manipulación

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, que no sea absorbente, 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 alimento están fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

Durante la manipulación de carnes y pescados hay que tener especial cuidado en mantenerlos fuera del rango de temperaturas de peligro de proliferación bacteriana (8 ºC a 65 ºC).

Se debe proceder cuanto antes a su cocinado o conservación en frío, evitando trabajar en ambientes con exceso de calor.

Separar siempre los alimentos crudos, de los cocinados y de los que se consumirán en crudo y ya están limpios.

Las zonas de trabajo con alimentos crudos deben estar siempre separadas de las zonas de trabajo con alimentos cocinados y pre-cocinados.

Utilizar utensilios de cocina diferentes (tenedores, cuchillos, platos, tablas de cortar, etc.) para manipular los alimentos crudos. La utilización de tablas de corte diferentes para cada alimento evita la contaminación cruzada.

La esquina de color de la tabla de ARAVEN identifica el tipo de alimento a manipular. La Tabla de Corte ARAVEN tiene unas esquinas de color permanentes, que permiten diferenciar las superficies de trabajo según grupos de alimentos y evitan la contaminación cruzada.

araven

Tablas de corte antideslizantes

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

Lácteos

Carnes rojas

Pescados

Aves

Vegetales

Elaborados

Alérgenos

La Tabla de Corte ARAVEN es un aliado fundamental en la implantación de sistemas APPCC/HACCP 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.

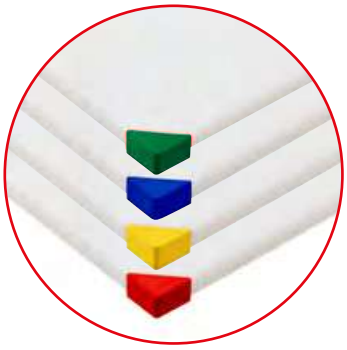
En la práctica las tablas, bien por desgaste u otras causas, no asientan correctamente sobre las superficies de las mesas de trabajo por lo cual los manipuladores colocan en la base trapos u otros elementos que por el exudado de los alimentos terminan siendo un foco de contaminación.

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.

Patentado

Tablas de corte antideslizantes



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

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 al cuerpo de PE.

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.

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

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.

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

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

Ref. **00___** Ref. **02___** Ref. **03___** Ref. **05___** Ref. **07___** Ref. **22___** Ref. **60___**

19mm

Ref. __**103**
304x204xh19 mm

24mm

Ref. __**102**
404x304xh24 mm

34mm

Ref. __**101**
504x304xh34 mm

Ref. **08103**
304x204xh19 mm

Ref. **08102**
404x304xh24 mm

Ref. **08101**
504x304xh34 mm

Ref. **00___** Ref. **22___** Ref. **03___** Ref. **05___** Ref. **07___** Ref. **32___** Ref. **60___**

24mm

Ref. __**858**
604x404xh24 mm

34mm

Ref. __**859**
604x404xh34 mm

Dosificador de salsas

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

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.

Boquillas intercambiables

Antigoteo

Precisión

Aceitero

Tapón Hermético

Grano grueso

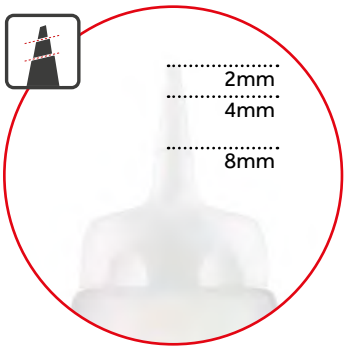
Grano fino

Dosificador de salsas

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

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

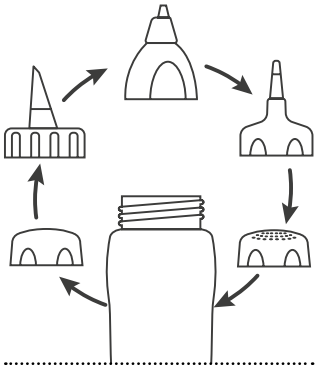
Fácil llenado y limpieza. Amplia boca de entrada de bote que facilita el llenado y la limpieza.



Dosificador 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. Permite conservar en el mismo envase, la válvula tapa el envase.

Dosificador de aceites: El liquido sobrante que escurre por la boquilla vuelve al interior del bote por el orificio de la base. Este orificio también regula el flujo de caída al dispensar.

Dosificador de precisión: La boquilla finaliza en punta lo que permite decorar con precisión y de una forma limpia. Marcas de corte para ajustar el diámetro de la boquilla. Tapón de cierre



Boquillas intercambiables

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

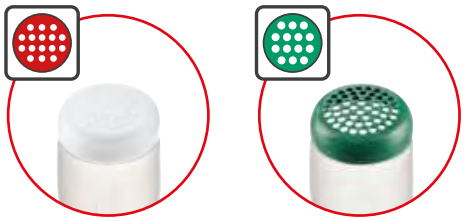
	35 cl Ø 60xh203 mm	50 cl Ø 60 xh261mm	75 cl Ø 75xh251 mm	100 cl Ø 75xh311 mm
Antigoteo	Ref. **02554**	Ref. **02555**	Ref. **02556**	Ref. **02557**
	Ref. **05554**	Ref. **05555**	Ref. **05556**	Ref. **05557**
	Ref. **00554**	Ref. **00555**	Ref. **00556**	Ref. **00557**
Dosificador de aceite	Ref. **02554**	Ref. **02555**	Ref. **02556**	Ref. **02557**
Dosificador de precisión	Ref. **01376**	Ref. **01377**	Ref. **01378**	Ref. **01379**
antialergeno	Ref. **01376**		Bote para líquidos	Ref. **00847**

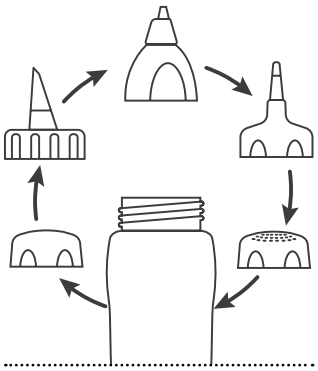
Dispensador de grano

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
LDPE
BPA FREE
3,5L 2L 0,5L

El dispensador de grano Araven está disponible para grano fino, tales como sal, pimienta, azúcar glas o harina mientras que el recipiente para grano grueso es perfecto para especias.

El dispensador de **grano fino** presenta orificios de salida de **2 mm**. de diámetro. El bote **especiero** de **4 mm**. de diámetro.
Escala de medición: Escala de medición en las dos posiciones. **Trazabilidad:** Zona para rotular datos de trazabilidad.
Ergonomía: Zona de agarre ergonómica. Aliñar con la cantidad justa.
Fácil llenado y limpieza. Amplia boca de entrada de bote que facilita el llenado y la limpieza.





Boquillas intercambiables

	35 gr Ø 60xh162 mm	50 gr Ø 60 xh212mm
Ø 2mm	Ref. **01380**	Ref. **01381**
Ø 4mm	Ref. **71280**	Ref. **71281**

Organizadores de dosificadores

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

El organizador de dosificadores de salsas o biberones ayuda a conservar correctamente las salsas mientras se manipulan. Mantienen el orden en las zonas de manipulación.

Introduciendo agua con hielos o agua caliente mantienen la temperatura de las salsas de los dosificador. Facilitan el trasporte a las zonas de conservación. Medidas GastroNorm.

3x ø75 mm
8x ø60 mm

8x ø60 mm

3x ø75 mm

100mm

150mm

GN 1/3
325x176mm

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

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

GN 1/2
325x265mm

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

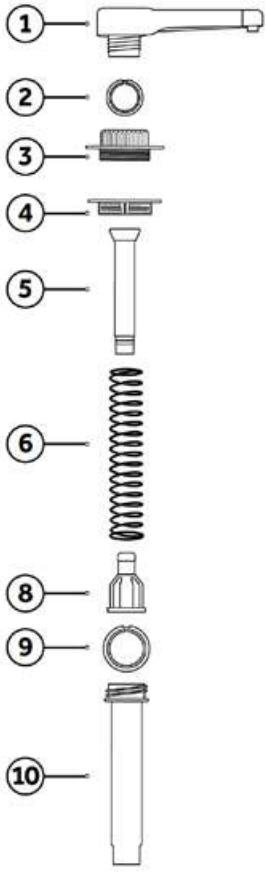
araven
GASTRONORM
MICRO
FRIGO
colorclip
Prod.
Item:
Fecha
Date:
Caducidad
Use by:
Trazabilidad
Traceability:
NSF
araven
GASTRONORM
colorclip
Prod.
Item:
Fecha
Date:
Caducidad
Use by:
Trazabilidad
Traceability:
NSF

Dispensador para salsas

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

Dispensador para salsas, aderezos ligeros, jarabes...

Reduce el nivel de mermas, dispensando únicamente la cantidad deseada por bombeo.
Facilidad de carga, permite trasvasar condimentos o aderezos en la cantidad deseada para bombear.
Optimización de espacio: ocupa poco espacio y puede colocarse en la cocina o directamente a disposición del consumidor.
Facilidad de uso: lo puede utilizar el consumidor en la zona de autoservicio.
Mejora la presentación de las salsas en las zonas de Servicio y exposición. Facilitan el trasporte a las zonas de conservación.



Bomba desmontable para limpieza

Dispensador para salsas

Facilidad de uso: dispensador en dirección vertical, mayor facilidad para los usuarios y evita derrames accidentales.

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

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.

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.

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.

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

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

		GN 1/9 176x108xh190mm	GN 1/6 176x162xh190 mm	GN 1/4 265x162xh190 mm
x1 · 10ml	Ref. **03784**	Ref. **03785**	Ref. **03786**	Ref. **03787**
x1 · 30ml	Ref. **02784**	Ref. **01362**	Ref. **01367**	Ref. **01358**

Ref. **01363**
380x225xh195mm
+ 3 Ref. **01362**

Ref. **01361**
380x225xh195mm
+ 2 Ref. **01367**

Ref. **01360**
354x325xh195mm
+ 3 Ref. **01362**

Ref. **01359**
354x325xh195mm
+ 2 Ref. **01367**

araven

Grifo para líquidos

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

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

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

Asidores laterales que facilitan su manejo y transporte.

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

Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Jarra medidora

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

1L
ø116xh164 mm

Ref. **01364**

2L
ø147xh215 mm

Ref. **01365**

3L
ø157xh243 mm

Ref. **01366**

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

Ref. **01364**

Ref. **01365**

Ref. **01366**

araven

Cubetas sin tapa

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

Las cubetas sin tapa para los procesos de Manipulación están fabricadas 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 liquido del propio alimento.

En los procesos de descongelación los alimentos deben colocarse en 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.

Cubetas sin tapa

Óptima geometría: Diseño y altura que permite una correcta evacuación del exudado. Cumplen con la normativa higiéni-co-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.

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

Cubetas sin tapa GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F
HDPE

65mm

100mm

GN 1/1
530x325mm

Ref. **00282** / 9L

Ref. **00283** / 13L

Ref. **00256** / 470x265xh20

Harinero
con tapa

Ref. **00290**

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

2L

Ref. **14129**
300x205xh60 mm

Ref. **01129**
300x205xh60 mm

3L

Ref. **14130**
345x235xh75 mm

Ref. **01130**
345x235xh75 mm

5L

Ref. **14131**
435x285xh80mm

Ref. **01131**
435x285xh80mm

8L

Ref. **75132**
485x335xh80 mm

Ref. **01132**
485x335xh80 mm

10L

Ref. **75133**
540x385xh80 mm

Ref. **01133**
540x385xh80 mm

Ref. **01179**
370x215xh10 mm

Ref. **01180**
416x262xh10 mm

20L

Ref. **01134**
440x350xh160 mm

25L

Ref. **01170**
530x396xh139 mm

35L

Ref. **01171**
530x396xh205,5 mm

Ref. **01182**
375x300xh12 mm

Ref. **01178**
432x332xh12 mm

Ref. **03171**
530x396xh205,5 mm

araven

Bowls y escurridores

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

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 0,5L hasta 11L.

Los escurridores son de gran utilidad para separar los alimentos del líquido. El material del que están fabricados permite una alta resistencia a altas temperaturas y una larga vida útil del producto. Su espesor dota a la pieza de una gran robustez.

Bowls y escurridores

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

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza. Permite el lavado en lavavajillas.

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

Encajable.

0,5L | 1L | 2,5L | 4,5L | 7L | 11L

Ref. **01070**
ø 130xh60 mm

Ref. **01071**
ø 170xh80 mm

Ref. **01072**
ø 235xh110 mm

Ref. **01073**
ø 280xh140 mm

Ref. **01074**
ø 325xh160 mm

Ref. **01075**
ø 380xh180 mm

Ref. **01082**
ø 235xh105 mm

Ref. **01083**
ø 280xh123 mm

Ref. **00483**
ø 380xh172 mm

Ref. **01076**
ø 235xh120 mm

Ref. **00252** / 5L
ø 310xh120 mm

Ref. **00253** / 8L
ø 355xh140 mm

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

Ref. **01121**
298x228xh112 mm

Ref. **01123**
400x298xh130 mm

Ref. **00679** / 12L
ø 290xh290 mm

Tapas de silicona redondas

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

La flexibilidad de la silicona permite que las tapas se adapten a diferentes materiales y superficies.

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 tapa queda estirada y tensionada lo que permite el apilamiento.

Tapando diferentes 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.

Ref. **09985**
ø 133xh22 mm

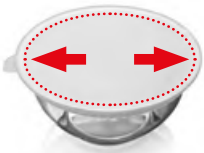
Ref. **91003**
ø 235xh30 mm

Ref. **91004**
ø 285xh33 mm

Ref. **91005**
ø 332xh35 mm

ø133mm - ø153mm

ø239mm - ø259mm



ø286mm - ø306mm

ø332,5mm - ø352,5mm

Bowls PP

Ref. **01070**

Ref. **01072**

Ref. **01073**

Ref. **01074**

Bowls PC
Pág. 123

Ref. **09515**

Ref. **09511**

Ref. **09512**

Servicio y exposición

ARAVEN cuenta con una amplia gama de productos para el servicio y exposición de alimentos en la que se ha cuidado el diseño y la funcionalidad para satisfacer las expectativas tanto del personal de servicio como del 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 reutilizable 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, muy ligeros, reutilizables, duraderos y recomendables para un entorno de terraza y jardín, y restauración de colectividades.

Proteger de la exposición ambiental todos los alimentos procesados hasta el momento de su consumo. La aplicación de un tratamiento térmico a un alimento no garantiza que no haya una contaminación posterior.

Mantener los alimentos elaborados a temperatura igual o superior a 65 °C. Comprobar la temperatura con regularidad.

• El tiempo de mantenimiento en caliente no debe superar las 3 horas.
• Si la temperatura del sistema de conservación en caliente es inferior a 65 °C, se debe proceder al recalentamiento de la elaboración a una temperatura superior a 75 °C y a la revisión del equipo.
• Se recomienda la utilización de tapas o elementos que eviten derrames de las preparaciones en los equipos/contenedores de conservación isotérmica que puedan generar una contaminación posterior.
• Se debe minimizar el tiempo de permanencia a temperatura ambiente de productos elaborados que vayan a consumirse en frío (máximo 30 minutos).

Mantener la cadena de frío de los alimentos elaborados hasta su cocción, recalentamiento o servicio.

araven

Bandejas de 5 compartimentos

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE
+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
7 PC
PC SAFE

Las bandejas autoservicio de ARAVEN contienen los alimentos sin necesidad de usar platos.

Están dotadas de cinco compartimentos: dos grandes para platos principales, dos pequeños para postres, fruta, pan, vaso… y un hueco central rectangular para posicionar los cubiertos.

Los huecos para el alimento van provistos de unos alojamientos laterales para que los cubiertos no se resbalen al interior del hueco.

Sus asidores laterales facilitan el agarre de la bandeja y su transporte incluso para los usuarios de menor edad. Además, se puede tapar la bandeja que contiene los alimentos con solo girar otra bandeja vacía y posicionándola de tapa. Protege los alimentos hasta el momento de ser ingeridos.

A · x2 · 617cl

B · x2 · 197cl

C · x1

Bandejas de 5 compartimentos

Bandejas con **diseño ergonómico. Alojamiento de cubiertos** en uso. Permite **tapar bandeja con bandeja. Apilables.**

200x150xh12 mm

Tapa de Apoyo

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

Ref. **31052**

Ref. **01052**

Ref. **91052**

Ref. **81052** + Ref. **31052** Ref. **91052**

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

Ref. **41050**

Ref. **61050**

Tapa de Apoyo

Ref. **31050**

Ref. **21050**

Ref. **91050**

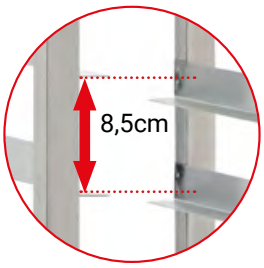
Ref. **81050** + Ref. **31050** Ref. **91050**

Carro de bandejas 5 compartimentos

INOX

x28uds.
Ref. **81052 / 81050**

x28uds.
Ref. **__052 / __050**



MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm

araven
Nestlé

Bandejas de servicio y exposición

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

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.

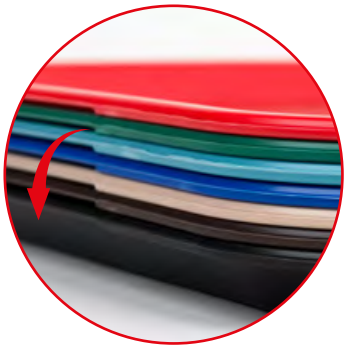
La misma pieza tiene la superficie texturizada para evitar el deslizamiento del contenido. Son encajables y van provistas de unos puntos de apoyo que permiten la recirculación del aire entre bandejas mientras están apiladas, lo que favorece un correcto secado.

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 consigue 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.

Todas las bandejas están diseñadas sin aristas y con cantos redondeados que facilitan su limpieza permitiendo su lavado en el lavavajillas.

Bandejas de servicio y exposición

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



Bandejas encajables provistas de puntos de apoyo que permiten la **circulación del aire entre bandejas** mientras están apiladas, lo que favorece un correcto secado.
Superficie texturizada para **evitar el deslizamiento** del contenido. **Espacio para personalización** con serigrafía

Ref. **18___** Ref. **19___** Ref. **17___** Ref. **41___** Ref. **61___** Ref. **22___**

Ref. __**046**
350x270xh20 mm

Ref. __**047**
416x305xh22 mm

Ref. __**048**
458x355xh25 mm

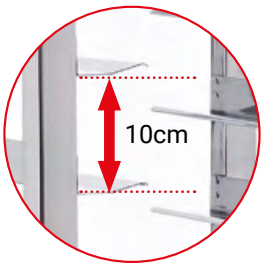
Ref. **79___** Ref. **59___** Ref. **39___** Ref. **49___** Ref. **69___** Ref. **29___** Ref. **19___**

Ref. __**049**
530x370xh25 mm

Carro de bandejas

INOX

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



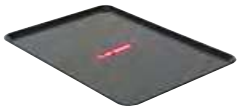
MAX 112kg

Ref. **61216**
550x430xh1744 mm

Bandejas de exposición

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

Bandejas planas

200x150xh12 mm	280x190xh12 mm	350x240xh12 mm	420x300xh12 mm	500x360xh12 mm
Ref. **14129**	Ref. **14130**	Ref. **14131**	Ref. **75132**	Ref. **75133**
				
Ref. **14129**	Ref. **14130**	Ref. **14131**	Ref. **75132**	Ref. **75133**

Bandejas expositoras

280x200xh15 mm	350x250xh20 mm	420x300x25 mm
Ref. **01016**	Ref. **01017**	Ref. **01018**
Ref. **14016**	Ref. **14017**	Ref. **14018**

Bandejas hondas

200x150xh40 mm	280x190xh40 mm	350x240xh40 mm
Ref. **01040**	Ref. **01041**	Ref. **01042**
Ref. **41040**	Ref. **41041**	

Bowl de exposición

Ref. **40073** /4,5L
ø 280xh140 mm

Expobandeja GastroNorm

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

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

Cierre por clip: Su cierre por clip permite una conservación máxima de los alimentos. Optimización del espacio, **apilamiento de bandejas con tapa**. Apoyos de secado rápido. Permite la **libre circulación del aire entre las bandejas** para favorecer el secado. La Expobandeja incorpora **tapa transparente** para una rápida visualización del contenido.

GN 1/1
530x325xh36 mm | Ref. **00291** / 2+2L

Expovitrinas GastroNorm

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

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).

GN 2/1
325x265xh118 mm | Ref. **00288** / 1+6L

GN 1/1
530x325xh82 mm | Ref. **00289** / 2+9L

Cubreplatos y Bowls

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 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. Provistade un agujero central para evitar la condensación y facilitar su apertura.
Su transparencia permite una rápida identificación de los alimentos. Cinco modelos para adaptarse a los diferentes contornos de platos que van desde Ø 215 hasta Ø 315.

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.

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

Ref. **09484**
ø 215xh67 mm

Ref. **09485**
ø 240xh67 mm

Ref. **09486**
ø 265xh67 mm

Ref. **09891**
ø 290xh67 mm

Ref. **09892**
ø 315xh67 mm

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
7 PC
PC SAFE

Ref. **09484**
ø 215xh67 mm

Ref. **09485**
ø 240xh67 mm

Ref. **09486**
ø 265xh67 mm

Ref. **09891**
ø 290xh67 mm

Ref. **09892**
ø 315xh67 mm

2,5L

Ref. **09515**
ø 235xh110 mm

4,5L

Ref. **09510**
ø 280xh140 mm

7L

Ref. **09511**
ø 325xh160 mm

11L

Ref. **09512**
ø 380xh180 mm

Vajilla catering

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

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.

Vajilla de catering

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

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

wave
CATERING SYSTEM

Ref. _ _**771**
82x3xh3 mm

Ref. _ _**772**
200x3xh3 mm

Ref. _ _**770**
90x22xh4 mm

Ref. _ _**769**
121x42xh20 mm

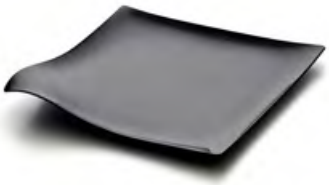
Ref. _ _**760** / 5cl
51x51xh33 mm

Ref. _ _**761** / 9cl
51x51xh55 mm

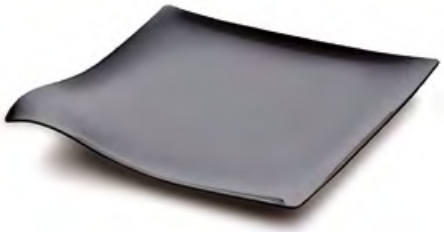
Ref. _ _**763** / 7cl
70x70xh23 mm

Ref. _ _**765**/ 25cl
107x107xh35 mm

Ref. _ _**762**
80x80xh15 mm



Ref. _ _**764**
127x127xh15 mm



Ref. _ _**766**
280x280xh15 mm

Ref. _ _**768**
200x70xh8 mm

Ref. _ _**767**
480x240xh17 mm

Vajilla de catering

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

Ref.
Ref. **01** ___
Ref. **41** ___
Ref. **91** ___

nature
catering system

Ref. __**740**
88x15xh6 mm

Ref. __**739**
98x20xh11 mm

Ref. __**741**
196x15xh6 mm

Ref. __**734**
119x40xh20 mm

Ref. __**735** / 5cl
56xh43 mm

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

Ref. __**746** / 25cl
82xh60 mm

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

Ref. __**744**
97x79xh15 mm

Ref. __**743**
104x160xh18 mm

Ref. **91742**
340x209xh19 mm

Vasos, copas y jarras

Perfectos para uso colectivo en festivales, piscinas y establecimientos de alojamientos turísticos donde se recomienda el uso de vajillas de materiales irrompibles

La gama de vasos de ARAVEN disponen de un amplio rango de capacidades. Irrompibles, transparentes y manejables.

Son reutilizables, minimiza el impacto ambiental al generar menor cantidad de residuos en comparativa con el vaso desechable. Su diseño está en línea con las tendencias en vajilla utilizada en restauración con un efecto visual similar al cristal.

Personaliza con tu marca

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

42mm

LOGO

LOGO:
Tamaño Max. 42xh42mm
Max. 2 colores
Min. 200 unidades

Vasos

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

25cl. ø71xh98 mm	40cl. ø82xh114 mm	56cl. ø92xh127 mm	25cl. ø 82xh62 mm	40cl. ø 85xh90 mm	56cl. ø 89xh119 mm	33cl. ø81xh142 mm	30cl. ø59xh154,5 mm
Ref. **00321**	Ref. **00322**	Ref. **00323**	Ref. **00202**	Ref. **00203**	Ref. **00204**	Ref. **00497**	Ref. **91645**

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

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

x9

Lote de 9 vasos | Ref. **04322**

x6

Lote de 6 vasos | Ref. **04203**

x8

Lote de 8 vasos | Ref. **04645**

Vasos, copas y jarras

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

6cl. ø47x76 mm	42cl. ø87xh97 mm	54cl. ø77xh157 mm	45cl. ø 80x256 mm	60cl. ø 82x150 mm	70cl. ø 86xh255 mm	70cl. ø145x104xh155 mm
Ref. **91660**	Ref. **91643**	Ref. **91642**	Ref. **91661**	Ref. **91662**	Ref. **91641**	Ref. **91659**

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

6cl. ø47x76 mm	42cl. ø87xh97 mm	54cl. ø77xh157 mm	45cl. ø 80x256 mm	60cl. ø 82x150 mm	70cl. ø 86xh255 mm	70cl. ø145x104xh155 mm
Ref. **91660**	Ref. **91643**	Ref. **91642**	Ref. **91661**	Ref. **91662**	Ref. **91641**	Ref. **91659**

Vasos, copas y jarras

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

28cl. ø79xh188 mm	33cl. ø84xh212 mm	18cl. ø67,7xh222 mm	30cl. ø119xh169 mm	78cl. ø117xh210 mm
Ref. **91646**	Ref. **91647**	Ref. **91648**	Ref. **91644**	Ref. **91649**

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

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

araven
araven

Accesorios de Buffet

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F
PC
PC SAFE

Ideales para exponer en mesas de buffet y estaciones de alimentos. Máxima resistencia, fabricados en PC.

Pinzas ideales para servir alimentos calientes y fríos. Diseño ergonómico que facilita el agarre de alimentos difíciles de servir como verduras o ensaladas. Las pinzas planas aseguran un perfecto agarre del alimento.

Cucharones con control de porción para servir la cantidad deseada de aderezo. Diseñados con una hendidura lateral de tal manera que ayuda a que los cucharones no se deslicen hacia el interior de los recipientes.

Cucharas. Su diseño ergonómico con una hendidura en la parte trasera que ayuda a alojar la cuchara sobre el recipiente para evitar que caiga en el interior del recipiente. Ideales para preparar y servir alimentos calientes o fríos.

Cucharones

Ref. **14129**
216mm / 25ml

Ref. **14130**
268mm / 30ml

Ref. **14131**
330mm / 30ml

Cucharas
333 x 73 mm

Ref. **14129**

Ref. **14130**

Ref. **14131**

Ref. **14129**

Ref. **14130**

Ref. **14131**

Pinzas
230 mm

Ref. **14129**

Ref. **14130**

Ref. **14131**

Ref. **14129**

Ref. **14130**

Ref. **14131**

araven
araven

Servicio de mesa

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

1,4L
ø115xh200 mm

1,8L
ø130xh200 mm

2L
230x110xh260 mm

ABS
Ref. **91006**

ABS
Ref. **91007**

SAN
Ref. **02080**

PC
Ref. **09673**

PC
Ref. **09674**

Servicio de mesa

5 PP

Ref. **01475**
325x265xh150 mm

2 HDPE

Ref. **01068**
ø97xh137 mm

5 PP

Ref. **02038**
ø115xh140 mm

5 PP

Ref. **01064**
156x81xh131 mm

5 PP

Ref. **01037**
366x297xh60 mm

5 PP

Ref. **01012**
280x110xh48 mm

5 PP

Ref. **02077**
160x130xh105 mm

5 PP

Ref. **02037**
ø112xh25 mm

5 PP

Ref. **01049**
212x138xh21 mm

Portacubiertos

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

Los portacubiertos te permitirán mantener los cubiertos limpios y ordenados, después del proceso de lavado y secado hasta el momento de su posicionamiento en mesa para el servicio.

El portacubiertos de ARAVEN de 4 compartimentos y medidas GastroNorm 1/1 permiten su compatibilidad con el resto de las instalaciones de establecimiento. El portacubiertos con tapa permite protege los utensilios en sala hasta de la exposición ambiental el momento de su uso.

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

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

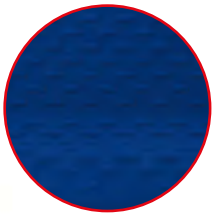
Manopla de silicona

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

Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm

Ref. **31211**
153x124xh71 mm



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

araven
araven
araven
araven
araven
araven
araven

Carros de servicio y accesorios

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

Uno de los puntos clave en el servicio de restauración es el montaje de las mesas.

El montaje del comedor en un restaurante consiste en dos partes: la preparación y repaso del material y otra el montaje de las mesas. Normalmente, este trabajo se efectúa a la vez. Para el montaje ayudarse de un carro auxiliar permitirá optimizar los tiempos de montaje al reducir el número de desplazamientos y tener a mano todo el material preparado. Otra de las ventajas de utilizar un carro de servicio es evitar riesgos laborales al no tener que soportar los pesos de estos materiales, muchos de ellos pesados como las vajillas, cuberterías o menaje.

Un carro de servicio no solo será de gran ayuda en el montaje de las mesas. Su versatilidad te será muy útil también en el desmontaje de mesas así como en trabajos de logística para la recepción y distribución de mercancía, transporte en el interior del establecimiento o servicio de habitaciones como carro camarera.

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Cubetas grises

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

Cubetas grises utilizadas para el montaje y desmontaje del comedor, para transportar y recoger la vajilla o cristalería.

El color oscuro impide que los comensales visualicen el interior de las cubetas con los desperdicios.

Recomendamos que las cubetas con esta finalidad sean de diferente color (gris) a las cubetas blancas o transparentes que están en contacto con alimentos utilizadas en cocina y seguir así unas normas higiénico-sanitarias óptimas.

El cubo negro para desechos y el recipiente para cubiertos sucios se pueden alojar en los cuatro lados exteriores del carro para facilitar el vaciado del contenido de los platos.

9,5L

Ref. **61218**
330x230xh175 mm

28,5L

Ref. **61219**
330x230xh560 mm

20L

Ref. **71134**
440x350xh160 mm

25L

Ref. **71170**
530x396xh139 mm

35L

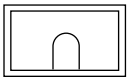
Ref. **71171**
530x396xh205,5 mm

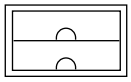
Organizadores

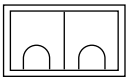
+95°C | +203°F
-40°C | -40°F
5 PP
BPA FREE

Cajoneras para mantener el orden

Las cajoneras apilables ARAVEN mantiene en orden en el carro y al ser translúcidas permiten encontrar rápidamente cualquier utensilio.







Ref. **07500**
350x260xh145 mm

Ref. **07498**
350x260xh145 mm

Ref. **07499**
350x260xh145 mm

Ref. **07501**
450x349xh195 mm

Ref. **07502**
450x349xh195 mm

Ref. **07503**
450x349xh195 mm

Limpieza

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 construidos 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 22 litros hasta los 120 litros de capacidad, adaptándose a las necesidades del volumen de residuos generados por la actividad de la cocina.

Cubos de basura

Con pedal metálico 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.

La tapa permite abrirse totalmente alojándose en la parte trasera del cubo para vaciar la carga con facilidad.
Cubos de **ruedas grandes** con rodadura de caucho que hacen más fácil su transporte.

Ergonomía en su asa que facilita su movilidad.

Codificación de color para reciclaje y recogida selectiva de residuos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cubos de basura

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

Cubos de basura con pedal o tapa móvil. Codificación de color para reciclaje y recogida de residuos. Diferentes tamaños y capacidades que se adaptan a las necesidades.

Ref. **03400**
Ref. **05400**
Ref. **07400**

22L
424x262xh420mm

Ref. **58271**
Ref. **08271**

25L
310x335xh420mm

Ref. **88271** / 25L
310x335xh420mm

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

Ref. **23275**
Ref. **25275**
Ref. **27275**
Ref. **16275**

40L
435x300xh635mm

Ref. **88275** / 40L
435x300xh635mm

GreenLine. Gama fabricada en plástico reciclado, ofreciendo la máxima resistencia y durabilidad. Productos que apuestan por la sostenibilidad y ayudan al medio ambiente.

Ref. **14044** / 22L
370x383xh370mm

Ref. **14671** / 25L
310x335xh420mm

Limpieza e higiene

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

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

Ref. **61220**
210x300xh630mm

Ref. **88250** / 12L
ø290xh290mm

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

Ref. **14661** / 12L
ø290xh290mm

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

Dispensadores para gel hidroalcoholico

Ref. **35110** / 50cl
ø60xh261 mm

GN 1/6
Ref. **35112**
176x162xh150 mm

2x ø60 mm

x1 · 10ml

GN 1/9
Ref. **35113** / 1,5L
176x108xh190mm

GN 1/6
Ref. **35114** / 2,6L
176x162xh190 mm

Barreño

Ref. **88252** / 5L
ø310xh120mm

Ref. **88253** / 8L
ø355xh140mm

Ref. **88254** / 12L
ø410xh160 mm

Ref. **88255** / 16L
ø450xh175mm

Ordenación multiusos

Soluciones de almacenamiento innovadoras y duraderas. Orientadas a la funcionalidad y practicidad. El orden y la limpieza es fundamental en los apartamentos turísticos o vacacionales para favorecer una buena experiencia del usuario. Ofrecemos diferentes alternativas para guardar y ordenar desde productos de limpieza y desinfección a utensilios de cocina y menaje.

Ref. **81090**
162x119xh58 mm

Ref. **81091**
238x160xh58 mm

Ref. **81092**
326x240xh58 mm

Ref. **00303**
265x180xh185 mm

Ref. **00302**
265x180xh185 mm

Ref. **00301**
350x250xh190 mm

Ref. **00300**
350x250xh280 mm

Ref. **03358**
350x250xh320 mm

Ref. **08195** / 4L
273x179xh155 mm

Ref. **81093** / 9L
380x265x h155 mm

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

Ref. **08317** / 40L
530x396xh242 mm

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

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