



araven

FOOD SAFETY INNOVATION

CONTENEDORES HERMÉTICOS



LOS CONTENEDORES HERMÉTICOS permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico-alimentarias. Reducen la carga microbiana y la oxidación del alimento, prolongando la vida útil del alimento y preservando las óptimas propiedades organolépticas de los productos (color, olor, sabor, textura...).

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 adecuado. 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.





COLOR CLIP





ColorClip

El ColorClip es un código de color para **evitar las contaminaciones cruzadas.**



7 Colorclips que facilitan la gestión de los alimentos dentro de la cocina en base a distintos criterios como:

Clasificación por tipología de alimento: 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, pescados, lácteos o carnes elaboradas y embutidos.



Clasificación por fechas: 7 Colorclips identificativos permiten clasificar la elaboración de cada día de la semana:



Clasificación operativa en un restaurante: Agilizan la identificación del contenido y el acceso al mismo. Reduciendo los tiempos de aprovisionamiento de las estaciones de trabajo y mesas de preparación. Para ayudarte en la elaboración de los menús y ajustar al máximo los tiempos de respuesta.

Siete colores para identificar las materias primas relacionadas con un determinado menú. Ejemplo:





Control de stock



Nuestros productos mejoran la eficiencia en cocina:
Son una herramienta para la correcta gestión visual del inventario y la optimización del mismo.

Clasificación por línea operativa y áreas de trabajo por proceso: Sistemas de clasificación y organización de las proteínas almacenadas en base a criterios de fecha de conservación, procesado, descongelación, etc.



Gestionar los alimentos con el sistema FIFO (First in, first out)

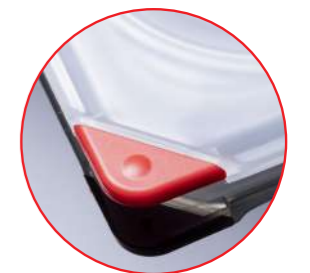
Este sistema permite que lo primero que entró en tu almacén o cámara de conservación sea lo primero que consumes evitando así mermas no deseadas. Los colorclip de araven en colores verde, amarillo y rojo te pueden ayudar a clasificar los alimentos según su entrada y salida.



Clasificación según entrada y salida:




ColorClip

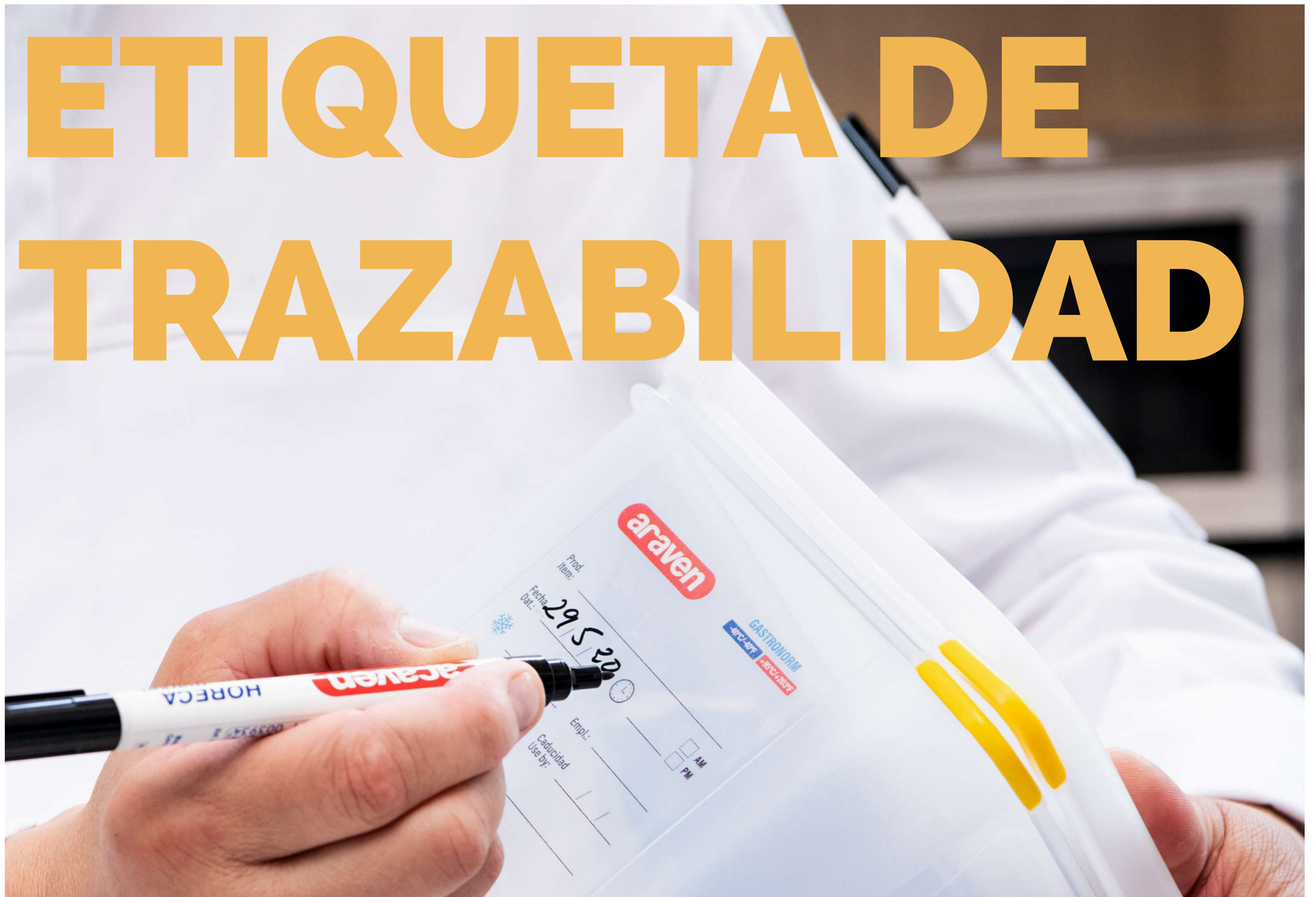


Set 14 (2 x color)



16x 
Ref. **03019**
165x100xh6 mm

ETIQUETA DE TRAZABILIDAD



Sistema de identificación

Ahorro

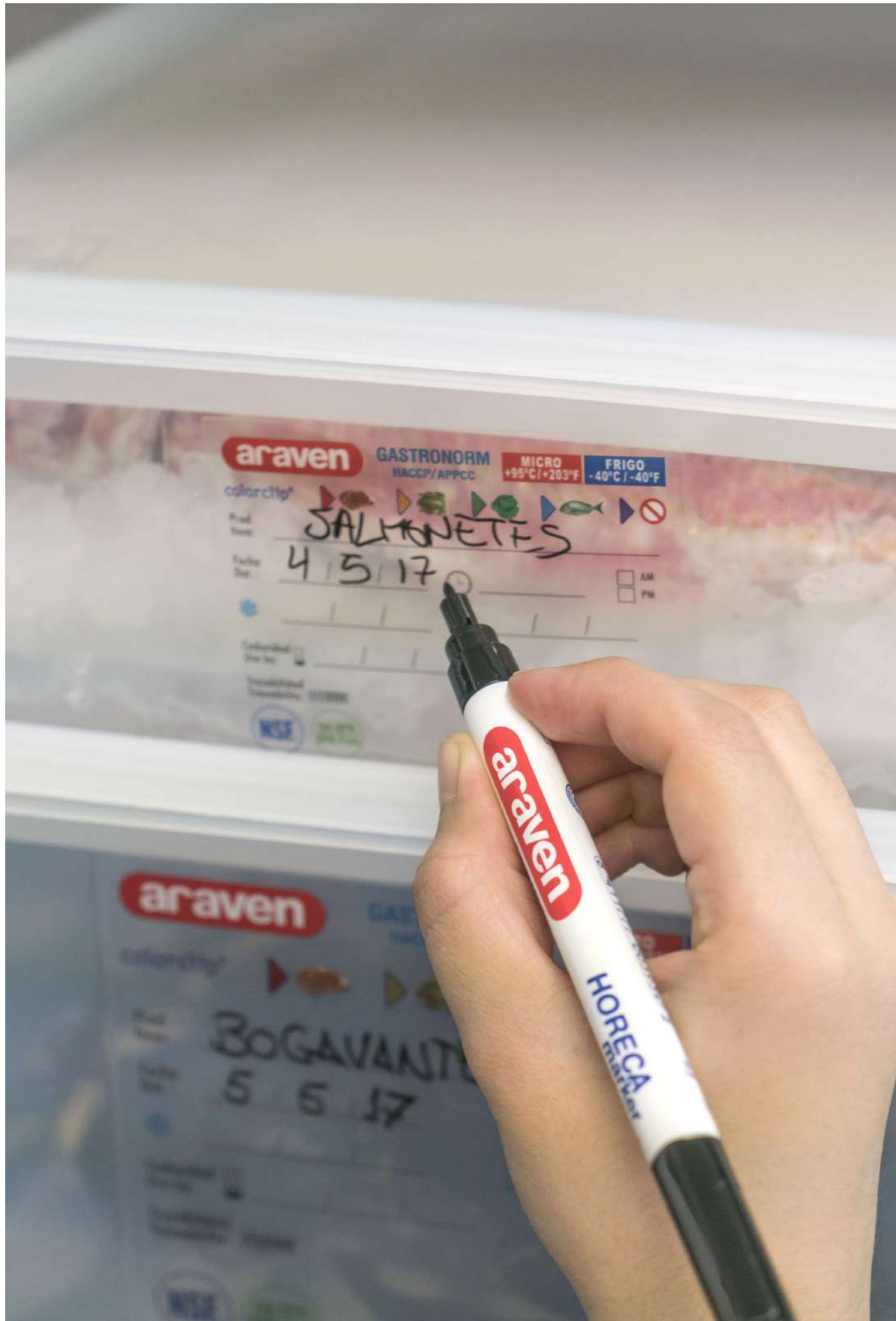
No requiere de la incómoda y costosa reposición de la etiqueta. No se necesita pegar y despegar etiquetas de papel.

Facilidad de uso y comodidad

Etiqueta con toda la información exigida por Sanidad, es tan sencillo como escribir sobre ella con el rotulador o el portaminas blanco Araven la información detallada en la etiqueta.

Higiene

La etiqueta integrada no deja restos y queda como nueva lavado tras lavado en el lavavajillas.



Rotulador HORECA: 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 el 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.



Ref. 00393

Ref. 00394

HERMETICIDAD





Aumenta la vida útil del alimento

Contenedores provistos de tapa hermética que eviten contaminaciones cruzadas entre distintos tipos de alimentos. Este sistema es más sostenible que utilizar film plástico o papel de aluminio. Además, evita que el alimento se reseque y que absorba o libere olores que puedan penalizar su calidad.

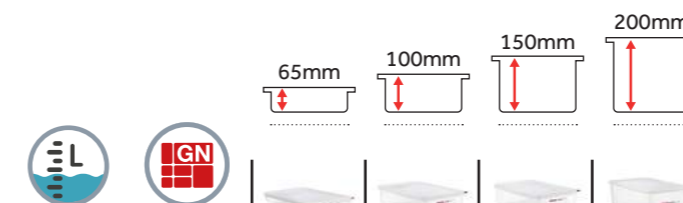
Los contenedores Araven, gracias a su cierre hermético, alargan hasta un 25% la vida útil del alimento*.

- 1 Selecciona la medida GastroNorm del contenedor Araven que más se adecúe al volumen de materia prima a conservar. Cuanto más alimento contenga el recipiente menor oxígeno tendrás en el interior del mismo.
- 2 Cuando cierres el contenedor presiona en el centro de la tapa para extraer parte del aire que hay en el interior del mismo. **Presionamos la tapa** en el centro y vamos cerrándola en la dirección de la salida del aire. De esta manera **extraemos parcialmente el aire** para una mejor conservación del alimento.



La tapa va provista de un canal que permite extraer parcialmente el aire del interior del contenedor lo que reduce la oxidación del alimento.





		65mm	100mm	150mm	200mm
0,5L - 4L	GN 1/9	03020 0,6L	03021 1L	03022 1,5L	-
	GN 1/6	03023 1,1L	03024 1,7L	03025 2,6L	-
	GN 1/4	03026 1,8L	03027 2,8L	-	-
	GN 1/3	03029 2,5L	03030 4L	-	-
4L - 9L	GN 1/4	-	-	03028 4,3L	-
	GN 1/3	-	-	03031 6L	-
	GN 1/2	03032 4L	03033 6,5L	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-
	GN 1/1	03044 8,3L	-	-	-
9L - 15L	GN 1/2	-	-	03034 10L	03035 12,5L
	GN 2/3	-	03469 9L	00470 14L	-
	GN 2/4	-	-	-	-
	GN 1/1	-	03036 13,7L	-	-
15L - 25L	GN 2/3	-	-	-	00471 19L
	GN 1/1	-	-	03037 20,5L	03038 27,5L

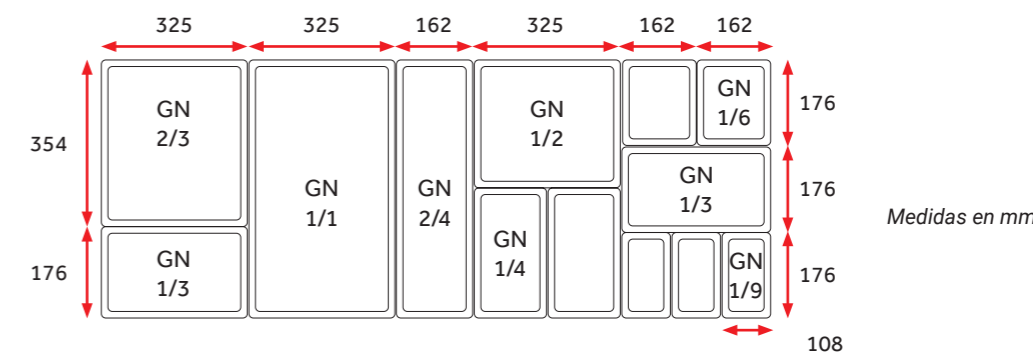
Medidas GastroNorm

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.

La normativa GN permite optimizar el espacio durante los distintos circuitos de conservación, manipulación y cocción. Simplifica la organización interna del restaurante y asegura una compatibilidad entre diferentes sistemas y alojamientos tales como mesas de trabajo, equipos de transporte o mesas 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.

- GN 1/9: 176x108 mm
- GN 1/6: 176x162 mm
- GN 1/4: 265x162 mm
- GN 1/3: 325x176 mm
- GN 1/2: 325x265 mm
- GN 2/3: 354x325 mm
- GN 2/4: 530x162 mm
- GN 1/1: 530x325 mm





Gestión de la materia prima

El ahorro de costes y la mejora continua puede darse en todos los ámbitos de la gestión, también dentro de la conservación de los alimentos. La cantidad de alimento que se tira a la basura por una mala gestión de la conservación no solo genera un problema de sostenibilidad, sino que también es un sobrecoste para el negocio.

Para la correcta conservación de carnes y pescados se recomienda introducir el alimento en contenedores que se adapten a la porción o ración que posteriormente se utilizará en la elaboración.

A continuación, se muestran datos aproximados y orientativos para estimar las necesidades de contenedores partiendo de los volúmenes de alimentos que se quieran almacenar. Esta cantidad está muy influenciada no sólo por el tipo de alimento a conservar y su geometría sino también por el estado en el que se encuentra (fresco o congelado).

Proteínas



Alitas o Muslos de Pollo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG \rightarrow 2 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 3,2 litros



Pechugas de Pollo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG \rightarrow 2 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 2,8 litros



Carne de Res/Tenera

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG \rightarrow 2,8 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 2,6 litros



Carne de cerdo

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG \rightarrow 2,8 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 2,6 litros



Pescados

- ▶ Congelados y ordenados: 1 KG \rightarrow 2,8 litros
- ▶ Frescos y a granel directos de despiece: 1 KG \rightarrow 2,4 litros



Para el caso de proteína ya porcionada/fileteada se recomienda la utilización de un contenedor hermético con rejilla para evitar la deshidratación superficial del alimento.

Características



Hermético: Doble Cierre hermético para una total protección del alimento. La tapa está 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.

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.



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

Fácil apertura: El contenedor va provisto de un tirador en la tapa que facilita su apertura.

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

Apilables con tapa y encajables en vacío.

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

Colour Coded Gastronorm Food Boxes



Airtight gastronorm sized containers made of tough polypropylene. Supplied with lids, a set of colour coded clips (red, yellow, green and blue) and permanent wipe clean label for identification of contents and easy food rotation. Suitable for temperatures of -40°C to 95°C. Microwave and dishwasher safe.

Dry Wipe Marker

Water soluble. For writing use-by dates or contents on storage boxes.



Ref	Description
U283	Black Pen

1/6 One Sixth Size

176 x 162mm.



Specification
GL264 65mm Deep
DL980 100mm Deep
T984 150mm Deep

Ref	Description	Qty
GL264	1.1Ltr	4
DL980	1.7Ltr GN 1/6	4
T984	2.6Ltr	4

1/2 Half Size

325 x 265mm.



Specification
GL261 65mm Deep
DL982 100mm Deep
T988 150mm Deep
T989 200mm Deep

Ref	Description	Qty
GL261	4Ltr GN 1/2	4
DL982	6.5Ltr	4
T988	10Ltr	4
T989	12.5Ltr	4

1/4 One Quarter Size

265 x 162mm.



Specification
GL263 65mm Deep
DL981 100mm Deep
T985 150mm Deep

Ref	Description	Qty
GL263	1.8Ltr	4
DL981	2.8Ltr GN 1/4	4
T985	4.3Ltr	4

2/3 Two Thirds Size

354 x 325mm.



Specification
T990 150mm Deep
DL983 200mm Deep

Ref	Description	Qty
T990	13.5Ltr	4
DL983	19Ltr	4

1/9 One Ninth Size

176 x 108mm.



Specification
DL979 100mm Deep
T983 150mm Deep

Ref	Description	Qty
DL979	1Ltr	4
T983	1.5Ltr	4

1/3 GN



Specification
GL262 65mm Deep
T986 100mm Deep
T987 150mm Deep

Ref	Description	Qty
GL262	2.5Ltr	4
T986	4Ltr	4
T987	6Ltr	4

1/1 Full Size

530 x 325mm.



Specification
GL260 100mm Deep
T991 150mm Deep
DL984 200mm Deep

Ref	Description	Qty
GL260	13.7Ltr	4
T991	21Ltr	4
DL984	28Ltr	4



The image features a top-down view of various fresh ingredients arranged around the central text. At the top, there are several stalks of green asparagus. To the left, a wooden cutting board holds a bunch of vibrant green spinach and a head of broccoli. Below the cutting board, four brown chicken eggs and two speckled quail eggs are visible. At the bottom, a white plate contains two pieces of fresh salmon fillet, one with the skin on. To the right of the salmon, a small blue bowl is filled with fresh basil leaves, with one leaf resting on the surface next to it. The entire scene is set against a clean, white background.

araven

FOOD SAFETY INNOVATION