

araven

FOOD SAFETY INNOVATION





PAUL
INSTITUT
BOCUSE

 basque
culinary
center

 **gasma**
GASTRONOMY & CULINARY
MANAGEMENT CAMPUS

 **FUNDACIÓN**
Cruzcampo

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

 **HK**
hotelschool boksijde
'TER DUINEN'
[WWW.HOTELSCHOOLKOKSIJDE.BE](http://www.hotelschoolkoksijde.be)



FOOD SAFETY INNOVATION

Innovation im dienst der Lebensmittelsicherheit

ARAVEN ist ein internationales Unternehmen, das sich der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von professionellen Produkten für das Hotel- und Gaststättengewerbe widmet.

Seit dem Jahr 1976 entwickeln wir praktische und einfach zu verwendende Arbeitsutensilien mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten, die sämtliche Vorschriften der Lebensmittelhygiene erfüllen und die tägliche Arbeit in der Küche erleichtern.

Wir bieten Beratung und Schulungen zu den Produkten, den Einsatzbedingungen und einschlägigen Vorschriften. Unser Team aus Fachleuten gewährleistet auf der ganzen Welt personalisierten Service und individuelle Betreuung.

ARAVEN kooperiert mit renommierten Gastronomie-Fachschulen, Verbänden und Küchenchefs aus dem In- und Ausland. Unsere Abteilung für Innovation steht in engem Kontakt mit den Fachleuten, um die Bedürfnisse bei der täglichen Arbeit zu erkennen und neue, darauf zugeschnittene Produkte zu entwickeln. Zudem leisten wir mit unserem Plan zur Unterstützung des Hotel- und Gaststättengewerbes einen Beitrag bei der Ausbildung der künftigen Küchenchefs und die Ausstattung ihrer Küchen.

Unser Ziel ist es, das Geschäft unserer Kunden und die ganze Branche voranzutreiben, für Effizienz in der Küche zu sorgen und die maximale Qualität der Lebensmittel in sämtlichen Verarbeitungsschritten zu gewährleisten.



Pascal Barbot

Pedro Subijana

Martín Berasategui

Enrique Olvera

Jesús Almagro

Astrance
PARIS


Martín Berasategui

JESÚS
ALMAGRO
COCINA & PASIÓN

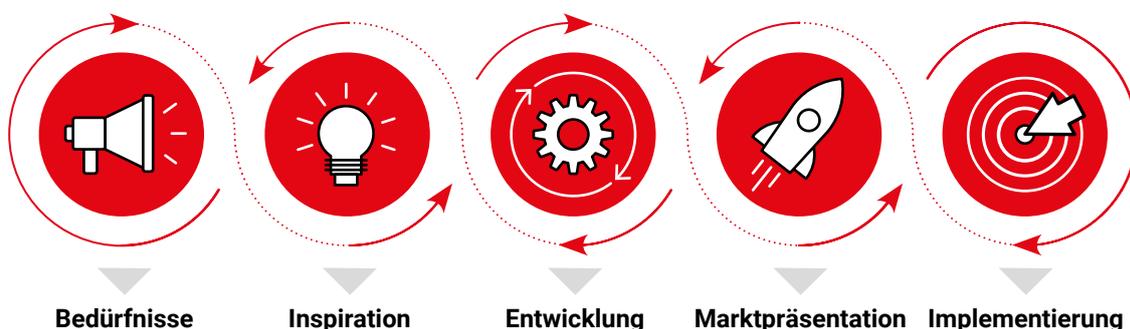
AKELARE
PEDRO SUBIJANA


ENRIQUE OLVERA



Innovation

ARAVEN bekennt sich zur Innovation, der Hauptachse für die Wertschöpfung. Wir sind stecken uns kontinuierlich neue Ziele, um der Branche mit der Entwicklung innovativer Produkte Impulse zu verleihen und so einen wertvollen Beitrag für unsere Kunden und Nutzer zu leisten. Dabei berücksichtigen wir bei unseren Erzeugnissen stets die neuesten Materialien, Produktionsprozesse und Produktionssysteme.



Produkte, die von Köchen für Köche entwickelt wurden. Unser Ziel sind neue Konzepte für maximale Funktionalität für die Fachkräfte im Hotel- und Gaststättengewerbe. Wir bauen auf die Mitarbeit von Experten für Lebensmittelsicherheit sowie von Köchen auf der ganzen Welt, die ihre Erfahrungen und ihr ganzes Wissen einbringen, damit das Design des jeweiligen Produkts den Anforderungen der anspruchsvollsten Arbeiten gerecht wird. Die Kommentare und Anregungen der Küchenprofis sowie die Beobachtung ihrer Arbeitsprozesse vor Ort in Verbindung mit der Forschungsarbeit im Bereich Lebensmittelsicherheit bilden die Grundlage für die Entwicklung neuer Produkte.

ARAVEN will den Profis etwas Einzigartiges bieten und rückt zu diesem Zweck bei den Neuentwicklungen den Nutzer in den Mittelpunkt. Das Ergebnis sind Lösungen, die Konservierung und Verarbeitung der Lebensmittel unter Erfüllung der lebensmittelhygienischen Vorschriften gewährleisten und für Exzellenz bei den Betriebsabläufen sorgen.

1. **Wie lässt sich der vorhandene Raum optimieren?**
2. **Wie kann die Arbeit in der Küche beschleunigt werden?**
3. **Wie können die Hygienevorschriften erfüllt werden?**
4. **Wie kann dem Profi etwas Einzigartiges angeboten werden?**

Wir wollen den Küchenprofis die tägliche Arbeit in der Küche mit einfachen und praktischen Utensilien erleichtern, die vielseitig einsetzbar sind und sämtliche Vorschriften der Lebensmittelhygiene erfüllen. Unsere Produkte helfen, die diesbezüglichen Vorschriften zu erfüllen und die tägliche Arbeit sicher und unbesorgt zu erledigen.

Patente und Eintragungen in über 25 Ländern bieten unseren innovativen Entwicklungen Schutz.



Welche Vorteile bieten unsere Produkte den Fachleuten in jeder einzelnen Phase der Lebensmittelverarbeitung?

ARAVEN konzentriert sich auf Innovationen bei den Aufbewahrungs- und Verarbeitungsprozessen von Lebensmitteln, die ganz besonders anspruchsvolle Vorschriften zur Lebensmittelhygiene erfüllen müssen.

Lagerung und Konservierung

ARAVEN war Vorreiter bei der Ausstattung der hermetischen Behälter mit Daueretikett und ColorClip, um die Lebensmittel für ihre Aufbewahrung zu kennzeichnen und Kreuzkontamination zu vermeiden. Die hermetischen Behälter von ARAVEN ermöglichen die Konservierung von Nahrungsmitteln mit lebensmittelhygienischer Sicherheit. Sie reduzieren die mikrobielle Belastung und Oxidation des Lebensmittels und bewahren die optimalen organoleptischen Eigenschaften des Produkts (Farbe, Geruch, Geschmack, Textur...). Die Easy-Access-Behälter gewährleisten die beste Lagerung und korrekte Konservierung der Produkte bei unterschiedlichen Temperaturbedingungen.

Verarbeitung und Zubereitung

Die Produkte von ARAVEN helfen, möglichen Risiken bei den verschiedenen Zubereitungs- und Verarbeitungsphasen vorzubeugen, sie zu reduzieren oder zu vermeiden.

Service und Präsentation

ARAVEN bietet eine breite Produktpalette für den Service und die Präsentation von Lebensmitteln. Das durchdachte Design und ihre Funktionalität werden den Anforderungen sowohl im Service als auch in der Küche gerecht.

Transport

ARAVEN ermöglicht den Transport von Lebensmitteln mit der geeigneten Temperatur, ohne die Kühlkette zu unterbrechen. Dadurch wird das Wachstum von Mikroorganismen unterbunden, die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel beeinträchtigen können

Sauberkeit

Die Abfalleimer von ARAVEN sind ein unverzichtbarer Partner bei der Einführung von HACCP Systemen in Reinigungsprozessen



Nachhaltigkeit und Zukunftsperspektive

Das ganze ARAVEN Team setzt mit Nachhaltigkeit auf die Zukunft.

Unsere Grundprinzipien:

- 1. Berücksichtigung der jeweiligen Vorgaben** bei allen Arbeiten sowie deren Abstimmung mit den Kunden und Lieferanten.
- 2. Prävention von Kontamination und Umweltauswirkungen** durch sachdienliche Berücksichtigung sämtlicher Aspekte im Rahmen unserer Prozesse und Tätigkeiten.
- 3. Minimierung** von Verbrauch, Emissionen und Abfällen bei allen Prozessen der Produktion, dem Management und dem Recycling.
- 4. Förderung unseres Umweltengagements** bei unseren Lieferanten, damit sie auch daran teilhaben
- 5. Streben nach kontinuierlicher Verbesserung** bei allen Tätigkeiten, **um die Umweltauswirkungen zu minimieren.**
- 6. Ermunterung unserer Mitarbeiter** zur proaktiven Teilnahme bei der Umsetzung der vorausgehenden Punkte sowie zur Wertschätzung der Umwelt bei den jeweiligen Tätigkeiten.

Die Umweltpolitik von ARAVEN fällt in der Verantwortungsbereich von allen mit voller Unterstützung seitens der Generaldirektion, wobei der Schutz der Umwelt als Priorität betrachtet wird.

Dieses Konzept von Verantwortung beschränkt sich jedoch nicht nur auf die Umwelt, sondern berücksichtigt ebenso soziale und wirtschaftliche Aspekte. Für ARAVEN ist Nachhaltigkeit ein verbindliches Projekt. Wir Menschen müssen uns für unseren Planeten einsetzen, für unsere Gesellschaft und für die künftigen Generationen. Unser strategisches Projekt soll zur Grundlage unserer Arbeitsgewohnheiten werden.

Der Schutz der Umwelt ist ein essentieller Bestandteil unseres Innovationsprozesses. ARAVEN strebt nach dauerhaften Produkten mit effizienten Materialien und Prozessen, die auf unseren Planeten Rücksicht nehmen.



Das 3R Prinzip



Reduce

In der Entwicklungsphase ermitteln wir die ideale Stärke der Teile, um bei der Herstellung möglichst wenig Material zu verwenden, ohne jedoch Abstriche bei der Qualität und Funktionalität machen zu müssen. Wir analysieren die Umweltauswirkungen der Materialien und deren möglichen Ersatz durch grüne Alternativen. Wir untersuchen den gesamten Produktionsprozess, um mit Prozesseffizienz und Verbrauchsreduzierung die Auswirkungen zu minimieren.



Reuse

ARAVEN entwickelt keine Einwegprodukte, die nur ein einziges Mal verwendet werden können. Alle ARAVEN Produkte sind für einen dauerhaften intensiven Einsatz in einem professionellem Umfeld konzipiert. Wir fördern mit Kampagnen zur Bewusstseinsbildung die Nutzung von wiederverwendbaren Produkten in allen Arbeitsprozessen der Hotellerie und Gastronomie.



Recycle

Alle ARAVEN Hostelería Produkte werden aus recycelbaren Materialien hergestellt. Sie sollten möglichst aus einem einzigen Material bestehen und ansonsten die Trennung der Materialien und Komponenten ermöglichen, um das Recycling zu erleichtern. Mit unserer Zero Waste Strategie wollen wir die beim Herstellungsprozess anfallenden Materialreste bei unseren oder den Erzeugnissen unserer Partner wiederverwerten.

Nachhaltigkeit in der Küche

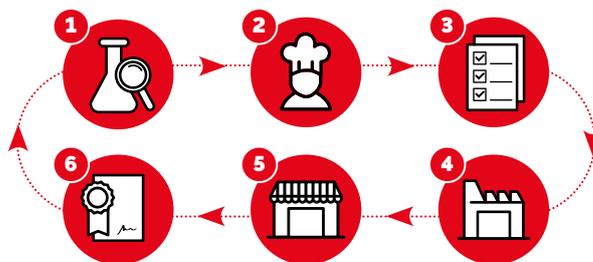
Wir streben nach Lösungen für die Aufbewahrung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Nach Alternativen zur abfallintensiven Verwendung von Folien aus Kunststoffen und Aluminium. Unsere Behälter verfügen über ein integriertes Etikett, womit zusätzliche Aufkleber zur Kennzeichnung der aufbewahrten Lebensmittel überflüssig werden.

Kosteneinsparung und kontinuierliche Verbesserung ist im gesamten Management wichtig, aber auch bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln. Die Mengen, die aufgrund unsachgemäßer Konservierung im Abfall landen, sind nicht nur ein Problem für die Nachhaltigkeit, sondern bedeuten auch Mehrkosten für das Geschäft.

Lebensmittelsicherheit

Lebensmittelsicherheit hängt nicht nur vom Zustand der Lebensmittel und deren Verarbeitungsprozess ab. Die Materialien, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, spielen eine äußerst wichtige Rolle. Die Produkte von Araven erfüllen und helfen bei der Erfüllung von sämtlichen vorhandenen Lebensmittelhygienevorschriften, um neben einer hygienischen Umgebung und guten Praktiken die Sicherheit der Lebensmittel bei allen Verarbeitungsprozessen bis zur Ausgabe zu gewährleisten.

Bei ARAVEN achten wir besonders auf alle Hygienevorschriften, damit unsere Kunden und wir selbst ganz beruhigt sein können.



Die Gesundheitsbehörden überprüfen die in Gastronomiebetrieben eingesetzten Produkte auf Einhaltung dieser Norm.

Die Hersteller müssen die Einhaltung der Norm ihren Kunden gegenüber zertifizieren, damit die Zertifizierung auf die Gastronomiebetriebe übertragen werden kann.

- 1. Gesundheitsbehörden
- 2. Gastronomiebetriebe
- 3. Einhaltunganspruch
- 4. Hersteller
- 5. Vertriebshändler für Hotel- und Gaststättengewerbe
- 6. Zertifizierung der Einhaltung

Die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit sind unser Leitfaden bei der Arbeit und Inspirationsquelle bei der Entwicklung neuer Produkte.

Die Produkte von ARAVEN werden auf Grundlage des CODEX Alimentarius entwickelt und unterstützen Hotels und Gaststätten bei der Anwendung der korrekten Hygienepraktiken, um möglichen Risiken bei den verschiedenen Phasen der Zubereitung, Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln vorzubeugen, sie zu reduzieren oder zu vermeiden. Diese Arbeitsutensilien wurden unter dem Gesichtspunkt der Reduzierung auf ein Minimum der Kontaminationsrisiken von Lebensmitteln entwickelt und werden aus korrosionsbeständigen Materialien hergestellt, die problemlos gereinigt und desinfiziert werden können.

Ihre Verwendung in Verbindung mit einer hygienischen Umgebung und guten Praktiken gewährleistet die Lebensmittelsicherheit bei allen Prozessen, angefangen von der Annahme der Produkte bis hin zum Service. In der HORECA Sparte werden bei Management und Verarbeitung von Lebensmitteln in der Küche die folgenden Phasen unterschieden:



Zertifikate



Das Qualitätsmanagementsystem von ARAVEN S.L. ist gemäß ISO 9001:2015 zertifiziert

Eingetragen im Generalgesundheitsregister der Spanischen Agentur für Lebensmittelsicherheit und Ernährung. Königliches Dekret 191/2011. (R.G.S.A. 39.04328/Z)



Erfüllung sämtlicher europäischen Richtlinien über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Technisch-hygienische Verordnung für Kunststoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen: Verordnung (EG) 1935/2004 Verordnung (EG) 10/2011 Verordnung (EG) 1907/2006 (REACH).



Alle unsere Kunststoffprodukte werden aus 100% recycelfähigem Rohstoff hergestellt.



Unser Unternehmen ist Partner des Integrierten Managementsystems Ecoembes zur Erfüllung der Richtlinien über Verpackungen und Verpackungsabfälle 94/62/EG und 2004/12/EG.



APPCC / HACCP

Analyse von Gefahren und kritischen Kontrollpunkten, ein systematisches Vorbeugungsverfahren zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit.

Die Produkte von Araven haben abgerundete, leicht zu reinigende Kanten, ohne scharfe Grate und Hohlräume, in denen sich Schmutz ansammeln könnte. Darüber hinaus enthalten sie Elemente wie den ColorClip und das integrierte Etikett zur Rückverfolgbarkeit, um ein hohes Niveau an Lebensmittelsicherheit zu bewahren und die Erfüllung von Richtlinien und Selbstkontrollsysteme (HACCP) zu unterstützen.

Die von ARAVEN vermarkteten Produkte werden auf der Grundlage der Empfehlungen des Internationalen Kodex zu guten lebensmittelhygienischen Praktiken (CODEX ALIMENTARIUS) entworfen.



NSF

Nationale Hygienestiftung "Fundación Nacional Sanitaria" (National Sanitation Foundation). Dabei handelt es sich um eine unabhängige Organisation, die Kontrolltests durchführt, ob die Kriterien bezüglich Design und Bauweise, Bewertung der Materialien und Leistungstests erfüllt werden. Die Behälter von Araven sind von NSF zertifiziert und darum in der NSF-Produktliste enthalten. www.nsf.org/Certified/Food/



MIGRATIONEN

In den Migrationsvorschriften werden Grenzwerte für die Migrationen von in Kunststoffen enthaltenen Substanzen festgelegt. Sie sind auf Kunststoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, anwendbar. ARAVEN erfüllt ALLE Migrationsverordnungen: Richtlinie 2005/79/ EU, Richtlinie 2007/19/EU, Richtlinie 2008/39/EU und Richtlinie 2011/10/EU.



RÜCKVERFOLGBARKEIT

Darunter versteht man die Möglichkeit, den Fluss von Lebensmitteln und Gegenständen, die mit ihnen in Berührung kommen werden, von der Produktion bis zum Verzehr nachzuverfolgen und dabei alle Stationen der Lieferkette zu berücksichtigen. Wir stellen Mittel zur Erfüllung der auf Lebensmittel anwendbaren Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 zur Verfügung. Das in den ARAVEN-Lebensmittelbehältern integrierte Etikett und der HORECA-Marker bilden das einzige integrale System, das korrekte Hygienepraktiken gewährleistet und dazu beiträgt, diese Vorschriften zu erfüllen.



ARAVEN stattet seine Produkte mit Kennzeichnungssystemen zur Erfüllung der Verordnung (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, aus.





GastroNorm-Abmessungen

Das Gastronomieausstattungs-gewerbe verwendet Produkte in Standardgrößen, damit sich diese an alle Anlagen, Geräte und Behälter in Küchen, Kühlräumen und Präsentationsflächen anpassen. GastroNorm ermöglicht eine Raumoptimierung in den Kreisläufen von Konservierung, Verarbeitung und Zubereitung. Diese Normung erleichtert die interne Organisation im Restaurant und garantiert die Kompatibilität zwischen den verschiedenen Systemen und Aufbewahrungsorten, wie z.B. Arbeitsflächen, Transportmitteln oder Präsentationsflächen.

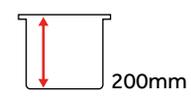
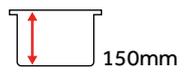
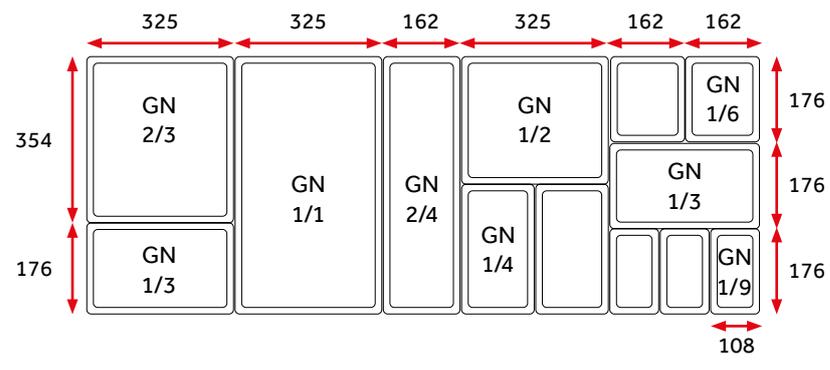
ARAVEN verwendet den Abmessungsstandard GastroNorm als Grundlage für die Abmessungen der einzelnen Produkte. Norm EN 631.1 des Standardisierungsausschusses der Europäischen Kommission.

Wir helfen Ihnen bei der Auswahl von Größe und Fassungsvermögen der GastroNorm Behälter

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



- 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



Capacity	GN Type	150mm Height					200mm Height				
		PP	ABS	ABS	PC	PC	PP	ABS	ABS	PC	PC
0,5L - 4L	GN 1/9	03022 1,5L	-	-	-	94012 1,2L	-	-	-	-	-
	GN 1/6	03025 2,6L	07798 2,15L	47798 2,15L	09798 2,15L	94017 2,3L	-	-	-	-	-
	GN 1/4	-	07818 3,7L	-	09818 3,7L	94021 3,8L	-	-	-	-	-
	GN 1/3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4L - 9L	GN 1/4	03028 4,3L	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/3	03031 6L	07820 5,4L	47820 5,4L	09820 5,4L	94027 5,5L	-	07831 6,7L	-	09831 6,7L	-
	GN 1/2	-	-	-	-	94036 8L	-	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9L - 15L	GN 1/2	03034 10L	07823 9L	47823 9L	09823 9L	-	03035 12,5L	07834 11,35L	47835 11,35L	09834 11,35L	94037 11,8L
	GN 2/3	00470 14L	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	GN 2/4	-	-	-	-	94052 10,8L	-	-	-	-	-
	GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15L - 25L	GN 2/3	-	-	-	-	-	00471 19L	-	-	-	-
	GN 1/1	03037 20,5L	07828 19,6L	47828 19,6L	09828 19,6L	94060 20L	03038 27,5L	07835 26,1L	47835 26,1L	09835 16,1L	94061 26,2L

Materialien

PP

Ermöglicht die Identifizierung des Lebensmittels. Das ausgewogene Verhältnis von Strapazierfähigkeit und Gewicht, die Steifigkeit und das Temperaturverhalten machen aus diesem Kunststoff die bei den Gastronomieprofis besonders beliebte Lösung für die Konservierung von Lebensmitteln.

Hohe Temperaturbeständigkeit: 95°C. Gutes Materialverhalten bei niedrigen Temperaturen -40°C. Ausgewogenheit zwischen Steifigkeit und Widerstandsfähigkeit. Robust, hygienisch, langlebig...

Spülmaschinenfest.
Gute Oberflächenfestigkeit und chemische Widerstandsfähigkeit. Geringe Wasseraufnahme.
BPA-freie Produkte.



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



PC

Hohe Stoßfestigkeit. Sehr widerstandsfähig und langlebig. Optimales Materialverhalten bei sehr niedrigen Temperaturen sowie bei Hitze (inkl. Wasserbad). Maximale Transparenz für eine schnelle Identifizierung des Lebensmittels und seines Zustands

Spülmaschinenfest.
Hohe Stabilität der Abmessungen.
Sehr geringe Feuchtigkeitsaufnahme.
Chemikalienbeständig, keine Abfärbung.



+99°C | +210°F
-40°C | -40°F



ABS

Hohe Stoßfestigkeit. Sehr widerstandsfähig und langlebig. Optimales Materialverhalten bei sehr niedrigen Temperaturen sowie bei mittlerer Hitze. Maximale Transparenz für eine schnelle Identifizierung des Lebensmittels und seines Zustands.

Spülmaschinenfest.
Hohe Stabilität der Abmessungen.
Sehr geringe Feuchtigkeitsaufnahme.
Chemikalienbeständig, keine Abfärbung.

BPA-freie Produkte.



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



HDPE

Weißer Farbe ohne Farbstoffe.

Gute Stoßfestigkeit, hohe Korrosionsbeständigkeit. Gutes Materialverhalten bei Tiefkühlung, verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit. Ohne ein steifes Material zu sein, ist die Abmessungsstabilität gut.

Spülmaschinenfest.
BPA-freie Produkte.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



LDPE

Durchsichtig ohne Farbstoffe.

Sehr flexibel. Weich und elastisch: hohe elastische Grenze, kehrt nach einer Verformung zur ursprünglichen Form zurück.

Gute mechanische und optische Merkmale.

Spülmaschinenfest.
BPA-freie Produkte.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Silikon

Ein synthetisches Polymer, das für verschiedene Utensilien, Behälter und Formen in der Küche verwendet wird.

Hinterlässt keine Rückstände.

Keine Abnutzung. Keine Materialalterung.

Nicht korrosiv. Rostet nicht wie Metall.

Verformt sich nicht, kehrt in den ursprünglichen Zustand zurück.

Zerbricht nicht wie Glas.

Beeinträchtigt den Geschmack der Speisen nicht.

Geschmacksneutral.

Dient nicht als Nährboden für Bakterien. Unschädlich.

Undurchlässig. Wasserabweisend.

Keine spitze Utensilien.

Hält extremen Temperaturen stand.

Spülmaschinenfest.

BPA-freie Produkte.



+200°C | +392°F
-40°C | -40°F



SAN

Besonders durchsichtiges Material, wenn es nicht eingefärbt ist. Verleiht dem jeweiligen Teil Sichtbarkeit und Glanz.

Bei Verwendung von Farbstoffen ist es zudem ein Blickfang. Steifes Material, das jedoch etwas empfindlicher als die restlichen Materialien ist

Spülmaschinenfest.

BPA-freie Produkte.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



PS

Material mit exzellentem Aussehen, Glanz und Oberflächenfinish

Spülmaschinenfest.

BPA-freie Produkte.



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Andere Materialien:

+120°C | +248°F
-40°C | -40°F



+70°C | +158°F
-40°C | -40°F



+70°C | +158°F
-40°C | -40°F



+150°C | +302°F
-25°C | -13°F





Konservierung

16 - 81



Verarbeitung

84 - 111



Service und präsentation

112 - 149



Transport

148 - 157



Sauberkeit

158 - 167



Logistischen daten

168 - 190

Hermetische GN-behälter aus PP	22 - 25	GastroNorm Gitter	45	Easy-Access-Behälter	62 - 65
Behälter und hermetische ABS	26 - 29	Hermetische und lose deckel	46 - 49	Quadratische behälter	66 - 67
Hermetische GN-behälter	30 - 33	Kennzeichnungssysteme	50 - 51	Sonstige behälter	68 - 69
Behälter und hermetische PC	34 - 37	Anti-Allergen	52 - 55	Tablettwagen GastroNorm 1/1	70 - 71
Behälter PC	38 - 41	Behältern GastroNorm 2/1	56 - 59	Behältertürme GastroNorm	72 - 75
Gelochte Behälter PC	42 - 44	Auslaufsysteme	60 - 61	Regale	76 - 81

Schneidbretter	86 - 89	Gestell für dosierer	97	Behälter ohne Deckel	106 - 107
Saucendosierer	90 - 95	Saucen-spender	97 - 99	Schüsseln und siebe	108 - 109
Feinstreuer	96	Hahn für flüssigkeiten und messbecher	102 - 103	Runde silikondeckel	110-111

Fach 5 fächer	114 - 115	GN Expotablett und expovitrien	124-125	Krug	138 - 141
Tablettwagen. Fach 5 fächer	117	Tellerhauben und schüsseln	125	Service bei tisch	142
Service-und präsentationstabletts	118 - 120	Catering-geschirr	126 - 129	Besteckkasten	143
Tablettwagen	121	Becher und krüge	130 - 135	Servicewagen	144 - 147
Präsentations tabletts	121 - 123	Buffet zubehör	136 - 137	Organizers	147-149

Isotherm-container GastroNorm	150 - 151	Isotherm-Container für Flüssigkeiten	153	Behälter mit deckel	154 - 155
HDPE Isotherm-container GN	152	GN-Plattformen	154	Food Bacs	156 - 157

Abfalleimer	160 - 165	Sauberkeit und Hygiene	166	Ordnung in allen Bereichen	167
-------------	-----------	------------------------	-----	----------------------------	-----



Konservierung

Ein guter Aufbewahrungsbehälter ist in einer Küche unentbehrlich. Die Eigenschaften eines einwandfreien Lebensmittels können beeinträchtigt werden, wenn es nicht in einem sachgemäßen Behälter aufbewahrt wird. Die korrekte Konservierung von Lebensmitteln erfüllt eine zweifache Zielsetzung:

1. Gewährleistung eines optimalen Hygienezustands.
2. Eindämmung von Schwund durch Beeinträchtigung.

Bei proteinreichen Lebensmitteln ist eine korrekte Konservierung aus den folgenden Gründen besonders wichtig:

- Gewährleistet Hygiene und Lebensmittelsicherheit sowie die Gesundheit der Gäste unter Erfüllung der diesbezüglichen

Vorschriften. Vermeidet bakterielle Kontamination, die bei Proteinen schwerwiegende Folgen haben kann.

- Verringert den Ausschuss bei diesen Lebensmitteltypen, die zudem zu den kostenintensivsten in der Küche gehören.
- Garantiert die Qualität der Zubereitungen und das Endergebnis. Bewahrt die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel (Farbe, Geschmack, Textur...) und stellt sicher, dass sie nach der Zubereitung in einem perfekten Zustand zum Kunden gelangen.

Aspekte wie Platzoptimierung bei der Aufbewahrung, Überwachung des Verpackungsdatums, Zubereitungsdatums und Vorverarbeitungsdatums sowie die Identifizierung der Lebensmittel sind Schlüsselfaktoren bei der Einführung des Systems und eines effizienten Managements.



In diesem Zusammenhang liefert Araven Hilfsmittel wie:

- Regale aus nicht-porösen und feuchtigkeitsbeständigen Materialien: Kunststoff und eloxiertes Aluminium. Mit Lüftungslöchern versehen.

- Behälter mit einer großen Auswahl an Fassungsvermögen, um die Größe des Behälters an die übliche Verzehrmenge anzupassen.

- Methoden für die korrekte Unterbringung der Lebensmittel nach Gruppe und Art, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

- Behälter mit Daueretikett zur Rückverfolgung, auf dem die Herkunft des Lebensmittels, die Zubereitung, das Aufbewahrungsdatum etc. festgehalten werden können.

- Systeme, die eine geordnete Rotation der Lebensmittel ermöglichen: first in - first out.

- Systeme zur Abscheidung des Exsudats zur korrekten Aufbewahrung von rohem Fleisch und Fisch.

Behälter mit Deckel verhindern Kreuzkontamination zwischen verschiedenen Lebensmitteltypen. Dieses System ist nachhaltiger als die Verwendung von Kunststoff- oder Alufolien. Zudem lässt sich damit vermeiden, dass Lebensmittel austrocknen und Gerüche annehmen oder absondern, die ihre Qualität beeinträchtigen können.

Die Produkte von ARAVEN sind im Hinblick auf die Betriebsexzellenz mit den geeigneten Elementen ausgestattet, um das Handling der eingelagerten Zutaten zu erleichtern und gleichzeitig die optimale Bewahrung ihrer organoleptischen Eigenschaften zu gewährleisten.



IML Daueretikett

Kennzeichnung der für die Konservierung und Lagerung verwendeten Behälter mit allen sachdienlichen Informationen, um die Rückverfolgbarkeit aller Produkte gewährleisten zu können.

Die ARAVEN Behälter sind mit einem integrierten Daueretikett für die Rückverfolgung ausgestattet, das die Identifizierung des jeweiligen Inhalts ermöglicht und die Informationen zu seinem Ursprung enthält. Registriert werden können Herkunft des Lebensmittels, Produkttyp, Zubereitung, Konservierungsbedingungen, Einlagerungsdatum etc.

Das in den ARAVEN Lebensmittelbehältern integrierte Daueretikett ist das einzige umfassende System, das korrekte Hygienepraktiken gewährleistet. Es ermöglicht dem Küchenprofi, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu bewahren. Dies erfolgt durch die Beschriftung mit Angaben zu: Herkunft des Lebensmittels, Zubereitung, Einlagerungsdatum etc.

Bei der Konservierung ist die Kontrolle von Abfülldatum und Lebensmittelkennzeichnung ein Schlüsselfaktor für die Umsetzung des HACCP Systems und ein effizientes Management. Mit mehr Ordnung lässt sich mehr Kontrolle über die Zutaten erzielen, was wiederum zu weniger Ausschuss und geringeren Kosten führt.

Weniger Aufwand: Kein umständlicher und kostenintensiver Etikettenwechsel. Es müssen keine Papieretiketten mehr aufgeklebt und entfernt werden.

Einfache und praktische Verwendung: So einfach wie die Beschriftung des Etiketts mit allen detaillierten Informationen mithilfe des Markers von Araven.

Hygiene: Das integrierte Etikett hinterlässt keine Spuren und sieht nach der Reinigung in der Spülmaschine wie neu aus.



FIFO

Unabhängig von der Konservierungstemperatur (Kühlung, Tiefkühlung oder Raumtemperatur) sollte das Management der Lebensmittel, die ordentlich und separat in den geeigneten Behältern aufbewahrt werden, nach FIFO (First in, First out) erfolgen.

ARAVEN bietet Behälter, die mit ihren Systemen eine geordnete Rotation der Lebensmittel (FIFO) ermöglichen.

Dieses System macht es möglich, dass die Ware, die als erstes im Lager oder Kühlraum aufbewahrt wurde, als erstes verbraucht wird, womit sich wiederum unbeabsichtigter Ausschuss vermeiden lässt.

Die ColorClips von Araven in rot, gelb und grün erleichtern die Klassifizierung der Lebensmittel nach ihrer Beschickung und Entnahme.

First in

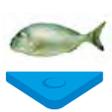




ColorClip

7 ColorClips erleichtern das Lebensmittelmanagement in der Küche auf Grundlage verschiedener Kriterien:

Klassifizierung nach Lebensmitteltyp: Mit der ColorClip Kennzeichnung der Behälter von Araven kann Kreuzkontamination vorgebeugt werden, weil die im jeweiligen Behälter aufbewahrten Lebensmittel stets derselben Lebensmittelgruppe entsprechen: Geflügel, Fleisch, Gemüse/Obst oder Fisch. Das Kennzeichnungssystem wurde um zwei weitere Farben erweitert: weiß für Milchprodukte und braun für Fleischzubereitungen und Wurstwaren.



Fisch



Geflügel



Fleisch



Zubereitungen



Gemüse



Milchprodukte



Allergene

Klassifizierung nach Datum: 7 verschiedene ColorClips für die Zubereitung an den einzelnen Wochentagen.



Montag



Dienstag



Mittwoch



Donnerstag



Freitag



Samstag



Sonntag



Operative Klassifizierung in einem Restaurant: Erleichtern die Identifizierung des Inhalts und den Zugriff darauf. Geringere Bestückungszeiten für die einzelnen Arbeitsstationen und Vorbereitungsflächen. Unterstützung bei der Menüzusammensetzung und für rasche Reaktionszeiten.

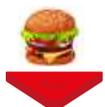
Sieben Farben für die Zutaten bestimmter Menüs. Beispiel



Hamburguesa
Lisboa



Hamburguesa
London



Hamburguesa
N.Y.



Hamburguesa
MX



Hamburguesa
BCN



Hamburguesa
Madrid



Hamburguesa
L.A.

Klassifizierung nach operativer Linie und Arbeitsbereichen je Prozess: Klassifizierung und Organisation von aufbewahrten Proteinen auf Basis von Kriterien wie Datum der Einlagerung, Verarbeitung, Auftauung etc.


Kalte
Speisen


Warme
Speisen


Zubereitetes
Lebensmittel


Halzubereitetes
Lebensmittel


Rohes
Lebensmittel


Vorspeisen


Erster Gang


Zweiter Gang



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item: _____
Fecha Dat.: ____/____/____
Empl.: _____
Caducidad Use by: ____/____/____



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item: _____
Fecha Dat.: ____/____/____
Empl.: _____
Caducidad Use by: ____/____/____



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item: _____
Fecha Dat.: ____/____/____
Empl.: _____
Caducidad Use by: ____/____/____



araven

GASTRONORM
-40°C/-40°F +95°C/+203°F

Prod. Item: _____
Fecha Dat.: ____/____/____
Empl.: _____
Caducidad Use by: ____/____/____



Hermetische GN-behälter aus polypropylen

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Die hermetischen Behälter von Araven ermöglichen die Konservierung von Lebensmitteln mit allen lebensmittelhygienischen Garantien unter Vermeidung von Verderb und Kreuzkontamination.

Mit ihrem hermetischen Verschluss sorgen die Behälter von Araven für eine bis zu 25% längere Haltbarkeit der Lebensmittel*.

Längere Haltbarkeit des Lebensmittels:

1. Wählen Sie jeweils die passende Größe des GastroNorm Behälters von Araven für die Zutat, die aufbewahrt werden soll. Je mehr Menge der Behälter enthält, desto weniger Sauerstoff kann eindringen.
2. Zum Verschließen des Behälters auf die Mitte des Deckels drücken, damit die Luft aus dem Inneren entweichen kann. Zuerst auf den Deckel in der Mitte drücken und dann zu den Seiten hin in Richtung der entweichenden Luft verschließen. Auf diese Weise kann die Luft teilweise entweichen und das Lebensmittel ist länger haltbar.

Die Rille im Deckel ermöglicht ein teilweises Entweichen der Luft und verringert somit die Oxidation des Lebensmittels.



*Studie der Forschungsgruppe für Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs der Universität Zaragoza.

Hermetische GN-Behälter aus polypropylen



Hermetischer Doppelverschluss für einen totalen Schutz des Lebensmittels. Der Deckel besteht aus LDPE, ein besonders flexibles Material, das die Basis perfekt umschließt.

Integriertes Etikett: Das Daueretikett ermöglicht dem Küchenprofi, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag zur Erfüllung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel geleistet wird.

ColorClip: Farbcode zur Vermeidung von Kreuzkontamination. Dank der ColorClip-Kennzeichnung helfen die Behälter von Araven, Kreuzkontamination vorzubeugen und so zu gewährleisten, dass der Inhalt des Behälters stets der gleichen Gruppe angehört: Geflügel, Fleisch, Obst/ Gemüse oder Fisch.



Mit Deckel stapelbar und leer ineinander steckbar.

Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte



3020 3021 3022 3023 3024 3025 3026 3027 3028 3029 3030
 3031 3032 3033 3034 3035 3036 3037 3038 3044 470 471
 3469

+95°C +203°F
 -40°C -40°F



65mm

100mm

150mm

200mm

GN 1/9
 176x108 mm



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



Ref. **03021** / 1 L



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

GN 1/6
 176x162 mm



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



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



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

GN 1/4
 265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
 325x176 mm



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



Ref. **03030** / 4 L



Ref. **03031** / 6 L

GN 1/2
 325x265 mm



Ref. **03032** / 4 L



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



Ref. **03034** / 10 L



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

GN 2/3
 354x325 mm



Ref. **03469** / 9 L



Ref. **00470** / 14 L



Ref. **00471** / 19 L

GN 1/1
 530x325 mm



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



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



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



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

HORECA
 Marker
 Pág. 51



GastroNorm
 Gitter
 Pág. 45





araven GASTRONORM HACCP / APPCC
FRESHNESS TRACKER
Date: / /
Time: : :
FRESHNESS TRACKER

araven GASTRONORM HACCP / APPCC
FRESHNESS TRACKER
Date: / /
Time: : :
FRESHNESS TRACKER

araven GASTRONORM HACCP / APPCC
FRESHNESS TRACKER
Date: / /
Time: : :
FRESHNESS TRACKER

Behälter und hermetische ABS



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



Die Produktlinie aus ABS, einer Alternative zum Polycarbonat, ist BPA-frei und weist eine hohe Stoßfestigkeit auf. Die blaue Farbe beeinträchtigt das Erkennen des Inhalts nicht, sondern bietet maximale Transparenz für eine rasche Identifizierung des Lebensmittels und seines Zustands.



Integriertes Etikett zur Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Das Daueretikett ermöglicht es der Fachkraft, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag dazu geleistet wird, die Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel einzuhalten.

Vielseitigkeit: Die Schale kann mit der Schale zugedeckt werden. Der Behälter kann mit dem Behälter zugedeckt werden, um sich jederzeit an den jeweiligen Bedarf anzupassen. Zweifache Verwendung des Deckels. Der Deckel ist zugleich Tablett (GN 1/1 und GN 1/2). Durch einfaches Umdrehen des Deckels verwandelt sich dieser in ein Tablett mit GastroNorm-Maßen.

Hermetische Abdichtung: Deckel aus Bi-Einspritzung von zwei Materialien mit Kautschukdichtung, um die Lebensmittel selbst bei großen Behältern maximal zu schützen.



Einfache Reinigung: Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Inhaltsskala. Messleiste und GastroNorm-Maßangabe.

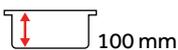
Ergonomie: Der ergonomische Rand erleichtert die Handhabung der Schale.

GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.

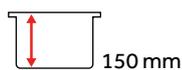
Behälter und hermetische ABS



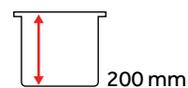
65 mm



100 mm



150 mm



200 mm

GN 1/9
176x162 mm



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



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

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **07796** / 1 L



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



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

GN 1/4
265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
325x176 mm



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



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



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



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

GN 1/2
325x265 mm



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



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



Ref. **07823** / 9 L



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

GN 1/1
530x325 mm



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



Ref. **07827** / 13 L



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



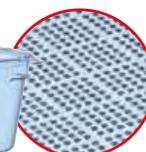
Ref. **07835** / 26,1 L

Gelocht

Ermöglicht im Hinblick auf eine perfekte Aufbewahrung die Abscheidung des aus dem Lebensmittel austretenden Exsudats. Weitere Einsatzmöglichkeiten zum Abgießen von Nudeln und Gemüse.

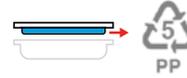


Ref. **07825** / 17,5L





_4010 _4011 __796 __797 __798 __808 __816
 __817 __818 __819 __820 __821 __822 __823
 __825 __826 __827 __828 __831 __834 __835



+80°C +176°F
 -40°C -40°F



65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

GN 1/9
 176x108 mm



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



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

GN 1/6
 176x162 mm



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



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



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

GN 1/4
 265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
 325x176 mm



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



Ref. **07771** / 3 L



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



Ref. **07786** / 6 L

GN 1/2
 325x265 mm



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



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



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



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

GN 1/1
 530x325 mm



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



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



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



Ref. **07780** / 24 L

HORECA
 Marker
 Pág. 51



GastroNorm
 Gitter
 Pág. 45



Hermetische
 Deckel
 Pág. 46-47



Lose
 Deckel
 Pág. 48-49





Hermetische GN-behälter

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



Gastronorm-Behälter aus ABS (BPA-FREI) + IMLAufkleber zur Ausstellung von Lebensmitteln in der Kühltheke und korrekten Aufbewahrung in der Kühlkammer.

Ermöglicht im operativen Teil die Zusammenstellung von "Spiegeln" zwischen Verarbeitungs-/ Kühlthekenbereichen und Lagerungs-/Kühltischer Kühlraumbereichen, um Zubereitung, Partiezusammenstellung und Ausgabe zu vereinfachen. Anpassung des Behälters an den enthaltenen Lebensmitteltyp und die Produktionsoder Verbrauchspartie.



Hermetische GN-behälter



Integriertes Etikett zur Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Verordnung (EG) Nr.178/2002. Das Daueretikett ermöglicht es der Fachkraft, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag dazu geleistet wird, die Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel einzuhalten.

Vielseitigkeit: Die Schale kann mit der Schale zugedeckt werden. Der Behälter kann mit dem Behälter zugedeckt werden, um sich jederzeit an den jeweiligen Bedarf anzupassen. Zweifache Verwendung des Deckels. Der Deckel ist zugleich Tablett (GN 1/1 und GN 1/2). Durch einfaches Umdrehen des Deckels verwandelt sich dieser in ein Tablett mit GastroNorm-Maßen.

Hermetische Abdichtung: Deckel aus Bi-Einspritzung von zwei Materialien mit Kautschukdichtung, um die Lebensmittel selbst bei großen Behältern maximal zu schützen.



Einfache Reinigung: Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Inhaltsskala. Messleiste und GastroNorm-Maßangabe.

Ergonomie: Der ergonomische Rand erleichtert die Handhabung der Schale.

GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.



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

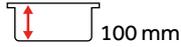
+80°C +176°F
 -40°C -40°F



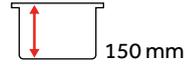
ABS



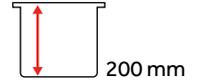
65 mm



100 mm



150 mm



200 mm

GN 1/9
 176x108 mm



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



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

GN 1/6
 176x162 mm



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



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

GN 1/3
 325x176 mm



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



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

GN 1/2
 325x265 mm



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



Ref. **47823** / 9 L



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

GN 1/1
 530x325 mm



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



Ref. **47827** / 13 L



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



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

Druckbleistift
 weiß
 Pág. 51



GastroNorm
 Gitter
 Pág. 45



Hermetische
 Deckel
 Pág. 46-47

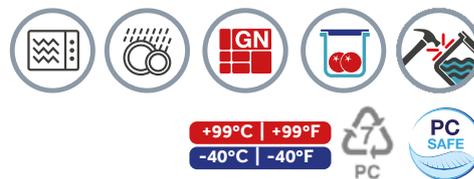


Lose
 Deckel
 Pág. 48-49





Behälter und hermetische PC



Integriertes Etikett zur Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Verordnung (EG) Nr. 178/2002. Das Daueretikett ermöglicht es der Fachkraft, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag dazu geleistet wird, die Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel einzuhalten.

Vielseitigkeit: Die Schale kann mit der Schale zugedeckt werden. Der Behälter kann mit dem Behälter zugedeckt werden, um sich jederzeit an den jeweiligen Bedarf anzupassen. Zweifache Verwendung des Deckels. Der Deckel ist zugleich Tablett (GN 1/1 und GN 1/2). Durch einfaches Umdrehen des Deckels verwandelt sich dieser in ein Tablett mit GastroNorm-Maßen.

Hermetische Abdichtung: Deckel aus Bi-Einspritzung von zwei Materialien mit Kautschukdichtung, um die Lebensmittel selbst bei großen Behältern maximal zu schützen.



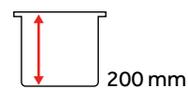
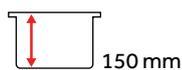
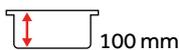
Einfache Reinigung: Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Inhaltsskala. Messleiste und GastroNorm-Maßangabe.

Ergonomie: Der ergonomische Rand erleichtert die Handhabung der Schale.

GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.

Behälter und hermetische PC



GN 1/6
176x162 mm



Ref. **09796** / 1 L



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



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

GN 1/4
265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
325x176 mm



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



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



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



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

GN 1/2
325x265 mm



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



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



Ref. **09823** / 9 L



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

GN 1/1
530x325 mm



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



Ref. **09827** / 13 L



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



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

Gelocht

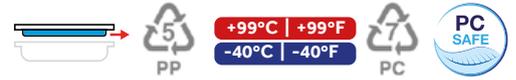
Ermöglicht im Hinblick auf eine perfekte Aufbewahrung die Abscheidung des aus dem Lebensmittel austretenden Exsudats. Weitere Einsatzmöglichkeiten zum Abgießen von Nudeln und Gemüse.



Ref. **09825** / 17,5 L



--796 --797 --798 --808 --816 --817 --818
 --819 --820 --821 --822 --823 --824 --825
 --826 --827 --828 --829 --831 --834 --835



65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

GN 1/6
176x162 mm



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



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



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

GN 1/4
265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
325x176 mm



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



Ref. **09771** / 3 L



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



Ref. **09786** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



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



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



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



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

GN 1/1
530x325 mm



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



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



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



Ref. **09780** / 24 L

Tapas de Apoyo PC

GN 1/2
Ref. **09824**



GN 1/1
Ref. **09829**



HORECA Marker
Pág. 51



GastroNorm Gitter
Pág. 45



Hermetische Deckel
Pág. 46-47



Lose Deckel
Pág. 48-49





Behälter PC



Die breite Produktpalette von ARAVEN aus Polycarbonat beinhaltet zahlreiche GastroNorm Größen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen, damit die Größe des Behälters stets der üblichen Verbrauchsmenge entspricht.

Ihre Transparenz (wie Glas) ermöglicht eine schnelle Identifizierung des Inhalts im Aufbewahrungsraum.

Keine Verfärbung. Das Polycarbonat wirkt wie eine Barriere und vermeidet, dass die Färbung oder die Farbstoffe der Lebensmittel oder Gewürze (Tomaten, Senf, Kurkuma, Curry...) eindringen und die Wände des Behälters verfärben.

Das optimale Verhalten bei niedrigen Temperaturen ermöglicht die Tiefkühlung. Ebenso ist das Material ausreichend hitzebeständig für den Einsatz an Buffets, im Wasserbad...



Welches Abdeckungssystem ist am besten geeignet?



Hermetischer Deckel.

Für die Aufbewahrung von proteinreichen Lebensmitteln (Fleisch und Fisch). Die Luftundurchlässigkeit sorgt für geringere Oxidation des Lebensmittels.



Looser Deckel.

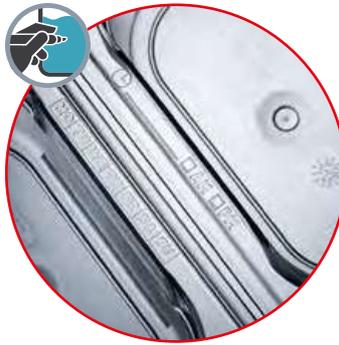
Für die Aufbewahrung von Gemüse sollte für den Behälter eine luftdurchlässige Abdeckung gewählt werden, damit sich kein Kondenswasser an den Wänden des Behälters ansammelt



Looser Deckel mit Kerbe

Schützt vor Umgebungseinflüssen und Kontamination von außen bei der Auslage der Lebensmittel (Vitrinen, Buffet, Service-Tisch für warme Speisen...)

Behälter PC



Mit den außen am Behälter angebrachten Prägungen und unter Verwendung des Filzstiftes Araven Horeca Marker, um diesen Teil des Behälters zu beschriften, können wir den Inhalt identifizieren, indem wir die dazugehörige Information ihres Ursprunges oder ihrer Handhabung.

Die Behälter sind an ihrem oberen Rand mit einigen Prägungen mit den Wochentagen und der Uhrzeit ausgestattet, damit, wenn sie an einem Service-Posten aufgestellt sind, die Bedienungsperson die Uhrzeit und den Tag der Haltbarkeit des Lebensmittels, vermerkt während der Herstellung, erkennen kann.

Hermetische Abdichtung: Deckel aus Bi-Einspritzung von zwei Materialien mit Kautschukdichtung, um die Lebensmittel selbst bei großen Behältern maximal zu schützen.



Einfache Reinigung: Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Inhaltsskala. Messleiste und GastroNorm-Maßangabe.

Ergonomie: Der ergonomische Rand erleichtert die Handhabung der Schale.

GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.



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

+99°C +99°F
 -40°C -40°F



 65 mm

 100 mm

 150 mm

 200 mm

GN 1/9
 176x108 mm



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



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



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

GN 1/6
 176x162 mm



Ref. **94015** / 1 L



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



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

GN 1/4
 265x162 mm



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



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



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

GN 1/3
 325x176 mm



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



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



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

GN 1/2
 325x265 mm



Ref. **94034** / 4 L



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



Ref. **94036** / 8 L



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

GN 2/4
 530x162 mm



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



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

GN 1/1
 530x325 mm



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



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



Ref. **94060** / 20 L



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

HORECA
 Marker
 Pág. 51



GastroNorm
 Gitter
 Pág. 45



Hermetische
 Deckel
 Pág. 46-47



Lose
 Deckel
 Pág. 48-49





Gelochte Behälter aus Polycarbonat



Eine korrekte Konservierung von Lebensmitteln, die Flüssigkeiten absondern, erfordert die Verwendung von gelochten Behältern, die eine Abscheidung des aus den Lebensmitteln austretenden Exsudats ermöglichen. Auf diese Weise lässt sich der Produktschwund verringern.

Der gelochte Behälter ermöglicht vor der Aufbewahrung oder Zubereitung von frisch gewaschenem Salat und Gemüse ein rasches Abtropfen und Trocknen.

Ebenso eignet er sich für das Abgießen von Nudeln oder Gemüse nach dem Kochen.

Nach dem Schneiden und vor dem Anrichten von Gemüse empfiehlt sich die Aufbewahrung in einem gelochten Behälter. Damit lässt sich vermeiden, dass austretende Flüssigkeiten in Kontakt mit dem Gemüse bleiben und den Verderb beschleunigen (zum Beispiel geschnittene Tomaten auf dem Salattisch).



Gelochte Behälter aus Polycarbonat

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



Optimale geometrie: Der Wellboden ist speziell darauf ausgelegt, den Kontakt mit dem Lebensmittel weitgehendst zu vermeiden. Die Lochung des Bodens ermöglicht das Abfließen der Flüssigkeit, die vom Lebensmittel beim Auftauen abgegeben wird (Exsudat).

Ergonomisch: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Einfache Reinigung: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.631.1.

130 mm

GN 1/6
176x162 mm



Ref. 94073 / 1,9 L



+ Ref. 94017 0,53 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. 94075 / 4,6 L

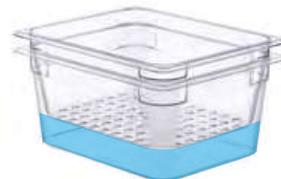


+ Ref. 94027 1,35 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. 94076 / 7,8 L



+ Ref. 94036 2,3 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. 94078 / 17,2 L



+ Ref. 94060 5,8 L

Hermetische
Deckel
Pág. 46-47



Lose
Deckel
Pág. 48-49



_4073 _4075 _4076 _7048

GastroNorm Gitter



Zur Grundausstattung jeder Küche, in der Lebensmittel aufbewahrt werden, gehören die GastroNorm-Gitter. Ihr Einsatz bei der korrekten Aufbewahrung von Lebensmitteln, die Flüssigkeiten absondern, dämmt Schwund durch Beeinträchtigung ein.

Das Gitter wird auf den Boden des Behälters gelegt und begünstigt die Drainage der Flüssigkeit auf den Behälterboden. Auf diese Weise wird jeder Kontakt zwischen Flüssigkeit und Lebensmittel vermieden und das Risiko von vermehrtem Bakterienwachstum reduziert.

Araven bietet für die Lebensmittelbehälter passende Gitter an (sowohl in GastroNorm-Größen als auch in anderen Größen), bei deren Design die Ableitung des Exsudats berücksichtigt wurde, um so eine hochwertige Aufbewahrung zu ermöglichen.



Optimale Geometrie: Auf eine korrekte Ableitung des Exsudats ausgelegt. Die Höhe ermöglicht die Trennung des Exsudats vom Lebensmittel. Erfüllung der Gesundheits- und Hygienevorschriften, die empfehlen, den Kontakt zwischen Lebensmittel und Exsudat zu vermeiden.

Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Ergonomie: Der ergonomische Rand erleichtert die Handhabung des Gitters

GN 1/6
120x106 mm



Ref. 00254

GN 1/4
208x100 mm



Ref. 00243

GN 1/3
260x115 mm



Ref. 00242

GN 1/2
260x205 mm



Ref. 00241

GN 2/3
312x283 mm



Ref. 01923

GN 1/1
470x265 mm



Ref. 00256

Hermetische Deckel



Die hermetischen Deckel aus Bi-Einspritzung mit Kautschukdichtung von Araven verschließen die Behälter zuverlässig und sorgen für maximalen Schutz der Lebensmittel.

Mit der hermetischen Abdeckung lässt sich vermeiden, dass Lebensmittel austrocknen und Gerüche annehmen oder absondern, die ihre Qualität beeinträchtigen können.

Die hermetische Abdeckung verhindert, dass bei Konservierung und Transport flüssiger Behälterinhalt austritt.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **04014**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **09852**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **09853**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **09854**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **09855**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **09856**



04014 09852 09853
09854 09855 09856

GastroNorm Silikondeckel

+200°C | +392°F
-40°C | -40°F



Die Silikondeckel von Araven schließen absolut hermetisch und helfen, die Lebensmittel länger frisch zu halten.

Die Silikondeckel von Araven schließen absolut hermetisch und helfen, die Lebensmittel länger frisch zu halten. Reduzierte mikrobielle Belastung, weniger Oxidation und eine bessere Erhaltung der Textur, den Aromen und dem Geschmack.

Dank des flexiblen Materials sind diese Deckel universell einsetzbar. Sie können für alle Behälter in den gleichen GN-Maßen verwendet werden, unabhängig von dem Material, aus dem diese gefertigt sind: Polycarbonat, Polypropylen, Melamin, Porzellan, rostfreier Stahl etc. Ihre Transparenz ermöglicht die Identifizierung des enthaltenen Lebensmittels.

Bis 200 Grad ofenfest. Kann außerdem im Mikrowellenherd verwendet werden, um die Kochzeit zu verkürzen und Energie zu sparen. Tiefkühlfest bis -40 Grad.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **91811**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **91812**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **91813**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **91814**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **91815**

GN 2/3
336x309 mm



Ref. **91816**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **91817**

Universelle lose Deckel



Der universelle lose Deckel von ARAVEN dient der Abdeckung der meisten GastroNorm Behälter aus verschiedenen Materialien.

Mit Henkel, um das Öffnen zu erleichtern.

Für die Aufbewahrung von rohem Gemüse mit hohem Wassergehalt sollte für den Behälter keine hermetische sondern eine luftdurchlässige Abdeckung gewählt werden. Da frisches Obst und Gemüse viel Wasser enthält, ist bei der Konservierung eine lose Abdeckung besonders wichtig. Mit der Zeit kommt es zu Feuchtigkeitsverlust, der zu Kondenswasser an den Wänden und am Boden des Behälters führen kann, was Schimmelbildung und Fäulnis begünstigt.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. 94013

GN 1/6
176x162 mm



Ref. 94018

GN 1/4
265x162 mm



Ref. 94022

GN 1/3
325x176 mm



Ref. 94029

GN 1/2
325x265 mm



Ref. 94038

GN 2/4
530x162 mm



Ref. 94054

GN 1/1
530x325 mm



Ref. 94062



94013 94018 94022
94029 94038 94062

Universelle lose Deckel mit Kerbe

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



Der universelle lose Deckel von ARAVEN dient der Abdeckung der meisten GastroNorm Behälter aus verschiedenen Materialien.

Die Kerbe ermöglicht im Service-Bereich die sichere Unterbringung des Löffels oder sonstigen Utensils im Deckel.

Am Buffet schützt dieser Deckel das Lebensmittel vor Kontamination von außen bis zum Servieren. Der Henkel am Deckel erleichtert das Öffnen.



GN 1/9
176x108 mm



Ref. **84013**

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **84018**

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **84022**

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **84029**

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **84038**

GN 2/4
530x162 mm



Ref. **84054**

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **84062**



Kennzeichnungssysteme



Einsparung: Das Etikett muss nicht mühsam und kostenaufwändig neu angebracht werden. Es müssen keine Papieretiketten aufgeklebt und entfernt werden.

Anwendungsfreundlich und praktisch: Etikett mit allen von den Gesundheitsbehörden geforderten Informationen. Kann mit dem Araven-Marker kinderleicht mit den detaillierten Angaben beschriftet werden.

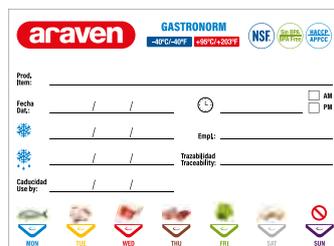
Hygiene: Das Etikett muss nicht mühsam und kostenaufwändig neu angebracht werden. Es müssen keine Papieretiketten aufgeklebt und entfernt werden.



HORECA Marker:

Eigens von ARAVEN entworfen, um dem Gastwirt dabei zu helfen, die Rückverfolgbarkeitsvorschriften zu erfüllen.

Zur einfacheren Verwendung des mit dem Etikett versehenen Behälters bietet ARAVEN einen HORECA-Marker mit Tinte auf Wasserbasis an, der sich in der Spülmaschine leicht entfernen lässt. Sie brauchen nur die notwendigen Daten auf das Etikett zu schreiben. Sie werden feststellen, dass die Schrift beim Spülen oder durch leichtes Reiben unter einem warmen Wasserstrahl mühelos entfernt wird.



Ref. 00393



Ref. 00394

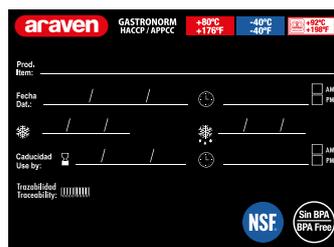
Druckbleistift weiß BLANCO:

Folienstift, non-permanent, wasserlöslich.

Weißer Schrift: Optimal für undurchsichtige, dunkle und durchsichtige Oberflächen.

Praktisch für jedes Material geeignet: Kunststoff, Glas, Leder, Stoff, Stein, Metall und Holz.

Wasserlöslich, trocknet nicht aus, geruchlos. Nachfüllbar mit Ersatzmine Ref. 02395



Ref. 02393



Ref. 02395



araven ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Sesame No Fish No Shellfish No Eggs No Dairy No Wheat No Gluten No Soy No Sesame No Fish No Shellfish No Eggs No Dairy No Wheat No Gluten

Coated Use by: / /

NSF

araven ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Sesame No Fish No Shellfish No Eggs No Dairy No Wheat No Gluten

Coated Use by: / /

NSF

araven ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Sesame No Fish No Shellfish No Eggs No Dairy No Wheat No Gluten

Coated Use by: / /

NSF

araven ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Sesame No Fish No Shellfish No Eggs No Dairy No Wheat No Gluten

Coated Use by: / /

NSF

araven ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

Tree Nuts No Soy No Sesame No Fish No Shellfish No Eggs No Dairy No Wheat No Gluten

Coated Use by: / /

NSF

Anti-Allergen Behälter



Gastes gekennzeichnet der an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten

Durch die violette Farbe werden bei den hermetischen Araven-Behältern Lebensmittel eines Gastes gekennzeichnet, der an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leidet, und von den restlichen Behältern unterschieden. Auf diese Weise können sie gesondert aufbewahrt und vor eventuellen Kontaminationen mit für ihn potenziell allergenen Stoffen geschützt werden. Durch die korrekte Kennzeichnung wird dazu beigetragen, dass das Lebensmittel von dieser Risikogruppe nicht versehentlich gegessen wird.

Mit dem speziellen Daueretikett wird das Allergen auf dem hermetischen Araven-Behälter gekennzeichnet. Auf diese Weise können die Lebensmittel für Kunden, die an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, mit allen Garantien aufbewahrt werden. Neben ihrer absolut hermetischen Abdichtung sind die hermetischen Behälter speziell für die Aufbewahrung der Lebensmittel mit maximaler Garantie und den Schutz vor Kreuzkontamination mit Lebensmittelallergenen ausgelegt.



Sachverhalt

Im Einklang mit der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung 1169/2011 über die Information der Verbraucher in Bezug auf Lebensmittel muss auf mögliche Allergene in Speisen oder Produkten hingewiesen werden, damit jeder Gast weiß, was er essen kann oder nicht, ohne auf seine Unverträglichkeit hinweisen und eine besondere Behandlung beanspruchen zu müssen.

Inkrafttreten

Seit dem 13. Dezember 2014 sind alle Unternehmen der Lebensmittelbranche verpflichtet, in verkauften oder gelieferten Lebensmitteln enthaltene Allergene zu kennzeichnen. Mit diesem neuen Gesetz geht die Verantwortung für allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten von Verbrauchern auf das Restaurant über und kann zu Sanktionen führen.

Dieses Gesetz gilt für

- Anbieter von Speisen, darunter Gaststätten, Restaurants und Catering-Unternehmen.
- Verkäufer von unverpackten oder auf Wunsch des Verbrauchers abgepackten Lebensmitteln (Wurstwaren, Backwaren, Fertiggerichte oder lose verkaufte Lebensmittel).
- Verkäufer oder Lieferanten von unverpackten Lebensmitteln an Einrichtungen wie Schulen, Krankenhäuser, Heime...

Kennzeichnung

Informationen über Allergene müssen eindeutig, verständlich und mündlich oder schriftlich auf Trägern wie z.B. Speisekarten, Tafeln oder Schildern in der Nähe des jeweiligen Lebensmittels bekannt gegeben werden.

Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und über die der Verbraucher informiert werden muss



Milchprodukte und ihre Derivate (einschl. Laktose)



Krustentiere und Produkte auf Basis von...



Sesam und Produkte auf Basis von...



Sellerie und Derivate



Eier und Produkte auf Basis von...



Soja und Produkte auf Basis von...



Weichtiere und Produkte auf Basis von...



Lupinenkerne und Produkte auf Basis von...



Fisch und Produkte auf Basis von...



Gluten und Derivate...



Schwefel- bzw. Sulfitkonzentrationen (Konzentrationen > 10mg/kg)



Erdnüsse und Produkte auf Basis von...

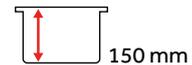


Senf und Derivate...



Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und Derivate)

Anti-Allergen Behälter



Kennzeichnung durch violette Farbe: Dadurch werden Lebensmittel eines Gastes gekennzeichnet, der an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leidet, und von den restlichen Behältern unterschieden. Auf diese Weise können sie gesondert aufbewahrt und vor eventuellen Kontaminationen mit für ihn potenziell allergenen Stoffen geschützt werden.

Integriertes Etikett: Das Daueretikett ermöglicht es der Küchenfachkraft, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag dazu geleistet wird, die Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel einzuhalten.

Hermetische Abdichtung: Doppelter hermetischer Wulst, um die Lebensmittel von Gästen, die an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, mit allen Garantien aufzubewahren.

GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.

GN 1/6
176x162 mm



Ref. **61390** / 2,6 L

GN 1/4
265x162 mm



Ref. **61392** / 4,3 L

GN 1/3
325x176 mm



Ref. **61393** / 6 L

GN 1/2
325x265 mm



Ref. **61391** / 10 L

GN 1/1
530x325 mm



Ref. **61397** / 20,5 L



61390 61391 61397
61392 61393

HORECA
Marker
Pag. 51



Behälter mit Deckel, Schneidbretter und Antiallergen-Kit



Behälter mit einem Fassungsvermögen von 30 Litern sowie Deckel aus Polypropylen für den Transport von Lebensmitteln und antiallergenen Utensilien.

Die violette Farbe ermöglicht eine schnelle Identifizierung der Utensilien durch die Mitarbeiter.

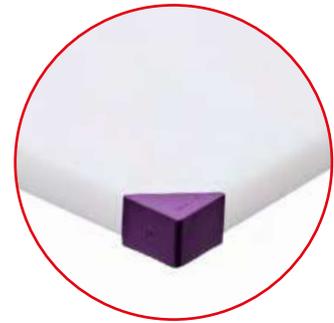
Gewährleistet die sichere Konservierung von Zutaten mit Allergiepotezial und verhindert Kreuzkontamination. Für die sichere Aufbewahrung sämtlicher Utensilien, die ausschließlich für die Verarbeitung von allergenen Lebensmitteln verwendet werden.



Dosierspender mit Markierungen für die dem jeweiligen Dressing angepasste Auslassöffnung



Außen seitlich angebrachte Griffe erleichtern Handhabung und Transport.



Rutschfeste Stützen, Sicherheit am Arbeitsplatz: Das Schneidbrett ist rutschfest und bietet beim Schneiden maximale Sicherheit.



Ref. **61376** / 35 cl
ø60xh230 mm



Feinkörnig



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



Antiallergen kit

Ref. **68001**



Ref. **61172**
Ref. **61376**
Ref. **60102**



Ref. **60103**
304x204xh19 mm



Ref. **60102**
404x304xh24 mm



Ref. **60101**
504x304xh34 mm



Ref. **60858**
604x404xh24 mm



Ref. **60859**
604x404xh34 mm



araven

araven **MAXIMUM** **OPEN** **LOCK**

Capacity	100	150	200	250	300	350	400	450	500
Height	100	150	200	250	300	350	400	450	500
Weight	100	150	200	250	300	350	400	450	500
Volume	100	150	200	250	300	350	400	450	500

Material: **PP**

ISO 9001

Behältern GastroNorm 2/1

+80°C | +176°F
-40°C | -40°F

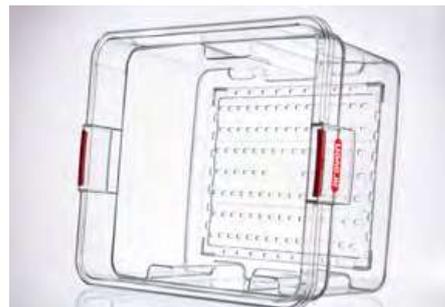


ABS

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



HDPE

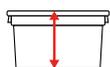


Mit den Behältern GN 2/1 lassen sich große Speisemengen aufbewahren und konservieren. Die Modelle mit Lochboden eignen sich zudem optimal zum Auftauen.

Zweifache Position des Behälters:

1. Einschubposition

2. Stapelposition ohne Deckel



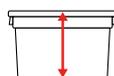
300 mm



17 L



49 L



380 mm



17 L



68 L

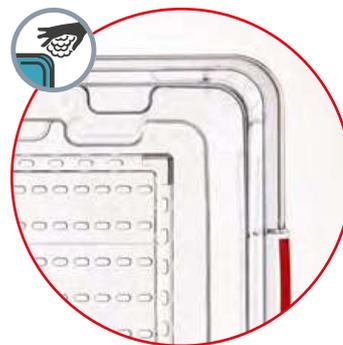
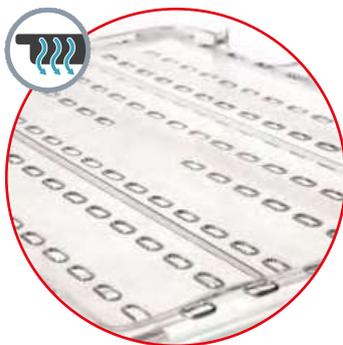
Behältern GastroNorm 2/1



ColorClip. Das farbige Kennzeichnungssystem wird in den Griff eingelegt und ermöglicht es, das Risiko von Kreuzkontamination zu senken und den im Behälter aufbewahrten Lebensmitteltyp zu identifizieren.

In die Behälter integrierte Kennzeichnungssysteme für Lebensmittel: Prägebeschriftung ermöglichen es, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zu Herkunft oder Verarbeitung zu schützen (Zubereitungsdatum, Haltbarkeitsdatum oder Ursprung).

Ergonomischer und robuster Griff.



Zweifache Position des Behälters: Stapelposition ohne Deckel / Einschubposition

Optimale Geometrie.

Einfache Reinigung. Ohne scharfe Kanten, Ecken oder Winkel, in denen sich die vom Lebensmittel abgesonderte Flüssigkeit ansammeln könnte.

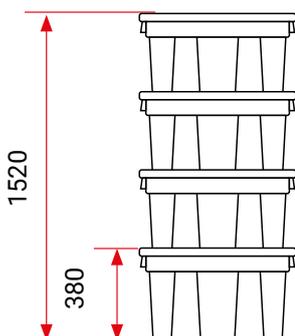
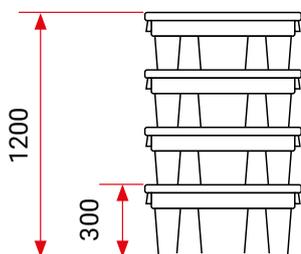
GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.

Empfohlene Belastung

MAX 280kg Behälter: h300mm
70kg x 4u.

MAX 360kg Behälter: h380mm
90kg x 4u.

MAX 200kg Plattform mit rädern
x 2 Behälter



Ø75mm Gummrollen

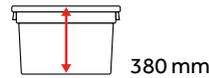


_4069 _4070 _4071 _4079 _4080

+80°C +176°F
-40°C -40°F



300 mm



380 mm

Lose deckel

GN 2/1
650x530 mm



Ref. 74069 / 70 L



Ref. 74070 / 90 L



Ref. 74071

Gelochter
behälter



Ref. 74079 / 70 L



Ref. 74080 / 90 L

GN 2/1
650x530 mm



Ref. 04069 / 70 L



Ref. 04070 / 90 L



Ref. 04071

Gelochter
behälter



Ref. 04079 / 70 L



Ref. 04080 / 90 L

GN 2/1
Plattform
mit rädern



Ref. 61223
580x490xh140mm

HORECA
Marker
Pág. 51



GN2/1
Auslaufsysteme
Pág. 61







Gelochter Behälter. Der Wellboden ist speziell darauf ausgelegt, den Kontakt mit dem Lebensmittel weitestgehend zu vermeiden.

Die Lochung des Bodens ermöglicht das Abfließen der Flüssigkeit, die vom Lebensmittel beim Auftauen abgegeben wird (Exsudat). Der Auftauvorgang wird beschleunigt, da die von den Lebensmitteln, insbesondere von Fleisch und Fisch abgegebene Flüssigkeit durch die Öffnungen abfließt und nicht im Kontaktbereich gestaut wird.

Die Lebensmittel werden in einen gelochten Behälter gelegt, der in einen weiteren Behälter eingelegt wird, der wiederum die Auftauflüssigkeit (Exsudat bzw. Glasierung/Eisüberzug) auffängt und somit verhindert, dass diese auf andere Lebensmittel in der Nähe tropft und sie kontaminiert. Zur Vermeidung von Kontaminationen muss das Lebensmittel mit einem Deckel geschützt werden.



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



4,4 L



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



6,8 L



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



17 L



49 L



Easy-Access-Behälter



Die leicht zugänglichen Behälter helfen, das vorhandene Raumangebot mit effizienten Methoden für die Aufbewahrung von Lebensmitteln zu optimieren, Abfälle zu reduzieren und die Bestandsrotation zu verbessern.

Die Easy-Access-Behälter sind die am besten geeigneten Behälter für die Aufbewahrung von Lebensmitteln mit geringer Feuchtigkeit (Hülsenfrüchte, Nüsse und Kerne, Nudeln, Reis...), da sie so verschlossen werden können, dass der Inhalt geschützt wird, ohne hermetisch schließen zu müssen. Sie vermeiden das Eindringen von Feuchtigkeit und damit verbundene Beeinträchtigungen. Es muss lediglich ein guter Platz für den Behälter ausgesucht werden: An einem trockenen, gut gelüfteten Ort, von Hitze- und Feuchtigkeitsquellen entfernt, und, falls die Umgebung sehr feucht ist, von dieser Umgebung isoliert.



FIFO-System

Besserer Überblick über die Vorräte.

Der Easy-Access-Behälter 1/1 ist auf das FIFO-System (first in, first out) mit Deckel zum Beschicken und Entnehmen ausgelegt. APPCC/HACCP empfohlen.

Ermöglicht eine geordnete Rotation der Lebensmittel. Beschickung und Entnahme bei GN 1/1 voneinander unabhängig, um die Kontrolle des Inhalts zu erleichtern.



Easy-Access-Behälter



Leichter Zugriff: Der Inhalt jedes gestapelten Behälters ist leicht zugänglich, ohne dass der Stapel abgebaut werden muss; ein bedeutender Vorteil, weil Zeit gespart und die Ordnung beibehalten wird. Der Deckel bleibt angehoben und geöffnet, ohne festgehalten werden zu müssen. Der Behälter kann geöffnet werden, selbst wenn sich im Regal weitere Behälter im Stapel befinden. Die Höhe passt sich an den Abstand zwischen den Regalböden an.

Durchscheinend: Sichtfenster an der Vorderseite, integriertes Etikett und Durchsichtigkeit des Behälters ermöglichen eine rasche Identifizierung des Lebensmittels.

Daueretikett zur Rückverfolgung: Herkunft des Lebensmittels, Zubereitung, Einlagerungsdatum etc. können abgelesen werden.

ColorClip: Farbcode zur Vermeidung von Kreuzkontamination zwischen Lebensmitteln.

Seitlich angebrachte Griffe: Für einfache Handhabung und Transport.

GastroNorm: Geeignet für GastroNorm-Ausstattungen: GN 1/3, GN 2/3, GN 1/1

Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.




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

GN 1/3
395x200 mm



Ref. **09146** / 7 L

GN 2/3
415x340 mm



Ref. **09145** / 16 L



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



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

GN 1/1
565x340 mm



FIFO-SYSTEM
Ref. **09144** / 22,65 L



FIFO-SYSTEM
Ref. **00918** / 50 L

Easy-Access-Behälter



00919 00920

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Die Easy-Access-Behälter sind ausgelegt auf perfekte Lagerung sowie optimale Konservierung bei maximaler Hygiene und strengster Überwachung der Zutaten.

Die Effizienz bei Handling und Konservierung wird erhöht. Behälter mit großem Fassungsvermögen speziell für die Aufbewahrung von haltbaren oder losen trockenen Nahrungsmitteln, die nicht gekühlt werden müssen, unter geeigneten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.

Die leicht zugänglichen Behälter helfen, das vorhandene Raumangebot mit effizienten Methoden für die Aufbewahrung von Lebensmitteln zu optimieren, Abfälle zu reduzieren und die Bestandsrotation zu verbessern. Sie erleichtern das Umfüllen von Nahrungsmitteln sowie deren Kennzeichnung für eine korrekte Aufbewahrung mit geringeren Verlusten.

Wenn Trockenprodukte (Hülsenfrüchte, Nudeln, Reis etc.) lose oder in großen Säcken angeliefert und vor Ort in Kunststoffcontainer abgefüllt werden, müssen diese mit den Informationen des Originaletiketts (Produktmarke, Losnummer, Öffnungsdatum, Verfalldatum oder Mindesthaltbarkeit) gekennzeichnet werden, um die Rückverfolgbarkeit der Zutaten gewährleisten zu können.



Robuste Polyamid-Rollen bei den Größen 80L und 100L erleichtern den Transport.



Daueretikett zur Rückverfolgung: Herkunft des Lebensmittels, Zubereitung, Einlagerungsdatum etc. können abgelesen werden.



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



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



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



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



Quadratische behälter



Die quadratische Form ist platzoptimierend bei der Lagerung.

Für die Lagerung feuchtigkeitsarmer Lebensmittel wie Hülsenfrüchte, Nudeln, Reis etc. empfiehlt sich der Einsatz von Containern mit Deckeln, die zwar nicht hermetisch sein müssen, jedoch das Eindringen von Feuchtigkeit mit den entsprechenden Auswirkungen auf die Qualität verhindern sollen.

Außen seitlich angebrachte Griffe erleichtern Handhabung und Transport.

Mit Deckel stapelbar und leer platzsparend ineinander steckbar. Die Entnahme wird durch Hilfslinien erleichtert.

Ideal zur Aufbewahrung von trockenen Zutaten (z.B. Hülsenfrüchte, Teigwaren, Nüsse, Trockenfrüchte, Reis...)

Mit hermetischem Verschluss zur sicheren Lagerung und zum tropffreien Transport von Saucen, Cremes und anderen Flüssigkeiten.



Quadratische Behälter



ColorClip: Farbcode zur Vermeidung von Kreuzkontamination. Dank der ColorClip-Kennzeichnung helfen die Behälter von Araven, Kreuzkontamination vorzubeugen und so zu gewährleisten, dass der Inhalt des Behälters stets der gleichen Gruppe angehört: Geflügel, Fleisch, Obst/ Gemüse oder Fisch.

Seitlich angebrachte Griffe: Erleichtern Handhabung und Transport.

Messleiste, um den Überblick über die Vorräte nicht zu verlieren.



Strukturiert: In Ecken und Boden schützen Sie das Stück vor Kratzern und Stößen.

Abgerundete Kanten: Sein spezielles Design verhindert das Ansammeln von Schmutz und erleichtert die Reinigung. Abgerundete Ecken erleichtern das Ausgießen von Flüssigkeiten.

Stapelbar mit Deckel vakuumnestbar.



Hermetisch: Doppelschloss mit Hermetikfunktion zum Schutz von Lebensmitteln. Zum ordnungsgemäßen Verschluss müssen alle vier Ecken des Deckels einrasten.

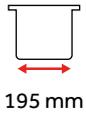
Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Integriertes Etikett: Das Daueretikett ermöglicht dem Küchenprofi, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag zur Erfüllung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel geleistet wird.



_1851_1852_1853_1854_1855_1856_1857

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



195 mm

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



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

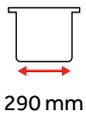


235 mm

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



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



290 mm

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



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

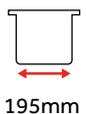


Ref. **31857**
h400 mm / 22 L



11851 11852 11853 11854 11855 11856 11857

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F

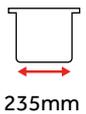


195mm

Ref. **11860**
h100 mm / 2 L



Ref. **11861**
h190 mm / 4 L

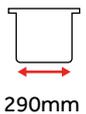


235mm

Ref. **11862**
h190 mm / 6 L



Ref. **11863**
h230 mm / 8 L



290mm

Ref. **11864**
h210 mm / 12 L



Ref. **11865**
h320 mm / 18 L



Ref. **11866**
h400 mm / 22 L



Sonstige behälter

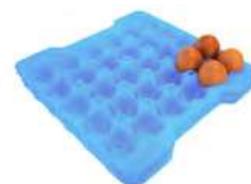


Der GN-Eierbehälter ermöglicht eine verschlossene Aufbewahrung mit allen Garantien und einen ungehinderten Einblick auf den Inhalt.



Durch den Austausch der Lieferanten-Originalverpackungen wird vermieden, dass neue Kontaminationsquellen in den Kühlraum geraten.

Bei Eiern ist diese Praxis besonders wichtig, da Eier seit jeher ein Übertragungsherd von Salmonellen sind (sowohl das Ei selbst als auch die Kartons). Darum sollte die Verpackung ausgetauscht werden. Poröse Materialien wie Holz oder Karton sind von den Vorschriften her in Kühlräumen nicht zugelassen. Da es sich dabei um völlig unhygienische Methoden handelt, müssen sie durch andere Materialien wie z. B. Kunststoff ersetzt werden. Zudem ist es empfehlenswert, über mehrere Kühlräume für unterschiedliche Lebensmittel zu verfügen und Eier im Kühlraum für Gemüse zu lagern.



Ref. **00378** · GN 2/3 | + 8
354x325xh200 mm | Einladen Eierbehälter

Ref. **00959** · GN 2/3
290x290xh40 mm

Ref. **70378** · GN 2/3 | + 4
354x325xh200 mm | Einladen Eierbehälter

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

Runder und quadratischer Behälter



Ref. **00446** / 30 L
ø 385xh385 mm



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



GastroNorm behälter mit deckel



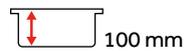
Die Behälter mit GastroNorm-Deckel ermöglichen verschiedene Verschluss- und Stapelmöglichkeiten.



Ein Behälter kann mit einem anderen Behälter verschlossen werden, um so bei Bedarf mehr Fassungsvermögen zu erzielen. Der Deckel verfügt über zwei Verschlusspositionen: mit Clip und durch Druck, um eine höhere Stapelsicherheit zu gewährleisten. Der Deckel mit GN-Maßen ist darüber hinaus zweifach einsetzbar, da er als Tablett verwendet werden kann.

Integriertes Etikett: Das Daueretikett ermöglicht dem Benutzer, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag zur Erfüllung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel geleistet wird.

Messleiste, um den Überblick über die Vorräte nicht zu verlieren. Durchscheinend: Ermöglicht die Identifizierung des enthaltenen Lebensmittels. Ergonomie: Der ergonomische Rand erleichtert die Handhabung des Gitters. Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung. GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.



GN 1/2
325x265 mm

Ref. **09297** / 6 L



HORECA
Marker
Pág. 51



GN 1/1
530x325 mm

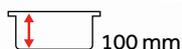
Ref. **09292** / 9 L



Ref. **09293** / 13 L



GastroNorm
Gitter
Pág. 45



GN 1/1
530x325 mm

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





Tablettwagen GastroNorm 1/1

INOX



	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/1
	h65 mm x 54 u.	h65 mm x 36 u.	h65 mm x 18 u.
	h100 mm x 24 u.	h100 mm x 16 u.	h100 mm x 8 u.
	h150 mm x 24 u.	h150 mm x 16 u.	h150 mm x 8 u.
	h200 mm x 18 u.	h200 mm x 12 u.	h200 mm x 6 u.



MAX
112kg

Ref. 61222
550x380xh1745 mm



Behältertürme GastroNorm



Maximale Hygiene. Das Design ermöglicht eine rasche Kühlung des Lebensmittels, da es die Zirkulation kalter Luft an der Außenseite des Behälters ermöglicht.

Die Behältertürme Gastroven ermöglichen im Gegensatz zu anderen gestapelten Behältern die Luftzirkulation an der Außenseite der Behälter. Auf diese Weise kühlen die Lebensmittel rascher ab und werden unter besseren Bedingungen konserviert. Das Risiko von vermehrtem Bakterienwachstum wird gemindert und die Energiekosten werden gesenkt.



Der Behälterturm von Araven gewährleistet eine optimale Aufbewahrung von feuchtigkeitshaltigen Lebensmitteln (Obst und Gemüse).

Frisches Obst und Gemüse hat einen hohen Wassergehalt. Diese Eigenschaft ist im Hinblick auf die korrekte Aufbewahrung von höchster Bedeutung, da dieses Wasser mit der Zeit in Form von Feuchtigkeit abgegeben wird, die sich an den Wänden und am Boden des Lebensmittelbehälters niederschlagen und in den Lebensmitteln Fäulnisbildung auslösen kann.

Um dieser Beeinträchtigung vorzubeugen, dürfen Behälter zur Aufbewahrung dieser Art von Lebensmitteln nicht hermetisch verschlossen werden. Sie müssen vielmehr mit Lüftungsbereichen ausgestattet sein, durch die das verdunstete Wasser entweichen kann, ohne dass es zur Kondensation kommt.

Die Struktur des Turms dient zugleich als Deckel des Behälters, weshalb dieser keinen weiteren Deckel benötigt. Auf diese Weise wird der Turm mit Lüftungsbereichen versehen, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel vom Luftstrom rasch abgekühlt und bei geeigneten Kühltemperaturen konserviert werden. Zudem wird dadurch Feuchtigkeitsansammlung und Schimmelbildung im Inneren der Behälter vorgebeugt. Durch das Anbringen von GastroNorm-Gittern

von Araven auf dem Behälterboden wird darüber hinaus ebenfalls für Belüftung im unteren Behälterbereich gesorgt, um auch an dieser Stelle Kondensation zu vermeiden.

Die GastroNorm-Türme von Araven ermöglichen die Aufbewahrung der Behälter mit Deckeln, um das Platzangebot im Lagerbereich zu optimieren. Maximale Platzausnutzung durch vertikale Lagerung zur Erhöhung der Lagerkapazität.

Einfaches Stapeln und absolut ungehinderter Zugriff: Der Behälter mit Deckel ist zugänglich, ohne dass der ganze Stapel abgebaut werden muss. Der hermetische Behälter kann entnommen werden, ohne dass die übrigen Behälter bewegt werden müssen. Auf diese Weise wird die Ordnung im Lagerbereich bewahrt und die Prozesse können schnell und zügig ablaufen.

Maximaler Schutz des Lebensmittels. Konzipiert für die Aufnahme der GastroNorm-Behälter mit Deckeln. Vielseitigkeit. Geeignet für die ganze Reihe der hermetischen GastroNorm-Behälter 1/1 und 1/2 Höhe 100 mm (PP, PC und Silikon). Ebenso für Behälter mit Inox-Deckel.

GastroNorm-Wagen. Die im GastroNorm-Turm aufbewahrten Behälter sind absolut hermetisch abgedichtet und können durch Anbringen von Rollen am Turm sicher transportiert werden.

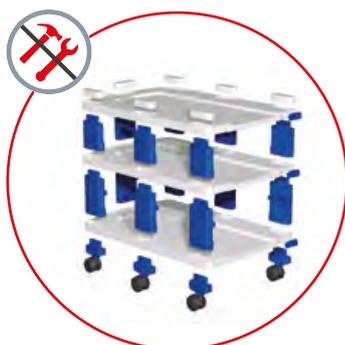
Behältertürme GastroNorm



Besserer Zugriff auf das Lebensmittel: Die Behälter sind leicht entnehmbare Schubfächer, die einen einfachen Zugriff auf den Inhalt ermöglichen. Die Entnahme des Schubfachs vereinfacht den Zugriff auf den Inhalt.

GastroNorm: Geeignet für GastroNorm-Ausstattungen. Zur Unterbringung von Behältern GN 1/1 und GN 1/2 Höhe 100mm.

Integriertes Etikett: Zur Erfüllung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung (EG) Nr. 178/2002.



Einfacher Auf- und Abbau zur Reinigung: Kein Werkzeug erforderlich. Spülmaschinenfest: Einfache Reinigung in der Spülmaschine, weil zum Abbau kein Werkzeug erforderlich ist.

Verschlussriegel.

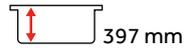
Platzoptimierung an unterschiedlichen Standorten: Der Turm passt sich dem Raum zwischen Regalböden an. Durch Anbringen von Rollen wird er zum Wagen.

Empfohlene Belastung

Die Rollen der Behältertürme Gastroven halten die Struktur in einem Abstand von 10 cm zum Fußboden, um darunter reinigen zu können.



	GN2/1		GN1/1	
	MAX 50kg	MAX 100kg	MAX 100kg	MAX 200kg



GN 1/2
357x312 mm



Ref. **18862**



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



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

Behälter und
hermetische



Ref. **03033**
Pág. 25



Ref. **07822** | **07774**
Pág. 28-29



Ref. **09822** | **09774**
Pág. 36-37



Ref. **94035**
Pág. 41



Ref. **09297**
Pág. 68

GN 1/1
562x372 mm



Ref. **18861**



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



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

Besteckkasten



Ref. **41128**
Pág. 137



Ref. **07827** | **07778**
Pág. 28-29



Ref. **09827** | **09778**
Pág. 36-37



Ref. **94059**
Pág. 41



Ref. **09293**
Pág. 68

Behälter und
hermetische



Ref. **03036**
Pág. 25

4 Rollen



HORECA
Marker
Pág. 51



GastroNorm
Gitter
Pág. 45





Korrekte Organisation des Kühlraums



Eine korrekte Organisation des Kühlraums mit einer sachgemäßen Lagerung nach Gruppe und Art der Lebensmittel erfüllt nicht nur die Zielsetzung, die Produktivität in der Küche zu steigern, sondern auch, Hygiene- und Gesundheitsrisiken zu senken.

Unter Kreuzkontamination versteht man den Vorgang, bei dem Lebensmittel mit im allgemeinen gesundheitsschädlichen Fremdstoffen in Kontakt kommen. Vermeidung von Kreuzkontamination.

Eine Grundvoraussetzung dafür ist, gekochte oder verzehrfertige Lebensmittel stets von rohen Lebensmitteln zu trennen und falls möglich nach Lebensmittelarten geordnete Bereiche in separaten Kühlräumen einzurichten. Falls die Lebensmittel in demselben Kühlraum gelagert werden, ist es am Besten, Bereiche einzurichten, in denen sie voneinander getrennt aufbewahrt werden können, wobei die Behälter mit rohen Lebensmitteln im unteren Bereich zu lagern sind, um so zu vermeiden, dass sie tropfen und die bereits zubereiteten Lebensmittel kontaminieren können. Denken Sie daran, dass zur Aufbewahrung der Lebensmittel ordnungsgemäß geschützte und gekennzeichnete hermetische Behälter verwendet werden müssen.

Bei Raumtemperatur werden in großen Behältern mit Deckel die Lebensmittel aufbewahrt, die nicht schnell verderblich sind (z. B. trockene Hülsenfrüchte, Nudeln, Konserven, Getreide etc.) und keine besonderen Konservierungsbedingungen erfordern. Der Ort sollte kühl, trocken und gut gelüftet sein.

Die Temperatur der Kühlräume sollte je nach Produktanforderungen zwischen 0° und 8°C betragen. Idealerweise liegt die Temperatur bei 0°C bis +4°C, wird jedoch in Kühlräumen, in denen unterschiedliche Produkte aufbewahrt werden, an das Produkt mit dem meisten Kühlungsbedarf angepasst.

Tiefkühlräume müssen Temperaturen unter -18°C aufweisen.

Korrekte Organisation des Kühlraums

Eine korrekte Organisation des Aufbewahrungsraums reduziert Hygiene- und Gesundheitsrisiken, steigert die Produktivität und unterstützt ein effizientes Küchenmanagement sowie die Einführung des HACCP Systems.



Behälter mit bereits zubereiteten Lebensmitteln sind ordnungsgemäß abgedeckt auf die oberen Regalböden zu stellen. Auf diese Weise wird verhindert, dass jegliche Rückstände auf ein Lebensmittel fallen, das bereits wärmebehandelt wurde, was Kreuzkontamination verursachen könnte. Falls wiederum Überreste eines bereits zubereiteten Lebensmittels auf ein rohes Lebensmittel fielen, würde die spätere Wärmebehandlung dieses Lebensmittels die Bakterien vernichten und so das Kontaminationsrisiko senken.

Fleisch und roher Fisch werden auf die mittleren Regalböden im Kühlraum gestellt.

Obst und Gemüse, das nach einer Wärmebehandlung (braten, kochen...) verspeist werden soll, wird im Kühlraum auf die unteren Regalböden gestellt.

Obst und Gemüse, das roh verzehrt werden soll (Kopfsalat, Tomaten, Karotten...), muss in einem separaten Bereich im Kühlraum untergebracht werden. Es ist darauf zu achten, dass es nicht in ein und demselben Regal mit anderen Lebensmitteln zusammen gelagert wird. Falls dies nicht möglich ist, sollte man versuchen, es ordnungsgemäß zugedeckt und geschützt auf den oberen Regalböden unterzubringen

Maßnahmen, die bei der Konservierung zu berücksichtigen sind



1. Die Räume müssen sauber und trocken sein.
2. Die Räume dürfen nicht überladen werden.
3. Die Abstände zwischen den Lebensmitteln müssen die Luftzirkulation ermöglichen.
4. Aufzeichnung der Temperatur in den Aufbewahrungsräumen, um eine korrekte Funktionsweise sicherzustellen.
5. Kennzeichnung der Produkte mit Etiketten über Produktname, Herkunft, Datum der Einlagerung, Gewicht etc.
6. Lebensmittelcontainer dürfen nicht direkt auf den Boden gestellt werden.

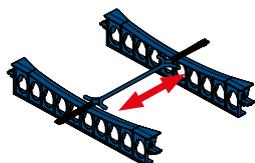
Regal unterstützung



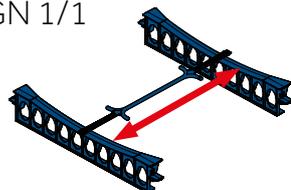
Die Halterung unter dem Regalboden von ARAVEN schafft zusätzlichen Stauraum für die Lagerung und Konservierung von Lebensmitteln.

Die Halterung kann an jeder beliebigen Stelle des Regals angebracht werden und eignet sich für alle GastroNorm Größen. Das Schienensystem ermöglicht eine einfache waagrechte Entnahme der Behälter ohne sie stapeln zu müssen.

GN 1/9



GN 1/1



Regal
unterstützung



Ref. 00952
465x40xh70 mm

Regale



Zur Belüftung mit Lüftungslöchern versehene Regalböden. Material der Regalböden: PP
Regalböden zur einfachen Reinigung komplett zerlegbar.

Tragfähigkeit bis zu 150 kg/m pro Regalfach.

Einfacher Auf- und Abbau, ermöglicht Instandhaltung, Reinigung, Desinfektion und Überwachung...
Für den Zusammenbau ist kein Werkzeug erforderlich

Struktur aus eloxiertem Aluminium mit hoher mechanischer Festigkeit und korrosionsbeständig. Schrauben aus rostfreiem Stahl.

Regalböden jeweils um 150 mm höhenverstellbar...

Standfüße für absolute Stabilität regulierbar und einstellbar.



x4
MAX
150kg

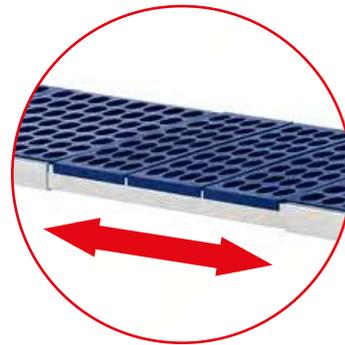
Ref. **03406**
97,5x47,5xh170 cm

Regale ausziehbar

Die Teleskopregale von Araven mit ausziehbaren Längsträgern können für Abmessungen von 89 cm bis 1.8 m eingesetzt werden.

Der wesentliche Vorteil des Produkts besteht darin, dass das Regal an das vorhandene Platzangebot angepasst werden kann. Dadurch müssen keine maßangefertigten Regale in Auftrag gegeben werden, was zu Einsparungen durch Kosten- und Platzoptimierung führt.

Das System kann leicht transportiert werden, da es komplett zerlegt in einem Karton in den entsprechenden Abmessungen geliefert wird. Einfacher Auf- und Abbau.



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



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



Verarbeitung



Die gesamte Ausstattung und alle Utensilien, die im Bereich für die Verarbeitung von Lebensmitteln eingesetzt werden und mit diesen in Berührung kommen können, müssen aus einem Material bestehen, das keine Giftstoffe, Gerüche oder Geschmack abgibt, nicht saugfähig sowie korrosionsbeständig und in der Lage ist, häufigen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen standzuhalten. Die Oberflächen müssen glatt sein und dürfen keine Hohlräume und Risse aufweisen.

Die Produkte von Araven helfen bei der Einhaltung der korrekten Hygienepraktiken in Gastronomiebetrieben, indem sie Vorbeugung, Eindämmung oder Ausschaltung eines möglichen Risikos in den einzelnen Phasen der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln unterstützen.

Sie wurden mit der Zielsetzung entworfen, das Kontaminationsrisiko von Lebensmittelprodukten auf ein Minimum zu reduzieren. Darüber hinaus sind diese Arbeitswerkzeuge, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, aus korrosionsbeständigen sowie leicht zu reinigenden und desinfizierenden Materialien gefertigt.

Eines der geeigneten Materialien ist Polyethylen (mit weißlicher Eigenfarbe). Es ist für Verarbeitungsprozesse zu emp-

fehlen, da es eine hohe Stoßfestigkeit, eine hohe Korrosionsbeständigkeit sowie ein gutes Einfrierverhalten aufweist und keine Feuchtigkeit passieren lässt.

Bei der Verarbeitung von Fleisch und Fisch ist es besonders wichtig, Temperaturen zu vermeiden, die das Risiko von Bakterienwachstum erhöhen (8 °C - 65 °C).

Diese Produkte müssen so bald wie möglich zubereitet oder gekühlt werden, wobei eine Verarbeitung in warmen Räumen möglichst vermieden werden sollte.

Rohe und zubereitete Lebensmittel sollten stets getrennt werden, ebenso jene, die roh verzehrt werden und bereits gereinigt sind.

Arbeitsbereiche für rohe Lebensmittel sollten stets von Arbeitsbereichen für zubereitete und vorgekochte Lebensmittel getrennt sein.

Für die Verarbeitung von rohen Lebensmitteln sollten separate Küchenutensilien (Gabeln, Messer, Teller, Schneidbretter etc.) benutzt werden. Die Verwendung von unterschiedlichen Schneidbrettern je nach Lebensmittel vermeidet Kreuzkontamination.



Schneidbretter



Milchprodukte

Fleisch

Fisch

Geflügel

Gemüse

Zubereitungen

Allergene

Das Schneidbrett von Araven ist ein unverzichtbarer Partner bei der Einführung von APPCC-Systemen in Verarbeitungsprozessen, da es gewährleistet, dass das Zerkleinern, Filetieren, Tranchieren etc. stets mit der gleichen Produktfamilie erfolgt: Fleisch, Fisch, Gemüse, Milchprodukte, Wurstwaren.

Durch Abnutzung oder aus sonstigen Gründen verrutschen Schneidbretter auf den Oberflächen der Arbeitstische, weshalb häufig Tücher oder ähnliche Behelfsmittel darunter gelegt werden, die infolge des Exsudats der Lebensmittel zum Kontaminationsherd werden.

Das Schneidbrett von Araven bleibt dank seiner dauerhaften Ecken aus aufgespritztem Gummi rutschfest auf den Arbeitsflächen liegen. Diese Auflagen verhindern ein Verrutschen des Bretts auf diesen Oberflächen und sorgen für höhere Sicherheit bei den Arbeitsprozessen.

Arbeitsflächen, die direkt in Berührung mit Lebensmitteln kommen, müssen fest und beständig sowie leicht zu reinigen, zu pflegen und zu desinfizieren sein. Sie müssen aus

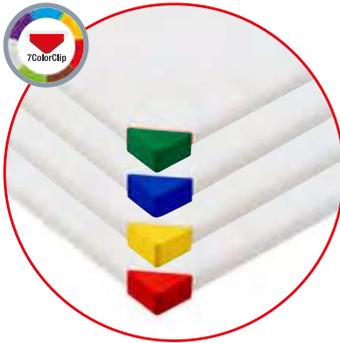
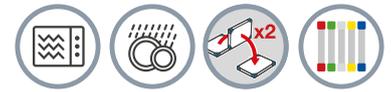
einem glatten, nicht saugfähigen und ungiftigen Material bestehen, das sich unter normalen Arbeitsbedingungen verwendeten Nahrungs-, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln gegenüber neutral verhält.

Der Einsatz von Holz und anderen, schlecht zu reinigenden und zu desinfizierenden Materialien ist zu vermeiden, es sei denn, es bestehe die Gewissheit, dass die Verwendung keine Kontaminationsquelle darstellt.

Die Schneidbretter von Araven sind aus hochdichtem PE gefertigt, ein Kunststoff, der eine hohe Korrosionsbeständigkeit aufweist und keine Feuchtigkeit passieren lässt. Auf der weißen Oberfläche bleibt Schmutz nicht verborgen, so wie dies bei der Verwendung von farbigen Schneidbrettern geschieht.

Patented

Schneidbretter



Farbcode: Die farbige Ecke des Bretts kennzeichnet den jeweils zu verarbeitenden Lebensmitteltyp. Das Schneidbrett von Araven ist mit dauerhaften farbigen Ecken ausgestattet, die es ermöglichen, diese Arbeitsflächen nach den zu verarbeitenden Lebensmittelgruppen zu unterscheiden und so Kreuzkontamination zu vermeiden. Dies ist besonders wichtig für die Unterscheidung zwischen rohen und zubereiteten Lebensmitteln.

Durch Aufspritzung dauerhaft eingearbeitete Ecken: An den Ecken mit Gummiauflagen versehen, die nicht verloren gehen können. Die Gummiauflagen sind dauerhaft mit dem Körper aus PE verbunden.

Rutschfeste Stützen, Sicherheit am Arbeitsplatz: Das Schneidbrett ist rutschfest und bietet beim Schneiden maximale Sicherheit. Es werden keine Tücher als Rutschhemmer benötigt und somit mögliche Infektionsherde vermieden.



Beidseitig verwendbar: Kann auf beiden Seiten verwendet werden. Verlängert die Nutzdauer des Schneidbretts.

Hygiene: Saubere Farbe, die Schmutz nicht verbirgt, wie dies bei farbigen Brettern der Fall ist. Spülmaschinenfest.

Ordnung: Die Bretter können ohne Zusatzelemente senkrecht gelagert werden.



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

19mm

24mm

34mm



Ref. __103
304x204xh19 mm



Ref. __102
404x304xh24 mm



Ref. __101
504x304xh34 mm



Ref. 08103
304x204xh19 mm



Ref. 08102
404x304xh24 mm



Ref. 08101
504x304xh34 mm



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

24 mm

34 mm



Ref. __858
604x404xh24 mm



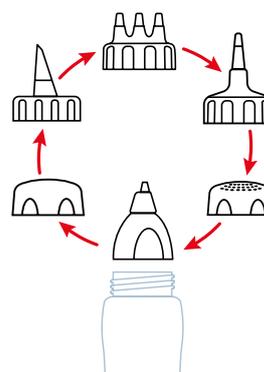
Ref. __859
604x404xh34 mm



Saucendosierer



Die Saucendosierer von Araven werden für alle Arten von leichten oder sämigeren Dressings, Öle, Saucen, Reduktionen, Sirup etc. verwendet. Sie ermöglichen es, einen Teller sauber zu dekorieren, einen Salat oder sonstige Gerichte mit genau der richtigen Dressingmenge anzurichten und über eine große Auswahl an absolut sicher aufbewahrten Dressings zu verfügen.



Auswechselbare Düsen

Auswechselbare Düsen



Saucendosierer



Messskala / Rückverfolgbarkeit: Messskala in beiden Positionen. Bereich zur Beschriftung mit den Rückverfolgbarkeitsdaten.

Ergonomie: Ergonomischer Griffbereich. Ermöglicht die Regulierung der Menge durch den ausgeübten Druck. Mit genau der richtigen Menge anrichten.

Einfache Füllung.



Tropfsicher: Flasche mit tropfsicherem Silikonventil. Die tropfsichere Vorrichtung verhindert ein Verstopfen und die Ansammlung von Saucenresten in der Austrittsöffnung.

Verschlussventil: Der Aufsatz läuft spitz zu, um ein präzises und sauberes Dekorieren zu ermöglichen. Die breite Einfüllöffnung erleichtert Auffüllung und Reinigung.



Mit der Dreifach-Tülle lassen sich Saucen und Dressings gleichmäßig und ganz besonders rasch verteilen. Ideal zum zügigen Anrichten und Dekorieren von Speisen und Salaten.

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



 35 cl
Ø 60xh203 mm

 50 cl
Ø 60 xh261 mm

 75 cl
Ø 75xh251 mm

 100 cl
Ø 75xh311 mm



Ref. **02554**



Ref. **02555**



Ref. **02556**



Ref. **02557**



Ref. **05554**



Ref. **05555**



Ref. **05556**



Ref. **05557**



Ref. **00554**



Ref. **00555**



Ref. **00556**



Ref. **00557**



Ref. **01376**



Ref. **01377**



Ref. **01378**



Ref. **01379**



Ref. **51376**



Ref. **51377**



Ref. **51378**



Ref. **51379**



Ref. **01376**



Ref. **01377**



Ref. **01378**



Ref. **01379**



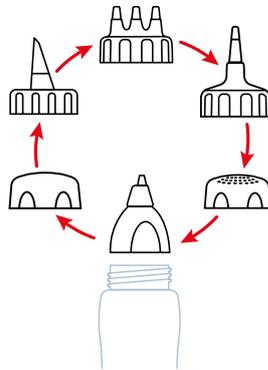
+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Ref. **03377**



Ref. **03378**



35 cl
Ø 60xh203 mm

50 cl
Ø 60 xh261 mm

75 cl
Ø 75xh251 mm

100 cl
Ø 75xh311 mm



Ref. **02554**



Ref. **02555**



Ref. **02556**



Ref. **02557**



Mini-Dosierflaschen

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Wiederverwendbar, einfaches Befüllen und Reinigen

Die Lösung zur **sparsamen Nutzung von konzentrierten und teuren Saucen**. Zum punktgenauen und kontrollierten Einsatz von Saucen beim Anrichten von Speisen. Absolute Präzision, verlässliches Gewinde und Schnellverschluss.



9 cl
Ø 48x110 mm

15 cl
Ø 50 x 138 mm

25 cl
Ø 56 x 167 mm



Ref. **01373**



Ref. **01374**



Ref. **01375**



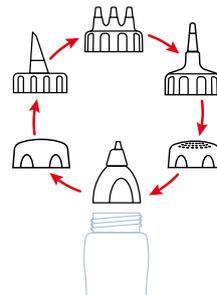
Feinstreuer

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Der Streuer von Araven ist als Feinstreuer für z.B. Salz, Pfeffer, Puderzucker oder Mehl erhältlich sowie als Grobstreuer für Gewürze.

Die Öffnungen des **Feinstreuers** haben einen Durchmesser von **2 mm**. Der **Gewürzstreuer** hat Öffnungen mit **4 mm** Durchmesser. **Messskala / Rückverfolgbarkeit:** Messskala in beiden Positionen. Bereich zur Beschriftung mit den Rückverfolgbarkeitsdaten. **Ergonomie:** Ergonomischer Griffbereich. Ermöglicht die Regulierung der Menge durch den ausgeübten Druck. Mit genau der richtigen Menge anrichten. **Einfache Füllung.**



Auswechselbare Düsen

350 gr
Ø 60xh162 mm

500 gr
Ø 60 xh212 mm

100 cl
Ø 75xh311 mm



Ø 2 mm



Ref. **01380**



Ref. **01381**



Behälter für Flüssigkeiten



Ref. **00847**



Ø 4 mm



Ref. **71280**

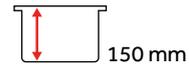
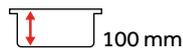
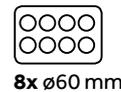
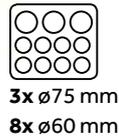


Ref. **71281**

Gestell für dosierer



Sorgen für Ordnung im Arbeitsbereich. Mit Eiswasser oder heißem Wasser befüllt, halten sie die Temperatur der Saucen im Dosierer. Vereinfachen den Transport in die Lagerungsbereiche.



GN 1/3
325x176 mm

Ref. 01473 + Ref. 01376 / 35 cl

Ref. 01472 + Ref. 01378 / 75 cl

GN 1/2
325x265 mm

Ref. 01474 + Ref. 01378 / 75 cl



araven

colorclip®

GASTRONORM
MICRO 185°C/355°F
FRIGO -6°C/-40°F

Prod. Item:

Fecha Det.:

Calidad Use by:

Transparencia

NSF

araven

colorclip®

GASTRONORM
MICRO 185°C/355°F
FRIGO -6°C/-40°F

Prod. Item:

Fecha Det.:

Calidad Use by:

Transparencia

NSF

Saucen-spender



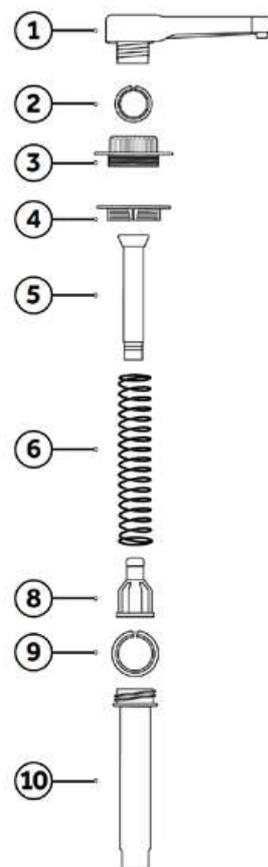
Spender für Saucen, leichte Dressings, Sirups...

Reduziert Schwund, da lediglich die gewünschte Menge durch Pumpen ausgegeben wird. Einfache Befüllbarkeit: Saucen oder Dressings können in der gewünschten Pumpmenge umgefüllt werden.

Platzsparend: Benötigt wenig Platz und kann in der Küche oder direkt für die Verwendung durch den Verbraucher aufgestellt werden.

Anwendungsfreundlich: Kann vom Verbraucher im Selbstbedienungsbereich benutzt werden. Verbessert die Präsentation im Selbstbedienungsbereich und Ausstellungsbereich. Vereinfacht den Transport in die Aufbewahrungsbereiche.

Abnehmbar für einfache Reinigung



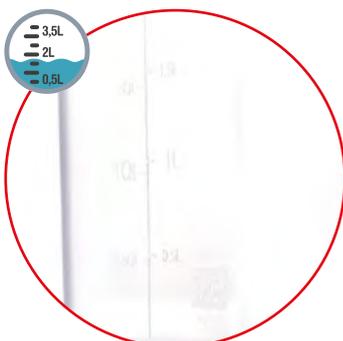
Saucen-spender



Einfache Handhabung: Der senkrecht angebrachte Spender erleichtert die Verwendung und verhindert versehentliches Verschütten.

Das Verschlussventil sorgt für einen geschlossenen Pumpkreislauf und somit für eine bessere Konservierung des Produkts im Behälter sogar in der Kühlung. Hermetischer Doppelverschluss für einen totalen Schutz des.

Lebensmittels. Der Deckel besteht aus LDPE, ein besonders flexibles Material, das die Basis perfekt umschließt.



Messleiste, um den Überblick über die Vorräte nicht zu verlieren.

ColorClip: Farbcode zur Vermeidung von Kreuzkontamination. Dank der ColorClip-Kennzeichnung helfen die Behälter von Araven, Kreuzkontamination vorzubeugen und so zu gewährleisten, dass der Inhalt des Behälters stets der gleichen Gruppe angehört: Geflügel, Fleisch, Obst/ Gemüse oder Fisch.

Integriertes Etikett: Das Daueretikett ermöglicht dem Küchenprofi, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag zur Erfüllung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel geleistet wird.

GastroNorm-Maße: Nach den in der Norm EN 631.1 festgelegten Abmessungen und Spezifizierungen entworfene und hergestellte Produkte.

GN 1/9
176x108xh190 mm

GN 1/6
176x162xh190 mm

GN 1/4
265x162xh190 mm



x1 - 10 ml



Ref. **03784**



Ref. **03785**



Ref. **03786**



Ref. **03787**



x1 - 30 ml



Ref. **02784**



Ref. **01362**



Ref. **01367**



Ref. **01358**



Ref. **01363**
380x225xh195 mm
+ 3 Ref. **01362**



Ref. **01361**
380x225xh195 mm
+ 2 Ref. **01367**



Ref. **01360**
354x325xh195 mm
+ 3 Ref. **01362**



Ref. **01359**
354x325xh195 mm
+ 2 Ref. **01367**



araven

Hahn für Flüssigkeiten

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Maximale Kontrolle des Flüssigkeitsspenders: Der Hahn ermöglicht eine Regulierung der Durchflussmenge.

Die Skala informiert über den Verbrauch und ermöglicht Mischungen direkt im Behälter.

Seitliche Griffe für problemlose Handhabung und Beförderung.



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



Ref. **02368**
85x55xh45 mm

Messbecher

+99°C | +99°F
-40°C | -40°F



1L
ø116xh164 mm

2L
ø147xh215 mm

3L
ø157xh243 mm



Ref. **01364**



Ref. **01365**



Ref. **01366**

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



Ref. **02364**



Ref. **02365**

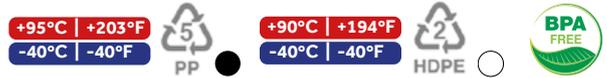


Ref. **02366**



araven
Jesus Almagro

Behälter ohne Deckel



Die Behälter ohne Deckel für Verarbeitungsprozesse bestehen aus Polyethylen, da dieses Material eine gute Stoßfestigkeit und ein optimales Verhalten bei niedrigen Temperaturen besitzt. Die hohe Wandstärke verleiht dem Teil Festigkeit und ein gutes mechanisches Verhalten.

Es wird empfohlen, die Verpackung zu entfernen und das Lebensmittel zum schnelleren Auftauen in Behälter zu legen. Zur Vermeidung von Kreuzkontamination des beim Auftauen abgesonderten Exsudats wird die Verwendung von Gittern empfohlen, um die Flüssigkeit vom eigentlichen Lebensmittel zu trennen.

Beim Auftauen von Lebensmitteln müssen Gitter in geeigneter Höhe angebracht werden, die sich an die Abmessungen des Behälterbodens anpassen und das Exsudat vom eigentlichen Lebensmittel trennen. Dieses Exsudat enthält Feuchtigkeit und Nährstoffe, wodurch die Entstehung von Bakterien begünstigt wird, die das Lebensmittel beeinträchtigen.



Behälter ohne Deckel



Optimale Geometrie: Design und Höhe ermöglichen eine korrekte Ableitung des Exsudats. Erfüllung der Gesundheits- und Hygienevorschriften, die empfehlen, den Kontakt zwischen Lebensmittel und Exsudat zu vermeiden.

Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Ergonomie: Der ergonomische Rand erleichtert die Handhabung. Tiefe Behälter mit seitlich angebrachten Griffen.

GastroNorm Behälter



65 mm

100 mm



GN 1/1
530x325 mm

Ref. **00282** / 9 L

Ref. **00283** / 13 L

Ref. **00256** / 470x265xh20



Panierschale

Ref. **00290**



03171 01170 01171

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



2 L

3 L

5 L

8 L

10 L



Ref. **14129**
300x205xh60 mm



Ref. **14130**
345x235xh75 mm



Ref. **14131**
435x285xh80 mm



Ref. **75132**
485x335xh80 mm



Ref. **75133**
540x385xh80 mm



Ref. **01129**
300x205xh60 mm



Ref. **01130**
345x235xh75 mm



Ref. **01131**
435x285xh80 mm



Ref. **01132**
485x335xh80 mm



Ref. **01133**
540x385xh80 mm



Ref. **01179**
370x215xh10 mm



Ref. **01180**
416x262xh10 mm

20 L

25 L

35 L



Ref. **01134**
440x350xh160 mm



Ref. **01170**
530x396xh139 mm



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



Ref. **01182**
375x300xh12 mm



Ref. **01178**
432x332xh12 mm



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



araven
Jesus Almagro

Schüsseln und siebe



Die Schüsseln von Araven sind ein unentbehrliches Hilfsmittel zur Verarbeitung von Lebensmitteln in der Küche.

Erhältlich in einer großen Auswahl an Größen, die sich mit Fassungsvermögen von 0,5 l bis 11 l an jeden Bedarf anpassen.

Die Siebe sind sehr hilfreich, um Lebensmittel von Flüssigkeiten zu trennen. Das zur Herstellung verwendete Material (Polypropylen) bietet eine hohe Hitzebeständigkeit und eine lange Nutzungsdauer des Produkts. Die Wandstärke verleiht dem Produkt eine hohe Robustheit.

Schüsseln und siebe



Abgerundete Kanten: Ihr spezielles Design verhindert die Ansammlung von Rückständen und erleichtert die Reinigung.

Ergonomie: Der ergonomische Rand erleichtert die Handhabung.

Ineinander steckbar.



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



Ref. **01121**
298x228xh112 mm



Ref. **01123**
400x298xh130 mm



Ref. **00679** / 12L
ø 290xh290 mm



Runde silikondeckel



Dank des flexiblen Materials passen sich die Deckel unterschiedlichen Materialien und Oberflächen an.

Die runden Silikondeckel von Araven ermöglichen eine Aufbewahrung der Lebensmittel mit allen notwendigen lebensmittelhygienischen Garantien. Durch den Vakuum-Effekt lässt sich ein Teil der Luft aus dem Behälter entfernen. Dadurch kann das Lebensmittel mit höheren Gewährleistungen geschützt werden, seine Nutzungsdauer wird verlängert und es entstehen keine Gerüche.

Es können die verschiedensten Behälter abgedeckt werden: Schüsseln, Töpfe, Teller etc. Kompatibel mit allen Materialien: Polypropylen, Polycarbonat, Stahl, Porzellan, Glas... Der Deckel passt sich dem Rand des Behälters an und gewährleistet eine absolut hermetische Abdichtung des Produkts. Kann zum Kochen, Aufwärmen oder Regenerieren sowohl im Ofen als auch im Mikrowellenherd verwendet werden. Bis 200 Grad ofenfest. Kann außerdem im Mikrowellenherd verwendet werden, um die Kochzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.



Ref. **09985**
ø 133xh22 mm



Ref. **91003**
ø 235xh30 mm



Ref. **91004**
ø 285xh33 mm



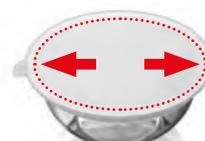
Ref. **91005**
ø 332xh35 mm



ø133mm - ø153 mm



ø239mm - ø259 mm



ø286mm - ø306 mm



ø332,5mm - ø352,5 mm



Ref. **01070**



Ref. **01072**



Ref. **01073**



Ref. **01074**

Schüsseln PP



Schüsseln PC
Pág. 123



Ref. **09515**



Ref. **09511**



Ref. **09512**



Service und präsentation



ARAVEN verfügt über ein breit gefächertes Angebot an Produkten für den Service und die Präsentation von Lebensmitteln. Bei diesen Produkten wurde sowohl auf Design als auch auf Funktionalität geachtet, um die Erwartungen von Service- und Küchenpersonal zu erfüllen.

Die Tablettts von Araven eignen sich für alle Arten von Speisen und passen sich durch eine große Vielfalt an Abmessungen und Verarbeitungen an unterschiedliche Fassungsvermögen an:

- Hochglänzende und hochtransparente Präsentationstablettts rücken die Speisen in den Mittelpunkt, um sie korrekt zu präsentieren.
- Robuste, widerstandsfähige Service-Tablettts, die im Hinblick auf einfache und schnelle Reinigung entworfen wurden.
- Einfach zu verwendende, platzsparende GastroNorm-Tablettts und Vitrinen.

Wiederverwendbares Catering-Geschirr in modernem, innovativem und attraktivem Design. Die Produkte haben eine exzellente ästhetische Verarbeitung und ein elegantes Design im Einklang mit den neuesten Trends in der Sparte Catering.

Die Becher und Krüge aus Polycarbonat sind unzerbrechlich, glänzend, transparent und sehr leicht. Sie sind wiederverwendbar, dauerhaft und empfehlenswert für Terrassen und Gärten sowie für Kantinen.

Schutz aller verarbeiteten Lebensmittel vor Umgebungsein-

flüssen bis zu ihrem Verzehr. Die Anwendung einer thermischen Behandlung von Lebensmitteln garantiert nicht, dass es zu keiner Kontamination zu einem späteren Zeitpunkt kommt.

Verarbeitete Lebensmittel sollten bei einer Temperatur von 65 °C oder höher aufbewahrt werden. Die Temperatur ist regelmäßig zu überprüfen.

- Lebensmittel dürfen nicht länger als 3 Stunden warm gehalten werden.
- Wenn die Warmhaltetemperatur unter 65 °C liegt, muss die Zubereitung erneut auf mindestens 75 °C erhitzt und die Gerätschaft überprüft werden.
- Es empfiehlt sich der Einsatz von Deckeln oder sonstigen Elementen, um ein Austreten der Zubereitungen in die Gerätschaften/Isotherm-Container und somit Kontamination zu einem späteren Zeitpunkt zu verhindern.
- Zubereitete Produkte, die kalt verzehrt werden, sollten möglichst kurz bei Raumtemperatur aufbewahrt werden (höchstens 30 Minuten).

Bei zubereiteten Lebensmitteln darf die Kühlkette bis zum Kochen, Aufwärmen oder Servieren nicht unterbrochen werden.



Fach 5 fächer



Die Self Service Tablettts von Araven können ohne Teller verwendet werden.

Sie haben fünf verschiedene Mulden: zwei große für die Hauptspeisen, zwei kleine für Desserts, Obst, Brot, Becher... und in der Mitte eine längliche Mulde für das Besteck. Die Mulden für die Speisen verfügen über seitliche Aussparungen, damit das Besteck nicht in die Mulde gleitet.

Die seitlichen Griffe erleichtern das Fassen und Tragen des Tablettts sogar für sehr junge Nutzer. Zudem lässt sich das Tablett mit den Lebensmitteln ganz einfach mit einem leeren umgedrehten Tablett abdecken. Das als Deckel genutzte Tablett schützt die Lebensmittel bis zu ihrem Verzehr. Tablettts mit ergonomischem Design. Aussparung für Besteck. Tablett auf Tablett als Abdeckung. Stapelbar.



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

Fach 5 fächer



200x150xh12 mm

Zusatzdeckel



Ref. 31052



Ref. 01052



Ref. 91052



Ref. 81052 + Ref. 31052
Ref. 91052



Ref. 41050



Ref. 61050

Zusatzdeckel



Ref. 31050



Ref. 21050



Ref. 91050



Ref. 81050 + Ref. 31050
Ref. 91050

Tablettwagen. Fach 5 fächer

INOX



x28uds.
Ref. **81052 / 81050**

x28uds.
Ref. **__052 / __050**



MAX
112kg

Ref. **61224**
750x430xh1540 mm





Service- und präsentationstabletts



Ein Tablett-Typ für jeden Bedarf

Die Service-Tabletts von Araven bestehen aus Polypropylen, ein sehr robustes Material, das sie für Fast Food Restaurants, Cafeterias mit Selbstbedienung und Kantinen ideal macht. Die Oberfläche der Teile ist rutschfest texturiert. Sie sind ineinander steckbar und mit Auflagen versehen, die bei gestapelten Tabletts den Luftumlauf gewährleisten und ein korrektes Trocknen begünstigen.

Flache, tiefe und Präsentationstabletts von Araven sind aus SAN gefertigt, ein Material, das ungefärbt besonders transparent ist und dem Teil eine ausgezeichnete Optik sowie Glanz verleiht. Durch Einfärben wird darüber hinaus eine hohe Attraktivität erzielt, was für die Präsentation unentbehrlich ist.

Es ist steif, jedoch nachgiebiger als die anderen Materialien. Eine Reihe zur Präsentation jeder Art von Lebensmitteln, die sich dank der Vielfalt an Abmessungen und Verarbeitungen an alle Lebensmittelgruppen anpasst.

Alle Tabletts sind ohne Grate und mit abgerundeten Kanten entworfen. Sie sind einfach zu reinigen und spülmaschinenfest.

Service-und präsentations tablett



Die stapelbaren Tablett sind mit Auflagestellen versehen, die die Luftzirkulation zwischen den einzelnen Tablett im Stapel ermöglichen und eine korrekte Trocknung begünstigen.
Die texturierte Oberfläche verhindert ein Verrutschen des Inhalts. Raum für Personalisierung mit Siebdruck.



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

Tablettwagen



__046 __047 __048 __049

INOX



Service
Tabletts



x28 uds.
Ref. __046



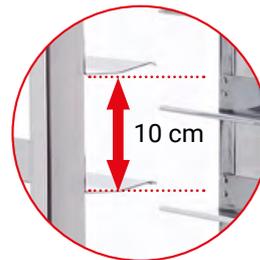
x14 uds.
Ref. __048



x14 uds.
Ref. __049



x14 uds.
Ref. __052 / __050



MAX
112kg

Ref. **61216**
550x430xh1744 mm



Präsentations tablett



200x150xh12 mm 280x190xh12 mm 350x240xh12 mm 420x300xh12 mm 500x360xh12 mm

Flache



Ref. **14129**

Ref. **14130**

Ref. **14131**

Ref. **75132**

Ref. **75133**

Ref. **41021**

Ref. **41022**

Ref. **14023**

Ref. **14024**

Ref. **41225**

280x200xh15 mm 350x250xh20 mm 420x300x25 mm

präsentation
tablett



Ref. **01016**

Ref. **01017**

Ref. **01018**

Ref. **14016**

Ref. **14017**

Ref. **14018**

200x150xh40 mm 280x190xh40 mm 350x240xh40 mm

Tiefe



Ref. **01040**

Ref. **01041**

Ref. **01042**

Ref. **41040**

Ref. **41041**

Ref. **41042**

GastroNorm Expotablett



Die Tablett mit Schutzabdeckung können in einem Schritt von der Präsentation zur Aufbewahrung gebracht werden. (Es muss lediglich die Abdeckung angebracht werden).

Clip-Verschluss: Der Clip-Verschluss ermöglicht eine maximale Konservierung. Platzoptimierung, Stapeln der Tablett mit Haube. Schnellrocknungsaufgaben. Ermöglichen den Luftumlauf zwischen den Tablett, um den Trockenvorgang zu begünstigen. Zum Expotablett gehört eine transparente Abdeckung, um den Inhalt schnell einsehen zu können.



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

GastroNorm Expovitrien



Die Expovitrien von Araven GN 1/2 und GN 1/1 verfügen über Tablett und Schutzhauben, um Präsentation und Aufbewahrung in einem einzigen Schritt miteinander zu verbinden. (Es muss lediglich die Abdeckung angebracht werden).



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



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

Tellerhauben und schüsseln



In Selbstbedienungslokalen muss die Präsentation derart erfolgen, dass die angebotenen Speisen vor einer direkten Kontamination durch die Nähe oder Einwirkung des Verbrauchers geschützt sind.

Die Tellerhaube aus Polycarbonat von Araven ist unzerbrechlich und schützt das Lebensmittel vor eventuellen externen Kontaminationen, indem es dieses bis zum Servieren abdeckt. Darüber hinaus ermöglicht sie in der Küche das platzsparende Stapeln mehrerer Teller bis zum Servieren. Die Tellerhauben von Araven ermöglichen, das Essen bis zum Servieren warm zu halten. Eine Mittelöffnung vermeidet Kondensation und erleichtert das Abnehmen der Haube. Die hohe Transparenz ermöglicht eine rasche Identifizierung der Speisen.

Fünf Modelle, die sich an die unterschiedlichen Tellerkonturen von Ø 215 bis Ø 315 anpassen.

Die Schüsseln aus Polycarbonat von Araven ermöglichen die Präsentation von flüssigen und festen Lebensmitteln bei absoluter Einsehbarkeit des Inhalts. Dank der festen Ränder können sie leicht aufgenommen und mühelos getragen werden.



Ref. **99484**
Ø 215xh67 mm



Ref. **99485**
Ø 240xh67 mm



Ref. **99486**
Ø 265xh67 mm



Ref. **99891**
Ø 290xh67 mm



Ref. **99892**
Ø 315xh67 mm



Ref. **09484**
Ø 215xh67 mm



Ref. **09485**
Ø 240xh67 mm



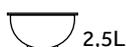
Ref. **09486**
Ø 265xh67 mm



Ref. **09891**
Ø 290xh67 mm



Ref. **09892**
Ø 315xh67 mm



2,5L



4,5L



7L



11L



Ref. **09515**
Ø 235xh110 mm



Ref. **09510**
Ø 280xh140 mm



Ref. **09511**
Ø 325xh160 mm



Ref. **09512**
Ø 380xh180 mm





Catering-geschirr



Modern, innovativ und attraktiv: Die Catering-Linien NATURE und WAVE Catering System von Araven. Ein Produkt in gepflegtem Design und ästhetischem Finish nach den neuesten Trends in der Catering-Sparte.

Hergestellt aus hochdichtem Polystyrol (PS). 100 % recycelfähig, Material in ausgezeichneter Optik, mit hohem Glanz und bestem Oberflächen-Finish, wie es von einem Catering-Service der Spitzenklasse erwartet wird.

In drei Farben erhältlich: transparent, weiß und schwarz. Geschirr und Speisen ergänzen sich in perfektem Gleichgewicht, um eine tadellose Präsentation zu ermöglichen, bei der die Originalität von avantgardistischen kulinarischen Kreationen hervorgehoben wird.

Durch das Fassungsvermögen kann das Essen in ein bis zwei Bissen verzehrt werden. Die abgerundeten Formen ermöglichen den Zugriff auf den gesamten Inhalt.

Die Modelle der Reihe sind ergonomisch und vielseitig und ermöglichen zahlreiche Farb- und Formkombinationen (der Becher kann in den Teller gesteckt werden, um beides mit nur einer Hand zu halten. Der flache Teller fügt sich in den tiefen Teller ein...). Einfache Stapelung für reduzierten Platzbedarf der ganzen Produktfamilie.



Catering-geschirr

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



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



wave

CATERING SYSTEM



Ref. **01771**
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

Catering-geschirr



- 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. __745 / 8cl
90x84xh32 mm



Ref. __744
97x79xh15 mm



Ref. __743
104x160xh18 mm



Ref. 91742
340x209xh19 mm



Becher und krüge

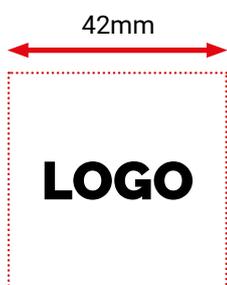


Perfekt für Massenveranstaltungen wie Festivals und Konzerte sowie Schwimmbäder, wo die Verwendung anderer Materialien verboten ist.

Die Becher von Araven sind in den folgenden Fassungsvermögen erhältlich: 25 cl, 33 cl, 40 cl und 56 cl. Unzerbrechlich, transparent und leicht zu handhaben. Sie sind wiederverwendbar. Die Umweltbelastung wird auf ein Minimum reduziert, da im Vergleich zum Einwegbecher weniger Abfall anfällt. Ihre Herstellung macht sie perfekt für Festivals, Schwimmbäder und Touristenunterkünfte, wo die Verwendung von Geschirr aus unzerbrechlichen Materialien empfohlen wird. Ihr Design in glasähnlicher Optik entspricht den Trends für in der Gastronomie verwendetes Geschirr.

Personalisierung

Die Becher von ARAVEN können durch Siebdruck oder Gravur personalisiert werden. Daneben besteht die Möglichkeit, die persönliche Designgravur mit Siebdruck zu kombinieren.



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





Becher und krüge



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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------



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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------



Satz von 9 Gläser | Ref. **04322**



Satz von 6 Gläser | Ref. **04203**



Satz von 8 Gläser | Ref. **04645**

Becher und krüge



6cl.
ø47x76 mm

42cl.
ø87xh97 mm

54cl.
ø77xh157 mm

45cl.
ø 80x256 mm

60cl.
ø 82x150 mm

70cl.
ø 86xh255 mm

70cl.
ø145x104xh155 mm



Ref. 91660



Ref. 91643



Ref. 91642



Ref. 91661



Ref. 91662



Ref. 91641



Ref. 91659



6cl.
ø47x76 mm

42cl.
ø87xh97 mm

54cl.
ø77xh157 mm

45cl.
ø 80x256 mm

60cl.
ø 82x150 mm

70cl.
ø 86xh255 mm

70cl.
ø145x104xh155 mm



Ref. 41660



Ref. 41643



Ref. 41642



Ref. 41661



Ref. 41662



Ref. 41641



Ref. 41659

Becher und krüge



28cl.
ø79xh188 mm

33cl.
ø84xh212 mm

18cl.
ø67,7xh222 mm

30cl.
ø119xh169 mm

78cl.
ø117xh210 mm



Ref. 91646



Ref. 91647



Ref. 91648



Ref. 91644



Ref. 91649

28cl.
ø79xh188 mm

33cl.
ø84xh212 mm

18cl.
ø67,7xh222 mm

30cl.
ø119xh169 mm

78cl.
ø117xh210 mm



Ref. 41646



Ref. 41647



Ref. 41648



Ref. 41644



Ref. 41649



Buffet zubehör



Ideal für die Präsentation auf Buffet-Tischen und Food-Stationen. Maximale Widerstandsfähigkeit, hergestellt aus Polycarbonat.

Ref. 14129
216mm / 25ml



Ref. 14130
268mm / 30ml



Ref. 14131
330mm / 30ml



333 x 73 mm



Ref. 14129



Ref. 14130



Ref. 14131



Ref. 91703



Ref. 41703



Ref. 01703

230 mm



Ref. 14129



Ref. 14130



Ref. 14131



Ref. 91706



Ref. 41706



Ref. 01706



Jarras Apilables



Praktische und sichere Lösungen für die Getränkeservice

Araven Stapelkrüge sind ohne Deckel ineinander stapelbar, um den Stauraum zu optimieren, wenn sie nicht verwendet werden. Das exklusive Design des Deckels schützt nicht nur den Inhalt der Kanne vor äußerer Kontamination, sondern ermöglicht auch eine doppelte Position: Öffnen der Kanne mit einem Gitter, das das Herunterfallen des Eises verhindert, und Schließen, um die Kanne sicher in Esszimmern zu transportieren





_1400 _1401 _1402 _1403



Deckel 119x119x41 mm



Ref. 01400



Ref. 21400



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+80°C | +176°F
-40°C | -40°F



1L
167x119x130 mm



Ref. 21401



Ref. 31401



Ref. 01401



Ref. 11401



Ref. 71401



1,4L
167x119x180 mm



Ref. 21402



Ref. 31402



Ref. 01402



Ref. 11402



Ref. 71402



1,8L
167x119x232 mm



Ref. 21403



Ref. 31403



Ref. 01403



Ref. 11403



Ref. 71403

Service bei tisch



Der unzerbrechliche Krug besteht. Dadurch werden unnötige Risiken in Gemeinschaftsspeisesälen für die Verpflegung von großen Gruppen vermieden.

1,4L
ø115xh200 mm

1,8L
ø130xh200 mm

2L
230x110xh260 mm



Service bei tisch



HDPE

Ref. **01068**

ø97xh137 mm



PP

Ref. **01475**

325x265xh150 mm



PP

Ref. **01064**

156x81xh131 mm



PP

Ref. **01037**

366x297xh60 mm



PP

Ref. **02038**

ø115xh140 mm



HDPE

Ref. **01010**

280x110xh48 mm



ABS



SAN

Ref. **02077**

160x130xh105 mm



PS

Ref. **02037**

ø112xh25 mm



PP

Ref. **01049**

212x138xh21 mm



Besteckkasten



Der Besteckkasten mit Deckel schützt die Utensilien vor Umwelteinflüssen bis zu ihrer Verwendung.



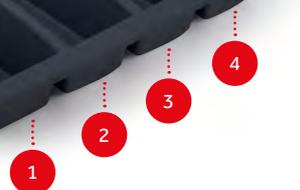
- 4 x 60 4 x 110
- 4 x 35 4 x 60
- 4 x 35 4 x 30



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



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



Silicon glove

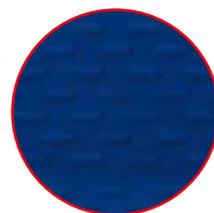


Ref. **31213**
153x124xh71 mm

Box Display
309,5x217xh333 mm



Ref. **31211**
153x124xh71 mm



Innen leicht griffige und schützen vor hohen temperaturen



Servicewagen



Einer der wichtigsten Punkte im Cateringservice ist der Aufbau der Tische.

Das Einrichten des Speisesaals in einem Restaurant besteht aus zwei Teilen: der Vorbereitung und Überprüfung der Ausstattung und dem Aufstellen der Tische. Normalerweise werden diese Arbeiten gleichzeitig durchgeführt. Bei der Montage hilft der Einsatz eines Hilfswagens, die Montagezeiten zu optimieren, indem er die Anzahl der Fahrten reduziert und das gesamte vorbereitete Material zur Hand hat. Ein weiterer Vorteil des Servierwagens ist die Vermeidung von Arbeitsrisiken, da das Gewicht der oft schweren Materialien wie Geschirr, Besteck oder Küchenutensilien nicht getragen werden muss.

Ein Servicewagen ist nicht nur bei der Montage der Tische eine große Hilfe. Seine Vielseitigkeit wird auch beim Abbau von Tischen sowie bei logistischen Arbeiten für den Empfang und die Verteilung von Waren, den Transport innerhalb des Betriebs oder den Zimmerservice als Kellnerwagen sehr nützlich sein.



MAX
150kg

Ref. **61217**
1070x500xh980 mm



MAX
150kg

Ref. **61221**
950x500xh945 mm

Behälter



Schwarz Behälter für den Auf- und Abbau des Speisesaals, für den Transport und das Einsammeln von Geschirr und Gläsern.

Die dunkle Farbe verhindert, dass die Gäste das Innere der Abfallbehälter sehen können. Wir empfehlen, dass die zu diesem Zweck verwendeten Behälter eine andere Farbe (schwarz) haben als die weißen oder transparenten Behälter, die in der Küche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, um optimale hygienisch-sanitäre Standards zu erfüllen.

Der schwarze Abfalleimer und der Behälter für schmutziges Besteck können an den vier Außenseiten des Wagens angebracht werden, um das Entleeren des Geschirrs zu erleichtern.



9,5 L



28,5 L



Ref. **61218**
330x230xh175 mm



Ref. **61219**
330x230xh560 mm



20 L



25 L



35 L



Ref. **71134**
440x350xh160 mm



Ref. **71170**
530x396xh139 mm



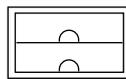
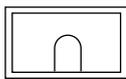
Ref. **71171**
530x396xh205,5 mm

Organizers



Schubladenboxen für mehr Ordnung

Die stapelbaren Schubladenboxen von ARAVEN sorgen für Ordnung auf dem Service-Wagen. Das durchsichtige Material ermöglicht einen raschen Zugriff auf die jeweils benötigten Utensilien.



Ref. **07500**
350x260xh145 mm



Ref. **07498**
350x260xh145 mm



Ref. **07499**
350x260xh145 mm



Ref. **07501**
450x349xh195 mm



Ref. **07502**
450x349xh195 mm



Ref. **07503**
450x349xh195 mm



Transport



Die Kühltette, Schlüsselement bei der Lebensmittelsicherheit. Die Kühltette ist die Gesamtheit der notwendigen Schritte nach der Kühlung oder Tiefkühlung von Lebensmitteln, damit diese sicher zum Verbraucher gelangen. Die Kühltette umfasst eine ganze Reihe von Elementen und Tätigkeiten, die erforderlich sind, um Qualität und Sicherheit eines Lebensmittels von der Herkunft bis zum Verzehr zu gewährleisten.



PRODUKTION



TRANSPORT



LAGERUNG



VERBRAUCH

Zielsetzung: Schutz der Lebensmittel durch Aufbewahrung bei der geeigneten Temperatur während des Transports, um die Vermehrung von Mikroorganismen zu vermeiden, die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel beeinträchtigen können.



Tiefkühlkost -18°C



Frischware 6°C

Der Verlust der optimalen Kühl- oder Tiefkühltemperatur in einer der Phasen schädigt die Sicherheit und Qualität des Lebensmittels. Wenn das Lebensmittel mit Serviertemperatur (65°) am Bestimmungsort ankommen soll, kann der Transport warm erfolgen. In diesem Fall ist es von größter Bedeutung, die Temperatur der Lebensmittel während ihrer Haltbarkeitsdauer so konstant wie möglich zu halten. Der Transport muss in Fahrzeugen oder Transportmitteln erfolgen, die für die Aufrechterhaltung der Temperatur des Produkts bei minimalen Schwankungen geeignet sind.

Isotherm-container GastroNorm



Transport von halbfertigen oder fertigen Gerichten

Transport von halbfertigen oder fertigen Gerichten: Gewährleistung der Aufrechterhaltung der optimalen Temperaturbedingungen während des Transports bei absoluter Kontrolle der Kühl- und Wärmekette.

Der Isotherm-Container von Araven ist leicht und robust. Er schützt die Lebensmittel vor Temperaturveränderungen und gewährleistet eine absolute Kontrolle der Kühl- und Wärmekette.

1h ↓ 2° **Warme Aufbewahrung: Jede Stunde sinkt die Temperatur um 2°C.**

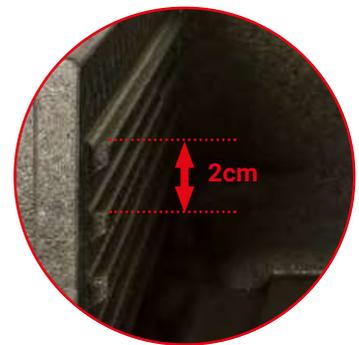
1h ↑ 0,5° **Kalte Aufbewahrung: Jede Stunde steigt die Temperatur um 0,5°C.**

Platzsparende Lagerung ohne Inhalt.





Zweifache Zugänglichkeit: Durch die Möglichkeit der Be- und Entladung von oben und von vorne praktisch und schnell zugänglich. Frontklappe selbst bei mehreren gestapelten Behältern klappbar. Einfaches Stapeln. Integrierte Griffe. Griffbereiche an den Seiten.



Zerlegbar. Einfache Reinigung in der Spülmaschine. Seitliche Aufnahmevorrichtungen für Transportgurte. Innen Leitschienen und Aufnahmevorrichtungen für GastroNorm-Behälter:



GN 1/1



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

HDPE Isotherm-container GastroNorm



Dampfventil zur einfachen Dampfableitung und Vermeidung von Kondensation. Oben angebrachte Kunststoffgriffe für Befestigung und Transport. Hochbeständiger Verschluss mit Kautschukdichtung, die den Container hermetisch verschließt. Innen Leitschienen und Aufnahmevorrichtungen für GastroNorm-Behälter. Stapelbar.



2h ↓ 1° **Warme Aufbewahrung:** Alle zwei Stunden sinkt die Temperatur um 1°C.

2h ↑ 1° **Kalte Aufbewahrung:** Alle zwei Stunden steigt die Temperatur um 1°C.

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

Isotherm-Container für Flüssigkeiten



Halten Getränke stundenlang kalt oder warm. Integrierte Tragegriffe. Stapelbar. 4 seitlich angebrachte Verschlüsse. Tropfsicherer Getränkeausschankhahn mit zwei Stellungen: - Kontinuierlicher Ausschank. - Einstellbarer Ausschank.



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

GN-Plattformen



Rollplattform für den leichteren, praktischeren und einfacheren Transport der GastroNorm-Container



Zurringurt im Lieferumfang enthalten.



Mit zwei bremsbaren Rädern.



MAX
150kg



Ref. **41818**
760x530xh220 mm

Behälter mit deckel



Integriertes Etikett: Das Daueretikett ermöglicht es der Fachkraft, den Inhalt zu identifizieren und die Informationen zur Herkunft zu schützen, womit ein Beitrag zur Erfüllung der Rückverfolgbarkeitsvorschriften Verordnung (EG) 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002 über Lebensmittel geleistet wird.

ColorClip: Farbcode zur Vermeidung von Kreuzkontamination. Dank der ColorClip-Kennzeichnung helfen die Behälter von Araven, Kreuzkontamination vorzubeugen und so zu gewährleisten, dass der Inhalt des Behälters stets der gleichen Gruppe angehört: Geflügel, Fleisch, Obst/Gemüse oder Fisch.

Mit Deckel stapelbar und leer ineinander steckbar.

Die seitlich angebrachten Griffe mit Verschluss erleichtern Handhabung und Transport.



+

Ref. **03171**
Ref. **__173** ■ 6,8 L



+

Ref. **03171**
Ref. **__183** ■ 23 L



+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



HORECA
Marker
Pág. 51



Gelocht
Pág. 101

Ref. **03171**



Griller
Pág. 45

Ref. **01178**



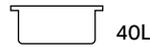
Ref. **01178**



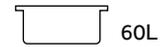
Ref. **01180**



30L



40L



60L



Ref.

○ Ref. **01** ___

Ref. **__172**

● Ref. **91** ___

530x396xh159 mm



Ref. **__173**

530x396xh225,5 mm



Ref. **__183**

530x396xh378,5 mm



40L

Behälter mit Deckel

+95°C | +203°F
-40°C | -40°F



○ Ref. **00545**

830x460xh180 mm



Ref. **91184** / 9 L

380x265xh155 mm



Ref. **91185** / 14 L

380x265xh230 mm



Am Deckel seitlich angebrachte Verschlüsse.
Außen seitlich angebrachte Griffe erleichtern
Handhabung und Transport

Food Bacs

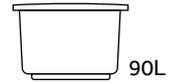
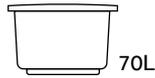
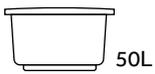


Lüftung: Lüftungskappen für Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt: Obst und Gemüse. Gewährleisten den Luftumlauf beim Transport von Lebensmitteln und ermöglichen die Ableitung von verdunstetem Wasser ohne Kondensatbildung. Aussparung zum Einstecken der Inhaltskennzeichnung.

ColorClip: Farbcode zur Vermeidung von Kreuzkontamination.



Ohne Deckel ineinander steckbar zur optimalen Platzausnutzung im Leerzustand. Robuste Polyamid-Rollen bei den Größen 70L und 90L erleichtern den Transport. Seitlich angebrachte Verschlüsse aus Metall gewährleisten den Größen 70L und 90L, dass der Deckel fest schließt. Mit Deckel stapelbar.



Ref. 01850
 600x395xh410 mm



Ref. 01870
 655x435xh455 mm



Ref. 01890
 705x465xh480 mm



Sauberkeit



Der Abfalleimer in der Küche kann zum Kontaminationsherd und idealen Ort für vermehrtes Bakterienwachstum werden. Um die Lebensmittelsicherheit in dem Arbeitsbereich, in dem Nahrungsmittel verarbeitet werden, nicht zu gefährden, müssen mit Deckeln versehene Abfalleimer verwendet werden, die nicht von Hand geöffnet werden. Sie müssen in speziell für diese Verwendung vorgesehenen Bereichen untergebracht werden, um den Kontakt mit Nahrungsmitteln zu vermeiden.

Die Abfallbehälter müssen aus robusten Materialien bestehen, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind, um ihren korrekten Hygienezustand zu gewährleisten.

Die Abfalleimer von Araven sind ein unverzichtbarer Partner bei der Einführung von APPCC-Systemen in Reinigungsprozessen. Der Deckel wird über einen Fußhebel betätigt.

Dadurch kann der Abfall in den Eimer gegeben werden, ohne dass die Hände mit dem Eimer in Berührung geraten. Auf diese Weise wird dazu beigetragen, dass mit den Händen weder andere Arbeitsbereiche noch anschließend verarbeitete Lebensmittel kontaminiert werden können. Das robuste Material kann im Hinblick auf eine korrekte Instandhaltung des Abfallbereichs zudem gereinigt und gegebenenfalls desinfiziert werden, um jegliches vermehrte Bakterienwachstum zu verhindern.

Araven bietet spezifische Eimer für jeden Abfall. Dadurch wird die Mülltrennung im Hinblick auf die anschließende umweltfreundliche Entsorgung im Einklang mit der diesbezüglich anwendbaren Gemeinschaftsverordnung ermöglicht. Die Abfalleimerserie von Araven umfasst Modelle von 22 Litern bis 120 Litern Fassungsvermögen und passt sich so dem in der Küche anfallenden Müllvolumen an.



Recycling Eimer



Eimer aus Kunststoffresten unserer Produktion.
 Die in unseren Werken anfallenden Kunststoffreste werden zu 100 % wiederverwertet.
 So entstehen neue, praktische und nützliche Produkte. Ein wertvoller Beitrag zum Umweltschutz.



Sammlung und Aufbereitung
 von Kunststoffresten
 unserer Produktion



Volle Nutzung von
 100 % unserer
 Kunststoffreste



Schaffung neuer Produkte
 unter Einsatz von 100%
 Recyclingmaterial



Recycling Eimer



22L

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

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

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

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

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



22L

Ref. **44400** / 25L
310x335xh420mm





25L



Ref. **40271** / 25L
310x335xh420mm

Ref. **45271** / 25L
310x335xh420mm

Ref. **47271** / 25L
310x335xh420mm

Ref. **46271** / 25L
310x335xh420mm

Ref. **43271** / 25L
310x335xh420mm

25L



Ref. **44271** / 25L
310x335xh420mm

25L



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

40L



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

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

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

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

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

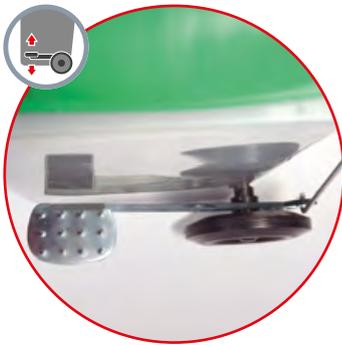
40L



Ref. **44275** / 25L
310x335xh420mm



Abfalleimer



Mit Fußhebel aus versteiftem Kunststoff: Für höhere Beständigkeit. Über diesen Fußhebel wird der Deckel geöffnet, um jeglichen Kontakt mit den sich im Eimer befindlichen Abfällen zu vermeiden.

Ungehindert zugänglich. Der Deckel kann vollständig geöffnet werden und verbleibt zum einfachen Leeren des Inhalts an der Rückseite des Eimers.



Der ergonomische Griff erleichtert den Transport.

Farbcodes für Recycling und Mülltrennung.

Aus hochdichtem Polyethylen (HDPE) zur Gewährleistung der Strapazierfähigkeit.



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



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



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

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



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



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



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

Sauberkeit und Hygiene

Ref. **88252** / 5L
 ø310xh120mm



Ref. **88255** / 16L
 ø450xh175mm

Ref. **88253** / 8L
 ø355xh140mm

Ref. **88254** / 12L
 ø410xh160mm



Ref. **61220**
 210x300xh630mm



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



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



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



Ref. **88250** / 12L
 ø290xh290mm



Ref. **14661** / 12L
 ø290xh290mm



Ref. **42866** / 12L
 ø290xh290mm

Ordnung in allen Bereichen



Ref. **00302**
265x180xh185 mm



Ref. **00303**
265x180xh185 mm



Ref. **00301**
350x250xh190 mm



Ref. **00300**
350x250xh280 mm



Ref. **81090**
162x119xh58 mm



Ref. **81091**
238x160xh58 mm



Ref. **81092**
326x240xh58 mm



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



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



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



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



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

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

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		07808	8411777078086	325x176x65	18411777078083	360x335x160	6	6	216	504
		07819	8411777078192	325x176x100	18411777078199	360x345x190	6	6	180	432
		07820	8411777078208	325x176x150	18411777078205	360x345x240	6	6	144	324
		07831	8411777078314	325x176x200	18411777078311	365x335x290	6	6	108	252
		07821	8411777078215	325x265x65	18411777078212	330x280x255	6	8	192	432
		07822	8411777078222	325x265x100	18411777078229	330x280x290	6	8	144	336
		07823	8411777078239	325x265x150	18411777078236	340x280x345	6	8	144	288
		07834	8411777078345	325x265x200	18411777078342	335x280x400	6	9	108	270
		07826	8411777078260	530x325x65	18411777078267	540x335x225	6	5	120	300
		07827	8411777078277	530x325x100	18411777078274	540x335x290	6	5	90	210
		07828	8411777078284	530x325x150	18411777078281	540x335x340	6	5	90	180
		07835	8411777078352	530x325x200	18411777078359	535x335x395	6	5	60	150
		07825	8411777078253	325x265x150	18411777078250	540x350x345	6	5	90	180
		77784	841177777842	176x108x65	1841177777849	185x220x175	6	20	720	1560
		77785	841177777859	176x108x100	1841177777856	185x220x205	6	20	600	1320
		07781	8411777077812	176x162x65	18411777077819	330x190x210	6	14	420	924
		07782	8411777077829	176x162x100	18411777077826	330x185x225	6	14	336	840
		07783	8411777077836	176x162x150	18411777077833	330x190x280	6	14	252	672
		07767	8411777077676	265x162x65	18411777077673	340x280x190	6	8	240	576
		07768	8411777077683	265x162x100	18411777077680	340x285x230	6	9	216	540
		07769	8411777077690	265x162x150	18411777077697	330x280x280	6	9	162	432
		07770	8411777077706	325x176x65	18411777077703	360x335x200	6	6	180	396
		07771	8411777077713	325x176x100	18411777077710	350x340x230	6	6	144	360
		07772	8411777077720	325x176x150	18411777077727	360x340x280	6	6	108	288
		07786	8411777077867	325x176x200	18411777077864	365x335x330	6	6	108	252
		07773	8411777077737	325x265x65	18411777077734	335x280x360	6	8	150	300
		07774	8411777077744	325x265x100	18411777077741	330x275x390	6	9	108	270
		07775	8411777077751	325x265x150	18411777077758	335x275x440	6	9	108	270
		07776	8411777077768	325x265x200	18411777077765	330x280x495	6	8	96	192
		07777	8411777077775	530x325x65	18411777077772	540x340x350	6	5	90	180
		07778	8411777077782	530x325x100	18411777077789	540x340x390	6	5	60	150
		07779	8411777077799	530x325x150	18411777077796	530x340x440	6	5	60	150

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

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

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

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

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

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		31857	8411777318571	290x290x400	18411777318578	580x325x615	6	5	30	90
		11851	8411777118515	195x195x100	18411777118512	390x210x235	6	11	264	594
		11852	8411777118522	195x195x190	18411777118529	390x210x350	6	11	198	396
		11853	8411777118539	235x235x190	18411777118536	480x250x375	6	7	84	252
		11854	8411777118546	235x235x230	18411777118543	480x250x415	6	7	84	210
		11855	8411777118553	290x290x210	18411777118550	580x325x415	6	5	60	150
		11856	8411777118560	290x290x320	18411777118567	580x325x535	6	5	60	120
		11857	8411777118577	290x290x400	18411777118574	580x325x615	6	5	30	90
		09292	8411777092921	530x325x65	18411777092928	535x340x390	6	5	60	150
		09293	8411777092938	530x325x100	18411777092935	535x340x390	6	5	60	150
		09297	8411777092976	325x265x100	18411777092973	335x285x350	6	9	162	324
		99863	8411777998636	530x325x100	18411777998633	540x355x555	7	5	35	140
		91184	8411777911840	380x265x155	18411777911847	385x275x485	6	8	96	192
		91185	8411777911857	380x265x230	18411777911854	385x275x600	6	6	36	108
		00446	8411777004467	∅ 385x385	18411777004464	410x410x700	4	6	24	72
		00448	8411777004481	415x415x500	18411777004488	430x420x810	4	6	24	48
		00378	8411777003781	354x325x200	18411777003788	540x425x665	6	4	24	72
		00959	8411777009592	290x290x40	18411777009599	620x400x400	250	4	2000	5000
		70378	841177703780	354x325x200	1841177703787	540x425x665	6	4	24	72
		73056	841177730564	290x290x40	1841177730561					
		31211	8411777312111	153x124x71	18411777312118	235x175x175	12	21	1512	3276
		31213	8411777312135	153x124x71	18411777312132	315x225x125	18	12	1728	3888
		61222	8411777612228	550x380x1745	18411777612225	625x95x1725	1	12	0	12
		03406	8411777034068	975x475x1.671	18411777034065	920x555x200	1	2	10	22
		00950	8411777009509	890 < 1.350x1.671	18411777009506	805x605x210	1	2	10	20
		00951	8411777009516	1.390 < 1.840 1.671	18411777009513	805x605x270	1	2	8	16
		00952	8411777009523	460x39,5x70	18411777009520	475x95x110	1	18	180	360
		18861	8411777188617	562X372X397	18411777188614	570x390x410	1	4	8	20
		18862	8411777188624	357X321X397	18411777188621	360x340x440	1	6	12	30
		19861	'8411777198616	562X372X397	18411777198613	570x390x410	1	4	8	20
		19862	'8411777198623	357X312X397	18411777198620	360x340x440	1	6	12	30
		18227	8411777182271	562x372x397	18411777182278	570x380x415	1	4	8	20

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		18237	8411777182370	357x312x397	18411777182377	360x380x415	1	6	12	30
		18240	8411777182400	H100	18411777182407	230x170x115	1	21	189	420
HANDLING										
		08101	8411777081017	504x304x34	18411777081014	510x330x145	4	5	140	300
		00101	8411777001015	504x304x34	18411777001012	510x330x145	4	5	140	300
		02101	8411777021013	504x304x34	18411777021010	510x330x145	4	5	140	300
		03101	8411777031012	504x304x34	18411777031019	510x330x145	4	5	140	300
		05101	8411777051010	504x304x34	18411777051017	510x330x145	4	5	140	300
		07101	8411777071018	504x304x34	18411777071015	510x330x145	4	5	140	300
		60101	8411777601017	504x304x34	18411777601014	510x330x145	4	5	140	300
		22101	8411777221017	504x304x34	18411777221014	510x330x145	4	5	140	300
		08102	8411777081024	404x304x24	18411777081021	410x320x150	6	6	252	540
		00102	8411777001022	404x304x24	18411777001029	410x320x150	6	6	252	540
		02102	8411777021020	404x304x24	18411777021027	410x320x150	6	6	252	540
		03102	8411777031029	404x304x24	18411777031026	410x320x150	6	6	252	540
		05102	8411777051027	404x304x24	18411777051024	410x320x150	6	6	252	540
		07102	8411777071025	404x304x24	18411777071022	410x320x150	6	6	252	540
		60102	8411777601024	404x304x24	18411777601021	410x320x150	6	6	252	540
		22102	8411777221024	404x304x24	18411777221021	410x320x150	6	6	252	540
		08103	8411777081031	304x204x19	18411777081038	315x225x125	6	12	576	1296
		00103	8411777001039	304x204x19	18411777001036	315x225x125	6	12	576	1296
		02103	8411777021037	304x204x19	18411777021034	315x225x125	6	12	576	1296
		03103	8411777031036	304x204x19	18411777031033	315x225x125	6	12	576	1296
		05103	8411777051034	304x204x19	18411777051031	315x225x125	6	12	576	1296
		07103	8411777071032	304x204x19	18411777071039	315x225x125	6	12	576	1296
		60103	8411777601031	304x204x19	18411777601038	315x225x125	6	12	576	1296
		22103	8411777221031	304x204x19	18411777221038	315x225x125	6	12	576	1296
		00858	8411777008588	604x404x24	18411777008585	610x410x110	4	3	120	240
		22858	8411777228580	604x404x24	18411777228587	610x410x110	4	3	120	240
		03858	8411777038585	604x404x24	18411777038582	610x410x110	4	3	120	240
		05858	8411777058583	604x404x24	18411777058580	610x410x110	4	3	120	240
		07858	8411777078581	604x404x24	18411777078588	610x410x110	4	3	120	240

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		60858	8411777608580	604x404x24	18411777608587	610x410x110	4	3	120	240
		32858	8411777328587	604x404x24	18411777328584	610x410x110	4	3	120	240
		00859	8411777008595	604x404x34	18411777008592	610x410x110	3	3	90	180
		22859	8411777228597	604x404x34	18411777228594	610x410x110	3	3	90	180
		03859	8411777038592	604x404x34	18411777038599	610x410x110	3	3	90	180
		05859	8411777058590	604x404x34	18411777058597	610x410x110	3	3	90	180
		07859	8411777078598	604x404x34	18411777078595	610x410x110	3	3	90	180
		60859	8411777608597	604x404x34	18411777608594	610x410x110	3	4	120	240
		32859	8411777328594	604x404x34	18411777328591	610x410x110	3	4	120	240
		00554	8411777005549	60x203	18411777005546	250x250x225	16	12	768	1920
		02554	8411777025547	60x203	18411777025544	250x250x225	16	12	768	1920
		05554	8411777055544	60x203	18411777055541	250x250x225	16	12	768	1920
		00555	8411777005556	60x261	18411777005553	250x250x270	16	12	768	1536
		02555	8411777025554	60x261	18411777025551	250x250x270	16	12	768	1536
		05555	8411777055551	60x261	18411777055558	250x250x270	16	12	768	1536
		00556	8411777005563	75x251	18411777005560	315x315x270	16	8	512	1024
		02556	8411777025561	75x251	18411777025568	315x315x270	16	8	512	1024
		05556	8411777055568	75x251	18411777055565	315x315x270	16	8	512	1024
		00557	8411777005570	100x311	18411777005577	315x315x330	16	8	384	768
		02557	8411777025578	100x311	18411777025575	315x315x330	16	8	384	768
		05557	8411777055575	100x311	18411777055572	315x315x330	16	8	384	768
		61376	8411777613768	60x203	18411777613765	250x250x220	16	12	960	1920
		01376	8411777013766	60x203	18411777013763	250x250x220	16	12	960	1920
		01377	8411777013773	60x261	18411777013770	250x250x275	16	12	768	1536
		01378	8411777013780	75x251	18411777013787	310x310x275	16	8	512	1024
		01379	8411777013797	75x311	18411777013794	310x310x330	16	8	384	768
		71276	8411777712768	60x198	18411777712765	250x250x225	16	12	768	1920
		71277	8411777712775	60x256	18411777712772	250x250x270	16	12	768	1536
		71278	8411777712782	75x246	18411777712789	315x315x270	16	8	512	1024
		71279	8411777712799	75x306	18411777712796	315x315x330	16	8	384	768
		01380	8411777013803	60x162	18411777013800	250x250x175	16	12	1152	2496
		01381	8411777013810	60x210	18411777013817	250x250x220	16	15	1200	2400

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		71280	8411777712805	60x162	18411777712802	250x250x120	16	12	1728	3648
		71281	8411777712812	60x210	18411777712819	250x250x220	16	12	960	1920
		00847	8411777008472	75x270	18411777008479	310x310x290	16	8	384	896
		21376	8411777213760	60x203	18411777213767	250x250x220	16	12	960	1920
		21377	8411777213777	60x261	18411777213774	250x250x275	16	12	768	1536
		21378	8411777213784	75x251	18411777213781	310x310x275	16	8	512	1024
		21379	8411777213791	75x311	18411777213798	310x310x330	16	8	384	768
		51376	8411777513761	60x203	18411777513768	250x250x220	16	12	960	1920
		51377	8411777513778	60x261	18411777513775	250x250x275	16	12	768	1536
		51378	8411777513785	75x251	18411777513782	310x310x275	16	8	512	1024
		51379	8411777513792	75x311	18411777513799	310x310x330	16	8	384	768
		03377	8411777033771	60x225	8411777033771	250x255x270	16	12	768	1536
		03378	8411777033788	75x235	8411777033788	310x310x270	16	8	512	1024
		01373	8411777013735	48x110	8411777013735	360x370x150	25	4	4	8
		01374	8411777013742	50x138	8411777013742	360x370x150	25	6	1050	2250
		01375	8411777013759	56x167	8411777013759	385x390x185	25	6	750	1800
		01474	8411777014749	325x265x100	18411777014746	530x335x320	6	5	90	210
		01473	8411777014732	325x176x100	18411777014739	360x335x310	6	6	108	252
		01472	8411777014725	325x176x150	18411777014722	530x335x320	6	5	90	210
		03784	8411777037847	300x150x20	18411777037844	230x170x115	6	21	1134	2520
		02784	8411777027848	300x150x20	18411777027845	230x170x115	6	21	1134	2520
		03785	8411777037854	176x108x190	18411777037851	325x190x210	3	14	210	420
		03786	8411777037861	176X162X190	18411777037868	355x345x210	4	6	120	240
		03787	8411777037878	265x162x190	18411777037875	485x275x200	3	6	90	198
		01362	8411777013629	176x108x190	18411777013626	325x185x203	3	14	210	462
		01367	8411777013674	176X162X190	18411777013671	350x345x210	4	6	120	240
		01358	8411777013582	265x162x190	18411777013589	485x275x200	3	6	90	198
		01360	8411777013605	354x325x195	18411777013602	380x345x220	1	6	30	60
		01359	8411777013599	354x325x195	18411777013596	380x345x220	1	6	30	60
		01363	8411777013636	380x225x195	18411777013633	385x270x205	1	8	40	88
		01361	8411777013612	380x225x195	18411777013619	385x270x205	1	8	40	88
		01368	8411777013681	290x290x320	18411777013688	310x320x480	3	8	48	96

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		02368	8411777023680	85x55x45	18411777023687	230x170x115	6	21	1134	2520
		01366	8411777013667	157x243	18411777013664	530x360x275	6	5	120	240
		01365	8411777013650	147x215	18411777013657	485x310x250	6	5	120	270
		01364	8411777013643	116x164	18411777013640	385x255x190	6	7	210	504
		02366	8411777023666	157x243	18411777023663	530x355x260	6	5	120	240
		02365	8411777023659	147x215	18411777023656	485x315x245	6	5	120	270
		02364	8411777023642	116x164	18411777023649	390x250x185	6	7	210	504
		14129	8411777141292	300x205x60	18411777141299	315x225x322	24	12	864	2016
		14130	8411777141308	345x235x75	18411777141305	350x260x365	24	10	720	1440
		14131	8411777141315	435x285x80	18411777141312	435x290x230	12	6	288	720
		75132	8411777751323	485x335x80	18411777751320	485x345x255	12	5	240	540
		75133	8411777751330	540x385x80	18411777751337	535x395x263	12	4	192	384
		01129	8411777011298	300x205x60	18411777011295	315x225x322	24	12	864	2016
		01130	8411777011304	345x235x75	18411777011301	350x260x365	24	10	720	1440
		01131	8411777011311	435x285x80	18411777011318	435x290x230	12	6	288	720
		01132	8411777011328	485x335x80	18411777011325	485x345x255	12	5	240	540
		01133	8411777011335	540x385x80	18411777011332	535x395x263	12	4	192	384
		01134	8411777011342	440x350x160	18411777011349	465x385x490	12	5	120	240
		01170	8411777011700	530x396x139	18411777011707	530x410x445	6	4	48	120
		01171	8411777011717	530x396x205,5	18411777011714	530x410x520	6	4	48	96
		03171	8411777031715	530x396x205,5	18411777031712	530x410x520	6	4	48	96
		01178	8411777011786	432x332x12	18411777011783	445x335x150	12	6	504	1080
		01179	8411777011793	370x215x10	18411777011790	375x225x130	12	10	960	2040
		01180	8411777011809	416x262x10	18411777011806	420x275x130	12	7	672	1428
		01182	8411777011823	375x300x12	18411777011820	380x310x155	12	8	672	1344
		00282	8411777002821	530x325x65	18411777002828	530x335x455	12	5	120	300
		00283	8411777002838	530x325x100	18411777002835	535x335x470	12	4	96	192
		00290	8411777002906	530x325x100	18411777002903	530x335x455	4	5	40	100
		01070	8411777010703	130x60	18411777010700	275x150x180	24	20	2880	5760
		01071	8411777010710	170x80	18411777010717	360x190x190	24	12	1440	3456
		01072	8411777010727	235x110	18411777010724	250x250x265	12	15	720	1440
		01073	8411777010734	280x140	18411777010731	305x305x305	12	8	288	672

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01074	8411777010741	325x160	18411777010748	345x345x260	6	6	144	288
		01075	8411777010758	380x180	18411777010755	400x400x295	6	6	108	252
		00252	8411777002524	310x120	18411777002521	315x315x310	10	8	240	560
		00253	8411777002531	355x140	18411777002538	360x360x300	8	6	144	336
		01076	8411777010765	235x120	18411777010762	250x250x375	6	7	126	252
		01082	8411777010826	235x105	18411777010823	245x250x305	12	15	540	1260
		01083	8411777010833	280x123	18411777010830	290x300x375	12	8	192	576
		00483	8411777004832	280x172	18411777004839	400x400x295	5	6	90	210
		01121	8411777011212	294x224x112	18411777011219	305x240x250	12	12	576	1296
		01123	8411777011236	400x298x130	18411777011233	405x305x260	12	8	384	768
		00679	8411777006799	290x290	18411777006796	310x320x480	6	8	96	192
		09985	8411777099852	133x22,3	18411777099859	265x220x160	10	15	900	2100
		91003	8411777910034	239x30,4	18411777910031	380x330x135	10	6	480	1020
		91004	8411777910041	286X33	18411777910048	430x360x135	10	6	480	1020
		91005	8411777910058	332,5x35	18411777910055	470x410x120	10	4	360	760
SERVING AND DISPLAY										
		01052	8411777010529	370x334x43	18411777010526	365x345x145	12	6	504	1080
		31052	8411777310520	370x334x43	18411777310527	365x345x145	12	6	504	1080
		91052	8411777910522	370x334x43	18411777910529	365x345x145	12	6	504	1080
		81052	8411777810525	370x334x78	18411777810522	380x385x455	6	6	72	180
		41050	8411777410503	370x334x43	18411777410500	365x345x145	12	6	504	1080
		31050	8411777310506	370x334x43	18411777310503	365x345x145	12	6	504	1080
		61050	8411777610507	370x334x43	18411777610504	365x345x145	12	6	504	1080
		21050	8411777210509	370x334x43	18411777210506	365x345x145	12	6	504	1080
		91050	8411777910508	370x334x43	18411777910505	365x345x145	12	6	504	1080
		81050	8411777810501	370x334x78	18411777810508	380x385x455	6	6	72	180
		61224	8411777612242	750x430x1545	18411777612249	820x95x1480	1	10	0	10
		41046	8411777410466	350x270x20	18411777410463	360x285x95	12	8	1056	2304
		61046	8411777610460	350x270x20	18411777610467	360x285x95	12	8	1056	2304
		17046	8411777170469	350x270x20	18411777170466	360x285x95	12	8	1056	2304
		18046	8411777180468	350x270x20	18411777180465	360x285x95	12	8	1056	2304
		19046	8411777190467	350x270x20	18411777190464	360x285x95	12	8	1056	2304

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		22046	8411777220461	350x270x20	18411777220468	360x285x95	12	8	1056	2304
		41047	8411777410473	416x305x22	18411777410470	425x320x110	12	6	720	1440
		61047	8411777610477	416x305x22	18411777610474	425x320x110	12	6	720	1440
		17047	8411777170476	416x305x22	18411777170473	425x320x110	12	6	720	1440
		18047	8411777180475	416x305x22	18411777180472	425x320x110	12	6	720	1440
		19047	8411777190474	416x305x22	18411777190471	425x320x110	12	6	720	1440
		22047	8411777220478	416x305x22	18411777220475	425x320x110	12	6	720	1440
		41048	8411777410480	458x355x25	18411777410487	460x365x110	12	5	600	1200
		61048	8411777610484	458x355x25	18411777610481	460x365x110	12	5	600	1200
		17048	8411777170483	458x355x25	18411777170480	460x365x110	12	5	600	1200
		18048	8411777180482	458x355x25	18411777180489	460x365x110	12	5	600	1200
		19048	8411777190481	458x355x25	18411777190488	460x365x110	12	5	600	1200
		22048	8411777220485	458x355x25	18411777220482	460x365x110	12	5	600	1260
		49049	8411777490499	530x370x25	18411777490496	540x380x100	12	4	528	1104
		69049	8411777690493	530x370x25	18411777690490	540x380x100	12	4	528	1104
		39049	8411777390492	530x370x25	18411777390499	540x380x100	12	4	528	1104
		79049	8411777790490	530x370x25	18411777790497	540x380x100	12	4	528	1104
		59049	8411777590496	530x370x25	18411777590493	540x380x100	12	4	528	1104
		29049	8411777290495	530x370x25	18411777290492	540x380x100	12	4	528	1104
		19049	8411777190498	530x370x25	18411777190495	540x380x100	12	4	528	1104
		61216	8411777612167	550x430x1745	18411777612164	620x142x1670	1	8	0	8
		01021	8411777010215	200x150x12	18411777010212	230x170x115	24	21	4536	10080
		41021	8411777410213	200x150x12	18411777410210	230x170x115	24	21	4536	10080
		01022	8411777010222	280x190x12	18411777010229	300x220x120	24	13	2808	5928
		41022	8411777410220	280x190x12	18411777410227	300x220x120	24	13	2808	5928
		01023	8411777010239	350x240x12	18411777010236	390x275x130	24	9	1728	3672
		14023	8411777140233	350x240x12	18411777140230	390x275x175	24	9	1296	2808
		01024	8411777010246	420x300x12	18411777010243	440x335x130	24	5	960	2040
		14024	8411777140240	420x300x12	18411777140247	440x335x130	24	5	960	2040
		01225	8411777012257	500x360x12	18411777012254	540x400x85	12	4	576	1296
		41225	8411777412255	500x360x12	18411777412252	540x400x85	12	4	576	1296
		01016	8411777010161	280x200x15	18411777010168	290x230x140	12	13	1092	2496

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		14016	8411777140165	280x200x15	18411777140162	290x230x140	12	13	1092	2496
		01017	8411777010178	350x250x20	18411777010175	365x265x165	12	9	648	1404
		14017	8411777140172	350x250x20	18411777140179	365x265x180	12	9	648	1296
		01018	8411777010185	420x300x25	18411777010182	430x310x200	12	6	360	792
		14018	8411777140189	420x300x25	18411777140186	430x310x200	12	6	360	792
		41040	8411777410404	200x150x40	18411777410401	225x170x170	24	20	2880	6240
		01040	8411777010406	200x150x40	18411777010403	225x170x170	24	20	2880	6240
		41041	8411777410411	280x190x40	18411777410418	295x220x170	24	13	1872	4056
		01041	8411777010413	280x190x40	18411777010410	295x220x170	24	13	1872	4056
		41042	8411777410428	350x240x40	18411777410425	385x270x200	24	8	960	2112
		01042	8411777010420	350x240x40	18411777010427	385x270x200	24	8	960	2112
		00291	8411777002913	530x325x36	18411777002910	545x350x170	6	4	144	312
		00288	8411777002883	325x265x118	18411777002880	330x280x480	4	8	64	128
		00289	8411777002890	530x325x82	18411777002897	535x340x390	4	5	40	100
		01760	8411777017603	51x51x33	18411777017600	225x125x235	16	32	2048	4608
		41760	8411777417601	51x51x33	18411777417608	225x125x235	16	32	2048	4608
		91760	8411777917606	351x51x33	18411777917603	225x125x235	16	32	2048	4608
		01761	8411777017610	51x51x55	18411777017617	220x210x240	16	15	960	2160
		41761	8411777417618	51x51x55	18411777417615	220x210x240	16	15	960	2160
		91761	8411777917613	51x51x55	18411777917610	220x210x240	16	15	960	2160
		01762	8411777017627	80x80x15	18411777017624	340x100x100	8	27	2376	4968
		41762	8411777417625	80x80x15	18411777417622	340x100x100	8	27	2376	4968
		91762	8411777917620	80x80x15	18411777917627	340x100x100	8	27	2376	4968
		01763	8411777017634	70x70x23	18411777017631	240x160x175	8	24	1152	2496
		41763	8411777417632	70x70x23	18411777417639	240x160x175	8	24	1152	2496
		91763	8411777917637	70x70x23	18411777917634	240x160x175	8	24	1152	2496
		01764	8411777017641	127x127x15	18411777017648	270x230x150	12	14	1176	2520
		41764	8411777417649	127x127x15	18411777417646	270x230x150	12	14	1176	2520
		91764	8411777917644	127x127x15	18411777917641	270x230x150	12	14	1176	2520
		01765	8411777017658	107x107x35	18411777017655	345x235x240	12	11	528	1188
		41765	8411777417656	107x107x35	18411777417653	345x235x240	12	11	528	1188
		91765	8411777917651	107x107x35	18411777917658	345x235x240	12	11	528	1188

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01766	8411777017665	280x280x15	18411777017662	295x135x300	5	22	330	770
		41766	8411777417663	280x280x15	18411777417660	295x135x300	5	22	330	770
		91766	8411777917668	280x280x15	18411777917665	295x135x300	5	22	330	770
		01767	8411777017672	480x240x17	18411777017679	505x270x170	10	6	360	780
		41767	8411777417670	480x240x17	18411777417677	505x270x170	10	6	360	780
		91767	8411777917675	480x240x17	18411777917672	505x270x170	10	6	360	780
		01768	8411777017689	200x70x8	18411777017686	220x160x230	12	26	1248	3120
		41768	8411777417687	200x70x8	18411777417684	220x160x230	12	26	1248	3120
		91768	8411777917682	200x70x8	18411777917689	220x160x230	12	26	1248	3120
		01769	8411777017696	121x42x20	18411777017693	250x250x150	16	12	1344	2880
		41769	8411777417694	121x42x20	18411777417691	250x250x150	16	12	1344	2880
		91769	8411777917699	121x42x20	18411777917696	250x250x150	16	12	1344	2880
		01770	8411777017702	90x22x4	18411777017709	315x105x270	20	26	2080	4160
		41770	8411777417700	90x22x4	18411777417707	315x105x270	20	26	2080	4160
		91770	8411777917705	90x22x4	18411777917702	315x105x270	20	26	2080	4160
		01771	8411777017719	82x3x3	18411777017716	115x115x160	8	70	3360	7840
		01772	8411777017726	200x3x3	18411777017723	220x160x175	8	26	1248	2704
		41772	8411777417724	200x3x3	18411777417721	220x160x175	8	26	1248	2704
		91772	8411777917729	200x3x3	18411777917726	220x160x175	8	26	1248	2704
		01734	8411777017344	119x40x20	18411777017341	300x205x220	8	16	640	1280
		41734	8411777417342	119x40x20	18411777417349	300x205x220	8	16	640	1280
		91734	8411777917347	119x40x20	18411777917344	300x205x220	8	16	640	1280
		01735	8411777017351	56x43	18411777017358	250x205x175	4	18	432	936
		41735	8411777417359	56x43	18411777417356	250x205x175	4	18	432	936
		91735	8411777917354	56x43	18411777917351	250x205x175	4	18	432	936
		01736	8411777017368	60x64	18411777017365	255x205x270	4	18	288	576
		41736	8411777417366	60x64	18411777417363	255x205x270	4	18	288	576
		91736	8411777917361	60x64	18411777917368	255x205x270	4	18	288	576
		01746	8411777017467	82x60	18411777017464	420x360x430	4	6	48	120
		01739	8411777017399	98x20x11	18411777017396	300x205x245	8	16	512	1152
		41739	8411777417397	98x20x11	18411777417394	300x205x245	8	16	512	1152
		91739	8411777917392	98x20x11	18411777917399	300x205x245	8	16	512	1152

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		01740	8411777017405	88x15x6	18411777017402	200x200x230	8	20	640	1600
		41740	8411777417403	88x15x6	18411777417400	200x200x230	8	20	640	1600
		91740	8411777917408	88x15x6	18411777917405	200x200x230	8	20	640	1600
		01741	8411777017412	196x15x6	18411777017419	205x205x260	8	20	640	1280
		41741	8411777417410	196x15x6	18411777417417	205x205x260	8	20	640	1280
		91741	8411777917415	196x15x6	18411777917412	205x205x260	8	20	640	1280
		91742	8411777917422	340x209x19	18411777917429	350x230x305	5	11	165	385
		01743	8411777017436	104x160x18	18411777017433	350x230x335	12	11	396	792
		41743	8411777417434	104x160x18	18411777417431	350x230x335	12	11	396	792
		91743	8411777917439	104x160x18	18411777917436	350x230x335	12	11	396	792
		01744	8411777017443	97x79x15	18411777017440	205x205x132	4	20	640	1360
		41744	8411777417441	97x79x15	18411777417448	205x205x132	4	20	640	1360
		91744	8411777917446	97x79x15	18411777917443	205x205x132	4	20	640	1360
		01745	8411777017450	90x84x32	18411777017457	205x205x230	4	20	320	800
		41745	8411777417458	90x84x32	18411777417455	205x205x230	4	20	320	800
		91745	8411777917453	90x84x32	18411777917450	205x205x230	4	20	320	800
		09484	8411777094840	215x67	18411777094847	230x230x230	12	15	720	1800
		09485	8411777094857	240x67	18411777094854	255x255x260	12	12	576	1152
		09486	8411777094864	265x67	18411777094861	280x280x240	12	12	576	1296
		09891	8411777098916	290x67	18411777098913	310x310x250	12	8	384	864
		09892	8411777098923	315x67	18411777098920	335x335x255	12	6	288	648
		99484	8411777994843	215x67	18411777994840	230x230x230	12	15	720	1800
		99485	8411777994850	240x67	18411777994857	255x255x260	12	12	576	1152
		99486	8411777994867	265x67	18411777994864	280x280x240	12	12	576	1296
		99891	8411777998919	290x67	18411777998916	310x310x250	12	8	384	864
		99892	8411777998926	315x67	18411777998923	335x335x255	12	6	288	648
		09515	8411777095151	235x110	18411777095158	250x250x265	12	15	720	1440
		09510	8411777095106	280x140	18411777095103	305x305x305	12	8	288	672
		09511	8411777095113	325x160	18411777095110	345x345x260	6	6	144	288
		09512	8411777095120	380x180	18411777095127	400x400x295	6	6	108	252
		00202	8411777002029	82x62	18411777002026	250x175x235	36	18	2592	5832
		00203	8411777002036	85x90	18411777002033	250x175x275	36	18	2592	5184

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		00204	8411777002043	89x119	18411777002040	260x175x320	36	18	1944	4536
		00321	8411777003217	71x98	18411777003214	275x170x140	36	18	4536	10368
		00322	8411777003224	82x114	18411777003221	290x170x180	36	18	3888	7776
		00323	8411777003231	92x127	18411777003238	340x285x185	36	14	2520	6048
		00497	8411777004979	81x142	18411777004976	305x240x250	36	12	1728	3888
		91645	8411777916456	59x51x154	18411777916453	360x245x325	48	9	1296	3024
		91646	8411777916463	79x79x188	18411777916460	520x360x410	48	4	384	960
		91647	8411777916470	84x84x212	18411777916477	550x370x450	48	4	384	960
		91648	8411777916487	67x67x222	18411777916484	450x310x485	48	6	576	1152
		91649	8411777916494	117x117x210	18411777916491	500x380x465	24	4	192	384
		91643	8411777916432	87x97	18411777916439	380x380x330	48	6	864	1728
		91642	8411777916425	77x157	18411777916422	510x345x350	48	5	720	1440
		91644	8411777916449	119x169	18411777916446	510x390x370	24	4	192	576
		91641	8411777916418	86x225	18411777916415	540x370x290	24	4	288	672
		91659	8411777916593	140x97x155	18411777916590	470x365x355	24	5	360	720
		91660	8411777916609	47x76	18411777916606	335x230x285	72	11	2376	6336
		91661	8411777916616	80x226	18411777916613	530x355x500	48	4	384	768
		91662	8411777916623	82x150	18411777916620	395x355x350	48	6	864	1728
		02202	8411777022027	82x62	18411777022024	250x175x235	36	18	2592	5832
		02203	8411777022034	85x90	18411777022031	250x175x275	36	18	2592	5184
		02204	8411777022041	89x119	18411777022048	260x175x320	36	18	1944	4536
		02321	8411777023215	71x98	18411777023212	275x170x140	36	20	5040	11520
		02322	8411777023222	82x114	18411777023229	290x170x180	36	18	3888	7776
		02323	8411777023239	92x127	18411777023236	340x285x185	36	14	2520	6048
		02497	8411777024977	81x142	18411777024974	305x240x250	36	12	1728	3888
		02645	8411777026452	59x51x154	18411777026459	360x245x325	48	9	1296	3024
		41646	8411777416468	79x79x188	18411777416465	520x360x410	48	4	384	960
		41647	8411777416475	84x84x212	18411777416472	550x370x450	48	4	384	960
		41648	8411777416482	67x67x222	18411777416489	450x310x485	48	6	576	1152
		41649	8411777416499	117x117x210	18411777416496	500x380x465	24	4	192	384
		41643	8411777416437	87x97	18411777416434	380x380x330	48	6	864	1728
		41642	8411777416420	77x157	18411777416427	510x345x350	48	5	720	1440

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		41644	8411777416444	119x169	18411777416441	510x390x370	24	4	192	576
		41641	8411777416413	86x225	18411777416410	540x370x290	24	4	288	672
		41659	8411777416598	140x97x155	18411777416595	470x365x355	24	5	360	720
		41660	8411777416604	47x76	18411777416601	335x230x285	72	11	2376	6336
		41661	8411777416611	80x226	18411777416618	530x355x500	48	4	384	768
		41662	8411777416628	82x150	18411777416625	395x355x350	48	6	864	1728
		91700	8411777917002	216	18411777917009	270x110x100	12	28	3696	7728
		91701	8411777917019	268	18411777917016	330x115x105	12	24	2880	6048
		91702	8411777917026	330	18411777917023	390x105x105	12	22	2640	5544
		91703	8411777917033	333x73	18411777917030	345x145x105	12	16	1920	4032
		41703	8411777417038	333x73	18411777417035	345x145x105	12	16	1920	4032
		01703	8411777017030	333x73	18411777017037	345x145x105	12	16	1920	4224
		91704	8411777917040	333x73	18411777917047	345x145x105	12	17	2040	4284
		41704	8411777417045	333x73	18411777417042	345x145x100	12	16	2112	4416
		01704	8411777017047	333x73	18411777017044	345x145x105	12	17	2040	4488
		91705	8411777917057	230	18411777917054	260x150x170	12	21	1512	3276
		41705	8411777417052	230	18411777417059	260x150x170	12	21	1512	3276
		01705	8411777017054	230	18411777017051	260x150x170	12	21	1512	3276
		91706	8411777917064	230	18411777917061	265x120x170	12	27	1944	4212
		41706	8411777417069	230	18411777417066	265x120x170	12	27	1944	4212
		01706	8411777017061	230	18411777017068	345x145x105	12	16	1920	4224
		09673	8411777096738	115x200	18411777096735	420x245x215	6	8	240	480
		09674	8411777096745	130x200	18411777096742	450x265x220	6	7	210	420
		91006	8411777910065	115x200	18411777910062	420x245x215	6	8	240	480
		91007	8411777910072	130x200	18411777910079	450x265x220	6	7	210	420
		02080	8411777020801	230x110x260	18411777020808	400x300x270	6	8	192	384
		01401	8411777113978	167x119x130	18411777113975	265x160x270	6	20	480	960
		01402	8411777113985	167x119x180	18411777113982	265x160x325	6	20	360	840
		01403	8411777113992	167x119x232	18411777113999	265x160x370	6	20	240	720
		11401	8411777114012	167x119x130	18411777114019	365x340x150	6	6	252	540
		11402	8411777114029	167x119x180	18411777114026	365x340x200	6	6	180	396
		11403	8411777114036	167x119x232	18411777114033	365x340x250	6	6	144	324

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		21401	8411777214019	167x119x130	18411777214016	265x160x270	6	20	480	960
		21402	8411777214026	167x119x180	18411777214023	265x160x325	6	20	360	840
		21403	8411777214033	167x119x232	18411777214030	265x160x370	6	20	240	720
		31401	8411777314016	167x119x130	18411777314013	365x340x150	6	6	252	540
		31402	8411777314023	167x119x180	18411777314020	365x340x200	6	6	180	396
		31403	8411777314030	167x119x232	18411777314037	365x340x250	6	6	144	324
		71401	8411777714014	167x119xh130	8411777714014	365x340x150	6	6	252	540
		71402	8411777714021	167x119xh180	8411777714021	365x340x200	6	6	180	396
		71403	8411777714038	167x119xh232	8411777714038	365x340x250	6	6	144	324
		01400	8411777113961	119x119x41	18411777113968	135x125x155	6	48	2016	4032
		21400	8411777214002	119x119x41	18411777214009	135x125x155	6	48	2016	4032
		41128	8411777411289	530x325x100	18411777411286	540x355x555	10	5	50	200
		09863	8411777098633	530x325x100	18411777098630	540x355x555	7	5	35	140
		02037	8411777020375	112x25	18411777020372	235x235x380	24 (set4)	15	720	2160
		02077	8411777020771	160x130x105	18411777020778	450x270x125	6	7	336	756
		01010	8411777010109	280x110x48	18411777010106	286x240x256	12	12	576	1152
		02038	8411777020382	115x140	18411777020389	340x240x440	48	11	1056	2640
		01049	8411777010499	212x138x21	18411777010496	285x220x155	24	14	2352	4704
		01068	8411777010680	97x137	18411777010687	335x235x270	24	10	960	1920
		01475	8411777014756	325x265x150	18411777014753	535x345x355	4	4	48	96
		01064	8411777010642	156x81x131	18411777010649	245x162x281	6	21	378	1008
		01037	8411777010376	366x297x60	18411777010373	370x305x230	6	8	192	480
		61217	8411777612174	1030x500x980	18411777612171	240x545x915	1	6	6	12
		61221	8411777612211	950x500x945	18411777612218	515x250x870	1	6	6	12
		61218	8411777612181	330x230x175	18411777612188	330x248x195	1	10	50	110
		61219	8411777612198	330x230x560	18411777612195	385x275x600	1	8	8	24
		71134	8411777711341	440x350x160	18411777711348	465x385x490	12	5	120	240
		71170	8411777711709	530x396x139	18411777711706	530x410x445	6	4	48	120
		71171	8411777711716	530x396x205,5	18411777711713	530x410x520	6	4	48	96
		07498	8411777074989	350x260x145	18411777074986	440x270x370	3	7	63	126
		07499	8411777074996	350x260x145	18411777074993	440x270x370	3	7	63	126
		07500	8411777075009	350x260x145	18411777075006	440x270x370	3	7	63	126

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		07501	8411777075016	450x349x195	18411777075013	395x360x460	2	6	24	60
		07502	8411777075023	450x349x195	18411777075020	395x360x460	2	6	24	60
		07503	8411777075030	450x349x195	18411777075037	395x360x460	2	6	24	60
TRANSPORT										
		41500	8411777415003	420x657x379	18411777415000	660x400x435	1	3	6	15
		41819	8411777418196	680x477x620	18411777418193	690x500x650	1	2	2	6
		41818	8411777418189	710x530x230	18411777418186	735x550x270	1	2	8	16
		01810	8411777018105	420x230x470	18411777018102	430x250x485	1	7	14	28
		01172	8411777011724	530x396x159	18411777011721	540x430x625	6	4	24	72
		91172	8411777911727	530x396x159	18411777911724	540x430x625	6	4	24	72
		01173	8411777011731	530x396x225,5	18411777011738	540x425x665	6	4	24	72
		91173	8411777911734	530x396x225,5	18411777911731	540x425x665	6	4	24	72
		01183	8411777011830	530x396x378,5	18411777011837	540x425x625	4	4	16	48
		91183	8411777911833	530x396x378,5	18411777911830	540x425x625	4	4	16	48
		00545	8411777005457	830x460x180	18411777005454	845x473x555	6	2	24	48
		01850	8411777018501	600x395x410	18411777018508	610x400x745	6	4	24	72
		01870	8411777018709	655x435x455	18411777018706	660x450x735	4	2	8	24
		01890	8411777018907	705x465x480	18411777018904	720x480x780	4	2	8	16
CLEANING										
		31215	8411777312159	467x435x620	18411777312156	820x450x435	3	2	12	30
		51215	8411777512153	467x435x620	18411777512150	820x450x435	3	2	12	30
		71215	8411777712157	467x435x620	18411777712154	820x450x435	3	2	12	30
		03403	8411777034037	490x520x655	18411777034034	540x480x1020	3	2	6	12
		05403	8411777054035	490x520x655	18411777054032	540x480x1020	3	2	6	12
		07403	8411777074033	490x520x655	18411777074030	540x480x1020	3	2	6	12
		06403	8411777064034	490x520x655	18411777064031	540x480x1020	3	2	6	12
		03404	8411777034044	490x530x800	18411777034041	550x500x1090	3	2	6	12
		05404	8411777054042	490x530x800	18411777054049	550x500x1090	3	2	6	12
		07404	8411777074040	490x530x800	18411777074047	550x500x1090	3	2	6	12
		06404	8411777064041	490x530x800	18411777064048	550x500x1090	3	2	6	12
		03405	8411777034051	460x560x940	18411777034058	550x500x1210	3	2	6	6
		05405	8411777054059	460x560x940	18411777054056	550x500x1210	3	2	6	6

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		07405	8411777074057	460x560x940	18411777074054	550x500x1210	3	2	6	6
		06405	8411777064058	460x560x940	18411777064055	550x500x1210	3	2	0	6
		40400	8411777404007	424x262x420	8411777404007	425x275x855	4	8	32	64
		43400	8411777434004	424x262x420	8411777434004	425x275x855	4	8	32	64
		45400	8411777454002	424x262x420	8411777454002	425x275x855	4	8	32	64
		47400	8411777474000	424x262x420	8411777464001	425x275x855	4	8	32	64
		46400	8411777464001	424x262x420	8411777444003	425x275x855	4	8	32	64
		44400	8411777444003	424x262x420	8411777444003	425x275x855	4	8	32	64
		40271	8411777402713	310x335x420	8411777402713	670x315x845	4	4	16	32
		43271	8411777432710	310x335x420	8411777432710	670x315x845	4	4	16	32
		45271	8411777452718	310x335x420	8411777452718	670x315x845	4	4	16	32
		47271	8411777472716	310x335x420	8411777472716	670x315x845	4	4	16	32
		46271	8411777462717	310x335x420	8411777462717	670x315x845	4	4	16	32
		44271	8411777442719	310x335x420	8411777442719	670x315x845	4	4	16	32
		40275	8411777402751	435x300x635	8411777402751	430x300x810	4	6	24	48
		43275	8411777432758	435x300x635	8411777432758	430x300x810	4	6	24	48
		45275	8411777452756	435x300x635	8411777452756	430x300x810	4	6	24	48
		47275	8411777472754	435x300x635	8411777472754	430x300x810	4	6	24	48
		46275	8411777462755	435x300x635	8411777462755	430x300x810	4	6	24	48
		44275	8411777442757	435x300x635	8411777442757	430x300x810	4	6	24	48
		08271	8411777082717	310x335x420	18411777082714	670x315x845	4	4	16	32
		14660	8411777146600	370x265x265	18411777146607	400x290x545	6	8	96	192
		14661	8411777146617	∅ 290x290	18411777146614	315x320x555	6	8	48	192
		42865	8411777428652	370x383x370	18411777428659	400x290x545	6	8	96	192
		42866	8411777428669	∅ 290x290	8411777428669	315x320x555	6	8	48	192
		61220	8411777612204	210x300x630	18411777612201	650x375x320	10	3	90	210
		88249	8411777882492	370x265x265	18411777882499	400x290x545	6	8	96	192
		88250	8411777882508	290x290	18411777882505	315x320x555	6	8	48	192
		88252	8411777882522	310x120	18411777882529	315x315x310	10	8	240	560
		88253	8411777882539	355x140	18411777882536	360x360x300	8	6	144	336
		88254	8411777882546	410x160	18411777882543	415x415x290	6	6	108	252
		88255	8411777882553	450x175	18411777882550	455x455x325	6	4	72	168

		ITEM	EAN13 GTIN-13	Product Dimensions L x W x H (mm)	DUN 14 GTIN-14	Box Dimensions L x W x H (mm)				
		81090	8411777810907	162x119x58	18411777810904	240x170x124	12	20	1920	4320
		81091	8411777810914	238x160x58	18411777810911	240x170x190	12	20	1200	2880
		81092	8411777810921	326x240x58	18411777810928	330x248x195	12	10	600	1320
		00300	8411777003002	350x250x280	18411777003009	762x285x360	3	4	36	72
		00301	8411777003019	350x250x190	18411777003016	771x265x360	4	4	48	96
		00302	8411777003026	265x180x185	18411777003023	745x190x275	4	6	96	192
		00303	8411777003033	265x180x185	18411777003030	745x190x275	4	6	96	192
		81093	8411777810938	380x265x155	18411777810935	385x275x485	6	8	96	192
		81094	8411777810945	380x265x230	18411777810942	385x275x600	6	8	48	144
		08317	8411777083172	530x396x242	18411777083179	540x425x665	6	4	24	72
		91177	8411777911772	530x396x378	18411777911779	540x425x665	4	4	16	48
		03315	8411777033153	830x460x180	18411777033150	845x473x555	6	2	24	48



FOOD SAFETY INNOVATION

Lined writing area with horizontal dotted lines

www.araven.com



Polyethylene
LDPE -40° +90°



Polypropylene
PP -40° +95°



Polystyrene
PS -20° +80°



Polycarbonate
PC -40° +99°



Polyamide
PA -40° +70°



Aluminium
ALU



High-density
Polyethylene
HDPE -40° +90°



Acrylonitrile
butadiene styrene
ABS -40° +80°



Styrene
acrylonitrile
SAN -40° +90°



Expanded
Polypropylene
EPP -40° +120°



Methacrylate
PMMA -40° +70°



Silicone
SI -40° +230°



FOOD SAFETY INNOVATION

Official Sponsor



Collaborating chefs

