

araven

FOOD SAFETY INNOVATION



Food Preservation spaces

Organization and optimization of storage

Espaces de conservation

Organisation et optimisation en termes de stockage

Organize the cold room properly

Organisation appropriée de la chambre de conservation



Correct organization of cold rooms where food is stored according its group and nature improve productivity and reduce health and hygiene risks.

Gastroven towers, Araven shelving and under-shelf supports allow food to be preserved in guaranteed health and hygiene conditions, preventing food spoilage and protecting foods from cross-contamination.

Optimization of spaces for food preservation, control of packaging dates and food labelling are all essential aspects when implementing an HACCP and efficient management system.

Better organization means better control of raw materials, which reduces wastage and saves costs.

Une organisation optimisée de la chambre de conservation et un rangement approprié des aliments en fonction de leur groupe et nature amélioreront la productivité tout en réduisant les risques hygiéniques et sanitaires.

Les tours Gastroven, les étagères Araven et les supports inférieurs pour étagère permettent une conservation des aliments apportant toutes les garanties d'hygiène et de sécurité alimentaire nécessaires en évitant une détérioration des denrées tout en protégeant contre les risques de contamination croisée.

L'optimisation de l'espace de conservation, le contrôle des dates d'emballage et l'identification des aliments sont les éléments clé de l'implantation du système HACCP et d'une gestion rentable.

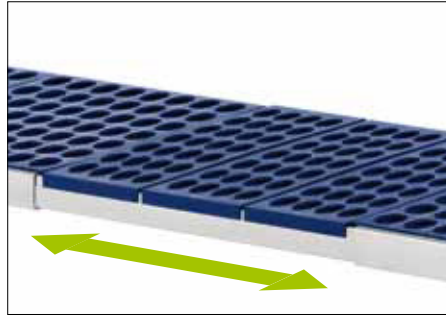
Grâce à un rangement optimisé, on permet un meilleur contrôle des matières premières tout en réduisant les pertes et en permettant une réduction des coûts.

1 Containers with ready-prepared food should be lidded and placed on the top shelves to avoid any risk of cross-contamination of heat-treated foods by other foodstuffs dripping on to them.

Les récipients contenant des aliments cuisinés devront être correctement refermés et placés sur les étagères situées en haut. On évitera ainsi qu'un aliment ayant subi un traitement thermique ne contamine le reste des aliments et provoque une contamination croisée.

2 Raw meat and fish should be placed on the middle shelves of cold rooms.
Les viandes et les poissons crus devront être placés sur les étagères intermédiaires des tours dans les chambres de conservation.

3 Raw fruit and vegetables intended for consumption following heat treatment (roasting, boiling...) should be placed on the lower shelves.
Les fruits et les légumes crus destinés à être ultérieurement cuisinés à chaud (four, cuisson...) devront être placés sur les étagères situées en bas de la tour.



Easy assembly and dismantling. The shelves are easy to dismantle for maintenance, cleaning and disinfecting. No tools required to assemble them.

Montage et démontage faciles, étagères entièrement démontables permettant une maintenance, un entretien et une désinfection faciles. Aucun outil n'est nécessaire pour le montage.

Araven's extendable shelves have telescopic main beams to cover lengths ranging from 83 cm to 2 m. Allows shelving to adapt to the space available.

Les étagères extensibles à longerons télescopiques d'Araven permettent de couvrir différentes mesures allant de 83 cm à 2 m. Les étagères sont facilement adaptables à l'espace disponible.

Perforated shelves, permitting air circulation.

Les tablettes perforées permettent une meilleure recirculation de l'air.



Easily to assemble and dismantle
Montage et démontage faciles



Easy to transport
Transport facile



Perforated shelves
Rayons Perforés



Anodised aluminium
Aluminium anodisé



Adjustable feet
Pieds réglables



Araven shelving is designed according to the recommendations of the **CODEX ALIMENTARIUS** International Code of Good Health and Hygiene Practices and in accordance with **HACCP** guidelines.

Les étagères Araven sont conçues conformément aux recommandations stipulées par le code international des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire **CODEX ALIMENTARIUS** et dans le respect des directives de **HACCP**.

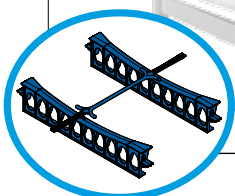
Min. 230 mm

Under shelf support

Support inférieur étagère



- Versatility and universality, allowing food containers to be placed at any point along the shelf, adapting to any GN size.
- Optimization of space: the extra space created under the shelf provides a new area for storing foodstuffs.
- Versatilité et universalité : qui vous permettront un rangement sur toute la longueur de l'étagère en s'adaptant à toutes les mesures GN.
- Optimisation de l'espace : le compartiment supplémentaire créé sous chaque niveau de l'étagère crée un nouvel espace de stockage destiné aux aliments.



GN towers for containers with lid Tour GN pour bacs a couvercle

GN food storage containers towers Tour de bacs GN



Easily to assemble and dismantle
Montage et démontage faciles



Permanent label
Étiquette Permanente



Easy to take out
Extraction facile



Measuring scale
Réglette de mesure



Closing latch
Verrous de sécurité



Can be washed in dishwasher
Apte au lave-vaisselle



Enhanced food safety Une meilleure sécurité alimentaire

Gastroven storage container towers allow air to flow around the outside of the food storage containers. The food inside cools down more quickly and is preserved in better conditions, reducing the risk of the proliferation of bacteria and also reducing energy consumption.

Les tours pour bacs à couvercles Gastroven permettent une circulation optimale de l'air à l'extérieur des bacs. Les aliments sont refroidis plus rapidement et sont conservés dans de meilleures conditions grâce à la réduction des risques de prolifération bactérienne tout en permettant une réduction de la consommation d'énergie.

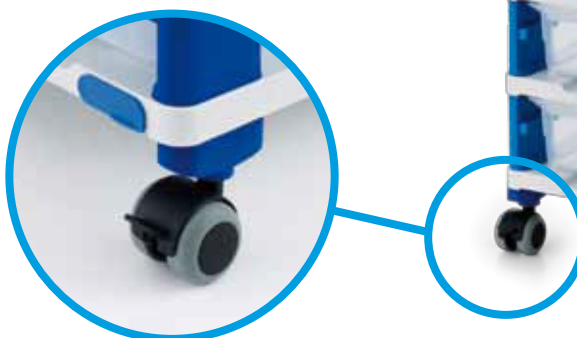
Several of these structures can be stacked and wheels fitted to convert it into a cart. The structure stands at a height of **100 mm**, making it accessible from the bottom for cleaning.

La tour permet l'empilage de plusieurs structures et peut être transformée en chariot si l'on y ajoute un système à roulettes qui placeront la structure à **100 mm** au-dessus du sol afin de permettre un accès depuis la partie inférieure et de faciliter les opérations d'entretien.



Versatile: Apt for use with any size of GastroNorm container. It permits easy stacking and is totally accessible, for greater speed and flexibility in processes.

Versatilité : Apte pour tous récipients aux mesures Gastro-Norm. Empilage facile et accessibilité optimisée qui apportent rapidité et facilité dans les processus.



GN 1/1

Wheels / Roulettes

Ref. **18861**
562x372xh397 mm
22¹/₈"x14⁵/₈"x15⁵/₈"



Ref. **19861**
562x372xh397 mm
22¹/₈"x14⁵/₈"x15⁵/₈"



Ref. **18227**
562x372xh397 mm
22¹/₈"x14⁵/₈"x15⁵/₈"



Ref. **18240**
(Set 4 ruedas)



3x
Ref. 03036



3x
GN 1/1 h100mm



GN 1/2

Under shelf support
Support inférieur étagère

Ref. **18862**
357x312xh397 mm
14"x12¹/₄"x15⁵/₈"



Ref. **19862**
357x312xh397 mm
14"x12¹/₄"x15⁵/₈"



Ref. **18237**
357x312xh397 mm
14"x12¹/₄"x15⁵/₈"



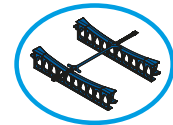
Ref. **00952**
465x40xh70 mm
18¹/₄"x1⁵/₈"x2³/₄"



3x
Ref. 03033



3x
GN 1/2 h100mm



Standard model / Modèle standard
Non-extendable / Non Extensible

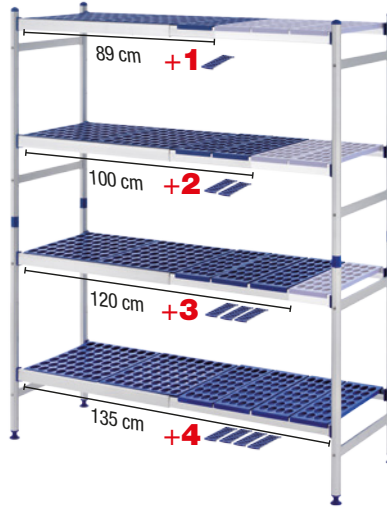
Mod. N° 01

Mod. N° 02

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



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



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



ARAVEN S.L.

Pol. Ind. San Miguel
C/ Río Martín nº 6
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)
T. (+34) 976 46 52 00

ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

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

ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Darwin 74 Int.301,
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo
11590 Ciudad de México (Mexico)
T. (+52) 55 53684304

www.araven.com



araven
GROUP

PASSION TO INNOVATE